

# 地域と猟師の協働による 持続的なニホンジカ捕獲管理モデルの構築

活動地域  宮城県

復興支援助成

3年目

実践

鹿肉加工品の開発 **3品**

鹿解体講習会への参加者数 **28人**

今年度計画の達成度 **90%**

目標達成度 **85%**



鹿猟を見学に来た料理人

## 苦労した点と工夫した点

### ■ 苦労した点

ひとの暮らしとの境界に生きる鹿のどこをどのように切り取れば、農林業に損害を与える“害獣”ではない姿を表現できるのか、というところに苦心した。

### ■ 工夫した点

屋夜なども山に足を運び鹿を観察し、鹿猟体験・解体体験・捕獲技術講習会等、鹿との様々な接点において、“正しさ”ではなく、素直に自らどう感じているのかを大切にした。

## 課題

鹿の捕獲と利活用による農林業被害を食い止めに、里山の環境保全を行いたいが、猟師の高齢化と減少、行政予算依存の捕獲管理体制の改善が課題となっていた。

## 目標

猟師の発掘と育成 10人・うち10頭以上捕獲できる猟師を5人  
地域との協働捕獲体制の確立  
鹿肉の利用意向を高める (80%以上)

## 活動内容と成果

- 料理人へ中心的に呼びかけ、鹿猟体験を6回17人に対して行った
- 猟師の捕獲技術を高めるために、捕獲技術講習会を5回21人に対して行った
- 捕獲した鹿をよりいかしていくヒントを得るために、フランス・オクシタニー地方の家庭で豚肉加工品づくりを学び、記録した
- ジビエをいかした加工品として鹿タコスと、鹿のパテ・ド・カンパニー、鹿餡おやきを料理人と開発した
- 動物目線や歴史的な流れなど、様々な視点から鹿と人との関わりについて問い直すきっかけを提示するような冊子とウェブサイトを作製した



習性か、焦りか。ガードレールをくぐる鹿

## 全助成期間の活動を振り返って

新たに21人の鹿猟師を発掘し、うち4人が年間10頭以上の捕獲実績を残した。またそのうちの猟師自らが地域協働型の捕獲プロジェクトを立ち上げるなど、地域ぐるみでの捕獲体制づくりが前進した。また、鹿肉の適切な扱いに関する研究が功を奏し、料理人からの引合いが増え、ジビエが自立的な事業基盤づくりの一助となった。一方で、共生や生物多様性の尊重が名ばかりとなっており、地域住民の意識改革の必要性を強く感じた。



仏の家庭での伝統的なシャルキュトリづくり

〒986-2354  
宮城県石巻市桃浦字蛤浜18  
電話：0225-90-2909  
HP：https://www.hamaguridou.com



## 今後の展望

鹿との関わりを通じて、専門家任せではなく、他の生きものと同様に暮らしていくかを各々が自発的に考えはじめるきっかけを作りたい。また、捕獲の生態系へのインパクトを評価する術を猟師が身につけることで、ひとの都合に命が左右されてきた不幸な鹿の歴史に終止符を打ちたい。ゆくゆくは、ジビエを単なる商材ではなく、食を通じた生きもの同士の相互作用として捉え直す取り組みも行いたい。