



エゾシカ肉提供／解体実演
株式会社アイマトン 取締役

黒島 俊也 氏



アイマトン
オンラインショップ

エゾシカ湯煎で
簡単ロースト



北海道ジビエシンポジウム

～鳥獣被害対策とジビエ食文化の拡大に向けて～

【主催】北海道（環境生活部自然環境局）、北海道新聞社 【後援】北海道猟友会札幌支部、エゾシカ食肉事業協同組合
【協賛】NTTコミュニケーションズ株式会社 北海道支社、株式会社アイマトン、札幌建機センター、
焚火ダイニング・カフェハルランナ、北海道キャンピングカーフェスティバル実行委員会



エゾシカ青椒肉絲

鳥獣による農作物被害が全国的に深刻な状況の中、北海道では被害額で全国の約30%を占め、その80%がエゾシカによる被害といわれています。去る3月27日、鳥獣被害の現状と対策、ジビエ食文化定着に向けた取り組みについて考える北海道ジビエシンポジウムが開催されました。

当日はパネルディスカッションや事例紹介、エゾシカ塊肉の解体実演と部位に適した料理の紹介などをオンラインで配信。この紙面では、その要旨を紹介します。

基調講演

北海道における鳥獣との共存社会

道内にもさまざまな野生鳥獣が生息し、中でもエゾシカは増え過ぎて駆除による管理が必要になっていきます。北海道では令和3年度に約53億円の農林業被害が発生し、そのうち45億円がエゾシカによるもので、その4割を占めるのが牧草の被害です。農業被害だけではなく、交通事故を含めた社会的な被害の発生についても増加しています。こうした状況を踏まえ、道では昨年4月から5年間を計画期間とした「第6期エゾシカ管理計画」を策定し、

運用を開始しました。道内のエゾシカの有効活用の取り組みですが、食用利用の推進を重点に置いて進めています。狩猟や個体数調整で捕獲した個体のうち、食肉処理施設で処理された個体の占める割合は、平成21年度の12.3%から令和3年度には23.2%と徐々に増加しています。道ではさらなる利活用率の向上

を目指し、エゾシカ肉の安全安心の確保とエゾシカ肉の普及啓発という2つの視点から有効活用の促進を図っています。エゾシカは家畜と異なり捕獲から解体までの衛生的な処理方法の基準が定められていませんでしたが、平成18年に全国に先駆け「エゾシカ衛生処理マニュアル」を策定しました。それに加え安全安心なエ

北海道 環境生活部
自然環境局長
高橋 奉己 氏

パネルディスカッション

エゾシカ捕獲の実態とジビエ食文化定着に向けた今後の展望

依田 瀬戸さんの果樹園ではどのようなシカによる被害が起きていますか。
瀬戸 私は札幌市南区の八剣山の麓で果樹園をしています。特に冬に多いのですが、シカが果樹園のリンゴの木や芽や枝、皮まで食べてしまします。幹の周りを食べられるとリンゴの木は枯れてしまうので処分するしかなくなりません。果物の木は植え替えても一人前に収穫できるまで15、20年かかります。よって被害額も大きく10年の間に1千万円単位で減収になります。若い農家や新規に就農する志を持った人たちが将来に希望が持てない状況になっています。
依田 害獣駆除の依頼を受けるのがハンターとしての青山さんの立場だと思のですが、スムーズな捕獲駆除のために必要なことは。
青山 銃器は夜間発砲してはいけないので、駆除という面では銃器で撃てない時もあり、わなも組み合わせます。私は銃器とわなを用意しますが、銃器だけのハンターさんが多く、駆除となると両方持っていた方がいいと思います。わなをかける時毎日



写真右から
エゾシカ食肉事業協同組合 代表理事 曾我部元親氏、
Kitchen Support青 フードプロデューサー 青山則靖氏、
砥山ふれあい果樹園 瀬戸修一氏、
司会進行 HTB北海道テレビ放送アナウンサー 依田英将氏

見回る必要があり、かかっていたら止め刺しをするため、毎日わなをかけたところを歩かなくてはならず、その負担は少なくありません。
依田 食肉用で流通する割合はどれくらいだと感じていますか。
青山 約20%といわれていますが、地域にもよります。シカが密集して処理場も多い道東地域だと多く、札幌は最寄りの認証処理場が恵庭ということで移動時間がかかるためその場で解体処理することが多いです。

気温が30度を超えるような夏は腐敗が始まるのが早いので、駆除個体が食肉に利用されづらいようです。
依田 食肉処理場に届くまで、そして流通販売という観点から課題と感じていることは。
曾我部 エゾシカ食肉事業協同組合は道の認証を受けた施設で厳しいルールを敷いています。着弾位置は首から上で素早く放血して2時間以内に処理場に持ち込むというルールです。年々処理場に持ち込ま

鳥獣被害対策取組事例

GPSわな監視装置「Kagatta」(カガッタ)見回り効率化事例紹介



NTTコミュニケーションズ株式会社
東北支社Kagatta担当
後藤 知之 氏

鳥獣対策の現状と課題を考えると、猟師さんの高齢化と減少、流通の未確立、ジビエの安心安全の担保がないという不安、これらを解決していくということが重要です。まず狩猟に関してはICTを活用した捕獲の効率化やインシシカなどからの被害を利益に変えるジビエとしての利活用が必要だと思えます。私どもの専門分野であるICT

スマート捕獲による効率化を実現するのが、わなに取付付けて振動を検知し、メールで知らせるといったGPSわな監視装置(カガッタ)です。錯誤捕獲の防止や手負いの動物による危険回避・事故防止などの効果もあります。猟師さんに意見を聞くと、仕掛けたわなを見回る時間やガソリン代の削減、ジビエとして活用するための止め刺しまでの時

わなの振動を検知するとメールでお知らせ! GPSで場所も特定!



※ドコモの「かんたん位置情報サービス」のお申込が必要です。

間短縮といった課題に対し、リアルタイムでメールが来るのが有効だという評価を頂いています。設置が簡単で操作もシンプル。GPSが付いているので位置も確認でき、乾電池6本で3カ月程度稼働します。コンパクトで持ち運びがしやすいといった意見が猟師さんたちから聞かれます。
2点目は捕獲状況管理サービス「ワナミル」というクラウドサービスです。わなの数が増えくると状況の把握が大変になります。獲物の情報管理や共有をワナミルを使ってスマホやタブレットでカガッタがどこに設置されているか、一目で分かります。また、それぞれのわなが振動してからの時間や捕獲実績の登録、GPSによる位置情報の自動添付もでき、地域ぐるみでその情報を共有することもできます。
3点目はトレイルカメラで、害獣の行動を把握し、LINEで写真や動画をスマホなどに転送する方法もあ

るシカが減少していることは大きな課題です。
依田 エゾシカ肉処理施設認証制度は全国よりも道の基準が厳しいようですが。
曾我部 現在はスーパーでもシカ肉を扱うところもあるので、家畜同等の衛生基準は必要で基準を緩める必要はないと思います。
依田 青山さんが考える改善策のヒントやアイデアは。
青山 エゾシカの内臓を一時処理し、保管できる冷蔵機能が付いたジビエカー(2トントラック)を持っている処理場がいくつかあります。北海道に17カ所しかない処理場に駆除個体を運ぶのは時間がかかるので、例えば共同狩猟の時はジビエカーに待機してもらうことができれば内臓抽出も早く衛生的にできると思います。
依田 実際に被害を受けられている立場から行政に期待することは。
瀬戸 問題の難しさも分かりますが関係部署が連携して早く被害防止の対策を進めてもらいたいです。
依田 エゾシカ肉が一般家庭の食卓にもっと上るようになるには何が必要だと思いますか。
青山 羊肉のジンギスカンのような「これぞエゾシカ」という料理が出てくること。もう1点は水煮やレトルトパック、缶詰のミートソースのように家庭で一工程を加えるだけで食べられるような商品が増えると広がると思います。

り、捕獲計画に反映することもできます。これらのICT機器の活用で、わなの見回りなどの労働力や経費の削減、ジビエ肉の品質向上に貢献できるものと思っています。

協力

ふる川グループ プロデュース



白老町若草町2丁目2番5号 ウゴボイ内エントランスエリア
「ハルランナ」はおいしい鹿肉などが気軽に楽しめるお店。スイーツや珈琲なども充実し、カフェでのご利用もいただけます。

