



photo / Hiroyuki Tsuyoshi

「節目の今、有効活用の原点を再確認しよう」。

鎌田公浩

当協会は来年、社団法人化10周年を迎えます。みなさんのご努力によって、ようやくエゾシカ有効活用の歯車が噛み合いはじめ、大勢が関心を寄せるようになってきました。この節目にスタート地点を再確認しておくことが大事だと思います。

中標津町出身の私は、子どものころにシカを食べた記憶があります。正直、おいしいとは思えなかった。近所からのお裾分けでしたが、今から思うと処理がまずかったのでしょう。味噌漬けで臭みを消して食べるもの、というのがシカ肉に対するイメージでした。

常識の壁に挑戦

ところが2004年、シカ問題を探るために道東を視察した時に認識を一変させられました。上田精肉店さんが振る舞ってくださったシカ肉のうまかったこと！ちゃんと処理したシカはこんなに上品な味なのか、と驚かされました。またイケダ鹿実験牧場の佐藤健二さん(協会顧問)から養鹿ビジネスの可能性をうかがい、海外で出来るのが北海道で出来ないはずがない、と確信したのです。

エゾシカ協会のみなさんに初めてお会いしたのは、ちょうどそんなタイミングでした。みなさんは、法律の制約が有効活用の壁になっていることを最初から訴えておられた。おいしい肉を得るには、クリーンキルと迅速な解体処置が欠かせない。しかし現行法下では、衛生管理上の課題があり、広域流通は難しい状況でした。

道庁は打開策を見いだせませんでした。部局ごとの意思疎通を欠いていたせいです。そういう時こそ政治家の出番でしょう。猟場に「一次処理車」を持ち込むという発想の転換だって可能です。04年9月の定例道議会で、私は高橋はるみ知事にエゾシカ政策の展望を質しました。知事は「新たなビジネスチャンス」「エゾシカを魅力ある資源として活用し、地域振興につなげたい」と答弁し、エゾシカ有効活用の展望が大きく開けました。

独自のエゾシカ政策を提言

養鹿産業の先進地ニュージーランドを視察したのは、05年2月。同国のシカは欧州からの移入種です。それが増えすぎていたのですが、有効活用政策を進め、産業化に成功しました。経済効果をもたらし、雇用も生み出して、一石二鳥どころではありません。

「百聞は一見にしかず」と言いますが、現場を知

ると新たな意欲が湧いてくるものです。視察には道庁の担当者たちも参加してくれましたが、みんな使命感に燃えていました。「自分たちが新しい制度設計をするんだ」という意気込みを感じました。

私自身の実感でもありますが、自らの提言が現実化していくというのは、本当に面白いものなんです。帰国後、道独自の方法をと知恵を絞って「エゾシカ衛生処理マニュアル」(06年)策定に結実した時は、ひとつの方向性が見えた気がしました。

同時に「エゾシカ有効活用のガイドライン」も完成。手前味噌ですが、将来まで見越して万全を期した内容だと自負しています。これからエゾシカ人気が高まった時、大企業などがシカを一網打尽にしようとする事態が起きないとも限りません。そこでガイドラインには、有効活用の目標は「個体数調整に貢献させ、生物多様性の保全を図りつつ、新たな地域産業の創出及び地域振興につなげる」ことだ、と明記したのです。

私たちの活動の原点は、あくまでエゾシカ保護管理。有効活用はそのための手段で、それが個体群を脅かすようなことがあってはなりません。いまエゾシカに注目が集まりつつあって、喜ばしいことですが、この基本ベクトルを無視されては困ります。

循環型社会のモデル

エゾシカ食肉事業協働組合を立ち上げたのも、シカ肉を地域ブランドとして根づかせようという思いからでした。食肉のブランド化は安全性と背中合わせ。「推奨制度」を整え、消費者には安心を、生産者には安定収益を、と考えました。

これからは関係者同士がよくコミュニケーションをとりあうことが重要です。07年に設立したエゾシカ有効活用推進連絡対策協議会はそのための場であり、エゾシカ政策を推進するエンジン役になっていかなければ、と肝に銘じているところです。

繰り返しになりますが、その時にも原点を忘れてはいけません。循環型社会の1つのモデルケースとして、エゾシカという大地からの恵みに感謝しながら、調和の取れた社会を目指していきたいと思っています。(談)

おもな記事 大泰司紀之「有効活用前夜の思い出」/エゾシカ協会活動年表(p2)/塚田宏幸コラム「美味シカ〜(8)」(p4)/北海道自然環境課「今季のエゾシカ猟について」(p5)/連載まんが「しっかり!シカ君」(p6)

かまだ・きみひろ エゾシカ協会顧問、エゾシカ食肉事業協同組合顧問、エゾシカ有効活用推進連絡対策協議会会長、前北海道議会議員

「有効活用」前夜の思い出

大泰司紀之



photo / Hirata Tsuyoshi

おおたいし・のりゆき 北海道大学名誉教授、エゾシカ協会顧問



大泰司紀之・本間浩昭編著『エゾシカを食卓へーヨーロッパに学ぶシカ類の有効活用』丸善プラネット、215頁、1998年

エゾシカは、北海道が誇る文化的・経済的価値を持つ自然資源です。鹿肉、鹿皮、鹿角を有効に活用する一方、鹿猟をスポーツとして、また狩猟産業としても活用することにより、中山間地域の活性化に生かすことができます。しかし、このことが理解されるには、ずいぶん時間と手間が必要でした。

2006年、北海道では「エゾシカ保護管理計画」に基づいて「エゾシカの有効活用ガイドライン」を策定しました。ここでは「有効活用」＝「個体数調整の一環」とし、欧米同様のディア・マネジメントを実施することが明記されています。あわせて「エゾシカの衛生処理マニュアル」が策定され、北海道の特産品として鹿肉を安全に提供するための、行き届いたマニュアルが作成されました。

07年からエゾシカ協会では、「衛生マニュアル」の基準をクリアした製品に、同協会の推奨マークの使用を認める制度をスタートさせています。これによって安心・安全な鹿肉が得られることになり、エゾシカ肉の販路は拡大し、学校給食でも「地産地消」の一環として用いられ、子どもたちにも好評を博しています。

これをもって夜が明けたとすると、本当に長い「夜明け前」でした。

1960～70年代、筆者は欧米のディアマネジメントを目の当たりにしてきました。日本でも個体群管理をして、個体数調整のために捕殺した個体は有効活用すべきだと言いつけてきました。環境庁(当時)の検討会では、個体群動態学の解説をしたものです。しかし他の「有識者」委員が反対であったためか、その折の報告書はお蔵入りとなり、日の目を見ずに終わってしまいました。

メスシカ捕獲を可能にするためにもずいぶんエネルギーが必要でした。

1980年代になると、エゾシカの農業被害は年間50億円を超えるにいたります。鹿害のために耕作放棄をしたり、離農する農家も出るなど、事態は深刻でした。そこでようやく北海道知事は、動物愛護派の反対にめげず、鹿肉の有効活用と組み合わせた農業被害対策の実施を決断したのです。

そのためには「外圧」も必要でした。筆者は90年、ちょうど横浜で行なわれた国際生態学会のために来日していた欧米のシカ類・クマ類の研究者を、北海道に招きました。彼らは、北海道に野生動物の研究機関が必要であること、シカは間引いて個体群管理をするべきであることなどを提言してくれました。この時のフォーラムの内容を『シカ・クマ国際

エゾシカ有効活用推進活動のあゆみ

1990 4月	エゾシカ問題検討委員会設置(大泰司紀之座長)	7月24日	「エゾシカ有効活用に関する要望書」を知事に提出(エゾシカ協会)
8月	シカ・クマ国際フォーラム北海道	7月25日	エゾシカ対策協議会(道有効活用検討開始、各部ワーキンググループ)
10月	「シカ・クマ国際フォーラム報告書」発行	9月13～4日	エゾシカ対策協議会ワーキンググループ:衛生処理現地検討会(足寄町)
1992 2月	エゾシカ対策連絡会議の設置(エゾシカ有効活用モデル事業開始～平成12年度)	2002 12月19日	平成14年北海道調査事業受託(エゾシカ協会):猟区検討
1997 11月11日	ヨーロッパ調査(北海道農政部、大泰司紀之の団長)	～3月18日	
～1月14日		2003 3月29日	「衛生マニュアル改訂版」発行(エゾシカ協会)
1998 8月	「エゾシカを食卓へ」出版(大泰司紀之・本間浩昭)	7月29日	エゾシカ肉の衛生管理について知事に要望(エゾシカ協会)
1999 2月1日	エゾシカ協会(任意団体:大泰司紀之の会長)設立。記念セミナー(スコットランド鹿協会ヤングソン部長)	2004 9月24日	平成16年第3回北海道議会定例会で鎌田公浩議員質問(猟場の調整、有効活用、衛生・品質確保)
10月20日	「ハンティングマニュアル(暫定版)」作成	2005 2月13日	ニュージーランド調査(石子彭培団長、鎌田公浩副団長、企画・エゾシカ協会)
2000 1月25日	釧路支庁エゾシカ有効活用フォーラム	～20日	
3月15日	「エゾシカ食肉処理マニュアル(暫定版)」作成(エゾシカ協会)	5月12日	平成17年北海道調査事業受託(エゾシカ協会):一次処理車、肉質官能試験(非内臓摘出時間)
7月4日	エゾシカ協会(大泰司紀之の会長)が社団認可受ける	～3月25日	
2001 8月30日	平成12年北海道調査事業受託(エゾシカ協会):ハ		
～3月20日	イタワー調査		



大泰司紀之・梶光一・間野勉編『シカ・クマ国際フォーラム北海道 1990 報告書—世界のシカ・クマ保護管理の現状と北海道の将来方向』野生生物情報センター、192頁、1990年



北海道農政部監修／大泰司紀之編『シカ類の保護管理—ヨーロッパ・北アメリカにおける理論と実際』北海道大学図書刊行会、181頁、1993年



エゾシカ協会『エゾシカの被害と対策—エゾシカとの共存をめざして』北海道開発技術センター、221頁、2001年

フォーラム北海道1990報告書』にまとめました。横路孝弘知事(現・衆院議長)と道庁スタッフは、(おそらく)このフォーラムに励まされて有効活用政策に踏みきり、道立研究機関に野生動物部門を設置したのだと思っています。

欧米のテキスト類を翻訳・要約して『シカ類の保護管理—ヨーロッパ・北アメリカにおける理論と実際』を出版し、また総勢12名でスコットランド・南ドイツ・ハンガリーの実情を調査し、報告書『エゾシカを食卓へ』を刊行したりしました。

ヨーロッパ視察から帰国してすぐに準備にかかり、「エゾシカ協会」を設立したのは1999年。翌年、社団法人格を取得して活動を続けてきました。しかし「何ごと10年」、やっと最近になって初期の目標を達成しつつあります。

農林業被害防止と交通事故対策とも、基本となるのは防鹿柵作り、つまりフェンシングです。エゾシカ協会の被害対策部会では、目的に応じた工法が工夫され、成果を『エゾシカの被害と対策』をまとめました。

とくにシカのロードキル=交通事故は、わが国では特に北海道において、1980年代末からのシカの増加に伴って、社会問題化してきました。

いっぽう欧米ではもっと以前から、シカの密度が高い地域で交通事故が多発していて、対策にも一日の長があります。そこで、道路公団北海道支社(当時)の担当者を中心に実行委員会を作り、欧米から専門家を招いてシンポジウムを行ないました。その成果が『野生動物の交通事故対策』です。

このようにエゾシカの対策が前進し、有効活用が軌道に乗りつつあるのは、いっぽうで手堅い生態学(個体群動態学)的研究が行なわれてきたからです。それらの成果は北海道環境科学研究センターなどの報告書のほか、多数の論文が英文で専門誌に発表されてきました。それらの内容は『エゾシカの保全と管理』としてまとめられています。

以上、エゾシカでの実践を通じて言えることは、科学的な調査に基づいて対策を練ること、そして常に「現場で勝負」することがどれだけ大切か、ということです。筆者にとってその仲間であるエゾシカ協会関係者、特にボランティアで務めてくださった同協会事務局長の井田宏之さん、同協会サイトを運営くださっている平田剛士さんに、この場を借りて篤く御礼申し上げます。



大泰司紀之・井部真理子・増田泰編著『野生動物の交通事故対策—エコロード事始め』北海道大学図書刊行会、191頁、1998年



梶光一・宮木雅美・宇野裕之編著『エゾシカの保全と管理』北海道大学出版、266頁、2006年

7月15日	第1回エゾシカ有効活用検討委員会(～平成19年)
11月7日	2005エゾシカフォーラム・試食会(エゾシカ協会主催)
12月5日	平成17年第4回道議会予算特別委員会第1分科会で鎌田公浩議員質問(有効活用検討委員会、衛生管理・推奨、有効活用マニュアル) エゾシカ有効活用検討委員会(～平成19年)
2006 1月31日	長崎鹿牧場視察(角活用)
10月	「エゾシカ有効活用のガイドライン」 「エゾシカ衛生処理マニュアル」発表(北海道)
10月11日	エゾシカ食肉事業協同組合設立
11月10日	2006エゾシカフォーラム・料理講習会・パネル展・料理会(エゾシカ協会主催)
4月29日	平成18年北海道調査事業受託(エゾシカ協会)：衛生処理マニュアル・規格等
2007 2月26日	平成18年第3回道議会 で鎌田公浩議員質問(保護管理下での有効活用、肉・角・皮の活用、普及策)

5月15日	平成19年北海道調査事業受託(エゾシカ協会)：衛生講習会・規格等
7月10日	エゾシカ有効活用推進連絡対策協議会設立(鎌田公浩会長)
9月	衛生処理マニュアル遵守4処理場を推奨(エゾシカ協会)
2008 3月13日	エゾシカ有効活用フォーラム(北海道主催)・パネル展・料理会(エゾシカ協会主催)
3月21日	エゾシカ肉推奨マーク商標登録
5月31日	中国調査(鎌田公浩団長、石子彭培副団長)
～6月7日	エゾシカ有効活用推進連絡対策協議会企画
7月23日	知事に中国調査報告(鎌田公浩団長)
2009 2月10日	知事要望書：エゾシカ肉の安全・安心の確保と捕獲対策等(エゾシカ有効活用推進連絡対策協議会)

まとめ／エゾシカ協会事務局



第8回 地方料理のチカラ

塚田宏幸

フードコーディネーター

photo / Tsukada Hiroyuki



これが Diots au vin blanc。巨大な鍋で煮込む。

しんとして 幅廣き街の 秋の夜の ^{どうもろこし} 玉蜀黍の 焼くるにほひよ

明治後半に札幌を訪れた石川啄木が、大通公園のトウキビやジャガイモの屋台を詠んでいる。大通公園での食べ歩きは当時から札幌名物だったようだ。

そんな想いを現世も受け継ぎ、大通公園では四季を通じて様々なイベントが開催されている。この秋も、「北海道・札幌の食」をテーマに道内各地の旬の食材やご当地グルメなどを集めた「さっぽろオータムフェスト」が開催され、賑わいを見せていた。

会場を歩いてみると、焦がし醤油や炭火のなんとも言えないいい香りが漂い、ついフラフラ蛇行してしまう。中にはラーメンやソーセージに変貌したエゾシカ料理もあった。ちょうど「エゾシカひとつちょうだい!」という声が聞こえてくる。

数年前、エゾシカの行商を手伝ったことがある。その時は「エゾシカを食べるの?」「カワイソウ……」という声が圧倒的だった。それが今やハッキリと「エゾシカひとつちょうだい!」の声。この数年の各関係者の努力と、美味しいものに向かう消費者の気持ちを改めて感じた次第。

さて、こうして屋台料理を食べ歩いてもうひとつ感じたのが、地方料理の大切さである。

冷暖房なしの屋外では、この冷たい秋風をも吹き飛ばす料理が何よりありがたい。こってり脂が浮いた札幌ラーメンのスープは、高カロリーの脂質で体を温め、なおかつ麺が冷めないように工夫されている。スープカレーは、多様なス

ライスとスープが体を温める。もちろん、この地に根づくまでにたくさんの試行錯誤と努力があったのだろうが、北国の料理人たちが「温かさ」を追求してたどりついた境地、というこの仮説、ご納得いただけませんか?

海外に目を向けると、フランスの山岳地帯に位置するサヴォワ地方に、Diots au vin blanc(ディオの白ワイン煮)という屋台料理がある。ディオと呼ばれるソーセージを、玉ねぎと一緒にフライパンで炒め、黒胡椒・ローリエ・タイム・ローズマリーなどのハーブとともに、白ワインとブイヨンで作る煮込み料理なのだが、それを直径なんと1m以上の浅鍋で作るのである。

小柄なおばさんがこの大鍋に向かい、大きな木べらをグルグルとかき混ぜる姿に、私は大通公園のとうきび屋台のおばさんを重ねてしまう。出来上がったディオをホットドックの要領でパンに包み、トトロに煮えた玉ねぎとスープをかけるとアツアツ・ディオ・サンドイッチの完成!! 一口食べると体の中がポカポカと温まる、山国サヴォワならではの食べ方だ。

大通公園の冬。このディオの白ワイン煮をエゾシカソーセージで食べたいなあという私の気持ちはさておき、大通公園が公園として整備され、今年でちょうど100年。今も変わらず市民に愛されている。

「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。

季刊「faura」秋号がエゾシカを特集

エゾシカってこんな動物! / エゾシカウォッチングSPOT / エゾシカは害獣か? / 知床の現状レポート / エゾシカの有効活用を考える / エゾシカ肉を食べよう / エゾシカ肉推奨制度とは / ほか
定価1,000円(税込み)



さっぽろ紀伊國屋書店でエゾシカ有効活用パネル展

- 【内容】 全国で唯一「エゾシカ学」講座を持つ東京農業大学オホーツク実学センターによる企画展。
- 【会場】 紀伊國屋書店札幌本店インナーガーデン 札幌市中央区北5西5
- 【期間】 2009年11月7日～8日
- 【時間】 10時～19時(8日は18時まで)
- 【主催 / お問い合わせ】 東京農業大学オホーツク実学センター(エゾシカ学) 電話0152-48-3880

2009-2010季のエゾシカ猟について

北海道環境生活部環境局自然環境課

道では、「エゾシカ保護管理計画」に基づきエゾシカの個体数管理を行なっているところであり、毎年、ライトセンサスやハンターからの報告に基づく捕獲状況調査などの結果を基にエゾシカの生息動向を評価し、その結果に基づき、その年の狩猟規制(可猟区域、可猟期間、捕獲数制限など)を決定し、捕獲圧の調整をすることとしています。

東部地域(網走、十勝、釧路、根室支庁管内)では、平成5年度末の推定生息数(約20万頭)を個体数指数100とすると、平成20年度末では130±20と推定されており、平成10年度をピークに一度は減少していた生息数が、平成14年度頃から再び増加に転じ、過去最高だった平成10年度と同じ程度にまで達していると考えられています。

また、西部地域(石狩、空知、上川、留萌、宗谷、胆振、日高支庁管内)では、平成12年度末の推定生息数を個体数指数100とすると、平成20年度末では300±60と推定されており、全体としては東部地域と同じレベルかそれ以上の個体数に達していると考えられています。

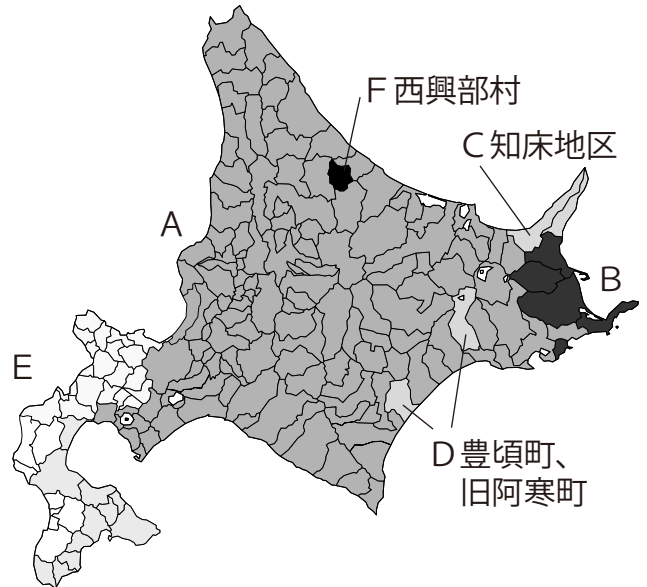
さらに、南部地域(渡島、檜山、後志支庁管内)でも、分布が拡大し、

局地的には自然植生への影響も出始めている状況です。

このような状況で、個体数を減少させるためには捕獲数を一層増加させる必要があることから、平成21年度の猟期においても、大幅な規制緩和を継続することとし、一部の地域を除いて可猟期間を3月28日まで延長しています(西興部猟区については、現行制度上可能な最大限の期間として、4月15日まで延長)。

また、1人1日当たりのメスシカ捕獲数制限の撤廃も継続します。さらに、捕獲効率向上を目指して試験的に導入している南部地域での狩猟中断期間設定と知床地域における小ブロックごとの中断期間設定についても継続し、効果を検証することとしています。

なお、エゾシカの有効活用は、捕獲の動機付けとして大きな役割を果たしていると期待しており、エゾシカを本道の貴重な自然資源として捉え、適正な保護管理を進めるとともに、新たな地域産業の創出と地域振興につなげるよう、引き続き一層の取組を進めていくこととしていますので、今後ともご協力をたまたわりますよう、お願い申し上げます。



- A区域** 10月24日～3月28日
- B区域** 10月24日～1月31日
- C区域** 希少猛禽類に配慮し捕獲効率向上を図るため「輪採制」を継続します。詳しくは道庁ウェブサイトでご確認ください。
- D区域** 10月24日～2月28日
- E区域** 10月24日～11月23日
12月12日～1月17日
2月6日～3月28日
- F区域** 猟区
9月15日～4月15日

頭数上限 1人1日あたり雄1頭、雌制限なし

「シカを食べて生態系を守る」 東京農工大で公開シンポ

【日時/会場】 2009年11月8日13時～、東京農工大農学部本館講堂

【プログラム】 C.W.ニコル氏(作家、C.W.ニコル・アフアの森財団理事長)

「How dear are deer? 鹿—害獣か資源か?」

近藤誠司氏(エゾシカ協会会長、北海道大学大学院農学研究科教授)

「人類を支えた資源としての草食獣—3万年の伝統文化を今に活かす」

パネルディスカッション

【共催】 東京農工大学農学部 学園祭実行委員会

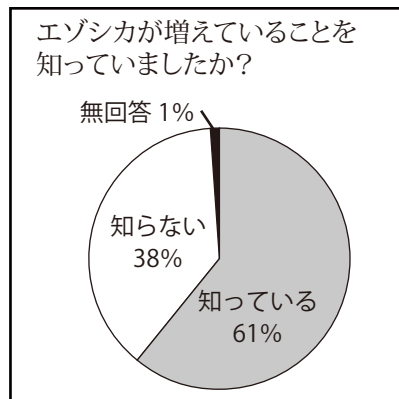
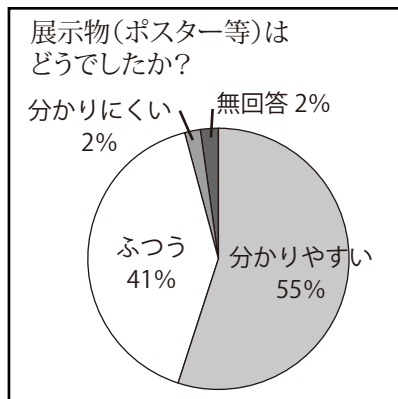
【お問い合わせ】 東京農工大学農学部・フロンティア農学教育研究センター野生動物管理システム実施推進室 yakan@cc.tuat.ac.jp



エゾシカが増えていることを 「知っている」は61%

札幌円山動物園でききました

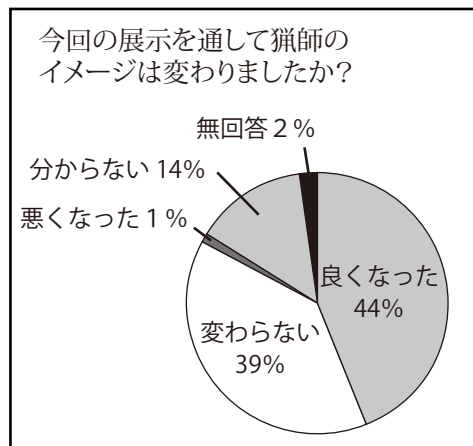
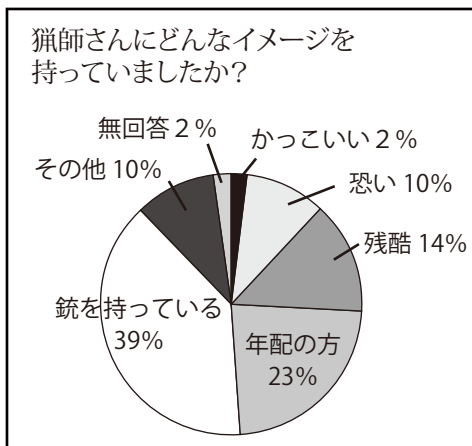
北海道を代表する野生動物でありながら、意外に道民に知られていない？ そんなエゾシカのことを親子で学べる場を提供しようと、今年8月、札幌円山動物園で「もっと知ってね!エゾシカ展」を当協会と同動物園、酪農学園大学が共催しました(後援=北海道、北海道大学、西興部村、NPO法人西興部猟区管理組合)。来場者から集めたアンケート調査の結果をご紹介します。(このイベントは財団法人秋山記念生命科学振興財団の社会貢献活動助成事業として開催されました。)



しんがく!
by EYOON
「平和でしようの巻」



そそそ
「ボクも賞欲しい!」
とか、「シカが初めての大統領に
なりた〜い!」とか...ないの!?



調査日: 2009年8月15日~16日(2日間)
回答者: 男性24人、女性55人、無回答6人
調査集計: 酪農学園大学環境システム学部生命環境学科野生動物保護管理学研究室



Last Shot

「もっと知ってね!エゾシカ展」でシカ角クラフトに挑戦する子どもたち

社団法人エゾシカ協会ニュースレター第27号
2009年10月31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3-5-16
無断転載を禁じます。(C) 2009 Yezo Deer Association, All rights reserved.