

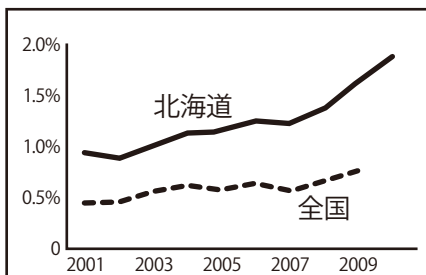


## 女性狩猟者等ネットワーク「TWIN」設立 生活に野生動物との関わりを取り戻そう

### 松浦友紀子 TWIN会長

2012年9月8日(土)、狩猟者を中心に野生動物に関わる様々な活動をしている26名の女性たちによる全道ネットワーク「TWIN」(The Women in Nature shoot & eat-)を設立しました。

日本の銃猟狩猟者のうち、女性の割合は0.7%に過ぎません(第1種銃猟免許所持者)。この割合自体は少ないですが、男性の免許所持者が年々減少する中で、女性は一定数を保ち、全体に占める割合は増えています。特に北海道の女性狩猟者数は漸増しており、全狩猟者の約2%が女性です。狩猟者を確保するためには女性がカギを握っていると考えます。



第一種銃猟免許所持者における女性の割合  
(鳥獣統計および北海道資料より作成)

また、狩猟の中に女性を取り込むことは、狩猟者の確保に止まらず、日本人が忘れてしまった生活の中に野生動物との関わりを取り戻す機会にもなると期待されます。日本でもかつては野生動物の肉を食資源とし、また皮や角も無駄なく利用していました。野生動物は森林が育む大切な自然資源です。これを再認識し、

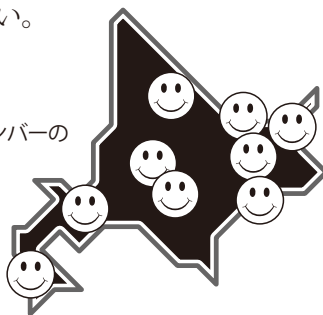
生活の中に野生動物との関わりを取り戻すためには、「食」とつながりの深い女性の力が重要だと考えます。

このため、①女性ならではの視点と発想で狩猟環境を整え狩猟者確保につなげること、②生活の中に野生動物との関わりを取り戻し野生動物の資源的価値を再認識すること——を目的としてTWINを設立しました。

釧路市内のレストラン「Iomante」で開かれた設立総会では、美味しい鹿肉料理と、鹿と女性がラベリングされたワインをいただきながら、女性だけの射撃大会や部位別(内臓の種類別)料理の食べ比べ、アザラシ猟の視察などの活動計画が活発に提案されました。当面は、ホームページの開設、女性ハンターの実態に関する調査やクリスマスのエゾシカパーティーを実施する予定です。

貴協会とは食資源利用の分野でぜひ連携させていただきたいと考えます。また、TWIN会員は随時募集しておりますので、お近くの女性狩猟者のみなさまにPRいただくとともに、会の今後の活動にご注目ください。

TWIN構成メンバーの分布図



#### おもな記事

岡本匡代「第2回みんなでエゾシ会議報告」(p2) / 夏井忠之「『エゾシカ』への想い」(p3) / 伊藤英人「ワナ猟の世界6実践編その1: 獣道論」(p4) / 塚田宏幸「美味シカコラム14付け合わせ」 / 哺乳類学会WSに参加(p5) / エゾシカ協会認証施設リスト / 「しっかり!シカくん」(p6)

# 第2回くしろエゾシカシンポジウム みんなでエゾシカ会議 in くしろ報告



岡本匡代 釧路短期大学准教授

本事業は、平成24年3月3日(土)午後、釧路短期大学と釧路市の主催、多数の企業などの協賛により、釧路市観光国際交流センターで開催されました。釧路市民ら269名が参加しました。受付時、釧路全日空ホテル総料理長、楡金久幸氏の監修のもと北泉開発株式会社により製造された「シカミートソース缶」を先着250名に進呈し、大変好評でした。商品化が期待されます。

## 基調講演「ずーっとシカを食べてきた—日本人とシカの『!』な話」 (近藤誠司・北海道大学北方生物圏フィールド科学センター長、エゾシカ協会会長)

シカやイノシシは古くから食べられてきたという史実が紹介されました。推奨マークが貼付された安全なエゾシカ肉を食べて、北海道の生態系を守ろうという提案もなされました。

## 講演Ⅰ「モミジもボタンも伝統ジビエ—丹波の猪鹿話最前線」 (横山真弓・兵庫県立大学准教授)

野生動物と人間生活の軋轢は、兵庫県でも大きな社会問題であると報告されました。イノシシ肉の魅力のほか、シカ肉の熟成に関する研究成果についても紹介されました。

## 講演Ⅱ「ノルウェーの森…でシカ食べて—研究者&ハンター女子の欧州レポート」 (上野真由美・環境研道東地区野生生物室研究職員)

留学先のノルウェーでは、狩猟で得られた産物が消費者に届けられるまでの流れが確立されていたと紹介されました。ハンティングの魅力も語られました。

## 実演「見せます! エゾシカ肉のさばき方—骨付きモモ編」 (楡金久幸・釧路全日空ホテル総料理長)

5kgの骨付き肉を解体する様子を、大型スクリーンに投影しました。スジを丁寧に取ること、筋繊維を断つようにスライスすることが重要といった説明がなされました。

## パネルディスカッション「調べたら食べるんです—食いしん坊研究者たちのエゾシカ談義」

パネリスト／近藤誠司、横山真弓、上野真由美、岡本匡代各氏、コーディネーター／井田宏之・エゾシカ協会事務局長

この模様は後日、「FMくしろ」の番組「エゾシカ・ゼミナール」で収録放送され、FMくしろのサイトで聴取できます。

## ◆展示および販売コーナー

前田一步園財団、北泉開発、雑誌「スロウ」、釧路地区エゾシカステーション、北海道開発建設部、釧路総合振興局、東京農大、釧路市、釧路短大などによる展示・販売。生体捕獲に用いられるビートパルプの絞りかす、食害を受けた木の現物、大型ぬいぐるみ、ゴム鉄砲による射的コーナーなども設置され、楽しく学べる空間となりました。

先着250名に「シカバーガー」が進呈されました。レストラン「Tomante」に調理委託したもので、粗挽き肉、心臓、肝臓からなるパテに、リンゴジャムがアクセントに使われています。大変好評でした。

このたびもエゾシカ協会の皆さまに大変お世話になりました。感謝申しあげます。来年3月、第3回を予定しています。



# 「エゾシカ」への想い

文と写真=夏井忠之

ペンション「イング・トマム」オーナー

開業間もないトマム・リゾートのほとりに、1988年12室45名程が宿泊できるペンションを創業。シンボルマークには今も、凛と立派な角を持つエゾシカを配し、「A sky full of stars for you」、エゾ鹿の家族・群れを思う気持ち、戦う角、何より美しさに魅せられ、使っております。

創業から数年が経った折、上田精肉店(新得町)店主と出会い、上田さんの「エゾ鹿」肉への情熱と肉に向き合う姿勢に魅せられ、今ではメインデッシュに鹿肉を使い、鶏や牛はひっそりと添える程度で、お客さまに美味しく食べて頂いております。

振り返れば20年、毎年2500~3000人のご宿泊、更には季節営業のレストランが年間500人余。のべ6万人からのお客さまにご提供させて頂いたことになり、改めて驚きです。ある朝、チェックアウトのお部屋の窓辺に、かわいい鹿



の絵と「鹿肉、美味しかったです! ありがとうございます」と一枚のメモが。美味しい鹿肉をしっかり調理し、提供し続けていることに誇りと喜びが湧いてきました。旅行サイト「じゃらん」の料理満足度(5点満点)は今日現在4.5点です。

エゾシカ協会や関係者の取り組み、肉の管理、美味しい料理へのこだわりなどをお客様に説明しますと、「美味しかった」「とても勉強になりました」「どこで買えますか?」との反応があります。

この9月4日、富良野市新プリンスホテルを会場に「第52回食品衛生協会道北ブロック大会」が開催され、170人の代表役員が参加しました。エゾシカ協会の井田事務局長さんが「エゾシカ衛生処理マニュアルと認証制度を活用した取組」と題して講演され、食の安全・安心について決意を新たにしました。懇親会料理には占冠村「森のジビエ工房」認証処理のモモ肉5kgを使用した「エゾシカ肉ロースト三色ソースでの味わい」を出品しました。井田事務局長さんの講演後とあって、このお皿の前には特に長い列が……。

森の恵みである「エゾシカ肉」の有効活用、とりわけ美味しいエゾシカ料理の提供に、私も微力ですが尽力したいと思います。

エゾシカはよく「農林業被害をもたらす悪玉」呼ばわりされますが、北海道ならではの気候風土の中、水も飼料も電



力も要らない「超エコ」な食材です。エゾシカの多様な魅力を発信し、だれでも手軽に買い求めて料理できるシステム、手軽に食べられるお店の拡大に、皆さんとともに努力したいと思います。



準天然光明石温泉  
ペンション「イング・トマム」  
〒079-2205北海道勇払郡占冠村上トマム  
TEL(0167)57-2341 FAX(0167)57-2055  
Mail: ing@furano.ne.jp  
URL: <http://personal.furano.ne.jp/ing/>

# ワナ猟の世界

連載第6回

実践編

その1：獣道論

伊藤英人

## 足くくりワナと「読み」

足くくりワナは、<sup>けものみち</sup>獣道にしかけ、カモフラージュして、気づかずに通過した獣をとらえる。構造は単純で、踏圧か、ピンと張った糸を引くと作動する。

私の流派では、誘引物でおびきよせることはしない。足くくりワナにエサが向かない理由は、エサ場では警戒度が高く、ワナが感づかれてしまうためである。したがって、エサ場にしかけるのではなく、寝床からエサ場に続く通路にしかけるのである。

この猟には、射撃技術のような特別な能力は必要ない。強いていえば「読み」だ。痕跡・地形・植生などを総合的に判断し、獣の行動を予測する「読み」がものをいう。ワナの取り扱いも同様に重要だが、最近では初心者にも扱いやすいものが出回っている。

陸生動物は、地上に痕跡を残さずには移動できない。一般に目につきやすい痕跡は、足跡と、獣道の入り口だろうか。足跡は大きなヒントで、付近に生息する動物の種類、大きさ、出現頻度、歩行速度などが推測できる。

持ち前の知識を頼りに、発見した痕跡を手がかりとして動物の生態と行動を想像していく作業は、狩猟の基礎トレーニングとして最適であるように思う。そして、同時に、奥が深い。優秀者には新鮮な高級食材が現物支給されるので、ぜひがんばってほしい。

## ワナ猟にとっての獣道

痕跡のなかでもとくに重要なのは獣道である。ひらけた場所からヤブに入るトンネルは無数にあり、その奥は分岐と合流を繰り返す。上から見れば網目状である。獣道は、銃猟者にとっては「ストーキングのときにちょっと通りやすい道」かもしれないが、ワナ猟では貴重な商売道具であり、ずかずか踏みこむわけにはいかない。獣道を荒らさないためにヤブのほうを通行するので、ワナ猟者は文字どおり「道なき道」をやむなく進んでいく。今回は、「どういった道にワナをしかけるか」

をテーマとし、獣道の読み方を検討する。ワナ猟での最初の駆け引きは頭脳戦である。まずは獣道に関する基礎知識から。

## 獣道はみんな使っている

獣道に向けた自動撮影カメラが示すように、獣道は多種の動物に利用される。たとえば、私のしかけている道にはイノシシのほか、多い順にタヌキ、ハクビシン、ヤマドリの痕跡がある。目標でない動物をとらえてしまうのを混獲というが、それぞれの獣道利用は微妙に異なるので、うまくすれば混獲を減らせる。もっと追究すれば、たとえば「50~70kgの雌イノシシの左前足」のみ選択的に作動するワナをしかけられるかもしれない。

## 獣道の通りやすさ

獣道は、動物にとって移動に適した場所がふみつけつづけられた結果できたものである。ここで、動物にとっての「通りやすさ」を考える。人間は、見通しのよい開けた道を通りやすいと感じるが、彼らにしてみれば逆で、見通しが悪いのを好む。幅広い道では、中央をあまり通らず、端を歩く。道には曲線や分岐が多く、ぬかるみも気にしない。石やアスファルトはヒヅメが滑るので嫌う。このように、彼らの道理で考えるべきである。

## なぜ分岐が多いか

足くくりワナは獣道ごとにしかける。しかし最初は、本数が多くてどこにしかけていいか迷うことだろう。これは、動物側の戦略である。ワナ猟者が多い場所では、獣が通常使う獣道の本数を増やすことがそのまま生存率を高めることにつながっている。危険(ワナや捕食者)が多く、警戒が必要な場所ほど道の数が多くなっていると考えられる。入り口の多さが好例である。ヤブから外に出るとき、動物は最も警戒しているに違いない。

## 狩猟者の気配は消せない

獣と同様、われわれも痕跡を残してしまう。汗をかき、枝を折り、草をふみつけながら何度もワナに通う。ワナにも金属臭がある。これらを気にする人は、ワナの油抜き、野ざらし、消臭材の使用などで対処する。設置したワナに近づかないために、発信器で作動を知る方法もある。

しかし、気配は完全には消せない。獣は感覚器官が発達している。本気で警戒した獣の嗅覚に勝ち目はない。スレ個体でなくとも、警戒中の獣をとらえるのは至難である。とくにイノシシは下手なワナを掘り返すので屈辱的だ。

現場をなるべく攪乱しない努力は必要だが、私はある程度の攪乱はあきらめ、状況を調べるほうを優先した。その代わり、警戒度が低い場所にしかける努力をした。彼らはつねに最大の警戒をし、慎重に歩いているわけではないはずだ。嗅覚を使用していない状態なら、とらえやすいのではないだろうか。

おもしろくなってきたところで申しわけないが、つづきは次回、「警戒」と「踏ませる技術」を中心に進める。

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



# 第14回付け合わせ 塚田宏幸

バルコ札幌シエラ

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/>

料理を作る上で、食材の「背景」を紐解くことは美味しさへの近道である。例えば、われわれの食材となる生き物自身が、何を食べて育っているかを知ることその一つ。漁師町でみんなで料理をした時の話だが、ウニの殻を剥いていると、お手伝いしてくれていた方に「このウニの中にある黒いのは何か」と尋ねられた。「それはウニの主食の昆布や海藻だ」と答え、焼き網の上に一枚の昆布を敷いた上で焼きウニを作って、その相性のよさを確かめた。食物連鎖上にある食材(彼らの好物と想像される)を合わせると、自然と両者の味が溶け合って美味しさが増す料理を、私はいくつか経験してきている。

この「理論」をエゾシカに当てはめて考えてみたい。エゾシカは何を食べているか？ 飼育された状態を除き、野生動物であるエゾシカが何を食べて育ったか知ることは非常に困難なので、農業被害のデータから、彼らの好物と想像される食材をピックアップしてみよう。

農業被害額の半分は牧草で、残り半分が小麦、テンサイ、水稻、馬鈴薯、果菜(トウモロコシ、キュウリ、カボチャなど)、大根、人参、小豆、大豆などで占められている。農作物以外に、もちろん山野に生える様々な草木ももりもりと食べているのだろう。それらは、木の芽や若葉、ドングリから、冬場は笹や樹皮にまで至る。

このデータと見ると、エゾシカは非常に多様なものを食べて育っている印象を受ける。列挙した中には根菜もあるが、とある農家さんに聞いた話だと、収穫間際に掘って食べていくそうだ。なんとという図太さ!!

いくらエゾシカが好むからといって、さすがに牧草や樹皮を食材として料理に取り込んでいくのはとても独創性のいることだが、他のものは調理することでエゾシカとの相性も良さそうなものが多い。

私は皮肉を込めて(食味相性がいいことは前提として)、エゾシカ料理の皿にこれらエゾシカが好きであろう山菜や山のハーブ、農産物を一緒に盛り付けることが多い。山菜や山のハーブの例としては、行者にんにく、山葡萄、山椒、シケレペなどがある。(シケレペについては第6回に詳しく触れています。)

みなさんもぜひ、お皿の上でエゾシカの食物連鎖を表現してみてください。



エゾシカのロースト、トウモロコシの付け合わせ、山ぶどうのマスタードソースがけ。バルコ札幌で撮影。

PHOTO / Hitoyuki Tsukada

## シカ衛生管理の現状を報告—日本哺乳類学会2012年大会—

日本哺乳類学会2012年大会(神奈川県相模原市、麻布大学)で9月23日、自由集会「ニホンジカ管理の現場に求められる食資源化の現状と将来展望」が開かれ、エゾシカ協会から下記のような報告をしました。(井田宏之)

### ◆企画趣旨

近年、捕獲した野生動物の利活用に関する注目や議論が急激に高まっている。これは利活用が、全国的に激化するシカ等に起因する農林業被害対策の一環としての「捕獲促進策」として位置づけられたためである。しかし、野生動物を衛生的に扱い、食品としての安全性を担保する仕組みが未整備であり、その背景として、野生動物を食資源として扱

うためのシステム化に向けた研究基盤が脆弱であることが挙げられる。本集会では、海外事例を紹介しながら行政と研究の課題を整理し、今後の展望について議論する。

### 「食資源としてのシカ衛生管理の国内の現状」／井田宏之(社団法人エゾシカ協会)

シカを食肉処理するためには、営業許可・施設基準等について食品衛生法の規程が適用されるが、家畜と異なり、と畜場法の適用を受けないため、と畜検査の対象となっていない。そのため、いくつかの都道府県では、衛生管理等についてマニュアル・ガイドラインを整備している。捕獲数の多い北海道、兵庫県、長野県のマニュアル・ガイドライン等衛

生管理システムと認証制度の現状と今後について報告する。

### そのほかの演題

「全国の捕獲と活用の現状」／横山真弓氏(兵庫県立大学)

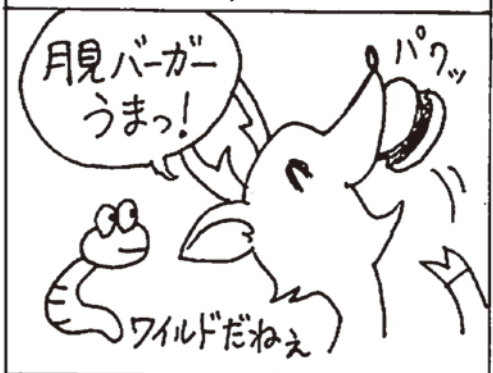
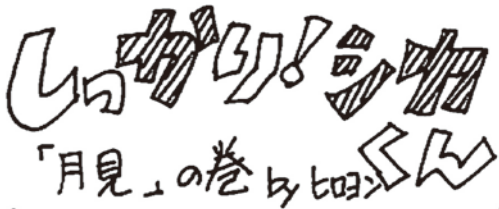
「英国の一次処理のHACCPモデルと狩猟者の資格制度」／松浦友紀子氏(森林総合研究所)

「捕獲ストレスと資源活用」／竹田謙一氏(信州大学)

「全国組織—自然食肉開発機構(仮称)—の設立について」／石崎英治氏(社団法人日本猟友会)

# エゾシカ協会 認証施設リスト

安全・安心なエゾシカのお肉を消費者の皆様にお届けすることを目指して、エゾシカ協会は平成19年から「エゾシカ肉認証制度」をスタートさせました。北海道庁が策定した「エゾシカ衛生処理マニュアル」に基づいた処理に加え、厳しい衛生基準をクリアしている処理工場の製品(食肉)に当協会の認証マークの使用を認めています。また加工食品への利用も増加してきていることから、平成24年7月から認証施設で処理された安全・安心なエゾシカ肉を利用する加工食品への認証制度を創設しました。



認証施設	住所
①阿寒グリーンファーム	釧路市阿寒町中阿寒18線38番地
②ユック	根室市花咲港295番地6
③北海道食美樂	新冠郡新冠町若園84番地3
④知床エゾシカファーム	斜里郡斜里町真鯉223番地7
⑤サロベツベニソン	天塩郡豊富町字豊富大通12丁目
⑥南富フーズ	空知郡南富良野町字幾寅617番地3
⑦エレゾ社	中川郡豊頃町大津125
⑧北海道産ファーム	函館市亀田本町11番地20
⑨トレジャーボア	標津郡中標津町字当幌1323番地7
⑩森のかりうど	勇払郡占冠村字占冠
⑪えりも鹿肉 加工センターY・W産業	幌泉郡えりも町字本町37-1番地
⑫ドリームヒル・ トムラウシ	上川郡新得町字屈足トムラウシ81番地
⑬上田精肉店	上川郡新得町一条南2丁目7番地

加工食品認証会社	対象製品
①北陸製菓	エゾシカせんべい
②えぞや	エゾシカしぐれ煮、煮ハンバーグ
③知床エゾシカファーム	スパイシー焼肉、あまから焼肉
④北泉開発	エゾシカトマト煮缶詰、味噌煮缶詰
⑤今野商事	エゾシカハンバーグ、味付け肉
⑥サロベツベニソン	エゾ鹿肉のジンギスカン、缶詰等

社団法人エゾシカ協会ニューズレター第33号  
2012年10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) 2012 Yezo Deer Association, All rights reserved.