



記事データベース解析で「シカ問題」を追う

(社)北海道開発技術センター
鹿野たか嶺
shikano@decnet.or.jp

最近、新聞で「シカ」という文字をよく目にするようになりました。そこで、どのような内容の報道がされているのか、エゾシカを取り巻く社会的な関心や問題意識の変化を探るため、1985～2009年の北海道新聞を対象として、エゾシカに関する新聞記事のタイトルから内容分類を行ないました。

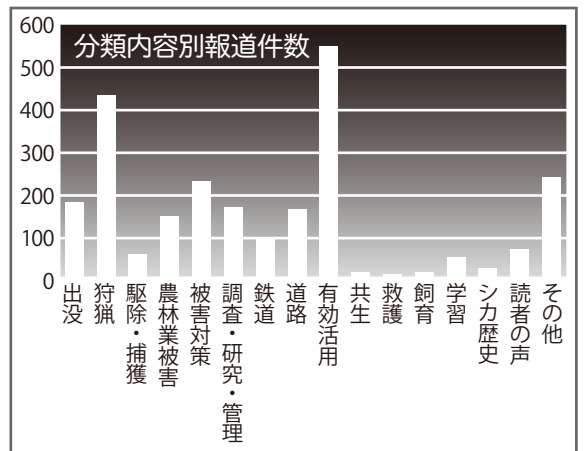
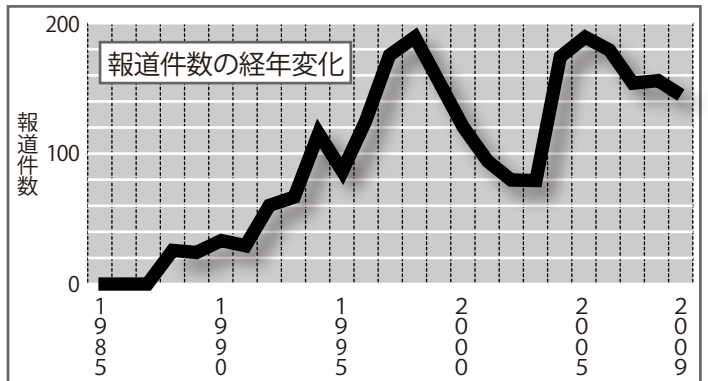
タイトルから分類可能な2460件のうち、最も多い内容が「有効活用」(554件)、次いで「狩猟」(424件)、「被害対策」(234件)、「農林業被害」(149件)でした。農林業被害が大きいことから、農林業被害および被害対策が多いことを予想していましたが、両者を合わせても383件であり、狩猟よりも件数が低い結果となりました。

経年的に見ると、「有効活用」ではエゾシカ有効活用の推進、「狩猟」では猛禽類の鉛中毒の増加、「農林業被害と被害対策」では農林業被害の急増とそれぞれについて社会的変化のあった年に件数の増加がみられました。よって、これら3つの内容が一般的に関心の高い事柄であることが考えられます。

近年の傾向としては、2004年以降、年間140件以上と高い件数で推移しており、その多くが「有効活用」でした。近年は「エゾシカ有効活用の推進」が行なわれていることもあり、シカ肉に全道各地で高い注目が集まっているようです。

一方、狩猟に関する記事は1999年をピークに減少傾向が続いており、全体の10%程度にすぎません。

近年、特にシカ肉の有効活用に注目が集まっていますが、エゾシカとのあつれきは依然として多いことから、狩猟、農林業被害についても、今後も注目される事柄であってほしいと思います。今後は記事の内容も含め、季節変化や地域変化について分析を行い、「シカ問題」を追っていきたいと思います。



この研究成果は、2月26日に開催された第9回「野生生物と交通」研究発表会で報告されました。(5ページに関連記事)

おもな記事 伊藤英人「新連載シリーズ・ワナ猟の世界」(p2) / 我妻博彦「大好評!エゾシカ料理まつり」(p3) / 塚田宏幸コラム「美味シカ〜(9)」(p4) / 野呂美紗子「『野生生物と交通』研究発表会レポート」 / おめでとう! FMくしろ「エゾシカ・ゼミナール」50回放送(p5) / シカ交通事故アンケート結果(p6)

おめでとう! 社団法人設立10周年

第1回 ワナ猟の魅力

狩猟を楽しもう

エゾシカ協会では、人とシカとのかかわり方のひとつとして、狩猟を取り上げている。狩猟には、銃猟とワナ猟、ほかに鳥のための網猟があるが、当協会ではこれまで銃猟の解説が主体であった。しかし、ワナ猟でもシカを捕らえることができるし、銃猟とは違ったおもしろさがある。ワナ猟に携わっている私は、ワナ猟について知っていただくことで、人とシカとの関係により深い関心をもっていただけるのではないかと考え、ここに紹介することにした。

少し自己紹介をすると、私は、東京に住んでサラリー生活をしながら、「猟犬なし、銃なし、車なし」という厳しい条件の中、茨城県つくば市にて足くくりワナでイノシシを捕っている。狩猟を通じて自然を学び、自然との和解の道を探り

たいと考えている。筑波大で植生学、北大院で動物行動学(シカの群れ形成行動)を学び、そのすべてを活かすべく、農業グループ「棚田クラブ」の獣害対策チームのリーダーとして活動が続いている。

ワナ猟とは

獣害対策チームの活動報告はさておき、まず、ワナ猟にはどのようなものがあるか、簡単に説明する。シカやイノシシなどの中型獣のワナ猟には、おもに「ハコワナ」と「足くくりワナ」が用いられる。これらの使用には「ワナ猟免許」が必要である。ハコワナは檻や囲いにエサを入れておびきよせ、一網打尽にする猟法で、群れ単位で捕獲できる。エサで誘引するため、設置場所を選ばないので、狩

猟初心者によいとされている。一方、足くくりワナはエサを使わず、獣道をみきわめて、ひとつの足を捕らえる。直径10cmほどの穴に足を踏み入るとバネが作動し、環状のワイヤーが瞬時に締まって足を捕まえるという単純な仕組みだが、警戒心の強い動物を捕獲するのは容易ではない。その上、広い野外でほんの小さな穴に足を入れさせるには、特殊な知識と高等テクニックを要する。

ワナ猟の利点と欠点

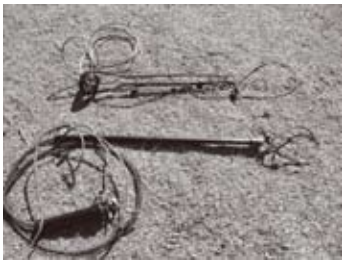
次に、ワナ猟の特徴を、銃猟と比較しつつ述べる。ワナ猟は銃猟に比べ、圧倒的にお金がかからない。その点、初心者が入門しやすい狩猟法といえる。足くくりワナは1基約5,000円、ハコワナは



伊藤英人(いとう・ひでと、写真右)
朝倉書店編集部、29歳。ワナ猟は独学で4年目。エゾシカ協会会員。
hokkaidouhidetoko@yahoo.co.jp

ワナ猟の本

ワナ猟のようすを概観するには、写真の多い『罾猟師一代』(鉦脈社)がおすすめ。足くくりワナの仕組みが図解で載っている。『コタン生物記2』(法政大学出版局)や『北方狩猟民の民族考古学』(北海道出版企画センター)では、北海道の古いワナ猟が紹介されている。その多くは現在では違法扱いだが、動物の行動特性を巧みに利用する先人の偉大さにふれることができる。



足くくりワナ：上はネジリバネ、下はオンパネを使用したもの。



イノシシに破壊されたワナ：ワナだけでなく、足も噛み切って逃げようとする。

70,000円ほどで入手できる。自作も可能だ。あとは致命傷を与えられる刃物があれば狩猟が成立する。

しかし、ワナにかかった動物はかなり暴れる。この闘争本能ムキダシの動物に接近戦で挑まなければならないため、危険を伴う。せめて槍、あれば銃で仕留めるのが安全だ。「クリーンキル」とは程遠いが、槍を使えば、心臓が動いたまま血抜きができ、良質な肉がとれる。

不利な点は、いつ、何がかかるかわからないことである。まず、かかる獲物を選別できない。足くくりワナには、猟犬・人・キツネ・クマなどの面倒な動物がかかる可能性がある。そして、見回りにもコストがかかる。ほかにも、生息密度が低いとなかなか捕獲できないことも不利である。しかし、逆に、家の近くでシカがたくさん出没するという状況では、ワナ猟が有効となりそうだ。防鹿フェン

スと併用すれば、さらに効率よく捕獲できるかもしれない。

シカの行動生態と狩猟

次に、どのような猟がシカに有効か、体サイズの近いイノシシと比較しながら、行動生態的な視点から考えてみたい。

シカは銃猟には向いている。シカはイノシシと違い、歩行中にしばしば立ち止まるので、狙いをつけやすい。特に見晴らしのいい土地が多い北海道では効果的な手段である。一方、イノシシを銃で仕留めようとするには、動きを止めるために猟犬を使うしかない。

もうひとつ、シカはほかの獣に比べて傷に弱く、一発で倒れやすいといわれている。江戸時代の狩りを描いた絵巻

には、シカ猟に弓矢を用い、イノシシ猟に槍を用いているシーンが散見される。近代でも集団猟の際に、シカ猟では最初に命中させた人を「イチノヤ」と呼び、評価されることが多く、反対にイノシシやクマではトドメをさした人が「トメヤ」と呼ばれ、特別扱いされるという伝承がある。

では、ワナ猟はどうか。私はシカをワナで捕獲したことがないので、詳細は不明だが、シカの獣道をみるかぎり、通常利用している道の数イノシシに比べてやや少なく、足くくりワナを仕掛けるべき道がみきわめやすいのではないかと思う。しかし、イノシシに比べると、通常の移動スピードが遅く、それだけ慎重に歩行しているだろうし、ワナを踏み込む力が弱そうだ。一筋縄ではいかないだろうが、この難しさこそ狩猟の魅力のひとつである。

大好評！エゾシカ料理まつり

我妻博彦

北海道経済部商工局産業振興課
食品工業振興グループ主査

道、社団法人エゾシカ協会、エゾシカ食肉事業協同組合の主催により、さっぽろ雪まつりの開催期間を含めた平成22年2月1日から15日までの2週間にわたって、札幌周辺の参加店舗において、さまざまなエゾシカ料理を食べていただく「2010エゾシカ料理まつり in 札幌」を開催しました。

エゾシカ料理まつりは、エゾシカ有効活用の一環として、料理を通じて道内外の方々にエゾシカ肉を食べていただき、エゾシカ肉の普及拡大を図ることを目的に開催するもので、3回目となる今回は、過去最多の34店舗が参加しました。

フレンチ、イタリアン、和食、中華などの創作料理やジンギスカン、札幌が発祥地のスープカレー、パンなど個性派揃いのお店に参加いただき、たくさんの方々々にエゾシカ肉の美味しさを堪能いただいたものと思います。エゾシカ料理は着実に広がりつつあります。

また、エゾシカ料理まつりの開催時期をさっぽろ雪まつりと合わせたこともあり、多くのマスコミに取り上げていただき、エゾシカ料理まつりや参加店のPRにつながったとともに、道外観光客の皆様にもエゾシカ肉のPRができたものと考えています。

エゾシカ料理まつりでは、料理を食べたお客様にアンケート調査を実施し、229名の方から回答をいただきましたが、初めてエゾシカ料理を食べた方が全体の約3割を占め、そのうちの9割を超える方が「また食べたい」と回答しているなど、一度エゾシカ料理を食べただければ、その美味しさをわかっただけで、リピーターになつてもらえるものと思います。さらにはほとんどの方がエゾシカ料理まつりを続けてほしいと回答しています。

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、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きたいと考えています。



第9回 ソーセージ

塚田宏幸
フードコーディネーター

朝食やお酒のお供として、子供からお年寄りまで幅広い層に人気の加工品、ソーセージ。世界中の食卓で愛されている食材だ。

日本人のイメージでソーセージといえば、ドイツを想像する方も多いのではないだろうか。「ドイツ人の体はビールとソーセージで出来ている!」とまでは言わないが、街ごとに名物ソーセージがあると行って過言ではない。馴染み深いフランクフルトやウィンナー(これは隣国オーストリアだが)は地域の名前。つまり、フランクフルト風ソーセージ、ウィーン風ソーセージという具合。文献によるとドイツだけで1500種類以上のソーセージがあるという。一体世界にどれくらい種類があるのか想像もつかない。

中には我々を驚かせるようなものもいくつかある。私が各国で味わったソーセージの中から、いくつかご紹介したい。

まずは、ドイツ・ミュンヘンの白いソーセージ「ヴァイスヴルスト」。仔牛肉や脂を使い白色の外見を作り出す。ケーシングを外して食べるのが一般的。日本の赤ウィンナーも独特の色だが、この白ソーセージも一度食べると忘れられない。

お次は、血液を加えて作る真っ黒なソーセージ。スペインの「モルシージャ」やフランスの「ブーダンノワール」がある。私は「血のソーセージ」という先入観にとらわれて、食卓でしばらく眺めっこをしたことがあるが、ファンは多い。

フランスには豚の内臓を腸詰した「アンドウイエット」という“内臓の中の内臓”みたいなソーセージが。同席した方によると「フランスではもうおじいちゃんしか食べない古典料理よ」とのことだが、フランス人の中でも意見が二つに割れる珍味であることは間違いない。なにせ「アンドウイエット愛好協会」が存在するほどのだから。

私が最も好きなソーセージは北アフリカの北西部、マグリブ諸国の「メルゲーズ」という羊肉のソーセージ。このあたりはイスラム文化が深く、豚肉を食さない方が多い。代わりに羊肉と牛肉を使ったメルゲーズが一般的だ。唐辛子・ニンニク・クミン・コリアンダーなどで作る唐辛子ペーストがタップリ入った強気の味付け。香辛料の組み合わせによって、モロッコ風になったり、チュニジア風になったりと各地で楽しられている。羊肉ファンには一度味わってもらいたいソーセージだ。

このように世界には色々なソーセージがある。ロースやモモなど人気部位でなくとも作れるのだから、創意工夫でビジネスチャンスが生まれる可能性もある。そこで北海道ではぜひ、エゾシカソーセージという名物を誕生させたいものである。さまざまな部位を活用することが、自然の恵みに感謝することにもつながるのだから。

photo / Tsukada Hiroyuki



「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。

ありがとう放送50回!!

FM&PODCAST「エゾシカ・ゼミナール」が放送2年目に突入!

パーソナリティ 平迫なおこ (FMくしろ)

「エゾシカの番組を制作しよう」と考えたのは、地元の食材としてもっと活用できる可能性があるのではないかと、という思いからでした。丁度よいタイミングで、栄養学者でエゾシカ肉に詳しい岡本匡代さん(釧路短期大学講師)との出会いがあり、番組ナビゲーターを務めてくださることに。私自身が勉強するつもりで「エゾシカ・ゼミナール」というタイトルに決めました。当初は「1年間、どうかお付き合い下さい」と岡本さんをお願いしていましたが、気づけば2年目へ突入する流れができていました。岡本さん、そしてエゾシカ協会をはじめ、ゲスト出演していただいた皆様、ラジオを聴いて下さったみなさまに、この場を借りて心から感謝の気持ちを伝えたいと思います。ありがとうございました。2年目もがんばります!

ナビゲーター 岡本匡代 (釧路短期大学)

おかげさまで2年目に突入することになりました。信州の諏訪大社から鹿食免を授かりましたから、堂々と食べては「おいしい」と連呼しようと思っています。ときどき立ち戻る学究路線では、今後もみなさまにお世話になります。

FMくしろ「エゾシカ・ゼミナール」は毎週水曜午前8時半から好評オンエア中(76.1MHz、釧路地方のみ)。この番組は、インターネットを通じて全世界に無料配信されています。パソコンで、FMくしろのホームページにアクセス。ボタンをクリックすると音声データがダウンロードされ、音楽ソフトを視聴するのと同じように番組を楽しむことができます。

猟場と処理場の距離がシカ捕獲数に及ぼす影響は？

第9回「野生生物と交通」研究発表会レポート

野呂美紗子 noro@decnet.or.jp
社団法人北海道開発技術センター

今年で9回目を迎える「野生生物と交通」研究発表会を、去る2月26日(金)、札幌コンベンションセンターにて開催いたしました。今回も多くのみなさまにご参加いただき、貴重なご発表とともに、会場からのご意見、ご質問なども盛んで、多くの方に情報交流の場として活用いただくことができました。

今回もさまざまなテーマの発表がありました。シカ関連ということで、お2人の方のご発表を簡単にご紹介させていただきます。

エゾシカ協会会員の玉木康雄さん(株式会社玉木商店玉翠園)は、「猟期中の森林内におけるエゾシカの生態を踏まえたロードキル、レールキル対策と今後の課題」と題して、ハンターとしてご自身で蓄積された貴重なデータと知見を、ロードキル・レールキル対策に役立てたい、という視点で発表されました。観察と経験に基づいたエゾシカの行動特性を詳細に描写され、「シカとの交通事故を防ぐためには、まずはシカを知ることが重要」と強調されました。とても貴重な示唆に富んだご発表だったと思

います。

また、エゾシカの有効活用の視点で、酪農学園大学大学院の植月智子さんが「北海道におけるエゾシカ解体処理施設の立地条件に関する考察」という研究の成果を報告されました。

植月さんは、道内の74箇所シカ肉解体処理場と道路網との関係に着目し、シカ肉処理施設まで1時間以内に運搬可能な地域を視覚化(図参照)するとともに、捕獲頭数との関連について分析した結果を発表されました。

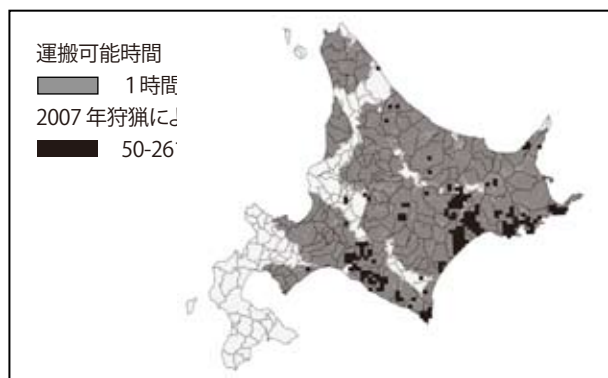
安全・安心で、かつ「美味しい」シカ肉の流通には欠かせない処理場の配置に関するご提案は、今後のエゾシカ有効活用を推進するうえで重要な視点だと思います。

このほか、詳細につきましては、講演論文集(北海道開発技術センター編集、エコ・ネットワーク発行)をご覧ください。

研究会はいよいよ来年、第10回を迎えます。より有意義な情報交換、交流の場となるよう、今後どうぞよろしく願いいたします。



ご発表中の玉木康雄さん(左)。Photo / NORO Misako



2007年エゾシカ5kmメッシュ当たりの狩猟による捕獲頭数の多い地域と処理施設まで1時間以内に運搬を可能とする範囲(植月智子「北海道におけるエゾシカ解体処理施設の立地条件に関する考察」『第9回「野生生物と交通」研究発表会講演論文集』から転載、一部改変。)

「野生生物と交通」研究発表会講演論文集のお問い合わせは、北海道開発技術センター内「野生生物と交通」研究発表会係までどうぞ。
TEL 011-271-3022 FAX 011-271-5366 http://www.decnet.or.jp/project/wildlife_web/index.html

「エゾシカ・ゼミナール」2009年度放送分全リスト

www.fm946.com/podcast.html すべて聴けます

- 1) エゾシカ・ゼミナール開講にあたって
- 2) エゾシカを研究するとは?
- 3) エゾシカネットワークについて
- 4) エゾシカの立場
- 5) 阿寒の森を守れ!
- 6) エゾシカを飼う…?
- 7) そもそもエゾシカって?
- 8) 人間以外にも…? (ゲスト: 渥美貴志氏)
- 9) 絶品!阿寒もみじそば (ゲスト: 佐藤忠和氏)
- 10) エゾシカ協会について (ゲスト: 井田宏之氏)
- 11) ニュージーランドでは。(同)
- 12) 中国では50万頭が!(同)
- 13) 世界初の…!?(同)
- 14) エゾシカの牧場 (ゲスト: 曾我部元親氏)
- 15) 熟成して、美味しくなるんです。(同)
- 16) エゾシカバーガー誕生!(同)
- 17) 地域ぐるみで取り組みました!(同)
- 18) 鉄の摂り方
- 19) 鉄が豊富なのです
- 20) バランスの良い献立とは?
- 21) ふわふわのエゾシカステーキ丼 (ゲスト: 小松宏成氏)
- 22) 食品成分表にエゾシカは…
- 23) 成分を知りたい時には…
- 24) エゾシカの旬は。
- 25) 野生動物保護管理とは (ゲスト: 横山真弓氏)
- 26) 兵庫県では。(同)
- 27) エゾシカのヒット商品は。(ゲスト: 抜山嘉友氏)
- 28) エゾシカの醤油 (同)
- 29) 大絶賛のエゾシカソーセージ (同)
- 30) やっぱ、おいし〜い
- 31) 雑誌 f a u r a はスゴイ!
- 32) エゾシカのメッセージ
- 33) お腹のすいたエゾシカは…! (ゲスト: 西田力博氏)
- 34) 木を守るのはなぜ? (同)
- 35) 人と自然とエゾシカと。(同)
- 36) 雑誌 f a u r a の楽しみ方 (ゲスト: 大橋弘一氏)
- 37) エゾシカが美味しい!(同)
- 38) 時は流れて。(同)
- 39) エゾシカ産業を考える (ゲスト: 増子孝義氏)
- 40) 大学で学ぶ、エゾシカ (同)
- 41) そうだ、エゾシカの皮を使おう。(同)
- 42) セーム皮とは? (同)
- 43) ひたすら、後を追いかけて。(ゲスト: 伊吾田宏正氏)
- 44) 何処から来て、何処へ行くのか? (同)
- 45) ガイドを付けたり、セミナーを開いたり (同)
- 46) ハンターさんって、どんな人? (ゲスト: 花田實氏)
- 47) 減らないのはなぜか。(同)
- 48) 何頭いるのか…? (ゲスト: 宇野裕之氏)
- 49) エゾシカのこわい話 (同)
- 50) 私たちにできることは。(同)

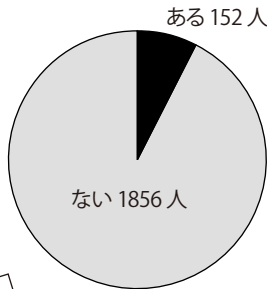
衝突

損害額は平均14万2300円

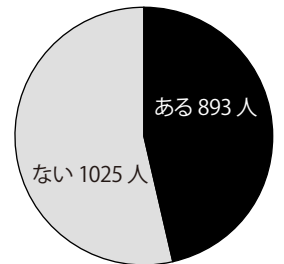
道開発局が道東の公務員さんにアンケート

北海道開発局は、エゾシカと乗用車の衝突事故の実態を調べるため、道東勤務の公務員にアンケート調査を実施し、結果を公表しました。帯広市役所と釧路・帯広・網走各開発建設部に勤める2021人からの回答を集計すると……？

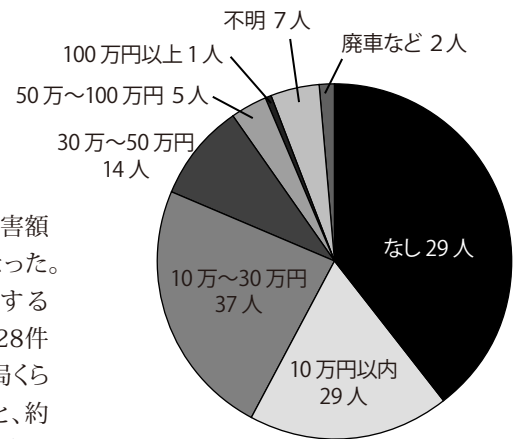
「エゾシカと衝突した経験がある」7.6%



「エゾシカと衝突しそうになった経験がある」46.6%

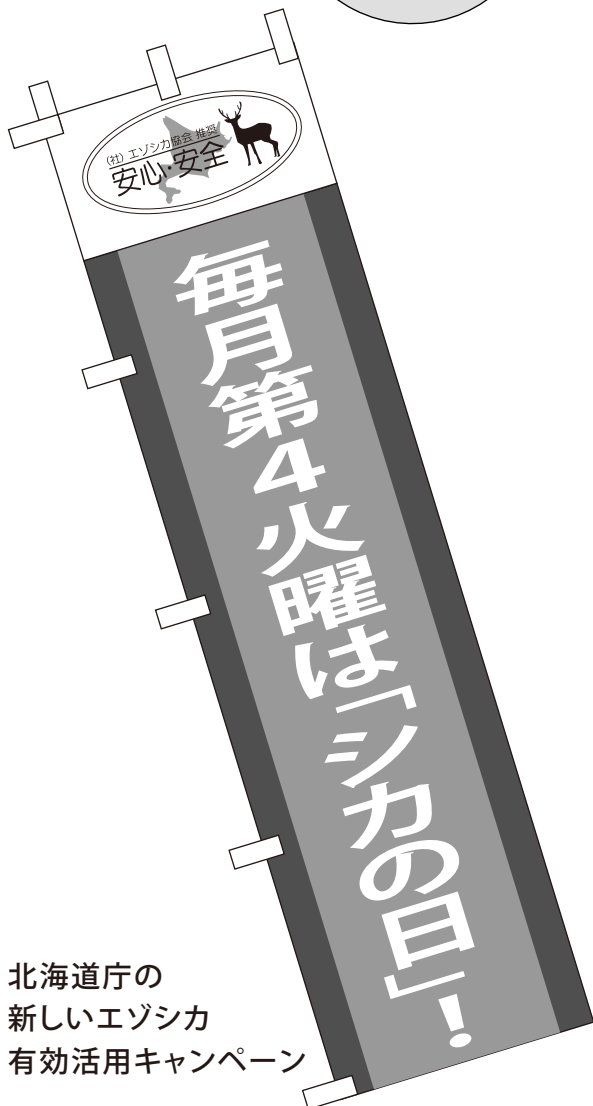


事故経験者の4割は「被害なし」でも最高損害額は120万円



「1事故あたりの自動車損害額の平均は、14.23万円となった。これをエゾシカが関係する2008年交通事故件数1628件(北海道環境生活部生活局暮らし安全課資料)に乗じると、約2.3億円となる」(北海道開発局の分析)

北海道開発局「エゾシカ交通事故アンケート結果報告書」(2010年、第9回「野生生物と交通」研究発表会)から



北海道庁の新しいエゾシカ有効活用キャンペーン

「しっかり!シカくん」はお休みです。

photo / Hirata Tsuyoshi



Last Shot

農林水産省補助事業平成21年度利用技術指導者育成事業ジビエ活用技術研修会で、模擬銃を手にする受講者たち(2010年3月、北海道西興部村)

社団法人エゾシカ協会ニューズレター第28号
2010年3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) 2010 Yezo Deer Association, All rights reserved.