



### おもな記事

各店が料理競演!「エゾシカ料理まつり」(p2) / 塚田宏幸「美味シカ〜コラム」(p3) / 鳥獣特措法のここが課題 / 「野生生物と交通」研究発表会レポート (p4) / 質問箱「エゾシカ革の魅力とは?」(p5) / 西興部村で過去最高記録をマーク (p6)

# 「推奨マークのPR作戦」 「衛生的な集荷体制の確立」を要望

当協会が参画する「エゾシカ有効活用推進連絡対策協議会」は2月10日、高橋はるみ北海道知事に要望書を提出しました。全文を掲載します。

## 要望書

北海道知事 高橋はるみ 様

2009年2月10日

エゾシカ有効活用推進連絡対策協議会  
会長 鎌田 公浩

### ○経緯と現状

エゾシカ有効活用に北海道が全庁あげて一体となって取り組んでいただいていることに感謝申し上げます。おかげさまで、「生体捕獲技術」の確立、「エゾシカ衛生処理マニュアル」や「エゾシカ有効活用ガイドライン」の作成など、活用のためのルールができ、有効活用が大きく前進したところです。これを受けて、民間レベルでは、安全・安心のエゾシカ肉を供給するための推奨制度(エゾシカ協会)をスタートさせました。また、エゾシカ有効活用推進連絡対策協議会を関係団体で組織し、総合的な対策に取り組んでおりますが、道庁担当者にも参加をいただき、貴重なアドバイスをいただいております。しかし、北海道の資源として、さらに、発展、定着させるためには、いまだ、大きな課題を抱えており、今後とも、官民一体となって取り組む必要がありますので、下記事項を要望いたします。

### ○要望事項

#### 1、エゾシカ肉の安全・安心の確保と捕獲対策

- ・エゾシカ衛生処理マニュアルに準拠した推奨制度の普及促進～推奨マークの関係機関への官民一体となつてのPR作戦～
- ・被害や生息実態の把握と頭数管理計画に基づいた広域的な捕獲場所の選定と確保
- ・食肉処理施設へ捕獲したエゾシカを搬入するハンター資格の制度化と衛生的な集荷体制の確立(参考:スコットランド・ニュージーランド)

#### 2、エゾシカ有効活用フォーラム等の開催

- ・エゾシカ有効活用を持続的に推進するための情報交換の場の提供や、広域管理体制の確立のための自治体サミットの開催

#### 3、総合活用対策

- ・北海道オリジナルの貴重な資源として、食肉ばかりでなく、皮革、角などの利用のほか、観光牧場や土産品など総合的な有効活用へのアプローチ





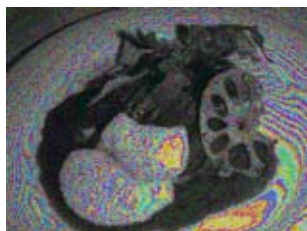
# 33店がエゾシカ料理競作!

## 2009エゾシカ料理まつり IN SAPPORO

2月1日から15日間にわたって開催された「2009エゾシカ料理まつり IN SAPPORO」参加店のリストと、一部ですがお料理写真をご紹介します。当協会の「推奨エゾシカ肉」を使用すること、というルールで実施いたしました。今年で2回目ですが、昨年約2倍の33店に参加していただきました。お店によっては、まつり終了後もエゾシカ料理を食べられるところがあります。どうぞ訪ねてみてください。(井田宏之)



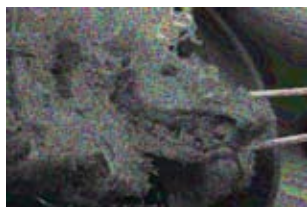
French Restaurant KAZAMA  
アリゴ・ホッカイドウ  
エゾ鹿のソーセージ添え



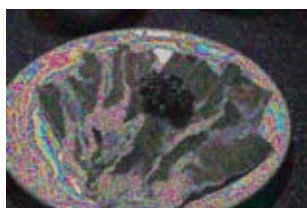
KITA HOTEL  
エゾシカのポワレ・ニンニク風味の  
ジャガイモのピューレ添え



SOUPCURRENCY Campbell's  
エゾシカのロールキャベツカレー



とんかつさんか  
フリカデルメンチカツ



韓国焼肉本家 李門  
日高天然シカカルビ

### 【札幌市中央区】

1	じんぎすかん十鉄	南7条西5丁目	011-551-1011
2	ル・レストラン・ドゥ・トーマ	南1条西9丁目15	011-271-8600
3	KKR ホテル札幌レストラン「マイヨール」	北4条西5丁目	011-231-6711
4	イタリア料理イルピーノ&わいん居酒屋いる	北1条西3丁目	011-280-7557
5	ハンバーグステーキノースコンチネント	北5条西29丁目	011-613-8809
6	カンティーナスズキ	南2条西3丁目	011-222-3026
7	そば徳本店	北4条西5丁目	011-251-8561
8	SOUP CURRY Campbell's	南8条西13丁目	011-532-1202
9	レストランヒロム	北2条西19丁目1-20	011-614-9515
10	生ラムジンギスカン山小屋	南4条西4丁目13	011-271-2853
11	夜空のジンギスカン	南4条西4丁目	011-219-1529
12	French Restaurant KAZAMA	南2条西12丁目323-12	011-272-1012
13	キタホテルレストランフローレゾン	南14条西1丁目1-21	011-531-0550
14	レストラン・シェ・スガヤ	南13条西21丁目	011-563-7078
15	スープカレー Lavi 円山	南1条西21丁目2-7	011-640-5588
16	きょうど料理亭杉ノ目	南5条西5丁目	011-521-0888
17	ダイニング竹はな	大通西9丁目1-1	011-281-3963
18	北海料理古艦帆来	南4条西4丁目	011-241-4646
19	中国料理養源郷	南12条西8丁目3	011-533-7751
20	札幌東急点心三昧“包の家”	北4条西2丁目	011-212-2332
21	参道茶屋	北3条西26丁目3-8	011-614-8588

### 【札幌市豊平区】

22	ラ・フォンテーヌ	平岸3条8丁目3-1	011-833-3577
23	DINING Jiji	豊平4条3丁目1-1	011-816-5562
24	食道園	平岸2条3丁目6-30	011-813-5355

### 【札幌市白石区】

25	リストランテ・カプリカプリ	栄通19丁目3-1	011-851-1717
26	とんかつさんか	南郷7丁目南6-7	011-866-8612

### 【札幌市西・東・北・南区】

27	Cafe/Lunch 斉藤ファーム	西区発寒8条13丁目	011-661-8111
28	韓国焼肉本家李門	西区琴似2条2丁目2-16	011-631-3576
29	レストラン・ル・プルコア・パ	東区北19条東16丁目4-27	011-785-5455
30	ブラッスリーアヴィオン	北区北13条西4丁目5-1	011-728-7500
31	ブレットミュージアム京田屋石山本店	南区石山2条3丁目14-1	011-591-2497

### 【江別市】

32	香彩園	文京台43-17	011-386-0081
33	酪農学園大学生協食堂	文京台緑町569-47	011-386-7281



oi-sika column

# 美味シカ〜

## 第7回

# 「エゾシカ料理まつり」の可能性

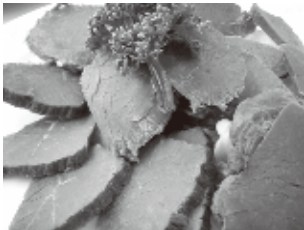
フードコーディネーター 塚田宏幸



札幌東急点心三味“包の家”  
エゾニラまん



中国料理養源卿  
金醬鹿心



中国料理養源卿  
陳皮鹿肉



北海道料理古艦帆来  
エゾシカ肉の豆乳シュウマイ

北海道で観光業を営む方にとって、冬一番の繁忙期は雪まつり期間であろう。私もいくつかネイチャーツアーを主催していて、このころは連日のようにゲストが道外からやってくる。

彼らとの会話で必ず話題になることは食事の話。もし自分がどこかへ旅行したとしたら「美味しいところ、珍しい食べ物」の情報、それも地元の人が行きつけ店などを知りたいと思うので、気持ちは良くわかる。ところがいざ答える側になり真剣に考えると、さまざまな嗜好にお答えするのはけっこうな難題である。札幌では、ラーメン・鮎・ジンギスカンがトップ3。だが今年の冬は、「エゾシカ料理まつり」をイチ押しにさせてもらった。

さっぽろ雪まつりの開催期間に合わせて、札幌市内と近郊の飲食店がエゾシカのオリジナルメニューを提供する「エゾシカ料理まつり」。昨年に引き続き2回目の開催である。今年の参加ルールは、エゾシカ協会推奨制度による安全・安心なエゾシカ肉を必ず用い、ほかの主材料も道産食材に限る、の2つ。参加店は、前回の17店舗からほぼ倍の33店舗に及んでいる。

ここ数年、エゾシカ肉への理解は着実に広がった。今回の参加店に目を向けても、フレンチ・イタリアン・和食・焼き肉・スープカレー・パン類などなど、バラエティに富んだ料理を楽しめる構成。さらにルールである「道産食材を主材料」は、

身近な食材同士がどう出会い、どういった一品になるのかと期待が膨らむし、観光客にお薦めするにはもってこいのテーマである。エゾシカ料理はどこで食べたら？ と普段からちらほらとオススメ料理店を質問されていたし、今回は非常に活用させていただいた。

個人的な話になるが、エゾシカ肉がこれから北海道の風土や調理技術と融合し、どう育っていくのかということに興味がある。というのも先住民アイヌの食文化を一度断絶させてしまった北海道では、郷土料理といえるような料理は少ない。ましてやエゾシカ肉は本格的に流通するようになってまだ日が浅い食材。しかし、お肉の味はもちろん、栄養価や背景(北海道だけの食材・化石燃料を使わない天然資源など)に至るまで、エゾシカ肉を語るにネタは尽きない。北海道ならではの食べ方が生まれても不思議ではない。

21世紀に入って、食はますますグローバル化している。便利になったと言えば聞こえはいいが、あれもこれもと節操がなくなっているようにすら感じる。そんな今だからこそ、郷土料理やローカルフードが愛される時代であると言いたい。郷土料理やローカルフードにあるのは、地域の風土や文化を語る豊かさだ。食の信頼が揺らいでいる今だからこそ、このエゾシカ料理祭りのように原点に戻り、食するものが信頼できる食文化を作り上げて欲しい。

「塚田宏幸の美味シカ〜コラム」はエゾシカ協会サイトでもご覧いただけます。

## 90%が「エゾシカ料理をまた食べたい」料理まつりでのアンケートから

道、エゾシカ協会などの主催で、2回目となります「エゾシカ料理まつり」を、札幌雪まつりの期間を含めた平成21年2月1日から15日まで、札幌周辺の飲食店などが参加して開催しました。

まつりは、エゾシカ有効活用の一環として、エゾシカ肉の普及拡大を図るために、料理を通じて、一般の方に肉を食べてもらおうというイベントで、今回は、前回と比較して倍の33店の参加があり、エゾシカ料理も着実に広がりつつあります。参加店も前回以上に個性派ぞろいで、創作料理も

多く、たくさんの方が肉の美味しさを堪能できたと思います。

雪まつりの開催と重なったこともあり、多くのマスコミに取り上げていただけたことから、イベントが盛り上がりとともに、参加店のPRにもつながりました。

また、アンケートに答えていただいた方にプレゼントを用意し、214名の方から回答をいただきました。その結果、約4割の方が、初めてエゾシカ料理を食べ、かつ9割を超える方がまた食べたいという回答があり、エゾシカ料理を食べてもらえば、そ

の美味しさを分かってもらえ、リピーターになってもらえると思います。さらに、ほぼ全ての方から「まつりを続けてほしい」という回答がありました。

このことから、エゾシカ肉を美味しい食材として認知してもらい、貴重な資源として活用するという意識を広げるために、今後もエゾシカ料理まつりを継続して開催するよう、関係者が一体となって努力していく決意であります。

鈴木将夫／北海道経済部商工局産業振興課食品産業振興グループ主査

# 解説・鳥獣特措法のここが課題

社団法人エゾシカ協会事務局長 井田宏之

「鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための特別措置に関する法律」(鳥獣特措法)が、平成20年2月11日付で施行されました。エゾシカ保護管理や有効活用の観点で中身を見てみましょう。

一番大きな問題は、特措法では、被害防止計画を含めて市町村が直接被害対策を講じるようになっており、道庁は協議に参加するのみとなっていることだと思います。エゾシカ問題は、広域課題(北海道全体)で、市町村単位の対応では解決するのは困難

だと思います。

同時に設けられた「鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための施策を実施するための基本的な指針」の内容(表現)はすばらしいと思います。市町村、関係団体・会社、道庁の連携が今、求められています。

同法が市町村長に義務づけた「被害防止計画」の作成状況は、全国で40%、北海道では38%です(平成20年10月末)。有効活用についても基本的な指針(下記HP)の

中で示されていますが、具体的な実現方法は今後の課題となっています。

なお今年度、私は同省の「被害対策マニュアル/捕獲と有効活用編」編纂のために、検討委員会の委員としてお手伝いさせていただきました。このマニュアルは今年4月以降、下記農水HPに掲載される予定です(「防除編」はすでに掲載されています)。

鳥獣特措法や基本指針について、詳細は下記の農水省サイトをご参照下さい。

## 鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための特別措置に関する法律

**目的** 鳥獣による農林水産業に係わる被害防止のための施策を総合的かつ効果的に推進し、農林水産業の発展及び農産漁村地域の振興に寄与すること

**内容**

- ・国が被害防止施策の基本指針を作成
- ・基本指針に即して、市町村が被害防止計画を作成
- ・被害防止計画を定めた市町村に対して財政支援、人材確保等の措置が講じられる。

## 「鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための施策を実施するための基本的な指針」(抜粋)

捕獲増加による環境への悪影響、狩猟者の高齢化による埋設作業の負担増加、適切な処理施設の不足等の問題がある。このため国及び地方公共団体は適切な処理方法の普及を推進する。

また、被害防止対策を持続的に実施する観点から、国及び地方公共団体は、捕獲した鳥獣を地域資源として捉え、安全を確保しつつ、肉等の加工、販売等を通じて地域の活性化につなげる取り組みを推進する。この祭、捕獲した鳥獣を活用する取り組みを持続的に実施することが可能となるよう、捕獲活動と加工・販売を一体的かつ安定的に実施する体制の構築を推進する。(「6 捕獲鳥獣の適正な処理」の項から)

農水省・農水鳥獣害対策コーナー  
<http://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/index.html>

## 「シカとの共生」に全国から関心

「野生生物と交通」研究発表会レポート 野呂美紗子

今年で8回を数える「野生生物と交通」研究発表会を2月27日に開催しました。足を運んでいただいた会員の皆さま、大変ありがとうございます。おかげで250人を越える皆様にお越しいただき、会場がきつく感じられるくらいでした。

今回は、遠く九州や関西から、ニホンジカ

との列車事故に関する研究成果のご発表があり、ニホンジカの生息状況と列車事故の発生状況の関係や、様々な対応策に関する取り組みの紹介など、北海道のみならず、

全国的にシカとの共生に関する問題がさまざまな分野に拡大しているのを感じました。

この他、チョウ類のロードキルや、ニホンザリガニの保全、緑化技術に関するご発表や、樹上性小動物の通り道として開発されたアニマルパスウェイの開発経緯から実験、試作、そして設置後のモニタリングに関するご発表などなど、多岐に渡るテーマのご発表をいただき(分科会の構成に頭



を悩ませました)、フロアからも質問やご意見、似たような状況に頭を悩ませている現状など、様々な質疑もありました。

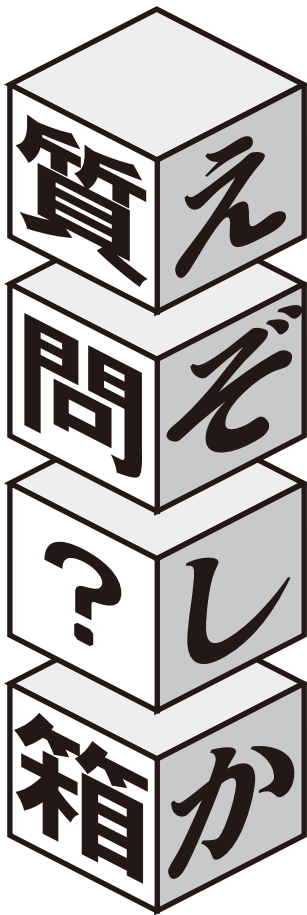
第1回開催から関わっておりますと、発表いただく話題が多岐に渡ってきたのを感じるとともに、もっともっと、いろいろな工夫をしながら、第9回、第10回開催に向けて準備を進めていきたいと考えています。

今後も、会員の皆さまにぜひ足を運んでいただきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

(のろ みさこ・社団法人北海道開発技術センター企画部地域政策研究室)



photos / Hirono Konno



エゾシカ有効活用で忘れてならないのが皮革。シカ革にはどんな魅力があるのでしょうか？ 回答者は元北海道大学大学院農学研究科助教授の竹之内一昭さんです。

## エゾシカ革の魅力を教えてください



回答/竹之内一昭さん

### 質問1 毛皮と皮革の違いは何ですか？

動物から剥いだままのものを「皮」、毛が付いたままで鞣(なめ)したものを「毛皮」、脱毛してから鞣したものを「革」または「皮革」と称しています。脱毛処理は、一般的には硫化ソーダ(硫化ナトリウム)を少量加えた飽和石灰液(一部溶けずに残っている状態)に、皮を4～5日間浸漬して行ないます(攪拌すれば時間を短縮できます)。

### 質問2 革なめしって、何のことですか？

生の皮はそのままでは腐敗しますが、薬剤で鞣すことにより不可逆的に変化して腐敗なくなり、生活用品として利用できるもの、すなわち「革」や「毛皮」になります。鞣し剤としては、クロム、植物タンニン、合成タンニン、ホルマリン、油などが使用されます。現在は、扱いやすいクロムが主流です。クロムが使用され始めた120年ほど前までは、植物タンニンが主流でした。これらの薬剤が皮のタンパク質であるコラーゲンと化学的結合をして、コラーゲンを安定化させるのです。

### 質問3 シカの革の特徴は？

シカ革は、牛革などに比べると、柔軟で丈夫なのが特徴で、エゾシカ革も同様です。これは、皮を構成する線維と線維の間に空隙が多いことが理由です。鹿皮は、現在ではホルマリンや魚油による鞣しが主流ですが、数十年くらい前までは、牛などの脳漿(のうしょう)で処理し、表面を煙で燻(いぶ)して鞣していました。

### 質問4 シカ革にはどんな用途がありますか？

柔軟性や吸水性を生かして、レンズや貴金属の汚れ落とし、紐類、袋物(手袋や財布など)、剣道具などに使われています。山梨県甲府市に伝わる「印伝革(いんでんかく)」は、日本の伝統的な革であり、銀面(皮の表面)を除去したシカ革を漆仕上げしたものです。日本ではシカ革は、古くから甲冑の染め革(画革)や紐類、馬具や武具の紐類にも使用されてきました。

### 質問5 天然皮革の利用は野生動物を絶滅させませんか？

天然皮革は伸び縮み自在で、衣類や靴などを作ると、体に馴染んで着心地や履き心地、手触りが良いものです。美的感あるいは高級感があり、使い込むほどに愛着や満足度が増えます。吸湿性、発汗性、強度、保温性および柔軟性に富んでいて、目的に応じてその機能を利用することが可能です。

野生動物は大昔から狩猟の対象であり、食用や毛皮、革用に供されてきました。自然界の繁殖を損ねない程度の適度な捕獲であれば、天然資源として有効利用が持続的に可能でしょう。もちろん、絶滅を防ぐために生息数を把握しておくことが常に必要です。

## 北大生が見た阿寒町エゾシカ資源化

平成20年度卒業論文「エゾシカの資源化」から抜粋・要約

シカ肉は狩猟で得るものだけが全てではありません。私が釧路市阿寒町に注目したのは、そこで「エゾシカビジネス」が行なわれているからです。

ビジネスの仕掛け人で、阿寒エゾシカ研究会会長のSさんによれば、ファストフードを地元食材で作ろうと思い立ち、誕生したのが「エゾシカバーガー」。「ハンバーガーなら子どもも喜んでくれる、という発想だった」そうです。

阿寒天然温泉施設「赤いベレー」で、養鹿によるエゾシカハンバーグを食べ

ました。柔らかく、ほのかな野性味が感じられます。これを魅力とするかクセととるかは、意見が分かれそう。「それがエゾシカ普及の難しさのひとつ」とSさんは話します。

Sさんたちは流通経路確立と消費者の掘り起こしを重視しています。ビジネスは被害にあう地元利益を還元するだけでなく、道内外にエゾシカの魅力を伝え、消費者に実際に口にしてもらうことが重要だといいます。

昨秋、こんな事件が起きました。釧路

### 小倉亮一郎さん

北海道大学文学部人文科学科  
歴史学・人類学コース

市立中央小学校の給食の「シカ肉丼」から、銅弾の破片が見つかったのです。養鹿の食材でした。半矢のまま一時養鹿されていた個体と見られ、養鹿食材にも銃弾混入の可能性を生産者も消費者も初めて知ったのでした。Sさんたちはこれまで以上に徹底した衛生管理に努めると約束し、学校側もエゾシカメニューの継続を決めました。

先進地でもエゾシカ「資源化」は始まったばかり。これからもチャレンジを続けていく必要があると思います。

# 西興部村 過去最高のエゾシカ捕獲頭数!

NPO法人西興部村猟区管理協会 伊吾田 順平

おかげさまでもちまして西興部村猟区も無事狩猟期を終えることができました。去年9月15日から168日間の入猟期間中、89日間開猟し、49名のハンターが、延べ74回来村し、延べ169人日入猟しました。49名中18名が今期2回以上来村しました。この18名は延べ43回来村し、延べ100人日(全体の59%)入猟しました。

捕獲状況については、オス88頭、メス54頭の合計142頭のエゾシカが捕獲され、猟

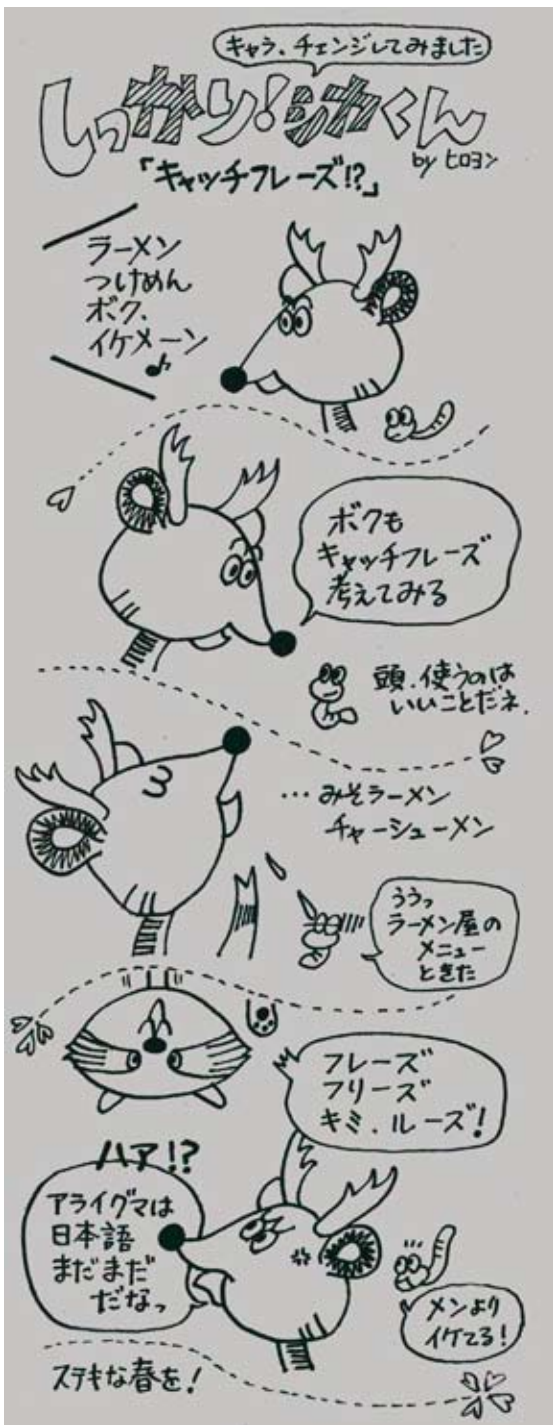
区開設以来最高の捕獲頭数になりました。

体重の最大記録はオスで167.5kg、メスで112kgと、大きな体サイズが記録されています。入猟1人1日あたりの捕獲頭数(CPUE)は0.93となり、捕獲成功率(個人)は84%、グループでは100%と非常に高い捕獲効率を示しました。また入猟1人1日あたりの目撃頭数(SPUE)は21.7でした。

新人ハンターセミナーを、秋・冬2回開催し、22名(うちハンター数11名)の参加が

ありました。狩猟免許取得後、初めての出猟でエゾシカの捕獲に成功した参加者が出るなど、野生動物管理の担い手づくりのためのセミナーとして大変有意義な活動になりました。

今後とも安全の確保およびサービスの向上に努めていきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願い致します。



167.5kgの大ジカ

## Last Shot

photo / Tsuyoshi Hirata



北海道大学でスコットランドのシカ保護管理について講義するエドワード・ダイソン氏(北海道大学北方生物圏フィールド科学センター客員研究員、英国環境省専門官)

社団法人エゾシカ協会ニュースレター第26号  
2009年3月20日発行

発行 社団法人エゾシカ協会 会長 近藤誠司  
編集 社団法人エゾシカ協会事務局 事務局長 井田宏之  
事務局 〒064-0803 札幌市中央区南3条西21丁目1-6  
電話・FAX 011-611-8861 電子メール ida.yezodeer@r8.dion.ne.jp  
ウェブサイト <http://www.yezodeer.com/>

印刷 株式会社須田製版 滝川市栄町4-4-1

無断転載を禁じます。(C) 2009 Yezo Deer Association, All rights reserved.