



10th Anniversary
座談会

AAO とシカ肉のミライ



当協会を拠点に「安全・安心・美味しくてヘルシーなエゾシカ料理推進協議会（ベニソン・パートナーズ）」が発足して今年で10周年。新旧のメンバーたちが、来し方行く末を縦横無尽に語り合いました。エゾシカ料理、エイエイオーッ！

左から松浦友紀子、青山則靖、新岡 薫、井田宏之、ヒロ中田の各氏。2020年9月2日、札幌のエゾシカ協会旧事務所で。撮影：長谷川圭介、渡邊拓真

井田 今日は、これからのAAOで何ができるのか、どうしていくべきか。今後のAAOについて中心に進めたいと思います。その前にまず、今のエゾシカの状況について松浦さんから説明をお願いします。

松浦 最近では年10～13万頭のシカが捕獲されていますが、食肉処理施設を通じて処理されているのはそのうち約20%で、以前の10%の時代に比べるとだいぶ増加しています。しかし廃棄もそれなりの量があり、海外と比べてもまだまだ伸びしろがあるといった状況です。AAO設立から間もない時期の座談会（2012年）の資料を見ると、シカ肉は一般的に知られていない、価格が高くて普及しにくいと書かれています。それに比べると今は認知度も上がっている。認証肉とか、AAOのような安心安全な取り組みで変わってきたのだと思います。

井田 では次に青山さんから、レストランや外食産業の中で、シカ肉利用の現状を説明してください。

青山 コロナ禍の営業自粛が長かったので、あからさまに出ていないんですけど、外食でシカ肉が出なくなると、認証肉は意外と肉屋さんから取っていることに改めて気づきました。生協では認証マークを付けて売っているけど、他所で認証マークの付いた肉を買うことは難しく、外食の需要がなくなると出回る認証肉がすごく少なくなる。

井田 生協さん以外はね。

青山 そう、処理場から直接通販で買わない限り、入手できない。これが浮き彫りになったと感じました。最近、根室振興局でエゾシカのブランド化のアドバイザーをやらせていただいている中で思ったのが、この広い北海道で認証施設が14施設というのは少ないということ。根室管内で認証処理施設は根室花咲のみ。搬入まで2時間以内と考えると、例えば羅臼（根室管内）で捕ったシカを根室管内の処理施設で認証肉にすることは難しい。認証肉をもっと増やしたい、増やしてほしいという思いがあって、そのためには計画的に処理施設を増やす必要があると思う。メニュー開発で地域の方を呼ぶと、試食の評判はすごく良くて、今までとイメージが違うと言われる。やはり処理の仕方でも相当モノが変わる。認証施設の優位性はそこにあると思う。一方で、食べず嫌いや、まだ（美味しいシカ肉を）経験していない人も多いという印象もあった。

松浦 道東は給食でシカ肉を出したりしていて、若い子もけっこう食べているイメージがあるけど、まだ食わず嫌いも多い？

青山 まだ多い。認証肉の優位性、

CONTENTS

- p6 まんが「しっかり！シカくん」by ヒロヨン
- p7 赤坂 猛「捕獲認証制度(DCC)への歩み」^⑩
- p8 山中正実「知床から考えるエゾシカの将来」
- p10 伊藤英人「ワナ猟の世界」^⑫
- p11 伊吾田宏正「英国ハンティングスクールへの道」^⑬
- p12 青山則靖「料理の理」^⑨

安全安心でちゃんとした処理をしているということが前面に出るような取り組みが必要ということが見えてきた。

井田 では次にヒロさんから、シカだけではなく飲食全体をどう考えていくべきかについて。

中田 2017年4月に、「森のソラニワ」というホテルが北湯沢にオープンしました。ぼくはそのホテルの料理アドバイザーとして、エゾシカ料理コーナーの設置を企画・提案しました。オープン当初は、「なんでエゾシカ肉を出すんだ」みたいなコメントを書く宿泊者もいて、なかなか賛同を得られませんでした。しかし、「エゾシカ肉は北海道の至宝」という強い信念を持って、エゾシカ料理を提供し続けました。それが、たった3年のうちに様変わり！ 今では、「美味しい！ うれしい」のオンパレードです。潮目は変わりました。以前はマイナススタートだったのが、今では完全にゼロになって、これからはいくらでもプラスにすることが可能というステージに入りました。つまり、「安心・安全&美味しいエゾシカ肉を味わってもらおう」というぼくたちの目的は、ほぼ達成できたのではないかと……。

井田 釧路の例もそうですが、やはり継続ですよ。最初売れなくても、とっつき悪くても、続けてやっている。釧路はとくに学校給食を続けていて、食べていない子はいない、という状況。そうなるのと全然違ってくる。今のヒロさんの話も、お客さんが変わってきた。ただ、最初のクレームめいたものが多かった時とか、普通は挫折しちゃいそうだけど、ヒロさんがブッシュしたから継続してくれたんでしょ。

中田 エゾシカ肉は有限の食資源です。つまり、需要と供給のバランスが大切です。森のソラニワ以外にも、野口観光グループのホテルでは積極的にエゾシカ料理を提供しています。そういうこともあって、一時、エゾシカ肉が入手しにくくなった時期もありました。今はそんな話は聞かなくなりましたが……。エゾシカ料理が大人気となって供給が追いつかなくなっても困りますし、需要と供給の balan

スはどう保つのが、今後の大きな課題になると思います。

潮目は変わった。これからは いくらでもプラスできるステージ。

ヒロ中田

(株)コンセプトワン代表取締役社長
じゃらんリサーチセンター客員研究員

井田 コロナの前は、肉は足りなかったですね。とくにレストランやホテル（はコロナの影響でシカ肉利用がストップ）。やっと今少し回復したけど。なので処理場も大変で、今はハンターから買えない状況。だけど買わないわけにもいかないのでストックが増える。秋に仕入れが多くて、秋に1年分買うような感じなので。それがびったり止まってしまって、（卸業者さんでは）かなりの頭数をペットフードに出したと聞いている。

中田 もうひとつの課題は、「エゾシカ料理のブランディング」です。高級系のフレンチ&イタリアンレストランなどでプレミアムジビエ料理として食べてもらうことを目指すのか、ラム肉の代わりにエゾシカジンギスカンを家庭で楽しんでもらうなど、カジュアル料理として定着させていくのか。その辺の方向性・コンセプトを固めたほうがよいと思います。

井田 では新潟さんからは、今後 AAO で何ができそうかについてお願いします。

新潟 自分の最近の状況と重ね合わせると、あれだけ外食でエゾシカを食べていたのに、ぱったり外食してない。したとしてもみんなという感じではなく、せいぜい家族とだけ。なので情報収集ができていない。このあいだ札幌の友達に、シカ肉のローストとか加工品を買えるお店を聞かれて。でも情報を持っていない。一時期扱っていたお店も今扱っているかわからない。マイスターのお店で、今どういう状況にあるのか、テイクアウトは出来るのかなどの聞き取りと発信が、AAO のできることなのかなと思う。実際、生協に行けば肉は買えるとはいっても、生協も（札幌は）2店舗のみ（の取り扱い）で中心部からも離れている。シカのローストなどがテイクアウトで買える店の情報

10th Anniversary **AAO** と
座談会 シカ肉のミライ

歴代のマイスターたちを紹介する「AAO 通信」は <http://yezodeer.org/library/aao/aao.html> をどうぞ。

とか、最初は札幌市内だけでもいいので、情報発信ができるといいかな。

井田 そこに行けば買えるよ、という情報を少なくとも札幌市内でわかるようにしたい。

青山 エゾシカの情報の一元化というか。どこで買えてどこで食べられるか。そういうことがわかるものを作らないと。

井田 やっているのかやっていないのかだけでも、情報を集めて。いつ更新した情報なのかも表示して、このお店は元気にやっています、ということ伝えて。

中田 エゾシカ肉を使っているフレンチ&イタリアンレストランを含めて、実際にステーキなどのテイクアウトをやっている店はあるのですか？

青山 どうなのでしょう。テイクアウト可能なお店であれば、そしてそこにそのメニューがあれば、法律的には可能です。ただ情報としては無いです。

新岡 行きつけのお店が独自に情報を発信しているのを見て買いに行くことはありました。あ、オータムフェストがなくなったじゃないですか。なので、出前業者と組んでご自宅フェア、みたいなものがシカで出来たらいいと思う。

青山 今飲食店でメニュー開発をしていて、大きな店が多いんだけど、そういうところは、もうコロナ禍の前のスキノ、札幌には戻らないだろう、と思っているから、外販商品を作ろうとしている。もう店舗売りには限界がある。認証施設が食肉販売業（の免許）をとって、味付けジンギスカンくらいなら食肉販売業で可能なので、積極的に外に



コロナ禍のいま、積極的に外に売るスタイルを。

青山則靖

「Kitchen Support 青」代表
AAOマイスター

出前業者と組んで、シカ料理で ご自宅フェアをできたら。

新岡 薫

エトブン社
イラストレーター



売るスタイルを作ってもらえると嬉しい。AAOの店でも今メインで扱っているものを外販できるような形で商品開発してくれれば、今後の可能性は高い。

井田 デリバリーじゃなくてテイクアウトでもいい。営業時間とか場所にもよるけど。

松浦 そういうのに対応してくれるお店の情報をリストがあると良い。

新岡 そうなのがあればまず自分が便利（笑）。

松浦 よし、やってみたまえ（笑）。

青山 いままでのAAOマイスターはすごく人を立てて紹介するものだから、お店というジャンルも作らないといけなかも。このシェフのこのお店では何が食べられるかがわかるような。エゾシカ協会のサイトから店のHPに飛べるように。エゾシカ協会の中の食べるという部分で、レシピだけでなく飲食店のバナーも欲しい。

松浦 確かにそれは今無い。AAOのページがあってもいいかもですね。

青山 （インターネットで）AAOと検索入れても引っかけられない。自分たちは知っているからAAO通信のページに行き着けるけど……。

新岡 ただバナーに「AAO」ってあっても、一般の人が見てもそれが何なのかわからないから。「AAOマイスターのお店情報」、にするとか。

青山 AAOは、「エゾシカ料理の匠たち」、ですよ。

新岡 うまい！

井田 ひとつは加工品とか、認証施設ですすでに持っている缶詰とか。常温の

ものならすぐにでもお店に置けるから、そのお店のためにもなるし処理施設も販路が広がるし。今松浦さんと（開発を）相談しているのは、水煮。僕も前から考えていて、（水煮は）カレーにもシチューにもなるし。何にでもなる。加工度自体は低いし。水煮缶詰をペットフードで出していた処理施設もあった。ペットフードは味が薄いものだから、水煮はペットと人と共通で使える。人獣共通食糧（一同笑）。ペットと人と一緒に食べられるのはお土産としても良い。

新岡 ドッグカフェでも。

井田 犬の方が売れるかも。オーナーにとっては、自分が食べているものをペットにもあげられるのはよいはず。

松浦 水煮にはそんな可能性も！

新岡 今キャンプブームがスゴイ。ちょっと話題になると、メスティンのように売り切れたり。

松浦 レトルトの水煮があったら、キャンプ場でも使いやすい。

井田 いま協会や AAO ができることとして、水煮を仕掛けてみようかと。冷凍ならロスが無い。まずやりやすいのは冷凍だから。それで数が見込めればレトルトも考える。

青山 缶も意外とコストが高い。ただキャンプブームなので、無骨に缶もあり。カコカコ開けて、コンソメキューブ 1 個入れて混ぜるだけで食べられる、とか。

井田 缶は高級なほうが良いと思う。高いけどすごくおいしいやつ。

青山 大きめのスネを入れて缶加熱もできるかな。シカス

ネコンフィだったら 1000 円くらいで出せそう。塩漬けにして、生を缶に入れて脂入れて、密閉して圧力をかける。いけるかも。

松浦 いま非常食もそろえておいた方がいいから。

井田 非常食プラス、今日ちょっとおいしいものが食べたという日にも。今は外食できないから、たまの自分のご褒美として。

青山 1000 円くらいのレトルト開けるとちょっと感動しますもんね（笑）。

井田 まだ食べていないけど、カルディのサムゲタンも 1000 円する。テレビで見て、さっそく買ってきた。一羽丸ごと入っている。カルディに話をしたらいいんじゃない？ シカで何かやりませんか、と。挑戦する価値はあるかも。こうやってみんなで話していると、何か提案ができるかも、と思う。まさかカルディに挑戦しようとは一人だったら思わないけど。思わなきゃ動かないし。

青山 エゾシカ協会がまとめ役として機能してくれたらよいですね。個人バラバラではなくて、一括して情報を発信してくれるところになってくれると、お店側も助かる。

新岡 どう動いていくかですよ。取材とか。

井田 全部は無理だけど、何か所か取材して。マイスターの店が元気でやっていて、ぜひ食べに来てよ、というのが（HP に）載せられれば。ちょっとでも盛り上げられたら。

松浦 テイクアウト情報も含めてもらえればいいし。

青山 短い動画で端的に伝えられたらいいよね。処理場紹介もあるといい。

新岡 協会の中にある AAO について、やっぱり「食べて応援する部門」という位置づけで、美味しい情報を発信する役割として継続していくのがいいかな。

井田 さっきヒロさんが言っていたけど、これまでは安心安全な肉って言うことを PR することが主眼だったけど、今はそれは当たり前になってきているから、新岡さんが言ったみたいに、食べ方とか、こういう状況でのシカ肉の楽しみ方とか。ちょっと変えていく方が良い。

青山 イギリスのシカの管理に関わる組織の HP（の内容）って半分が食べること。レストラン紹介、レシピ紹介があって。それ以外に DSC（シカ捕獲認証）とか猟具とか。レストランサイトを見ると、地図ま



マイスターが楯を飾ってくれている。それがうれしい。

松浦友紀子

エゾシカ協会事務局長

10th Anniversary **AAO** と
座談会 シカ肉のミライ

で乗っていて、グーグルマップに食べられる店のマークがぶわーと載っている。クリックすると店舗情報が出てくる。

新潟 自分でも、グーグルマップにお気に入りの店をマークしている。それが公開されている、という感じ？

青山 そうそう。それがサイトのリンクに飛んで、値段によって探せたりする。

松浦 AAOの会員がそういう情報を入れていって、それを公開するということもできる。

青山 営業時間と何食べられるかぐらいでもいい。それがあると、観光客が、北海道ではこんなにエゾシカが食べられるんだ、ということが視覚的にわかる。

井田 全部のお店は無理だけど、マイスターの店だったら。道内だと20数カ所だから。

中田 AAOマイスターの人たちには、できれば毎年新作のエゾシカ料理を作ってもらいたいですね。常に新しいエゾシカ料理が食べられるのであれば、食べ歩き&食べ比べしたいという欲求も出ますしね。

井田 何人かにお願いして、そこから広げていくというか。毎年は無理でも、2年に1回でも。マイスターになって終わりではなく、もっと良くしていく。

中田 ひとつのきっかけ作りとして、新しいエゾシカ料理のコンテストをやってみるのもアリだと思います。ただ北海道は広いから、札幌で開催してもなかなか来てくれないかもしれません……。

青山 高速道路ネクセリアの(SAのシカ肉料理コンテスト)審査員を毎年やらせてもらっていて、今年は中止になったけど、もう8年目になる。それは毎年新作なんです。マイスターはこれだけいっぱいいるので、料理コンテストにすればメディアも集まって認知度も上がるかも。それを食べるエゾシカスタンプラリー。

井田 (HPに)アップして、(店に)行った人の投票とか、行った数とか「いいね」の数で順位をつけるのもアリかも。

青山 ネクセリアは、コンテストの後3か月、その料理が提供されるときに、エゾシカスタンプラリーをやっている。上下線7カ所で、昨年僕は5個まで集めた(笑)。この先はこのためだけに高速に乗る、という感じ(笑)。

井田 スタンプラリーにはAAOマイスターのお店も入れてもらおうとかね。高速側としては乗ってくればいわけ

缶詰は高級なほうが良い。 高いけどすごくおいしいやつ。

井田宏之

エゾシカ協会理事/司会



だし。今の話とはズレるけど……やっぱりミートソースは本当にエゾシカがおいしいと思う！

青山 (アドバイザーとして)根室管内に、水煮、ミートソース、煮込みハンバーグを提案して。食べた反応はミートソースが、味も付いてる分完成度が高くておいしいとなった。これを常温パウチカレトルトにできたら、お土産にも楽だし。それをお店に卸して、共通メニュー化というのも出来たりするから。

井田 ミートソースは本当に相性がいい。他の肉よりも明らかに美味しいと思ったのは、ミートソースだなあ。本来のローストとかステーキとかは、比べるアレが違うと思うけど。今まで食べていて口になじんでいるものの中で、これはやっぱりおいしいな、と言うのはミートソース。

青山 味の抵抗感はないし、旨味は強くなるし。アレンジがすごくしやすい。ふかしたジャガイモに混ぜてミートパイみたいにしたり、スパゲッティはもちろん、タコライスみたいに野菜と混ぜてごはんにかけてちゃうとか。アレンジがすごいしやすいんです。だから、ベースとして味を作り込みすぎているミートソースができると、すごいいい。

井田 カルディが良いんじゃない(一同笑)。パスタ売ってるし。イタリアのトマトで我慢しよう(笑)。

青山 そう、こだわりは1個にしよう。オール道産とかやめて(笑)。

井田 カルディで一番売れている商品というのが、そのトマト缶なんです。何万個だか売れている。それはイタリアのトマトにこだわって作って、安くておいしいから売れている。

青山 生食用トマトを加工すると味が濃すぎるんです。加工用トマトって全く甘みが無いので、酸味しかない。なのであっち(カルディのトマト缶)の方がむしろ。

松浦 じゃあそれに乗っかれば良いですね。

新岡 (カルディのトマト缶) セット売り(笑)。

井田 じゃあもう、青ちゃんと僕でカルディに。もし会ってくれるって言ったら、行きましょう。もしかしたら何か生まれるかもしれないし!

青山 そうですね。認証肉の安全性と、どれだけおいしかを説明し、商品化にこぎつける。

松浦 今日は商品化の話が(笑)。

井田 やっぱりなんかそういう弾をね。

青山 広げていくためにね。エゾシカ協会、AAOの中で、“食べる”を強く。

井田 例えばミートソースを量産できれば、それをお店で出すとか、テイクアウトとか。

青山 どの部位でもいけるし。

井田 モモでもロースでも。

青山 スネでも。

新岡 余談なんですけど、先月ウポポイ(国立アイヌ民族博物館などを擁する「民族共生象徴空間」=白老町)に行ってきたんです。ちょっとした高級レストランがあって、炭火の料理を出して、創作アイヌ料理みたいな。私がユク(シカ肉)ハンバーグで、夫は骨付きロースト。すごいオシャレで。両方、火入れ加減も好みでおいしかった。ランチもコースがメインだから、気軽な感じではなく、時間もある程度かかるけど。時間と、あとはちょっとだけお金に余裕があるときに行くと、すごい満足度が高い。

井田 あそこで美味しくないアイヌ料理出されたらがっかりしちゃうけど、評価が高くてよかった。ではそろそろいい時間になってきた。

松浦 最後に、AAO マイスターは今後もやはり 100 人目

指してがんばるぞ、ということでもいいでしょうか。

中田 それを目指さなければ、ぼくたちの存在価値はありません。

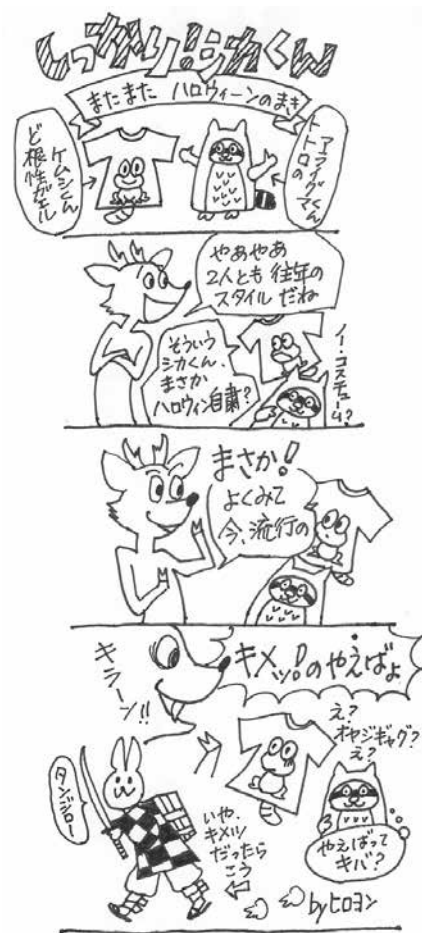
松浦 ではあと 70 人(現在 33 人)ですね。

井田 そのためにも今言ったような価値を。AAO マイスターのお店にとってもメリットがあるとか。やっぱりちょっとそういうのを考えたいな。

松浦 マイスターのお店に行くと、みんな楯を飾ってくれている。それがすごくうれしいですね。青ちゃんのところも。

青山 うちもしっかりと。僕はいつも AAO バッジも付けています。

松浦 やっぱり普及と言うか、認知度を上げていきたいですね。



シカ捕獲認証制度 (DCC) への歩み⑩

欧米の「野生動物行政を支える専門官」

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

本連載では、野生動物の保護管理を担う人材の育成や制度設計等に関し、我が国の官・民の先進的な取り組みをとりあげてきた。今回は、欧米の「野生動物行政を支える専門官」について紹介したい。

1 カナダ・アルバータ州政府の「専門官」

カナダ・アルバータ州は、ロッキーマウンテンの東方山麓に広がる高原の州である。雄大な針葉樹林が覆っており、多種・多様な野生動物が生息している。面積は北海道の8倍、人口は約440万人（2019年現在）である。北海道庁と永年にわたり姉妹提携を結んできている州でもある。

職名	業務
Fish&Wildlife Officer 魚類・野生動物管理官	野生動物の保護管理全般に関する業務、狩猟の許認可業務及び猟場などでの監視等業務、狩猟者が捕獲したオオツノヒツジやヒグマなどの検査業務など
Wildlife Biologist 野生動物研究官	狩猟動物などの生態などに関する調査研究業務
Wildlife Technician 野生動物技術官	野生動物研究官の調査への各種技術支援などの業務（捕獲手法や行動追跡への技術開発など）

表 カナダ・アルバータ州政府野生動物行政機関の専門官（赤坂 1986）

さて、アルバータ州政府の野生動物行政機関に配属されている専門官は表のとおりである。これら約160名の専門官は、アルバータ州政府の本庁部局（エネルギー天然資源省・魚類野生動物部）や地方の魚類野生動物地方事務所等に配属されている。アルバータ州の副都心・カルガリーにある上記事務所には、管理官4名、研究官4名、技術官1名の計9名が配属されていた（赤坂 1986）。

なお、2011年度のアルバータ州政府には、管理官140名、研究官20名、技術官3名の総勢163名の専門官がいる（西條 私信）。

2 欧州・スイスの「専門官制度」

スイスは連邦制の国家で、26の地方政府（カントン：Canton）からなる。野生動物の保護管理行政は、中央の連邦政府と地方のカントン政府に配属されている約200名の専門官（Warden：保護管理官）により進められている（注）。

例えば、首都ベルンが所在するベルン・カントンには、Biologistでもある以下の3名のWardenが配属されている。

- ・ Game Warden（狩猟鳥獣担当の保護管理官）
- ・ Fisher Warden（魚類担当の保護管理官）
- ・ Nature Protection Warden（自然環境保全担当の保護管理官）

3名のWardenの配下には、総勢で約50名の職員が配置されている。なお、これらの職員は、Biologistではないが十分に教育された職員である。

Game Wardenは、毎年、狩猟鳥獣の個体数調査を実施し、その結果をふまえて狩猟計画をたてる。隣接する複数のカントンに生息分布する狩猟鳥獣・アイベックスについては、カントン間で協議して狩猟計画を定めるが、その際、連邦政府も必要に応じて協議に参加するという。九州とほぼ同面積のスイスには、約200名のWarden（保護管理官）がいる。

※ ※ ※

紙幅の関係上、カナダ・アルバータ州とスイスについてのみご紹介したが、これまで筆者が視察した欧米8カ国の野生動物行政機関では、押しなべて「専門官」が、洗練された刊行物資料などで対応してくださった。

ひるがえって我が国は――。

国・地方すべてにお願いしたい。先進諸国の専門官制度から謙虚に学んで頂きたい、と。

引用文献 赤坂 猛（1986）野生動物の保護管理行政について（1）—カナダ・アルバータ州との比較—。ワイルドライフ・レポート、No.4。
（注）「スイスの専門官制度」については、筆者がスイス連邦政府・森林環境局において1994年11月25日に実施した聞き取り調査によるものである。

ウェブ連載「赤坂猛の野生動物問題よもやまばなし」は <http://yezodeer.org/library/library.html> でどうぞ。

知床から考えるエゾシカの将来

写真・文 山中正実



エゾシカをめぐる二つのうねり

1979年、私は初めて知床を訪れた。その頃シカは本当に珍しかった。たまに見かけると、一生懸命写真を撮ったものだ。その後、全道と同じく知床でもシカの爆発的な増加が始まって今に至る。行政と研究、野生動物管理の実働部隊の指揮を執る立場、そして一人の狩猟者としても、私は様々な面から知床のシカに関わってきた。これまでを振り返ると、半島中央部以前の知床国立公園内（国指定鳥獣保護区とほぼ重複）と、中央部以南の一般地域それぞれに大きなうねりがあった。

中央部以南のうねりは、1990年代以降の道東全体とも共通だ。シカの激増と被害の増加を受けて、狩猟や駆除のきびしい制約が緩和され、無制限に近い捕獲が許されるようになってきた大きなうねりである。さらに鳥獣被害防止特措法による大規模予算投入で奨励金が増額され、捕獲圧は大幅に高まった。斜里町では2つの有効活用事業者の創業も捕獲を増やした。ハンターの意欲が高まり、捕獲の後処理の労力も大きく軽減されたのだ。農地のシカ侵入防止柵の整備も進んで、農業被害は大きく減少していった。

世界遺産管理のコスト？

国立公園のシカ管理は、2005年の世界自然遺産への登録が大きな転機となった。シカが好む樹木や草本が壊滅していく状況は危機的だった。知床世界自然遺産地域科学委員会の下に、シカ問題に取り組むワーキンググループが作られ、2006年にエゾシカ管理計画がまとめられた。シカによる生態系の激変は過去300年間なかったほどの深刻なものとして、人為的に個体数管理を行うことが提案された。ユネスコ・IUCN（国際自然保護連合）は、世界自然遺産は自然の推移に任せることが基本としながらも、条件付きの当面措置として人為的介入を理解した。

2007年、世界遺産の中でシカを捕殺する個体数管理がついに始まった。長期に蓄積されていた科学的データに基づき科学委員会が勧告したこと、環境省らが国として決断したことがこの大転換を可能にした。口火が切られたのは600頭を超えるシカが集まる最大の越冬地知床岬だった。その後、地域や手法も順次拡大していった。知床世界遺産の対策の特徴は、現地に専門家や技術者を抱える知床財団が直接取り組むことだ。国内外からの注視の下、一般の狩猟者団体に任せては確実な作戦実行が危ぶまれる。ましてや乱場的な狩猟や駆除で対応するのはリスクが大きすぎた。



流氷の知床岬にヘリコプターで乗り込んだ
環境省事業の捕獲チーム。

知床岬では、私たちが提案した大規模な仕切り柵を使った作戦が採用された。シカの動きを制限する柵を建設し、巻狩を効率的に行えるようにしたのだ。極めつけは2012年で、流氷に閉ざされた知床岬にヘリコプターで乗り込んだ捕獲隊は大群を追い込み、一挙に130頭あまりを捕獲した。その後も捕獲は継続され、岬のシカは50頭前後の低いレベルに維持されている。

大越冬集団がいた岩尾別地区では、車両を用いた流し猟式のシャープシューティング(SS)が2012年から開始された。全滅可能な群だけを小口径ライフルで速射し、警戒心を高めることなく効率的な捕獲を続けた。射手は私を含め知床財団の職員が直接務めた。初年度の積雪期だけで300頭以上を捕獲、わずか3年ほどで大群を激減させることに成功した。SSを見事に成功させた国内では稀な例の一つである。各地のSSの試みの多くは、場当たりの撃つてさんざん警戒させた挙げ句、獲れないからとSSを使おうとする。それはまったく手順が逆だ。警戒心の低い初期段階で明確な戦術のもとに徹底して叩き、短期集中で効果を上げるのがSSの本質だ。

大きな国費を投入した事業が今も継続され、世界遺産地域のシカは大幅に減少した。しかし、計画が目標とする平方キロ5.0頭以下、即ち植物への影響が軽微な密度にまで

減らすには難渋している。生き残ったシカたちの警戒心は高く、もうひと押しするためには夜間や道路沿いでの捕獲など、新たに法的な制約を解かなければ難しい面がある。

さらに、いつまで多額の予算を投入し続けるのかという課題もある。介入をやめれば、途端にシカは増加に転じて元の木阿弥となる。かつては、捕食者のオオカミもいたし、先住民の人々もシカを獲っていただろう。それらを復活させることは直ぐにできることでもない。世界遺産管理のコストとして予算投入を続けるしかないのか？ 長期的な見通しを考えると悩ましい。

ジビエとハンティングの将来がみえない

一方、中央部以南の一般地域でもシカの個体数は大きく減少した。ここではシカを資源として活用しながら増加を抑制していく仕組みが求められている。特措法は文字通り特別措置であって、永続的にその財源を当てにはできない。幸い知床には民間の有効活用事業が展開されているが、事業継続が不可能なほど地元のシカは「減りすぎて」しまった。事業者が他所に移転してしまう事態になりかねない。

ハンターにとっても面白みがない、やりがいがない地域になりつつある。シカがいないのである。シカ猟に出ても5~10回に1回シカに出会えるかどうか、発砲まで至る確率はさらに低い。狩猟人口が減る一方の今日、獲物もないのではシカ管理の担い手もいなくなるのが懸念される。

これらは全国共通の課題だ。各地でジビエ振興が盛んだが、では事業が軌道に乗った後のシカの持続的供給をどうするかという視点を聞いたことがない。ただ減らすために食べようという号令なのか？ 狩猟者の増加対策の事業もしばしばみられるが、めでたくシカが減ってしまったら、狩猟者の意欲は冷めてしまうのでは？ それなりに獲物が獲れて楽しくなければ、誰も狩猟を続けないだろう。奨励金が出るからどんどん獲ればよいということではないだろう。狩猟を楽しむには、狩猟者自身も獲物の資源管理をきちんと考えなければならない。

将来シカを減らすことに成功した時に、各地で突き当たるであろう壁に知床は先行して直面しつつあるような気がする。おそらくは、それを乗り越えたところに、ほんとうの意味で「エゾシカは森の幸」とする道が拓けるのではないだろうか。

やまなか・まさみ 公益財団法人知床財団 特別研究員

ワナ猟の世界

連載第22回

捕獲率の向上

伊藤英人

hideto@asakura.co.jp

朝倉書店編集部



上下に走る獣道に2本のフジツルが横切り、通行を妨げている。
ツルの手前にかけるか（左）、奥にかけるか（右）？

ワ

ナ猟では、実際のところ、どれだけ獣がとれるものなのであろうか。

外来種の防除などでは、ワナ猟に費やした努力量（設置日数）と捕獲量の関係を数値化し、CPUE（Catch per Unit Effort、捕獲努力量あたりの捕獲量）という指標で表す。私は、単純化のために設置日数を考えない、捕獲率（しかけたワナに獣がかかった割合）という独自の指標を目安にしている。

私の足くくりワナの捕獲率は、毎年20%前後で、あまり変動しない。20基しかけたら約4頭。20%くらいいけば狩猟らしい活動となり、楽しい。これ以下ならほぼ「山歩き」であり、これ以上なら単独猟では重労働になるため手に負えない。25%くらいが「大猟」の目安となる。

作動率と捕捉率

私は捕獲率を、「作動率」と「捕捉率」に分けている。作動率はワナが作動した割合（作動／設置）、捕捉率は作動したワナが獣をとらえた割合（捕獲／作動）。作動率と捕捉率をかけると捕獲率（捕獲／設置）となる。私の場合、猟期ごとの作動率は40～60%、捕捉率は変動が大きく30～70%である。

作動率の向上

よく通っていそうな獣道を選び、枝や石でうまくワナの中心に誘導すれば、思いのほか踏んでもらえる。半分ほどは作動せずに終わるが、そのワナに意味がないわけではない。獣道で迷わないための目印としてワナを置いたり、毎年同じ場所にかけて反応を見たり、初めてとった場所に記念にかけたり、別のワナに誘導する「見せワナ」だったりする。反応がなかったことも重要な情報となる。

作動率を上げるには、作動しなさそうなワナに早々と見切りをつけ、新しい痕跡のある場所に移設するほうが、かけっぱなしよりも成績が良い印象がある。現場をよく見るほど獲れる。

捕捉率の向上

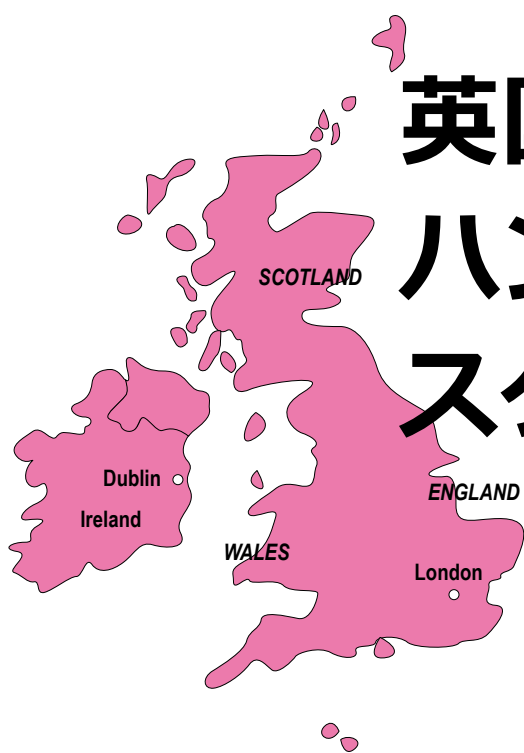
捕捉率はワナかけの技術的な問題で、作動しても、ワナの中心を踏まれないなどで「カラ打ち」となることがしばしばある。脱走もまれにある。作動してもとらえられないときは獣がワナを学習してしまうことがあるため、作動率の低下につながる恐れがあってよくない。捕捉率は100%を目指したい。ワナの調整やメンテナンスがものをい

う。ていねいにしかけるほど捕捉率は高まるが、時間をかけると設置数が減る。捕捉率向上のためには、ワイヤーにグリスを塗る、ワイヤーにクセのついていない新しいワナを使う（お金かかるけど）、穴を深く掘る、などが考えられる。結局、「現場をよく見てていねいにしかける」という当たり前の話になってしまったが、ていねいなワナはやはり強い。初心者は少ないワナで時間をかけて勝負するといい。

捕獲率100%は困る

職人魂的には上を目指したいが、やはり25%がちょうどいい。狩猟は個体数削減や個体群絶滅を目的としていない。処理できる量を超えたら狩猟ではない。したがって、「よくとれるワナ」はほしいが、「絶対とれるワナ」は不良品とみなす。

狩猟者の都合で考えると、捕獲協力者が多い日に多めにかかり、少ない日に小イノシシ1頭くらいがかかるのがありがたい。しかし、もちろん、そうはいかないのが狩猟のおもしろいところである。捕獲協力者は獣が見られなかったとしても文句を言わないでほしい。



英国

ハンティング

スクールへの道 その13



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

前回は北海道においてはDCCを活用したトレインドパーソン制度の義務化をすべきだと提案しました。これについて、先進地のイギリスの事例と当協会のエゾシカ管理のグランドデザインも踏まえて、最後にもう少し具体的に述べたいと思います。

英国シカ捕獲認証

以前も書いたように、欧州では、捕獲個体を流通させる場合、食肉衛生の訓練を受けた者(=トレインドパーソン)がその個体の検査をしないと違法となります。多くの場合は捕獲者がその訓練を受けています。イギリスの場合の「訓練」には、当協会のシカ捕獲認証(DCC: Deer Culling Certificate)のお手本となった、DSC(Deer Stalking Certificate)という資格のレベル1(DSC1)を



スコットランドの猟区にて、DSC2の現地審査を受ける筆者。自ら捕獲して一次処理したアカシカ(メス成獣)は、EU食肉衛生規則に基づいて、異常のないことを確認した後、食肉処理業者に出荷された。

取得することが該当します。DSC1は食肉衛生だけでなく、生物学やモニタリング、捕獲技術、アニマルウェルフェアなど、シカの捕獲と管理に関する総合的な知識に加えて、射撃試験を含む銃器の取り扱いについて網羅しています。狩猟団体や大学、林野庁を含む9つの研修機関が講習と試験を展開していますが、私たちは2014年にオホーツク山の幸活用推進協議会の事業で英国狩猟協会のDSC1コースを受講しました。4日間フルで講習と試験が行なわれましたが、かなりハードスケジュールでした。

DSCにはもうひとつレベル2があって、それは実際に3頭のシカを適切に捕獲して、衛生的に内臓摘出し、検査ができるかを現地で審査します。イギリスのDSCと当協会のDCCの主な違いは射撃試験をレベル1に含めるかどうかで、基本は同じです。現時点で、DSC1は2万7348名が、DSC2は5918名が取得しています。ちなみに、イギリスでは近年再導入されたイノシシが増えています。去年秋から「イノシシ捕獲認証」の開発が本格化しています。

エゾシカ管理のグランドデザインの提言

さて、当協会の「エゾシカ管理のグランドデザイン*」の中では、欧州のトレインドパーソンを参考にした獣肉検査資格者による鹿肉の検査制度を、エゾシカ肉処理施設認証制度に含めるべきとしています。そして、その獣肉検査資格者の育成にはDCCレベル1が活用できるとしています。さらに、専門的捕獲者および食肉販売を目的とした捕獲従事者にはDCCレベル2の取得を義務付けるべきとしています。エゾシカ肉の安全・安心を確保するために、エゾシカ対策推進条例等による制度化を早急に求めます。

*当協会のグランドデザイン(2018)は<http://yezodeer.org>でご覧いただけます。

ことわり

エゾシカ担々麺

◎材料 (1人分)

- ・エゾシカ挽肉 200g
- ・ごま油 大さじ2
- ・にんにく 1片



・豆板醤 大さじ1

酒 : みりん : 水 : しょうゆ
1 : 1 : 8 : 1
(大さじ2) (大さじ2) (240ml) (大さじ2)

水を2 (60ml) くらい
多めに「ませめん」的な
仕上がりに仕上がります。

- ・練ごま 大さじ2
- ・すりごま 大さじ2
- ・中華麺 (ラーメン) 1玉



◎作り方

1. フライパンに、ごま油・みじん切にしたにんにく・豆板醤を入れて弱火にかけます。



豆板醤の量は
お好みで

弱火

2. 香りが出てきたら、エゾシカ挽肉を入れて色が変わるまで、じっくり炒めます。



強火

3. かりん皮 → 酒 → みりん → 水 → しょうゆの順に入れていきます。



強火

4. すりごまを入れてスープは出来上がります。



5. 茹で上げた中華麺にスープをかけて完成です。



お好みで
青菜や白髪ねぎ
を入れて！

エゾシカ担々麺

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

道内の高速道路PA・SA（パーキングエリア・サービスエリア）のレストラン同士が競い合う「エゾシカメニューコンテスト」の審査員を、ここ数年、務めています。「先を急ぐドライバーさんに素早く提供できて、認証エゾシカ肉を使った一品」という条件で、定食・丼ものから麺類まで、毎回アイデアいっぱいのメニューが登場して、私もとても勉強になります。出品作は原則としてエゾシカ料理フェア（3カ月）の期間限定商品ですが、そのまま通常メニューに残る人気料理もあります。

今回紹介するエゾシカ担々麺もその一つです。家庭で簡単に作れるようにレシピをアレンジしました。エゾシカ挽肉をじっくり炒めて旨味を引き出し、

そのままスープの出汁にします。

美味しく作るポイントは、炒める順番です。最初はにんにくと豆板醤。弱火でじっくり、素材の香りをゴマ油に移す感じで炒めます。そこへ挽肉を加えて強火に。ここで炒め方が甘いとアクや臭みがスープに移ってしまうので、「炒めすぎ？」と思うくらいまで完全に火を通しましょう。

続いて練り胡麻を入れ、調味料を加えますが、ここでも酒→みりん→水→しょうゆの順番を守ってください。「スープの素」的なものを入れたくなるかもしれませんが、不要です。純粋なエゾシカの旨味を味わいましょう。

また汁少なめの混ぜそばにしたい場合は水2・酒1・みりん1・しょうゆ1くらいまで濃くても大丈夫です。

仕上げにすり胡麻を入れ、茹で上げた中華麺にかけて完成です。辛味は豆板醤やラー油で調整してください。青菜やネギをトッピングするとさらに美味しくなります。

このスープは鍋料理にも応用できます。寒い季節にぴったりのエゾシカ担々鍋もお楽しみください。

一般社団法人エゾシカ協会 ニュースレター第49号

発行日 2020年10月15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
© 2020 Yezo Deer Association, All rights reserved.