

一般社団法人
エゾシカ協会

YEZO DEER ASSOCIATION EST.1999 IN HOKKAIDO

48

March 2020

- p2 梶光「野生動物管理に五つの提言」
- p4 赤坂猛「捕獲認証制度(DCC)への歩み」⑨
- p5 伊吾田宏正「英国ハンティングスクールへの道」⑩
- p6 伊藤英人「ワナ猟の世界」⑪
- p7 AAO通信 第9号
- p8 青山則靖「料理の理」⑧

「喫緊の課題」を道民と共有

エゾシカ協会・北海道博物館共催シンポ「いま、あらためてエゾシカ問題を考える」

一般社団法人エゾシカ協会会長

赤坂 猛 serowakasaka@yahoo.co.jp

2019年10月19日、標記シンポジウムを北海道博物館で開催しました。同博物館の企画テーマ展「エゾシカ」(同年10月～12月)にちなんだイベントで、当協会と北海道博物館が共催しました。会場には全道各地から73名の参加をいただきました。

なぜ「いま、あらためてエゾシカ問題を考える」必要があるのでしょうか？

いわゆる「エゾシカ問題」が道東から道央、道北、道南へと一気に広がったのは、直近30年あまりのことです。この間、北海道庁をはじめとする官民が連携・協働し、さまざまな対策を講じてきました。しかし、農林業被害額こそピーク時(2011年、64億円)に比べれば現在は40億円弱に抑制できているものの、シカの生息動向は予断を許さない状況が続いています。個体数指数が減少傾向にある道東地域でも、ここで捕獲の手を緩めれば再び増加に転ずる潜在力を有している、ということかもしれません。こうした課題をはっきりお示しするためにシンポジウムを企

画しました。プログラムは下の表のとおりです。

横山氏は、全国的に評価の高い兵庫県の野生動物管理施策について解説しました。同県は県森林動物研究センターを拠点に「森林動物専門員」のポストを設け、派遣先の市町村職員や住民と連携・協働しながら効果的な対策を実行しています(p4参照)。現場で撮影した貴重な動画を交えながら、いくつもの具体例が紹介されました。

宇野氏は、エゾシカ対策を従来の広域管理から地域管理へとシフトさせていく必要性を説き、「地域のシカ管理グループ」の新設を提案しました。伊吾田氏は、そうした課題に専門的に取り組む人材を育成すべく当協会が立ち上げた「シカ捕獲認証制度(DCC)」について説明しました。

続くパネル討論では、講演者3人に富樫崇・北海道環境生活部生物多様性保全課主幹が加わり、会場の声も交えながら議論が進みました。今後のシカの適正な管理の実現に向け、「喫緊の課題」を共有できたと思います。

本シンポジウムは、北海道新聞野生生物基金2019年度助成金によって開催しました。また環境省北海道地方環境事務所、北海道森林管理局、「野生生物と社会」学会の後援をいただきました。心より感謝を申し上げます。



基調講演	「兵庫県におけるニホンジカ管理の現状と管理体制」 横山真弓氏(兵庫県立大学教授)
講演1	「エゾシカの保護管理～過去に学び・未来に向けて～」 宇野裕之氏(道総研・環境科学研究センター研究主幹)
講演2	「エゾシカ管理のグランドデザインとシカ捕獲認証制度」 伊吾田宏正氏(酪農学園大学准教授)
パネル討論	「シカの管理 今後の課題」 コーディネーター・宇野裕之氏

野生動物管理に五つの提言

日本学術会議「人口縮小社会における野生動物管理のあり方の検討に関する委員会」副委員長

梶 光一 kkaji@cc.tuat.ac.jp

日 本型の野生動物管理システムの構築とそれを支える人材養成の仕組みを考える場として、日本学術会議は、これらの課題に関し、課題別委員会「人口縮小社会における野生動物管理のあり方の検討に関する委員会」（鷲谷いづみ委員長）を平成30年7月に組織して審議を行ない、現状の問題点、望ましい野生動物管理とその担い手教育等についての提言を「審議依頼」に対する回答「人口縮小社会における野生動物管理のあり方」としてとりまとめた。一年半の間に9回（うち2回はメール審議）と2回の公開シンポジウムを開催した。回答本文については、日本学術会議のホームページ <http://www.scj.go.jp/ja/info/kohyo/division-8.html> を参照されたい。ここでは、経緯と概要について簡単に紹介したい。

1. 加速する高齢化・人口減少が顕著な地域において有効な科学的野生動物管理を行なうための現行法制度等における問題点と解決のための方策
2. 環境・社会・経済の諸問題の複雑な関係性を踏まえた野生動物問題の位置づけの科学・学術面からの明確化、及び課題解決方策としての科学的野生動物管理システムの具体的なイメージとシステム構築にあたっての要件
3. 科学的野生動物管理システムの担い手となる主体と主体間の連携について、現在から近未来にかけて最適と考えられるあり方。特に、現場における科学的な判断・実践、データの収集・活用、研究を担う人材養成システム

1 作成の背景

平成30年6月14日、環境省自然環境局長から、日本学術会議会長に対して、「人口縮小社会における野生動物管理のあり方の検討に関する審議」の依頼がなされた。検討を依頼された主な事項は、次の通りである。

2 現状及び問題点

現状では、野生動物による被害の主要な対策となっているのは、捕獲である。その制度設計を見ると、目的の異なる事業、①「個体数調整」と「指定管理鳥獣捕獲等事業」（環境省所管）、ならびに②「有害捕獲」（駆除）と「利活用」（農水省所管）とが、整合性をもたずに個別に実施されている（図1）。と同時に、双方の事業とも、現地での捕獲の実務

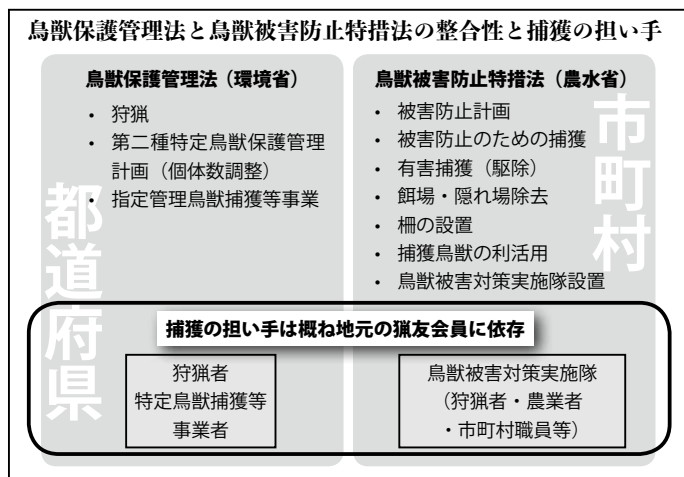


図1. 二つの法律（鳥獣保護管理法と鳥獣被害防止特措法）に基づいて、目的の異なる捕獲の整合性がとられず、高齢化と減少が進む地元の猟友会会員に依存して実施されている。

は、概ね地元猟友会会員に委ねられている。各地の猟友会では、会員の減少・高齢化が顕著である。

野生動物による被害の防除、個体数と生息地の管理、および持続的な資源利用を統合的に推進するためには、科学的な野生動物管理システムの構築、科学的情報基盤の整備、及び計画立案・実践・モニタリングを担い得る科学的・社会的力量を持つ人材が不可欠であり、そのような専門の人材を養成するために、高等教育機関における教育システムの確立が望まれる。

3 本回答における提言の概要

(1) 統合管理のための省庁間施策連携と基礎自治体の専門組織力の強化

国土レベルから局所レベル（市町村・集落）までの野生動物個体群の分布のそれぞれの空間的階層において、それぞれの空間スケールに応じた管理主体の連携による、被害防除・個体数管理・生息地管理・持続的資源管理が整合するよう、統合的に進める必要がある（図2）。市町村と都道府県が計画・実施・モニタリングにおいて緊密に連携し、また、それらの業務を担う専門職員として市町村に鳥獣対策員、都道府県に野生動物管理専門員を配置し、農政・林政担当職員と協働するしくみを構築すべきである。

(2) 地域資源を持続利用するためのルールとしくみの必要

食肉等として安全に、また持続的に利用するには、捕獲から消費に至るまで、衛生管理とフードチェーンシステムの構築およびそれらを担うに足る「総合知」とコミュニティにおける協働を牽引し得る「人間力」を具えた人材が必要である。

(3) 管理放棄地も含む包括的土地利用計画のための科学と基礎自治体並びに地域コミュニティの役割

未利用地や低利用地の適切な活用を検討し実践するための科学と社会的なしくみを強化するために、従来からの手法に加え、再自然化によりエコツーリズム等に活用することなども含め、幅広い選択肢を基礎自治体と地域コミュニティが主体的に検討・選択し、順応的管理として実施できるようにすべきである。

(4) 科学的データの集積と運用のための市民に開かれた学術研究のしくみの構築

野生動物個体群の科学的情報に基づく順応的管理として実施するために、「生息動向（分布・個体数）のデータベース」や「捕獲個体等の試料バンク」を局所・広域・国土レベルの空間階層性に応じた空間サンプリングデザインのもとで構築し、広域科学委員会（国公設試験研究機関・大学等が参加）をブロック単位で整備することが望ましい。

(5) 地域に根差した野生動物管理を推進する高度専門職人材の教育プログラムの創設

上記（1）～（4）の課題に関し、科学的研究の推進と人材の養成は喫緊の課題である。特に、野生動物管理と地域社会の諸問題を統合的に捉えて、現場で解決するための科学的な計画立案、実践、モニタリングを担える人材（野生動物管理専門員）の養成が強く望まれる。国は、大学・大学院レベルの新たな専門教育の課程と研究の場の創設・強化を支援すべきである。

（かじ・こういち 東京農工大学名誉教授、兵庫県森林動物研究センター所長）

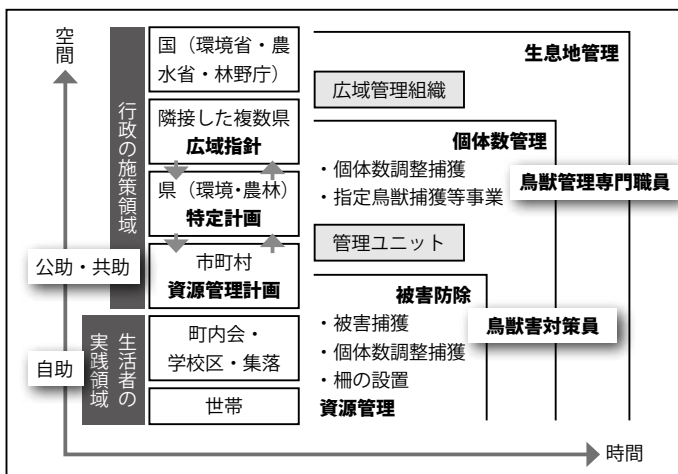


図2. 国土レベルから局所レベル（市町村・集落）までの野生動物個体群の分布のそれぞれの空間的階層において、それぞれの空間スケールに応じた管理主体の連携による、被害防除・個体数管理・生息地管理・持続的資源管理が整合するよう、統合的に進める必要がある。都道府県および市町村の鳥獣管理専門職員の配置は、将来、持続的資源利用を野生動物管理と整合するかたちで進めるうえでも必要である。

シカ捕獲認証制度(DCC)への歩み⑨

兵庫県庁の挑戦 ―鳥獣専門家の育成・配置―

一般社団法人エゾシカ協会会長 赤坂 猛 serowakasaka@yahoo.co.jp

国民の共有財産である野生鳥獣の適正な保護管理に際し、1999年、立法府は行政府に「都道府県の調査研究体制の整備や鳥獣専門家の育成・配置に対し、国は積極的に助言、指導及び財政的支援を行う」よう附帯決議している（エゾシカ協会ニューズレター46号、47号）。しかし、この20年余、附帯決議に対する環境省の明確な動きはない。このようななか、兵庫県庁は2007年より他の自治体の先陣を切って「鳥獣専門家の育成及び配置」に取り組んできている。兵庫県庁の挑戦を紹介する。

1. 兵庫県森林動物研究センターと業務部

兵庫県庁は、2007年に丹波市に「兵庫県森林動物研究センター」（以下、センター）を設立した。「科学的で計画的かつ本格的な野生動物管理の研究とともに普及啓発を行なう研究機関」（横山 2017）とされ、組織は研究部と業務部の2部体制とした。

業務部には「森林動物専門員」が配属され、研究部の「調査研究の成果」に基づく種々の普及啓発活動を担っている。同センターが、野生動物の純然たる調査研究機関とは一線を画していることを強調しておきたい、と思う。

2. 森林動物専門員の育成・配置、活動

兵庫県庁は、先述したセンターの設立と合わせて「森林動物専門員制度」も創設し、5名の県庁職員を森林動物専門員（以下、専門員）としてセンターの業務部に配置した。

まず県庁職員（農林業職・獣医職・畜産職）から5名を選抜し、半年間の研修（野生動物に関する知識の習得や課題の把握と実習）の後、センター準備室に配属。その後1年間は、野生動物問題の現場に向きながら実態を把握、

そして技術試行などを経て正式に着任（同前）とした。専門員の育成に1年半をかけていたことも強調しておきたい。

それ以降の専門員の育成については、毎年1名程度が人事異動するため、新任の専門員は、研究部の研究員と専門員で約2か月間の集中研修により育成しているという。

専門員の「普及啓発業務」は多岐に及んでいる。野生動物現場の被害状況の把握をはじめ、生息状況のモニタリング調査、サルやツキノワグマ等の出没対策の現場支援、集落ぐるみの獣害対策、各種研修会の開催など地域に根差した多様な業務をこなしてきているという。

3. 森林動物指導員

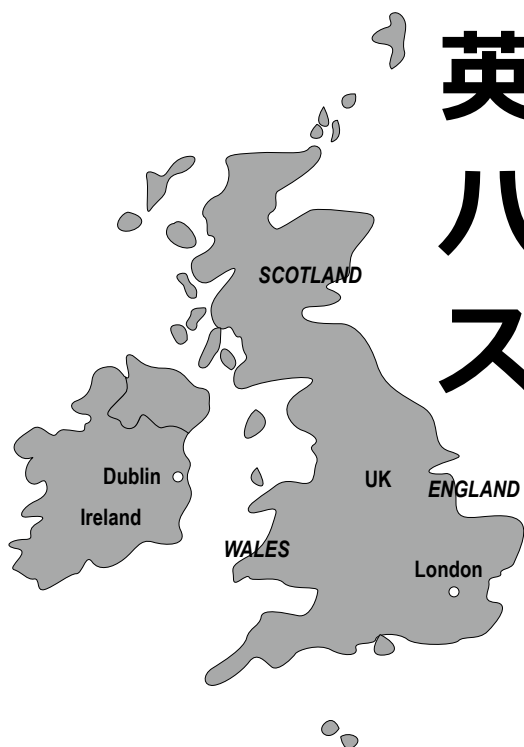
兵庫県庁は、県内10の県民局に「森林動物指導員」を配置し、センターの森林動物専門員と連携を取りながら、主に野生動物の生息地管理（森林整備）に取り組んできている。

人工林の間伐や広葉樹の植林の促進など野生動物の生息環境を考慮した「森づくり」をめざす、という。センターと各県民局からなる「県下に広がるネットワーク」（センターHP）が多いに期待される。

最後に

現在、兵庫県では、センターには森林動物専門員6名が、県民局には森林動物指導員計22名が配属されている。すべての鳥獣行政機関、なかんずく環境省は、兵庫県庁の「森林動物専門家及び同指導員の育成・配置」をどのように診ているのであろうか。

今回は、カナダ・アルバータ州の野生動物専門官制度を取り上げる。



英国

ハンティング

スクールへの道 その12



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

前

回は、ヨーロッパにおいて義務化されているトレインド・パーソン制度（以下、TP制度）のように北海道でも当協会のシカ捕獲認証（DCC）を「活用」すべきだと申しました。今回は、それに関してもう少し踏み込んだ提案をしたいと思います。結論から言えば、TP制度を「義務化」すべきということです。

ヨーロッパではEU食肉衛生規則によって、シカなど野生の有蹄類を食肉利用（流通）する場合、TP制度に基づいて、食肉衛生の訓練を受けた人物が、一次処理（内臓摘出と頭部・四肢の除去）された捕獲個体の「検査」をすることが義務付けられています。多くの場合、捕獲者がTPの資格を持っています。シカ肉等の安全安心を考えれば、実に当たり前の制度だと思えますが、日本では、ここが抜けているのです。国や自治体はガイドラインやマニュアルを作成したり、また、それを遵守している処理施設を認証

したりして、安全性を担保しようとしています。法令に基づく義務ではないので、不適切な処理を行なっても、規制されることはありません。もしも、そのような施設で食中毒が発生してしまえば、シカ肉全体への風評被害が想定されます。そうすると、エゾシカ衛生処理マニュアルに基づいて適切な処理を行ない、エゾシカ肉処理施設認証も取得している施設が大きな不利益を被ってしまいます。

国はすでに国産ジビエ認証制度を作り、令和2年度にはジビエハンター制度を検討しますが、いずれも義務化ではありません。北海道では、道外のシカ肉との差別化を図るためにも、ぜひ条令等によって、処理施設の認証制度とTP制度を義務化すべきです。これによって、まさに安全安心が担保され、エゾシカ肉の価値が高まることになるはずです。このTP制度の義務化に、当協会のDCCを活用すべきだと考えます。

英国国有林のワイルドライフ・レンジャーはシカの捕獲に従事する営林署職員。自らライフル銃で「取獲」したシカの一次処理を行ない、異常がないか検査する。もちろん、TP資格の所持が義務づけられている。イギリスでは、DCCがお手本にしたDSCがTPにあたる。国有林は全て猟区になっており、一次処理施設が完備されている。



ワナ猟の世界

連載第21回
獣との間合い

伊藤英人

hideto@asakura.co.jp

朝倉書店編集部



こ

これまでワナにかかった12種の動物たちと格闘してきました。ヒトに備わる戦闘能力など被食者レベルであるため、武器や道具で補いつつ、ムダな傷をつけず、時間をかけず、傷を受けずに全勝しなければならなかった。この「場当たりの百戦錬磨」によって私の戦闘技術が向上し、少しずつ強くなった。

間合いを読む

実戦において、獣との距離（間合い）は最も重要であり、命にかかわる。間合いは一定ではなく、動物種やサイズなどにより変動するため、「読む」必要がある。基本的に、距離があるときは逃げ、近づくと緊張感が増し、攻撃性が高まる。不用意に近づけばやられるが、間合いさえ読めれば、攻撃を受けずに戦える。間合いはあらゆる武道やスポーツにおいても、本質的に重要である。ボクシング、フェンシング、1対1のドリブルなどは、攻撃のギリギリ届く距離での駆け引きが露呈する。闘牛士はおそらく間合いの見極めに長けている。

相手も間合いを読む

イノシシもまた、同じことをして

いるようだ。複数で捕獲する際、私が「キャー、こわーい」という素振りをみせても、同行の学生をさしおいて、私めがけて突っ込んできてしまう。強い敵から蹴散らす戦法である。私は気配を消すに至っておらず、未熟さを痛感している。

以下では、ワナにかかったイノシシを例に、間合いごとの実践的（非実用的？）な攻防について述べる。

感知の距離〈50 m〉

ワナにかかっている、近づいて獣を発見するまで気づかないことのほうが多い。ワナ猟ではこの距離の交渉はなく、反応はない。銃猟における射距離にしては短い（近づかない戦闘のため安全で効率的ともいえる）。この先はワナ猟の世界である。

礼の距離〈10 m〉

まず、互いの攻撃が届かない距離で正対し、相手の状態を見定める。相手のサイズ、可動範囲、ワナのかかりぐあい、健康状態を類推し、戦法と武器を決める。大型のイノシシともなると、この時点でも死の恐怖がある。「これ以上近づくと死ぬ」死線を、本能が教えてくれる。

槍の距離〈2 m〉

相手の可動範囲を意識しながら、槍の長さを有効に使って、攻撃する。こちらの武器を認識しないうちに有効打を決めないと不利になる（近づいてこなくなる）。槍を咬んで引き寄せる攻撃に注意。とても怖い。

手づかみの距離〈0 m〉

近づきすぎたイノシシは、勢いをつけられず、意外に弱い。ボクシングというクリンチか。槍を使う戦いを「接近戦」と呼んできたが、抑え込めば槍を必要としないことに最近気がついた。後脚という弱点を発見したことが大きかった。イノシシは、つかまれた後脚を離すことができない。体の構造上、もう一方の後脚や前脚が届かないのである。牙突に注意しながら、棒を使って体位をくずし、後脚をつかんでワイヤー固定位置と逆の方向に引っ張れば、身動きがとれなくなる。

自然との間合いは適切か

脚をつかめれば上級者だが、「あくまで個人の見解です」「よい子はマネしないで」と注釈を入れておこう。恐怖や緊張を伴う距離から学ぶことは多い。しかし、その関係を「自然とのふれあい」といった聞こえのいい言葉に置き換えるのには抵抗がある。

AAO 通信

第9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。2020年は新たに3名が認定を受けました。



フレンチ ゴーシェ

店主 小鹿陽介さん

1975年札幌市生まれ。06年渡仏。星付きレストランやビストロで腕を磨く。帰国後、ビストロを経て15年に独立開業



RESTAURANT DAFNE

料理長 古里裕之さん

1978年青森県十和田市生まれ。KKRホテル札幌などで腕を磨き、17年渡仏。18年10月「DAFNE」開店に伴い料理長に

僕にとってジビエは憧れの存在でした。フランスでの修業時代、ジビエをお腹いっぱい食べさせるビストロのスタイルに感銘を受け、同時にあらゆる部位を無駄にしないためにシャリュキュトリを学びました。今、店では通年でエゾシカを扱い、シャリュキュトリを含む常時3~4品を提供しています。ジビエに限らず食肉はリスクを伴います。事故が起きれば食材自体扱えなくなる可能性も。だからこそ食の安全性への意識を高く持ち、伝えていく意味が我々にはあると考えています。



エゾシカモモ肉のステーキ

修業時代にエゾシカを課題としたさまざまなコンクールに挑戦しました。エゾシカは僕に、食材との向き合い方、調理の面白さを教えてくれた思い入れの強い食材の一つです。今は、エゾシカにアイヌの力を加えることにこだわっていて、シケレベ(きはだ)をソースに使ったり、付け合わせで添えてみたり、フレンチの技法を取り入れて北海道ならではの一品を創ることをテーマにしています。エゾシカは「北海道を代表する最高の食材」です。今後もとことん向き合っていきます。



シケレベ香る 蝦夷鹿背肉ロースト



エゾシカ肉をはじめジビエと自然派ワインが楽しめるビストロ。
Tel.011-206-9348。
札幌市中央区南3条西8丁目7 大洋ビル2F、
17:00~23:00、火曜休



MORIHICO.が手がけるフレンチレストラン。
Tel.011-211-0813。
札幌市中央区北1条西1丁目札幌市民交流プラザ2F、11:00~22:00、年末年始休

「AAO 通信」はエゾシカ協会ウェブサイトで開催中です!

ことわり

エゾシカのコンフィ

◎材料

・エゾシカ 前スネ オトスペアリブ



・塩 重量の2%位

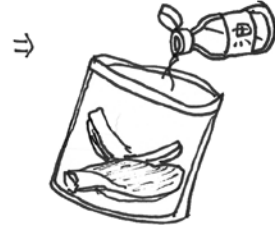


◎作り方

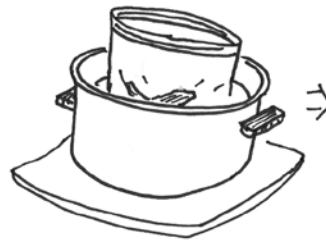
1. フリーザーバッグに入れた
塩を揉みこんで1時間以上
おきます



2. 全体にまわす量の
油を入れます

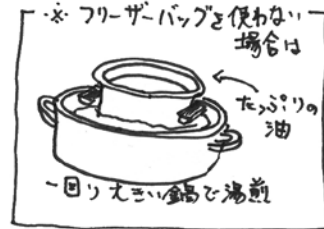


3. 大きめの鍋に水を入れて
空気を抜きながら沈めます。
4. 水から沸かし
沸騰した火を止めます。



フタをして、常温まで冷まし、
お肉が大きい場合は
こまめに3回くり返します

◎コンフィは冷めたら完成
冷蔵庫で2〜3週間
保存可能です。



5. 食べる時



フライパンに付け合わせと
一緒に入水で弱火にかけ
じっくりと両面を焼いていきます。
アルミホイルでフタをしてOK!



エゾシカのコンフィ

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

骨付きの部位を使ったレシピを紹介
します。前スネやスペアリブは骨を外
すとお肉が少なくなるし、スジが多い
ので、調理に困る部位ではありますが、
このコンフィは柔らかく、冷めても美
味しく保存も効いて重宝する一品です。

コンフィとは低温の液体の中でゆっ
くり加熱する調理法で、お肉だと低温
(100℃以下)の油の中で加熱するのが
一般的です。フランスではどこのスー
パーでも真空パックの鴨のコンフィを
見かけます。耐熱性のフリーザーバッ
グを利用すれば、100CC程度の油で
作れます。

前スネは関節の部分の部分を切り落とし、
スペアリブは半分くらいの長さにする
のがおすすめです。フリーザーバッグ
に入れて重量の2%程度の塩をして少

し置いてから、お好みの植物性油(私
は白胡麻油を使っています)を全体にま
わる程度に入れます。骨で袋に穴を開
けてしまわないよう、優しく調理しま
しょう。

口を開けたバッグを、水を張った鍋
に沈めながら空気を抜き、最後にジッ
パーを閉じて鍋底に沈めた状態で加熱
します。水が沸騰し始めたら火を止め、
フタをしたまま冷まします。大きな塊
はこれを2〜3回繰り返します。

一度にたくさん作る場合は、フリー
ザーバッグではなく、油を張った鍋に
塩をしたお肉を入れます。直接加熱す
ると100℃以下に保つのが難しいので、
一回り大きな鍋を用意して湯煎すると
よいでしょう。油は繰り返し使えます。
コンフィは一度しっかり冷まします。

食べる直前に、弱火にかけたフライパ
ンでじっくり加熱しましょう。付け合
わせのじゃがいもや人参も一緒に焼く
と美味しく仕上がります。外側はカリ
カリ、中がホロホロと柔らかいコン
フィの出来上がりです。

「青山則靖 料理の理」バックナンバー
はエゾシカ協会 HP でどうぞ!

一般社団法人エゾシカ協会 ニュースレター第48号

発行日 2020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
〒069-0864
北海道江別市大麻泉町1-19
電話 011-375-7899
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

© 2020 Yezo Deer Association, All rights reserved.