

令和5年6月12日

シカ肉の有効活用を考える村民有志のつどい（第2回）実施報告
占冠村 野生鳥獣専門員

1. 計画概要

日時：令和5年5月21日（日）13:30～16:30

場所：ミナ・トマム（字上トマム）

全体目的：村内捕獲のシカ肉が、村内で、家庭や個人向けに円滑に流通し消費されることを目指し、手法の検討や実施体制づくりの初期段階として、有志による勉強会を行う。

中心的な検討課題は、低加工度のシカ肉を低価格で、能力と意欲のある消費者へ届ける新たな仕組みづくりを模索することとする。

今回目標

- ・実技を含む内容に進み、体験を通じた充実感を得る。
- ・総合的なシカ関連事項の社会学習体制の構築。
- ・当面の普及活動方針について意見交換しトライアル開始に道筋をつける。

方法

(1) 実施体制

村主催（農林課林業振興室担当）にて実施した。人員配置は下表のとおり。

担当者	担当業務
占冠村野生鳥獣専門員	計画・資機材資料準備・会場設営・来場者対応・口頭発表・会場撤収
占冠村農林課林業振興室担当	広報用取材等

このほか次の諸氏の協力を得た。

- ・会場提供、会場設営・・・上トマム町内会ミナ・トマム部
- ・口頭発表、試食提供・・・占冠村捕獲従事者有志
- ・実技指導、試食提供・・・住民有志
- ・会場入口看板制作・・・住民有志

(2) 参加者の募集

4月28日発行で行政区回覧を行った。またポスターをトマムコミュニティーセンター、ミナ・トマムに掲示した。さらに村ホームページに掲載した。

電子メール等による個別の案内を、村の捕獲従事者や第一回参加者らに行った。

2. 実施結果

(1) 参加状況

- ・大人14名（来場者12名、スタッフ2名）と子供13名が参加（すべて村住民）
 - ・大人14名には捕獲従事者3名、夫妻2組を含む（重複あり）。
- また14名中10名が第1回にも参加しており、残る4名は初参加であった。

(2) 実施の内容

① 開催案内・趣旨説明・第1回の総括

→ 参加者らを前に口頭で、開催趣旨を説明した。また協力者らに感謝を述べた。実施スケジュールについては案内資料を配布した。第1回の結果として、その時に合意を得た方向性や提起された課題の中から、次の3点を示した。

- ・販売体制が普及するまでのつなぎとして自家消費肉の譲渡の体制整備に取り組んでみる。
- ・捕獲や処理の計画についてそもそも現状をどう評価すべきか。議論が必要であること。
- ・供給側である捕獲者の技量や作業実態について不安が大きく、地域普及の前庭としてどのように品質の水準を保証していけるか課題であること。

② 自家消費肉の頒布システムについて

②-1 シカ肉自家消費の社会環境と課題（野生鳥獣専門員）

- 今回の参加者がほとんど前回は参加していたことから、説明はほぼ省略した。食品衛生法上の制限や、実質的な安全管理上の課題などについて簡単に説明。

②-2 A-Venison 's Deer～シカ肉普及に向けた提案

- 自身の捕獲したシカ肉の自家利用に積極的に取り組む一従事者が、スライド資料を交えてその取り組み内容を紹介した。個人による一次処理、二次処理の作業負担が重いことや、頒布もやり方次第で負担が大きいことが説明された。さまざまな負担を乗り越えてシカ肉を利用していくために、いずれは無償譲受ではなく購入できる体制を目指すべきとの考えが示された。

②-3 質疑応答、意見交換

- 新たにシカ肉を村内流通させる場合、従来のような店頭陳列ではなく、インターネット上の受注システムで供給者と購入希望者を直結し、タイムリーな流通で、加工や保管のロスを最小化することができるのでは。
- 受注システム、LINE 等使えるか。いずれにしても管理者による管理が必要。
- いま試行している無償譲渡が、いずれは日常的にシカ肉を購入して食べてもらうための準備段階であるとの認識について共有できた。

③ シカ肉加工の体験

③-1 衛生管理の説明（野生鳥獣専門員）

- 食中毒予防のための措置として、服装や手洗い、器具の消毒について説明した。作業台はビニルシートで覆い、消毒し風乾したまな板 2 枚、器具消毒の熱湯供給用の電気ポット 1 台を準備した。

③-2 シカ肉の分割、調整、ひき肉、包装

- 5 月 18 日捕獲のオス 1 歳個体の大バラシ肉を使用。最初に後肢一本を用いて抜骨の要領を実演し、もう一本を供して希望者が交代で作業を体験した。次いでブロック分けとトリミングも流れで実施した。スジ引きの要否や程度は、その後の調理方法によっても異なることを説明した。
- フードプロセッサによるひき肉作りを実演した。投入する塊が大きいときや、スジが多いときに詰まりやすいことを説明した。
- 背ロースは筋の剥ぎ方を実演した。
- 使用した肉や、時間の関係で手つかずとなった前肢は、すべて会場の希望者に分配し持ち帰られた。

③-3 質疑応答、意見交換

→ 予想以上に大変な作業であるとの感想も聞かれた。一方、調理目的に応じた加工ができる点で、家庭で作業する利点も示すことができた。

④ シカ料理の試食、レシピ紹介

→ 提供者の家庭で調理されて持ち込まれたチリコンカンおよびスモークハムを試食した。いずれも美味で好評であった。チリコンカンは唐辛子の効いたものであったが子供にも好評であった。

⑤ 次回実施要領の意見集約・・・終了散会

→ その場では新たな発言はなかったため、随時継続的に意見交換を行っていくこととして終了した。

(3) 実施の成果

今回は加工作業や試食などの体験に重点を置いた結果、比較的にコンパクトな時間と場所、準備態勢の中で充実した時間を持つことができた。一方で、併進を目論んでいた全般的な議論の進捗はあまりなかった。催事の設計として、時間だけでなく参加者の意識も含めてある程度、内容の集中を図ったほうがよいと思われ、今後の参考となった。今回は新たな決めごとではなく、表立った進展はなかったが、作業体験によって、参加者らが今後、自身のシカ肉の取り扱い範囲について検討する際の有益な判断材料を提供できたと思われる。第2回で早くもこれを実施できたことは大いに可とすべきであり、全体構想の議論にも寄与するものと思料される。

シカ肉を巡る現在の固着した状況を打開することは容易でないが、様々な取り組みを重ねる中で、実情に基づいた有効な議論を展開するための下地を地域社会に作っていきたい。

3. 付記

前回報告にて、参加する親とともに来場する子供たちの過ごし方について確認事項とした。今回は会場のミナ・トマム内で楽しく安全に過ごすことができ、時に子供だけで、時に大人と一緒にと自由闊達な様子であった。当施設の特長として、大人の目が届く小上がりに、児童書や玩具が豊富に備えられていた。また全体にリラックスできる雰囲気が感じられた。平素から関係者の配慮や愛着によって、ハード・ソフト両面で大人子供の居場所の機能を果たしている当施設の実績が、様々な形で居心地や安全に反映されているものと思われた。

親と子供の人数比率や家族同士の関係性なども、その場の維持の難易に影響することから、今後、状況に応じては見守りスタッフの配置なども検討すべきかと考えられる。

今回は作業体験の実施規模を小さくまとめることで、大きな洗い場のないミナ・トマムに納めることができたが、次回以降、内容に応じて改めて会場を検討していく必要がある。より良い会場を選んで間借りすることを考えるだけでなく、活動しやすい場所を作ったり維持したりすることにも積極的に関与していくべきかと思われた。

シカ肉の有効活用を考える村民有志のつどい（第2回） 実施状況写真





チリコンカン

スモークハム

