



シカ捕獲認証レベル 1 取得者50名に

一般社団法人エゾシカ協会 研究員・DCC事務局
東谷宗光 deerculling@gmail.com

一般社団法人
エゾシカ協会
NEWSLETTER

42

March 2017

「切実なわけ」 by ヒロヨシ
しかり! しかり!



シカ捕獲認証制度（以下 DCC）はおかげさまで3年目を迎えました。DCCはシカ管理の新たな担い手を育成し、地域主体の管理体制を構築することを目的としてスタートしました。DCCでは、以下の3つの教育理念について実践できる人材を認証しています。

- ①地域のシカ管理における効率的かつ安全で人道的な捕獲。
- ②優れた食材であるシカ肉の安全かつ持続的資源利用のための食肉衛生。
- ③地域主体管理を実現する体制づくりのための普及啓発。

これらの理念に基づいて、DCC1では各分野の専門家9名により、座学（約36時間）と実習（約5時間）を行なっています。全国各地からこれまでに計63名（道内49名、道外14名）が受講し、50名を認証しました。

DCC2では、DCC1で学んだ知識をもとに捕獲計画の作成から捕獲・解体まで一連の手順を自力で実践してもらい、同行の審査員が技術と知識のレベルを判定します。DCC2は、現在モニターコースを実施し、さらに認証内容を具体化しているところです。

また、DCC1を受講した方々と講師でネットワークを構成し、情報共有やフォローアップ研修会などを開催しています。2017年2月25日には3回目の研修会「各地で活躍するDCCメンバーたち！—エゾシカ対策事例報告会—」を開催し、地元での活動についての発表を聞きながら、意見交換しました。

2017年度のDCC1の募集もスタートしています（詳しくは、エゾシカ協会ウェブサイトDCC特設ページ参照）。今後もこのネットワークを広げていける取り組みを実施したいと思います。



- p3 シカ捕獲認証制度(DCC)への歩み④(赤坂猛)
- p4 エゾシカ肉が『食品成分表』に初登場(岡本匡代)
北海道エゾシカ肉処理施設認証制度がスタート!
(北海道エゾシカ対策課有効活用グループ)
- p6 英国ハンティングスクールへの道⑦(伊吾田宏正)
- p7 ワナ猟の世界⑯(伊藤英人)
- p8 青山則晴「料理の理」②

AAO通信

突然ですが
誌面ジャック!

第6号

「安心」「安全」「美味しくてヘルシーなエゾシカ肉」

安心・安全な「ザ・プレミアム鹿肉(認証エゾシカ肉)」や、それを使った料理を北海道の食文化として根付かせるため、一般社団法人エゾシカ協会AAOエゾシカ料理推進部会ではAAOマイスター制度を2013年に立ち上げ、志の高い料理人のみなさんを毎年認定しています。2017年は新たに4名が認定を受けました。



ホテルローレル
代表取締役 高田卓朗さん

章月グランドホテルなどで腕を磨いた後、ホテルローレルの代表取締役兼総料理長に就任。地域興し活動にも積極的に参加

私どものレストランでは2005年12月にエゾシカ料理の提供を開始。カツ、クワ焼き、カットステーキをグランドメニューとしてお出ししています。昨年11月には「第2回新ひだかエゾシカサミット」「しずないエゾシカバル」などを通じて地域の方にエゾシカの魅力をお伝えしました。



エゾシカのにぎり寿司

ホテルローレル

Tel. 0146-42-7211 新ひだか町静内本町1丁目1の1 営業時間/11:00~14:30 (LO14:00)、17:00~21:30 (LO21:00) 定休日/月曜



BARCOM Sapporo
シェフ 金子智哉さん

道内リゾートホテル、東京のレストランなどで料理を学ぶ。山菜ときのこが大好きな料理人

BARCOMでは開店当初からエゾシカ肉をローストなどで提供しています。エゾシカ肉はうま味が強く、ジビエ感はありませんが食べやすいのが魅力です。また、普及のためには安全性の担保もとても大事だと考えます。今後も「認証エゾシカ肉」を使って、さまざまな料理を提案したいと思います。



エゾシカのロースト

BARCOM Sapporo

Tel. 011-211-1954 札幌市中央区北2条西2丁目15 STV北2条ビル1F 営業時間/16:00~24:00 (月曜~水曜は~23:00)※LO各30分前 定休日/日曜・祝日



炉ばたしらかば
伊勢美智子さん

昭和12年生まれ。昭和40年代に同店を開業。『ミシュランガイド北海道2012特別版』ではビブグルマンに選ばれる

エゾシカ肉を扱い10年以上がたちます。魅力はなんといっても家畜では味わうことのできない肉本来のうま味でしょう。当店は約半数が観光客ですが、北海道の山の恵みであるエゾシカを味わっていただきたく、必ずお勧めしています。今後も多くの方に知ってもらえるよう頑張っています。



エゾシカスペアリブ

炉ばたしらかば

釧路町栄町2丁目3 Tel. 0154-22-6686
営業時間/17:30~24:00 定休日/日曜・祝日



ニュー温泉閣ホテル
女将 上坂恵津子さん

昭和45年創業の同館の女将を務める。さっぽろオータムフェストなどのイベントにも参加し、町のPRにも尽力

町内にエゾシカの加工場ができたことを受け、地産地消の思いから鹿肉の餃子定食を始めたのがきっかけです。現在は火曜日のランチで「すき焼き風 もみじ鍋定食」を提供しています。AAOマイスターの名に恥じないようこれまで以上に身近なエゾシカ料理をご提案したいと考えております。



すき焼き風 もみじ鍋定食

ニュー温泉閣ホテル

豊富町温泉 Tel.0162-82-1243 営業時間/昼の部 11:30~13:30、夜の部 17:00~LO19:30 宿泊/1泊2食 9000円~1万3000円

シカ捕獲認証制度(DCC)への歩み④

鳥獣行政を担う専門職員

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

赤坂 猛

akasaka@rakuno.ac.jp

平成27年度より始めたシカ捕獲認証制度(DCC)は、市町村等の「地域」におけるシカ管理者の育成を目指している。そこで、今回は、都道府県におけるシカを含めた野生鳥獣の専門職員の配置等について触れたい。

都道府県と「鳥獣の専門職員」

平成26年、鳥獣保護法が改正された際、衆参両院より多岐にわたる附帯決議が出された。その一つに鳥獣の専門職員に関するものがあった。すなわち、「科学的・計画的な鳥獣管理を効果的に推進するためには、鳥獣管理に関する専門的知見を有する職員が都道府県に適切に配置」されるよう国の積極的な支援を促す(命じる)ものであった。要するに、立法府は、行政府(都道府県)には鳥獣管理の専門職員が適切に配置されていない、と看破しているわけである。

これにさかのぼる平成7年、国(行政府)は、生物多様性条約の批准を踏まえ、我が国の生物多様性を推進するための初の「生物多様性国家戦略」を策定した。この国家戦略のなかで、「鳥獣は、自然環境を構成する重要な要素の一つであり、(略)永く後世に伝えていくべき国民の共有財産である」とし、「このため、(略)鳥獣の保護管理の充実強化を図っていく」と宣言している(第3部第1章第3節/野生動植物の保護管理)。

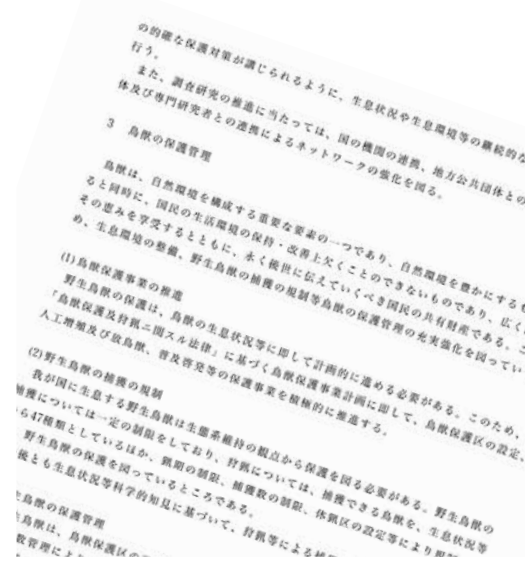
国民の共有財産である鳥獣の適正な保護管理が、都道府県の専門職員の「不適切」な配置状況の中で果たして「適正に執行」されるのであろうか。平成11年以降の鳥獣保護法の改正の都度、立法府より都道府県等における鳥獣管理を担う専門職員の育成や配置等について再三決議され続けてきている。しかし、事態の好転ははまだ(観え)ない。

北海道の取り組み

この十数年間、北海道ではエゾシカを含めた野生鳥獣問題を担える専門家のありようについて、官民を挙げての議論や検討・試行等がなされてきたことは本連載で触れてきた。ここでは、北海道議会の質疑から「鳥獣の専門家」に関するやりとりを観てみたい。

平成26年3月に開催された北海道議会において、池本柳次議員より「エゾシカ対策を推進するための人材育成」に関する質問があった。これまでのエゾシカ保護管理計画の推移やエゾシカ条例案等を踏まえ、地域ごとにエゾシカの適正な管理に向けて企画・実行を担える「専門官」の配置の必要性を指摘し、道の見解を求めるものであった。

道の見解は、シカ条例(案)において、まず地域ごとにエゾシカ問題に対処できる人材の育成・活用が必要とし、今後、「振興局の職員に対し専門的な研修を実施するとともに、市町村や農協



生物多様性国家戦略(1995)から

の職員へも研修への参加を促す」とし、「地域における人材の育成について積極的に取り組む」との答弁であった。

この答弁のめざす方向は、シカ捕獲認証制度が取り組む市町村等の地域におけるシカ管理者の育成とも通ずるようにも思われる。

取り残される? 市町村・農協職員

現在(平成29年3月6日)、北海道議会では平成29年度予算等が審議されている。その29年度の新規事業として、振興局職員のエゾシカ研修事業が計画されている、と漏れ聞く。先の道議会の質疑から3年を経たとはいえ、道職員向けの研修事業が具体化されることは一歩前進である。しかし、取り残された「市町村や農協職員」研修についてはどうなるのであろうか。道庁の「エゾシカ研修事業」を注視してゆきたいと思う。

次回は、エゾシカの管理計画と人材育成をとりあげる。

祝メジャーデビュー！ エゾシカ肉が『食品成分表』に初登場

釧路短期大学生生活科学科准教授

岡本匡代 mokajade@midorigaoka.ac.jp

エゾシカが成分表に

日本食品標準成分表 2015 年版 (文科省) に「にほんじか (えぞしか)」が収載されました。日本人が日常摂取している食品のひとつとして認められたこととなります。研究報告と比べると脂質の量や質、鉄の量などに違いがありましたが、天然ならでの個体差かもしれません。

高たんぱくで低脂質

食品成分の大まかな特徴を知りたいときは一般成分をみます。エゾシカ肉はとり肉に似ています (図 1)。ただし、たんぱく質の質 (アミノ酸)、脂質の質 (脂肪酸)、灰分の質 (鉄やカルシウムなど無機質) は別の話。詳しくはこちら (<http://fooddb.mext.go.jp>)。

肉なのに旬がある

夏から秋にかけ、ロース芯のたんぱく質と脂質が増加したという報告があります。獺期はちょうど旬に相当します。とはいえ、冬も春も滋味に溢れていて人気です。季節の移ろいを楽しめるジビエが通年流通しているとは、なんとぜいたくでしょうか。

エゾシカ肉は鉄のエース

鉄は酸素の運び屋。鉄が足りないと酸素が細胞に行き届かず、エネルギーを盛んに作る工場が失速して全身倦怠感が出てきます。エゾシカ肉は鉄のエース (図 2)。鉄の摂取量が足りない方は、日ごろからエゾシカ肉を食べてみてください。

刺身はダメです

動物の肉と副生物 (肝臓など臓器) を刺身や半生^{ほんなま}で食べるのは大変危険です。エゾシカにも、ウシやブタと同じく腸管出血性大腸菌や E 型肝炎ウイルスを保有する個体があります。病原体の有無と新鮮さには関係がありません。死滅させる手段は加熱のみ。O-157 の死滅条件は、中心温度 75℃以上を 1 分以上保持です。

アツアツに限るワケ

エゾシカの融点 (脂質が固体から液体に変わる温度) はウシやブタより高め。調理後は固まりやすいのでアツアツのうちにいただきます。

北海道エゾシカ肉処理施設認証制度がスタート！

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

優れた日本の食文化を後世に残すことを目的に、株式会社ぐるなび総研が、その年の世相を反映した料理として選定する「今年の一皿」に、「ジビエ料理」が決定して 2 年あまり……。ジビエはブームでしょうか、文化でしょうか、まだ分かりませんね。

エゾシカの推定生息数は、減少しているものの、2015 年度には 47 万頭、農

林被害額は 43 億円、エゾシカによる交通事故や列車支障も年間各 2000 件前後で推移しており、人とエゾシカが共生していくためには、引き続き生息数を減らす取組が必要です。

そこで、道では、捕獲したエゾシカを有効活用するため、より高度な衛生管理を行なっている処理施設を認証することにより、安全・安心なエゾシカ肉の提供

と販路拡大を図り、ブランド化を推進することを目的として、「エゾシカ肉処理施設認証制度」を 2015 年 12 月に創設し、今年度、運用を開始しました。

認証の要件は、次の 4 点です。

- ・道内に設置された食肉処理施設であること。
- ・エゾシカ衛生処理マニュアルを遵守していること。

最近おいしくなった?

1994年までメスは禁猟でした。それまでは立派な角が目当てで肉は二の次だったといえます。ウシやブタはメスカ去勢で、種オスではありません。

設がいくつもあります。メニューはミートソース、南蛮そば、肉みそうどん、カレー、そばろ丼、カツ、竜田揚げ、チンジャオロウスー青椒肉絲、酢豚ならぬ酢シカなどさまざま。油料理が多いにもかかわらず PFC 比 (1食におけるたんぱく質、脂質、炭水化物のバランス) は整っていて、喫食率も高いそうです。

栄養士、イチ押し

北海道にはエゾシカ肉給食が日常的に提供されている施

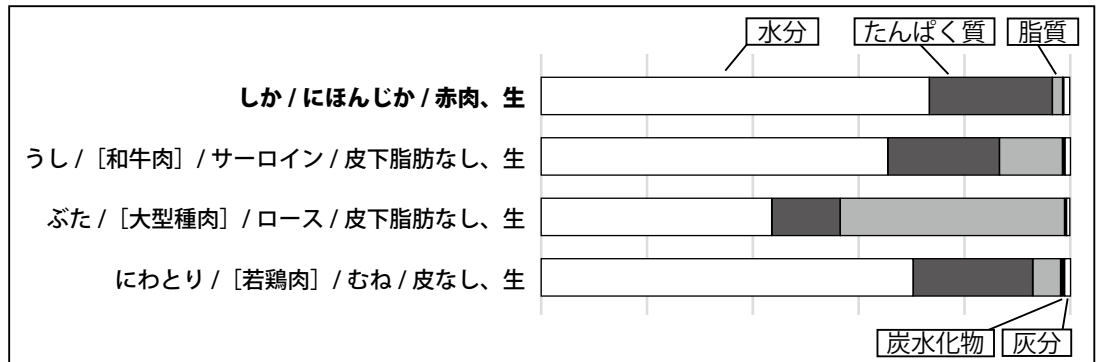
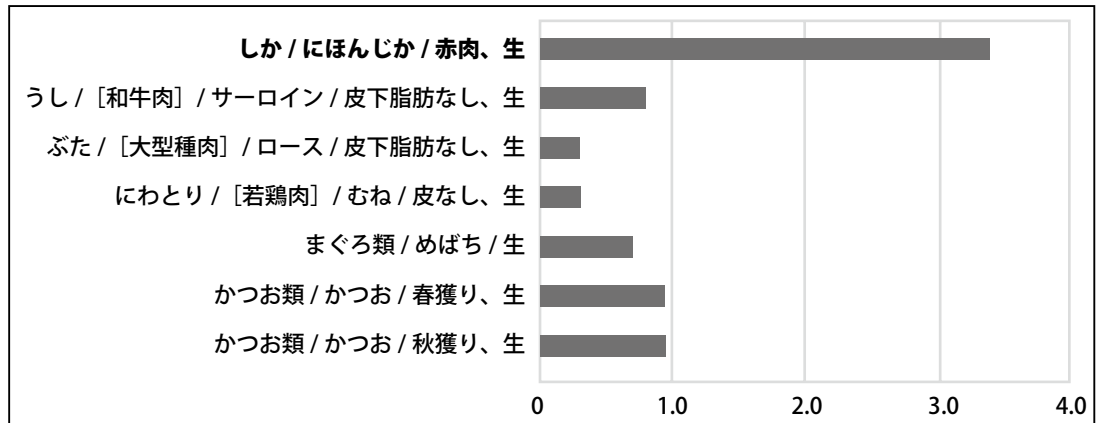


図1 食肉の一般成分



グラフの出典はいずれも「日本食品標準成分表 2015年版」(文部科学省)

図2 常用量(1食使用量)あたりの鉄(mg)

- ・「北海道 HACCP」(道保健福祉部)で評価段階 A 以上を取得していること。
- ・出荷する製品のトレーサビリティを書面上で確認することが可能であること。審査の方法は、次のとおりです。
 - ①書類審査(申請書及び添付書類の審査)
 - ②現地審査(処理工程やトレーサビリティ等の確認と枝肉の拭き取り検査)
 - ③検討会の開催(書類・現地審査の結果を踏まえ、有識者等から意見聴取)
 - ④認証の適否決定(検討会の意見を参考にする。)
 今年度は、11 施設を認証しました。認証した施設については、認証書を交

付し、ホームページで公表するとともに、認証施設で生産されるエゾシカ肉とその加工品には、認証マーク(右)を表示することができます。

認証の有効期間は3年で、更新制となっています。認証から更新までの間にも、道職員が定期的に立ち入るなど、認証要件が守られていることを確認することとしています。

エゾシカ料理が文化として根付く一助になるよう、こうした取組みを進めてまいります。



北海道エゾシカ肉処理施設認証制度運用開始にともない、エゾシカ協会がこれまで10年間運営してきた「エゾシカ肉認証制度」は平成28年度で終了いたします。

英国 ハンティング スクールへの道 その7



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 狩猟管理学研究室

日本人初となる「英国 DSC2」の取得に成功しました。

DSC (Deer Stalking Certificate) は、エゾシカ協会のシカ捕獲認証制度 (DCC) がモデルとする英国シカ捕獲認証です。DSC2 はその上級資格で、取得のためには、3頭のシカを安全かつ人道的に捕獲し、衛生的に一次処理（内臓提出、頭部、四肢先の除去）を行ない、さらにその動物が健康かどうか検査するところまで、審査員の前で実演することが求められます。3頭はそれぞれ別の機会に捕獲しなければなりません。私は英国狩猟協会のニック・レーン氏に捕獲のアレンジと審査をしていただきました。

まずはストットランドの Talladh-a-Bheithe 猟区で、アカシカの hill stalking (丘陵でのシカ狩) です。猟区のオランダ人オーナーのガイドにより、ヒース（ツツジ科の常緑低木）が生い茂る広大な荒野でアカシカの群れを探します。発見・接近を何度か繰り返した後、地形の起伏を利用して猟区のライフルで狙撃し、メス成獣1頭を捕獲することができました。エゾシカより一回り大きいサイズです。

現場で消化器官を摘出して搬出し、処理場で循環器官、頭部、四肢先を除去して、

冷蔵庫に吊るします。リンパ節などを目視で検査して「異常なし」と確認し、食肉として出荷する条件が満たされました。翌日も同様にメス成獣を捕獲することができました。

その後、Houghton Hall 猟区でもハイシートによるダマジカの捕獲に成功しました。現場でレーン氏からのいくつかの補足質問に答え、「DSC2の基準に到達している」と認定を受けました。

ここで得た経験や技術を、今度は日本での DCC2 にフィードバックしていきたいと思っています。



DSC2 の認定証とバッジ



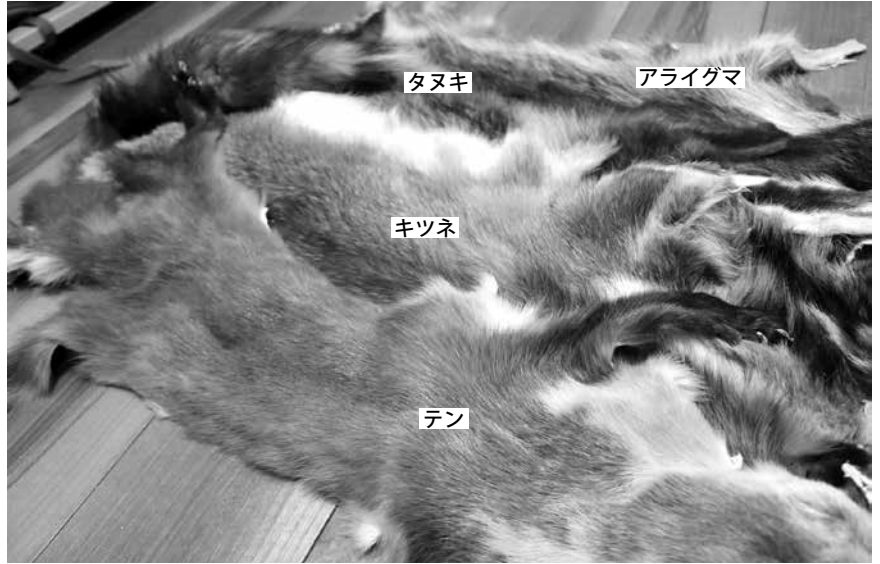
ヒースの荒野での hill stalking

ワナ猟の世界

連載第15回 毛皮の徹底比較

伊藤英人

hideto@asakura.co.jp
朝倉書店編集部



単独ワナ猟を開始して10年が経過した。振り返ると、前半は必然的に「イノシシ止めさしの戦闘法確立」と「ワナかけ技術の向上と効率化」が主題であったが、小中型獣との対戦に慣れ、戦利品の毛皮の種類が増えるにつれて、徐々に毛皮獣猟へ興味が移行し、今や（地元農家にはいえないが）タヌキ猫が専門、イノシシはハズレとみなすほどになりつつある。そこで、ワナ猟の魅力が肉だけでないことを伝えたい。

協会ウェブサイト「狩猟本の世界」

で紹介した『日本産哺乳動物毛図鑑』『毛の生物学』に毛の構造説明や拡大図があり、種による変異に驚かされた。しかし、顕微鏡で見ずとも、ひとナデすれば違いはすぐにわかる。今回は手もとの天然毛皮（染色なしの原毛100%）を使用し、肌触りなどの各種特性や戦闘力などを独自に比較した（表参照）。戦闘力は、ほぼ自由に動ける相手を取り抑えるまでにかかる時間である。闘争心や攻撃力も総合的に評価に入れた。人間の弱さは受け入れが

たい。なお、毛皮特性は、シカワナ猟の錯誤捕獲個体、外来種駆除個体、ロードキル個体の有効利用などの参考になるかもしれない。

こうしてみると、狩猟対象として人気がないアライグマやタヌキが優秀であった。なかでもタヌキの戦闘力、ワナかかりやすさは私と同等で、親近感が湧く。前前世はタヌキだった気がしてならない。今後もタヌキ目線で日本をみていきたい。

	毛の長さ (mm)	毛量	やわらかさ	尾ふさふさ	保温性	有効面積	なめしやすさ	戦闘力	ワナ警戒
ノウサギ	15	○	◎	×	△	△	○	×	×
イタチ	20	△	△	×	×	△	×	◎	△
テン	30	○	◎	△	○	△	×	◎	△
ハクビシン	15	△	△	○	×	△	○	◎	○
キツネ	35	○	○	◎	○	△	○	◎	◎
タヌキ	50	○	○	○	○	○	×	△	×
アライグマ	40	○	○	△	○	○	○	◎	◎
イノシシ	80	△	×	×	×	◎	○	◎	○
シカ	60	△	×	△	△	◎	?	?	?

すべて冬毛、雄、成体の平均的個体をイメージした。

肉の味はすべておいしく、結局好み次第なので比較できず除外した。

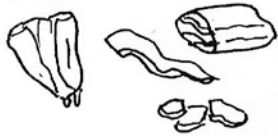
アライグマの尾は貧弱。

なめしやすさは皮膚と皮下脂肪の境界層の問題。タヌキは脂肪を落とすのが難しい。×はプロに委ねるのが無難。

戦闘力は個体差が大きい。ワナにかかったばかりの元気な雄の成体がかつても強い。たとえば大物タヌキ雄は○、子イノシシは△である。私の戦闘力は「△と○の間」で、△以下は棒を使って無傷で抑え込める。

エゾシカの万能すじ水煮

・材料



エゾシカ
煮込み用
スネ ヲウデ
トリミングのくず肉

作り方

1.



切り分けた肉と水が入り、火をつけて沸騰するまで触らない。

2.



沸騰したらお湯を捨て流水でアクを洗い流す

3.

圧力鍋に、肉と水を入れ



圧力が上がった弱火で15分加熱する。

4.

15分経ったら火を止め、圧力が抜けたらお湯を捨て流水でアクを洗い流す



◎ お好みの味付けで。

料理の理

ことわり

青山則靖

すじ煮を色々アレンジしましょう

◎ 和風 すじ煮込み

煮汁 : 酒 : 醤油
15 : 2 : 1



◎ トマト煮

煮汁 : トマトジュース : カットトマト缶 : 塩
1 : 1 : 1 : 液体量の1%



◎ スープカレー

トマト煮に、カレー粉・醤油を入れ、にんにく・生姜、お好みの具材を加える。



◎ ポトフ

煮汁に塩1%を加え、お好みの具材を入れ柔らかくなるまで煮る

◎ カレーにも シチューにもできます



エゾシカ

肉を美味しく食べるとなると筋や筋膜を取り除くトリミングが不可欠ですが、トリミングしにくいスネ肉やトリミングで出たくず肉も美味しく食べたいですね？

今回紹介するすじ煮を覚えておくと美味しく食べられて色々アレンジも出来ます。

エゾシカを煮込んで料理する時に気をつけたいのは「アク」。これをきちんと処理しないと臭みが残ってしまいます。

「アク」の原因は大きく2つ、植物性のポリフェノールが原因のものと、タンパク質が原因のものです。エゾシカの場合は後者です。タンパク質は75℃くらいで凝固するので熱湯で入れれば固まるのですが、この方法だと肉も硬くなってしまいます。

そこで水から火にかけて「アク」も肉もゆっくりと固める方法をおすすめしております。気をつけたいといけなことは、沸騰するまで触らない。途中で混ぜてしまったりすると「アク」が肉に戻ってしまいます。そして沸騰したら煮汁はすべて捨てて洗い流します。どんなにきれいに「アク」を取っても1度目の煮汁には臭みが残ります。ここはもったいないと思わずに捨てましょう。そしてまた水から火にかけます。2度目は驚くほど「アク」が出ませんのでそのまま煮込んでいきます。圧力鍋ですと15分程度、無ければ1~2時間程度で柔らかくなります。

柔らかくなったらお好みで味付け出来ます。和風でもトマト煮でもカレーでもシチューでも。今まで使い難かった部位も無駄なく使えますので、是非お試しください。

青山則靖 あおやま・のりやす
Kitchen Support 青
フードプロデューサー
<http://supportao.exblog.jp>

青山則靖「料理の理」は、エゾシカ協会ウェブサイトでもお楽しみいただけます。

一般社団法人エゾシカ協会 ニューズレター第42号

2017年3月25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 011-611-8861
MAIL ida.yezodeer@r8.dion.ne.jp
URL <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) 2017 Yezo Deer Association, All rights reserved.