



教えて！ 野生動物のウェルフェア

信州大学農学部

竹田謙一 ktakeda@shinshu-u.ac.jp

一般社団法人
エゾシカ協会
NEWSLETTER

44
April 2018

皆さんは、アニマルウェルフェア（動物福祉）という言葉聞いたことはありますか？ おそらく、多くの方は初めて耳にする言葉ではないでしょうか。

動物の健康性向上や衛生の確保などを検討している国際機関として、OIE（国際獣疫事務局；現在は世界動物保健機構とも呼ばれる）があります。このOIEが動物福祉について、「動物が環境に対して、どのように適応しているかを意味している。動物が健康で、快適で、栄養状態が良く、安全で、内的に動機付けられた行動を発現でき、もし、動物が痛みや不安、苦悩といった不快な状態に置かれていなければ、それは福祉が良好な状態といえる。動物福祉の向上には、疾病予防と獣医学的処置、直射日光や風雨から逃れられる適切な施設、管理、栄養、人道的取扱い、人道的と殺が必要である。動物福祉とは動物の状態そのものであり、動物が受ける取扱いは、動物の世話、取扱い、人道的処理といった用語で表される」と定義しました。

何だか良く分からないという方もいらっしゃるかもしれませんが、動物福祉とは、動物が単にかわいそうとか、手厚く保護しようとか、あるいは、殺してはならないといった考え方ではなく、動物の取扱い方法や管理方法、と殺方法に倫理的な配慮していきましょうという考え方です。この動物福祉の起源でもある欧州では、功利主義思想の下、「道徳的に正しい行為とは、痛みを感じる存在に対して、痛みを与えてはならない。動物にも感覚があり、苦痛を感じるので、道徳的に扱わなければならない」との考えから、動物への倫理的配慮として、「苦痛の排除」に主眼が置かれています。



くくり罠で捕獲されたシカ

さて、飼育下ではない、野生の動物に対して、「苦痛を排除」するような倫理的配慮が必要な場面はあるのでしょうか？ 私は、①野生動物の取扱い、捕獲、殺処分時、②野生動物の保護、収容時に動物福祉の問題があると考えています。今回は、ページの都合で、②について議論を掘り下げことはしませんが、収容施設との関係として捉えることができます。①についてはどうでしょうか。我が国では、伝統的な狩猟と併せて、個体数調整を目的とした捕殺が多く行なわれています。先にお示しした国際機関 OIE では、個体数調整を目的としたオープンスペースでの大動物の殺処分にあたり、その方法として、散弾銃（12、16、20、28口径）、ライフル銃（22口径）を使うのが望ましいと記載されています。全国各地で利用されている「くくり罠」は、捕獲後、動物に苦痛を与え続けるため、動物福祉の考え方に立てば、不適切な手法となるでしょう。今後、国際的な視野で野生動物の個体数管理、または利活用を考えると、野生動物と言えども、動物福祉（アニマルウェルフェア）の考え方は避けては通れない課題となります。

CONTENTS

- P2 エゾシカ肉販売のフロンティア
(岩井政海)
- P4 野を食べる食卓(新岡薫)
- P5 シカ捕獲認証制度への歩み⑥
(赤坂猛)
- P6 AAO通信no.7
- P8 インフォメーション
しっかり！シカ君
- P9 ワナ猟の世界⑰(伊藤英人)
- P10 青山則靖「料理の理」④

エゾシカ肉流通のフロンティア

一般社団法人エゾシカ協会会員
株式会社アイマトン代表取締役会長

岩井政海 m-iwai@aimaton.jpac.jp

事業開始後、2000年代に入り、外食店への卸売で奔走しているころ、私は「強い武器」となる商品を探していました。

株式会社アイマトンでは、2003年から合鴨飼育を始め、2006年には羊の飼育を開始しています。しかし、事業を発展させるためにはもう1アイテム、弊社ならではの新しい商品が必要だと痛感していました。

ちょうどその年の2月ごろ、フレンチでエゾシカ料理を食べる機会に恵まれたのです。以前に食べたエゾシカと全然違う食感や味に驚きました。それまでは「硬い」「臭い」「まずい」の三拍子が、エゾシカに対する私の中のイメージでしたから。

衛生的に処理され、肉本来の品質を大切に処理されたシカ肉は、食べやすいものでした。特にしゃぶしゃぶにして食べた時、小売店でも売れるという確信も持ちました。弊社は2007年、本格的にエゾシカの販売を開始しました。

株式会社アイマトンは、外販事業部としてレストランへの卸を主としていますが、ヨーロッパでは普通に使われている食材なので、弊社はエゾシカ肉を衛生的かつ安定的に提供をするだけで済みました。こうして、弊社のお客様に徐々にエゾシカ肉は取り入れられていきました。

2010年11月から、弊社の食品スーパー「生鮮おろし」でのエゾシカの生肉の販売を試みました。

それまでは、しゃぶしゃぶ向けにスライスした冷凍肉だけを販売していましたが、「生鮮おろし」の移転にともない、エゾシカ肉の生肉も

販売することにしたのです。

お客様も興味を持ってくれました。しかしなかなか手に取り、買い物かごに入れるところまでいきません。店頭で何回も試食会を繰り返して、やっと購入いただけるようになったのです。（現在、「生鮮おろし」では品不足のため、エゾシカ精肉の販売を休止しています。）

エゾシカならではの魅力を押し出せ

エゾシカ肉をこれからも売り続けるには、いくつか注意しなければならないことがあります。まずひとつ目は、衛生管理です。

食品業界で最大のリスクは、食の事故です。取り扱う肉類は衛生管理の行き届いたものでなくてはなりません。たとえ自然の中で成長した野生エゾシカの肉であっても、人の口に入るなら例外とはなりません。

ふたつ目は、余すことなく利用することです。

牛・豚・鶏など家畜は、肉の消費は当然ですが、皮革や内臓、そして骨までも、すべて人間界で消費しています。その点、エゾシカは今一步の感じがします。捕獲する年間12万頭のうち、食肉処理頭数は20.3%に過ぎませんし（2016年実績）、肉以外の部位の利用も低調です。こんな現状を打破しなければ持続的な発展はないでしょう。命を余すことなく消費してあげるのが人間の使命だと考えています。

あと一点。エゾシカの販売方法は、味より栄養価の訴求が第一と考えます。

人は子どものころ食べ慣れたものを美味しい



いらい・まさみ 北海道赤平市出身、68歳。高校卒業後1968年、18歳で「岩井養鶏場」を父と創業。1983年有限会社アイマート（現・アイマトン）創立。レストラン卸分野に進出し、2007年から本格的にエゾシカ肉を取り扱う。11年、直営スーパー「生鮮おろし」（滝川市）などで国内初のエゾシカ肉の通年販売を開始。

と感じます。肉じゃがなど、おふくろの味がいい例でしょう。つまり人は、肉類の中では、食べ慣れた豚肉や牛肉を美味しいと感じているのです。ここに割って入ろうとしても、無理があると思います。

かたやエゾシカ肉には他の家畜の肉にない特徴があります。それが栄養価です。美味しく調理していただくように努力するのは当然として、エゾシカにしかない特徴を前面に押し立てて食卓へ届くように努力するのが良いと考えます。そのためには、プロの腕を頼ることが欠かせません。特にヨーロッパで修業を積んだ料理人さんには、一日の長があります。

養鹿を視野に持続的なエゾシカ産業を

エゾシカ事業を産業として社会に根付かせるためには、課題を見つけてその解決方法を確立

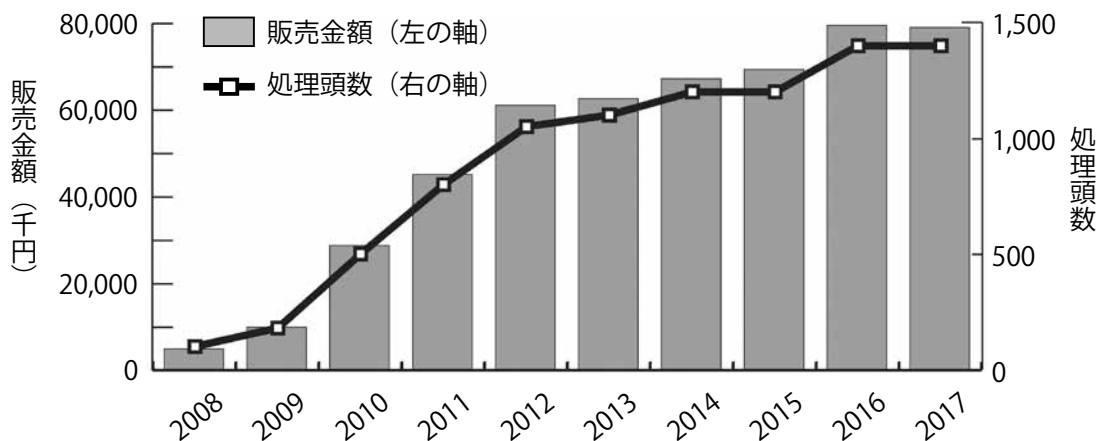
しなければならぬでしょう。

エゾシカはいま、厄介者扱いされて捕獲淘汰されていますが、自然界は予測が付きません。急な気候変動が起きて、ある日を境に野生エゾシカがどこにもいなくなってしまうことも考えられます。エゾシカ事業に携わる人たちはその時どうするのでしょうか。最悪の場合、廃業するしかありません。「美味しく食べてほしい」との料理人さんの努力は無駄になり、エゾシカ肉を食べていた人の期待を裏切る行為ともなります。

かつて捕獲一辺倒であった漁業も、現代では養殖が産業として成り立ち、安定的に魚を食卓へ届けています。これは良い例です。

エゾシカ事業も養鹿、つまりエゾシカの畜産化を視野に入れ、今から研究しておかなければならないと考えます。

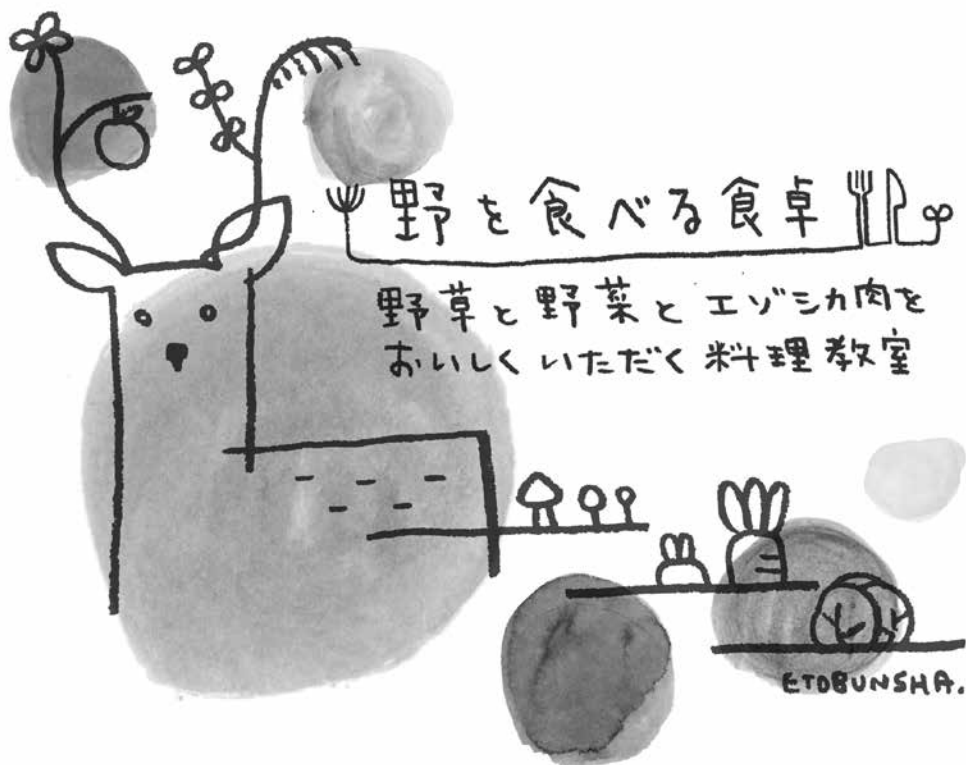
株式会社アイマトンのエゾシカ処理頭数・販売金額(データは同社提供)



おいしいを きっかけに知る、 「野を食べる食卓」。

昨年の12月8日、野草と野菜とエゾシカ肉をおいしくいただく料理教室「野を食べる食卓」を開催しました。はじめはその数ヶ月前。生物調査員や自然保護に関わる友人が、「自然と人の暮らしをつなぐような、食を通じて身近な生き物のことを伝えるイベントを」と発案。賛同者が集まって「ウマシカテ（旨し糧）」というグループを結成し、まずは料理教室をということに。講師は日頃からおいしいエゾシカ肉料理や、「裏庭で摘んできたんだけど」なんて言いながら素敵な副菜を作るメンバーの
大友玲子さん。さらに農家さん、アイヌ文化に詳しい人、植物に詳しい人、私のような伝える人がメンバーに加わり、札幌市南区コープさっぽろソシア店のキッチンスタジオに集合。告知不足＆雪模様でどうなることかと思いきや、7名の方が参加。スタッフが8名もいたので、外から見れば大盛況となりました。

メインはエゾシカ肉のポワレ山わさびソースがけ。大友さんのデモンストレーションと実習を繰り返し、参加者は扱い慣れないエゾシカ肉（阿寒もみじ）を切り分けます。焼き目をつけたらホイルでくるんで保温するだけ。その間に「シゼントモニイキルコト（自然農法の農家さん）」提供の野菜を使ったサラダにフキ味噌のドレッシングを和えて仕上げます。もう一つの目玉はオオイタドリ。「あの道路に生え



てるやつ？」という声。こちらは事前にキンピラにしたものを取り分けて。アイヌ語ではクツタラ。痛みを取るからイタドリと昔から利用されてきた野草ですが、今では路肩の厄介者。オオイタドリがおいしい野草であることを知っている大友さんにとって、ぜひとも紹介したい食材でした。フキとも違うおいしさに感動する参加者を見て、大友さんも嬉しそう。

普通の料理教室と違うところはウマシカテメンバーが合間合間にしゃべること。エゾシカの話、草や土の話、生き物とのつながり。難しそうな話も楽しめたのは目の前においしい食事があったからかも？ 生き物が食材になる、そのはじめりを少し感じてもらえた会となりました。今後も野原や山、海や牧場？さまざまな場所で楽しめる食卓や宴のアイデアいろいろ。もし気になったらご参加くださいね。

新岡薫／エトブン社(イラストレーター)



シカ捕獲認証制度(DCC)への歩み⑥

ヒグマ計画と「専門家」

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

エゾシカやヒグマなど野生鳥獣の適正な保護管理行政には、それを担う「専門家」が必須である。エゾシカの管理計画では、2008年以降、一貫して「人材育成への取り組み・重要性」を明記し続けていることは前号で触れた。実は、同様にヒグマの計画においても2000年以来「人材育成」を掲げてきているので、本稿ではその取り組みを紹介する。

北海道ヒグマ保護管理計画

2014年、北海道庁は「北海道ヒグマ保護管理計画」(以下、ヒグマ計画)を策定した。このヒグマ計画は、2000年に全道に先駆けて策定した「渡島半島地域ヒグマ保護管理計画」での各種の取組を踏まえ、全道へと広めたものである。

ヒグマ計画は、4つの章及び資料編等(全40頁)から構成されている。本稿の課題となる「専門家」については、第3章「保護管理の推進/3 目標達成のための方策/(4) 地域における危機管理体制の構築」に詳述されている。

まず、『体制のめざす姿』として、道内14振興局ごとに「振興局野生鳥獣対策協議会」(以下、振興局協議会)を、その下部には複数の隣接市町村からなる「地域対策協議会」(以下、地域協議会)の設置を想定している。そして、振興局協議会の事務局では、「専門的知識を有する職員」がヒグマ等の管理方針や事業の企画立案を支援・指導するとされている。一方、地域協議会には、「専門対策員」(ヒグマ等の野生鳥獣対策をコーディネートする能力を有する者)や「補助対策員」(ヒグマ等野生鳥獣の捕獲に関する高度な技術等を有する者)を配置する、とされている。

全道14振興局の振興局協議会及び地域協議会にそれぞれ「専門家」を配置する、という明確な目標・内容である。問題は、振興局等に配置する「専門家」を如何にして育成・確保するかである。

専門家の育成等に向けて

ヒグマ計画では、「専門家」の育成に向けた具体的な取組を記している。先述した「第3章/3/(4) 地域における危機管理体制の構築」の『体制のめざす姿』に続く『体制構築に向けた取組』として、ヒグマ捕獲技術者の育成、狩猟者の増加対策、保護管理を担う人材育成等及び教育機関等との連携について記している。

振興局協議会や地域協議会の運営の成否は、ひとえに上記の「専門家」の確保・育成・配置によっていることはいうまでもない。これらの多様な「専門家」の確保・育成等は、これまでの道庁の「ヒグマ」行政において鋭意取り組まれてきているのであろう。

専門家・地域協議会への期待

ヒグマ計画は、2017年4月より新たな「北海道ヒグマ管理計画」となった(北海道庁ホームページ参照)。ヒグマ計画の策定後、早くも4年目を迎えようとしている。この間の専門家の確保・育成等や地域協議会の開設など諸々の進捗具合は如何なものであろうか。

なかでも、専門家の育成等については、2000年に全道に先駆けて策定された「渡島半島地域ヒグマ保護管理計画」に明記された重要課題でもあった。本計画の第2章(総合的ヒグマ対策の推進)において、「…被害防除や捕獲、モニタリングなど広く専門的に対応できる人材の育成・確保、さらには、これを擁する新たな仕組みの導入についても検討を進める。」と記されている。「専門家の育成等」については、既に20年余が経過しようとしている重要な道政課題であることを強調しておきたい……。

冒頭にも記したように、エゾシカやヒグマなど野生鳥獣の適正な保護管理行政には、それを担う「専門家」の育成・確保及び配置が必須である。次号では、国による専門家の育成等に関する取り組みを紹介する。

AAO 通信

第7号

「安心」「安全」「美味しくてヘルシーなエゾシカ肉」

北海道が行う「エゾシカ肉処理施設認証制度」で認証された施設の安心・安全なエゾシカ肉や、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エゾシカ料理促進部会では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。2018年は新たに5名を認定し、AAOマイスターは計24名になりました。



きたゆざわ 森のソラニワ
総料理長
五ノ井孝浩さん

1968年広尾町生まれ。ザ・
ウィンザーホテル洞爺を経て2006年より野口観光

エゾシカ肉を使ってみたところ、私が専門とする中国料理の技法と非常に相性がよいことがわかりました。今後も研究を重ねて「エゾシカといえばソラニワの中国料理」と言われるよう、積極的に取り組んでまいります。

きたゆざわ 森のソラニワ
Tel.0142-68-6677 伊達市大滝区北湯沢温泉町300-7



エゾシカ肉と大滝きのこの辛子炒め



赤いベレー レストラン鶴
料理長
勸川雅広さん

1963年生まれ。2002年阿寒
町商工会青年部が開発したエ
ゾシカバーガーの販売に協力

エゾシカ肉を本格的に使い始めて15年がたちます。現在、当館はタンチョウ撮影をはじめたくさんの外国人の方にお越しいただいておりますが、これからもエゾシカ料理の発信基地としてメニュー開発等に努めます。

赤いベレー レストラン鶴
Tel.0154-66-2330 釧路町阿寒町23-36 営業時間/11:00~15:00、17:00~20:30
定休日/無休



阿寒もみじ ハンバーガー



健康キッチン・ループ
店主
佐藤あゆ美さん

栄養士。店舗運営の傍ら食育
講師など。2014年北海道エ
ゾシカ料理グランプリで準優勝

「おいしく食べて、元気になあれ」をテーマに病
気予防に役立つ食事提案をしています。エゾシカ
肉は鉄分摂取には最適な食材です。今後もエゾシ
カ肉普及のために家庭料理に置き換えられる料理
の提案をしていきます。

健康キッチン・ループ
Tel.080-5599-2029 釧路市大川町6-20 営業時間/11:30~16:00 (火曜・水曜・木
曜・土曜営業)



エゾシカ・ポパイカレー



レストラン綺羅々亭
オーナーシェフ
伊藤正俊さん

浦河町生まれ。1981年レス
トラン綺羅々亭開業。2010
年より「シカの日」に参加

シカ肉は多彩な料理に活用できる面白い食材で
す。食美楽から安心・安全なエゾシカ肉を仕入れて
いますが、日高のエゾシカは競走馬とともに良質
な牧草を食べるせいか臭みがなく、おいしいです
ね。エゾシカ肉の料理教室なども行っています。

レストラン綺羅々亭
Tel.0146-22-5797 浦河町栄丘東通35-5 営業時間/11:30~13:30、17:00~20:30
定休日/不定休



エゾシカ肉青ロースのポワレ キンカンソース



ペンション イング・トマム
シェフ
夏井亮さん

帯広市生まれ。札幌、帯広の
ホテルで経験を積み、2006
年よりイング・トマムへ

野生動物の中でとりわけエゾシカは身近でおい
しく、楽しく、まじめに学べる食材と考えていま
す。今後もペンションのお客さまへ料理提供する
と同時に多くの方に食材としても深めていただ
けるよう私なりに活動します。

ペンション イング・トマム
Tel.0167-57-2341 占冠村上トマム2408-4



エゾシカのクレビネット包み焼き

道内各地の AAOマイスターが、 日夜、「安心」「安全」 「美味しいエゾシカ肉」の 普及に努めています。

AAOマイスター認定条件

- ①エゾシカ料理を日常的に店舗等で提供する料理人（及び料理関係者）が対象
- ②北海道が行う「エゾシカ肉処理施設認証制度」で認証された施設の安心・安全なエゾシカ肉（以下、認証エゾシカ肉）を使用すること。
- ③勤務・経営する店舗が「シカの日」参加店であること（道外は除く）
- ④安全性に十分留意した調理を心がけていること
- ⑤メニュー開発、勉強会・講習会の開催、イベントへの協力など、認証エゾシカ肉の普及拡大に力を注いでいること

南富良野エゾカツ料理推進協議会 会長 川村勝彦さん



2018年5月15日に南富良野エゾカツカレーがデビュー10周年を迎えます。今年は10周年を記念した行事を行う予定です。

レストラン「イオマンテ」 オーナーシェフ 舟崎一馬さん



近年は釧路エリアにも訪日外国人客が増え、これに伴い、エゾシカ料理の要望も増えています。講師を務める鹿肉料理教室も好評です。

大江廣嗣さん



KKRホテル札幌退職後、北斗文化学園（室蘭市）の講師として西洋料理の指導を行っています。エゾシカ肉普及にも尽力されています。

レストラン 黒島 エグゼクティブシェフ 黒島祥之さん



コンサル会社を設立し飲食店の立ち上げを支援。エゾシカ肉を使ったおせち、通販商品や道の駅プロデュースなども予定しています。

イタリア料理 イルピーノ オーナー 川端美枝さん



エゾシカのミートソースパスタなどを日々店舗で提供する傍ら、エゾシカ料理の商品開発、料理教室での調理指導も行っています。

ホテルクラビーサッポロ 総料理長 清水則之さん



料理教室をはじめ幅広い世代の人がエゾシカにふれる機会を創出。ランチでもエゾシカカレーの提供をスタートしました。

brasserie coron with LE CREUSET シェフ 塚田宏幸さん



2015年に同店シェフ就任。2018年2月にはエゾシカ料理をメニューに組み込み、大好評。百貨店でもエゾシカ肉が味わえる時代に。

麺や 北町 店主 北出昌弘さん



エゾシカタンタンは国内外の観光客にも人気。毎月第4火曜日「シカの日」のエゾシカカレーのカレーは毎月完売！

キッチンサポート 青 フードプロデューサー 青山則靖さん



「DCCエゾシカ捕獲認証制度」「野生鳥獣類 有効利用セミナー 上級編」の料理講習の講師をはじめ幅広く活動。

お食事処 味心 藤井貢さん



2号店「ダイニングキッチン心花」にてエゾシカ肉の串カツ、ローストを提供。地元グルメ開発にも余念がありません。

Capri Capri オーナーシェフ 塚本孝さん



レストランではエゾシカのポロニエーゼソース、炭火焼き、カツレツなど「食べやすく親しみが持てる料理」を提供。

お料理あま屋 天野洋海さん



地元で捕れたエゾシカを使用した「エゾ鹿トマトしゃぶしゃぶ」は地域を代表するエゾシカ料理に。

逸品料理てんぞう 後藤 修さん



エゾシカ料理を手がけて20年以上。ステーキやラフテーなどにアレンジ。スネ肉を煮込んで揚げるザンギは一押し。

中国家郷屋台 笑安記 オーナーシェフ 千代敏彦さん



地元のエゾシカ肉と長いもを組み合わせた「オホーツクえぞ鹿どん」など、積極的にエゾシカ料理の開発に努めます。

知床第一ホテル 総料理長 千葉豊さん



知床エゾシカファームのエゾシカ肉を使用し、ハンバーグや中華風黒酢炒めなど、オールシーズンで提供。

ホテルローレル 高田卓朗さん



2005年よりエゾシカ料理を提供開始。エゾシカ肉のカツ、クワ焼き、カットステーキをグランドメニューとして人気。

BARCOM Sapporo シェフ 金子智哉さん



北海道産食材にこだわる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、魅力を発信。

炉ばたしらかば 伊勢美智子さん



炉端の名店。観光客も多く、スベアリブをはじめ、北海道の山の恵みであるエゾシカ肉を積極的に提供しています。

ニュー温泉閣ホテル 女将 上坂恵津子さん



鹿肉の餃子定食、すき焼き風など、エゾシカ肉を身近な料理で提案。地元のお客さまにも喜ばれています。

エゾシカ管理の未来に向けての提言

一般社団法人エゾシカ協会20周年記念シンポジウム

2018年5月20日(日曜)、札幌・北海道大学学術交流会館で開催決定!

保護管理と被害防止、有効活用、それらが効果的に組み合わせられて実現する「森とエゾシカと人の共生」をぜひ実現させたい――。

こんな目標を掲げて1999年2月、当協会が設立されてから、まもなく20周年の節目を迎えます。この間の数々の活動の成果をふりかえりながら、さらに未来に向けて「エゾシカのランドデザイン」を構想するために、記念シンポジウムを企画しました。ぜひご一緒ください。

プログラム (変更される場合があります)

10:30 開場・受付

11:00 ごあいさつ 一般社団法人エゾシカ協会会長

第1部

「エゾシカ協会の歩み」井田宏之 (エゾシカ協会)

「先進地事例紹介」伊吾田宏正 (酪農学園大学)

12:30 休憩・昼食

第2部

「個体数管理の現状と課題」宇野裕之 (道総研環境科学研究センター)

「有効活用の現状と課題」曾我部元親 (エゾシカ食肉事業協同組合)

「人材育成の現状と課題」松浦友紀子 (森林総合研究所北海道支所)

「ランドデザインの提案」赤坂 猛 (酪農学園大学)

日時 2018年5月20日(日曜日) 11:00～15:30

会場 北海道大学・学術交流会館講堂 札幌市北区北8西5 北大正門そば

参加費 無料

主催 一般社団法人エゾシカ協会

お問い合わせ・お申し込み

参加ご希望の方は、お名前と人数を明記のうえ、4月末までに、エゾシカ協会事務局にお申し込みください。エゾシカ協会会員以外の方の参加も歓迎します。

エゾシカ協会事務局

ファクス / 011-611-8861

e-mail / ida.yezodeer@r8.dion.ne.jp



ワナ猟の世界

連載第17回
猪突猛進論

伊藤英人

hideto@asakura.co.jp

朝倉書店編集部

頭を動かさない突進

ちょっと気が早い、来年（亥年）の年賀状用にと、イノシシの写真を撮影した。突進に怯えてブレている格好悪い写真数枚をよく見ると、イノシシの頭部だけがブレていないものがあった。この写真は、突進前にいったん下がって距離をとり、撮影者に向かって駆けだしてくる瞬間である。ブレなかったのは撮影技術のためではない。野球で打者が投球をよく見るために頭部だけ動かさないまま強烈なスイングをするように、攻撃目標に照準を絞っていたのである。

牙で致命傷を狙う

ここで、突進について考える。そこまで正確に狙っているものは何か。まず、突進は決して体当たり攻撃ではない。切れ味鋭い下顎の牙を押し当て、突き上げることにより、裂傷をつける攻撃である。幾度となく突進された経験から、内股にある大腿動脈の切断を狙っていると思われる。ここを切られたら大量出血を伴う致命傷となる。ようするに突進は、相手の急所を高精度で狙った、イノシシの最強の攻撃なのである。



猪突猛進のイメージ

内股を狙った突撃は、相手からすれば、自分にまっすぐ向かってきたと感じられるはずである。この攻撃が空振りに終わったり、牙が未発達な子やメスによる非力な突撃だったりすれば、何度も向かってきてバカだなあ、と感じるのも無理はない。オスの子ジカも、成獣オスに角突きを挑んだり木の枝と格闘したりして成長するが、その姿はほほえましく思える。一見ムダな、ダ

突進直前のイノシシ（上）と、
イノシシの牙（下）

メージがないのに何度も繰り返される直進が、現在の猪突猛進のイメージのようである。これはこれで正しい。

「向こう見ず」か？

「猪突猛進」は「猛烈な勢いで向こう見ずに突進すること」で、後先を考えない暴走という悪い意味で用いられるようである。しかし実際は、「向こう」を凝視しており、とくに2歳以上のオスによる正確な突進は殺傷力があり非常に危険なものである。今後は、勢いある正確無比な行動をいうほめ言葉として使っていただきたい。

ただ、私への突進がワナにかかった状態でのことなので、反撃自体意味がなく、広義ではやはり「向こう見ず」なのではないかという反論がありうる。しかし、意味を考えている時点でこの反論は間違っている。どんな逆境でも、刺されても彼らは生きる。死ぬ気はない。先のことなど考えてたまるか。……。やっぱり向こう見ずではあるようだが、よけいなことを考えない、見習うべき生き方のお手本でもあると思う。

エゾシカ青椒肉絲

◎材料 (2人分)

- ・エゾシカ肉 200g (モモ肉が向いている)
- ・ピーマン 4ヶ
- ・竹の子 1ヶ



- ・ごま油 小さじ1
- ・油 大さじ1
- ・片栗粉 大さじ2

◎合わせ調味料(A)

酒 : みりん : 醤油 : オイスターソース
2 : 1 : 1 : 1

1 = スマジ 1

◎作り方

1. 材料を切ります。

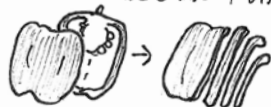
・エゾシカ肉

繊維に沿って
5~6cmの細切り
外モモ・内モモが最適



・ピーマン

種を取り千切り



・竹の子

上部はくし切り
下部は千切り



2. 下味を付けて火を通します。



エゾシカ肉に
Aを大さじ2入れ
よくもみ込みます。



片栗粉を入れ
よく混ぜます。



フライパンに油とひき
エゾシカ肉を入れ
火をつけます。



エゾシカ肉に火が通ったとき
ピーマン・竹の子を入れます。

3. 味付けをします。

残りのAを入れ



強火で煮詰めます。

とろみがついてきたら
ごま油を入れ完成!



チンジャオロースー
エゾシカ青椒肉絲

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

エゾシカ肉は硬くならないように調理するのが美味しさのポイントですが、歯ごたえのあるお肉をよく噛んで旨みを口いっぱい味わうのも美味しいです。今回はそれにぴったりなレシピを紹介します。エゾシカ青椒肉絲です。

細切りのエゾシカ肉にピーマンと竹の子の食感、オイスターソースの旨みがエゾシカ肉の旨みをさらに引き立たせてくれます。

しっかりとした食感を味わうためのポイントは、切り方です。お肉はふつう、硬くならないように、筋繊維に対して垂直になるようにカットしていきますが、青椒肉絲のように肉の歯ごたえを味わう料理では、あえて繊維に沿って切るようにします。そのために

は、繊維の方向が分かりやすい外モモや内モモ肉を使うのがおすすめです。

ただ、そのまま焼くと硬くなるだけなので、下味・衣付けをして、硬くはならず噛み応えのある食感にしていきます。さらにフライパンに油と共にに入れてから火をつける「コールドスタート」という技法で、急激な縮みを予防して、硬くならず噛み心地のよい食感にします。

ピーマンと竹の子を入れたらしっかりと油を回し、透明感が出てきたところに残りの合わせ調味料を入れます。強火で煮詰めていくとお肉の衣の片栗粉がとろみになっていきますので、仕上げにごま油で香りを付けたら完成です。

ごはんにもお酒のお供にも合いますし、脂の少ない部位なので冷めても美味しいのでお弁当にも最適です。普段使いのエゾシカ料理としてレパートリーに加えてみてください。

一般社団法人エゾシカ協会
ニュースレター第44号

発行日 2018年4月1日
編集発行 一般社団法人エゾシカ協会
会長 近藤誠司
専務理事・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。

© 2018 Yezo Deer Association, All rights reserved.

「英国ハンティングスクールへの道」は休載します。