



2010年秋は鹿イベントが目白押し

北海道環境活動交流フォーラム2010 at 札幌市円山動物園「ガールズパワーで、エゾシカ問題をかみくだく」のようす (2010年10月9日)

photo / Hirata Tsuyoshi



生物多様性条約締約国会議の第10回記念会議が名古屋で開催されたこの秋は、道内でも環境イベントが目白押し。エゾシカをテーマに掲げたフォーラムやシンポジウム、シカ料理試食会などがあちこちで開催され、エゾシカ協会の井田宏之事務局長や伊吾田宏正理事たちが有効活用の重要性を精力的にスピーチして回りました。たくさんの聴衆がエゾシカ問題を考える絶好の機会になりました。

この秋、エゾシカ協会が協力などしたおもな環境イベント

開催日	イベント名	主催者
10月2日	農業・農村フェスタin赤れんが	同実行連絡会
10月9日	北海道環境活動交流フォーラム2010 at 円山動物園	きたネット
10月9日	留萌においでDEER	フィールドるもい実行委員会主催
10月11日	エゾシカシンポジウム	北海道森林管理局
10月16-17日	エゾシカパネル展	東京農業大学
10月17日	たきかわエコ・フェスタ2010	同実行委員会

Last Shot

札幌在住の太鼓演奏家、茂呂剛伸(もろ・こうしん)さんが、エゾシカ協会事務局でライブ演奏を披露。「エゾシカさっぽろエコツアー」参加者たちを前に、自作の「エゾシカ縄文太鼓」を激しく打ち鳴らしました。(2010年8月25日) 茂呂さんの最新ライブ情報はこちら。<http://blogs.yahoo.co.jp/dasinnse>



photo / Hirata Tsuyoshi

社団法人エゾシカ協会ニュースレター第29号
2010年11月1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.

社団設立10周年に寄せて

社団法人エゾシカ協会会長 近藤 誠司 skon@anim.agr.hokudai.ac.jp



前会長の泰司先生が関係者とともに、ヨーロッパのシカ管理について視察を行った結果が私ども社団法人エゾシカ協会の設立につながったと聞いております。先生は、特に英国のシカ協会の活動にたく感銘を受け、こうした組織を北海道に作らなければならないと思い定め、当時まだ誰も考えもなかった社団法人エゾシカ協会を作り上げられました。

平成8年にエゾシカによる本道の農業被害額が50億円を突破しました。危機感を覚えた道は、平成10年度にメスジカ狩猟区の拡大や捕獲頭数の緩和を実施し、その年度の捕獲頭数も8万頭を越え、被害額も漸く下降傾向をたどった次第です。私ども協会が設立された年でした。協会も含め道民一体となったエゾシカ対策が功を奏したのか、被害額は徐々に減少し、平成12年の「エゾシカ保護管理計画」策定もこれを加速したといえましょう。

しかしながら、平成17年以降は被害額は横ばい状態となる一方捕獲頭数は増加し続け、収穫されたエゾシカの有効活用が問題となり始めました。実際に収穫された鹿肉が流通や消費の循環の中に取り込まれて行かないと、エゾシカの保護管理自体が循環しないことは明らかでした。この年に「エゾシカ有効活用推進事業」が策定されたのはこうした背景もあります。

エゾシカの有効活用という考え方は、こうした道の方針もあり少しずつですが普及していったと考えております。この推進事業の中で、私どもの協会は「エゾシカ有効活用のガイドライン」や「エゾシカ衛生処理マニュアル」の刊行に協力させていただき、曲がりなりにもエゾシカ肉の推奨制度を作ることが出来ました。エゾシカ肉の流通も、各種問題を抱えてはおりますが、この数年どうやらじわじわと増加傾向にあるようで、エゾシカ肉のおいしさや使いやすさ、それに加えてエゾシカ皮の利用が一般にも普及してきたと喜んでいる次第です。

一方、エゾシカ問題は解決に向かっている

とは言い難い状況です。エゾシカ特有の旺盛な繁殖力に加えて、温暖で雪の少ない冬が続いたこともあり、平成21年度の農業被害総額はどうやら再び50億円を超した模様です。また、エゾシカ個体数も指数変化で見る限り増加を続け、推定頭数は60万頭を超えたとする見方もあります。

こうした状況を鑑み、私ども協会は以前に増して強力に有効利用を推進して行かねばならないと決意を新たにしている次第です。道も国も、エゾシカについては被害管理だけではなく、専門家集団による個体数管理を積極的に進めなければならないとする方向に向かいつつあるようで、私どもも一層強力に運動を進めて行くべき重大な時期にさしかかっていると思っております。

こうした状況でございますので、皆様のご指導・ご鞭撻を賜りますようお願いする次第であります。社団法人エゾシカ協会の設立10年目の節目を迎えご挨拶にかえて、お願い申し上げます。

環境相にエゾシカ夜間捕獲許可要請 高橋はるみ北海道知事



高橋はるみ北海道知事は5月22日、来道中の小沢鋭仁環境相(当時)と会談し、エゾシカ問題解決のために「夜間捕獲」をはじめとする効率的な対策を実施できるよう法律を改正してほしいと求めました。また、道独自の「個体数調整捕獲制度」実現のための支援を要請。後日の記者会見で、高橋知事は「あらためて全道、オール北海道体制でエゾシカ対策に取り組んでいきたい」と語りました。

高橋はるみ北海道知事 (北海道庁ウェブサイトから転載)

おもな記事

エゾシカさっぽろエコツアー同行記 (p2) 伊吾田宏正
「1人シカ肉1kg運動」/
「毎月第4火曜はシカの日」(p3) 伊藤英人「ワナ猟の世界2」(p4) 塚田宏幸
「美味シカコラム10・スペシャル対談」/
パンフ『エゾシカ肉を食べよう』が好評です (p5) シカイベント目白押し/連載まんが「しっかりシカ君」(p6)

サッポロの街はシカがいっぱい?



エゾシカさっぽろエコツアー同行記

photos / Hirata Tsuyoshi

①



②

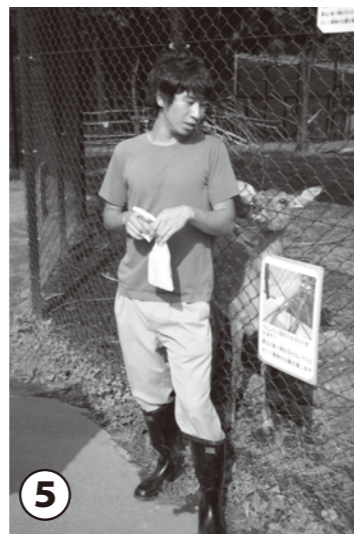
エゾシカ協会は8月25日、「エゾシカさっぽろエコツアー《テスト版》」と銘打って、札幌市内のエゾシカ関連スポットを巡るガイドツアーを初めて実施しました。参加したのは、エゾシカ有効活用に関心を寄せる市内の観光業関係者ら7人。皮革工房や大学の革鞣し工場を見学後、カフェでエゾシカバーガーを試食し、最後は円山動物園のエゾシカ飼育舎へ。参加者たちからは「札幌を訪れる旅行者にぜひ勧めたい」「エゾシカを味わえるレストランの情報欲しい」と意見が寄せられました。(この事業は北海道新聞野生動物基金の助成を受けて実施しました)



④



③



⑤

①カフェ「バルコサッポロ」(中央区北2西2)で特製エゾシカハンバーガーをほおぼる参加者たち。②「レザーサロンヒサシ」(北区北20西8)ではエゾシカ革を使った小銭入れづくり挑戦。③北海道大学農学部(北区北8西2)の革鞣し工場を見学。④ガイドを務めた「ゆくりずむ北海道」の宮川幸史さん。⑤円山動物園ではエゾシカ担当の渡邊雅樹さんの解説を聞きました。

食べて保全! 道民1人鹿肉 1kg運動

伊吾田宏正 酪農学園大学環境システム学部狩猟管理学研究室講師

今年4月、酪農学園大学に日本唯一の狩猟管理学研究室が開設されました。その歴史的な初代教員に就任した私は、大きな意気込みと、大役へのプレッシャーを感じてい

ます。5月には元気な3年生12名(うち3名は肉食系女子?)も配属されました。ドイツやイギリスなど狩猟先進国では、林学など自然資

源系の大学の中で「狩猟学」が重要な位置を占めています。野生鳥獣問題が激化する一方、ハンターが「絶滅危惧種化」するわが国でも、狩猟の意義が見直されようとしているのです。そこで私たちは狩猟者の動向や鳥獣の生態・有効活用などの調査を通して、狩猟の価値を高める研究をしていきたいと考えています。

そんな中、私たちは「道民1人鹿肉1kg運動」というものも提唱しています。1kgというのは、道民1人が1年間で平均どのくらいの鹿肉を食べたら捕獲すべきエゾシカの頭数を消費できるか? という目安です。年間捕獲頭数×精肉歩留まり÷道民人口=数百gになります。肉を食べられない方もいますし、きりのいい数字で1kg! というわけです。北海道の自然や農林業をエゾシカ被害から守るためには、オール北海道体制でなるべくたくさん鹿肉を食べないとシカは減らなんでしょう。道民1人1人が「食べて保全」を真剣に考えるべきときにきているのではないのでしょうか?



私たちの研究室活動(西興部村猟区での捕獲個体調査のひとつ)

「毎月第4火曜はシカの日」キャンペーンがスタート

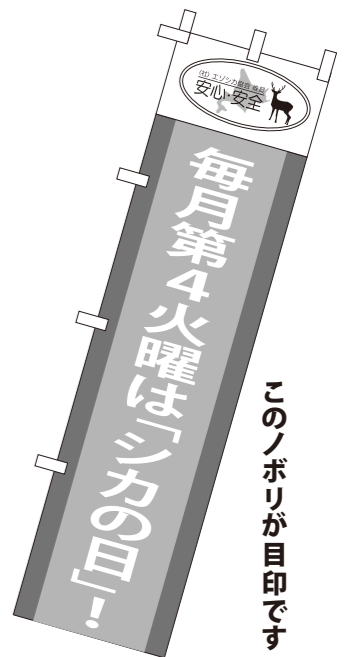
鈴木徹 北海道環境生活部自然環境課野生鳥獣グループ

今年5月に開催された「全道エゾシカ対策協議会(通称:エゾシカ包囲網会議)」で、「毎月第4火曜日を、家庭にもシカ肉を提供するような運動が必要」との意見が出されたのがきっかけとなり、その後開催された「エゾシカ包囲網会議有効活用幹事会」において、毎月第4火曜日(4火=シカ)を「シカの日」とし、今まで一般市民になじみのないシカ肉を気軽に食べられる食材として、新たな消費拡大へのきっかけとなる運動として位置づけをし、今後事業などで「シカの日」に参加飲食店等を広く募りPRしていくことが確認されました。

試行的な取り組みとして、エゾシカ肉の取扱飲食店や販売店等が「シカの日」に参加する際に一定のルールを設定。10月26日から、まずは25店舗で、お客様への様々なサービスが始まりました。皆様も是非この機会に「シカの日」参加店舗へ足をお運びください。

「シカの日」のルール

- ① 1年を通じて毎月第4火曜日にエゾシカ料理・エゾシカ肉・加工品の販売を行なう。
- ② 地域は北海道内とする。
- ③ 推奨エゾシカ肉を使用する。
- ④ 参加店は、「シカの日」にお客様に喜ばれるサービスを提供する。
- ⑤ 参加店は、「シカの日」に店舗前等に「のぼり」を立てる。(道路交通法や景観上、設置できない場合は設置は問わない)
- ⑥ 第4火曜日が定休日の場合は、翌日実施とする。



このノボリが目印です

ワナ猟の世界

連載第2回
ワナ猟者の心理

伊藤
英人



第10回 スペシャル対談 生物多様性 塚田宏幸 フードコーディネーター

多様な生き物や生息環境を守り、その恵みを将来にわたって利用するために結ばれた生物多様性条約。その10回目の締約国会議(COP10)が10月、愛知・名古屋で開催されました。そこで今回は、NPO法人生物多様性フォーラム(愛知県西尾市)の「あいちの食(生態系サービス)でおもてなし事業」でプロジェクトリーダーを務める長田絢さんとのディスカッションをお届けします。

塚田(以下:塚) 「あいちの食(生態系サービス)でおもてなし事業」とは、地場食材で関係者に対しておもてなしをすることですか?
長田(以下:長) はい。COP10の期間中は関係者が約8000人訪れました。地場食材はもちろん、自然と共生し環境にもよく体にも安心安全な食材、未発掘食材の有効利用をして彼らをもてなしました。
塚 生物多様性というと、自然や動物だけのように思いますが、食料も含まれていますね。
長 例えば私たちが毎日食べている食事の材料は、太陽や水・土・森林の恵みそのものですが、近年、人間が自然に立ち入りすぎたことや、一度手がけた自然を放棄してしまったことによって、生態系のバランスが崩れ生物多様性は加速して失われつつあります。
塚 北海道のエゾシカも温暖化や天敵だったエゾオオカミの絶滅などの影響で、自然生態系のバランスが崩れています。
長 本州シカ、イノシシも同様です。温暖化も今の環境では加速の一途をたどると考え

られていますし、絶滅してしまったオオカミはもう戻ってきませんね。
塚 皮肉にも生物多様性という言葉を広めたウィルソン氏が、この100年間で地球のおよそ半分の種が絶滅すると悲観的意見を述べていました。COP10では、エゾシカもメニューとして登場したそうですが、長田さんにとって、エゾシカを使う意義を教えてください。
長 エゾシカ料理は、COP10開催初日の記念式典にも用意されましたし、一部期間中、栄の料亭「つたも」で、エゾジカフルコース会席が楽しめました。エゾシカは害獣として扱われていますが、お肉だけ考えると栄養価が高く、美味しい食材であること。適切な頭数を捕獲し、私たちの食料としエネルギーにする事が、増えすぎたエゾシカを守ることに繋がるということですね。
塚 食べることで、生態系のバランスや環境保全を考えるといったところでしょうか。
長 人間は自然と共生共存しながら支えあって生きていくことが不可欠です。食べることで環境保全を考えると親しみやすいですね。

おさだ・あやさん
1982年神奈川県生まれ。食材卸業JFE-AYA代表。料理教室・食育セミナー・商品開発など活動は多岐にわたる。

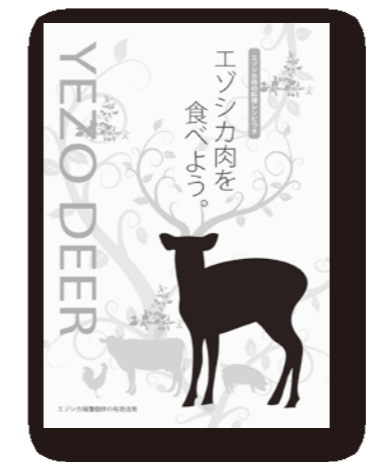


CBD-COP10 開催に合わせて供されたエゾシカ料理 調理/料亭「つたも」 photo / Tsukada Hiroyuki



パンフ『エゾシカ肉を食べよう』が好評です

北海道自然環境課野生鳥獣グループはこのほど、エゾシカ有効活用のためのパンフレット「エゾシカ肉を食べよう。」を発行しました。A 5判、12ページ建て。釧路短期大学・動物資源利用研究室の岡本匡代講師(農学博士、管理栄養士)の全面的な協力で、家庭向けエゾシカ料理全9品のレシピを収録。また食材としての魅力や、ユニークな栄養成分について詳しく解説されています。エゾシカ協会も編集に協力しました。



動、すべてに圧倒される。
トドメをさすときの心理
ワナと槍では、動物を即死させることができない。獲物の大きさにもよるが、刺してから倒れるまで、数分がかかる。刺すだけでもたいへんだ。しかし、この、捕獲にかかる時間こそ、ワナ猟の醍醐味を感じる。極度の緊張の中、息がかかるほどの至近距離から、生きる強さを身をもって体験することができる。

生命のエネルギーをとりこむ
この強烈なエネルギーを乗り越えて、直接、肉として摂り入れる。エネルギーの強さに耐えなければならない。はたして、その勇敢な獲物の分まで、力強く生きることができるだろうか。その死が無駄でなかったと、胸を張って叫べるだろうか。命という、大きく重い責任を、あえて受け、「生きる」。ただ「おいしい」だけではない感情が確かにある。
ワナ猟は、それほど特別な行為ではなく、食べて、感謝して、生きるという、ごく基本的なことともいえるのではないだろうか。基本的だが最も大事なことを、動物に教えてもらうために、ワナをかけよう。

伊藤英人(いとう・ひでと)
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

て、初めて肉を身近に感じる事ができた。たとえば、農作業をして、自分が育てた野菜には、売り物とは違う思い入れがあり、食物や自然への感謝の気持ちが起こるものである。肉も同じことだ。パックされた切り身の肉から、ひとつの命を思い起こして、ありがたうにいただきたい。

狩猟で学んだこと
狩猟をするときに最も心を打つのは、野生動物の生きる強さである。
狩猟は必然的に、死の体験を伴う。私ははじめこのことに対し、少なからず抵抗を感じつつも、肉を食べて生きるのであれば抵抗を感じてはいけなはずだ、という、相反する感情をもっていた。しかし、狩猟を通じて私の生命観は徐々に変わっていき、「死の体験」は「生の体験」そのものであることに気づいた。
ワナにかかっただけでは、動物はあきらめてくれない。おそらく人間なら、死の恐怖や生の欲求が発生し、「死にたくない」などと考えるところだ。動物はどうだろうか。私には、動物が考えたり迷ったりしているようには見えなかった。ただ「生きる」のみである。ただし、その「生きる」ことにかかるエネルギーは莫大なものである。ワナにかかった獲物の攻撃的姿勢や、自分の足を食いちぎってでも、致命傷を負ってでも逃走しようとする行

なぜ狩猟をするのか
ほとんどのワナ猟者は、大きな獲物、多くの獲物をとりたいと考えている。何年も猟期を生き残ってきたイノシシは、当然捕獲するのが難しい。狩猟者が多く入る土地で、動物がワナに慣れてしまった場合はさらに難しくなると思われる。実際、エサで誘引するハコワナには、猟期を経験していないゼ口歳のイノシシがかかることが多いらしい。サイズの大きい個体をとらえることは、ワナの上級技術があることの証でもある。
このような狩猟は、サイズや捕獲数のように数値化しやすく、他者と腕を競うことができる。これは「スポーツハンティング」と呼ばれていて、現在の日本の狩猟も主流はスポーツ猟である。
しかし私は、サイズや数はあまり意識せず、自分の「気高さ」を目標にしている。相手の死に対し、いかに敬意を払うことができたかを、常に意識している。自然とともに生き、自然に敬意と畏怖をもって利用してきたアイヌやアボリジニのような、フィールドのエキスパートになりたい。
そして、自分で食べるものを自分でとりたい。私は、狩猟を食生活の一部に位置づけ、日常的な行為のつもりで狩猟をしている。これまでは、おいしくいただいてきた肉について、あまりに知識がなかったが、狩猟によ



(左の写真) イノシシ下顎。歯にはワナに咬みついたときに欠けた跡が残る。破壊されたワナの一部は、飲み込まれ、のどにつかえていた。
(右の写真) 鳥獣供養之塔(つくば市椎尾山薬王院)。鳥獣を「供養」する歴史は意外に浅く、日本特有で興味深い。しかし、このような動物とのつきあい方は、私には違和感がある。新しい論考については菅豊編『人と動物の日本史3動物と現代社会』(吉川弘文館)、資料としては依田賢太郎『どぶつのお墓をなぜつくるか』(社会評論社)がある。

文献案内

狩猟でどう感じるかは、自分でやってみるしかない。訳本では、オルテガ・イ・ガセー『狩猟の哲学』(西沢龍生訳、吉夏社)、マット・カートミル『人はなぜ殺すか 狩猟仮説と動物観の文明史』(内田亮子訳、新曜社)がおもしろい。日本人にはなじみのない、キリスト教特有の動物観が随所にある。
デーヴ・グロスマン『戦争における「人殺し」の心理学』(安原和見訳、ちくま学芸文庫)は、米軍の教科書で、普通の人間が人間を殺せるようにするためのおそろしい本。殺すときの精神的負担を軽減するためには、距離をとることが重要らしい。戦争と狩猟はどちらも「死の体験」だが、相手が同種か否かという大きな違いがある。同種を意図的に死に至らしめるのは動物界ではほとんどなく、異常な状況であることを断っておく。

