



「シカの日」定着促進事業について



自然環境行政の推進につきましては、日頃から格別のご協力をいただき、厚くお礼申し上げます。さて、道内で深刻な問題となっているエゾシカ対策として、エゾシカの有効活用を推進しており、その一環として、今まで道民にはなじみの薄いシカ肉を新しい食材として一般家庭で食べられるよう普及し、新たな消費拡大へのきっかけとするため、「シカの日」定着促進事業(委託先:(株)電通北海道)を実施しています。

竹澤孝夫

北海道環境生活部エゾシカ対策室

おもな記事

松浦友紀子「英国における野生シカ肉の衛生管理システム」(p2) / 伊吾田宏正「酪農学園大学の海外狩猟実習～ドイツ編」(p3) / 伊藤英人「ワナ猟の世界 4 狩猟者間のなわばり争い」(p4) / 塚田宏幸「美味シカ～コラム12 塩のチカラ」(p5) / しっかり!シカくん (p6)

発注 北海道環境生活部環境局エゾシカ対策室

実施主体 「シカの日」運動推進事務局

実施期間 平成23年8月5日～平成24年3月16日

事業概略

本事業は、「エゾシカ肉の消費拡大」「エゾシカ肉に対する理解促進」を目的とします。

(1) 「シカの日」定着およびシカ肉食体験機会の拡大

- 道内飲食店・食肉販売店でのサンプル・試食用エゾシカ肉の提供、および「シカの日」参加店の新規開拓
- 「シカの日」参加店等でのエゾシカ肉利用状況調査
- エゾシカ肉PRを行う「エゾシカキャラバン隊」の道内市町村への派遣
- マスメディア、ホームページを通じたイベント告知、キャラバン隊の情報発信
- ポスター、ブックレットなど啓発用印刷物の作成

(2) 大口実需の拡大および関係者への周知・実需に向けた調査

- 大口需要対象施設での利用促進に向けたエゾシカ肉および加工品の無償提供(給食センター、社員食堂、自衛隊、病院、大学栄養学科、調理専門学校など)
- 上記需要先に対する実需意向およびインプレッション調査

(3) 一般家庭への普及促進

- エゾシカ肉料理教室の実施(道内各都市)
- エゾシカ肉 創作料理コンテストの開催
- 小売店等と卸業者・食肉処理施設の高談機会の提供、小売取扱店の認知拡大

(4) 衛生管理講習会の開催(道内3箇所)

- 安心・安全なエゾシカ肉供給を確保するための衛生管理についての講習会を開催します。

<今回の事業で利用するエゾシカ肉および加工品>

- 「エゾシカ衛生処理マニュアル」(北海道作成)に基づき、食品衛生法の許可を受けた食肉処理施設において、衛生的に処理された肉であること。

英国における 野生シカ肉の 衛生管理 システム

松浦友紀子 ymtur@affrc.go.jp

独立行政法人森林総合研究所北海道支所研究員

「シカ食先進国」である英国。国内には、在来種・外来種を合わせて6種のシカが生息しており、土地所有者により狩猟資源として管理されています。シカ肉は国内での流通はもちろん、輸出も盛んであり、欧州連合(EU)の食品安全法制に基づいた衛生管理体制が整備されています。日本ではシカ肉の一次処理(と殺や内臓摘出)にかかる法律がありませんが、英国では、トレーサビリティを含む食品一般を対象とした一般食品法規則(規則178/2002)のもとに、補殺後の一次処理を含めた衛生管理が徹底されています。

衛生管理の専門家によるチェック

捕獲されたシカは、食糧庁の認可を受けた「野獣肉取扱認証施設」に搬入されますが、その際、そのシカが食肉利用に適していることを示す「申告タグ」の添付が必要です(写真)。申告タグは、衛生管理の訓練を受けた人物(trained person と呼ばれます)が作成します。

Trained person には、病理や衛生的な処理、シカの異常行動についての知識が求められ、検定により認められます。万が一、事前に trained person のチェックを受けられない場合は、胃腸以外の臓器と頭部を屠体と共に認証施設に搬入し、その場でチェックを受けることも可能です。

シカ肉供給者である狩猟者への教育

さらに、英国ではすべての狩猟者に、trained person と同レベルの知識を持つことを推奨しています。これは、Trained person が狩猟の現場にいない場合に、捕獲前の

シカの異常行動や解体時の汚染源を trained person に伝えるのが狩猟者の役目だからです。また自家消費の場合も衛生的に処理することが望ましいということも理由の一つです。そのためのテキストも充実しており、一般狩猟者向けの雑誌にも衛生的な解体方法が紹介されています。

それに対して日本では、狩猟者がシカ肉の衛生管理についての正しい知識を得る機会はほとんどありません。食肉として利用する場合には、仕留めた直後から十分注意を払って扱うことが、シカ肉全体の価値を高めることにつながると期待されます。

このように英国では、トレーサビリティの確保や専門家によるチェック機構を含む法制度により、野生シカ肉の衛生状態が保障されています。日本でも、安心安全なシカ肉流通のための体制作りが必要な現状において、英国のような先進事例が参考になるのではないのでしょうか。



申告タグ(囲み部分)のついたシカ(英国 Forestry Commission の保管庫にて)

酪農学園大学 海外狩猟実習 ～ドイツ編～

伊吾田宏正 igoth@rakuno.ac.jp

酪農学園大学 狩猟管理学研究室講師

この夏、学生実習でヨーロッパの狩猟を巡る旅に行ってきました。今回はそのごく一部、ドイツ・バイエルン州有林での参加したアカシカ猟について報告させてください。

参加学生は2年生女子2名。ヨーロッパは旅費が高いため希望者は少なめです。当初は2週間の中で、ドイツのみをターゲットにしていたのですが、現地案内を買って出た国際狩猟連盟のタブカー氏の「ヨーロッパは狭いから」という誘惑につられ、気づいたら他にオーストリア、イタリア、スロベニアの計4カ国を巡ることになっていました。

さて、ドイツでは、去年来日したシャラー博士を頼ってバイエルン州有林の猟区にお邪魔しました。シャラー博士は州有林の現役フォレスター(=上級森林官)。彼の紹介でプロハンターのシュタッドラーさんに会いました(写真上)。

州有林の職員であるプロハンターは、シカ類のモニタリングと間引きが仕事。ときには地元のハンターを組織して、集団で猟を行ないます。この営林署ではおよそ3万haの州有林に対して6名のプロハンターを雇っています。その日の朝に彼が仕留めた2頭のアカシカを見せてもらいました。

獲物は獣肉業者に販売されます。シカの数を適正に管理し、森林を保全しつつ、鹿肉を林産物として出荷するという、私たちが目指すべきひとつの理想がありました。

その日の夕方、10名くらいの地元ハンターとフォレスターが、プロハンターの呼びかけで、現場拠点のハンティングロッジに集結しました。この日は、1～2名が1つのハンティングタワーに潜む待ち伏せ作戦(写真下)。見学の私たちも各チームに分かれて、日没前2時間くらいからひたすら待ちましたが、結局どのタワーでもチャンスがなく、猟果はゼロ。

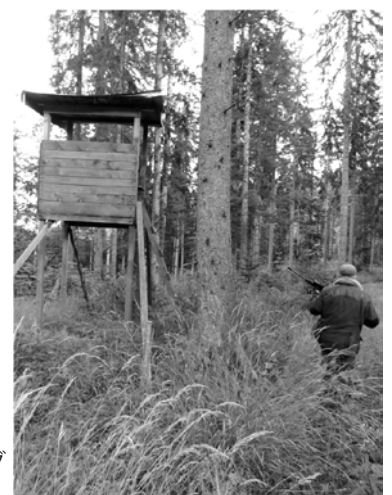
ハンターたちの腕前を見られなかったのは残念でしたが、逆に興味深かったのは、この地域では森林保全のためにシ

カの密度を相当低く保っているため「このようなことはよくある」のだと聞かされたこと。プロハンターでも捕獲成功率は10日に1回だ、とも言っていました。

うーん、林業被害をなくすには、そこまで減らさないといけないのか、と感心しました。



ドイツ州有林のプロハンター、シュタッドラーさん。弟さんもプロハンターとのこと。



ハンターがハンティングタワーに潜伏するところ。

ワナ猟の世界

連載第4回

狩猟者間の
なわばり争い

伊藤
英人

狩猟初心者には残念な話だが、猟場にはベテランハンターたちのなわばりがすでに確立している。今回は狩猟者の間に存在するなわばりの実状を紹介する。

狩猟に適した場所には、狩猟者が集中する。すると、競争状態となり、狩猟者間で排他的ななわばりが形成される。法的に何の効力もないこのなわばりが、地主すら関係なしに維持されつづけてきた。

私がワナをしかけている茨城県つくば市は、かねてより人気の狩猟場である。都心に近く、傾斜がゆるい。クマ・シカが生息しないので、イノシシ猟に専念できる。したがって、地元だけでなく東京・千葉・神奈川などから狩猟者が集まる。この地で数年間、狩猟者の行動を観察した結果を示す。広い北海道には別のルールがあるだろうが、その方が例外的といえる。

三層のなわばりが存在

なわばり形成の理由は、結局は私利私欲に基づく、セチガライものである。なわばりには、狩猟方法(銃かワナか)と狩猟対象(鳥か獣か)によって、鳥撃ち、イノシシ撃ち、イノシシワナの3つのタイプがある。鳥撃ちは単独+猟犬で、イノシシ撃ちは数人+猟犬数頭、イノシシワナは単独猟(適宜応援を要請)が一般的である。この三者が、それぞれ自分と同じタイプの狩猟者に対し、排他的ななわばりをもっている。私の例を挙げると、私(新参者)を発見したベテランワナ狩猟者は、まず「鉄砲撃ちか」とたずねてきた。ワナ猟とわかると、「あっちに行け」「しかけたらワイヤー切るぞ」と脅してきた。

読書案内

『なわばりの文化史』秋道智彌著、小学館、1995年

文化としてのなわばり。人間どうしだけでなく、人と自然、人とカミの境界も視野に入れる。なわばりが資源を分配し、獲りすぎによる枯渇を制限してきた一面もある。なわばりの対極にある、資源を共有する「コモンスズ」という思想も紹介。

別タイプとの相互関係

自分と同じタイプの狩猟者には強く警戒するものの、別タイプをあまり相手にしない。イノシシ撃ちはライバルの銃猟グループを排除するが、自分のなわばり内にいる鳥撃ちを気にしない。鳥撃ちは、イノシシ猟者に鳥の目撃情報を求める。ワナ猟者は、銃猟者の存在を気にしないが、誤射による被弾と猟犬の錯誤捕獲が少し不安。猟犬がワナにかかると面倒だが、猟犬に追いつかれてあわてた獲物が、自分のワナにかかることを少し期待している。

ワナ猟のなわばりが最も排他的

3タイプのうち、排他性が最も強いのがワナ猟である。ワナ猟は銃猟に比べ、土地への帰属意識が高い。入念な調査をしてしかけているため、もともとその土地をよく知っている。ワナを一定期間放置し、その後定期的に見回るので、どうしても土地に密接にかかわる状態になってしまう。ニオイにまで注意を払ってしかけたワナのまわりには、だれにも入られたくない。石ひとつとて動かされたくないのである。

捕獲率低下や新参入排除を招く

じゃまされずに、自由に狩猟するのはさぞ心地よいことだろう。なわばり占有者は、その土地についての見識が多少深まり、獲物がある程度独占できるかもしれない。しかし当然、弊害がある。まず、ワンパターンな狩猟が獣をワナや銃に慣れさせてしまい、捕獲率低下を招くこと。そしてもうひとつは、狩猟者の新規参入を困難にしてしまうことである。1年目に2グループから排斥された私は、地

主の農家に救われたものの、一時はやめようと思った。ただでさえ不安でいっぱいの人々が歓迎されないのは、ハンター育成にとってマイナスである。

獣害はもはや個人問題ではない

たとえば猟区の新設や、広域にわたる効率的駆除を計画した場合、なわばり占有者は反対すると思われる。ここで、獣害を個人の利害の問題とせず、もう少し大きくとらえてほしい。せめて、新人のための「なわばり」を確保させてほしい。西興部村猟区の新人セミナーに類する活動が、全国に広まることを期待している。

なわばり対策

このようなやっかいな人間関係は、面倒だが克服していかねばならない。参考になるかもしれないので私の対策を記述する。はじめに、地元農家と手を組み、ヨソモノでないということアピールした。これにより、狩猟のほかに田畑を守るという新たな目標と責任感が加わり、農家と信頼関係を築けた。次に、なわばりの外側で狩猟をした。キャンプや水場から遠かったり、痕跡が少なかったりと条件が厳しくなるが、振り返ってみるとい勉強になった。

堂々と狩猟しよう

こうしてみると、私の方法ははずいぶん健気だ。しかし、このように弱気になる必要はない。狩猟税を払った人には狩猟する権利がある。親切的な猟師や団体などの助けをどんどん借りて、堂々と狩猟しよう。



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。
hokkaitouhidetoko@yahoo.co.jp

第12回 塩のチカラ

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/>



一口に「塩」といっても、世の中にはたくさんの塩がある。地中深くから掘り出した「岩塩」、海水から作られる「海塩」、塩湖の「湖塩」など。

そもそも、原初の生物は海で生まれた。進化の果てに、もはや海中では生きられないわれわれ人間も、その体液には塩分を含んでいる。医療の場で使われる生理食塩水とは、人間の体液とほぼ同等の0.85～0.9%の食塩水のことをさす。塩なくして人は生きられない。

人間は毎日の食事から知らず知らずと塩分を摂取している。天然の塩には多くのミネラルが含まれ、人体のミネラルバランスに近い塩を選ぶことで、体内のミネラルバランスを整える作用があるともいわれている。

同様のことが動物にも見られ、岩塩を舐め

たり塩分を多く含んだ土を食べミネラルバランスを整えている様子が確認されている。まだ見たことはないが、きっとエゾシカも必要であればそうしているはずだ。

そんな塩をテーマにした、エゾシカ肉のスープをご紹介します。ポイントは、第一に塩分濃度を生理食塩水と同等に上げること。第二に、ミネラルバランスの良い天然塩を使うこと。私はコレを「飲む生理食塩水」と呼び、いつもこのスープで体内のミネラルバランスを整えています。

さらに、ご存知のようにエゾシカ肉は、高たんぱく低カロリーで鉄分も豊富。スネ肉にはコラーゲンも多く含まれる。とくに女子のみなさんには必須のスープ(ちょっといいすぎか……)なので、ぜひトライしていただきたい。

エゾシカスネ肉のスープ(4人分)

材料 エゾシカ肉(スネ)400グラム、水1リットル、昆布10グラム、天然塩8.5グラム、ローリエ1枚、タイム1枝

- ① ボウルの水1リットルに昆布を浸し、出汁をとる。
- ② エゾシカスネ肉を食べやすい塊に切り分けて流水にさらす。
- ③ 圧力鍋にシカ肉、昆布出汁、天然塩、ローリエ、タイムを入れて、蓋を外したまま火にかける。好みの野菜(ニンジン・玉ネギ・セロリなど)を加えて煮込むとなお美味しい。
- ④ 沸騰したらアクを丁寧に取り除く。スープの量が減ってきたら湯を足して、元の量を保つ。
- ⑤ 鍋を蓋で密閉する。圧力がかかったら弱火でおよそ30分加熱し、火を止める。
- ⑥ 圧力鍋の圧力が抜けたら蓋をはずし盛り付ける。
※家庭に圧力鍋がない場合は、弱火でコトコトと肉が柔らかくなるまで(およそ2時間)煮込む。

「シカの日」公式サイトの歩き方

<http://www.yezodeer.com/shikanohi/index.html>

社団法人エゾシカ協会のサイト内に、「シカの日」公式サイトが新たにOPENしました。コック帽をかぶったマスコット「おいシカくん」が目印。どんどん増加中の「シカの日」参加レストラン・お肉屋さん情報や、エゾシカ料理教室などのイベント案内が日々更新されています。またソーシャルネットワークサービス「フェイスブック」にも特設ページが登場。ぜひお楽しみください。



トップページで知りたい情報を選択。



「エゾシカひろめ隊」が全道各地を訪問中。

しっかし! かわ
「こたまでしょうか?」
byヒロコン の巻



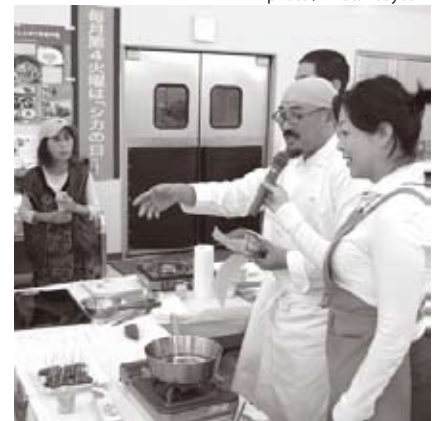
推奨エゾシカ肉を味わえるお店をご紹介します。



エゾシカ料理のレシピはこちら。

Last Shot

photo / Hirata Tsuyoshi



エゾシカ精肉売場で開かれた「エゾシカ料理教室」で、参加者にコツを伝授する岸洋光シェフ。2011年9月27日、滝川市内のスーパーマーケット「生鮮おろし」で。

社団法人エゾシカ協会ニュースレター第31号
2011年11月5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.