



一般社団法人
エゾシカ
協会
Yezo Deer
Association
NEWSLETTER

35

October 2013

ただいま制作中！ 新版「エゾシカの被害と対策」 農林業被害対策編

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

平成 15 年に『エゾシカの被害と対策～エゾシカとの共存をめざして～』が発行されてから、早いもので 10 年が経ちました。

この『エゾシカの被害と対策～エゾシカとの共存をめざして～』は、エゾシカによる様々な被害を軽減するため、平成 12 年 4 月にエゾシカ協会に被害対策検討部会を立ち上げ、約 2 年間検討を重ねた成果として、エゾシカ協会および北海道開発技術センター編集のもと、平成 15 年 7 月に発行したものです。

この 10 年の間に、エゾシカの生息地や農林業被害、交通事故は年々増加傾向にあり、被害発生地も道東地域から全道規模に拡大しています。

エゾシカ農林業被害は、平成 8 年の約 50 億円から平成 15 年には約 29 億円と減少しました。これは、捕獲の規制緩和及び防除柵の設置の効果が大きいと考えられます。しかし、平成 16 年以降、再び農林業被害が増え始め、平成 23 年には約 64 億円となっています。

そこで、各関係機関に再びお集まりいただき、農林業被害の実態、フェンス設置状況、エゾシカ生息状況、捕獲手法や実施状況、フェンスや捕獲以外の対策手法、対策

こちらは旧版『エゾシカの被害と対策～エゾシカとの共存をめざして～』(平成 15 年発行)。

の実施が生態系に与える影響等の現状情報を共有し、課題の整理を行なうため、エゾシカの被害と対策研究会を発足しました。

エゾシカを取り巻く環境も大きく変わっていることから、研究会では、『エゾシカの被害と対策』の改訂版を制作することになりました。今回は、エゾシカ対策の中でも「農林業被害対策」にテーマを限定し、制作を進めています。

エゾシカの被害と対策に関するさまざまな情報をとりまとめ、エゾシカ協会関係者はじめ多くの方々に役立つ 1 冊にしたと考えており、まずは、エゾシカ協会の方々にみなさまにレビューレポートとしてお届けする予定です。

発行をお待ちください！



CONTENTS

- p1 ただいま制作中！新版「エゾシカの被害と対策」(鹿野たか嶺)
 - p2 エゾシカ発酵処理勉強会が始動しました(谷崎美由記)
 - p3 英国ハンティングスクールへの道①(伊吾田宏正)
 - p4 ワナ猟の世界⑧(伊藤英人)
 - p5 美味シカコラム⑩(塚田宏幸)
 - p6 北海道エゾシカ料理グランプリ観戦録(加藤英里)
- しっかり！シカくん(ヒロヨシ)

エゾシカ発酵処理勉強会が 始動しました

一般社団法人北海道開発技術センター (DEC) 谷崎美由記
m-tanizaki@decnet.or.jp

エゾシカ処理の現状

北海道ではエゾシカの個体数が増加し続け、農業被害、ロードキル・レールキル等多くの問題を抱えています。北海道の第4期エゾシカ保護管理計画では、毎年14万頭強の捕獲により、平成23年度推定64万頭の生息数を平成28年度までに43万頭に減らす目標となっています。

しかし、捕獲したシカのうち活用されているのは1割程度に留まっている上、これらは残滓処理が困難であること等から、捕獲が思うように進んでいないのが現状です。このように個体の処理については多くの課題が残されているものの、シカの個体数管理に向けては必要不可欠な分野となります。

そこでこの4月、関係企業・機関が集まり「エゾシカ発酵処理勉強会」を設立し、札幌の北海道大学農学部で3回にわたり勉強会を開きました。参加メンバー、オブザーバーは右表の通りです。

本勉強会では、シカ個体処理の現状を把握し、捕獲から有効活用、さらに最終的な処理方法について整理・検討し、今後の効率的な個体処理に資することを期待しています。特に、発酵処理については、有用な手段と考えられるので、法的・技術的面から現状・課題を整理することを目的としています。

北海道内における発酵処理による減容化の現状

市町村では焼却、埋却によるシカの廃棄物処理を実施していますが、現存量が多いため、近年減容化処理が注目されています。減容化としては、エスパス菌、EM菌等の各種菌類を用いた発酵処理を興部町、枝

幸町等で実施しています。特に枝幸町では、枝幸式発酵減量法についてのマニュアルを発行し、シカ処理事業を今年度から開始している現状です。

資源・有価物としての活用の検討

個体処理においては、法律に基づいた廃棄物処理及びそれに伴うコストの問題が生じますが、安価であっても有価物として購入されれば、その法律の対象とならず、処理コストも低く抑えられるという利点があります。そのため、発酵処理後、燃料や肥料等の何らかの有価物（資源化）として流通できるシステムを構築できれば、処理コストの大幅削減に寄与できる可能性があり、現在勉強会として検討中です。資源化の可能性としては、燃料や肥料のほかに、ペットやミミズの餌等が挙げられます。ただし、有価物として流通させてしまうと、農林水産省から緊急捕獲対策等の運搬・処理費の補助が受けられなくなるといったマイナス面もあるため、今後は運搬等の課題も含め、検討していく必要があります。

今後の勉強会としての課題

今後勉強会としては、処理方法を複数検討し、BSEや感染症等の処理物のリスクについて整理するほか、運搬コストの問題等多くの課題が残されているため、各種課題について整理し、コストの少ない発酵処理及び運搬システムの構築を目指していきたいと考えています。

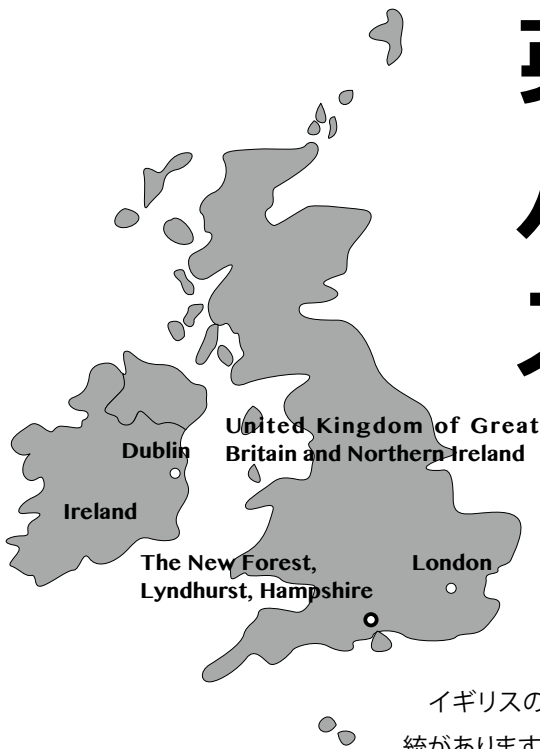
メンバー	
近藤誠司 (座長)	北海道大学大学院農学研究院教授
岩淵和則	北海道大学農業循環工学研究室教授
原文宏	北海道開発技術センター理事
佐々木保	HM エスパス代表取締役
深貝亨	PRO行政書士法人代表社員
我満嘉明	エゾシカ食肉事業協同組合アドバイザー
古林英一	北海学園大学経済学部教授
オブザーバー	
木内武雄	北海道環境生活部環境局エゾシカ対策課有効活用G主査
成田裕幸	北海道農政部生活振興局技術普及課農業環境・バイオマスG主幹
事務局	
谷崎美由記	北海道開発技術センター 研究員
野呂美紗子	北海道開発技術センター 研究員
井田宏之	専務理事

敬称略



枝幸町が発行した『エゾシカなど有害鳥獣の枝幸式発酵減量法マニュアル』(2013年)

英国 ハンティング スクールへの道 その1



伊吾田宏正 igoth@rakuno.ac.jp

酪農学園大学狩猟管理学的研究室

イギリスの狩猟は紳士の嗜みとしての伝統があります。

「カントリージェントルマン」と呼ばれる地方の素封家は、領地の森林にアカシカなどのシカ類を棲まわせて、ディアストーキング（鹿狩）を愉しんできました。贅を凝らした猟館にゲストハンターを招いて接待狩猟を催すなど、ときに狩猟は政治活動にもなりました。

そんな狩猟文化の国、イギリスへ8月に視察に行ってきました。西興部村・下川町・滝上町からなる「オホーツク山の幸活用推進協議会」の中のハンティングスクール構築事業の一環で、当地の狩猟者教育のシステムの実態調査が主な目的です。

イギリスでは、狩猟権が土地に帰属しています。つまり、地主さんは猟期であれば、好きな時に好きなだけシカを撃つことができますし、友人を自由に狩猟に招待することができます。驚いたことに、

狩猟免許制度すらありません。自分の土地を魅力ある猟場にするために、一部の土地所有者は猟区管理人さえ雇って、狩猟鳥獣の保護増殖や猟場の整備を担わせます。

このような伝統から、国有林でもシカ管理人を雇用しています。営林署にシカ係があって、プロハンターが勤務しているというわけです。注目すべきなのは、その目的が日本のように単なる害獣対策ではないということです。

そもそもシカ類は狩猟や食肉の対象として林産物に位置づけられています。国有林のシカ財産を運用するのがシカ係というわけです。その狩猟管理人を養成するのが、狩猟学校なのです。

英国有林のハンティングカー。捕獲されたシカは現場で内臓摘出され、国有林印の鹿肉として一般に流通する。イングランド南東部の New Forest 営林署にて。



ワナ猟の世界

連載第8回 実践編その3

錯誤捕獲とその対策

伊藤英人

朝倉書店編集部

ワナ猟特有の悩み

ワナは動物に作動させるものであるが、捕獲目的の動物でなくとも、重さなどの一定の条件を満たせば、他の動物をはじめ落枝・落雪にも反応して誤作動してしまう。目的外の動物（釣りでは外道と呼ぶ）を誤捕獲してしまうことを錯誤捕獲（または混獲）という。銃猟でシカとキツネを撃ち間違えるようなことはまずないので、ワナ猟ならではの悩みといえる。

実際、錯誤捕獲は技術不足を露見する恥ずかしい行為とされている。狩猟禁止の鳥獣や絶滅危惧種を傷つけてしまうこともありうる。これらの捕獲は鳥獣保護法などの違反となるため自己申告されず、記録にほとんど残らない。ワナ猟者の話題にのぼることも少ない。

当然、できれば避けたいところであるが、さまざまな動物の生息場が重複して獣道を共有し、体サイズや食性が似ているような状況では、対象獣だけを選択的に捕獲するのは困難をきわめる。足のサイズや重さだけでは、イノシシとシカ、子イノシシとタヌキを区別できない。

混獲の防止は奥が深く、狙った獲物を確実にとらえるという腕の見せどころでもあり、ここにワナ猟の魅力が凝縮されている。

ワナ猟最大かつ永遠の課題といえる。

技術的対策

まず、ワナに細工をして錯誤捕獲を防ぐのが正攻法である。くくり輪やバネの調節で、捕獲対象がある程度限定される。たとえばセンサーが重さなら、軽い衝撃で作動しないようにすれば、小型獣（および幼獣）はかからない。

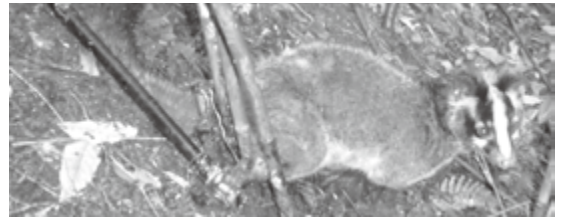
さらに、動物の行動特性を入念に観察し、空間利用や活動時間の微妙な差を読む。たとえば、シカは高さ40cmの横枝（ハードル状）をまたぐが、イノシシはくぐる。横枝の真下にワナを置けばイノシシ、手前ならシカがかかるかもしれない。ハコワナならエサに工夫する。…と、書いてはみたものの、どれも非常に高度な技術で、今のところ私にはとても無理だ。

見回りの強化

最も実行しやすい錯誤捕獲対策は、見回りを適切に行うことである。錯誤捕獲はあらかじめ想定された事故であり、狩猟で使用可能なワナすべてに、すでに対策がとられている。作動と同時に絶命させるようなワナや、傷を与えやすいワナは許可されていない。仮に人間様がかかっても命に別状がない。適切に見回りをすれば、誤捕獲獣を放逐することができる。適度な見回りは獲物を必要以上に傷つけず、捕食者による横取りを防止するためにも有効である。

五目狩りと有効利用

1万年のワナ猟の歴史をもってしても、種別捕獲技術は確立されていない。そこで私が考えついた手段は、目的を限定しない狩猟（釣りでいう五目釣り）、いわば五目狩りである。イノシシを狙ったワナには、タヌキもハクビシンもかかる。今後はアナグ



狙いどおりのハクビシン

マやアライグマがかかるかもしれない。そこで、狩猟獣なら何がかかってもガッカリしないことにした。私には特定鳥獣の駆除の義務がないので、捕獲可能なものは捕獲し、毛皮や肉などの有効利用につとめている。捕獲した動物の価値は有効利用次第である。価値がない動物はなく、生かす技術がないだけのことである。個人消費なら市場価値は関係ない。

負け惜しみに聞こえるかもしれないが、現在の五目狩りは錯誤捕獲防止の前段階といわせてほしい。カッコよくいえば、錯誤捕獲の発生状況の調査を繰り返して、対象獣別の捕獲技術体系を構築していく努力をしているのである。外来種の有効利用法が役に立つ日もくるかもしれない。

めざせ専門的捕獲技術者

ワナ猟には確率的要素が含まれるため、必要以上に錯誤捕獲をおそれることはない。単に当たり外れと一喜一憂するのではなく、各種、各個体の特徴をつかむ努力が、専門的捕獲技術者を目指すワナ猟者には必要である。特定計画や外来種対策は種ごとになされているので、アライグマだけ、ハクビシンだけをとらえるような種別捕獲技術が、野生動物管理の前提となっている。もはや狩猟は趣味でもスポーツでもない。

今後いろいろなワナをしかけ、サンプル数を増やせば、傾向がつかめるはずである。さまざまな種のワナへの反応をみておきたい。たとえば、なぜ多種がかかる獣道があるのか？ なぜタヌキだけ一方通行で利用しているのか？ 明確な答えがあるかもしれないし、ないかもしれないが、ひとつひとつのワナかけ経験のフィードバックによって真の答えに近づいていくような気がする。

夢は個体レベルの勝負だ。「よく通っているあの中型雄イノシシ」や「この足跡の雌ジカ」を来客日に合わせて捕獲するような、ピンポイントのワナ猟を究極の理想としている。

そろそろわくわくしてきた方、ワナ猟の世界へようこそ。

読・書・案・内

小型肉食獣のなかま

本川雅治監訳、朝倉書店、2013年、定価3570円
誤捕獲しやすい小型食肉類は、足跡図鑑などにしばしば登場するが、生態に関する本は数少ない。本書は写真を多用した、解説が多めの図鑑。日本では「侵略的外来種」として名高いアライグマ、マングースなどの生態のほか、原産地での歴史的立場を知ることができる。



第16回「夏鹿」をどう食べる？

この夏、都内で開催されたプロのシェフ向け「エゾシカ肉セミナー」で調理のデモンストレーターを務めた時のこと。ちょっと考えさせられる瞬間があった。一緒に講師をして下さった「フレンチレストラン オギノ」（東京都世田谷区）の荻野伸也オーナーシェフ

が、受講者たちにこんな話をされたのだ。「冬のジビエとしてのエゾシカの美味しさは言うまでもありません。でも夏のシカの味はどうでしょう？ 今日のお料理を食べて、それぞれ判断してみてください」

そういえば――。

頭に浮かんだのは「アルパージュ」である。フランス・アルプス地方の高原放牧地のこと。伝統的な方法では、牛飼いや羊飼いたちは夏の間だけ家畜を連れて高地に移住し、山小屋に寝泊まりして搾乳とチーズ作りに専念する。私が訪ねた村の場合、夏の放牧地の標高は約1500m。チーズが仕上がるたび、往復3時間をかけて麓の町まで運び下ろすという厳しい生活が年間約100日も続く。そして、ここから極上のチーズが生み出される。試食した時、口中に広がる香りといったら、まさに比類なき豊かさ。1皿目を平らげるやいなや思わず「おかわり！」と声に出してしまったのは後にも先にもこの時だけだ。

チーズの味は、作り手の技術もさることながら、原料となるミルクの品質に大きく左右される。つまり秘密はアルパージュにある。ここは氷河が間近に迫るほどの高山帯。植物たちは短い夏を謳歌するかのようには花を開く。いわゆる牧草地とは趣が異なり、あた

り一面が野草のお花畑で、中にはハーブとして知られる種類も多く含まれている。家畜たちはそれを思うままに食べていた。そんな食生活が素晴らしい乳を生み、あの究極のチーズに直結しているに違いない。つまり「美味しいの元」は夏の野草なのだ。

エゾシカは野生の草食獣である。とすれば「夏鹿」の味にそれが反映していないはずがない。

実際、夏鹿の味は冬鹿とは明確に異なる。私なりのテイastingを表現するとこうなる。

夏鹿のイメージは、葉わさびやクレソンなど葉っぱの苦味、花の香が残る蜂蜜、白ワインやオレンジの酸味。

かたや冬鹿のイメージは、甘酸っぱい赤の木の実、カカオやビターチョコの苦味、赤ワインのタンニン、燻香……。

こんなに性質の違う夏鹿と冬鹿を、同じ技術で調理するのはナンセンスだろう。

西洋調理で夏鹿の扱いを学ぶ機会はほとんどないが、現在の日本は別だ。夏鹿を上手に味わう調理技術は日本でこそ開発のチャンスがある、とも言えるだろう。

もうひとつ浮かんだこと。エゾシカにもきつとどこか高地で暮らす群れがいる。季節による味の違いとは別に産地による味の違ひもきつとあるはず。そしてそれぞれに最適な調理方法も……。

野生のエゾシカへの興味は尽きそうにない。



デモンストレーターを務める筆者（左）。写真提供：株式会社 電通北海道

「北海道エゾシカ料理グランプリ 2013 in 南富良野」観戦録



株式会社リクルート
北海道じゃらん
加藤英里

「世界初のエゾシカ料理のNO.1を決めるイベントが行なわれるらしい」——そんな噂を耳にし、去る9月8日（日）に南富良野町へ行ってきました。

南富良野町は、5年前から南富良野エゾシカ料理推進協議会が中心となり、新・ご当地グルメ第1弾の「南富良野エゾカツカレー」や今年6月に誕生した第2弾「南富良野ザ・ヘルシーカツ丼」などの食コンテンツを通じた「エゾシカによる町おこし」に取り組んでおり、今回のイベントも、エゾシカ料理の普及促進を目的として行なわれました。

第1回目となる今年は、エゾシカ肉と全道9つの「新・ご当地グルメ」がコラボ。食べた方の味の7段階評価によって、エゾシカ料理のNO.1が決まります。使用するエゾシカ肉はもちろん、AAOエゾシカ料理推進協議会が認定した「安心」「安全」「美味しくヘルシー」な『AAOエゾシカ肉』です。

天候にも恵まれ、道の駅「南ふらの」横の特設会場には、「新・ご当地グルメ×エゾシカ肉」のコラボメニューを目的として道内各地からたくさんの方が訪れていました。「別海ジャンボホタテバーガー」とコラボした『別海エゾシカバーガー』などバラエティに富んだメニューが提供されており、来場者は何食かを食べ比べ、投票用紙にその評価を記入していました。また、同じ会場では「レストラン黒島」によるエゾシカモモ丸焼

きの実演販売や、隣接する富良野・占冠からのエゾシカ料理の出店、またベニソン・パートナーズによるエゾシカ加工品販売なども行われており、まさしく会場がエゾシカ一色のイベントでした。

結果的に、世界初のエゾシカ料理のグランプリには「南富良野ザ・ヘルシーカツ丼」が輝きました。続いて「南富良野エゾカツカレー」が準グランプリを獲得し、チーム南富良野がエゾシカによる町おこしに取り組む地域の意地を見せました。第3位は今年6月に誕生し、「新・ご当地グルメグランプリ北海道2012 in 十勝芽室」で初登場第3位に輝いた「ちつぶつ緑のエゾシカナポリタン」。特製のエゾシカ肉入りトマトソースと、トッピングされたエゾシカのミートボールが入賞の決め手となったようです。

予定の食数には届かなかったことなど、まだまだ課題はありますが、草の根的にこうしてエゾシカ料理ファンを増やしていくことで、南富良野町の「エゾシカのまち」というブランディングやエゾシカ肉の普及促進に必ずや繋がると思います。ぜひ息の長いイベントとして定着していただきたいと思います。

しんがきん
「ニッポンって...の巻」byヒロコ



※作者注:「枯葉」のIX-Jで「秋かと思いましたが、本来、春に落ちるおぼね... しかり! ヒロコ!

一般社団法人エゾシカ協会ニュースレター第35号
2013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
〒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.