



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

38

April 2015

# Deer Culling Certificate シカ捕獲認証制度スタート!

松浦友紀子 ymtur@affrc.go.jp

国立研究開発法人 森林総合研究所 / エゾシカ協会理事

日本全国でシカ問題が激化しており、各地域で捕獲事業が実施されています。この多くは、一般狩猟者に依存した取り組みが主ですが、その一般狩猟者は高齢化と減少が深刻化しています。また、一般狩猟者では対応できない状況も増えつつあります。そのため、シカ管理の新たな担い手の育成が急務です。効果的なシカ対策のためには、シカの生息状況、社会的制約、地理的状況等を考慮する必要があることから、新たな担い手を中心とした地域主体の野生動物管理体制の構築が必要です。そこで、先進地である英国のシカ捕獲者認証制度をモデルとして、エゾシカ協会でも2015年度より、シカ捕獲者の教育と認証を行なうシカ捕獲認証制度（Deer Culling Certificate、略称DCC）を創設することにしました。

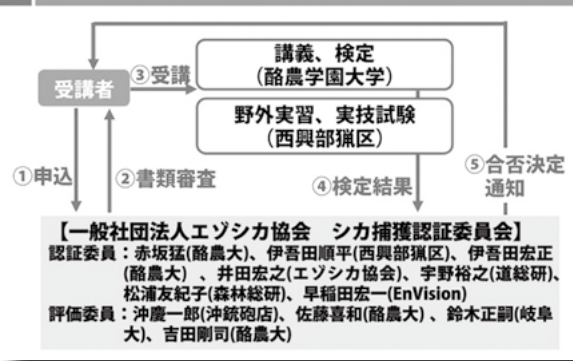
動物福祉上問題のある殺し方もされています。資源であるシカを廃棄しているだけでなく、非人道的に殺している状況は、国際的にも理解され難いでしょう。資源価値の高いシカを、ただ殺すのではなく、活用を視野に入れた捕獲を進めるためにも、この認証制度は一助になるはず（下のイラスト）。

エゾシカ協会の目的は、「森とエゾシカと人との共生関係の実現に寄与すること」であり、森とエゾシカと人との関係を適正なものにするためには、管理の担い手を育成する必要があります。今後は捕獲から利用までを考慮したシカ管理を進めるために、資源利用を視野に入れた捕獲をコーディネート&実施できる担い手育成に取り組みます。

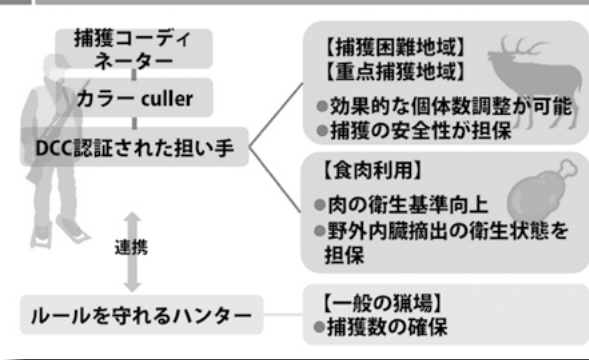
認証は講義と試験で構成され、シカの個体数調整を効果的に行なうための捕獲に必要となる、専門知識や技術について幅広く学ぶ機会を提供します（上のイラスト）。その上で、認証を得るためには試験に合格する必要があります。認証には2つのレベルを設けており、レベル1では主に知識、レベル2では技術について認証します。レベル1の講義は40時間程度を予定しており、内容も多岐にわたるため認証のハードルは高いかもしれませんが、質の高い講義や試験を通じて、きちんとした担い手を輩出していきたいと思えます。

またこの認証では、シカを「林産資源」として管理できる人材を認証します。そのため、肉の持続的資源利用のための食肉衛生についても重点を置いています。現在、捕獲数増加だけを視野に入れた事業も多く、

## ◎DCC認証の流れ



## ◎DCC認証者の活躍の場



## CONTENTS

- p2 出前授業でシカ学習(北海道エゾシカ対策課)  
「野生生物と交通」研究発表会リポート(鹿野たか嶺)
- p3 英国ハンティングスクールへの道③(伊吾田宏正)
- p4 ワナ猟の世界⑩(伊藤英人)
- p5 美味シカコラム⑩(塚田宏幸)
- p6 ココが読みどころ! 新版「エゾシカの被害と対策～農林業被害対策編～」(鹿野たか嶺)  
しっかり! シカくん(ヒロヨン)

# 出前講座でエゾシカ学習 ～学んで、食べて、考えて～

北海道環境生活部環境局エゾシカ対策課有効活用グループ

エゾシカの増加と生息域拡大に伴い、農林業及び生活環境に係る被害、生物多様性に及ぼす影響などが深刻化するなか、道は平成26年3月、「北海道エゾシカ対策推進条例」を制定しました。野生動物1種に対する総合的な対策を定めた条例は、全国初のものです。

条例ではエゾシカ対策の基本理念や道の責務を明らかにし、総合的かつ計画的にエゾシカ対策を進め、人とエゾシカとの適切な関係を築くことを目的としています。

中でも第11条（有効活用の促進）はエゾシカの価値を有効に活用することに

平成26年度「エゾシカ出前講座」実施校

実施日	学校名	参加者数
7月7日	札幌三育小学校	28名
11月19日	室蘭大谷高等学校	44名
11月20日	新篠津村立新篠津小学校	27名
11月29日	道立標茶高等学校	10名
12月15日	江別市立対雁小学校	112名
3月10日	道立白糠高等学校	19名

触れています。この理念に基づき、平成26年度は、道内の小学校と高校、計6校で「エゾシカ出前講座」を開きました。

スライドショーやクイズを交えた講義でエゾシカの生態や被害状況を解説した後、調理実習や試食でエゾシカ肉を実際に味わってもらいました。

エゾシカは夏と冬で毛が生え変わることや、胃が4つあることを伝えると、「へ～」と声が上がりました。教卓に角や頭蓋骨、革製品を並べると興味津々。多くの児童が頭に大きな角を生やしていました（写真）。

児童生徒のほぼ全員がエゾシカ肉未経験でしたが、臆せずチャレンジしてくれ、「おいしい」「これ好きかも」と声が上がりました。しゃぶしゃぶの最後の一切れを巡ってジャンケンが始まり、「おかわり」の声も聞こえました。



普段はあまり肉を食べないというある生徒から「シカ肉なら食べられるかも」という感想もあり、非常に興味深かったです。実際に食べることでエゾシカ問題やシカ肉への関心が高まったと考えます。

今年度は、給食利用を目指し、管理栄養士さんたちにもエゾシカ肉の栄養特性をPRしました。

エゾシカは北海道の貴重な資源です。今後も有効活用すべく取り組んでいきますので、ご理解・ご協力をよろしくお願いいたします。

## 過去最多のプレゼンテーション

第14回「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 鹿野たか嶺

第14回「野生生物と交通」研究発表会を去る2月20日に開催いたしました。今回は発表内容が多岐に渡るとともに、過去最高の発表題数となりました。当日は多くの皆様にご参加いただき、発表、パネル展示とも、情報交換の場としてご活用していただくことができました（写真）。また、エゾシカ肉料理満載の懇親会は今年も大好評でした。

第15回「野生生物と交通」研究発表会は、15周年記念大会として、海外からも演者をお招きし、2015年7月に札幌にて行われる第5回国際野生動物管理学会（IWMC2015）内のシンポジウ

ムとして開催します。詳細は「野生生物と交通」ウェブサイトにてお知らせします。

また、これまでの研究発表会の発表プログラムと、第12回以降の要旨集は「野生生物と交通」ウェブサイトにて閲覧できますので、ぜひご覧ください。こちらのウェブサイトでは、動物との衝突・回避体験アンケートや野生生物と交通に関する写真や動画を募集

しています。ご協力よろしくお願いいたします！

「野生生物と交通」ウェブサイト  
<http://www.wildlife-traffic.jp/>





# 英国 ハンティング スクールへの道 その3



伊吾田宏正 [igoth@rakuno.ac.jp](mailto:igoth@rakuno.ac.jp)  
酪農学園大学狩猟管理学研究室

イングランドのニューフォレスト国有林のハイシート。ワイルドライフ・レンジャーはここで朝夕にシカを待ち伏せる。管内4万ヘクタールに約30基が設置されているという。



英国はイングランド、スコットランド、ウェールズ、北アイルランドに分かれています。私たちがオホーツク山の幸活用推進協議会（下川町、西興部村、滝上町）の調査で2013年に訪れたニューフォレスト国有林はイングランド森林委員会の管轄です。

4万ヘクタールの管内に約80名のスタッフがいますが、そのうち1割にあたる8名がシカの管理を主な専門とするワイル

ドライフ・レンジャーと言われる人々です。ここには4種類のシカがいて、毎年合計約千頭のシカが「収獲」されていますが、その捕獲を担っているのが彼らレンジャーなのです。営林署によってはレンジャーがガイドをして一般狩猟者に有料で捕獲させることもあります。ここではキャンプや乗馬などの一般利用がとて盛んなので安全管理のためスタッフだけが捕獲をしています。

日本と違って英国では種と性別によって猟期が少し異な

ります。この場合、ダマジカ、アカシカ、ニホンジカのオスが8月1日から4月30日まで、ノロジカのオスが4月1日から10月31日まで、それぞれのメスが11月1日から3月31日までと、一年中なにかの猟期になっています。

レンジャーは管内の各エリアを1人ずつで担当し、それぞれの種ごとの年間捕獲ノルマを達成することが求められます。北海道のように増えすぎた状況ではないので、原則雌雄は同数がノルマとなります。エリア毎にシカの個体数が違うので、レンジャーによって年間捕獲数は30から150頭の幅があるそうです。

捕獲方法はハイシート（写真）や車からの射撃とストーキング（忍び猟）です。動物福祉と確実性の理由から基本的にシカの胸部を狙います。シカは心臓に被弾しても数十メートル走ってから死亡することもあるので、必ず獲物を回収するために、レンジャーはよく訓練された猟犬を使用することが義務付けられています。レンジャー1人につき1丁のライフル、1頭の猟犬、1台のピックアップトラックが標準装備となっているのです。



5<sup>th</sup> International  
Wildlife Management  
Congress

第5回  
国際野生動物管理学会議

2015年7月26日～30日  
札幌コンベンションセンター  
<http://iwmc2015.org>

# ワナ猟の世界

連載第11回

## デシ募集要項

伊藤英人

朝倉書店編集部



デシ8号とイタチ  
撮影/伊藤英人

### 新人狩猟者の教育

本誌3ページにもあるように、狩猟者教育の必要性が叫ばれている。狩猟関連の多岐にわたる複雑な知識と技術、危険性、地元狩猟者の実益を直接損なうなどの理由から、一筋縄ではいかない問題である。ワナ猟も細かい作業で、たとえば獣道けものみちの土の硬さを調べさせるにも、講義形式で大人数に教えるわけにいかない。少人数に手取り足取り指導し育てる徒弟制度が、結局は効率的かもしれないが、やや閉鎖的で指導者の力量の影響が大きい点には要注意である。

### 猟友会による現場教育の事例

今期から、私のワナかけ場所付近に40代の新人狩猟者が参入した。どうやら地元ベテラン猟友会員にデシ入りしたらしく、新しい銃を携えてお供をしている。

だが、私はこのシショウのワナかけに疑念を抱いている。彼はなぜいつも道路脇にしかける。獲物の回収は楽だろうが、獣の警戒が最も強い場所なので、捕獲率は低いとみられる。

新人はシショウの教えにそって道路

脇にワナをかけたが、獣の生息環境を学ぶためには、安易なやり方ではなく、生息地を多少荒らしてでもヤブに突っ込んでいってほしいとは思っている。新人が大金を払って猟友会に所属し、経験者の指導を受けるのは現時点で標準コースといえるが、いくら相手が達人に見えたとしても盲信は禁物である。この場合は、部外者の私によるヨコヤリは筋が違うので、自主的な学習と開拓を願うしかない。それと、獲物がかかっていたときの肉と労働力の配分が偏っていないかどうかにも気になる。

### 不十分な教育環境

ときに熱心な新人や学生が見受けられる。たいてい情報収集能力が高いが、現場経験不足によってアタマでっかちになりがちである。取得しやすいネット情報も危うい。配信者の倫理が問われるところで、死の尊厳を伴うためにかなり気を使うものだが、そうでないものでも簡単に検索に引っかかってしまう。そういう意味で、現場を軸にした教育の必要性は非常に高い。それなのに、ナワバリなどのしがらみや地元狩猟者の実益が、新規参入の妨げになっているのは残念である。

### わがワナ猟参加ルール

私も微力ながら、狩猟に興味ある若手を受け入れている。高価なワナや刃物を購入前に試す機会の提供だけでも助けになっていると思う。安全の確保のために、未経験者は1日3人が限度である。けっこう余裕がないと本腰を入れて指導できないので、解禁当日だけは断っている。最低限、要求しているものは、技量や体力よりは精神論につきる。「獣や自然に対する敬意」と「冷静さ」。字面のせいで誤解されがちだが、「猟奇的」な人は狩猟に最も向いていない。あとは非喫煙者ならほぼ合格なので、都合があれば連絡いただきたい。かくいう私も未熟者なので、ともに自然から学んでいくスタンスが理想である。

私が狩猟免許を取得した15年前を思い起こすと、間口は徐々に広がっているのを感じる。個々人の成長も、教育も、地道に進めるしかない。狩猟道に近道なし。最短距離を通らないのは獣道と同じである。



oi-sika column  
美味シカ〜

# 第19回 エゾシカの生ハム

塚田宏幸 バルコ札幌シエラ

以前スペインを訪ね、いくつもの生ハムを食べ歩いたことがある。「生ハムは豚のモモ肉で作るものだ」と当然のように思っていた私は、あるお店で牛肉の生ハムに出会った。牛肉の加工品と言えば、ジャーキーくらいしか想像できなかった当時の自分にとって、茶褐色のしっとりした「牛生ハム」は驚きだった。噛めばかむほど、赤身のうまみが広がる完成された味。スペインの肉加工文化の奥行き、その一部を垣間見た気がした。

それから年月がたったある日、調理場にエゾシカの骨付きモモ肉が届いた。見るからに素晴らしい鮮度の肉をみて、私は生ハムを作ってみようと思った。

生ハムの製法には、大きく分けて2種類ある。ひとつは燻製するタイプ。もうひとつは塩漬けし乾燥・発酵させるもの。エゾシカ肉を使う今回は、発酵タイプのものを作ることにした。

簡単にプロセスを紹介する。まず、しっかりと血抜きしたモモ肉を塩に漬け込み、1週間ほど冷暗所に置く。その後、新しい塩を足してもう一度、しっかりと漬け込む。またしばらく置いたら、今度は水を使って塩抜き。風通しの良い場所でほどよく乾燥させてから、貯蔵室に吊して2年ほど熟成させる。考えただけで気が遠くなりそうな作業行程だが、料理好きにはこれがたまらない。

あまりにも簡単にご紹介しているが、道中にはいくつもの課題がある。特に塩抜きは、出来上がりの味を決める大きな要素。塩分を抜きすぎると肉が腐敗してしまうし、反対に塩を残しすぎると当然しょっぱい。ちょうど良い「塩梅」にするのは、経験を積むしかない。

通常の生ハムに使う豚モモ肉の場合は、大部分が厚い皮に覆われて、それが肉の過度の乾燥を防いでくれるのだが、このエゾ

シカのモモ肉は赤身が露出していた。そこで今回は一計を案じ、ほどよく乾燥させた後のモモ肉の全体に、豚脂に唐辛子と小麦粉を混ぜたものをコーティングしてみた。

熟成させる場所も重要だ。やはり生ハム作りの本場イタリアでは、専門家に「一定の温度にコントロールするより、寒暖差がある方が良い」と教わった。だがそのような場所が今回は見つからなかったため、地下室で保管することにした。

そして2年。地下室から調理台に移したそれに、私はそっとナイフを入れた。結果は――

肉質はしっとりして、食べれない味ではない。が、コクも香りも、期待していたものからは程遠かった。

生ハム作りのプロやチーズ職人ら、数人の専門家に相談に乗ってもらって、課題が明確化してきた。チーズの王様がパルミジャーノだとしたら、肉加工品の王様は生ハムだと私は思っている。双方に共通のキーワードは「熟成」。これを極める必要がある。

現在の行程に辿りつくまでに、どれほど先人たちの努力があったのかに思いをさせながら、また次の一本を仕込んでみようと思っている。



エゾシカの生ハム  
調理と撮影／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。ご来店前に下記をご確認を。  
☎011-211-1954 <http://barcom.jp/>

# ココが読みどころ!

## 「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 鹿野たか嶺

今年2月、「エゾシカの被害と対策～農林業被害対策編～」を出版しました!

2003年に「エゾシカの被害と対策—エゾシカとの共存を目指して—」を出版してからすでに10年が過ぎ、多くの新しい知見が積み上げられていることもあり、今回本書を改訂いたしました。

本書では、エゾシカの一般的な生態をはじめ、農林業被害状況、被害対策手法等を掲載しています。被害対策の前提として重要であるエゾシカの生息状況や行動に関する調査及び被害把握手法について着目し、その特徴や実例を紹介。また、銃猟、囲いわな、箱わな、くくりわなの概要や、近年注目されているシャープシューティング

やモバイルカリング、既存の防鹿柵を用いた捕獲事例なども紹介しています。防鹿柵については、計画、設置方法、メンテナンス等の留意点とともに、北海道における防鹿柵設置の現状マップを掲載しています。また、日本国内におけるシカを中心とした野生動物に対する心理的刺激による対策手法や農林地管理手法も紹介しています。

地域や自治体でのエゾシカ対策の参考にぜひご活用ください。

### おもな内容

総論／被害対策の調査手法／被害対策の整理と概要／捕獲による対策／防鹿柵による対策／心理的刺激による対策／農林地管理による対策

お名前、ご注文数、所属、ご連絡先(TEL、FAX、E-mail)を明記の上、FAXかE-mailにてお申し込みください。お支払は、銀行振り込みまたは当センターでの現金払いとなります。振込手数料および送料(着払)はご負担願います。発送は入金確認後となります。

詳しい購入方法は、下記のホームページにてご案内しております。

<http://www.decnet.or.jp/publication/publication01.html>

ご注文、お問い合わせ：北海道開発技術センター総務部(荒木・佐藤)

☎ 011-738-3361、FAX 011-738-1886、dec\_info01@decnet.or.jp

### 一般社団法人エゾシカ協会ニュースレター第38号

2015年4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

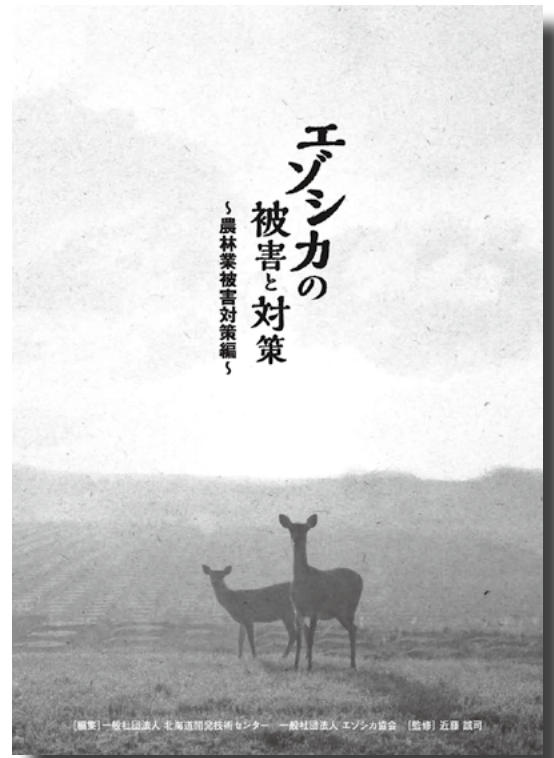
電子メール ida.yezodeer@r8.dion.ne.jp

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) 2015 Yezo Deer Association, All rights reserved.



### エゾシカの被害と対策～農林業被害対策編～

発行：(一社)北海道開発技術センター

編集：(一社)北海道開発技術センター

(一社)エゾシカ協会

監修：近藤誠司(北海道大学大学院教授)

価格：1,000円(税込)

