



## 200人が釧路で「シカ食」談義

第1回くしろエゾシカシンポジウム「みんなでエゾシ会議」



各列左から  
曾我部元親さん  
(北泉開発取締役)

西塔正一さん  
(釧路短期大学学長)

小松正明さん  
(釧路市副市長)



島田勇氣さん  
(釧路市産業推進室)

平迫なおこさん  
(FMくしろパーソナリ  
ティ)

岡本匡代さん  
(釧路短期大学講師)



井田宏之さん  
(エゾシカ協会事務局長)

新岡薫さん  
(イラストレーター エト  
ブン社)

松浦友紀子さん  
(森林総合研究所北海道  
支所研究員)

第1回くしろエゾシカシンポジウム「みんなでエゾシ会議」(釧路短期大学など主催、エゾシカ協会協力)が3月5日、釧路市観光国際交流センターで開かれました。

会場は200人あまりの市民で超満員。農作物被害や交通事故といったエゾシカ問題に対する地元行政や企業の取り組みをじっくり学んだ後、先進地ならではの「エゾシカ食文化」をテーマに、楽しいパネルディスカッションが繰り広げられました。

その模様を収録したFMくしろの人気番組「エゾシカゼミナール」は、インターネット経由でいつでもどこでも聴くことができます。

「エゾシカゼミナール」ダウンロードサイト <http://www.fm946.com/podcast/podcast02/>

### おもな記事

上野真由美「欧州シカ管理事情」(p2) / 「シカの日」参加店が60店突破(p3) / 伊藤英人「ワナ猟の世界3」(p4) / 塚田宏幸「美味シカ〜コラム11」(p5) / エゾシカ本の決定版、ついに刊行(p6)

# ノルウェーにおけるシカ類の保護管理事情

文と写真 上野真由美 ueno-mayumi@hro.or.jp

北海道立総合研究機構 北海道環境科学研究センター研究職員

はじめに

北海道ではエゾシカによる農林業被害を減らすために、個体数管理や防除柵の設置を積極的に推進してきました。しかし、エゾシカは一度減少するも再び増加に転じ、農林業被害は50億円を越してしまいました。こうしたシカ類による農林業被害は日本だけのことなのでしょうか？ 欧米諸国でもシカは増加し、高い密度で生息していると言われております(McShea et al. 1997, Apollonio et al. 2010)。海外では農林業地域におけるシカの食害はどう受け止められているのでしょうか？ ノルウェーの状況を紹介させていただきたいと思います。

農林業「被害」は存在しない!?

私は2009年度にシカ類の研究のためにノルウェー中部の町トロンハイムに滞在していました。ノルウェーにはヘラジカ、アカシカ、ノロジカ、トナカイの4種類のシカが生息しています。トロンハイムでは森を散策するとシカの足跡をよく見かけました。樹木の枝が食べられている痕跡も頻繁に見ました。体重数百kgに達するヘラジカが、冬期に1頭で1500kgもの木本類を採食し、アカシカが春に牧草地で採食する事実からすれば、農林業地域での食害は当然発生していると思われます。しかし、滞在中、シカによる農林業被害の話題を聞くことはなく、そういった新聞記事を目にすることもありませんでした。野生動物の問題といえば、肉食獣が家畜を襲う記事ばかりが目立ちました。

シカの過剰状態によって引き起こされている問題は3つあります。(1)農林業被害、(2)自然植生や国土保全機能への影響、(3)交通事故の発生です。日本

では(1)が筆頭に上がる問題になっています。しかし、ノルウェーでは(2)と(3)は日本と共通しているものの、(1)の問題は日本とはどうも状況が違います。農林業地域における「食害」が「被害」に結びつかないのです。

狩猟権と狩猟鳥獣肉流通システム

野生動物による被害とはあくまでも人間の生産活動において経済的損失が発生したときに初めて発生します(三浦、1999)。ノルウェーにおいて農林業地域のシカの存在が害獣一辺倒でない理由には、日本には存在しない2つのシステムが関わっていると私は推測します。それは狩猟権と狩猟鳥獣肉(ジビエ)産業です。

ヨーロッパでは、野生生物は、無主物または国民の財産ですが、狩猟権は土地所有者が持っています。日本と違って、狩猟をするためには、狩猟免許の登録だけではなく、土地所有者からこの権利を買わなくてはなりません。猟期前に土地所有者と契約を交わし、借地代や動物捕獲代という形で権利を買う必要があります。狩猟獣が豊富にいるほど狩猟権の代金は高く設定できるため、土地所有者にとって自分の土地に狩猟獣が多いと収入の増加を示すことになります。狩猟鳥獣の存在は、土地所有者にとって食害をもたらすマイナス面がありつつも、お金をもたらすプラス面を兼ね備えています。

また、ヨーロッパにはジビエ産業が存在しています(大森司と本間、1998)。中でも、北歐諸国は狩猟鳥獣肉に親しみの高い国で、ノルウェーで消費されている肉の3%は狩猟鳥獣肉です(Nordic hunters' cooperation 2008)。ノルウェーでは、ハンター自らが販売に乗り



ヘラジカの解体作業場を見学する筆者



トレーラーで山から運びだされたヘラジカ

上野真由美(うえの・まゆみ)

北海道大学大学院農学研究科博士課程修了。農学博士。シカ類の個体群生態学の研究に従事。二ホンジカ問題を新たな自然保護問題と論じた依光良三編著『シカと日本の森林』(築地書館、2010年)でヨーロッパにおけるシカ類の現状や狩猟状況を紹介。



2200円+税

出し、口コミやメールによって周囲の人たちに宣伝します。私が見学したヘラジカ狩猟チームは10頭の捕獲枠を割り当てられていたので、合計1t近い肉を確保し、約20人に販売しました。1kg(骨付き)あたり1300円で売ったので、計100万円近い収入を得ました。収入のほとんどは土地所有者に払った狩猟権代に消えています。狩猟を愉しんだ上に自分たちの猟果も売れて満足している様子でした。もしも自分達で販路を確保できない場合には食肉卸業者に売ることがもできるので(ただし個人売買の価格よりも安く買い取られる)、獲物が無駄になることはありません。

このように、ノルウェーでは狩猟権とジビエ産業の存在によってシカ類の存在が貨幣価値に変換され、土地所有者・狩猟者・食肉業者・消費者の間に経済の流れができていました。彼らにとってシカは狩猟の日までその地で育成されている資源動物という認識にあると感じました。害獣的側面を大きく上回る益獣的価値の創出によって、農林業地域におけるシカの存在は、被害意識を喚起することなく社会に受け入れられているようです。

## 北海道のエゾシカは？

日本には狩猟権も存在しませんし、ジビエ産業も確立されていません。では、ノルウェーのように、土地所有者がシカの存在を収入とみなすためにはどうしたらいいのでしょうか？ハンターが捕ったシカを売る

ためにはどうしたらいいのでしょうか？農林家とハンターの両方にとって、エゾシカ捕獲が経済的なインセンティブ(動機付け)になる方策が、農林業地域の被害軽減には不可欠だと思います。

すでに北海道ではそういった試みが行なわれてき

ました。2006年度に北海道が行なった有効活用事業はその先駆けでしたし、西興部村猟区は道外ハンターを誘致することで村の経済に大きな貢献をしています。釧路市阿寒町の前田一步園財団では、餌付けと生体捕獲の組み合わせによって、エゾシカによる林業被害を防止しながら食肉利用に貢献しています。この他にも素晴らしい取り組みが行なわれています。こういった活動を、一部の地域や、単発事業にとどめるのではなく、全道で長期的に北海道の目玉産業として実施し続けることが、50億円規模におよぶ被害問題の解決には必要だと考えます。

シカの「食害」を減らすことは簡単ではないのかもしれませんが、農林業地域における「被害」を減らすことは、牧草地や森にいるシカを自然資源と捉える仕組みを作ることで必ず達成できる——。ノルウェーの状況を見ていると、そう思えてなりません。



トロンハイムの猟場

## 引用文献

1. McShea W., Underwood H. B. and Rappole J. H. 1997. The science of overabundance. Smithsonian Books
2. Apollonio M., Anderson R., and Putman R. 2010. European ungulates and their management in the 21st century. Cambridge University Press.
3. 三浦慎吾 1999 林業改良普及双書 NO.132 野生動物の生態と農林業被害共生の理論を求めて (社)全国林業改良普及協会
4. Nordic hunters' cooperation(北欧狩猟協会) 2008. Nordic hunting securing nature and wildlife for coming generations.
5. 大泰司紀之, 本間 浩昭 1998 エゾシカを食卓へ ヨーロッパに学ぶシカ類の有効活用 丸善プラネット

# 「シカの日」参加店が60店突破!

「毎月第4火曜日はシカの日」プロジェクトが昨年10月から始まり、半年が経過しました。当初は参加25店からのスタートでしたが、関係者のご努力により、今年3月22日(シカの日)現在61店となり、まだまだ増える見込みです。

飲食店では、釧路市内のお店が20店と、約半分を占めています。これは「FMくしろ」パーソナリティの平迫さん、釧路短期大学の岡本さんほか、「釧路シカ会」の皆様のご努力のたまものとして感謝しています。

肉販売店では、3月から「スーパーエース」4店、「産直生鮮市場」5店が参加して札幌市内だけでも11店になりました。キャンペーンのいっそうの充実に向けて、北海道も継続して支援していただこうです。会員の皆様のご協力をよろしくお願いいたします。「シカの日」参加の店名など、詳細情報はエゾシカ協会ウェブサイトでお確かめ下さい。

社団法人エゾシカ協会事務局長 井田宏之

滝川市のスーパー「生鮮おろし」の「シカの日」試食会。



参加飲食店数 43

参加肉販売店数 18

photo / Hirata Tsuyoshi

# ワナ猟の世界

連載第3回  
世界のワナ

伊藤  
英人

今回は、世界各地で使われた動物用ワナをいくつか紹介する。ワナには、トラバサミ、落とし穴などイメージしやすいもののほかにも、さまざまなものがある。現在では人や猟犬に危害がないように、また、非狩猟獣をとってしまったときに逃がせるように、かなり厳しい規制がかけられている。下記のうち、現在の日本で合法なのはハコワナと足くくりワナだけである。

確かに、自分がひっかかったら嫌だなと思うような恐ろしいワナに目がいきがちだが、注目すべきところは危険性ではなく、動物の習性、地形、気候などをいかに巧みに利用しているかということである。つまりワナは、捕獲者の観察と工夫を重ねた成果といえる。一方、こうした数千年にのぼる人間の技術の蓄積に対し、逃げきり、生きのびてきた動物もすごい。

## 1. ハコワナ

獲物をエサで誘引し、オリの中にとじこめる(図1)。設置に特別な知識や技術がいらないし、家の近くに置けるので、農林業被害対策をする初心者に人気がある。警戒をいかになくすか、どんなエサを使うかがポイント。



図1

## 2. 足くくりワナ

足1本を狙って、獣道に複数個しかける。作動すると足にワイヤーがかかり、はずせなくなる。ハコワナとともに一般的。しかける場所と技術が結果を左右する。

—以下は日本では許可されない猟法—

## 3. アマツボ

シカやクマを狙う、アイヌの仕掛け弓(図2)。獣道を横切る糸にふれると、矢が飛び出す。矢の殺傷力はトリカブトの毒で補強している。飛び出した矢が獣に当たらなければ、向かいの木に刺さるように設計されているため、矢が獣に当たったかどうか分かる。人が誤って作動させないように、道に目印をつけていたが、もし作動させても、矢が人の後ろを通過するだけで、当たらない。人だけ二足歩行だからである。小型獣用の、小型のものもあるらしい。

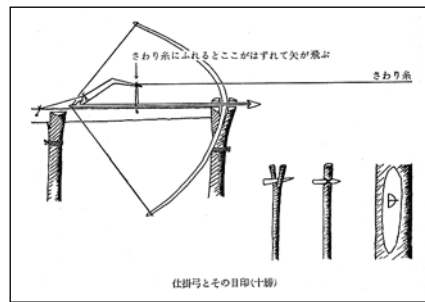


図2

## 4. 毒エサ

エサにストリキニーネやシアンカリを仕込む。かつては、安く簡単に害獣や毛皮獣を殺すためのワナとして普及し、日本やアメリカのオオカミを激減させた。国によっては現在も外来種の駆除などに利用しているようだ。毒エサの使用は駆除が目的であって、これは狩猟行為ではないし、もちろん狩猟での使用は禁止されている。

## 5. 爆薬

口周辺を破壊する程度の強さの爆薬をエサにしかける。歯でカプセルを咬んだときに爆発する。毒エサと同様、毛皮獣の乱獲などに用いられたが、これも狩猟とはいえない。爆薬も狩猟での使用は禁止。

## 6. 回転刀

中国先住民のワナ。スイッチが作動すると、吊ってあった丸太が転がり落ちるしくみ。丸太には刃物が埋め込まれていて、回転しながら獲物を襲う。丸太で直接押しつぶすよりも、肉の状態がよい。

## 7. ウルフトラップ

エスキモーのエサワナ。靴べらのようによくしなる、クジラのヒゲの両端を尖らせ、丸めて縛り、凍らせる。凍ったら紐を解き、丸まったままのヒゲを肉で包み、さらに凍らせて完成。クマに飲み込まれた冷凍肉は消化器内で解凍され、内部のヒゲの弾力が解放されて、消化管を破壊する。肉へのダメージが少ない上、確実にしとめられる。作動まで時間がかかり、そのぶん遠くに行かれるが、雪のために容易に足跡を追跡できる。雪の地面と、肉の冷凍状態を維持できる気温を巧みに利用した、寒冷地ならではの方法。

## 8. 股木

北欧のラップ族が使用した、板の上部に切り込みを入れただけのワナ(図3)。上のエサをとろうとすると手が挟まる。獣の重さを利用しており、単純かつ合理的。ただし、エサの高さと種類、木の傾斜角、前脚を挟む部分の形などには試行錯誤がいろいろある。

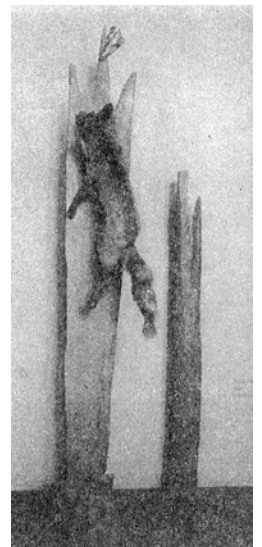


図3

## 文献案内

以下の文献などを参考とした。

- ワナ3、8および図2、3:『コタン生物記II野獣・海獣・魚族篇』更科源蔵・更科光著、法政大学出版局、1976年
  - 3、7:『世界の狩猟民』C. S. Coon著、平野・鳴島訳、法政大学出版局、2008年
  - 4、5、6、7:『実験狩猟術——罾及網猟法』吉村九一著、照林堂書店、1941年
  - 4:『絶滅した日本のオオカミ』B. L. Walker著、浜健二訳、北海道大学出版会、2010年
- ハコワナの詳しい設置法は、農文協編『暮らしを守る獣害対策シリーズ』(DVD)を参照。

伊藤英人(いとう・ひでと)  
朝倉書店編集部勤務。ワナ猟は独学。エゾシカ協会会員。協会ウェブサイト「狩猟本の世界」寄稿中。  
hokkaiouhidetoko@yahoo.co.jp



写真提供・ゆうち自然学校

# 第11回 食の授業

## 塚田宏幸

バルコ札幌シエフ

BARCOM Sapporo(バルコ札幌)  
札幌市中央区北2条西2丁目15  
STV北2条ビル1F  
月-金 12:00-24:00、土16:00-23:00  
☎011-211-1954 <http://barcom.jp/>

先日、稚内の「ゆうち自然学校」と、地元の小学生向けに食のワークショップを開いた。過去にも小学校などで何度か食の授業をさせてもらったが、私はその都度、自分の幼少期を思い出す。小さな頃は、父が自然や料理が好きだったため、毎週のように山や海に連れていってもらった。父は、そこで自然にまつわるたくさんのお話をしていたのだが、当時から私は山の木々の種類を覚えるより、手に入ったグミやココワの森の木の木の甘さ、魚釣りの手ごたえなど、食に関することばかりに興味をしめす食いしん坊な子供だった。しかし、この時の経験は、私の食を学び楽しむキッカケであり、父を通して山や海で生きるための知識を覚えてもらったと思っている。

食のワークショップは1日ばかりで、食べ物のお話から料理教室まで行なう。事前の打ち合わせの中で、稚内もエゾシカが増えて社会問題であると聞いた私は、料理教室で作る料理のひとつに、エゾシカハンバーグを入れ、子どもたちには、当日会場に来るまで、何をやるか秘密にした。

2時間ほど授業をした後、料理を作る前にレシピを渡す。すると、子どもたちは「エゾシカ」という聞き慣れない素材に興味を示した。もちろん、ここにいる子どもたちがエゾシカを知らないはずはない。学校の裏山でエゾシカが出たとか、知り合いがハンターだとか、子

供たちはエゾシカを身近に感じている。しかし、この中でもエゾシカを食べたことがある子どもは1人だけ。ここにいる子どもたちにとってエゾシカは動物であってお肉ではないはずだ。その意識に変化を与えることはできるだろうか。やがてハンバーグは完成し、「おいしい」と声が聞こえてきた。

生きるために食の知識を身につける場が食の授業だとしたら、生きるために食べ、食べるための知恵が料理。今、日本は便利になり、食品の保存に頭を使うことも少ないし、生きるために食べるといってもしっくりこない。

以前、イタリアで会ったアフリカの料理人は「私の地域では電気代が高く、冷蔵庫が使えない。朝、市場に行き食材はその日のうちに使い切る。それでも、私のところは市場が立つから幸せさ」と話していた。もし、我々に冷蔵庫がなかったら、様々な事情で食材が手に入らなかったら、地域で生きる食品を保存する手業と食の知識は高い価値を持つだろう。しかし便利な時代、それは影を潜めている。

本当に伝えていくべきものはなんなのだろう。北海道において、私たちの身近に生息しながら、社会問題にも資源にもなりうるエゾシカは、そういったことを考える上でも、尊い食のひとつである。エゾシカから食の授業も見えてくる。

## リーフレット「もっと知ってね!エゾシカ」をリニューアル



社団法人エゾシカ協会はこのほど、リーフレット「もっと知ってね! エゾシカ」をリニューアルしました。エゾシカ有効活用イベントなどで無料配付しています。A3判フルカラーの豪華版。エゾシカの生態や急増問題の歴史的経過、エゾシカ協会の活動などが、最新データとともに詳しく解説されています。折りたためばポケットに入るコンパクトさも好評です。このリーフレットは北海道新聞野生生物基金の2010年度助成金によって作成されました。

# エゾシカ本の決定版ついに登場!

子どもは19世紀の末から20世紀初めに乱獲に加え、何度か起きた豪雪が激減させたエゾシカを背景に開拓を進めてきた。こうした増減はエゾシカ個体群のダイナミクスとして自然なものであるが、エゾシカが通常レベル、もしくは増加レベルにある中で、開拓が進められていたならば、子どもの農業生産のあり方は異なったスタイルになっていたかもしれない。

雪が少なく温暖な冬は当分続きそうである。となると、自然現象によるエゾシカ個体数の調節は望むべくもない。子どもは19世紀に戻ったつもりで、もう一度エゾシカが激増した自然環境と向き合う生活を構築し直さなければならないのだろう。この本はそういった意味で、北海道の新たな開拓をやり直すロードマップなのだろう。——近藤誠司「はじめに」から



地域社会とエゾシカが共生を図るために必要な考え方、その答えがタイトルにもなった。——『faura』2011 spring No. 31

飼料で育てられた動物の肉よりも格段に自然にやさしい「持続的な森の幸」として活用できるとの提言には目を見開かせられる。——BOOKSほっかいどう(『朝日新聞』2011年4月1日付け)

これからのエゾシカと人間の良好な関係をたいへんわかりやすく解説・提唱している。——『釣道楽』Issue. 12

「食べることは、まもること」という新たな視点の提示が何よりも興味深い。——中館寛隆氏(北海道新聞2011年3月27日付け)

エゾシカってどんな動物?——こんな問いに、あなたならどうお答えになりますか。……きっと、一人ずつさまざまな印象が語られることでしょう。

それはエゾシカが、現在の北海道でわれわれ人間の社会に最も身近な野生動物だからです。人によって多様なイメージが描かれ、いろいろな意見が生まれるのも当然です。

そんな多面的なエゾシカの実像を浮かび上げさせようと、長くシカ類の研究を続けてきた大泰司と、取材記者の平田が、大勢の専門家たちの力を借りてまとめたのが本書です。「エゾシカってどんな動物?」という問いかけに対するわれわれなりの回答——「エゾシカは森の幸である」——を、そのまま本書のタイトルにしました。——「あとがき」から

## 「エゾシカは森の幸 人・森・シカの共生」

近藤誠司・エゾシカ協会会長監修  
大泰司紀之+平田剛士著  
北海道新聞社、1500円+税

## Last Shot

photo / Hirata Tsuyoshi



「中国人観光客にエゾシカ料理をアピールすれば、大きなビジネスチャンスになる可能性はあると思います」と語る張相律・株式会社北海道チャイナワーク代表取締役社長。1月18日、札幌市内で開かれた「エゾシカ薬膳料理セミナー」で。

社団法人エゾシカ協会ニュースレター第30号  
2011年4月15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) 2011 Yezo Deer Association, All rights reserved.