



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

36

April 2014

東京銀座の仏料理店 6 店が エゾシカ料理で競演

松屋銀座の「GINZAの北海道展」

東京・銀座の老舗デパート「松屋銀座」を舞台にした「第 10 回 GINZA の北海道展」(2013 年 10 月 31 日～11 月 5 日)で、エゾシカ協会認証エゾシカ肉にスポットを当てた料理イベントが開催され、銀座の有名フランス料理店 6 店のシェフたちが個性豊かなフルコースを披露しました。

顔ぶれは「銀座レカン」の高良シェフ、「シェ・イノ」の古賀シェフ、「マキシム・ド・パリ」の伊藤シェフ、「レストラン KAIRADA」の皆良田シェフ、「ペリニオン」の中山シェフ、「ル・ボーズ」の青木シェフ。いずれも日本のフランス料理界を代表するような名人たちです。

6 人のシェフは日替わりで会場内特設レストランの厨房に立ち、それぞれ A・B 二

通りのコース料理をプロデュースしました。

名店の特製メニューを比較的リーズナブルな料金で味わえる減多にない機会とあって、イベントは大盛況。6 日間でのべ 850 人がエゾシカを堪能しました。

主催した松屋銀座の担当者は、「とても美味しくてシカ肉のイメージが変わった、とおっしゃるお客さまが大半でした。中には毎日お越しになって“全店制覇”された方も。来秋の開催も決まり、もっと大勢の方にエゾシカの魅力を伝えたい」と話していました。



CONTENTS

- p1 銀座仏料理店がエゾシカ競演
- p2 エゾシカ肉給食の実践／別海駐屯地の例(米井美樹)
- p5 野生生物と交通研究発表会レポート(向井奈由美)
- p6 ラジオ深夜便でエゾシカ語るエゾシカインフォメーション
- p7 英国ハンティングスクールへの道②(伊吾田宏正)
- p8 ワナ猟の世界⑨(伊藤英人)
- p9 美味シカコラム⑩(塚田宏幸)
- p10 全国ジビエサミット(竹田謙一) しっかり!シカくん(ヒロヨシ)

| | |
|---------------|---|
| 銀座レカン | 蝦夷鹿モモ肉のパイ包み焼きグランベヌールソース 蝦夷鹿ロース肉のローストポワヴラードソースと蝦夷鹿のコンソメスープ |
| マキシム・ド・パリ | 蝦夷鹿ロース肉のポワレ赤ワインソーススパイスの香り 蝦夷鹿ロース肉のポワレソースポワヴラード&蝦夷鹿モモ肉とフォウグラのカネロニ |
| ペリニオン | 蝦夷鹿ロース肉のロースト&肩ロース肉の赤ワイン煮込みポワヴラードソース 蝦夷鹿ロース肉のロースト・フォウグラのテリーヌを添えて&肩ロース肉の赤ワイン煮込みポワヴラードソース |
| シェ・イノ | 蝦夷鹿ロース肉ロッシェニ 蝦夷鹿モモ肉のパネ、きのこのソース |
| レストラン KAIRADA | 蝦夷鹿ロース肉とフォウグラのパイ包み焼きポワヴラードソース&バラ肉の煮込みと蝦夷鹿のコンソメスープ |
| ル・ボーズ | 蝦夷鹿ロース肉のローストソースポワヴラード&かぼちゃのピューレ 蝦夷鹿ヒレ肉のポワレ、ムール貝のクリームソース |

各店のメイン料理

エゾシカ肉給食の実践／別海駐屯地の例

陸上自衛隊別海駐屯地業務隊

管理栄養士 米井美樹

1. 経緯

北海道野付郡別海町に位置する陸上自衛隊別海駐屯地では、平成23年5月から平成25年3月までの約2年間、毎月第4火曜日「シカの日」の昼食に、駐屯地周辺の推奨施設から購入したシカ肉を使用し、駐屯地食堂でシカ肉料理を提供した。

駐屯地でシカ肉給食を実践する契機となったのが、平成23年5月に札幌市で実施された北海道栄養士会主催の研修会、釧路短期大学岡本匡代准教授による「エゾシカ肉の集団給食における利用可能性」といった講義であった。北海道でのシカと人間社会との軋轢はすでに知られたことであるが、別海町でもシカが絡む交通事故や農

林被害が多く、関係者の頭を悩ませている。根室振興局管内エゾシカ対策連絡協議会によると、平成24年度の根室管内の農林被害額は約9億3100万円に上り、過去最高を更新した。その中でも広大な面積を持つ別海町は、とりわけ被害額が大きく、約6億5700万円である[1]。

増えすぎてしまったシカを美味しく食べることで、シカの個体数が適正に保たれ、シカに被害が減少し、その結果、森林生態系が守られるのであれば、給食が貢献できる役割は大きいと思い、当駐屯地でシカ肉を使用した料理を提供することにした。

2. 実施内容

この2年間の「シカの日」で、提供した食数は延べ2277食、消費したシカ肉は174kgであった。提供したメニューは、図1（右ページ）のとおりである。毎食提供後に、「うまい」「普通」「苦手」のどれかを選んでもらう出口調査（対象者数述べて2277人、協力者比率87.7%）を実施したところ、「苦手」と答えた人の割合がいずれも3割を超えた料理はなく、残菜もほとんど認められなかったことから、ほとんどのシカ肉料理は隊員に受け入れられたと考えられる。

特に、「うまい」と答えた人が多かった料理は、平成24年1月に実施した「エゾシカマーボー丼」であった。その他、「エゾシカミートスパゲティ」や「エゾシカチ

ンジャオ」、「エゾシカジャージャー麺」、「エゾシカツ」も好評の料理であった。

元来、油を多く使用した料理は隊員に好まれやすい傾向にあるが、総エネルギー摂取量に占める脂質エネルギーの割合（適正比率：30歳以上で25%以下）が高くなってしまふ。PFCバランス（P:たんぱく質エネルギー比・適正比率15%、F:脂質エネルギー比・25%、C:炭水化物エネルギー比・適正比率60%）が整ったバランスの良い献立を、美味しく提供するかが栄養士の腕のみせどころである。

シカの栄養特性について、岡本氏の研究[2]によると、図2のとおり、シカ肉は脂質が圧倒的に少なく、成分は若鶏の胸肉に似ている。シカ肉を畜肉に置き換えて使用

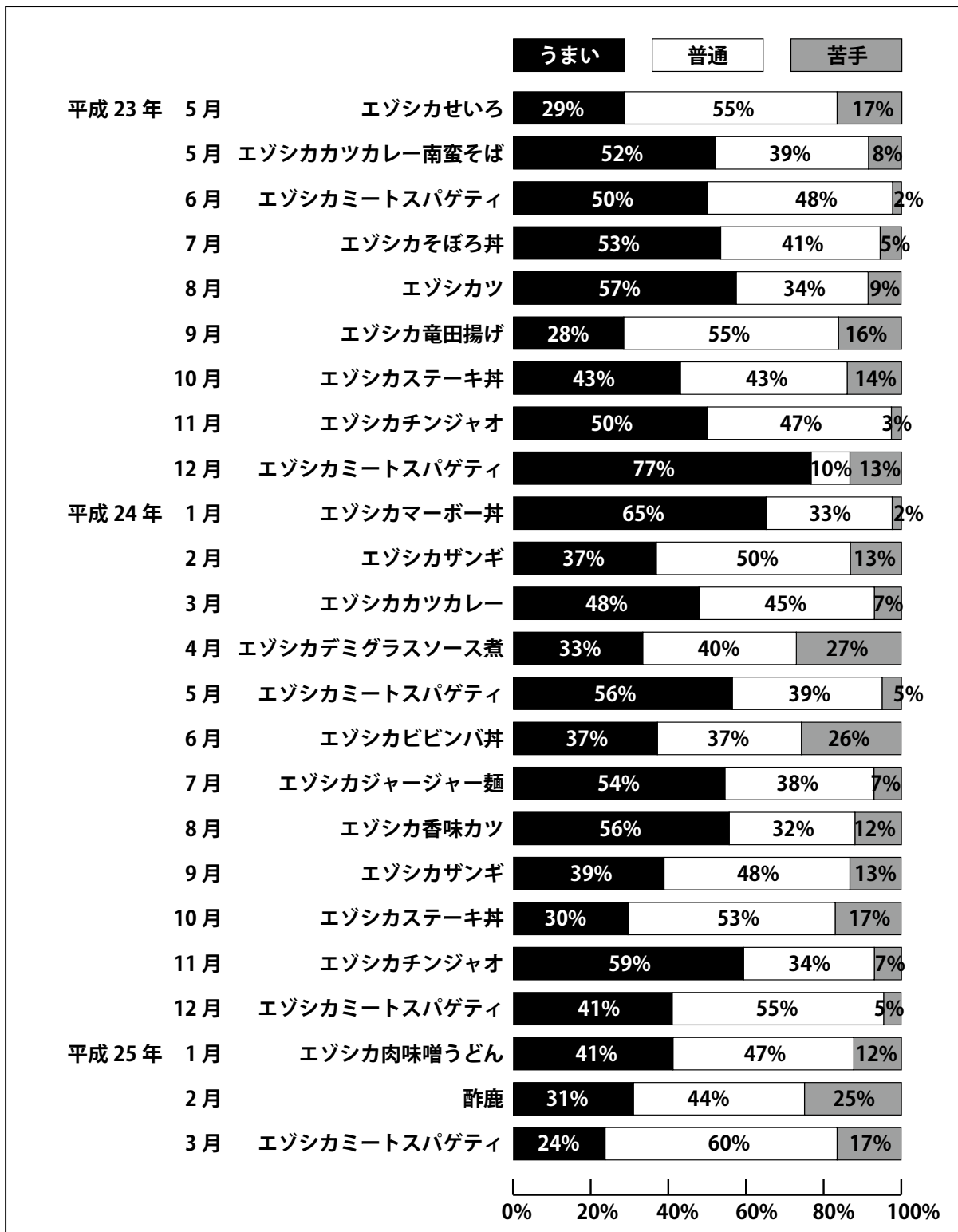


図1 シカの日提供した料理と出口調査の結果
 ※ H23.5.24 については、選択料理で実施した。

すると、PFC バランスが整った献立になる。またシカ肉は、図3のとおり、鉄分が豊富に含まれているため、通常の献立で摂取しにくい鉄分も容易に摂取でき、栄養士にとって魅力的な食材であるといえよう。

.....

3. 問題点

駐屯地給食でシカ肉料理を提供するにあたり、一番ネックとなったのが単価の高さであった。料理単価は畜肉を用いたときの1.1～2.5倍になるため、月単位での価格調整が欠かせない。美味しく安く提供するために、比較的安価なシカ挽肉を使用することが多かったのだが、単価はもちろん作業面においても、挽肉は大量給食向けの使い勝手の良い食材であった。

食中毒予防といった観点から、シカ肉のみならず畜肉は、加熱をしっかりと行った状態（中心温度75度以上、1分間保持）[3]で喫食者に提供するため、シカロース肉やシカもも肉を使用した料理は、時間の経過とともに固くなってしまふ。作り立てを提供できればその問題も解決できるのだが、料理が出来上がってから喫食するまでに、1時間から2時間を要する給食ではそれも難しい。そして、給食という特性から、大多数の人に受け入れられる料理を提供するため、ロース肉やもも肉は、下処理作業として血抜きをし、場合によっては牛乳に漬け込んだり水洗いをしたりといった臭み抜きの作業が欠かせない。挽肉はそういった作業をしなくても、シカ臭さが少ない状態で提供できる食材であった。

平成24年2月に当駐屯地でほぼ全隊員

.....

4. 最後に

多人数が喫食する給食に、安全なシカ肉を用いることは必須であるため、衛生的に処理されたシカ肉の流通が今後より一層進み、使いやすい価格になることを望む。引き続き、隊員に好まれるシカ肉給食の提供を続けていきたい。そして、自衛隊給食の

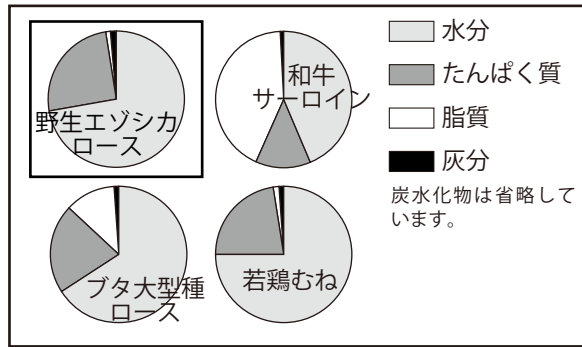


図2 エゾシカ肉と他の肉類の一般成分 (g/100g)

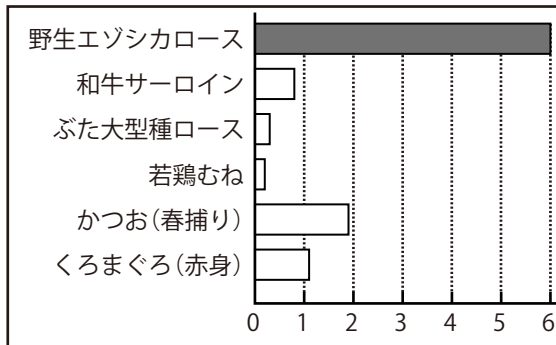


図3 エゾシカ肉と他の肉類の鉄分含有量 (mg/100g) いずれも岡本匡代「エゾシカ肉の特性に関する食品化学的研究」(2006)から。

を対象に実施したエゾシカ給食におけるアンケート(配布数312枚、回収率75.6%)によると、「エゾシカ肉は硬い」や「においが臭い」といった意見が散見された。「ロース肉やもも肉を使用した料理は、道路で死んでいるシカを思い出すから苦手」といった意見もあり、挽肉の状態で献立に使用することが、好まれるシカ肉給食に必要であると考えられる。シカ肉の低利用部位の活用が課題になっていると聞かすが、そういった部位を挽肉にし、給食で大量消費すると、その問題も解決できるのではないだろうか。

[1] 報道発表：根室振興局 (2013/10/15)

[2] 「エゾシカ肉の特性に関する食品化学的研究」：岡本匡代 (2006)

[3] 大量調理施設衛生管理マニュアル：厚生労働省 (2013/10/22 最終改訂)

「野生生物と交通」研究発表会レポート

一般社団法人北海道開発技術センター調査研究部

文と写真 向井奈由美 mukai@decnet.or.jp



今年で13回目を迎える「野生生物と交通」研究発表会を、去る2月21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、貴重な発表をしていただき、参加者からのご意見、ご質問なども盛んで、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。

シカに関する発表としては、食害からの植生回復やレールキル対策の試みに関する発表などがあり、シカ以外の動植物についても興味深い発表が多数ありました。

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。

夕方から開催され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、たたきやポトフ、パスタなどのエゾシカメニューのバリエーションを例年より増やして提供いたしました。多くの方にご参加いただき、鹿肉を初めて食べる方にも、毎年楽しみにしてくれている方にも大好評でした。

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（下記）から閲覧できますので、こちらもぜひご覧ください。来年も会員の皆さまからのご発表、ご参加を心よりお待ちしております。



「野生生物と交通」研究発表会のウェブサイト
<http://www.wildlife-traffic.jp/symposium/>

ラジオ深夜便で 「エゾシカは森の幸」を語る



NHKラジオ第一放送の「ラジオ深夜便」に当協会顧問の大泰司紀之・北海道大学名誉教授が出演し、エゾシカ管理について詳しく語りました。番組は1月23日に全国放送された後、インターネットでも約1カ月にわたってストリーミング配信されました(3月10日まで)。

大泰司さんは「1970年代までは一定の狩猟圧がエゾシカ密度を抑制していましたが、その後、自然保護運動が活発化すると同時にハンターの高齢化が進み、牧草地の拡大や暖冬傾向などシカにとっての好条件も重なって、シカの数が爆発的に増えてしまいました」「北海道に人間が住み続けるためには人間がシカを間引きし続ける必要

があります」と個体数管理の必要性をていねいに解説しました。

また酪農学園大学狩猟学講座の取り組みや、「知床自然大学院大学構想」などのトピックを紹介しながら、「これからは地方自治体や国有林、国立公園などに野生動物管理の専門職員を配置するような新しい体制を整えるべき」と提案。「計画的に間引く以上は、なるべく全数を食料としていただくべきでしょう。多少の被害は我慢して、代わりにお肉を美味しく食べるようにしたら、人とシカは共存できます。私たちにとって、シカは縄文の昔からずっと「森の幸」であり続けてきたのですから」と締めくくりました。



「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

エゾシカ・インフォメーション

新しいエゾシカファン獲得へ 北海道エゾシカ倶楽部が誕生

道民は一人あたり年間300gのシカ肉を食べよう——。こんな目標を掲げる市民団体「北海道エゾシカ倶楽部」(水沢裕一代表)が4月、札幌で設立されました。エゾシカから「害獣」のイメージを払拭し、「身近でおいしい食材」ととらえ直して、北海道に新しい「エゾシカ文化」を根づかせるのが狙い。10月に主催した「エゾシカフェスタ2013 in 札幌」(札幌サンプラザ)には300人あまりが来場しました。今後も各種セミナーなどを開いて、エゾシカファンの獲得を目指します。

北海道エゾシカ倶楽部事務局

札幌市北区北8条西3丁目札幌エルプラザ
2階、一般社団法人札幌消費者協会内

TEL:011-728-8300

<http://www.ezoshika-club.net/>

エゾシカ協会誕生秘話も 「もうひとつの北海道環境白書」発行

北海道内の自然環境分野で活躍するリーダーたちにスポットを当てた『もうひとつの北海道環境白書2』(編集発行=環境中間支援会議・北海道、北海道大学大学院環境科学院)がこのほど発売され、エゾシカ協会の原文宏副会長と、井田宏之専務理事・事務局長の語り下ろしが掲載されています。原さんは国内で先駆的に取り組んできたロードキル(野生動物の交通事故死)研究について詳述。また井田さんはエゾシカ協会設立の経緯を自らの当時の心情を交えて振り返っています。ほかに山中正美斜里町立知床博物館長、湯浅優子スローフード・フレンズ北海道代表、吉田剛司酪農学園大学教授らも登場。定価1200円 + 税。



「もうひとつの北海道環境白書2」
環境中間支援会議・北海道ほか編集発行、1200円 + 税



英国 ハンティング スクールへの道 その2



伊吾田宏正 igoth@rakuno.ac.jp
酪農学園大学狩猟管理学研究室

前回からイングランドの狩猟事情についてお話ししています。

欧米一般にそうなのですが、イギリスでも狩猟鳥獣は土地の資源であり、シカはその最たるものです。シカの棲む森林は猟区として、私有、公有に関わらず土地所有者によって積極的に管理されています。その意味で、特に国有林はシカ管理の模範を示すべき立場にあり、いわばエリートのディア・マネージャーたちが日々シカ管理に取り組んでいます。

私たちは、彼らを養成するハンティングスクールの真髄を調査するという「オホーツク山の幸活用推進協議会」のミッションを受け、去年8月にイングランドに渡りました。

まず訪れたのは、ロンドンから2時間ほど離れたニューフォレスト国有林です。面積約4万ha(西

興部村猟区が約3万haです)の管内は国立公園にも指定され、ロンドンに近いとあって、週末には多くの利用者が訪れます。彼らは公園でキャンプやBBQ、ハイキング、マウンテンサイクリングや乗馬を楽しみます。そのような環境にたくさんのシカが棲んでいます。ここには、ダマジカ、ニホンジカ、アカシカ、ノロジカ(前二者は外来種)が生息していて、それぞれ、年間およそ1000頭、40頭、20頭、20頭がディア・マネージャーによって、持続的に「収獲」されているのです。

2人の若いディア・マネージャーに丸一日、猟区を案内してもらいました。マチュー・デイビスさんとマーテン・レドバーさんです。デイビスさんは、この後我々が訪れたハンティングスクール、スパシヨールド校の卒業生、レドバーさんはオランダ出身の専門家です。彼らのポストは大変人気があり、数年に一度の募集に対して定員の50倍もの応募があるそうです。次回は彼らの業務についてお話ししたいと思います。



ニューフォレスト国有林のホールに展示されていた角を絡ませた2頭のオスのダマジカの頭骨標本。メスを巡る闘いの末の美しい結末。

ワナ猟の世界

連載第9回 実践編その4

ワナ猟用刃物

伊藤英人

朝倉書店編集部

ワナ猟では刃物がないとほとんど何もできない。狩猟専用の刃物として高価な剣鉈けんたなどが売られているが、他の専門職人（園芸家、兵士、解体職人、料理人など）が使う刃物の流用で十分である。なかには職人と同等の技術がないと扱いつらいものもあり、結局は使い慣れたものこそ心強い。

各シーンで要求される特徴は少しずつ異なる。しかし、初心者にはいくつかのシーンで使える手頃な万能型、たとえばマキリをおすすめしたい。万能型を使用すれば携行品の軽量化にもなる。

ワナかけ用

穴掘りのほか、ワナ周囲の整地など細かい作業を行う。根切りのための園芸用折りたたみ小鋸このこ（写真①）があると作業が効率化し、その結果ワナを多くしかけられる。小型折りたたみナイフもあると便利。

戦闘用

押さえ込んだ後なら刃物は小・中型で十分。押さえ込めない、あるいは近づけないサイズに対しては槍やりを用いる。刺した時に動かれると折れたり曲がったりするため、頑強なものを選ばなければ命にかかわる。和式狩猟槍には、秋田の「ナガサ」（写真②）や八



重山の「ウムザフク」があり、柄つかに棒を差して使う。武士の槍は大きすぎる。未経験者は大型の剣鉈あるいはサバイバルナイフに憧れるようだが、長すぎる箸を想像してもらえるとわかるように、とにかく扱いつらい。刃渡りは中・大型獣でも6寸あれば足りる。

皮剥ぎ・腸裂き用

屠場の職人さんが得意とするところである。屠場では和式の「皮剥ぎ（写真③）」「頭落とし」「腸裂き（玉つき）」の3つを用いる。これらに似たモデルを野鍛冶さんに特注する狩猟者もいる。外国で主流の皮剥ぎナイフは「スキナー」で、種類が多い。イヌイットがアザラシの脂を落とす「ウルー」も含め、スキナーの特徴は刃がカーブしていることであり、そのおかげで刃渡り以上に切りすすめられる。「腸裂き」と同じ役目のガットフックがついたスキナーもある。

骨抜き用

枝肉で仕入れる肉屋さんが用いる「骨スキ（写真④）」が使われ、関東型・関西型・西洋型という変異がある。外

国の狩猟では手斧や鋸を用いることがあるが、衛生上おすすめしない。

肉分け・調理用

スライス肉が普及した日本よりも、畜産や屠畜が家庭レベルで行われている諸外国のほうが種類が豊富。詳しくはとなりの塚田シェフにたずねていただきたい。一般調理用は「果物ナイフ」と「牛刀ぎゅうとう」のセットが強力で、良いものを使えば困ることはないだろう。安物は金属が悪質。

皮なめし用

皮の脂を落とす際に、油脂で手が滑り、力が入るので、よく切れないと危ない。戦闘用の次に気を使う。細かい作業が多いため、小型で洗いやすいもの（写真⑤）がよい。折りたたみナイフは洗いつらいため不適。スキナーが使えるが、果物ナイフでもよい。なめしにはかつて銃せんという両手で持つて使う刃物が用いられたが、今ではなかなか手に入らない。



oi-sika column
美味シカ〜

第17回 エゾシカ肉の霜降りを探す

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-土16:00-24:00、日・祝16:00-22:00
不定休。ご来店前に下記でご確認を。
☎011-211-1954 <http://barcom.jp/>

鹿肉といえば、イメージにあるのは脂身の少ない赤身のお肉。脂肪と肉は完全に分離している。毎日野山を駆け回って生活したおかげで、アスリートのようなお肉になったのだろうと勝手に想像する。

ひとくちに鹿肉と言っても、雄なのか雌なのか、年齢はどれくらいなのか、産地など、様々な要件によって味わいは変わってくる。もちろん部位による違いだってある。他の畜肉と同じで、ロースやバラ、ヒレ、モモ、スネ、掃除は手間だが心臓やレバー、脳や腸など、部位によって、適した食べ方や調理法がある（そのことはまた後日書くとして……）。

ただし日本人が好む「霜降り肉」がエゾシカでは見られない。「どこかにないのか？ ないのか！」とあらゆる部位をくまなく探していたら、一カ所だけエゾシカにも霜降り状の部位を見つけた。それはタン（舌）。

この業界でタンといえば、ほぼ牛タンを指す。その牛タンと比べると、エゾシカのタンはとても小さい。一般的な牛タンの重量は、1本（タンは「本」で数える）1200g前後なのだが、エゾシカのタンはわずか150g前後しかない。1頭のシカからほんの少量しかとれない希少部位なのだ。その希少な部位のさらに限定された場所に、「霜降り肉」があった。

お肉に詳しい方ならご存知だろう。タンは、舌先から根元へ向かうにつれて柔らかい肉質となり、価値も高まる。中でも「タン元」と呼ばれる根元の部分は、焼肉屋さんでは「上タン」、もしくは「特上タン」

の名前で供されている。エゾシカにおいて唯一の霜降り状の部位とは、何とこのタン元に存在する。

タンの処理は少々手間だ。周りについている皮をぐるりと剥く作業。もともと剥きにくい場所なのだが、エゾシカのタンは小さいのでなおさら作業しづらい。根気よく剥いてやると、まさに霜降り状のおいしそうなお肉が現れる。

まずはサッと炙って塩で食べてみる。ウーン！ 他の部位では感じられない、エゾシカの肉と脂の混じったこってりした風味。単純にこれだけでうまい。

この貴重な部位の特徴を、際立たせられる料理は何だろう？ あれやこれやと考え、何度となく試作した結果、現時点では、塩と香草で丸一日マリネした後、火入れとスモークを施した「鹿タンのスモーク」がベストだという結論に至った。これを厚切りにし、サッと炙って提供する。だれにとっても初めての料理だから、お客さんはみんなおそろおそろ口に運ぶ。が、これはイケると分かるや、どんどん箸が進んで、ちょぴりしか出せない鹿タンスモークはあっという間にお皿から消えてしまう。

エゾシカ肉で霜降りを探すなんてナンセンス、とお考えの方もいらっしゃるかもしれないが、私は、この発見がまたひとつ新しいエゾシカ肉の魅力を教えてくれた、と思っている。ひょっとしたら「北海道の焼肉屋では牛タンより鹿タンだ！」なんて日が来るかもしれない。



全国共通衛生基準への第一歩

第1回全国ジビエサミット参加報告

信州大学農学部 竹田謙一

長野県と信州ジビエ研究会が主催する「全国ジビエサミット」が去る2月18日、長野市内のメルパルク NAGANO で開催された。長野県は例年になく大雪に見舞われ、止まっていた交通機関が4日ぶりに通った日でもあり、参加が少なかったように思われた。それでも165名の参加者があった。

第1部の意見交換会は、必ずしもシカの利活用を実践している自治体すべてが参加したわけでもなく、私個人としては消化不良な場となった。「シカ肉の安定供給をすべく養鹿が必要」と唱える大学研究者もいて、議論の焦点がぼやけた場面もあった。これまで日本でなぜ養鹿が産業として定着しなかったのか、改めて問題整理しなければと感じた。

「ジビエの振興のため、今何が必要なのか」をテーマとした第2部のパネルディスカッションでは、信州ジビエ研究会の玉村豊男会長が座長となり、阿部守一・長野県知事、作家のC.W.ニコル氏、フードアナリストの中島麻希氏が語り合った。印象的だったのは、ニコル氏の「日本にはシカの管理もできる Forester (森林管理官) がもっと必要でしょ?」という指摘。森林管理とシカ管理を一体的に捉える視点は、今後ますます欠かせないと思う。

続いて「ゆとりすとパークおおとよ」(高

知県)の西村直子氏、エゾシカ協会(北海道)の井田宏之氏、そして開催県の私が事例紹介を行なった。

私は「信州産シカ肉認証処理施設認証制度」が始まったことを発表した。策定にあたって、先行するエゾシカ協会の認証制度を大いに参考にさせていただいたのだが、ほかの地域からも追従があれば全国统一基準も夢ではないかもしれない。後日談として、3月7日の参議院予算員会で田村憲久厚労相が「(ジビエの)衛生管理ガイドラインを作り安全対策を進めたい」と答弁したことは特筆に値する。

フィナーレの「ジビエを楽しむタベ」では、各地から届いたシカ肉素材の加工品や、メルパルク NAGANO の料理長が腕をふるったシカ肉料理が提供され(下の写真、信州ジビエ研究会提供)、私がそれらの料理に舌鼓を打ったことは、ご想像のとおりである。



「狩猟本の世界」100点突破

「食べある記」50力所制覇

エゾシカ協会ウェブサイトの好評連載、伊藤英人さんの「狩猟本の世界」がこのほど100点を突破しました。ワナ猟をたしなむ伊藤さんが狩猟に関わる多彩な書籍を取り上げるユニークな書評コーナー。11年1月に『志か』(川瀬善太郎著、大日本山林会、1923年)でスタートし、今年3月の『小型肉食獣のなかま』(本川雅治監訳、朝倉書店、2013年)は118点目です。いっぽう、井田宏之さんの「エゾシカ料理食べある記」は足かけ7年でついに50力所目を達成。登場するお店は全道くまなく、料理のバリエーションもどんどん広がっていて、この間のエゾシカ料理の普及ぶりがよく表れています。エゾシカ協会のウェブサイトどうぞお楽しみください。



一般社団法人エゾシカ協会ニュースレター第36号

2014年4月1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) 2014 Yezo Deer Association, All rights reserved.