



# エゾシカ肉需給についての コロナ禍

曾我部元親さんインタビュー

そがべ・もとかさん エゾシカ協会副理事長、  
エゾシカ食肉事業協同組合理事長、北泉開発(株)  
代表取締役。釧路市在住。

インタビューに答える曾我部元親さん。  
2021年1月16日、釧路市内の「北泉開発」で、渡邊拓真撮影。

## — コロナ禍の影響について教えてください。

北海道が昨年2月28日に緊急事態宣言を出した時点ではそれほど影響は感じませんでしたが、4月7日に政府が全国に緊急事態を宣言したら、注文がピタッと止まってしまった。当社の出荷先は東京が6割、札幌を中心に道内(地元以外)が2割、地元が2割です。このうち東京と札幌の分がスポッとなくなった。特に東京は、ホテルもレストランも出荷スケジュールが全部キャンセルされました。「Go To Eat」キャンペーンでちょっと復活したけど、11月に「トラベル」もろとも制限されたら、また元に戻ってしまった。いま、政府がコロナ対策の一環と

して、牛肉とジビエ肉の流通に半額補助を始めています。道がエゾシカ料理教室などを委託していたバリュースコープさんが「今ならエゾシカ半額ですよ」って道内のホテル・レストランに周知してくれたおかげで、少し受注が増えました。

## — 売り上げ減はどのくらい？

出荷のピークは例年9月～12月で、その期間で比べると6～7割くらい減りました。その分、缶詰やレトルトなどの加工品を増やしていますが、道の駅とか Moo(釧路フィッシャーマンズワーフ)とかの観光施設の売り上げが全然……。

## — 仕入れ量も減らさざるを得ませんよね。

家庭や学校での消費量は安定的で、スーパーや給食向けの一時養鹿の個体は足りないくらいなんです。しかし、レストラン向けはハンターから仕入れていますが、そちらは売り先がありません。猟期外の有害駆除個体だったら報償金を上乗せできるので(安価な)ペットフードに転用もできますが、狩猟個体は足が出る。当社も今季は地元の契約ハンターさん

### CONTENTS

- p1 エゾシカ肉需給についてのコロナ禍  
／曾我部元親さんインタビュー
- p2 まんが「しっかり！シカくん」by ヒロヨン
- p3 赤坂猛「捕獲認証制度(DCC)への歩み」①最終回
- p4 伊藤英人「ワナ猟の世界」②
- p5 伊吾田宏正「英国ハンティングスクールへの道」⑭
- p6 エゾシカの教材「レジン標本」
- p7 レシピ動画配信始めました！
- p8 青山則靖「料理の理」⑩

から買い取るだけで、それ以外はお断りしています。当社だけで年間1000頭ぐらい買い取っていたのが200-300頭に止まれば、それだけ山にシカが残る計算になります。

## 「with コロナ」時代のエゾシカ肉活用法

—「おうち時間」が増えて、家でシカ肉を食べる機会が増えるかなと思って、エゾシカ協会で家庭向けレシピ動画のYouTube配信を始めたんです。(→ p7)

たとえば、1歳のメスと、もう少し年齢の高いオスと、同じ部位を同じステーキで食べて味がどう違うのか、焼き方がどう変わるのか、とか、そういう違いを楽しめるようになるといいね。卸し元としてはブロックで買ってもらえると助かります。部位ごとにスライスにしたり、分厚いカットにしたり、端っこは刻んでチンジャオロースにしたりミンチにしたり……。お肉をブロックで買うと色々な料理ができますよ、って伝えられたらいいですね。

—ブロック肉はキャンプに適しているかも。

ダッチオーブンにブロックごと入れて蒸し焼きにするのが一番楽ですよ。必ず美味しい料理になる。野菜とハーブいれるだけで絶対うまいくから。

—そしたら今後は家庭用とキャンプ飯。

キャンプ飯、いいですね。ひと昔前、まだエゾシカ肉が今ほど注目されていなかった時代、「なんで売れないんだろう」「日常で売れないなら非日常がありんじゃないか」「アウトドア料理に向いているんじゃない？」って考えてました。あるいは、北海道コンサドーレ札幌の選手たちに地元のエゾシカ肉を食べてもらったり……。スポーツといえば、無事に東京オリンピック・パラリンピックが開かれたら、海外のアスリートたちに「北海道のエゾシカ肉はヘルシーで最高だぞ」ってアピールしたいですね。

—協会は「まずはキャンプ」って気がします。山でシカ肉を食べるといふ自然な行為を後押しする。

エゾシカ協会には、そんな北海道ならではの新しいスタイルをどんどん提案してして欲しい。アウトドアショップとタイアップして、店内にエゾシカ肉コーナーを設けて、ダッチオーブンとかキャンプ用品と組み合わせて……。 「with コロナ」の時代を迎えて、また新しいエゾシカとの関係を模索する時期なのかもしれません。

どんどん攻めていこう！

(インタビューと構成：エゾシカ協会事務局)



# シカ捕獲認証制度(DCC)への歩み⑪ 最終回

## 「人口縮小社会における野生動物管理のあり方」 —日本学術会議から環境省への回答書—

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、これまでシカ捕獲認証制度(DCC)の創設に至った経緯や「鳥獣専門官」の育成等に関する北海道や先進県の取り組み、更には環境省の抱える課題等を取り上げてきた。今回は、欧米の野生動物行政を支える専門官として、カナダ・アルバータ州政府やスイス連邦の制度を紹介したところである。最終回となる本稿では、環境省自然環境局の最新の「動き」を取り上げたい。

2018年6月、環境省自然環境局は、日本学術会議に野生動物管理のあり方に関する審議を依頼した。依頼文書の標題には「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について」とある。

依頼文には、「…科学的な野生動物管理システムは確立されているとはいえず、その担い手となる人材も十分に育成・確保できていない状況」とある。そのうえで、「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必要な要件の整理」や「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についての具体的な提案」等に関する検討を依頼している。環境省の「野生動物管理」への本気度を視た思いが、私にはする。

日本学術会議では、早速14名の専門家からなる検討委員会を設置し、2018年8月から翌2月までに6回の審議を重ねた。委員等には、本協会の会員である梶光一<sup>かじこういち</sup>さんやDCC委員会の鈴木正嗣<sup>まさつぐ</sup>さん、横山真弓<sup>まこと</sup>さんおよび伊吾田宏正<sup>ひろまさ</sup>さんの名がみられる。検討委員会は2019年2月に公開講演会を主催するなどして、2019年8月に「人口縮小社会における野生動物管理のあり方」と題した回答書を提出した。

回答書では、ニホンジカやイノシシなどの野生動物による深刻な諸問題を洗い出し、望ましい野生動物管理とその担い手(教育)等に関する5つの提言を認めていた。ここでは、それら「5つの提言」から『野生動物行政を支える

担い手(専門官)』に関する事項を紹介する。

まず、提言(1)では「基礎自治体の専門組織力の強化」として、野生動物管理に際しては「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」する必要があるとし、「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」することとある。更に、それらの専門職員には、「農政・林政担当職員と協働するしくみを構築すべき」としている。

明快な提言である。市町村には鳥獣対策員を、都道府県には野生動物管理専門員の配置を明記している。野生動物管理専門員については、提言(5)で「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」とある。更に、そのような人材の養成が急務なことから、「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」と明言している。

実は、上記の提言と同様の内容が、1999年の鳥獣保護法の改正に伴う衆議院からだされた附帯決議の「第5」にある(連載・第7回参照)。「第5」には、「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、(略)」について、国は「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」とある。この附帯決議は、その後の20年余据え置かれてきたようである。環境省が真摯に対処してきたならば、このような「提言」はなかったはずだ。

環境省自然環境局が日本学術会議に諮問した結果の回答書(2019年8月)であり、5つの具体的な提言である。この度の「5つの提言」が、1999年の附帯決議と同様に据え置かれることはありえない、と思料している。

日本学術会議の「回答書」により、永年、野生動物行政が抱えてきた「課題」の多くが解決されてゆくとしたい。環境省の真摯な対応を凝視していかねばならない。

「シカ捕獲認証制度(DCC)への歩み」①～⑪は、エゾシカ協会サイトで公開しています。どうぞご利用ください。

# ワナ職の世界

連載第23回

ワナをつくる

伊藤英人

有限会社 渡部製作所

電話 045-471-9957



(上) 曲げ加工機：金属板を曲げる。  
(下) セン断機：金属板を切る。

## ワナ自作は困難



これまで6種類のワナを使ってきたが、自分でつくる気は起きなかった。捕獲時にワイヤーにかなりの負荷がかかるようすをさんざん見てきた。既製品を多少イジリはするものの、大幅な改造は強度を低下させるリスクがあり、切れたり外れたりしたら危ないので、手が出せない。私のようなDIYレベルの人にはワナ製造をオススメしたことがない。何でも自分の手でやりたい気持ちは理解できるが、ここはプロにお任せするべきところである。

## どうしてもつくりたい

出版社を円満退社し、渡部製作所(横浜市都筑区)に就職した。エゾシカ協会事務局長の松浦氏もご愛用の、足くりワナ「ワタベ式」の開発・製造元である。今日も大型機械を駆使し、師匠(社長)の教えを受けながらワナや部品を製造している。

状況としてはプロのワナ職人見習いになった。金属板をガチャンガチャンと切ったり曲げたりくっつけたりしながら、作業工程を進めるうちに、これまでしかけてきたあのワナの形にしていくのはとても楽しい。

## 何でもつくれる

師匠はワナの改良に余念がない。一日中机に向かい、図面を引いていることがある。おもむろに機械に向かい、試作を繰り返す。

金属の性質を知りつくしたうえで、数千万円の大型機械を複数使い、特殊な部品で組み立てる。金型、部品さえ自作している。へら絞りやワイヤーカット放電加工などが適する場合は、ご近所の専門業者に外注する。材料は電話注文ですぐ届けてくれる。町ぐるみのチーム戦で、何でもできる。こんな世界があったとは。

製作所内には自家製の金属製品がちらほら見られる。ちりとり、カゴ、ワゴン。狩猟関係では、止めさしナイフ、電気ショッカー、腸洗い器(ホースに

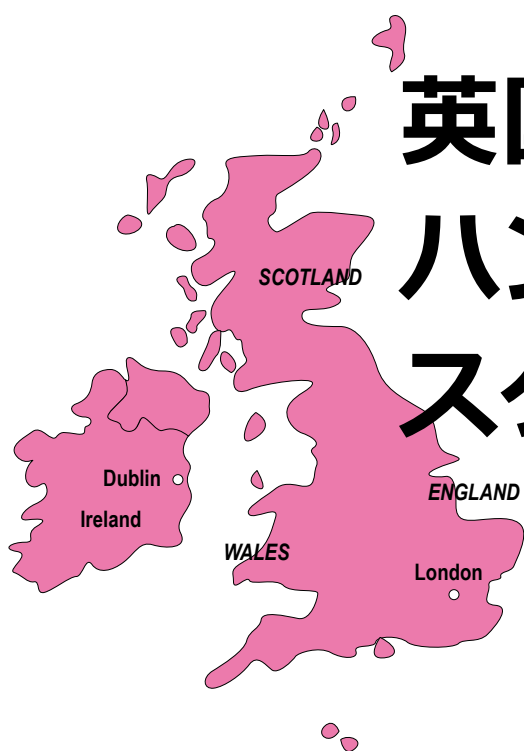
つける。使いやすかった)などで、商品化されたものもある。師匠には何でもつくれるが、私がかこまでくるにはまだまだかかりそうだ。

## ワナ製作という貢献

今後は、鳥獣捕獲になくてはならない道具を製作し供給する、という立場で、より直接的に鳥獣管理にかかわっていくことになった。何かしらの経験を動員しつつ、師匠のように精度にこだわり、専門性をつきつめていきたい。まずは技術を教わりながら、既存のワナを同じ精度でつくれるようになりたい。将来的には、新型ワナの実証実験をして改良を重ね、「ワタベ式」に匹敵する「イトウ式」を開発したい。

懸念は、猟期が当然ながら繁忙期にあたるため、来期以降自分の狩猟ができないのではないかという点である。ワナ使いたいけどワナつくりたい。難題だが、師匠がイノシシとかシカとかとってくるので、たぶん大丈夫。

ウェブ連載「伊藤英人の狩猟本の世界」は <http://yezodeer.org/library/library.html> どうぞ。



# 英国

## ハンティング

### スクールへの道 その14



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

回まで数回にわたって、北海道でもエゾシカ対策推進条例等を使って、EUのトレインドパーソン制度を義務化すべきだと訴えました。これによって、道外の鹿肉と差別化し、安全安心をもっとアピールできると考えています。今回はこれに深く関係するタグ制度の導入についても提案させて頂きたいと思います。

EUの食肉衛生規則ではトレインドパーソン制度に加えて、タグ制度も義務化されています。野生獣を食肉として流通させる場合、一定の訓練を受けた者(=トレインドパーソン。英国ではDSC1取得者)が、「捕獲前の個体の行動、頭部および内臓等に異常がないこと、そして(捕獲から一次処理、搬入までの間に)汚染されなかったこと」を申告するタグ(写真参照)に署名をして、個体に添付しなければならないのです。一次処理は頭部、内臓、四肢先を除去することをさします。猟区ではこの状態で冷蔵保管され、その後数日以内に、枝肉は皮つきのまま game dealer と呼ばれる食肉処理業者によって回収されます。

このタグ制度によって、万が一、食中毒等が発生した場合に、そのシカをいつどこで誰が捕獲し、どのように流通させたのか、後で遡って追跡することができます。つまりトレーサビリティが確保されるわけです。

一方、北米では、管理計画に基づいて目標捕獲頭数が達成されるように、ライセンスを1頭単位で狩猟者に販売しています。狩猟者は、このときに発行されたタグを捕獲した個体に添付しないと密猟とみなされます。このように北米式のタグ制度は総量規制と密猟防止の役割を担っています。ちなみに、北米では、資源保護のため野生鳥獣肉の販売が禁止されています。

当協会の「エゾシカ管理のグランドデザイン」では、ヨーロッパ式と北米式のタグ制度を導入するように提案していますが、さらに一歩進めて、独自のバーコードの導入やスマートフォンの活用などで捕獲報告と連動して情報処理するシステムを開発すれば、資源管理と統合された捕獲統計が迅速に整備され、速やかに全道の管理計画にフィードバックさせることが可能となると考えています。

英国狩猟協会が採用するタグ。捕獲個体の種名(イギリスには6種類!のシカがいます)、性別、体重、日付、捕獲猟区、狩猟者IDを記載し、「捕獲前の個体の行動、頭部および内臓等に異常がないこと、そして(捕獲から一次処理、搬入までの間に)汚染されなかったこと」を申告する署名をして、個体の踵などに添付しなければならない。



# エゾシカの教材作成 レジン標本

写真と文 渡邊拓真

一般社団法人エゾシカ協会研究員  
watanabe@yezodeer.org



**ガ**ラスのような透明感が特徴の「レジン (resin)」。アクセサリーの作成などに使われるレジンを使って、エゾシカの教材を開発しています。

レジンとは、いわゆる「樹脂」のこと。本来は字のとおり、松ヤニや琥珀などを示しますが、液体から固体に硬化する化合物の総称としても使われています。透明な樹脂の中にドライフラワーや貝殻などを閉じ込めたアクセサリーを見たことがないでしょうか。それがまさにレジン標本です。

レジンに封入した物は半永久的に保存することができ、実物を手に取っていろいろな角度から観察できます。また、実体顕微鏡を利用すると微細な構造を見ることも可能です。保存が難しい臓器や、骨格をもたない軟体動物でも、色や形など実物と変わらない状態で保存できるため、教材や標本としても活用されます。

今回、標本に選んだのはエゾシカの脳。脳はシカを狙撃する際に狙う部位のひとつ。昨年冬に仕留めたメスから脳を摘出し、約5mmの厚さにスライスして薬品で防腐・脱水処理をした後、樹脂で固めました。薬品処理をしっかりと

しないと、レジンの中で腐敗したり、標本が収縮してしまうので注意が必要です。

脳の大きさを計測すると約11cm(長さ)×5cm(高さ)×6cm(幅)。おとなの拳と同じくらいのサイズです。一般的な狙撃部位であるバイタルゾーン(心臓・肺)と比較しても、とても小さいことが分かるのではないのでしょうか。さらに、頭部は胸部よりも大きく動くため、バイタル狙撃よりもシビアで、より高度な射撃技術が必要となります。仮にこの標本の脳を狙撃する場合、最低でも半径2.5cm以内に、確実に着弾させる射撃技術が求められます。頭部に着弾しても脳を破壊できないと即死にはいたらないため、シカに不必要な苦痛を与えることにもつながります(詳細は「エゾシカ利活用のための捕獲・運搬テキスト」を参照)。

これまでのDCCや捕獲講習会などでは、頭蓋骨の断面から脳の大きさを想像するしかありませんでしたが、新しく作成した「リアル」な標本は、エゾシカの脳が狙点としてとても小さいことを手にとって実感的に理解する、そんなコンセプトの教材です。



北海道「エゾシカ利活用のための捕獲・運搬テキスト」から。  
[http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ks/skn/est/R1/hokaku\\_unpan.pdf](http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ks/skn/est/R1/hokaku_unpan.pdf)

# レシピ動画 配信始めました!

松浦友紀子・青山則靖



ロースステーキ編 [youtu.be/5wMDKIgjGKE](https://youtu.be/5wMDKIgjGKE)  
絶品ロースト編 [youtu.be/7ca015Mi7S8](https://youtu.be/7ca015Mi7S8)  
青椒肉絲編 [youtu.be/tHgyu5mllMo](https://youtu.be/tHgyu5mllMo)



シ 肉をもっと<sup>うち</sup>お家で食べて欲しい。そんな  
思いから、エゾシカ協会ではシカ肉の家庭  
向けレシピ動画の配信を始めました。特別  
な材料は使わず、難しい手順もありません。  
レシピ監修と調理担当は、フードプロデューサーの青ちゃんこと青山則靖さん。シカ肉の扱いを熟知している青ちゃんの、おいしさ爆発の絶品レシピです。

このレシピ動画のこだわりは三つ。一つ目は、エゾシカ肉処理施設認証を受けている施設で処理された肉を使っているところです。シカ肉を美味しく食べるための基本は、衛生的に処理された肉を使うこと。正しい手法で衛生的に解体処理された肉は、特別なことをしなくても美味しい肉になります。つまり、認証肉は美味しさが保証されている肉なのです。

二つ目は部位ごとの特徴を生かしたレシピを提案すること。モモやロースといった使いやすい部位だけではなく、スネやスジ、前肢など、お料理初心者にはちょっと扱いにくい、という部位のレシピも紹介していきます。

そして三つ目は、<sup>かたまり</sup>塊肉の状態からの処理を紹介することです。筋膜や脂肪のトリミングの方法も、プロの手元をしっかりと映しながら具体的に説明しているので、「塊肉を入手したけど処理方法がわからない」というときも一目で解決できると思います。

いまのところ公開しているのは、ロースト、ステーキ、<sup>チンジャオ</sup>青椒<sup>ロース</sup>、鹿、肉絲。今後は、スジで作る水煮や、前肢で作るコンフィなどを配信する予定です。

この動画配信にはもう一つの狙いがあります。それは料理方法だけではなく、シカ肉のことをもっと知ってもらいたい、ということ。牛や豚などの畜肉に慣れている人にとっては、シカ肉はちょっと扱いにくいと思います。というのも、シカ肉は畜肉と異なり、質やサイズが均一ではありません。

せん。畜肉は、性別や<sup>●</sup>殺時の月齢を統一して、できるだけ同じ規格の肉を作り上げています。一方シカは野生動物ですので、捕獲される季節や年齢、性別によって、肉質やサイズが異なります。例えば太いロースもあれば細いロースもあるし、筋繊維がしっかりしているものもあれば柔らかいものもある。そのため、調理の際はちょっとコツがいるかもしれません。でも、同じ「シカ」なのに、いろいろな美味しさの肉が食べられるなんて、楽しいと思いませんか？ シカ肉の多様性を魅力として捉えて、それぞれに合わせた調理方法を提案していきたいと考えています。

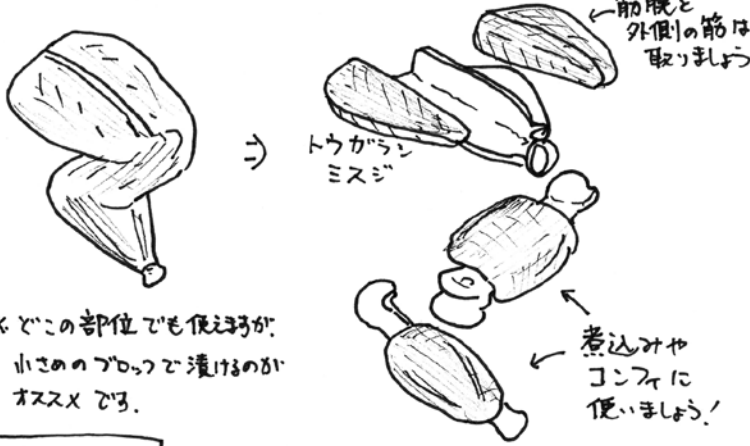
あの料理を作って欲しい、あの部位の使い方を知りたい、という要望があれば、出来る範囲でレシピに反映させていきたいと思いますので、事務局までお知らせください。美味しく、そしてちょっとマニアックなレシピ動画配信を目指します。



(上) 動画収録のようす。(下) 完成した青椒鹿肉絲。

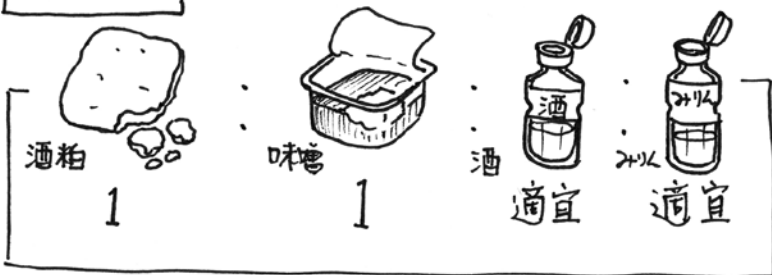
エゾシカの酒粕味噌漬

エゾシカの前肢 肩甲骨の肉を使います。



※この部位でも使えますが、小さめのブロックで漬けるのがオススメです。

漬け地



① / ブロックに 100g 程度が目安です。  
② 味噌は非加熱のものがオススメです。

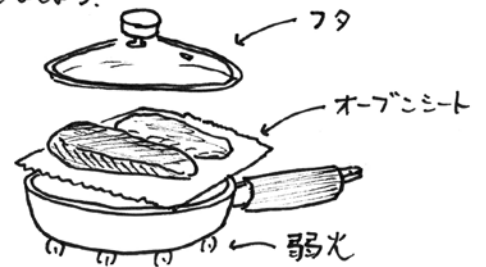
① フリーザー バッグで漬け込みましょう!



よく揉み込んで 2日間以上 漬けましょう!  
※ 冷蔵庫で 2週間程度 冷凍庫で 半年程度 保存できます。

↑ 丁度よい硬さになるように 酒とみりんで調整します。

② 焼きましょう!



焦げやすいので 弱火でじっくり両面焼いていきます。



食べやすい厚さに切りましょう。

エゾシカの酒粕味噌漬

さけかすみ そづけ

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

肉を「柔らかくする」という表現がよく登場しますが、これには大きく二通りのアプローチがあります。「元のお肉を硬くさせない方法」と、「元の硬さより柔らかくする」方法です。

前者は、ゆっくり加熱したり（たんぱく質の凝固を防ぐ）、繊維を断ち切ったり（縮みを防止）する方法。後者は、発酵調味料や果汁などに漬け込むことで、お肉の保水性を上げたり、調味料が含む酵素でお肉のたんぱく質を分解したりする方法です。どちらも、文字通り理にかなった技法です。

後者に当たる酒粕味噌漬は、酵素の働きがポイントですから、加熱殺菌されたものだと効果が薄れてしまいます。味噌は「生味噌」を選んでください。作例では、エゾシカの肩甲骨近くの

お肉を使用しました。牛肉だと「ミスジ」「トウガラシ」と呼ばれる、焼肉・ステーキで人気の希少部位です。エゾシカだとさらに少量しかとれず、スジをトリミングするのも難しいので、ブロックのまま調味液に漬け込むのがおすすめです。

酒粕や味噌は料理酒や味醂<sup>みりん</sup>でのばして使います。フリーザーバッグを使うと少ない調味料で済みますし、バッグごと揉み込めば簡単に早く漬かります。バッグに入れたまま保存が利きます。

焼くときは、焦げやすいので、フライパンにオーブンシートを敷いて、蓋をして弱火でじっくり両面を焼いていくのがポイントです。



一般社団法人エゾシカ協会  
ニュースレター第50号

発行日 2021年4月1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

© 2021 Yezo Deer Association, All rights reserved.

青山則靖「料理の理」のバックナンバーは  
<http://yezodeer.org/library/library.html>