



「うまくいかないの？」
「しているから」
「捕獲しているから」

取得しませんか？ DCC(シカ捕獲認証)



一般社団法人 エゾシカ協会 NEWSLETTER

41

October 2016

CONTENTS

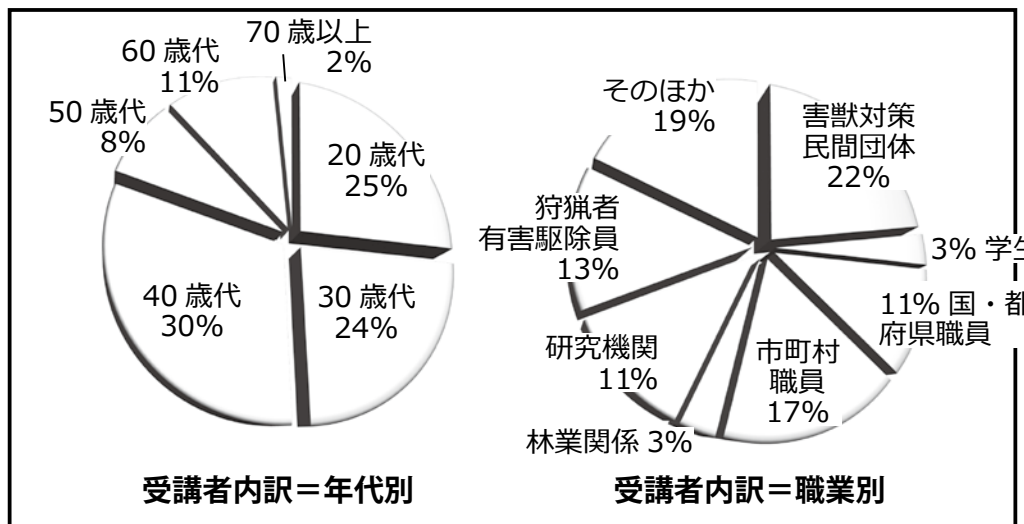
- p2 シカ捕獲認証制度(DCC)への歩み③(赤坂猛)
- p3 英国ハンティングスクールへの道⑥(伊吾田宏正)
- p4 ワナ猟の世界⑭(伊藤英人)
- p5 スマートディアを生まない射撃(松浦友紀子)
- p6 新連載 青山則靖「料理の理」①

2015年からスタートしたシカ捕獲認証制度は今年度で2年目を迎えました。現在DCC1を4回開催し、受講者数は延べ63名、取得者数は49名となりました。受講生からは、「各専門家による講義は、初めて聞くことが多く、勉強になった」「これからの仕事に活かせる」など、多くのご意見をいただいています。また、DCC受講生と講師で構成しているDCCネットワークでは、シカ肉の調理法や射撃技術を学ぶため

の研修会を2回開催しました(詳しくは、協会HP参照)。

いよいよ来年度、 DCC2スタートへ

そして、2016年度は遂にDCC2の認証もスタートします。お問い合わせは、シカ捕獲認証委員会事務局(deerculling@gmail.com)まで。



「しっかり!シカくん」は休載します。

「鳥獣管理士」、栃木県の人材養成への挑戦

赤坂猛 akasaka@rakuno.ac.jp

一般社団法人エゾシカ協会理事
酪農学園大学・環境共生学類

この連載の冒頭(第39号)で、筆者は「ここ数十年、北海道ではエゾシカも含めた野生動物問題を担える専門家のありようについて、官民を挙げて種々議論や検討、試行が繰り返されてきた」と記した。実は、この「北海道の数十年」の間に、栃木県では、野生動物問題を担える人材の養成とその資格制度を創設し、多くの人材(鳥獣管理士)を輩出してきている。以下、栃木県の「挑戦」を紹介する。

1 栃木県の人材養成事業

里山野生鳥獣管理技術者養成プログラム(以下、養成プログラムとする)は、鳥獣害の専門的な知識と技術を備え、地域で指導的な役割を果たすことのできる人材を養成することを目的とし、宇都宮大学及び栃木県庁が連携し進めてきたものである。本養成プログラム事業は文部科学省の支援を得て、2009年度より5年間取り組まれた。

この養成プログラムでは、大学での講義(野生鳥獣管理学特論など)と演習、近隣の里山での実習、関係市町村でのインターンシップから「カリキュラム」が編成されている。養成プログラムの修了には、必要な単位を取得した上で、修了課題に合格することを要件とし、修了者には鳥獣管理技術協会(宇都宮市、任意団体)から「鳥獣管理士」の資格が授与される仕組みとなっていた。

ちなみに、本養成プログラムには、初年度(2009年)は39名、翌

年度は31名の受講生が集った。受講生計70名の職業構成は、会社員17名(24%)、公務員16名(23%)、学生11名(16%)、自営業9名(13%)などであった。公務員16名は、全員が栃木県内の市町職員であった。

養成プログラム事業は2013年度で終了したが、本養成事業等は鳥獣管理技術協会(2013年に一般社団法人となる)に引き継がれ現在に至っている。協会では、上記のカリキュラムに代わる「鳥獣管理士養成講座」等を開催し必要な人材養成事業に鋭意取り組んできている。なお、鳥獣管理士の資格には、習得した知識・技術や現場経験のレベルに応じて1級から3級の資格級が設定されている。

2016年1月現在、鳥獣管理士は、116名(男性96名、女性20名)が登録されており、その所在は栃木県の73名、茨城県及び埼玉県の6名、群馬県5名など19都府県と全国的な広がりを見せている。遠くは、秋田県や大分県の登録者もみられる。「鳥獣管理士は、それぞれの地域で行政機関や猟友会とも連携しながら、地域に根ざした活動をおこなっています」と上記協会のHPに記されている。鳥獣管理士制度などの詳細については、協会のHPをご覧ください。

2 栃木県と北海道の取り組み

野生動物問題に対峙していくためには、多くの「担い手・専門家」が必須である。先の養成プログラムの開発者

の一人である宇都宮大学の高橋俊守氏は、栃木県内の野生鳥獣の現状を踏まえ、「鳥獣害対策の専門的な技術者の養成と各地域への配置」が必須と明言されていた。

2010年4月、北海道が主導し取り組んだエゾシカ・ネットワーク協議会の人材育成事業では、捕獲専門家及び野生鳥獣保護管理者の育成とその制度設計を目指したものの、主たる成果を得ることなく2012年度に閉じられたことは、前々号で触れた。栃木県が2009年度より実践し養成してきた「鳥獣管理士」は、北海道が目指そうとした「野生鳥獣保護管理者」に相当しよう。

栃木県内には、既に73名の鳥獣管理士が配置され、それぞれの地域において活動されていることは先に記した。1市町あたり約3名の鳥獣管理士が配置されたことになる。栃木県の養成プログラムが始動する前年(2008年度)、県の野生鳥獣による農業被害額は4.2億円であった。対する北海道のそれは、46.7億円であった。被害額の多寡での物言いではあるが、人材養成に対峙する「彼我」の落差に呆然とする。

人材育成に最早一刻の猶予もない、はずである。

今回は、「北海道議会と人材育成等」について取り上げたい。

一般社団法人鳥獣管理技術協会

〒321-8505 栃木県宇都宮市
峰町350 宇都宮大学農学部内
電話とファクス 028-649-5371
<http://jwms.or.jp>

英国 ハンティング スクールへの道 その6



伊吾田宏正 igoth@rakuno.ac.jp

一般社団法人エゾシカ協会理事
酪農学園大学・環境共生学類 狩猟管理学的研究室

前回紹介したように、英国には、エゾシカ協会が DCC のモデルとした、シカ捕獲者を認証する Deer Stalking Certificate (DSC) という資格制度があります。これは、英国内のシカ管理に関する官民学 23 の関係機関からなる Deer Management Qualifications (DMQ) という協議会のような非営利会社によって運営されています。事務局は全英最大の狩猟団体である英国狩猟協会にあり、実際の講習と試験の実施は、同協会、英国シカ協会、国有林、そして 6 つのハンティングスクールが担っています。

私たちはこれまで、湖水地方にある Northern School of Game and Wildlife (写真) とイングランド南部にある Sparsholt Collage を訪れました。これらは、16 歳から入学できる職業訓練校のような位置づけ

の学校で、シカ類や狩猟鳥の管理や利用について、1 年または 2 年間のコースで総合的に学べるようになっています。カリキュラムは DSC と連動していて、学校で学ぶことが DSC の試験範囲をカバーしているのです。学校には、教室の他に、射撃場や解体処理施設、犬舎、鳥舎、演習林などが完備されていて、室内講義に加えて、射撃や解体、捕獲、モニタリングの実習が行われます。なお、多くの deer manager は、猟犬を使ってシカを追跡します。主に本州など日本のように犬でシカを追いつけるのではなく、射手と一緒に歩いてシカを探索したり、撃たれたシカの搜索をしたりするのが、deer dog の役目です。

カリキュラムには、インターンシップも含まれていて、民間や国有林の猟区で実際の業務を手伝って捕獲現場の実務経験をします。学生達は、将来、民間や国有林の猟区の deer manager (国有林では wildlife manager という) や game keeper (主に鳥専門猟区管理人) として働くことを夢見ています。Grizedale 国有林というところで、前述の Sparsholt Collage の出身という、ある若い wildlife manager に会いました。朝もやの中、彼が言った「給料は決して高いわけじゃないけど、毎日森の中で犬と一緒にシカの仕事ができるなんて本当に幸せだよ」という言葉がとても印象的でした。

ハンティングスクールで学ぶ学生 (左 4 名) と教員 (右から 2 人目)。中央の女子学生 (16 歳) は DSC のレベル 1 と 2 を既に取得しているという。



ワナ猟の世界

連載第14回
ワナ猟の流儀

伊藤英人

hideto@asakura.co.jp

朝倉書店編集部

ワナ猟のイメージ

「罨」とは誰かを思いどおりに欺くことであり、「はめる」「だます」「陥れる」などの悪いイメージがつきまとう。もしかして、ワナ猟者は極悪人と思われているのであろうか。

ワナ猟は決してズルくない。私は正々堂々、ハンターシップに則り、自分より強い獣と直接の駆け引きを繰り広げている。

駆け引きの条件

フェアなワナ猟の流儀について、私は個人的に次のような条件を基準にしている。狩猟で駆け引きをするにあたっては、これらを満たしてこそ、真のワナ猟といえるのである。

一、互角の力関係が前提

科学の知識、経験、文明の利器をあわせても、獣の本能、身体能力が上回る。プロによる初心者いじめの

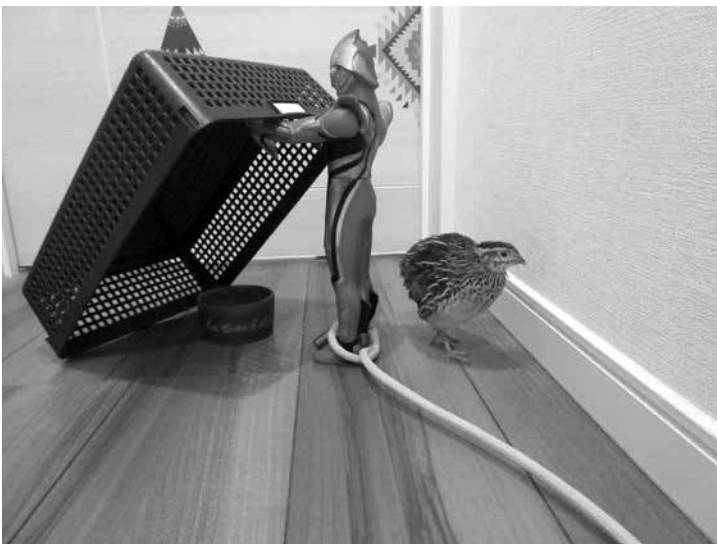
ようなワンサイドゲームになることはない。相手に不足なし。

一、フリーレンジ

獣が通る道は無限にあり、ワナを通らず生活できる状態にあるのが狩猟。釣り堀ではなく海で魚を釣る感覚。

一、作動させるのは獣

無意識の獣にスイッチを入れさせる。人が手で操作する猟法は、法的にはワナ猟ではなく「網罨」に相当すると思われる(写真)。大きな罨いワナをモニター越しに遠隔操作するのは、駆除や有害捕獲ではあるものの、狩猟と呼ぶことには抵抗がある。



これはワナ猟とは呼べない

一、ワナが不確実性をもつ

ワナは手作りか、単純なものに手を加えて現場の地形に合わせて設置するのがよい。完成度の高すぎる出来合いのワナは便利だがおもしろくない。捕獲率の向上は至上命題ではあるが、「捕獲率一〇〇%」は狩猟ではない。「確実にとれるワナ」が存在するとしても使う気になれない(駆除は別として)。存在するはずないので、そうと称して売っていても買ってはいけない。間違いなく売る側の罨である。

一、生体捕獲

ワナは殺傷能力をもち、動きを止めるためだけの器具である。かかったらできるだけ早く回収する。大物だから体力を奪うまで待ちたいとか、一日に三連戦はキツイとか、躊躇する気持ちはあるが、がんばる。

一、エサの使用は賛否あり

ワナとエサの併用について、最初はスルいのではと思っていましたが、それほど捕獲率が上がるわけでもなく、エサを使うハコワナがそれなりにおもしろいことから、エサはあってもいいと感じている。でも、エサがないワナのほうがかっこいい。

かっこいいワナ猟とは

来客の好みに合わせて、肉の熟成期間を考慮して事前に捕獲するといったように、捕獲日、性別、サイズを足跡などから絞りこむことができればかっこいいと考える。まず不可能だが、だからこそ追求したくなるのである。

スマートディアを生まない射撃

松浦友紀子 ymtur@affrc.go.jp

一般社団法人エゾシカ協会理事
女性のハンティングネットワークTWIN代表
国立研究開発法人 森林総合研究所北海道支所

シカは、周囲のシカが撃たれて苦しんだり暴れたりする姿を繰り返し見ることで、人や車の存在や銃を危険なものだと学習します。そうになると、次からは銃で狙う前にさっさと逃げてしまったり、そもそも撃たれる時間帯や場所に出てこなくなったりしてしまいます。このような、捕獲の危険を学習したシカを"スマートディア"といいます。↗

スマートディアが増えると捕獲が一層困難になります。したがって、高効率でシカを捕獲し続けるためには、スマートディアを作らないことが重要です。もうすでにスマート化しているからバンバン撃っても関係ない！ という考え方だと、スマート化が加速し、打つ手がなくなります。これ以上スマート化させないぞ、という考えが重要です。

ではスマートディアを作らないためにはどうしたらいいのでしょうか。それを学ぶべく、当協会の会員4名が、有蹄類の個体数調整で大きな成果を上げている米国コネチカット州にある White-buffalo 社に研修に行ってきました。



(左) WB社の代表、Dr. DeNicola の自宅敷地内にある射撃場
(右) シカの写真を見ながら脳の位置を教わっているところ

とにかく訓練!

彼らのシカ対策では常に、安全管理、動物福祉、そしてスマートディアを作らないこと、に重点をおいた方法が検討されます。そのためには、高度な射撃技術や射撃判断力(シカを撃つ順番や撃たない判断等)が求められますので、彼らはとにかく訓練をします。

我々も、朝から遅い時には22時過ぎまで、射撃訓練はもちろん個体数調整のために必要な技能について

教えてもらいました。3日間では時間が足りませんが、「ベストを尽くさないと目標は達成できない」という基本理念は十分伝わってきました。捕獲を成功させるためには、楽な方法はないのです。

今、日本各地で行なわれているシカの捕獲事業の多くは、スマートディアの量産につながっていると考えられます。「もっと楽な他の方法を探そう」という考えに陥りがちで

す。道具が違う、環境が違う、と海外の成功事例との違いを挙げているだけでは先に進みません。少し時間はかかっても、スマートディアをなるべく作らない捕獲が実施できる人材や体制を作り上げることが、将来の日本のシカ管理の成功につながるのではないのでしょうか。

研修の成果は、エゾシカ協会サイトでも詳しくご報告しています。http://yezodeer.org

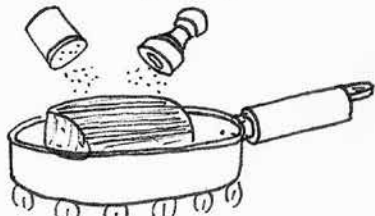
エゾシカを お料理 しましょう!

青山則靖

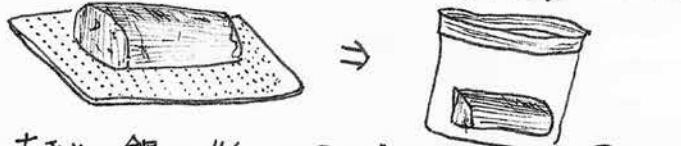
エゾシカ モモ肉のロースト



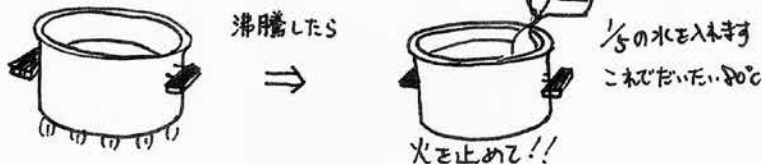
1, エゾシカ肉に塩・胡椒をして
フライパンにサラダ油をひき
強火で全面を焼きます



2, 焼き目が付いたら取り出し
キッチンペーパーで油を拭き取り → 食品保存用
ジップ付袋 に入れます。



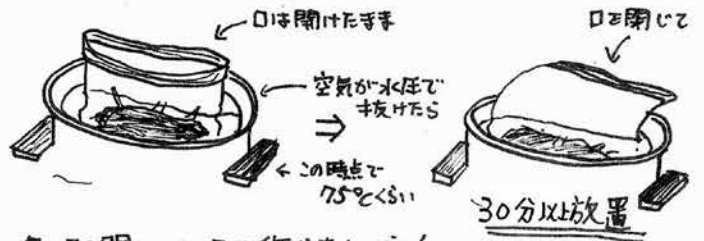
3, 大きめの鍋に 1/5 のお湯を沸かします。



料理の理

ことわり

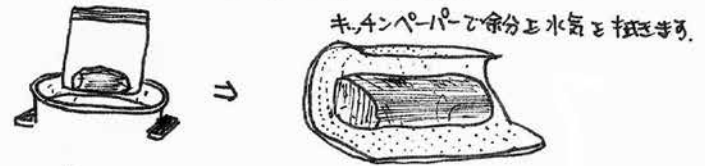
4, お鍋にお肉を袋ごと入れます



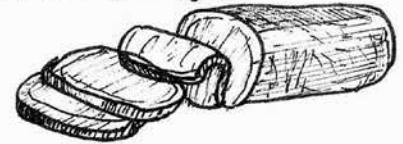
5, その間にソースをイ作りましょう!

玉ねぎ : にんにく : 正油 : 酢 : サラダ油
1/3個 1片 大さじ2 大さじ2 大さじ2
すりおろし
この材料を合わせて火にかけます。
沸騰したら火を止めてから入れます。

6, 30分以上経ったら、お湯から取り出します。



7 2~3mmに切り分け完成!



「Kitchen Support 青」フードプロデューサー青山則靖です。色々なところでエゾシカの料理講習会の講師をさせて頂いていますが、必ず登場するのが「エゾシカロースト」。エゾシカに携わる方々でしたら一度はチャレンジしたことがおありでしょう。でも失敗することも多いですよ？ 絶対に失敗しない作り方を紹介します。

材料 (4人分)

エゾシカモモ肉	500g
玉葱 (ドレッシング用)	0.3 個
にんにく	1 片
しょうゆ	30cc
酢	30cc
サラダ油	30cc
玉葱 (オニオンスライス用)	0.5 個

家庭にあるもので簡単に作っておりますが、調理業界では大量調理の主流になっている "真空調理" の応用なんです。ローストは通常、オーブンで作ることが多いと思いますが、これは人間に例えるとサウナで

温まっている遠赤外線輻射熱、フライパンの加熱は岩盤浴のような伝導熱、そして真空調理はそれをお風呂 (対流熱) に変えてしまう調理法です。

でもそのまま入れるとローストではなく茹でたお肉になってしまうので一枚ドライスーツが必要、真空調理では真空パックを使いますが、業者さんでもない限りなかなか持っていないと思いますので、簡易的にフリーザーバックと水圧で代用しております。

この作り方のもう一つのメリットは芯温管理のしやすさです。

上記のレシピは簡単にしてありますが、ローストの美味しい芯温は 63 ~ 68°C くらいです。もっと完璧に作りたければ温度計できっちり湯温を計れば好みの芯温に仕上げる事が出来ます。

食肉の加熱調理の安全基準とされる「中心温度 63°C・30 分以上の加熱」もしくは

「75°C・5 秒以上の加熱」というのも満たすことができます。

温かいままでも冷やしても美味しく召し上がれますし、冷凍保存も可能ですので常備しておくとお便利です。

Kitchen Support 青
<http://supportao.exblog.jp>

一般社団法人エゾシカ協会ニュースレター第41号

2016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西21-1-6
電話・FAX 011-611-8861
電子メール ida.yezodeer@r8.dion.ne.jp
ウェブサイト <http://yezodeer.org>
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) 2016 Yezo Deer Association, All rights reserved.