

一般社団法人
エゾシカ協会

YEZO DEER ASSOCIATION EST. 1999 IN HOKKAIDO

46

March 2019

- p2 この秋、北海道博物館でエゾシカ展開催!
- p3 しっかり!シカくん
- p4 英国ハンティングスクールへの道^⑩
- p5 シカ捕獲認証制度(DCC)への歩み^⑦
- p6 「A A O通信」第8号
- p7 ワナ猟の世界^⑨
- p8 青山則靖「料理の理」^⑥

私たちが獲り
私たちがなめし
私たちがつくる

西興部村猟区管理協会会員

伊吾田良子 deerleather1014@gmail.com

私

は西興部村で鹿皮の有効活用と村の特産品開発を目的として、鹿皮をなめし、作品を制作する活動をしています。

皮なめしもレザークラフトも素人でしたが、2011年に「西興部エゾシカクラフトサークル」を立ち上げ、皮なめし研修やクラフトのスキルアップを重ねてきました。作業場所の確保や品質のばらつきなど課題はありましたが、2014年からは村内「道の駅」や近隣イベントで鹿革クラフトを販売するまでになりました。

2016年に特産品開発・販売をNPO法人西興部村猟区管理協会に引き継ぎましたが、サークルは現在も協会に協力し、活動を続けています。

私たちの皮なめし作業にはこれまで、排水や臭いの問題、ある程度のスペースが必要なことから安心して作業できる場所がなく、また全て手作業のため少数しかなめすことができませんでした。

そのような中、村がこれらの活動を支援するため、国の地方創生拠点整備交付金を活用し、「エゾシカ皮なめし工房」を新設しました。広さは約30平方メートルで、主に脱毛や洗浄に用いる回転ドラム・ボイラーなどの設備

があり、皮なめしの作業が効率よくできるようになりました。運営はNPO法人西興部村猟区管理協会が行っており、民間団体や個人も有料で施設を利用できます。

西興部村にはすでに射撃場や解体処理施設があります。皮なめし工房の新設で、ハンティングや肉の活用に加えて皮の加工もできるようになり、エゾシカの利活用サイクルが整いました。

皮なめしの工程をおおまかに分けると ①余分な肉や脂を落とすフレッシュング ②石灰漬けによる脱毛 ③タンニン漬け ④加脂・乾燥 となります。工房ができた今でもほとんどが手作業ですが、回転ドラムを利用することで②の脱毛期間が大幅に短縮され、それぞれの工程に必要な洗浄作業も楽にできるようになりました。

2018年度は新工房で、タンニンなめし・ミョウバンなめしを合わせ38頭分をなめました。まだ皮なめしについては試行錯誤の段階ですが、さらに品質と生産性の向上を目指していきたいと思います。

現在、キーホルダーやカードケース、コインケースなどを制作し、村内「道の駅」とゲストハウスの他、村外2カ所でも通年で販売しています。今後も「私たちが獲り 私たちがなめし 私

たちがつくる」をコンセプトに、自分たちでなめした革でクラフトを作り、軽くてしなやかな鹿革の魅力を多くの人に伝えていきたいと考えています。





この秋、北海道博物館で エゾシカ展を開催!

北海道博物館自然研究グループ学芸主幹
水島未記 mokugyo@mac.com

北 海道博物館は、北海道の自然・歴史・文化について幅広く調査・研究し道民に伝える、道立の総合博物館です。常設展のコンセプトのひとつは「自然と人とのかかわり」。自然と人を別のものとして考えるのではなく、そのかかわりを知ることで、より深く理解することを目指しています。展示は5つのテーマに分かれ、うち第5テーマ「生き物たちの北海道」は生物が主役です。それも、個々の生物種の紹介ではなく、生き物同士の「つながり」、すなわち生態系や、生物多様性が主題です。ヒトと生き物をめぐる現代的な問題も正面から扱っています。

第5テーマの展示は、カラフルなグラフィックに囲まれたステージとシルエットの樹木などで北海道の森や川・海岸などの環境を表現し、その中に剥製などが配置されています。一般的な博物館では、剥製などは展示ケース内や展示台に行儀よく並んでいるのが普通ですが、その既成概念を壊し、あえて博物館らしくない空間デザインにすることで、ふだん博物館に行かないような層にも親んでもらえることを目指しました。展示室には2頭のエゾシカ(剥製)とエゾシカの死体(レプリカ)もあります(写真)。

エゾシカ問題を読み解くヒントを提供

当館ではこの秋、エゾシカをテーマとした企画展を開催します。当館等の所蔵資料・標本を中心にさまざまな分野

の実物資料を展示し、エゾシカについて多様な視点で紹介し、北海道のエゾシカとヒトの共生、その将来について考えることを目的とした企画展で、以下の三部構成を予定しています。

- **エゾシカの生物学**…系統分類と進化、骨格などの形態、ライフサイクルなどの生態 etc.
- **エゾシカとヒトとの関わり**…先史文化の中のエゾシカ、開拓使とエゾシカ、アイヌ民族にとってのエゾシカ etc.
- **現在のエゾシカ問題**

ヒトとの関わりの部分では、エゾシカ政策に関わる開拓使文書(重要文化財)の実物も展示します。現在のエゾシカ問題や保護管理などについては、エゾシカ協会のみなさんには今さらのご説明は不要かと思います。が、一般の道民にはまだまだ十分知られているとは言えません。漠然とは知っていても、科学的な知識は不足しているかもしれません。また、背景にある生き物としてのエゾシカの姿や、過去のヒトとの関係などは、現在のエゾシカ問題を読み解くヒントになるはずです。博物館は、広く一般道民に対して正しい知識を伝え、関心を喚起するとともに、科学的な理解を促すために、大いに貢献できると考えています。

エゾシカ協会と共同主催のシンポジウムのほか、さまざまな関連イベントを予定しています。子どもや親子連れを



エゾシカ

北海道の冬を過ごすのは、命がけ。
 寒いし、食べ物はあんまりない。
 ササや雪にうもれた草くらい。
 雪が深いときは、木の枝や樹皮も…
 特に、オシロウとハルニシの皮は
 まあ悪くはない味かな。
 食べすぎて木が枯れちゃうって
 ヒトは困ってるけど、
 わたしらが増えすぎたのは
 わたしらのせいじゃないからね。
 4



ページ上部の写真（北海道博物館の総合展示「生き物たちの北海道」から）

- 1 ガードレールを跳び越えようとしている雄ジカ
- 2 樹皮を食べる雌ジカ
- 3 エゾシカの死体（レプリカ）
- 4 情報端末「生き物つながりナビ」のエゾシカの画面

中心にエゾシカを身近に感じていただけるような体験型イベント「エゾシカフェスティバル」や、飲食店等とタイアップしたスタンプラリーなどもあるかもしれません。

会期は、猟期に合わせた2019（平成31）年10月12日～12月15日。エゾシカ協会をはじめ、道庁エゾシカ対策グループ、環境科学研究センターなどの研究機関、シカ料理を出す飲食店、シカ革を扱う工芸家の方などと連携し、全道のエゾシカ関係者の力をひとつに集めた一大イベントとなることを目指しています。

エゾシカ協会の赤坂猛会長には、協会として全面的にご協力くださるとの心強いお言葉をいただいております。会員みなさまにも、お力添えをお願いするとともに、お誘い合わせてのご来館をお待ちしております。

企画テーマ展「エゾシカ」

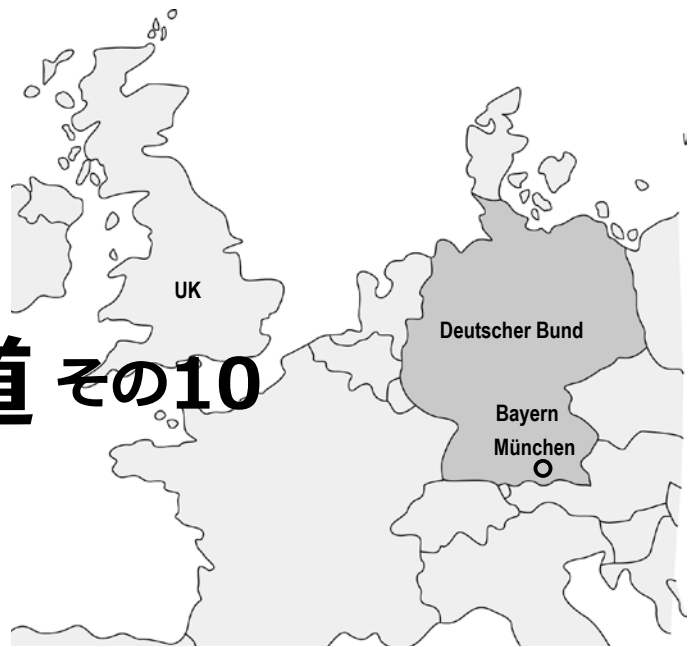
期間 2019年10月12日～12月15日 9:30～16:30
 閉館時間の30分前までにお入りください
 休館日 毎週月曜日（祝日・振替休日の場合は直後の平日）
 会場 北海道博物館 札幌市厚別区厚別町小野幌53-2
 URL <http://www.hm.pref.hokkaido.lg.jp>
 電話 011-898-0466（総合案内）
 観覧料 無料

しからり!シカくん

『シカくん、マンガかく』 by ヒロユン



英国→独逸国 ハンティング スクールへの道 その10



一般社団法人エゾシカ協会副会長
酪農学園大学狩猟管理学研究室
伊吾田宏正 igoth@rakuno.ac.jp

9

回にわたってイギリスのシカ管理とその人材育成について連載してきました。今回は番外編として、ドイツの事例を紹介したいと思います。

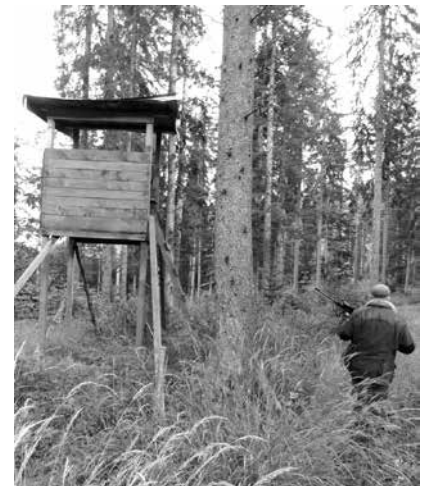
実は、イギリスのシカ管理が発展してきた際に、ドイツのそれをモデルとして参考にしたそうです。戦後は、イギリスでも日本と同じようにシカは「害獣」で、くくりわなによる捕獲も行なわれていました。しかし、1963年のシカ法の制定により、アニマルウェルフェアの観点から、ライフル銃以外による捕獲が原則禁止されています。これ以降、ドイツに倣った銃を用いた近代的なシカ管理が普及していったといえます。

ドイツでもイギリス同様、シカを捕獲する権利は土地所有者にあります。ちなみに、イギリスと異なり、シカが周辺の農地等に被害を及ぼすと、営林署の査定に基づいて、森林所有者は被害補償をする義務があります。

ドイツの狩猟免許は取得するのが難しく、数カ月間に及ぶ講習を受け、複数のテキストを勉強し、射撃試験や筆記

試験に合格しなければなりません。狩猟免許には、鹿肉を流通させるときに必須となるEUの食肉衛生規則に基づいた獣肉検査資格も含まれています。なお、イギリスには狩猟免許制度はありませんが、その代わりにDSC（レベル1が獣肉検査資格を含む）がシカ捕獲者のスキルアップを目指しています。

2011年にバイエルン州の州有林を訪れ、シカの捕獲に参加しました（写真）。営林署にはイギリス国有林のワイルドライフレンジャー同様、狩猟官が雇用されています。彼らが中心となって、森林官（狩猟免許必須）や一般狩猟者（報奨金はなく完全なボランティア）と連携して、シカの捕獲に従事します。この日は、10パーティーに分かれて、ハイシートによる待機狙撃を行ないました。日没までの2時間程度の実施でしたが、どのパーティーも収穫はありませんでした。ある狩猟官に捕獲効率について聞いたところ、10回捕獲を行なって、1回成功する程度だとのこと。州有林では、生態系保全や林業被害防止の観点から、シカの低密度管理を実践しているのです。



(右) シカを狙撃するハイシート。
(左) ハイシートに座って、シカの出没を待ち伏せる。

シカ捕獲認証制度(DCC)への歩み⑦

改正鳥獣保護法附帯決議はどこへ消えた？

—鳥獣専門職員の育成等—

一般社団法人エゾシカ協会会長

赤坂 猛 serowakasaka@yahoo.co.jp

この四半世紀、鳥獣保護法の改正の都度、立法府より行政府に対し「鳥獣管理を担う専門職員の育成や配置等」に関する『附帯決議』が出されてきていることは、既に記してきた(第42号参照)。本稿では、その附帯決議の内容と行政府の対応等について触れる。

1999年の附帯決議

1999年、鳥獣保護法は大改正された。特定鳥獣の保護や管理に関する都道府県の裁量を大幅に認める、という画期的なものであった。それ故、改正案を認めるに際して、衆議院及び参議院より「鳥獣行政のありよう」について18項目と多岐に及ぶ附帯決議が出された。

衆議院の附帯決議・全10項目のなかに、次のような『人材育成』等に関する「決議」が出されている。まずは、その全文をお読みいただきたい。

附帯決議5 都道府県における早急な調査研究体制の整備、野生鳥獣保護の専門的な知識・経験を有する人材の確保及び育成、関係地方公共団体間の調整能力の向上等を図るほか、生息地の所有者、農林業や狩猟、自然保護等関係者などの協力、連携を得るためのネットワークの構築など野生鳥獣保護のための基盤整備が行われるとともに、都道府県を越えた広域かつ統一的な鳥獣管理が図られるよう、関係都道府県に対し、積極的に助言、指導及び財政的支援を行うこと。(環境省 2002)

少々長い引用となったが、『人材育成』等に関し決議では、「都道府県における野生鳥獣保護の専門的な知識・経験を有する人材の確保及び育成が図られるよう、積極的に助言、

指導及び財政的支援を行うこと。」とある。都道府県の鳥獣行政を支える「専門的な人材」の育成等に対して、国が都道府県に助言・指導、更に財政的支援まで行うこと、という画期的な決議である。

筆者は、この決議より都道府県の「鳥獣行政」において永年の懸案事項であり続けてきた野生鳥獣の調査研究体制の整備及び専門的な人材の育成・確保が大きく進展することを確信した。ところが……。

附帯決議のその後—環境省の対応—

1999年に人材育成等に関する画期的な附帯決議が出され、既に20年が経過した。しかし、管見の限りでは都道府県の新たな調査研究体制の整備や専門的な人材育成等に関する国の「指導・助言・財政的支援といった具体の動き」は特段講じられなかったようである。

附帯決議とは、衆・参議院の委員会が「…法律の改善についての希望を表明するもので、法律的拘束力を有するものではないが、政府としては、行政の責任当局としての立場からこれを尊重すべきことはいうまでもない。」(法令用語辞典 1978)とある。

1999年の附帯決議から20年が経過した。我が国の鳥獣行政の基盤となる懸案事項は依然として先送りされている。科学的で永続的且つ適正な野生鳥獣行政を支えるものは、都道府県自前の調査研究機関と専門家からなる体制(の基盤整備)である。果たして、1999年の附帯決議に「時効」はあるのだろうか。今後とも、「志」ある国の対応を注視してゆきたいと思う。

今回は、人材育成に関する「大正の取り組み」などを紹介する。

AAO 通信

第8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・安全なエゾシカ肉の普及拡大を目的に、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。2019年は新たに7名が認定を受けました。



FINCH of AMAZING DINER
シェフ 蛭田悟史さん

筋繊維が細かく、ジューシーな南富良野産エゾシカに惚れ込み、レストラン黒島時代から多彩なエゾシカ料理を手がけています。フレンチをベースとしつつ型にはまらない創作料理に定評があります。



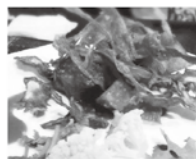
南富良野産エゾシカのロースト
フレッシュなハーブのサラダと

Tel.011-563-5057 札幌市中央区南4条西2丁目 RECOLTE Sapporo 1F



SHIROISHI BAR 3K
シェフ 伴和哉さん

「非日常をカジュアルに」と、スネ肉を使ったシチューやステーキ、煮込み料理、酢豚風など、南富良野産エゾシカでさまざまな料理に挑戦。人気グルメサイトで創作エゾシカ料理のレシピ紹介も。



南富良野産プレミアムエゾシカ
肉団子のバルサミコ仕立て

Tel.011-826-3963 札幌市白石区東札幌3条5丁目3-30



Home Sweet Home / 900 草原 Home Sweet Home
店主 佐々木徳之さん

道の駅内のファーストフード店。おすすめは阿寒グリーンファームのエゾシカ肉を使う「えぞしかジンカンバーガー」。ジンカンとはジンギスカンのこと。食べやすく、お肉の食べ応えもあと好評です。



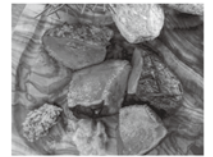
えぞしかジンカンバーガー

Tel.015-482-2288 弟子屈町湯の島3-5-5 道の駅摩周温泉内



LODGE BISTRO SARU
シェフ 村山裕亮さん

「都会の中のロッジ」をテーマに自家製シャルキュトリーや季節の山の幸を提供。鮮度が良く、臭みもないサロベツベニソンのエゾシカを使用した溶岩石グリルはシェフ一番のおすすめです。



溶岩石グリル
北海道サロベツ観夷鹿 しんたま

Tel.03-5734-1942 東京都目黒区鷹番2-16-12 SKビル1F



祥瑞(しょうずい)札幌
店主 松岡修司さん

10周年を迎えるビストロワインバー。サロベツベニソンのエゾシカ肉を、うま味を残しつつ、食べやすい料理を心がけ、ドイツ家庭料理「クネーデル(肉団子)スープ」やグリル料理で提供しています。



やわらかエゾシカ肉のグリル
赤ワインとブルーベリーのソース

Tel.011-827-2008 札幌市中央区南3条西3丁目 プレイタウン藤井ビル3F



産直牡蠣しゃぶと炭焼き酒場 炭リッチ
料理長 金田俊輝さん

潮風のミネラルを含んだ牧草や木の実を食べ育て育つサロベツベニソンのエゾシカ肉を使用。しっとりとした肉質の肩肉にこだわってロースト等に。道内外の系列店14店舗で提供しています。



NO IMAGE

Tel.011-206-1077 札幌市中央区南4条西2丁目10-1 第31桂和ビル2F



旨いもん屋 旬香
店主 須甲幸子さん

新・ご当地グルメ「南富良野エゾカツカレー」や、エゾシカの骨でスープをとったエゾシカラーメンの提供など、南富良野産エゾシカのPRに貢献。夏は道の駅でもエゾシカ料理を提供しています。



南富良野エゾカツカレー

Tel.0167-52-2828 南富良野町幾寅

「AAO 通信」はエゾシカ協会ウェブサイトで公開中です!

ワナ猟の世界

連載第19回

フィールドサインの見方

伊藤英人

hideto@asakura.co.jp

朝倉書店編集部



イノシシがヌタ打ち後に通った跡。水場に痕跡が多いが、土が緩いとワナが置けない。目立つ痕跡を探す意味はない。

野 生動物のフィールドサイン（以下痕跡とする）をもとに、足くりワナをしかける位置を決める。ワナ猟に必要な痕跡の知識は、一般のとはちょっと違う。フィールドサイン図鑑には、足跡、糞、食痕などが載る。この辺は、私はそんなに詳しくないかもしれない。すでにどんな動物がいるかはわかっているし、たまたま足跡や糞を発見したところで意味がない。獣道、足跡、ヌタバ、寝跡などどこにでもある。そのようななかで、ワナ猟ではとにかく獣道の読みが重要である。

基礎獣道学

獣はどこでも通ることができるが、通りやすい道があるようで、長年かけて踏み固められ、自然と獣道らしくなる。獣道は縦横に走り、合流と分岐を繰り返す。獣道や巣穴は、人間の感覚とは異なり、共用である。一つの場所のくくりワナに、複数種の動物がかかる。以下、私がワナかけ位置を確定するまでの獣道の見方を述べる。科学的根拠はない。

新しさを読む

私の勘では、獣道には流行り廃りが

あり、交通量が変化していく。交通量が多いとみられる獣道を選ぶ。ここでは、道上の落ち葉などの「見た目」が役に立つ。通ったばかりの道は少し荒れており、毛羽立っている。

よく踏む場所を探す

まず、道上の落ち葉を撤去し、道を触り、土の硬さと凹凸を確かめる。だいたい、硬さは使用頻度、凹凸は踏み位置のクセを表す。つまり「硬いへこみ」を探す。道上の障害物の前後に、さまざまな歩幅の動物が共通して前肢で踏む場所があり、削れて硬くなっている。ここにワナをバレずに置ければ、踏まれ、作動し、とらえる確率が高いはずだ。くぼみ位置をワナの作動中心に合わせ、ていねいに設置する。掘った土と落ち葉はカモフラージュに用いる。

ワナへの反応という痕跡

ワナかけ自体、痕跡採取活動でもある。作動すれば、ある程度の重さの動物が通った証拠になる。次は別の動物が通るので、同じ場所にまたかけなおしてよい。動物がかかれば、（動く）動かぬ証拠であるが、痕跡マニアとしては動物種やサイズよりも、どの足に

どうかかったかが気になる。

自分の痕跡の残し方

痕跡といえば、ワナ猟では自分のニオイをつけないよう心血を注ぐ人がいる。掘った土を使用せずに回収したり、ワナをあらかじめ野ざらしにしたり、流儀はさまざまである（タバコを吸うハンターが多いのはなぜだろう）。私は自分のニオイをあまり気にしない。猟場はすでに人間くさいし、あの嗅覚をダメすなどできないだろう。ただ、嗅覚全開のエサ探索以外の移動中ならそんなにニオイを気にせず通ってくれると期待している。足くりワナはエサ場に使えない。

FIELD EXPERT

忍び猟など別の猟法でも、独自の痕跡読みがあると思われる。猟友会の帽子にはFIELD EXPERTとあるし、何でも知っておかないといけないなど思いつつも、つい「土のニオイ」のような地味でマニアックな方向にいつまいがちである。ワナ猟とは地味な穴掘り業である。

料理の理 ⑥

ハッシュド・エゾシカ

◎材料

・エゾシカ切ッ着し肉 (すじ水煮でも可) 200g		・赤ワイン 200ml	
・玉ねぎ 1ヶ		・トマトジュース 200ml	
・小麦粉 20g		・塩 小さじ1	
・バター 20g		・トマトケチャップ 大さじ2	
		・中濃ソース 大さじ2	
		・胡椒 適宜	

◎作り方

1, ビニール袋に、うす切りにした玉ねぎ・エゾシカ肉を入れ、小麦粉をまぶします。



※ 水煮を使う時は玉ねぎのみ
お好みできのこ等を入れてもOK!

2, フライパンにバターを溶かし小麦粉ごと炒めまろ



← 中火

3, お肉の色が変わったら、赤ワイン → トマトジュースの順で少しずつ混ぜながら入れていく



4, 塩・トマトケチャップ・中濃ソースで味付けし、5分程度煮込む。(水煮の場合はここでも入れて可)



仕上げに胡椒をさらり、ごはんにかけて完成!!



ハッシュド・エゾシカ

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

今回は手軽にできてごちそうになる、ハッシュド・エゾシカを紹介します。

市販でも手に入りやすい切り落とし肉を使いますが、以前紹介したすじ煮や、トリミング時に出た端材、使いにくい小さな部位でもできます。

1つ目のポイントは玉ねぎとお肉に小麦粉をまぶすこと。これでダマになりにくく簡単にソースが作れます。

バターでお肉の色が変わるまで炒めたら、赤ワインを2～3回に分けて入れていきます。そうするとすぐにとろみがついてきますので、よく混ぜながら少しずつトマトジュースを加えるのが2つ目のポイント。これでソースのベースができます。

今回は、小麦粉とバター各1に対して液体分20と考えています。液体分

の比率を変えると、ソースのとろみをお好みに調整できます。

市販のデミグラスソースを使えばもっと簡単ですが、牛肉など他の素材の出汁^{だし}で作られていますので、エゾシカの旨みを存分に味うなら、エゾシカだけで作るこのソースがお勧めです。

そして味付けの要は、塩をきちんと計って入れること。液体分の1%が目安です。トマトケチャップや中濃ソースも加えますが、味の骨格はあくまでも塩。「他の調味料は飾りつけ」と考えてください。胡椒は香りが飛びやすいので、仕上げに振るとよいでしょう。

今回は具材もシンプルに仕上げましたが、きのこ類やじゃがいも、人参など、お好みの食材を入れてもできます。私はごぼうを入れるのが好みで、エゾ

シカ肉の旨みと赤ワインの香り、トマトの酸味に加え、ごぼうの土の香りがうまく奥行きを出してくれます。

ごはんにかけてハヤシライスとしても美味しいですし、パンを添えて赤ワインのお供にも最適です。

一般社団法人エゾシカ協会 ニューズレター第46号

発行日 2019年3月31日
編集発行 一般社団法人エゾシカ協会
会長 赤坂猛
事務局長 松浦友紀子
〒064-0803
札幌市中央区南3西21-1-6
電話 011-611-8861
MAIL info@yezodeer.org
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。

© 2019 Yezo Deer Association, All rights reserved.