



ニホンジカの現状について



エゾシカ協会 理事・事務局長
井田宏之

ida.yezodeer@r8.dion.ne.jp

平成22年度から農林水産省利活用技術者育成研修事業検討委員会の委員をさせていただき、全国各地で研修会講師として参加しました。平成24年度は伊豆市、諏訪市、名古屋市に行きました。研修会講師がメインですが、各地域の研究者、行政担当者、処理場運営者などの方々から各地の状況をお聞きすることが出来ました。そこで感じたのは、農業被害対策、捕獲体制、資源化等、野生動物対応の課題は全国共通であるということです。

そこでニホンジカの現状について調べましたので報告いたします。

1 日本全体の鳥獣被害状況と対応

(1) 農業被害状況

平成22年度の鳥獣による農作物被害は総計239億円で、前年から26億円増加。シカ77億円(32%)、イノシシ68億円、カラス23億円、サル19億円。農作物被害は、シカ・イノシシで過半を超えており、その他カラス、サルなどの鳥獣

による被害もある。平成22年度でみると、ほとんどの自治体でシカ・イノシシ・サルの合計被害金額が1000万円以上(うち34道府県は1億円以上)となっている。農家の中に

は被害金額を申告していない例もあり、被害実態は更に深刻であると推測される。

(2) 森林被害状況

平成22年度の森林被害面積は6200haにおよぶ。このうちシカによる被害面積が4000haと65%を占めている。

(3) 水産被害状況

カワウによる損害が平成20年度だけで103億円、トド被害(北海道のみ)が毎年10億円以上、出ている。

参考資料①:山下慶洋「農林水産業の鳥獣被害への対応」(『立法と調査』2012年12月11日号、No334、参議委員事務局企画調整室編集発行)

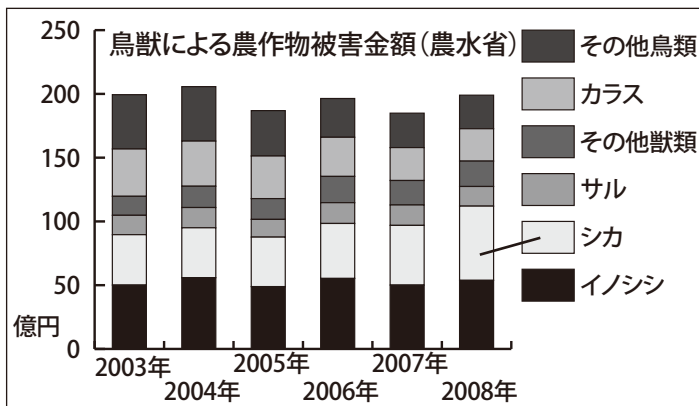
2 鳥獣被害防止特措法

(1) 被害防止対策の基本的な考え方

これまで鳥獣保護法に基づき都道府県知事が特定鳥獣保護管理計画を作成し、人と鳥獣の軋轢回避のため個体数管理、生息環境管理、被害防除対策等総合的な保護管理対策が行われてき

おもな記事

地元のエゾシカ丸ごと体験／鹿野たか嶺「野生生物と交通」研究会リポート(p3)／塚田宏幸「美味シカコラム15 食いしん坊!がやってきた」(p4)／伊藤英人「ワナ猟の世界7 実践編その2:警戒と踏ませの技術」(p5)／協会おすすめWEBサイト／まんが「しっかり!シカくん」(p6)



ている。被害の様態が各地域において異なり、効果的な被害防止対策を実施するためには地域主体の取り組みを推進することが効果的である。被害の状況を的確に把握しうる市町村及び地域の農業者が中心となって被害対策に取り組む体制の構築が必要。

(2) 捕獲鳥獣の適正な処理

捕獲増加による環境への悪影響、狩猟者の高齢化による埋設作業の負担増加、適切な処理施設の不足等の問題がある。このため国及び地方公共団体は適切な処理方法の普及を推進する。また、被害防止対策を持続的に実施する観点から、国及び地方公共団体は、捕獲した鳥獣を地域資源として捉え、安全を確保しつつ、肉等の加工、販売等を通じて地域の活性化につなげる取り組みを推進する。この際、捕獲した鳥獣を活用する取り組みを持続的に実施することが可能となるよう、捕獲活動と加工・販売を一体的かつ安定的に実施する体制の構築を推進する。

【筆者コメント】素晴らしい考え方と思いますが実際に誰が、どのように実施するかが課題だと思います。

参考資料②：平成20年2月21日農林水産省告示第254号「鳥獣被害防止特措法の基本的な指針 鳥獣による農林水産業等に係わる被害防止のための施策を実施するための基本的な指針」

3 総務省の鳥獣被害防止対策に関する勧告

被害防止計画、生息調査(都道府県に予算措置)、被害調査等について、総務省から勧告が出ています。

参考資料③：総務省「鳥獣被害防止対策に関する行政評価・監視 結果に基づく勧告」(平成24年10月30日)

4 ニホンジカ捕獲数と食肉利用等

全国のニホンジカ捕獲総数は、約36万頭(平成22年度実績、環境省集計)。シカ肉を販

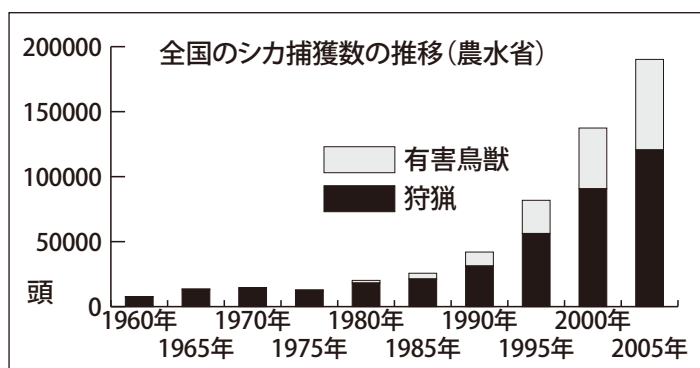
売するためには、食品衛生法で定める食肉処理業の施設で処理する必要があるが、右表に示すように捕獲数に対する処理割合は、北海道14%、長野県5%、兵庫県3%に留まっている。

5 まとめ

本記事でご紹介した政府資料をWEBからダウンロードしてぜひお読みいただきたいと思います(エゾシカ協会ホームページの「エゾシカLINK」ボタンからたどれます)。ニホンジカの被害状況、捕獲体制、資源化の考え方が資料①と②に網羅されています。また、その課題については、総務省勧告(資料③)で報告されています。

行政機関への要望としては、捕獲専門家(資格制度を含む)体制の検討及び食肉利用率の向上を図るための具体的な資源価値を高める施策の実施があります。全国共通の課題を解決し資源化を推進するために北海道内外の研究者と連携して衛生課題、栄養成分、捕獲との連携方法等の情報共有から始めていきたいと思っています。

また捕獲体制及び捕獲専門家については、『野生動物管理のための狩猟学』(朝倉書店、平成25年1月刊)をご参照ください。梶光一・東京農工大学教授をはじめ、当協会会員の方が多数執筆され、諸外国の事例、今後の方向性も書かれています。



平成23年度シカ捕獲数と食肉処理頭数

	捕獲頭数	処理場数	処理頭数	処理割合
北海道	135,000	71	18,997	14%
長野県	27,171	15	1,484	5%
兵庫県	34,884	9	1,045	3%

* 兵庫県処理頭数は、シカ用施設のみ集計



梶光一・伊吾田宏正・鈴木正嗣編、近藤誠司ほか著『野生動物管理のための狩猟学』(朝倉書店、2013年)。絶賛発売中です。早くも第3刷、売れ行きが狩猟学の注目度の高さを物語っています。ぜひご一読ください。(伊藤英人・朝倉書店編集部。本書のカバーデザインなどを担当)

ニホンジカの現状について 井田宏之

地元のエゾシカを丸ごと体験 道教育大付属釧路小で「森の楽校」

北海道教育大学附属釧路小学校(倉賀野志郎校長、児童410人)の学校給食に2月19日、地元・北泉開発生産のエゾシカ協会認証エゾシカ肉を調理した「げんきもりもりバーガー」が登場。合わせて発行された「食育だより」が、エゾシカの特集記事を組みました(右)。

前田一步園財団と取り組む「森の楽校」プロジェクトの一環。6年生は林内で「樹木のネット巻き」作業を体験したり、捕獲施設を見学したり。最後に給食でシカ料理を味わって、防除・捕獲・有効活用のすべてを学びました。

食育だより 2月

平成25年2月 北海道教育大学附属釧路小学校

鉄が足りていますか?

国民食糧調査で、鉄の摂取量の不足が指摘されています。鉄は赤血球中のヘモグロビンを構成する成分で、酸素を全身の細胞に運搬する役割があります。不足すると鉄欠乏性貧血になり「疲れやすい」「顔色が悪い」「食欲低下」「めまい」「息切れ」などの症状が現れます。

○鉄が不足すると..

- からだがだるい
- あさ、なかなかおきられない
- つめの色がわるくなる

鉄は、こんな食品に多く含まれています

レバー	のり	ひじき	ごま	あさり	ごま	きりぼしだいこん
こまつな	しゅんぎく	ほうれんそう	たまご	だいず		シカ肉

○ビタミンCが多い野菜や果物と一緒に食べると、鉄の吸収がよくなります。

エゾシカをおいしく食べよう!

北海道では、現在、エゾシカの数が増えすぎていることが大きな問題となっています。それは、エゾシカが、冬になると樹木の皮を食べて森の木を枯らしたり、畑の作物を食べたりするからです。そこで、北海道では森を守るためにエゾシカの駆除をはじめ、貴重な食料として有効利用する取組を始めました。しかし、エゾシカについていろいろ調べてみると、もともとアイヌの人々にとって貴重な食料だったこと、明治時代にはエゾシカ肉を食糧として海外に輸出していたという歴史があり、北海道では、シカ肉の食用の習慣がありました。本校の6年生も「環境教育」の一環として2月に阿寒湖畔に出かけるなど、エゾシカの生態や食肉体験の仕組みについて学んでいます。

○エゾシカ肉は、鉄分が豊富で脂肪が少なくヘルシーなお肉です!

シカ肉には、「体」を丈夫にしてくれる「たんぱく質」や血をつくるものになる「鉄」が他の肉より多いのが「特長」です。簡便な食生活でとりづらい鉄など「私」たちの体に欠かせない栄養がたくさんふくまれていて、今「注目」の食材です。

○給食でシカ肉を食べて元気な体をつくらう。

6年生の「環境教育」プログラムを機会に、シカ肉の有効利用を図るため、「給食」でシカ肉を食べることにしました。そこで冬休みに先生たちとシカ肉料理の「試食会」を開催、子どもたちが食べた「ハンバーガー」にしました。シカ肉は、子どもたちがお世話になっている前田一步園財団が被害対策の一環として阿寒湖畔の山林で飼育し、環境したエゾシカを使うこととし、衛生管理が整った北泉開発さんが加工したシカ肉を提供していただくことになっています。

2月19日は、食育の日です。みんなで「げんきもりもりバーガー」を食べ、あらためて北海道の自然のめぐみに感謝してシカ肉をいただきます!と思います。

給食レシピ紹介 **げんきもりもりバーガー**
—シカ肉に豚肉の旨味/ハンバーグをいじって作ります—

【材料】(1人分出来上がり60g)

○ハンバーグ	30g	○パンパン	1コ
シカ肉(ミンチ)	15g	レタス	10g
なたね油(しんじゆ)	20g	トマト	15g
玉ねぎ(みじん切り)	20g	○濃厚焼きソース	10g
卵	5g	しょう油	3cc
パン粉	5g	みりん	15cc
塩・こしょう	各少々	砂糖	1g
しょう油	1cc	酒	10cc
アツメグ	少々	片栗粉	1g

【作り方】

- 1 ホールに肉とゆめた玉ねぎを合わせ、パン粉と調味料を加えてよく混ぜる。
- 2 肉を小判型に丸め、茹きひいて両面をよく焼き、取り出す。
- 3 焼いた肉汁に濃厚焼きソースの調味料を加え火を通し、ハンバーグを戻してソースをからめる。
- 4 パンにレタス、ハンバーグ、トマトをはさむ。

あぶらみか少なくてもヘルシーなハンバーグです!

「食育だより」は同校のホームページでバックナンバーが公開されています。 <http://fusho.kus.hokkyodai.ac.jp>

第12回「野生生物と交通」研究発表会リポート

鹿野たか嶺 一般社団法人 北海道開発技術センター shikano@decnnet.or.jp

今年で12回目を迎える「野生生物と交通」研究発表会を、去る2月22日(金)に札幌コンベンションセンターにて開催いたしました。今回も多くの皆様にご参加いただき、貴重なご発表とともに、参加者からの意見、質問なども盛んで、多くの方に情報交流の場としてご活用いただくことができました。

植物に対するエゾシカの食害に関する発表、ロードキル対策の試みに関する発表、事故発生要因や多発箇所の特徴に関する発表など、シカに関するものだけでも発表内容は多岐に渡り、シカ以外にも興味深いご発表を多数いただきました。

またパネル展示では、ファームエイジ株式会社様をはじめさまざまな分野の

企業・団体の方にご参加いただきました。懇親会では毎年恒例のエゾシカ料理を味わいました。この日のためにエゾシカ肉を特別注文し、ステーキや煮込みなど多数のエゾシカメニューを提供しました。鹿肉を初めて食べる方にも、また、毎年楽しみにしてくれている方にも大好評でした。

来年も会員の皆さんからのご発表、ご参加を心よりお待ちしております。

当日の発表プログラムと発表概要は研究発表会のホームページから閲覧できますので、こちらもぜひご覧ください。

www.wildlife-traffic.jp

2013 - 3, no.34 YezoDeerAssociation 3



第15回「くいしん坊！」がやってきた

バルコ札幌シエラ

秋の終わりから冬にかけては「ジビエの季節」。道外から飛行機に乗ってこちらにジビエ料理を食べに来る熱心なファンがじわじわと増えてきた、と私は実感している。

つい先日は、遠くアメリカからお客様が来店された。

「ハンターなんだ。ホッカイドーのエゾシカが美味いと評判だから、アメリカのシカとどう違うか食べ比べたくって」

エゾシカ料理を目当てに、はるばる北海道に足を運んでくれたのだ。「今度は森の中で野生のエゾシカを見てみたい」とも話していた。

思い出すのは10年ほど前のこと。駆け出しだった私は、とある直売のイベントに出店し、エゾシカ肉の加工品を大量に仕入れて、大赤字を出した。イベント自体にはたくさんのお客様が集まっていたのに、私の店のエゾシカは試食すら進まなかった。シカ肉は嫌悪されている、とさえ思った。当時、シカに対する一般市民の印象は、動物園もしくは奈良公園のシカ、はたまたぬいぐるみ。食べ物としてはほぼ認知されていなかったように思う。

なので今、エゾシカ料理を出した時に「おお」などと反応をもらえたならば、あのころのギャップに、ついニヤニヤしてしまうのだ。

アメリカからのお客様に続いて、今度は東京から松岡修造さんが来店された。TVでお馴染み、元テニスプレイヤーのあの人である。「くいしん坊!万才」という食べ歩き番組のリポーターとして、まさにエゾシカ料理を取材し

に見えたのだ。3月4日にオンエアされたが、番組ホームページから紹介文を抜粋すると――

今回は東京では馴染みのないエゾシカを使った料理をいただくことに。なんと北海道では、毎週第4火曜日は「4(シ)・火(カ)」の日ということで、エゾシカ肉を食べようという試みがなされているんだとか。エゾシカ肉は、栄養学的にも高タンパクかつ低脂肪で、鉄分も多く含まれており、非常に優れた食材なんだそうです。そんなエゾシカを使った料理は、「木の実のソースをあしらったエゾシカのロースト」に始まり、チーズを混ぜてしっとりした衣が特徴の「エゾシカのミラノ風カツレツ」、しめにはアイヌ料理の鍋料理「オハウ」をいただきます。

<http://www.fujitv.co.jp/kuishinbo/>

収録の合間に、いろいろおしゃべりさせてもらった。修造さんは「エゾシカは好きな食材で東京でも食べますよ」と話した。「エゾシカの栄養価はアスリートにとっても最適です」と私が言うと、修造さんは「僕はもうアスリートじゃないしなあ……」などとTVのままの口調で冗談を飛ばし、スタッフを笑わせた。

修造さんがエゾシカ料理を美味しくように食べてくれる姿に、私はもう、ただひたすらにニヤニヤである。



オハウ。牛肉を使って調理したもの。オリジナルはもちろんユク(エゾシカ肉)で作ります。調理と撮影:筆者。

くいしん坊!万才

フジテレビ・共同テレビ制作。1974年に放送が開始され、2000年から松岡修造氏がリポーター。5分間のミニ番組。現在は関東圏と山形県でのみ放送され、道内では視聴できない。

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-土16:00-24:00、日・祝16:00-22:00
☎011-211-1954 <http://barcom.jp/>

ワナ猟の世界

連載第7回

実践編

その2：警戒と踏ませの技術

伊藤英人

ワナと警戒

獣は常に万全の警戒をしているわけではない。食料の探索や摂取、さらには休息や睡眠に時間を割かなければならないからである。警戒中の獣をとらえるのは難しいので、警戒の弱い状況や場所について知っておくべきである。

鉄製の檻でできたハコワナは、奥に置いたエサをとろうとすると入り口の扉が閉まり、脱出できなくなるしくみである。数頭まとめたの捕獲や、エサ資源の少ない場所での捕獲に適している。ただ、山中に突如出現する檻やエサはわざとらしいもので、檻全体を隠すことは難しい。ワナ内に誘導するには、相手がワナとわかっている状態での勝負となり、ワナに対する獣の警戒心と、エサの誘引力との駆け引きとなる。ハコワナに慣れさせるために、はじめはスイッチが作動しないようにして放置し、エサだけ与え、気を許した頃に作動させる。

一方、足くりワナへの警戒は少し事情が違ふ。足くりワナは土に埋められるので、視覚的には完全に隠すことができる。つまり、ワナを意識しない状態の獣を捕獲することができる。ワナを意識していなければ、ワナをよけないし、ワナが作動したときの反応が遅くなり、足を確実にとらえられる。ニオイにも鈍感になっているはずである。ハコワナよりも、人工物への警戒が強い個体の捕獲や、エサの魅力が低い場所での捕獲に適していると考えられる。

警戒がゆるむとき

では、ワナや外敵に対する警戒を考えてみる。まず、採食直前と採食中は警戒が高い。エサ場はさまざまな動物が集まる場所なので、すぐ逃げられるようにしているはずである。また、ヤブからオープンスペースに出るときのような、身を隠しづらい状況でも警戒する。

したがって、警戒がゆるむのは、採食後の満腹時や、慣れた道での移動、ということにな

る。たとえば、エサ場に続く獣道が2本あり、「行き」と「帰り」のように使い分けしていたら、「帰り」道にワナをしかけるべきである。それも、エサ場から見えるような場所ではなく、ヤブに少し入ったあたりが望ましい。

次に、歩行の速度と警戒の関係を考える。速度は、足跡の歩幅から推測する。道を通するスピードが速いときは、当然、あまり周囲を警戒することができない。シカやイノシシは鼻が非常に利くが、高速で走りながらもその能力を発揮しているとは考えにくい。獣が早歩きをしている場所は、警戒が薄まる良いポイントである。とくに、人や犬などに追われているときは、判断力が低下するようだ。縄文時代の大規模な追い込み猟では、群れをがけや落とし穴まで誘導できた。ワナ場を銃猟者や猟犬に荒らされることは、ワナ猟者にとってあながち不利ではない。

設置地点の選択

続いて、獣道のどこに足くりワナを置くかという細かい点に話を移す。足を置いてほしい場所は、直径5cmくらいの円内で、そこに足がこないとうまく作動しない。一步を限定するような工夫が必要である。

ワナをしかける獣道を特定したあとに、その道をたどり、斜面、石、太い枝などの障害物のある箇所を探す。獣は足を負傷したくないので、石や枝を踏むのを嫌がり、またぐ。イノシシは斜面を滑りおろる。このような場所は、足の位置が自ずと限定されるので、ワナを置くチャンスである。違和感を生じない範囲でなら、障害物を新設してもよい。

「天動地動の術」という忍術がある。たとえば右側に対象者の気を引くものを置き、その隙に左側を通って逃げる、というようなものらしい。これを応用し、右側に怪しい障害物、左側にワナを置いてはどうだろうか。獣の敏感さを逆手にとり、ワナ以外のものに注意を向け、うまい方法かもしれない。もちろん、あまり

細工をすればれてしまう。

ワナを置く地点をここまで限定したら、実際に足を置いてくれるかどうか、ちょっとした調査をすることがある。地ならしをして、その日から次の見回りまでに、どの位置に足跡がつくかをみるのである。現在使われていなければしかける意味はない。しかし、あまり交通量調査をすべきでない。ならした場所についた足跡を見て、「ワナをしかけておけばよかった」と後悔するからである。

獣道の「土の硬さ」がよい指標になる。地面を触ってみて、最も踏み込みが大きいと思われる地点にしかける。

試行錯誤という言葉はワナ猟にふさわしい。獣たちのワナへの反応をみながら、あれこれ考えるのが楽しい。

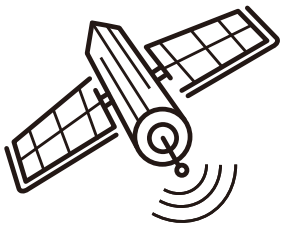
次のテーマは混獲。



(写真上)隠す前の足くりワナ。(下)カモフラージュ後。上側の露出した根、左下の石がポイント。

伊藤英人 いう・ひと

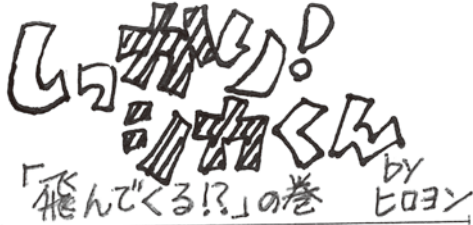
朝倉書店編集部勤務。ワナ猟は独学。協会ウェブサイトに「狩猟本の世界」連載中。
hokkaiouhidetoko@yahoo.co.jp



エゾシカ協会メールニュース自動配信サービスのご案内

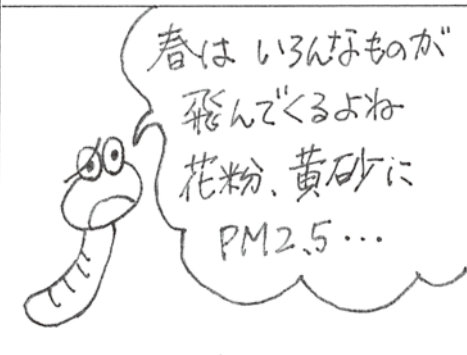
社団法人エゾシカ協会事務局からのご案内を、会員みなさまに自動送信でお届けするサービスを始めました。事務局でメールアドレスを承知している方には、以前からお送りしていましたが、届いていない方で配信をご希望の方は、下記あてにメールでお申しつけ下さい。

エゾシカ協会事務局 ida.yezodeer@r8.dion.ne.jp



エゾシカ協会おすすめ WEBサイト

井田宏之



NHKクローズアップ現代
2月28日
UMAIが世界を制す!?
http://www.nhk.or.jp/gendai/kiroku/detail_3318.html

静岡県工業技術情報
No.83
http://www.iri.pref.shizuoka.jp/issue_index/upfiles/No83_05.pdf

エゾシカ食育だより
<http://fusho.kus.hokkyodai.ac.jp/04.hogosya/syoku/syo.H25.02.pdf>

NHKクローズアップ現代
2月14日
ハンターが絶滅する!?
http://www.nhk.or.jp/gendai/kiroku/detail_3310.html

3月3日に明石市の一般の方から葉書をいただきました。NHKが2月28日に放映したクローズアップ現代(「UMAIが世界を制す!? 発見・驚きのパワー」)で、「サンペレグリノ 世界のベストレストラン50リスト」に3年連続1位を獲得しているデンマークのレストラン「NOMA」が、食材として「鹿節」を使用していると紹介されていました、という内容でした。番組は私も見ていたのですが、WEB検索してみると、WEBで鹿節を見ることができましたので紹介します。静岡県と企業の共同研究で、常温保存可能な鯉節様の「シカ節」を試作し、商品化を目指しているとのこと。北海道では「鮭節」が開発されています。「鹿節」もぜひ研究したいと思います。

2月7日、道庁経済部主催のエゾシカ加工製品説明会で、エゾシカ協会理事の曾我部さんから、北海道教育大学付属釧路小学校発行の『食育だより』(2月)をいただきました。「エゾシカをおいしく食べよう」特集で、シカハンバーガーのレシピが掲載されています(→p3)。

エゾシカ協会理事の伊吾田さんが出演されました。上記サイトで一部を視聴できます。不勉強で「クローズアップ現代」がWEBで見られるとはこれまで知りませんでした。「鹿節」のことをネットで検索していて気づきました。

社団法人エゾシカ協会ニュースレター第34号
2013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) 2013 Yezo Deer Association, All rights reserved.