



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

37

October 2014

本州鹿、いただきました。

絵と文 新岡薫／エトブン社

札幌から東京に引っ越して2年半。もう、鹿三昧な暮らしはできないのかと思っていましたら……この夏、こちらでのお仕事でホンシュウジカを喰い道楽する機会が巡ってきました！ そのうち2軒の「食べある記」をご紹介しますね。

ひとつは都内。高円寺にあるお店「猪鹿鳥」。カウンターだけの店内ですが、マスター山ちゃんによる本格的なジビエ料理を楽しめます。男のジビエ、ワイルドな料理ばかりかと思いきや、繊細な味わいを満喫。中でもシカステーキは赤身のイメージを裏切るジューシーさとシカ肉らしいコクに感激です。笑顔で食べていましたら、シカ肉の旬（好みの時季）が話題に。マスターから「出産後においしい草をいっぱい食べている夏鹿の肉が好きっていう人が結構いるよ。9月から冬にかけては繁殖期に向けて体を作るから内臓が旨いって言う人もいるね」なんてお話も聞きました。

もうひとつは長野県伊那市、旧長谷村にある山師料理のお宿「ざんざ亭」です（信州ジビエ取扱店）。こちらでは南アルプスの山小屋や飲食店で経験を積んだ若きマスターが作る、信州鹿のフルコース料理を

いただきました。モモとスジで和える食材を変え、それぞれ別のマリネに仕立てたり、レバーでもペーストや味噌に別アレンジするなど、部位ごとに研究されたメニューがずらり。フルコースでもまったく飽きずに楽しめ、メの鹿骨ラーメンまで魅了されました。ここでは何とメスの胸まで食材に。現物を見せてもらったとき、私含め女性陣は切ない気持ちで自分の胸を押さえました……おっぱいシチューとして出てきたら、弾力のある食感までおいしくいただいてしまいました。

今まで「ホンシュウジカっておいしいの？」とエゾシカ至上主義でしたが、処理法と調理法でおいしい料理になるのだなど実感。あと……これだけシカ肉三昧した後、数日カラダが熱くなり、血が巡ってる～！と体感しました（高円寺では猪のモツ鍋や鹿のイチモツ薬膳スープまで食べましたからね）。野生のパワーを感じる夏となりました。

なーんて言ったら、もうジビエシーズン。食べ比べるために今度はエゾシカ三昧しなくては！

CONTENTS

- p2 エゾシカは北海道の財産。(塚本孝)
- p3 四国土佐に日本一格好良い鹿肉料理専門店(西村直子)
- p4 「ばんけいの森」でシカ肉ロースト(井田宏之)
- エゾシカ協会認証施設MAP
- p5 来夏、札幌で開催決定！第5回国際野生動物管理学会議(吉田剛司)
- 北海道エゾシカ料理グランプリ2014 in くしろ(井田宏之)
- p6 ワナ猟の世界⑩(伊藤英人)
- p7 美味シカコラム⑱(塚田宏幸)
- p8 エゾシカマネージメント連絡協議会、起動！（事務局）
- しっかり！シカくん(ヒロヨン)

新岡薫さんの新刊コミックエッセイ「狩りガールが旅するおいしいのはじまり／山のごちそうをいただきます！」は、講談社から11月20日発売予定。書店チェックをお忘れなく。



エゾシカは北海道の財産。

さっぽろオータムフェスト2014「シェフズキッチン」の記

イタリアンレストラン「カプリカプリ」オーナーシェフ **塚本孝**

何故増えすぎたのか？
それは人間が自然をコントロールしようとしたからにほかならない。
ではどうすべきか？
こんな疑問が私の中に湧き上がってきていた。
私の職業はイタリア料理のレストラン、オーナーシェフ。趣味はフライフィッシング。
食材として、さらに山や川でも自然の姿のエゾシカはよく目にします。
道路に今にも飛び出そうとしている♀シカを美味そう……とってしまうくらい。

自然の姿と食材としての両面からアプローチしたいと思います。

今回、札幌の秋祭りとして定着したオータムフェスト（9月12日～28日）。

北海道中から美味しいものが集まる大通り公園で開かれるイベントで、我々シェフズキッチンは、市内のレストランのオーナーシェフたちが中心になって北海道の食材の素晴らしさと志高き生産者の想いを届けたい……と集まったオータムフェストのためだけのスペシャルチームです。

今回、初めて統一したテーマ食材を決めて「エゾシカ」と使う事にしました。

それはなぜか？

こんなにたくさん北海道に住んでいるのに食べないのは MOTTAINAI！

ただ、高級食材としてレストランだけで美味しく、ヘルシーなお肉として食べられることだけが望ましい事ではないと思います。

北海道のソウルフードである「ジンギスカン」、焼肉、ハンバーグ、ハム・ソーセージ、カレーライス。

いくらでも応用が利く食材だと思います。

もっと我々の普段の食卓に上ることが大切に思います。

そんな中、各シェフはいろいろなアイデアを形にしました。

モルタデッラ・ハム、パスタのソースとしてボロニエーゼソース、旨みたっぷりの四川風煮込み、フランス料理の定番・田舎風パテ、イタリアンサンドイッチの具材として、トリュフと合わせたコロッケ、片栗粉を使って口当たりを良くした中華の薄皮包み、ひき肉を使ったライスコロッケ、たっぷりの赤ワインでとろとろになるまで煮込んだ柔らか煮……など、食べてもらえば説明などいらないものばかりでした。

イタリアンレストラン『カプリカプリ』

お問い合わせ・ご予約：011-222-5656

住所：北海道札幌市中央区南1条東2丁目13番地1階

<http://capricapri.jp>



カプリカプリ



ル・プルコア・パ...



バンケット



サグラ



モントルグイユ



リッチ



カマラード サッポロ



脩膳



葡萄酒倉庫



オステリア ジリオ



TAKU円山



長月の五葉



インズ



クロッキオ



アキナガオ

エゾシカ料理
シェフズキッチン

四国土佐に 日本一格好良い鹿肉料理専門店を

ジビエレストラン「NOOK'S KITCHEN」オーナーシェフ 西村直子

2014年7月31日に、高知市中心街にて、ジビエ料理専門店『NOOK'S KITCHEN』をオープン致しました。

12年間暮らしたNZから7年前に帰国して以降、地元高知で鹿肉の需要開拓に取り組んできました。帰国当初から、鹿肉普及には、美味しさだけではなく、見せ方や伝え方が大切だと考え、「鹿肉を食べたことを自慢したくなる。」をキーワードに、鹿肉普及に携わってきました。

6年前に開発した「シカドッグ」は大ヒットし、4年間で2万2千個を販売、高知県民の34人に1人が購入した計算になりました。またその次に企画した「四国ジビエグルメフェスタ」も大成功を収めました。当時から「いつでも誰もが美味しいジビエ料理を食べられる飲食店」の必要性を感じていました。

このたび、起業するにあたり、「日本で一番格好いい鹿肉専門店」にしようと決め、店舗のいたるところに鹿のモチーフやオブジェを置き、外国の保存食や雑貨、心地よい音楽や照明で、非日常感を演出した中で、ジビエ料理を提供しています。

料理は、女性の目線と外国での経験をフル活用し、これまでの常識にとらわれない調理法で、シンプルにシカの味を伝え、また、ジビエ初心者のお客様が思わず歓声をあげてしまう盛りつけを心掛けています。

フレンチでもなく居酒屋でもない、ジビエの敷居を下げつつも、しっかり基本は守るスタンスを貫き、お客様の反応としては、美味しさに驚いてくださっています。

おかげ様でリピーターが続出しており、マスメディアを通しての広報は控えているにも関わらず、連日満席です。

今後は、高知のシカにこだわらず、エゾシカや本州のシカもメニューに加え、天然のお肉が持つ本来の美味しさとヘルシー素材の魅力を伝えていきたいと思っています。

この店舗を拠点として、新しい発想や思考を駆使したこれまでにない形での鹿肉の需要開拓に取り組み、後進地の高知県から最新のジビエ料理を全国へ発信したいと思っています。

高知のシカはエゾシカと比べ小型な分、繊細できめ細かな赤身が特徴です。

皆様、是非、高知へシカを食べにいらしてくださいね！
お待ちしております。

Nooks-Kitchen

お問い合わせ・ご予約：080-3920-7471（西村）

住所：高知市本町3丁目2-48 鍋島ビル1階

[https://www.facebook.com/pages/](https://www.facebook.com/pages/Nooks-Kitchen/894885363859870)

Nooks-Kitchen/894885363859870



8月17日、札幌市中央区の「ばんけいの森」で開かれた自然観察体験イベントで、エゾシカ薪火ローストのデモンストレーションを行ないました。レシピを紹介します。

材料

エゾシカのウチモモ2本(約2kg)、調味料適量。

作り方

- (1) エゾシカ肉のウチモモを4つに分割して表面に塩、粗挽き黒胡椒、ガーリックパウダーをすり込み、クーラーで2時間保管。
- (2) 既設のピザ釜の上部にレンガを積み(高さ約60cm)、金網を渡す。薪に火をつけ、網面の温度を50度程度に調整する。肉を載せ、約30分かけて肉の表面を乾かす。
- (3) 薪を追加して強火にする。肉にボー

ルをかぶせて約1時間ローストする。ボール内部を100度、肉の中心を55度に調整する。(上の写真)

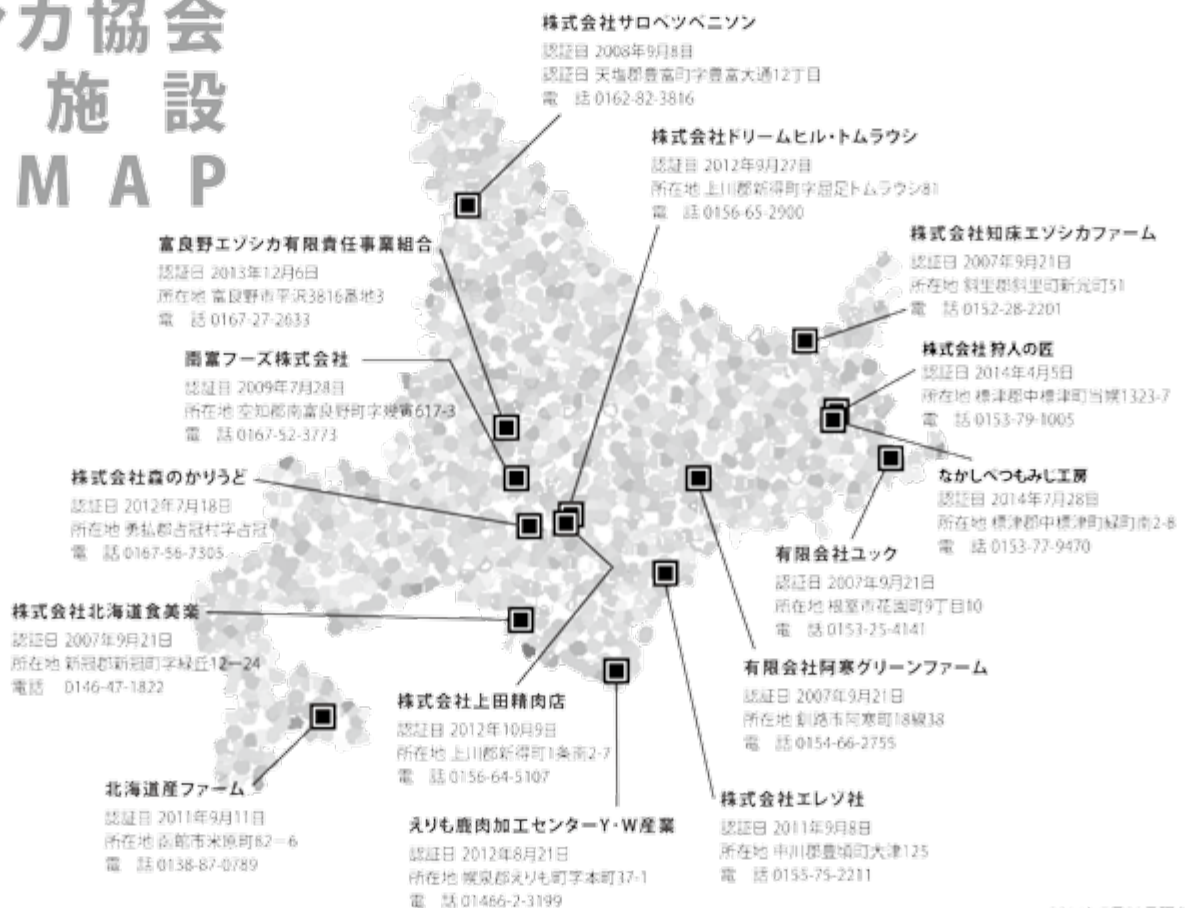
(4) さらに薪を追加。ボール内温度を150度に上げ、さらに30分加熱する。肉の中心温度は75度に調整。

(5) 肉を火からおろし、20分間ほど寝かせて出来上がり。(下の写真)

今回は、香りの良いナラ・イタヤ・サクラの薪を使用しました。低温で薪火ローストしたエゾシカ肉は、軽い燻煙の香りがつき、美味しくできあがりました。



エゾシカ協会 認証施設 全道MAP



2014年7月29日現在

Copyright (c) 2014 一般社団法人エゾシカ協会 Ezo-Deer Association. All Rights Reserved.



来夏、札幌で開催決定！

第5回国際野生動物管理学会学術会議

酪農学園大学教授、第5回国際野生動物管理学会学術会議事務局長

吉田剛司 yoshi-ty@rakuno.ac.jp

5th International Wildlife Management Congress (IWMC) : 第5回国際野生動物管理学会学術会議は、米国野生動物学会 (The Wildlife Society: TWS) が不定期に開催してきた学術会議で、これまでコスタリカ、ハンガリー、ニュージーランド、南アフリカで開催された。第5回は、TWS と日本哺乳類学会が共催団体となり、2015年7月26日～30日、札幌コンベンションセンターで開催される。日本のみならず世界の野生動物管理の発展に寄与し、野生動物の資源利用、農林被害の低減、希少種の保全、外来種管理などに焦点をあて、変動する社会のなかで野生動物と共存

するための方途を討議することになっている。メインテーマは、「国際的に多様な文化と社会に一致した野生動物管理のモデル構築」であり、特に本会議は、アジアで初めて開催される野生動物管理の大規模な国際会議として、アジア地域における野生動物管理システムの構築と人材養成ならびに野生動物管理の振興と発展を目指し、北海道の野生動物管理を世界の最先端に導くことを事務局としては目標にしている。

第5回国際野生動物管理学会学術会議事務局は、今大会の協賛企業を募集しています。ぜひご参加ください。

<http://www.iwmc2015.org/>

山はいま、みのりの秋・スペシャルレポート(3)

栄冠は「フロマージュ・エゾメンチカツ」に 北海道エゾシカ料理グランプリ2014 in くしろ

エゾシカ協会専務理事 井田宏之

8月31日、「北海道エゾシカ料理グランプリ2014 in くしろ」(同実行委員会主催、エゾシカ協会など後援)が釧路市観光国際交流センターで開催されました。好天(シカ晴れ)に恵まれ、昨年の南富良野GPを上回る3000人が来場し、約1600食を販売しました。

釧路をはじめ、道内各地で開発されたオリジナルメニュー9品が出品されました。審査は来場者による7段階評価で行なわれ、平均点が高いメニューがグランプリとなるルールです。順位は右のとおりです。

グランプリ

フロマージュ・エゾメンチカツ (レストラン&コミュニティーイオマンテ)

準グランプリ

山椒風味のエゾシカ角煮&紅葉おこわ (栄養満点カフェ・ループ)

3位

スペシャルスパカツ (道産小麦100%生パスタ使用) (麺や北町)



ワナ猟の世界

連載第10回 実践編その5

においをみる

伊藤英人

朝倉書店編集部



サルノコシカケを嗅ぐシカ。撮影／伊藤英人

イヌやイノシシには人間をはるかに超えた嗅覚が備わっているらしい。鼻先が体の最前方に位置することや、鼻が突き出た形状からも、嗅覚を重視していることがわかる。視覚に頼りがちな我々とは異なり、嗅覚をもとに空間認識をしているようであるが、想像すら難しい。土中のトリュフを見つけるブタ、麻薬を発見する警察犬は、目的物が「みえている」のである。

風嗅ぎとエサ嗅ぎ

私のシカ観察によると、明らかに鼻を使う行動は、フレイメンを除いて2パターンある。一つ目は、歩行中に風が吹くたび鼻を上に向け、クンクンするものである。これをここでは「風嗅ぎ」と呼ぶ。シカの風嗅ぎは、捕食者に対する警戒、あるいは同種他個体の位置確認が目的と思われる。しかし、遠距離ではにおいの有無はわかっても正確な場所の特定までは困難なはずである。

もう一つの行動は、採食の際に葉やキノコに鼻をつけ、至近距離で嗅いでから食べるしぐさである（写真）。これは「エサ嗅ぎ」と呼ぼう。冷蔵庫の残り物を嗅ぐときのように、食べられ

るかどうかの判定が目的であろう。

このように、嗅覚には捕食者や毒などの危険を回避する重要な役割がある。鼻が体の上にあるシカは遠距離の風嗅ぎ、下向きのイノシシはエサ嗅ぎを得意としている。動物が捕食者ののにおいに早めに気づくことができれば、食べられずに済む。銃猟者やワナも嗅覚で警戒されている。

足くくりワナ対エサ嗅ぎ

ワナはそこらじゅうにあるものなので、風嗅ぎではなく、エサ嗅ぎで探されるはずである。それを裏づける一件があった。私の足くくりワナに、イノシシの鼻がくぐられたのである。設置場所にはエサがないので、おそらくワナのにおいがしたために鼻で探索し、穴につっこんだところで作動したのだろう。骨をつかんでいないため脱出のおそれがあったが、鼻がしっかりして抜けなかった。

においを減らす努力

高感度のエサ嗅ぎに対抗するのは容易ではない。よくある工夫に、ワナを雨にさらす、ワナかけのときシートを敷く、手袋をする、掘り出した土をそ

の場に置かない、ワナの一部に現地の自然物を利用する、においの強い植物や根を傷つけないなどの地味な対策がある。

ファブリーズは有効か

さまざまな家庭用消臭剤が販売されている。私は、芳香タイプでは「消臭剤くさい」となり、逆にあまりに強力な除菌・脱臭効果では「ここだけ何のにおいもない」となりはしないかと不安を感じているため未使用である。本来はヒト程度の嗅覚をごまかすためのものなので、過信はできない。

気になるにおいをつける

逆に強においで攪乱してみてもおもしろい。誘引物だけでなく忌避物も、ワナ場へ誘導したり、好奇心からの探索を誘起したりできるかもしれない。小便やコールタールを使う人がいるし、通販で買えるキツネ尿にも何かしら反応しそうだ。

結局どれも実効性の検証や裏づけが困難だが、いろいろ試して、ぜひ鼻を明かしてほしい。



塚田宏幸
バルコ札幌シェフ

第18回 アイヌに学ぶエゾシカ料理

先日、札幌で「料理人の休日レストラン」というイベントが開かれた。生産者・料理人・消費者をつなぐイベントで、今年で3回目。様々なプログラムのうち、私はトークショー「食べ学び講座」に出演した。テーマは「アイヌの食文化」である。フードライターの小西由稀さんの進行で、アイヌ民族博物館（白老町）専務理事の村木美幸さんとディスカッションした。

村木さんとは初対面だったが、私にとっては20年も前から一方的に尊敬してきた偉大な先生である。

まだ料理人を志す前、父の影響で山菜やキノコ、野生ハーブに関心を持ち、もっと深く知りたいと思っていた時、『聞き書アイヌの食事』（農文協、1992年）という本に出会った。

アイヌはかつて自然と共生し、自然から糧を得てきた北海道の先住民族。あらゆるものに神が宿ると考え、必要以上に自然の恵みを取り尽くすことはない。また、食材の加工と保存の知恵にも長けている。

この『聞き書アイヌの食事』には、アイヌがアイヌモシリ（北海道）で培ってきた知恵がぎっしり書かれていて、特に食材の利用法・保存法が興味深い。一般的にはおひたしや天ぷらくらいしか思いつかない山菜類を、乾燥させてから料理するなど、今でも私が新たな調理法を思いつくヒントが満載なのだ。

そんな素晴らしい料理書の著者の一人が村木さんだった。トークショーの間じゅう、

私はワクワクしっぱなしの時間を過ごした。

この日は「オハウ」を取りあげることになり、私が調理を担当した。アイヌ料理の中での主菜で、具だくさんの汁物である。具材はエゾシカのスネ肉、塩漬けのラワンブキ、乾燥したコゴミ。塩だけで調味する。

「エゾシカのことをアイヌ語ではユク(yuk)と呼びます。だからこれはユクオハウ」と、村木さんは説明された。具材によって「鮭オハウ」になったり「山菜オハウ」になったり、バリエーションがあるそうだ。続けて「エゾシカや鮭は、アイヌの生活にとって大切なものだった」と話してください。

「自然の恵みを必要以上にとり尽くさない」というアイヌの考え方に、エゾシカとの共生を目指す現代の私たちが学ぶべきことは多いと思う。

いまから100年ほど前、明治新政府が北海道にシカ肉の缶詰工場を作って海外にシカ製品を大量輸出し出した時、エゾシカの頭数は一気に絶滅寸前まで減少した。頭数は再び増えたが、これから先、とり尽くさないためのコントロールも重要になってくる。

さて、「料理人の休日レストラン」はこんなキャッチコピーを掲げている。「北海道でどんな食を選び食べていくかは、北海道の明日をどう生きるかにつながる。北海道の食で、もっと元気に楽しく！」

先住民族に学び、よい明日を作っていきたいものだ。



ユクオハウ
調理／塚田宏幸

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/>

エゾシカマネージメント連絡協議会、起動！

関係機関で構成するエゾシカ有効活用推進連絡対策協議会が7月14日、札幌市内で開催され、名称を「エゾシカマネージメント連絡協議会」と改めて、装いも新たに再スタートを切りました。

生態調査・被害算定・対策立案・捕獲・処理・加工・販売・普及啓発・環境教育・狩猟者育成など、エゾシカ問題をめぐる多岐にわたるテーマに総合的にアプローチするための分野横断的ネットワーク。参加機関は表の通りです。エゾシカ協会と北海道

開発技術センターが事務局を務めています。

鎌田公浩会長（元北海道議会議員、エゾシカ協会顧問）は「道のリーダーシップで2010年に全道エゾシカ対策協議会が発足し、エゾシカ対策は大きく進展してきました。このエゾシカマネージメント連絡協議会では、さらに民間レベルを含め、産官学体制でこれからのエゾシカ対策、さらには他の野生動物も含めた総合的なワイルドライフ・マネージメントの実現を目指したい」と抱負を述べました。



photo / Tsuyoshi Hirata

協議会活動の意義を語る鎌田公浩会長。7月14日、札幌市北区の北海道開発技術センター会議室で。

| | |
|--------|---------------------------------------|
| 顧問 | 石子彭培（NPO 法人北海道振興機構理事長） |
| 会長 | 鎌田公浩（元北海道議会議員、エゾシカ協会顧問） |
| 副会長 | 近藤誠司（北海道大学特任教授、エゾシカ協会会長） |
| 委員 | エゾシカ食肉事業協同組合 |
| | 一般社団法人北海道開発技術センター |
| | 一般社団法人北海道猟友会 |
| | 公益社団法人全日本司厨士会北海道地方本部 |
| | 公益社団法人北海道獣医師会 |
| | 地方独立行政法人北海道立総合研究機構 環境科学研究センター自然環境部 |
| | 酪農学園大学 |
| | 東京農業大学 |
| | 独立行政法人森林総合研究所北海道支所 |
| | 札幌森林組合 |
| オブザーバー | 北海道環境生活部、農政部、水産林務部、経済部 |
| | 北海道森林管理局 |
| 事務局 | 一般社団法人北海道開発技術センター |
| | 一般社団法人エゾシカ協会 |

エゾシカマネージメント連絡協議会参加機関（順不同、敬称略）

一般社団法人エゾシカ協会ニュースレター第37号

2014年10月15日発行
 発行 一般社団法人エゾシカ協会 会長 近藤誠司
 編集 一般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.

連載「英国ハンティングスクールへの道」はお休みします。

