

平成18～19年度滋賀県東近江地域振興局  
圏域事業「獣害のない元気な里づくり推進事業」成果物より抜粋

# ニホンジカ レストラン サーヴィスで 使える雑学集

平成22年9月13日

大阪司厨士協会産地見学資料

作成：日野町有害鳥獣被害対策協議会

## ニホンジカとは

### ニホンジカは7亜種

日本に分布するニホンジカ（日本鹿）には、エゾシカ（北海道）、本州鹿（本州）、九州鹿（九州・四国）、マゲシカ（馬毛島）、ヤクシカ（屋久島）、ケラマシカ（慶良間列島）、ツシマジカ（対馬）の7亜種がある。

ヨーロッパに生息するノロ鹿、赤鹿、ダマ鹿に比較すると、強烈な特徴は欠けるものの、非常に食べやすくおいしい肉である。

### シカは1発で仕留めたモノをすぐに冷却

シカは、小さな動物で1発で仕留めそこねると苦痛で血が肉に回ってしまう。このような鹿肉は、安物のレバーのような味や臭いがついてしまうので注意が必要である。また、特に夏場は、仕留めた後すぐに体温をさげないと血の腐敗が進み腐敗臭がつく。

### 肉質は若い雌ジカがベスト

雌雄を比べると雌の方が肉の繊維が細く、うまい。2～3才までの「若ジカ」がベストで、それをすぎると肉がだんだん固くなっていく。立派な角をした雄鹿は見栄えはよいが食材としてのランクは低い。

### フランス料理では内臓も利用

フランス料理では、ロースやモモ肉以外に、レバーやじん臓・心臓・脳（セルヴェル）も利用される。

## 鹿肉の栄養と特徴

### 鹿肉は、「健康食」として注目

鹿肉は全般的に、脂肪分やコレステロールが少なく、牛・豚・鶏肉よりもタンパク質が多いため、消化が早く、健康食として注目されている。

### 「カロリー」と「鉄分」

鹿肉のカロリーは、牛肉の1/4以下、豚肉の半分以下で、鉄分は牛肉の約7倍、豚肉の約10倍以上とたいへん豊富である。鉄分は、1日に1.5ミリグラムが体から失われており、男性で10ミリグラム、女性で12ミリグラムを食事から摂取する方がよいとされている。日本人の平均的な食生活では、摂取必要量はすれすれで、ダイエットや偏食をするとたちまち不足してしまう。特に女性は、月経によって通常の約20日分の鉄分を失うため、意識して摂る必要がある。鹿肉や魚の赤身が持つ鉄分は「ヘム鉄」といい、人体内にある鉄分と性質が似ているために体内吸収率が高い。

### 「タンパク質」と「脂質」

タンパク質は牛肉のほぼ2倍と高く、脂質は10分の1以下と低い。しかも脂質には脳の働きを活発にしたり、記憶力や学習能力を高める働きをするドコサヘキサエン酸(DHA)をはじめ、人体に不可欠な不飽和脂肪酸を多く含んでいる。

血管壁にこびりついて血流を妨げるのが悪玉コレステロール、悪玉コレステロールを回収して肝臓に戻す作用を持つのが善玉コレステロールだが、DHAは悪玉コレステロールを減らし善玉コレステロールを増やす働きがある。これまでイワシやサンマなどの青背魚に多く含まれることがわかっていたが、鹿肉にも含まれることが判明した。

## 「リノール酸」

幼鹿の脂肪には、共役リノール酸をはじめ、多価不飽和脂肪酸が多い。共役リノール酸には、脂肪燃焼、体脂肪減少、悪玉コレステロールの血管内沈着を防ぐ作用、さらには抗ガン作用や免疫を高める作用もある。

一般的に若鹿の肉は、柔らかくて食べやすいが、成長した鹿肉は固いので、ワインに野菜、香辛料等を入れたマリナードに漬け込んでから調理する。マリネすることで独特の臭みを消すことが出来る。また、豚の網脂や背脂を刺したり、包んだりして脂肪分を補う。鹿肉は火を通し過ぎると硬くなるので、強火で手早く調理し、ミディアム・レアぐらいで食べるのが良い。部位別に多様に調理されるが、内臓は一般的には食べない。いずれの場合もソースには、ジュニエーヴルやこしょう・すぐりの実等を使って、特有のにおいやクセを和らげるように工夫をすると良い。付け合せには、栗・りんご等フルーツのピュレや甘煮・すぐりのゼリーなど甘みのあるものを添えることが多い。

## 鹿肉の加工について

ヨーロッパでは、ポピュラーな狩猟獣。生後6ヶ月までをファン (faon), 18ヶ月までをシュヴリヤール (chevrillard), 20~25kgになる雄をブロカール (brocard), 雌をシュヴレット (chevrette) と呼ぶ。鹿の総称はセル (cerf) と言い、鹿肉の一番おいしいものは2才までで、旬はヨーロッパでは晩秋から冬にかけて、日本では5~6月だと言われる。フランス料理では古くから珍重されてきた素材で、一般的にワインに野菜や香料を入れたマリナード (マリネの漬け汁) に漬け込んでから調理されることが多い。

日本でも“もみじ肉”と呼ばれて昔から食用にされ、味噌味で臭みを消して煮物、鍋物にして食べるのが一般的である。

## 鹿肉の部位及び調理法

**肩 肉**—前足につながる肩の部分。赤身肉が多く比較的硬いので、煮込み料理に使うことが多い。

**腰 肉**—脂肪層が少ないので、調理する時は脂肉を刺したり、脂肉を巻いたりしてローストする。

**鞍 下肉**—背部とモモ部にはさまれた部分。背脂を刺して、マリネしてから調理する。マリネした野菜、筋、汁でソースを作る。

**背 肉**—この部分は丸のまま調理することは少なく、コートレットやノアゼット用の切り身を取る。調理方法は、鞍下肉と同様にすることが多い。

**フィレ肉**—鞍下肉の骨の下にある一番柔らかい部分。フィレ・ミニョンステーキにしたり、背肉の調理方法と同様にすることが多い。

**モモ肉**—後ろ脚の付け根にあたる部分。塊をタコ糸で縛り、マリネしてからローストにしたり、マリネした汁で煮込んだりする。

**心 臓**—繊維質が細かく緻密。独特の歯ざわりがある。十分に血抜きをしてから使う。

**肝 臓**—内臓の中でビタミンAをもっとも含む。パテ、ムース、テリーヌ、ソーセージに利用。

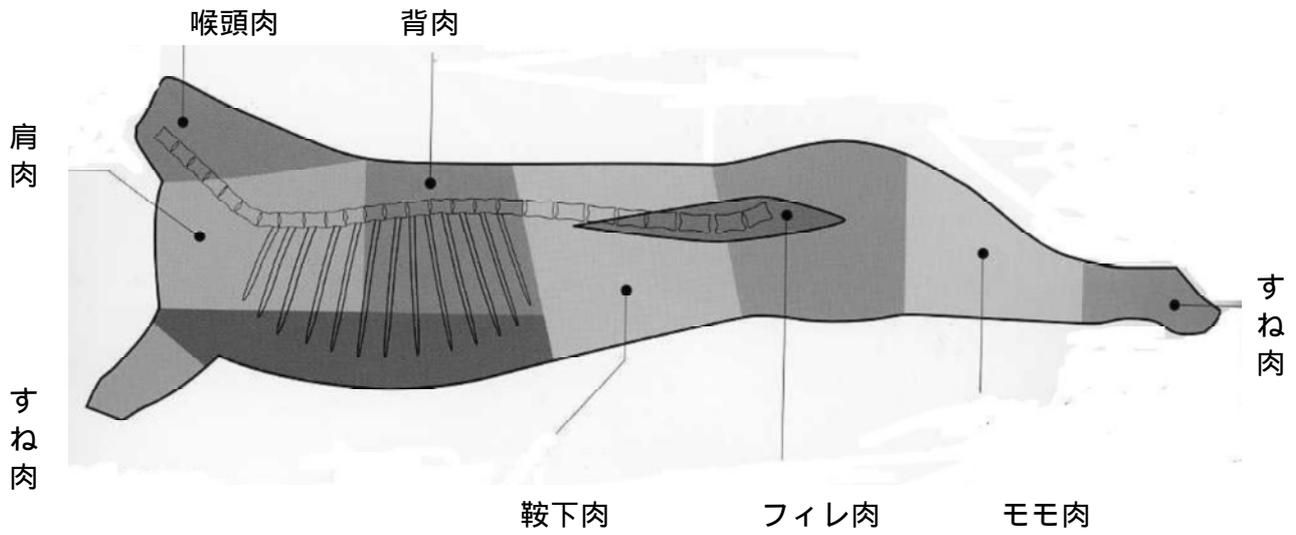
**腎 臓**—良質の脂肪に包まれている。生でロティ、ソテーしてもおいしい。

**舌**—ミルポア (香辛野菜) とともにゆで、ゼリー寄せ、サラダ、ガランティーヌなどに利用

**足**—コラーゲン、タンパク質を多く含み、長時間煮るとゼラチン質に変化して柔らかくなる。ゼリー寄せ、パン粉をつけてグリエ、ファルシーに利用。

頭 ーゼラチン質が豊富。ゼリー寄せにしたガランティーヌの一種、フロマージュ・ド・テックは有名。ほかにサラダにも利用する。

アキレス腱ー長時間ゆでると半透明でもちっとした口当たりになる。おもに煮込み料理につかう。



## 鹿肉調理の注意点( E 型肝炎による食中毒の防止 )

ニホンジカの肉は、「鹿刺し」のように生で食べると「 E 型肝炎」に感染する危険性がある。

### 鹿肉調理のポイント

鹿肉(内臓を含む)は、生(鹿刺し等)で食べない。  
ステーキなど火を充分入れない調理の場合は、肉の中心温度 63 以上で30分間加熱する。  
加熱調理する場合は、100 で10分間以上加熱する。  
大きなブロック肉の場合は、肉の中心まで火が通っていること(赤身のままでない)を確認することが大切である。

#### 鹿肉による「 E 型肝炎」の発病を確認

2003年8月、兵庫県において野生の鹿肉を生で食べたことが原因の E 型肝炎ウイルス食中毒が初めて報告された。この事例は、同じ鹿肉を生で食べた4名が6～7週間後に E 型肝炎を発症し、患者の E 型肝炎ウイルスと保存されていた鹿肉から検出されたウイルスの遺伝子が一致した。また、この鹿肉を全く食べていないか、又はごく少量しか食べなかった患者の家族は E 型肝炎に感染しなかったことも確認した。

#### 「 E 型肝炎」とは

E 型肝炎は、 E 型肝炎ウイルスの感染によって引き起こされる急性肝炎(まれに劇症肝炎)で、慢性化することはない。 E 型肝炎は経口感染(食物や飲料水を介して)し、人から人へ感染することはない。

#### 「 E 型肝炎の症状」は、・・・大半は感染しても発病せず・潜伏期間は6週間

E 型肝炎ウイルスに感染した場合、不顕性感染(感染したも発病しない)が多いとされる(特に若年者)。肝炎を発症した場合は、黄疸を伴う。平均6週間の潜伏期の後に(まれに数日で倦怠感・食欲不振等の症状が出ることもある)、発熱・どうき・腹痛等の消化器症状、肝機能の悪化(黄疸等)の症状がでるが、大半は安静に寝ていれば治癒する。まれに劇症化するケースもある。

E 型肝炎の特徴としては、妊婦で、特に妊娠第3期に感染した場合、致死率が20%に達するとの報告もあり特に注意が必要。(通常の死亡率は1～3%と言われる。)

#### 「 E 型肝炎」の対策は、・・・63 で30分加熱で死滅

ニホンジカをはじめ、野生動物の肉等を食べるときは、「充分に加熱」を行うことにより感染を避けることができる。食肉製品の製造基準である肉の中心温度が63 で、30分間と同等以上の熱処理によって感染性を失い心配はない。「充分に加熱」とは、「沸騰した湯の中で、10分間以上の加熱」と同程度の加熱である。なお、大きなブロック肉では、この時間でも肉の内部まで火が通っていないことがあるので注意が必要。「しゃぶしゃぶ」のように加熱時間が短いものや、「焼肉」などは肉の中心まで火が通らないことがある場合は、感染の可能性があり注意が必要である。

#### オープンによる半生加熱の方法(ステーキ・たたき等)

鹿肉(コース)は、断面5×2センチの短冊形に切り揃え、250 に予熱したオープンで10分加熱(～15分)、オープンから出して、アルミホイルに包み室温で15～20分程度余熱で調理する。

(または、320 のスチームオーブンで6分加熱アルミホイルに包み室温で15～20分程度)  
火の通り具合は、オーブンから出したとき、金ぐしを肉の中央部まで刺し、10秒くらいで抜いて、手首にあてて生ぬるければOK。冷たい場合は、NG。  
(仕上がり断面がピンク色ならOK、赤色ならNG。茶色なら加熱しすぎ。)

## 鹿のフォン(フォン・ド・シュヴルイユ) の作り方

フランス料理では、ソースのベースとして「フォン」(fond・出汁)が作られる。「フォン」というのは、日本料理で言えば「ダシ」のこと。フランス料理の命はソース。そして、ソースの素になるのが「フォン」と言うことになる。代表的なフォン・ド・ヴォー(fond de veau)と言う言葉はよく耳にする。フォン・ド・ジビエ(fond de gibier)とは、野生獣の骨やくず肉を焼いて香味野菜とともに煮出したもの。それぞれの素材に合わせてフォン・ド・シュヴルイユ(鹿のフォン)、フォン・ド・マルカッサン(イノシシのフォン)、フォン・ド・カナール(鴨のフォン)、フォン・ド・フェザン(雉のフォン)などがある。その中でも、鹿のフォンは、ジビエ全般のソースの元としてクセが少なく汎用性があり多くのジビエ料理に利用できる。反面、イノシシや鳥のフォンは、クセが強く利用できる料理に限られる。鹿肉はもとより、牛やイノシシのポワレ(ステーキ)やハンバーグのソース、シチューやカレー等の煮込みのスープベースとして使用する。

材料(完成フォン10ℓ当たり)		香味野菜		
鹿の骨(背骨や関節付近)・くず肉	10kg	A	たまねぎ	1.2kg
赤ワイン	3本(2.3ℓ)		にんじん	1.2kg
鶏ガラスープ	1.4ℓ		マッシュルーム	200g
こしょう(ミニョネット・黒)	2g		にんにく	2玉
ネズの実(ジュニエーヴル)	20粒(なければ省略可)			
ブーケ・ガルニ1束(セロリの茎5匁・パセリ茎4匁・タイム2本・ローリエ1/4・ポワロー1枚)	粗塩 少々			

鹿の骨(背骨や関節部分の骨が良い。大きな足の骨は不可。)は、軽く洗ってから芯のスープができるように半分に割り長さ5センチ程度に切る。くず肉も同様5センチ角に切る。たまねぎ・にんじんは2ミリの薄切りに、マッシュルームは1/4切り。にんにくは、1片ごとに横半分に分ける。

オーブン(250℃)で鹿骨とくず肉を途中裏返して香ばしく全体に焼き色を着ける。骨と肉を取り出し、シノワ(こし器)で油脂分を取り除く。(油脂分は捨てる。)

いったん鍋を冷やしてから周囲の焦げを、少量のワインを入れて強火で木ベラでそぎ落とす。

大鍋に、少量のバターを溶かして、たまねぎ・にんじんを入れて焦げ色がつくまで強火で炒め、マッシュルーム・にんにくを入れてさらに色がつくほど炒める。

の油脂を切った骨と肉、ワインでそぎ落とした汁、残りの赤ワイン・こしょう・鶏ガラスープ・ネズの実・ブーケ・ガルニ・粗塩を入れて、沸騰するまで強火で熱し、アクや油脂をすくい取る。

さらに極弱火で、2時間半～3時間(分量が2/3程度になるまで)アクを取りながら煮詰める。

煮汁をザルでこして残った野菜やくず肉も崩してシノワを通す。(残った野菜・骨は捨てる。)

サッと強火で熱して油脂やアクを取り除く。

バットに氷を張って、鍋を置きペーパータオルでこしながら急速に温度を下げる。

出来上がった「フォン」は、含まれるゼラチン質で固まる。冷蔵庫で3日、冷凍で1ヶ月保存可能。

使用するときには、湯煎で溶かしてからソースベース等に利用する。

## 調理のポイント

フォンに使う鹿は、2～3才のメスがクセが少なく良いとされる。

骨は、ゼラチン質が多い。関節部分や背骨がよく。足の大腿骨など大きな骨はむかない。

鶏ガラスープを、野鳥（鴨・山鳥・キジ）のガラとつる首に替えることで特徴のあるフォンになる。

鹿の骨・肉や野菜に焼き色をつけるのは、フォンの色づけの意味と「うま味」を引出す意味がある。

油脂分やアクをていねいに取り除くことで雑味のないフォンに仕上げることができる。

煮込む時は、極弱火にすることで、雑味やえぐみを抑える効果があり、決して強火にしないこと。

鹿のすね肉などのゼラチン質の多い部分の肉を加えることでさらにコクが増す。

完成したフォンを急激に冷やすことで「傷み」を抑えて、風味を飛ばさないようにする意味がある。

## トレハロース（シイタケ糖）による鹿肉の調理方法

ニホンジカの肉は、けもの臭や固いと言った欠点がある。この欠点を補うのに有効な調味料が「トレハロース」である。このトレハロースは、消臭・軟化作用以外に防腐効果を持つ調味料である。

### トレハロースによる鹿肉調理のポイント

鹿肉重量の2～3%のトレハロースと食塩を下ごしらえや冷凍保存する前に表面にまぶしておく。

（鹿肉1kgに対して大さじ2～3の割合）

砂糖を使う料理は、砂糖の半量をトレハロースに置き換える。

ハンバーグ・テリヤキ等は、ミンチ肉300gに対してトレハロース大さじ1を混ぜ合わせる。

3%のトレハロース液を肉の表面に吹き付ける。（防腐効果）

#### 「トレハロース」とは

トレハロースはいわゆる人工甘味料ではなく「砂糖」と同様、シイタケなどに含まれている天然の糖質である。

その製法は、じゃがいもやトウモロコシなどの澱粉を原料に、微生物由来の酵素の力を利用して作られている。そのメカニズムは、例えば「ご飯を口の中で長く噛んでいると甘くなる（澱粉が唾液に含まれる酵素により分解されてブドウ糖になる）」ことと基本的には同じである。

トレハロースは、そもそも「人類にとって根源的な意味をもつ天然糖質」であると言え、命名は近代であるが太古の昔から地球上に存在していた。私たちには、砂糖がなじみ深いがトレハロースは同じくらい古くから生命とかがわっている。キノコや海草、酵母や藻類、そして海水の中にも昔から豊富に含まれ、また昆虫のエネルギーもトレハロースである。

哺乳動物（人間も含めて）はブドウ糖をエネルギー源とするが、トレハロースも分解すれば「二つのブドウ糖」になる。ちなみに砂糖は「ブドウ糖と果糖」になる。しかし、砂糖はどちらかと言うと大変甘くておいしくて即効性のエネルギーになって役立つ。それに比べてトレハロースは「健やかな体や細胞を整えて維持する」働きをする。（<http://www.hayashibarashoji.jp/> ホームページより引用）

#### 「トレハロース」の働きは

トレハロースは、シイタケに多く含まれ「シイタケ糖」とも言われる。干しシイタケが、元の形にもどるのもトレハロースの働きで、水分を多く捕まえる力がある。砂糖と同じように鹿肉に浸透して肉を柔らかくしたり、解凍による肉汁の溶け出しを少なくなるのも水を捕まえる力のおかげである。

#### 「トレハロース」の甘みは

トレハロースの甘みの強さは砂糖の約半分（45%）である。したがって、砂糖全てをトレハロースに置き換えてしまうと甘さが足りなくなる。また、甘さをつけるためトレハロース量を倍増すると効果が半減する。また、カロリーは砂糖と同じ約4kcal/gであることも頭に置いておく必要がある。

そして、砂糖のように焦げないので、焦げが必要な料理には不向きであるが、焦がしたくない料理には最適である。

トレハロースとその拡大



## 鹿肉の保存方法と熟成

### 鹿肉の熟成

鹿肉は、血抜きし、内臓を取り出し、皮をむいた状態の枝肉状態で低温（2～3℃）で「熟成」（2～7日間）させると鹿肉のうま味成分が増加すると言われる。（牛肉等も同様に熟成されている。）

乾燥を防ぐため、布をかぶせて大型冷蔵庫の中で温度を均一にするため吊り下げて熟成させる。

単に、冷蔵庫に山積みで放り込んでおいても、鹿肉内部まで温度を下げることは難しく特別な設備が必要となる。現実的には、冬場や大規模な処理施設でなければ対応できないと思われる。

一般的に、冬場以外は「熟成」はせず解体後、すぐにブロック肉にして冷凍保存する。

また、枝肉の段階で食用アルコールで表面を消毒することで大腸菌等の消毒ができる。

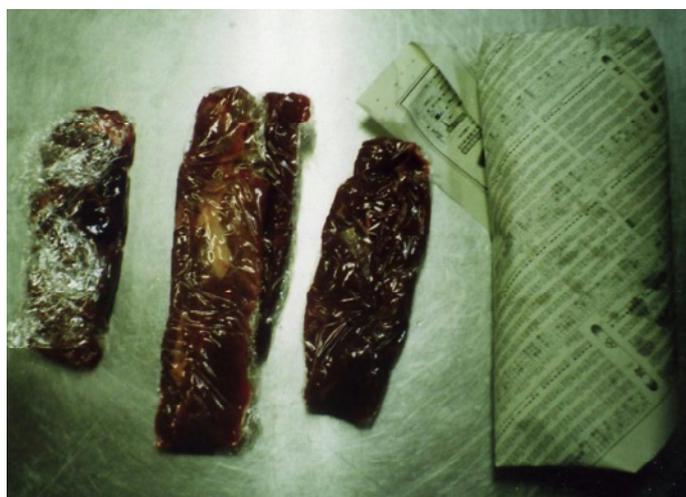


北海道釧路市「(有)阿寒グリーンファーム」  
鹿肉熟成室

### ブロック肉の保存方法

鹿肉は、脂肪分が少ないことから、ブロック肉のまま放置すると、すぐに乾燥してしまい品質が低下する。

密閉パック詰めにすることが最良である。しかし、パック装置がない場合は、市販のラップで空気が残らないようにていねいにくるんでから、冷凍焼けを防ぐため、その上から古新聞でくるんでおくことと長期に冷凍保存が可能である。



左：ラップした鹿肉

右：さらに古新聞でくるんだもの

## 鹿の「血抜き」処理について

鹿肉の「けもの臭さ」は、解体時の「血抜き」の良し悪しに大きく左右されます。鹿肉に血液が残るとそれが空気に触れて酸化することで「けもの臭」が発生します。

一般に鹿肉が「けもの臭い」と言われる原因は、交通事故やワナに掛かってすでに死んでいる鹿肉（血抜きができていない）を食べて鹿肉は臭いと思い込まれてことが多いと思われます。

さて「血抜き」は銃やワナで捕獲されたらその場で一刻も早く心臓が動いているうちに心臓から出る太い動脈をナイフ等で刺し血液を一気に放出させます。適切に処理できている場合は、心臓の動きに合わせて大量の血液がドクドクと流れ出し1～2分で心臓は止まり「血抜き」は完了です。「血抜き」ができていない鹿肉はおいしく調理できません。

具体的な「血抜き」処理の方法を紹介します。鹿の心臓は人間と同じ左胸にあります。ナイフ等を刺す位置は、鹿の正面から右に35°、下方45°の位置から首の付け根付近をめがけて一気に10センチ以上ナイフを刺し込みます。ここでためらったり、位置を間違えたりすると鹿が苦しみ血液が充分に出ないうちに心臓が止まり「血抜き」は失敗です。このような鹿肉は、絶対に流通させてはいけません。仮に出荷したとしても料理人は、“味”や“臭い”に敏感です。その料理人から二度と注文はないでしょう。

さて、現場を知らない某行政マンが「野原で血抜きすると河川の水質悪化につながる。鹿は、処理室に持ち帰ってから血抜きをしない。」と私に指導されたことがありました。銃で撃たれた鹿を車に乗せ解体場まで運んでいるうちに心臓は止まってしまいます。当然ながら、血抜き作業は捕獲された現場しかできないことはご理解頂けるとおもいます。

仮に、猟友会の皆さんへ「血抜きは処理室内でおこなってください。」と指導すれば馬鹿にされ相手にされないことは言うまでもありません。また、「血抜き処理で返り血を浴びることはありませんか？」との質問もありますが、厚い皮に覆われた鹿は、血が噴き出すことはなく、ナイフを抜いて少し間をおいてドクドクと流れ出す程度です。

当初、私も心臓の動脈が切れておらず動かないので腹を割って見たら心臓が元気に鼓動を打っていたこともありました。「血抜き」処理は見ているだけでなく自らが処理を体験しなければ身に付きません。ましてや解体処理を指導することなど考えられません。

なお、「血抜き処理（止め刺し）」は狩猟免許を持った方やその指導下でなければできませんのでご注意ください。

余談ですが、「マガモ」は逆に血抜きをしません。フランス料理では、真鴨を“コル・ヴェール”と呼ばれ首を緩く縛って一晩かけてゆっくりと苦しませながら血抜き処理をしないもののおいしいと言われます。このように野生鳥獣の種類によって「血抜き」処理の方法が異なります。どの方法がベストなのか？利用される料理人やシェフに聞くことが大切です。

## 「夏の雄ジカは、美味」

「ニホンジカの旬はいつ？」この質問に即答できるフランス料理シェフは、非常に数少ないのではないのでしょうか？

鹿の狩猟期間は、11月15日～翌年2月末（地域によって多少違います。）他の期間は禁猟となっており鹿猟をすることはできません。そのため、この時期を”旬”と思われる方も多いとおもいます。

しかしながら、農作物被害対策として「有害駆除」と呼ばれる特別な許可を出せば猟期以外でも捕獲することが可能です。私も、鹿肉の年間を通した有効利用を検討するため、捕獲された鹿を解体し鹿料理試食会を開催してきました。その結果、「夏の雄ジカ」が最も美味しいことがわかりました。

その理由は、鹿は雑草や樹木の若芽・農作物を食べて栄養をつけます。春～夏は、食べ物が多いのですが、雌ジカは母乳を子鹿に吸われることからやせ細っています。対し

て、雄ジカは育児と無縁、自由奔放に暮らしているため栄養状態が非常に良く脂肪を蓄えています。鹿を解体しても包丁に脂が巻くことは一切ありませんが「夏の雄ジカ」だけは別物、皮を剥ぐとお腹周りやロース・モモの周りを白い脂肪が覆っています。この夏には、シェフを集めて「夏ジカをたべる会」を計画しており、脂肪をしっかりと貯めた夏の雄じかフレンチを楽しみにしています。

海外では「鹿の旬」は6月と書かれている書物もあります。ただし、気温が高い夏は、捕獲して30分以内に解体し急冷しないと肉内部で血が腐敗し“けもの臭”が着いてしまうので注意が必要です。

さて、高級な牛肉は、“霜降り”と呼ばれ筋肉のすき間に脂肪が入り込みますが、この現象は、牛特有のもので、鹿肉が霜降りになることはありません。仮に、霜降りになる鹿が確保でき、繁殖に成功すれば、鹿肉の需要拡大も進むかも知れません。また、フランス料理では、筋肉の間に脂肪を注入する調理法もあるそうで人口的に「霜降り鹿肉」を作ることにも可能なのか今後の検討課題です。

## 「鹿の角(つの)」は漢方薬

ニホンジカの角(つの)は雄だけにあります。春に袋角(ふくろづの)とよばれる柔らかい角が生えだします。血管が網の目のようにとおっており傷つくと出血するので、鹿は袋角を傷つけないように用心深く行動します。そして、袋角は、夏まで急速に枝(大人で4枝)を増やしながらか伸びていきます。やがて根本からカルシウムなどが沈殿しはじめ、血流が止まると全体が骨化、表皮が乾いてはげおち硬い角があらわれます。このころになると互いに角を突き合わせ激しく闘争します。年が明けた早春には、つけ根から角が抜け落ち、次の新しい袋角が成長しはじめます。このようにして角は毎年生え換わります。漢方薬では、袋角を鹿茸(ロクジョウ)といい完全に骨化したものを鹿角(ロツカク)といいます。若い雄鹿の袋角の先端部分を「上台鹿茸」といい最高級品とされています。その効能は性機能低下、生殖機能低下、不妊症、身体虚弱などに効果があるとされています。粉にして煎じたり、薄切りにしてアルコール度数の高いお酒に入れたりして飲むそうです。実際、真夏の袋角はそのまま乾燥するとハエが寄ってきますし、気温が高く乾燥する前に腐敗してしまいます。いったん、冷凍保存し真冬に乾燥します。「鹿の角」で、ひと儲けと思われるかも知れませんが、中国等から飼育された鹿の安い角が輸入されていますから狩猟や有害駆除では安定供給できず、採算も合わないと思われる。シェフの注文で鹿角(お店の飾りとして)をほしいと頼まれ猟友会から預かると「おまえは、必要なのか？」と冷やかされます(苦笑い)。夜に元気がない方は一度お試しあれ!

## 鹿を一人で捕獲する方法

”くくりわな“や”獣害防止ネット“に、鹿が引っ掛かったらどうされていますか? 猟友会に銃で止め刺しをお願いする場合や、猟友会の都合がつかない時は、3~4人で足にロープをかけ、鹿を横倒しにしてから頭を押さえてナイフで“止め刺し”していました。

ある時、獣害視察に来られた某県の方から「くくりワナにかかった鹿は首元を棒で叩くと失神して簡単に捕まえられる。」との情報を頂きました。

先日、その方法を試す機会を得ました。角をネットに取られ暴れまわっている大きな雄ジカでした。首の付け根あたり頸椎(けいつい)を野球の金属バットでそんなに力を入れずに叩いたみたところ一発で鹿が失神して倒れました。止め刺しをしてみると心臓が動いているのでドクドクと血が流れ出しました。

以前、ワイヤーメッシュ柵(2m高)の中で逃げられずに走り回っている大きな雄鹿を

発見しました。たまたま、ロープがあったので、輪を作ってカウボーイのように鹿めがけて投げていると何十回目かに2本の角をロープが見事に引っ掛かりました。その後、応援を得て確保することができました。この時も、堅い木切れがあれば一人で確保することも可能です。

以前にも述べましたが、「止め刺し」は狩猟免許を持った方や、その指導下であれば免許がなくても「止め刺し」をすることが可能です。機会があれば、一度お試ください。

## 鹿の胃袋の中身

滋賀県でも9月上旬から稲刈りが始まります。当然ながら山際では鹿の食害も発生します。鹿は、田植した後の若苗と成熟したモミしか食べられません。どちらにせよ大きな被害につながります。

9月に鹿を解体したとき胃袋(第1胃)を開いてみるとモミだけがたくさん詰まっていた。50<sup>kg</sup>の鹿で10<sup>kg</sup>もの籾が出てきました。仮に10頭の鹿が水田に侵入したら、1日で100<sup>kg</sup>もの籾を食害することになります。

鹿に食べられた水田は、穂先だけがないので一見被害がないように思われますが、収穫してみると2俵/反しかなかったと言う話を聞いたことがあります。

鹿は、牛や羊等と同じく胃が4つあります。一度にたくさんのエサを噛まずに食べて森林の中に隠れて再度、口の中に胃の中のエサを戻して噛み直し行います。(“反すう”と言います。)このため、短時間に多くのエサを食べることができます。逆に、2メートル高の獣害防止柵を越えて田んぼに入った鹿が、食べすぎてこの柵を越えられずに”うろうろ”しているところを捕獲されたことがあります。

鹿は、安定的にエサが確保できるとその行動範囲は、約400m四方と非常に狭いと調査結果があります。例えば、冬でも枯れないため池や土手の芝生や牧草は、まさにご馳走となります。その周辺の植栽された若木の被害や皮被害が多いのもその要因かも知れません。水田は、防止柵で被害をある程度回避できます。コスト面で防止柵が設置できない森林被害は、そんな“ご馳走”をなくすことも被害対策につながります。

## 鹿レバーと肝蛭(カンテツ)

猟師の中には「鹿レバー(肝臓)」を生で食べられる方もおられます。

鹿を解体していると「茶色」で健全なレバーから「色がまだら」なもの「どす黒い」ものなどさまざまなものがあります。当然、色が悪いものは使われません。

ここで、問題はなのは、「E型肝炎」ウイルスと、もう一つ「肝蛭(カンテツ)」です。この肝蛭は、鹿の80%に寄生していると言われます。健全に見える鹿レバーでも見分けが付きません。

肝蛭は、肝臓の胆管(胆汁が通る管)の中に寄生しており成虫は、全長2~5センチで葉っぱ状のヒルのような寄生虫です。鹿のレバーを縦に切ってみると胆管の中から出てくるのがよくあります。これがないから安全と言うわけではなく、卵や幼若虫(ようじゃくちゅう)は目には見えません。

こんな虫が、自分の肝臓に入るのかと思うと鹿の生レバーは絶対に食べようとは思いません。鹿レバーは、充分に加熱することが必須です。

この肝蛭は、人間に感染することは少ないといわれますが、まれに鹿の生レバーを食べると肝蛭の卵が体内で孵化し、幼若虫になり腸粘膜から肝臓へ侵入することがあるそうです。人間に寄生すると、右腹痛やおう吐・黄疸・発熱・下痢などの症状が出ると言われます。なお、ピチオノールの投薬により駆除することができるそうです。なお、心配な方は肝蛭の抗体検査で感染がわかるそうです。

## 「ニホンジカ」の繁殖力と捕獲目標

ニホンジカは、メスが満1才の秋に交尾し約220日の妊娠期間を経て満2才(5~6月頃)で初産を迎えます。(双子の確率は、250分の1で、通常は1頭のみ。)メスの平均寿命は12才と言われ、栄養状態が良ければ、毎年出産します。つまり、1頭のメスが生涯に平均11頭の子どもを出産することになります。私が解体したメス鹿のすべてが妊娠または授乳中であったことからそのことが伺えます。

滋賀県内には、H19年度26,300頭が生息しているとの<sup>3</sup>(, 0, ñ)糞%ò(, ©, c)塊調査(一定面積の鹿糞の数から生息数を推測する方法)の結果があります。鹿の自然増加率(出産数-自然死数)は30%、狩猟や有害捕獲の数を加味してもH24年には44,000頭になると予想しています。滋賀県の適正生息数は、7,000頭(森林1km<sup>2</sup>あたり3~5頭)とされ、その調整のための捕獲目標を7400頭(内メス4000頭以上)に設定しています。対して、捕獲実績は、4200頭(H19年度)とのその6割にとどまっています。さらにH22年度には、8500頭(内メス4600頭以上)まで捕獲目標を引き上げました。

このように、各県ごとに「ニホンジカ保護管理計画」が設定され、糞塊調査や専門家の意見を交えて、捕獲目標を設定されています。

今後、農林業被害が爆発的に拡大することが懸念されていますが、捕獲が追いついていないのが現状です。

## 学校給食に「鹿カレー」を

昨年8月、地元公民館の調理室において「学校給食調理員夏季研修会」(夏休みを利用して)を開催しました(主催:日野町有害鳥獣被害対策協議会)。調理員17名が“鹿カレー”の調理実習をおこないました。

今回は、「近江日野産:鹿カレー」を超大ヒットさせた「カレーハウスCoCo壱番屋」滋賀地区オーナー岡島洋介氏(48)を特別講師に迎えました。同氏が、7カ月間かけ確立された“鹿カレー”の調理技術を惜しげもなく「鹿モモ肉」を使い実演を交えて指導して頂きました。

そのポイントは、

- スジの多い部位は2センチ角、少ないところは3センチ角のブロックに切断する。
- 下ゆで(60~70のお湯に10分間漬ける)して血液を煮出す。
- トレハロース(軟化効果・肉重量の3%)と  
ニンニク(消臭効果・肉1<sup>kg</sup>に1玉)を加え圧力鍋で煮込む。(7分間)
- 加熱後、ラード(豚脂)に漬込み油分を補給する。
- カレールーと野菜を入れて仕上げる。

調理員が調理・試食した結果“鹿カレー”は好評で学校給食へ提供が決定。「日野町:地産地消の日(11月18日)」に向けモモ肉85kg(児童1800人分)を日野町猟友会に発注を頂きました。

なお、「学校給食法」により当日の朝から調理し、お昼に間に合わせる、前日から長時間煮込むことはできません。

## 学校給食に「鹿カレー」を

学校給食に「鹿カレー」を提供するきっかけは、学校管理栄養士さんからご提案を頂き実現しました。その理由を、栄養士さんに確認すると「近くのCoCo壱番屋で鹿カレーが食べられるから」=「鹿カレーが、一般化(市民権を得た)したから、PTAの皆さま

んにも受け入れられると感じたのでお願いしました。」とのこと。

H21年度だけでも30回以上新聞やテレビに「日野町の鹿肉利活用」での取組が紹介されたこともその大きな勝因であったと思っています。また、「鹿カレー調理講習会」の様子も新聞4紙・地元有線放送で、報道頂いたことから「学校給食に鹿カレーが出ますよ。」と告知できたことも大きな効果であったと思います。当町では「鹿肉が市民権」を得たと感じています。

学校給食で「鹿肉」を食べた児童たちが、将来「鹿肉食べたいな～」と思いだしてもらうことを期待しています。私の子供も、時々「鹿肉食べたい」と言うことがあることから、食べ慣れると習慣性があるのだと確信しています。

逆に、「鹿肉」に対する「獣臭い・硬い」というイメージが残っている地域では、いきなり「鹿カレー」を学校給食に提案すれば、PTAや「動物保護団体」から大反対が起こる可能性もあり「鹿肉利活用」の芽を摘まれてしまうこともありますので注意が必要です。

当然ながら、食品衛生法による営業許可を持った「鹿肉処理施設」がなければ、絶対に学校給食に提供することはしないでください。食品事故が発生したら、取返しがつかない事態に発展します。

## 鹿のジャンプ力と被害対策

鹿のジャンプ力は、2mの高さを飛び越えると言われます。鹿を飼う牧場「養鹿場(よろくじょう)」では、そのジャンプ力を考慮して2.5m高の柵を設置して鹿を飼育されています。

一方、鹿対策の防止柵は、ワイヤーメッシュ(溶接金網)と呼ばれる2m高のものが設置されているところがあります。これでは、当然ながら飛び越えてしまいます。それでは、2.5mの柵を設置すればよいのではとお考えの方のいると思います。そこで問題になるのが設置経費です。

ワイヤーメッシュは、1mあたりの材料費は約850円、自分たちで施工すれば設置費は不要です。一方、2.5mの高さの柵は、支柱の基礎工事が必要となり材料費+施工費で1mあたり約2万円にもなります。山間地の集落で仮に総延長10キロであれば2億円(ワイヤーメッシュ=850万円)にも上ります。

財布と相談すれば当然、集落で2億円を準備することができません(国の助成金が利用できれば50%程度は補助があります。但し、条件あり)

しかし、大切なことは、どんな強固な柵を設置しても倒木などで壊れることがあり、放置すればそこから鹿等が入ってきます。つまり、集落で保全管理(作物の植付が始まる春先の点検・修繕など)をどのように進めるかが一番の課題です。鹿被害地域では、一度、地元行政にご相談されてはどうでしょうか。

## 鹿の珍味「セルヴェル」とは

「セルヴェル」とは、フランス料理用語で「脳みそ」のことです。

フランス料理では、仔羊や子牛の「脳みそ」を食材として使われます。そんなものを食べて美味しいのか?と感じられる方も多いのでは「日本人がクジラを食べる」ことを不思議がる外国人と立場を換えれば理解できるでしょう。

現在、BSE(狂牛病)の関係から仔羊や子牛のセルヴェルが輸入禁止となっており、その代用品として鹿の「セルヴェル」が使われています。

このセルヴェルは、鹿を仕留めてから2時間以内に、フランス料理店に持ち込む必要があります。実際、2時間を越えて持ち込んだ時は、脳みその内側から組織が崩壊し液状になってしまい廃棄処分となりました。

いつも「セルヴェル」を納品するときは、猟場で捕獲・放血(所要時間30分)、解

体処理場へ搬入(30分) 皮剥ぎ～内臓処理～枝肉分離(15分) 脳の摘出(10分) フランス料理店まで高速道路にて輸送(45分) =計120分でタイムリミットギリギリです。

我が日野町では、この「セルヴェル」が差別化の武器としています。これによって、メインのロースやモモの販売も「日野町」でということになります。この条件をクリアできる地域では、ぜひご活用ください。

この「セルヴェル」は、小麦粉をつけてバターでソテー(ムニエル)する調理法が一般的です。レモンを絞って食べます。さて、その“お味”私の感想は「味の薄い白子」と言ったところです。この料理は、好きな方はとことん好きだそうです。また、フランス料理店の裏メニューとして出せることが、素材へのこだわりや猟友会との強い連携を持っていることの証明にもつながります。

## 鹿「セルヴェル」の処理方法

今回は、その取り出し方を紹介します。

頭は、胴体につけたままの方が安定し取り出しが容易です。

頭の中心の皮を前後方向に切れ目を入れます。

頭蓋骨がみえるように皮を開いていきます。

頭蓋骨の“おでこ”部分にのこぎりで切れ目を入れます。

(ここで位置が低いと脳みそ自体を切ってしまうのでご注意ください。)

頭蓋骨に切れ目が入ると、内部に空気がはいり空間ができます。

この空間にペンチなどを入れて頭蓋骨を割っていきます。

上部の頭蓋骨がフタ状に切れたら脳みそが見えるようになります。

指2本入れて脳みその底の部分から引き出すときれいに取り出せます。

熱湯に塩を入れ、脳みそを入れて3分ほどゆでて氷水にとります。

(ここまでを心臓が止まって2時間以内に処理します。)

この状態にすれば、冷蔵庫で3～4日程度保存できます。

この処理方法を習得するには、回数を重ねることが近道です。おそらく、セルヴェルを流通させている猟師は皆無に近いと思いますので、練習材料は、無償提供頂けると思います。

今まで、フランス料理シェフ対象の鹿解体講習会(延べ13回・参加シェフ549名)をおこなってきましたが、「セルヴェル」の取り出しには、驚きを隠せないようでした。この講習の講師ができれば、シェフからも一目置かれて、鹿肉販売も一気に進むと思われます。

ただ、一番の問題は、鹿の「脳みそ」を取り出す行為に自分自身の信条が許されるかどうかであると思います。

## 「鹿”解体”体験ツアー」

ちょうど1年前の昨年7月25日、当管内で「鹿”解体”体験ツアー」を開催しました。参加者は、大阪・京都の都市部に住む家族11名。このツアーは、地元猟友会から有害駆除で確保した「鹿」2頭を買い取り参加者自身がその「鹿」を解体するツアーです。そんなことする人がいるのか？とほとんどの読者が感じておられることでしょう。

この参加者は、キャンプなどのアウトドアが大好きなお父さんのサークルに声掛けをして集まった方々です。当地域でもグリーン・ツーリズムや田舎体験の「田植え・稲刈り」ツアーなどが開催されています。しかし、「鹿」(内臓は取り出してあるもの)をまるごと解体し、燻製・しぐれ煮・カレーなど12品の鹿料理を調理、鹿肉パーティで盛り上がる。おそらく他に例がない体験ツアーだと思います。

“非日常”的な体験がグリーン・ツーリズム成功の秘訣です。参加者からは「非常に

印象深い体験だった。」「命の大切さや食物を“いただく”ことの意味を強く感じる事ができた。」などのツアーが成功であったと感じさせる意見を頂きました。

後日、会社や飲み会の席で「実は、鹿を解体して・・・」と自慢げに土産話にされている姿が目につきます。と同時に、山間部の獣害被害や鹿肉有効利用の理解者を拡大してもらっていると信じています。

このツアーは、鹿の解体や鹿料理を指導できるインストラクターがいることと猟友会の皆さんとそれなりの人脈がなければ絶対に実施することはできないツアーです。つまり、筆者がオンリーワンのインストラクターであると自負しています。今後も機会があれば鹿解体ツアーを続けていきたいと思っています。

## 「マスコミをにぎわす鹿肉」

朝日新聞「天声人語」にも「鹿肉の有効活用」の話題が掲載されていました。

特に大きくマスコミに取り上げられた「奈良公園の雌ジカがボーガンの矢で射抜かれた事件」。県外のラーメン店経営者が「シカを売れば金になる。」と聞き、奈良公園の鹿をボーガンで捕まえて販売しようとしたもので4 / 13逮捕されました。ちなみに、奈良公園の鹿は、神の使いとして「国の天然記念物」として保護されています。まして、狩猟免許があってもボーガンで鹿を撃つことも狩猟法にも違反します。

この記事を見て模倣犯的に「鹿の密猟や鹿肉の密売」が横行することを懸念する一方、「鹿肉」への関心が大きくなることも期待されます。

このほかにも最近、新聞やテレビで「鹿」や「鹿肉」の話題を見かけることが多くなったと感じています。私自身も「鹿肉」に関して昨年度だけで30数回テレビや新聞に取り上げて頂きました。

いつも鹿肉を買っていただき、お世話になっているフランス料理店の某オーナーシェフからも「今、マスコミに鹿肉が注目されている。一気にブームが来るか！そのまま下火になるのか！その分岐点が来る。」と言われました。

2006年（H18年）4月から始まった「鹿肉利活用」の仕事も5年目に突入します。最近のマスコミ報道が「鹿肉」の動向を大きく左右するように感じています。

過去、『ジングスカン（羊肉）』や『ワニ肉』『ダチョウ』などの小さなブームがありましたが、一時的なものでした。今後「鹿肉」がブームになり、牛・豚・鶏に次ぐ第4の肉になるのか？先が読めないところです。

## 「CoCo壱番屋へ鹿肉を」

「CoCo壱番屋」の地域オーナー（フランチャイジー）さんは、新規メニューの開発に“命がけ”です。以下、私が考えた「衛生管理チェック項目」を紹介します。この項目すべてをクリアできるようになったらそれなりの熱意（命がけ）と長期戦を覚悟してチャレンジしてください。

### 「衛生管理チェック項目」

食品衛生法による「食肉処理業」（獣肉処理業）許可施設があること。

大腸菌（生菌）検査を実施し衛生基準以下であることを確認していること。

（猟期前など年1回・10サンプルの実施。費用@3000円 / 1サンプル + 基本料金）

CWD（鹿消耗病）検査を実施し「陰性」を確認していること。

「脳髄(のうずい)を国立動物衛生研究所で検査」

地域全体で5サンプル程度を実施。原則検査は無料、送料負担。

衛生的な解体処理を指導できる猟友会以外の関係者・指導者がいること。

猟友会我流の解体法を修正・指導できる力量があること

猟場に近い位置に処理施設があり迅速（30分以内）な搬入ができること。

銃猟で、銃弾が可食部を貫通せず、内臓を傷つけず捕獲したものに限定。

(ワナ猟は、鹿が長時間苦しむため肉質が悪く不可)

適切に止め刺しし、心臓が止まる前に血抜きが完全にできていること。

(心臓内に血栓が残っていないこと。)

衛生的な解体処理を確実に実施していること。

捕獲後、30分以内に施設に搬入すること。

開腹は、処理施設内でおこなうこと。

開腹は、内臓を傷つけずおこなうこと。

内臓は、食道から肛門周辺部までを傷つけず取り出していること。

内臓側は、食用アルコールで全面を消毒すること。(大腸菌対策)

皮剥きは吊るして床につかない状態で行い毛が肉につかないようにする。

その他衛生的な解体を行うための技術を励行していること。

枝肉・ブロック肉は、処理施設内で真空包装しすぐに冷凍保存すること。

その他、別途定める条件を満たしていること。

取引開始前に、解体処理施設及び鹿猟の現場・解体処理の行程を視察したのち、「食肉処理業」営業許可書、大腸菌検査報告書、CWD(鹿消耗病)検査報告書のコピーを提出し確認する。

## 鹿肉の処理・販売に必要な資格は

「鹿肉」の解体処理や販売・加工するには食品衛生法に基づく「食品営業許可」が必要です。まず、営業許可を得るには都道府県の条例に定められた基準(次号で紹介しします。)を満たす専用(自宅の台所とは別に)の加工施設と「食品衛生責任者」の資格が必要です。

「食品衛生責任者」は、「調理師」や「食品衛生責任者養成課程修了者」などの資格を持つ方です。「調理師」は、2年以上の調理実務経験と「調理師資格試験」に合格する必要があります。一方、「食品衛生責任者養成課程修了者」は、滋賀県の場合「食品衛生責任者養成課程」の資格認定講習(1日)を受ければ資格を取得することが可能です。

また、真空パック等で長期保存(1ヶ月程度)できるハム・ソーセージ・燻製などの食肉製品を製造するには、「食品衛生管理者」の資格も必要です。この資格は、医師や薬剤師・獣医師・4年制大学で畜産学や農芸化学等を専攻し卒業された方は申請のみで資格がえられます。それ以外の方は、食肉製品の製造または加工衛生管理業務に3年以上の従事経験と厚生労働大臣の登録がある機関が開催する講習会(講習期間1ヶ月半以上)を受けなければ「食品衛生管理者」の資格を取得することができません。この資格を持つ方がその施設に常勤(雇用されていること)していることが条件となり非常に高いハードルがあります。「鹿肉ハム」や「鹿の燻製」は、中山間地の特産品としてよく検討されることがありますが「食品衛生管理者」の確保(雇用)で挫折された事例もあります。また、食肉加工業者へ委託する方法もありますが12月号でも紹介しましたとおり委託加工費等の経費とそれに見合う具体的な販売先・販売量・単価から年間販売額を算出した上で十分な検討を頂きたいと思います。以前、視察させて頂いた某鹿肉処理施設の「ハム工房」も開店休業状態でした。

逆に、「食品衛生管理者」資格を持つことで、地域の「鹿の燻製・ハム」等の製造を独占することができます。(無許可施設をけん制することも・・・)なお、府県によって条例が違う場合もありますので、詳細は地元の保健所の生活衛生担当等にご確認ください。

## 「鹿肉処理施設」を建てるには

H22年度農林水産省「鳥獣害被害防止総合対策事業」のメニューには「捕獲鳥獣の

食肉利用のためのマニュアル作成」が挙げられています。また、食品衛生法では、鹿肉処理は専用の施設が必要とされていることから今後、鹿肉処理施設を持たない方の鹿肉流通が難しくなります。

なお、獣肉処理施設への国の補助金(50%助成)制度はH22年度が最終年となります。条件などは、地元の役場や市役所の担当部署にご相談ください。また、処理施設を新築するには、”建築確認”が必要な場合があります。手続きに1年以上の期間が必要な場合がありますので注意が必要です。

鹿肉処理施設の基準について紹介します。

上水道・下水道がつながること。

壁に囲まれ、網戸などでハエ等が侵入しないこと。

(屋根のみや吹き抜け構造ではダメ)

天井が張られていること。(柱や梁がむき出しでない)

床は、排水溝がありコンクリート張等耐水性があること。

床から1.2mまで高さの側面はステンレス等耐水性であること。

給湯施設があること。(瞬間湯沸かし器でも可)

仕切られた2部屋(汚染区域：皮剥ぎ等下処理室・非汚染区域：小分け室)必要。

(滋賀県はH21.4食品衛生基準条例改正により3室から2室に緩和)

部屋ごとに「手洗い」「給湯できる器具洗浄シンク」があること。

業務用冷蔵庫を設置すること(冷凍ストッカーは不可)。

清潔なトイレがあること。(自宅横の施設なら不要)

なお、鹿肉処理量の多少によって基準が変わりますので、地元の保健所にご確認ください。また、1月号で紹介した「鹿肉の熟成室」は必須ではありません。設計が進んだ段階で保健所に相談に行くと変更ができない場合もありますのでなるべく初期段階から相談することが大切です。また、鹿肉処理施設のない地域では、保健所の担当者にその情報がなく”家畜と殺場“の基準に合わせて指導される場合もありますが、その基準は上記とは全く別のものであります。

とにかく、“百聞は一見にしかず”先進的な鹿肉処理施設を見学されることをお勧めします。H20年12月現在、全国で42か所の獣肉処理施設(イノシシを含む)が報告されていますのでお近くの施設に問い合わせてみてはいかがでしょうか。

## マスコミをにぎわす「CoCo壱番屋・鹿カレー」

先月(5/19)のフジテレビ(FNN系28局)「スーパーニュース(安藤優子・木村太郎キャスター)月～金PM5:53～7:00」で、全国チェーン「カレーハウスCoCo壱番屋」「近江日野産/鹿カレー」発売のニュースが放映されました。この話題の発信源、実は私です。

### きっかけは

そもそも「毎日新聞」滋賀版に1/3ページ・写真4枚を使って特集された「鹿肉有効活用(フランス料理店に鹿肉を)」の記事をインターネットで見た「スーパーニュース」の担当者から電話を頂きました。

### 強引なアピール

当初、「鹿猟とフランス料理店の鹿料理」の取材と言う話でした。この時、による「CoCo壱番屋・鹿カレー」の試作を進めており発売直前の最終段階でした。このチャンスを逃してならないと「日本初!全国カレーチェーンから鹿カレーが間もなく発売されます。」この言葉から取材内容が大きく変更されました。

「鹿カレー」は、全国各地ですでに商品化されています。しかし、CoCo壱番屋は、全国1,213店舗・売上685億円/年の全国展開する唯一のカレーチェーン店です。

全国チェーンが商品化したということ言うことにマスコミが関心を持たれたのだと思います。

### インターネットで「鹿カレー」がブレイク

また、放送前日5/18夕刻～深夜に「毎日新聞」滋賀版「CoCo壱番屋・鹿肉カレー」の記事が大手検索サイト“yahoo”のトップページに掲載されたことでこの記事を目にされた方も多かったようで私に、周囲の方々からインターネットの「鹿カレー」記事のことでちょくちょく声をかけられました。

### なぜ“日本初に”

他県でも「CoCo壱番屋」へ「鹿カレー」の提案をされた地域が2～3あったそうですが、すべて「衛生管理」で、門前払い状態であったとのこと。

詳しくは、後日ご紹介します。

## 「シェフと猟師」のマッチング

私の地域では「猟友会」から「フランス料理店」へ鹿肉販売をおこなっています。

しかし、ここに至るにはさまざまな壁(障害)がありました。もっとも大きな壁は、「シェフ」と「猟師」の意識のズレでした。清潔な調理場で、繊細な料理を時間どおり調理する「シェフ」。対して、ダニや山ヒルがうごめく野山を駆け回り、鹿を追い詰める「猟師」は、相反する職人の集まりでした。例えば、シェフは、「わたしたちは、食中毒や異物混入事故を出せば即解雇・・・」と言われます。対して猟師は「鹿肉に毛が1本くらい着いていても・・・」と言われることがあります。当然ながら、鹿料理を食べていて鹿の毛が出てきたら大変なことになるのは言うまでもありません。

また、猟師を対象とした鹿解体研修会では、講師のフランス料理店シェフから背ロースの分離方法について「お尻からアバラ骨7本目までが背ロース、それより前は肩ロースです。」と説明がありました。(現在、シェフと協議の上、8本目までを背ロースとしています。)このことは、高価な「背ロース」をフランス料理店に販売する規格として非常に重要なことです。しかし、猟友会の皆さんは「背ロースのとり方なんて知っとるは！」と“聞く耳”を持たれませんでした。

しかし、「鹿肉」の流通が始まると「背ロースを買ったのに首の肉まで付いていた。」「切り方が雑である。」などさまざまなクレームがシェフから頂きすぐに猟友会で再発防止策を検討しました。さらに当地域で「鹿肉処理施設」を建設したことで、猟友会に真剣に鹿肉の流通に取り組む機運が高まり意識も変わりました。再度、シェフを招いて解体研修会を開催「背ロース」の正確な取り方や「ロングローイン(背骨付きロース)」と呼ばれるフランス料理向けの規格も学びました。

今後、鹿肉の流通をお考えの皆さんは、供給側(猟友会)と供給先(シェフ)との意識のズレを埋め、双方をマッチング(取り持つ)させるコーディネーター(仲介人)の存在が重要となります。

## 「鹿肉の価格設定」は

現在、「京都フランス料理研究会」と「日野町猟友会」では、「天然日野鹿を広める会」を結成し鹿肉の販売流通を行っています。何を流通させるにも肝心なことは“価格”です。今回は、シェフ代表と猟友会副会長の間で鹿肉単価を設定、シェフの鹿猟見学会で一斉に注文書を配布しました。

この価格設定を複数のシェフや猟友会会員で議論していたらおそらく結論がでなかったと思います。実際、鹿ロースの価格は、クリスマス需要にめがけて上昇し、クリスマスが過ぎると暴落すると聞きました。また、猟友会にとっても鹿肉は、販売されていなかったもので、これといった基準単価があったわけではありませんでした。(猪肉は、スライスすれば5,000円/キ程度)の基準価格があります。)

現在、日野町猟友会の背コースは3,500円/キロです。オーストラリアからの輸入品3,700円の単価を意識した設定で、某シェフから「この単価(3,500円)は、絶妙な価格、あと100円高かったら買わなかった。」と言われました。また、猟友会側も納得できる単価であり順調な販売がおこなわれています。

鹿肉の需要が高まっている長野県では、処理施設が少ないこともあり、単価が上昇し、格安な滋賀県に注文が入ることもシバシバあります。

ところで「鹿皮」について某業者から1頭分1,000円で塩漬け保管し送料もこちらで負担して供給できないとのお話があり猟友会につながりました。猟友会では「鹿皮をきれいに剥いで発送するのであれば5000円/頭くらいはほしい。」と断られました。

鹿肉についても、単価設定がちょっと高ければオーストラリア産に負けて販売が進まず逆に、極端に安い価格設定であれば、猟師も手間等を考え「鹿皮」と同様に出荷されなかったと思います。

参考までに日野猟友会の鹿肉注文書は、下記でご覧になれます。

<http://www.eonet.ne.jp/~hayazaki/sikatyumon.pdf>

## 「鹿の角(つの)」は漢方薬

ニホンジカの角(つの)は雄だけにあります。春に袋角(ふくろづの)とよばれる柔らかい角が生えだします。血管が網の目のようにとおっており傷つくと出血するので、鹿は袋角を傷つけないように用心深く行動します。そして、袋角は、夏まで急速に枝(大人で4枝)を増やしながらか伸びていきます。やがて根本からカルシウムなどが沈殿しはじめ、血流が止まると全体が骨化、表皮が乾いてはげおち硬い角があらわれます。このころになると互いに角を突き合わせ激しく闘争します。年が明けた早春には、つけ根から角が抜け落ち、次の新しい袋角が成長しはじめます。このようにして角は毎年生え換わります。

漢方薬では、袋角を鹿茸(ロクジョウ)といい完全に骨化したものを鹿角(ロッカク)といいます。若い雄鹿の袋角の先端部分を「上台鹿茸」といい最高級品と言われている。その効能は性機能低下、生殖機能低下、不妊症、身体虚弱などに効果があると言われています。粉にして煎じたり、薄切りにしてアルコール度数の高いお酒に入れたりして飲むそうです。

実際、真夏の袋角はそのまま乾燥するとハエが寄ってきますし、気温が高く乾燥する前に腐敗してしまいます。いったん、冷凍保存し真冬に乾燥します。

「鹿の角」で、ひと儲けと思われるかも知れませんが、中国等から飼育された鹿の安い角が輸入されていますから狩猟や有害駆除では安定供給できず、採算も合わないと思われる。

シェフの注文で鹿角(お店の飾りとして)をほしいと頼まれ猟友会から預かると「おまえは、必要なのか?」と冷やかされます(苦笑い)。夜に元気がない方は一度お試しあれ!

## 「鹿肉の弾丸残留」について

現在、日野町猟友会では捕獲した鹿肉のほぼ全量を販売しています。「鹿肉」の流通が始まって、さまざまな問題が発生しその都度、対策を進めてきました。

当地域は「銃猟」が中心なので当然ながら「弾丸」が、肉の中に残る場合があります。「鹿料理の中から銃弾が出てきたら」お店の信用や客への賠償など大変なことになるのは言うまでもありません。某猟師から「弾丸が混じるのは当然!」と言われた方もいま

したが、それでは商売にはなりません。

さて、被弾した部分であればすぐに弾丸が見つかります。しかし、被弾角度によってはまれに骨に沿って弾丸が走り、まったく違うところに弾丸が残ることがあります。また、被弾してもそのまま生き延びて傷が治ってしまった場合など肉眼ではなかなか確認できません。

その対策として、当猟友会でも金属探知機を導入しました。けして、何百万円もする高精度（縫い針が検出できるもの）ものではなく、空港で使われるハンディタイプ（銃弾が発見でき、捜査深度5センチ・5万円）ものです。なお、某供給先も、金属探知機（1万円）を導入頂き、ダブルでチェックしています。さらに、猟友会はPL保険（製造物保険）にも加入し、万一の食品事故の補償にも対応できるようにしました。

背ロースの弾丸残留は、現在まで皆無でしたが、モモ肉では、1000kgあたり2回の割合で混入事故がありました。モモ肉の販売では「弾丸残留」の注意が必要です。

## 「鹿の寄生ダニ」について

鹿肉の仕事を始めた頃、大きな「ダニ(体長1センチ)」が私の机の上を動いていました。すぐに捕まえて捨てたのですが、どこから来たのか不思議に思っていました。もし他の職員に見つかったら大事件です。その原因は、猟師からもらった(机に置いていた)鹿角の付け根のわずかな毛の中にいた「寄生ダニ」でした。当時、鹿に寄生ダニがいることを知らず素手で鹿を処理していました。

鹿を解体しているときは、全然気がつかないのですが、3～4日してお風呂で体を洗っていると、自分の体に寄生しているダニを発見するや、家族から「洗濯機の中に大きなダニがいた!」と問い詰められることもありました。

現在、鹿を解体するときは、合羽を着て、長ぐつ、ひじまでのゴム手袋をつけていますので、ダニの問題は解決しました。

鹿のダニは、捕獲後、水で冷却しても死なず、寄生していた鹿が死ぬと表面に出てきて、次の寄生先を探します。住んでいる谷や個体差はありますが、多いものは、体一面にダニがついており数万匹とも思える数になります。(鹿まるごと冷凍すれば、ダニは死にますが・・・)

特に、夏場のダニは、すばやく動き回りに人間を寄生しようとします。このダニを介して「ツツガムシ病」や「Q熱」に感染することがあるそうです。「寄生ダニ」とのお付き合いがNGの方は、鹿の解体指導は難しいと思います。

余談ですが、私は長い間、花粉症でしたがこの3年間発病していません。その要因としてこの「寄生ダニ」の効果でないかと感じています。

## 「鹿肉コーディネーター」とは

日野猟友会では、「カレーハウスCOCO壱番屋」への鹿肉出荷も順調に行われています。この成功例を真似て全国各地で「COCO壱番屋」への「鹿肉」の売り込みが行われたと滋賀県地区のオーナーから聞きました。

その結果は、すべて「COCO壱番屋」本部で却下された(日野猟友会が全国唯一の出荷元)とのこと。当然ながら、衛生管理が徹底(2010年7月号参照)されなければならず、その指導者で仲介役でもある「シカ肉コーディネーター」の存在が必須となります。

シカ肉コーディネーターの条件

猟師より解体について知識・技術面で優位に立つ。シカ1頭を15分で解体でき、ココイチオーナーと料理談議ができる。

(料理用語等は、フードコーディネーターの資格修得で学習可能)

猟師やシェフとの信頼関係を構築できる。とにかく足を運ぶ。休日や夜の訪問はより

効果的（猟師が解体作業をしているときは、お手伝いをする。とくに嫌がられる腹割りや内臓出しを手伝うことが近道。シェフはプロとして誇りを持っている。謙虚な対応が大切。中途半端な料理知識で会話することは逆効果）

説得できる話術を持つ（押し付けではなく相手の意見をくみながら指導する）。

マスコミへの積極的な働きかけができる。テレビ・新聞等の掲載により、地域でシカ肉のイメージアップを図ることができる。

「シカに命かけています」と言える熱意を猟師やココイチオーナーに伝えられる。

残念ながら、一度「COCO壱番屋」本部に却下された地域での再チャレンジは難しいでしょうが、その他の地域では、「鹿肉コーディネーター」を育成しチャレンジされてはどうでしょうか。

「COCO壱番屋」本部の最終審査では、「鹿肉コーディネーター」として猟友会会員に対してどのような鹿肉処理を指導してきたのかについて30分程度スピーチし、衛生管理面の専門的な質問にパーフェクトに答えられないとOKは出ません。当然ながらそのチャンスは一回であることも念頭に置いていなければなりません。

「シカ肉コーディネーター」は筆者の造語で公的な資格などではありません。

## 「鹿肉コーディネーター」とは

前号では、鹿肉流通の要(カナメ)「シカ肉コーディネーター」の条件を紹介しました。今回は、その“精神面”について書きたいと思います。

初めて、フランス料理シェフを訪ねて「鹿肉」の商談を進めた時のこと。そのシェフから「公務員は嫌いです。あなたは鹿肉を売ることに命をかけていますか？」とたずねられました。シェフにとって食材選びを間違えれば、客足は遠のき閉店、借金を抱える事態にも・・・シェフは「命がけ」なのだから、こちらもそれなりの覚悟を持たないと交渉にはならないことを感じました。

さて、日野町猟友会にも「今日の夜、鹿肉料理の予約が入ったので今すぐ、鹿コース持ってきてほしい！」と電話が入ることがあります。山間にある日野町から都会のフランス料理店まで1時間半以上、車では配達していたら赤字です。ここで「無理です」と断るか、「何とかして届けます」と引き受けるか、迷うところです。前者であれば、それ以降の取引はなくなりますが、こんな時、「シカ肉コーディネーター」なら電話を置いたその手に車キーを持って鹿コースを持ってシェフの元へ直行すれば、きっと永遠のお得意さんになるでしょう。また、シェフを訪問するときは、鹿のことや猟の状況、地元の話なども無料のお土産として持参することが大切です。ここで、鹿肉の評判や出荷状態などのご意見を聞くことも忘れてはいけません。

さらに、「フランス料理」談議など1時間程度シェフとお話しできれば「鹿肉コーディネーター」として一人前だと思います。

## いざ「鹿肉」の営業へ

さて、「鹿肉」の営業活動について“経験談”からお話しします。日野猟友会では、日航プリンセス京都、京都タワーホテル、ロテルド比叡、大津プリンスホテルや個人のフランス料理店等へ出荷しています。そのきっかけは、京都フランス料理研究会(2009/10月号で紹介)の会員として鹿解体研修会等でご紹介頂いたことがきっかけです。

しかし、本格的な出荷を行うには、ホテルを訪問して購買担当者も含めての協議が必要です。

必ずアポ（事前連絡）を取ってから訪問する。

服装は、スーツにネクタイ・皮靴で名刺を忘れず。

訪問時間は、平日のランチ後PM2～ディナー前PM4の間に  
お昼は、そのホテルで（当然ですが）

## 交渉内容

鹿肉の規格と価格・発送方法・決済・手数料・値引きなど  
衛生管理(2010.7月号参照)に関する条件の確認  
仲卸業者経由の有無(外資系以外の大手ホテルは必須です。)  
契約の成否にかかわらずその日のちに礼状を送付する。  
このノウハウは、「鹿肉」に限らず他の食材でも同様です。

ただ、シェフとの接点をどのように開拓するかが大きな問題です。例えば、  
シェフの親戚・知人・同級生などの接点を探る。  
行政等からの紹介・支援を受ける。  
ターゲットのホテル・フランス料理店へ通い詰める。(10万円程度の経費)  
食品見本市等に出展する。(30万円程度の経費)  
経営コンサルタントから指導・紹介を受ける。(200万円程度の経費)  
等の方法が考えられます。  
おそらく「飛び込み営業(紹介なし・アポなし)」では、成果はほぼ皆無です。

## ホテルに「鹿肉」を売るには

さて、前号に続き「鹿肉」の営業活動について“体験談”からお話しします。

ホテルのメニューは、原則3カ月ごとに変更されます。また、正統派フレンチも同様で年4回変更があり、それ以外に12月の「クリスマス」や「ジビエ」メニューがあります。つまり、一度メニューに採用されると設定された期間内は、絶対に品切れさせることはできません。万一、欠品(品切れ)させれば違約金請求と今後一切取引は行われません。ホテルは、大きな需要が期待されますが、猟友会の捕獲頭数などを充分考慮して交渉にのぞむ必要があります。

さて、大きなホテルと取引する場合は、そのホテルに取引のための銀行口座を開設することを条件づけられることが大半です。この口座開設の条件は、例えば年間100万円以上の取引実績があるなど「鹿肉」だけではハードルが高く、そのホテルに口座を持つ仲卸業者を経緯する場合があります。実際は、直接ホテルに「鹿肉」を送付するのですが伝票と決済が仲卸経由となります(それなりの手数料も必要です)。

反面、小規模のホテルでは配達時の現金払い 猟友会の銀行口座に振り込み JA等を経由するなどさまざまパターンがあります。

最近、ホテル等でも「地産地消」に取り組みられるところもあり、上記の条件も緩和されている場合もあります。「鹿肉」にとどまらず地域「農産物・林産物」などを営業にされてはどうでしょうか。(前号参照)

## 「イノシシ」と「イノブタ」

「イノブタ」は、一般的にイノシシ(雄)×ブタ(雌)で交配され家畜として飼育されています。しかし、イノブタの3代目(孫)はイノシシと変わらない外観になると言われ、交配1代目だけを「イノブタ」と呼ばれることもあります。

イノブタの肉は、ブタ肉に比べると低脂肪であっさりし、ビタミン群を多く含み栄養価が高く美容にも良いと言われます。また、通年脂肪がのっているので通年利用できます。対して、イノシシは冬期しか脂肪がのらずその間しか利用価値がありません。

自然界でも飼育されたブタやイノブタが逃げ出しイノシシと交雑した野生「イノブタ」がいると言われます。特に、ブタやイノブタを飼育している地域ではその傾向があるように思われます。

イノシシは、春に4~5頭を出産します。対してイノブタは通年出産が可能(野生で

は春と秋)で、7～8頭も出産します。最近、滋賀県でも秋に小さなイノシシを見たり、6頭以上の仔イノシシの群れを見かけることがあります。「イノブタ」が、野生イノシシに交雑しているのではと感じています。

さらに、イノシシの生息数増加には「イノブタ」の血が大きく影響しているのではと想像されます。また、「イノブタ」の血がかかった「イノシシ肉」を販売することにも問題が発生するかも知れません。

#### イノシシとイノブタの比較

	出産時期	出産頭数	しっぽ	後足蹄	皮下脂肪	体 型
イノシシ	4～6月	4～5頭	まっすぐ	着 地	冬期のみ	長 い
イノブタ	通 年	7～8頭	円 状	空 中	通年あり	丸みあり

### 「鹿皮」の可能性

「鹿皮」は、高級皮として有名です。先日も地元猟友会に原料皮の取引のお話がありました。「塩漬保管して、傷がないものを1,000円/1頭、送料は猟友会負担で」との買上条件でした。猟友会につないだところ“案の定”「1頭5,000円以上、送料は負担しない。」との回答で交渉決裂でした。

実際に、銃猟であれば、体のどこに当たって皮が無傷であることはほとんどありません。

また、解体時には、腹を割って、後ろモモとロースを取り出せば、皮は、前足・首・頭・骨が着いたまま処分されることがほとんどです。まして、皮には、大量の寄生ダニ(H23.12月号参照)があり、一刻も早く分離して袋に入れてしまいたい。さらに、きれいに皮を剥ぐには時間を要します。夏場であれば、一刻も早く後ろモモとロースを取り出し冷凍保存する必要がある、次々捕獲した鹿を処理する必要もあります。そんな猟師の感情で、鹿皮をわざわざ処理するには、5,000円/頭と言われるのも理解できると思います。さらに、原料皮は、人件費の安い外国産が主流また、皮に含まれる脂質をとかした溶剤の廃棄処理も日本では規制があり高価になります。

今後、解体で鹿皮の処分費も発生しますので、鹿皮の有効利用も検討しなければならぬと思いますが、現状ではたいへん高いハードルがあると思っています。

### 「鹿・イノシシ」の捕獲

「鹿・イノシシ」を捕獲するには

野生鳥獣を捕獲するには狩猟免許が必要になります。(都道府県知事が実施する狩猟免許試験に合格)さらに、狩猟期間中に狩猟を行うには狩猟者登録(狩猟したい都道府県ごとに狩猟税を納付)が必要になります。ワナ猟免許では、箱わなやくくりわなをすることができます。猟銃を使うには銃免許、さらに警察から所持許可を受けなければなりません。いずれの狩猟免許は3年ごとに更新が必要です。

狩猟期間は、11月15日～翌年の2月15日(地域によって違います)までです。それ以外に有害駆除の許可があれば、それ以外の時期でも捕獲は可能となります。

狩猟が禁止されている場所には、鳥獣保護区・休猟区・公道・指定された都市公園等・社寺境内・墓地などです。さらに特定猟具での禁止や制限区域があります。また、銃猟には日没から日の出までの狩猟が禁止されています。

垣、さくなどで囲まれた土地や作物のある土地での狩猟は土地所有者の許可が必です。

猟区に入って狩猟を行う場合は、行政が定める規定に基づいて入猟承認料を納めて許可を受けなければなりません。

なお、詳細な点は、各市役所・役場等にご確認ください。

## 「鹿・イノシシ」の捕獲

箱ワナの設置場所と構造捕獲できる地域（前月号参照）であることを確認し、野生獣が集まりやすい場所を選定します。

捕獲のための条件のなかで、80%が箱ワナの設置場所とエサです。最もイノシシを捕獲しやすい箱ワナの設置場所は以下のとおりです。

暗くなく明るくもない適度な光量がある。

近くにぬた場（ダニなどの付着虫を落したり、水飲みのための泥沼）がある。

人家等の構造物からあまり離れていない（常に人工の構造物を毎日見ているので箱ワナに対して警戒心を緩める）

獣道や荒らした所が多く存在する。

ニホンジカについては 条件を確保し設置して下さい。

さらに詳細な設置位置は

山際ラインや水路際ラインと平行にする。さらにラインにできる限り近づける。

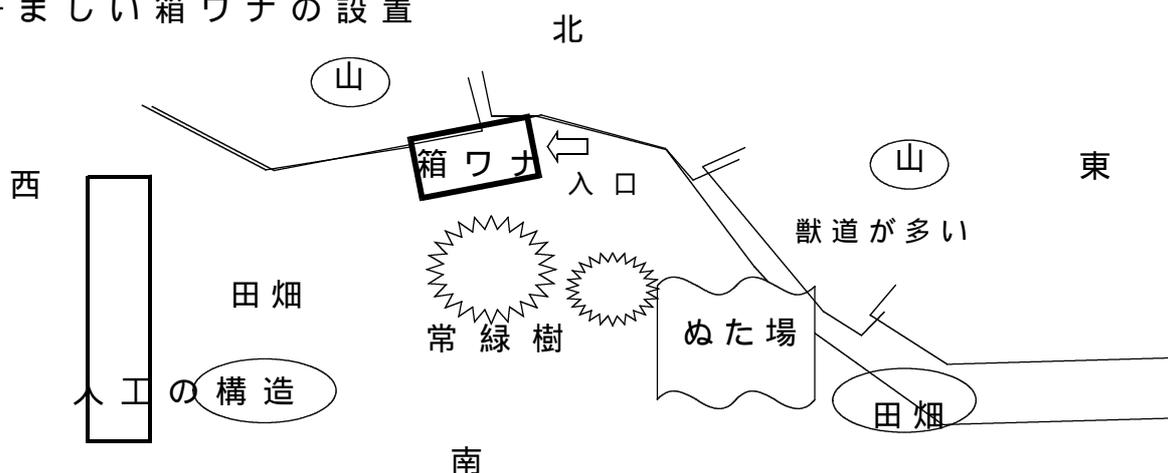
近くに道路がある場合、道路から箱ワナを見下ろすような低い場所での設置は好ましくない。

片開きの場合は入り口を山に向ける（入り口を暗い方に向ける）

土俵のように盛り上がっていないこと。

## 「鹿・イノシシ」の捕獲

好ましい箱ワナの設置



箱ワナの構造については警戒心を緩める両開きの扉がベストです。しかし、片開きでも入るまでに時間は少しかかりますが、エサが良ければ問題なく入ります。

箱ワナの入り口はバリアフリーにし、底部のメッシュは付近の土で隠して下さい。足下が不安定では警戒します。また、落ち葉など踏むことで音のする物は置かないで下さい。音に敏感な野生獣は警戒します。

イノシシは子イノシシが先に歩いて、親が後ろにいるので親が捕獲できないと誤解されています。必ず親イノシシの後を子イノシシが付いています。親イノシシが捕獲できない理由は場所や設置方法が悪いため、親イノシシが警戒して躊躇しているあいだに、子イノシシがトリガーに接触してしまうのが原因です。親イノシシが警戒せずに入れる箱ワナを設置できる技術を磨いてください。

## 「鹿・イノシシ」の捕獲

エサの準備

イノシシは美食家です。米ヌカを主体にサツマイモ、カボチャ、リンゴ、くず米、

おから、酒粕などを混ぜます。(イノシシの口は小さいので固形物はサイコロ状に細かく切って食べやすくしてください。サツマイモは洗って清潔にしてください。)さらに粉碎塩をひと握り程度ふりかけて下さい。(通常の塩に比べて粉碎塩は雨水などで流れにくい)サツマイモ、カボチャ、リンゴは、小さく切ることがポイント

固形物が無ければ、米ヌカ、くず米、おから。酒粕が無ければ安価な酒をふりかけてください。

野生獣もそれぞれ好みがあります。単一のエサでは多く集まりません。

箱ワナへのエサの設置は、真ん中に置かず箱ワナの縁に置いて下さい。外から野生獣がヨダレを垂らしながら、かじりやすいことが大切です。どうしても食べたくなくて箱ワナの中に入ります。

他の野生獣に食べられないように、最後に米ヌカを被せて下さい。イノシシの鼻は犬の7倍といわれています。30m先からでも箱ワナの中のエサを見つけます。

ニホンジカのエサは米ヌカに塩を混ぜたもので十分です。

## 「鹿・イノシシ」の捕獲

### 箱ワナの管理方法

箱ワナのチェックはできれば毎日行って下さい。

箱ワナを餌箱と思わせるために、エサは箱ワナの外に撒かないで下さい。できる限り多くの野生獣を集めるために最低10日間は扉が落ちないように固定して下さい。1週間ほどしたら入りかけるのでエサは多め(20リットルバケツに山盛り1杯程度)にして下さい。

片面扉の場合、親イノシシが奥まで入るようになったら扉のセットをします。扉のセットをしたら、さらにエサは多めに置きます。

捕獲後、外部にいた学習能力の高い野生獣は二度と寄りつかないと言われますが、そのようなことはありません。エサが良ければ必ず寄りついて、箱ワナの中に入ります。捕獲したら直ぐにまた扉をセットし捕獲体制に入らずに、1週間は餌づけをして下さい。場所とエサが良ければ多くの野生獣が集まってきます。集まってくる機会を与えることで、1つの場所で多くの成果を上げることができます。

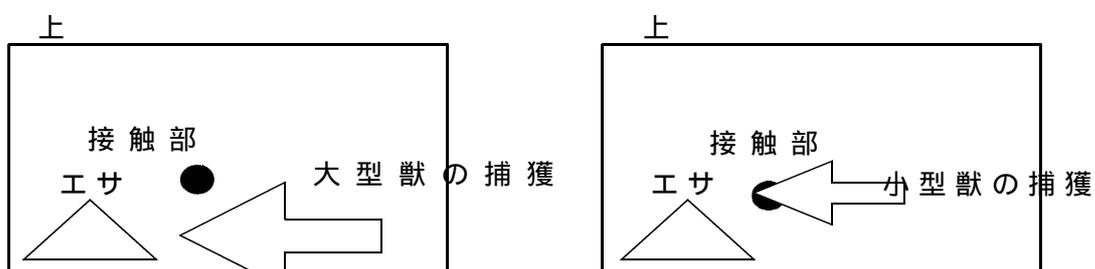
### トリガー部分の注意点

イノシシは非常に反応が敏感です。3頭入った箱ワナの扉が閉まるまでに2頭が脱出する映像を捕らえています。

サラダオイル等をたっぷり塗って扉をスムーズに閉めることと、高さ1m程度の箱ワナについては20%程度閉まった状態で落下(開口部の高さを80センチまでにする)させると早く全閉します。

野生獣のトリガー接触部分の位置と高さも重要なポイントです。鼻や口で引っかけることを想定するのではなく、野生獣は必ず下をくぐる習性を利用して、背中で引っかけることを想定して接触部分の位置を決定して下さい。接触部分は野生獣によく見えるようにワイヤーもしくは畑作用ハウスに使うパイプでもかまいません。この方法を採用することにより、さらに奥に身体が移動し重心が前に移動します。

### トリガー設置断面図



## 「鹿・イノシシ」の捕獲

いよいよ、鹿・イノシシが箱わなで捕獲された後の処理を紹介します。

しかしながら、箱わなを掛けて何年も捕獲皆無と言う方もおられます。なかなか捕獲できない方は、前号までの「鹿・イノシシの捕獲 ~ 」を参考に再チャレンジしてみてください。さらに、日野町有害鳥獣協議会<http://okamotojyuku.com/#01> (検索:鹿肉レシピ)「箱わな捕獲マニュアル」を公開していますのでご覧ください。

さて、鹿・イノシシは、日没後～夜中12時頃に箱わなに捕獲されます。日が昇ると、暴れだします。暴れて箱わなに激突すると、その部分が充血したら表面に透明のゼリー状の膜が覆います。このような肉は出荷できません。これを防ぐには、ワナをセットしたら毎朝夜明け前に巡回することが必要です。まして、何日も放置して箱わなの中で死んでしまったものは血抜きが出来ておらず、肉の腐敗が進んでいる場合もありますので食肉として利用できません。

## 「鹿・イノシシ」の捕獲

いよいよ、箱わなに捕獲できたところから説明します。

手慣れた猟師は、鹿やイノシシを枝などでおびき寄せ向かってきたところを長い柄のナイフで止め刺しをされる方もおられます。こんな技は、相当経験を積まないといけません。

経験の浅い方は、太い杭を20本準備し、箱わなに刺していき1/2～1/4のスペースに鹿・イノシシを追いこんで体を固定してから止め刺しを行ってください。

(2010.2月号で「止め刺し方法」紹介) 鹿の場合は、力が弱いので角や首にロープをかければ体を固定することもできます。

血が一気に出て倒れたら止め刺しが完了。そのまま、処理施設等に搬入して内臓を摘出します。(内臓の処理は、次号で紹介します。)

その後、?皮してブロック肉にします。

詳しくは日野町有害鳥獣協議会<http://okamotojyuku.com/#01> (検索:鹿肉レシピ)「箱わな捕獲マニュアル」参照

## 「鹿・イノシシ」の捕獲

内臓の一部は、フランス料理やホルモンとして利用可能です。

心臓は、内部に血が残っていますので、モミ出して下さい。

レバー(肝臓)は、軽く水洗いします。

腎臓(マメ)は、2カ所に分かれてあります。表面の白い薄皮を剥いて茶色の中身が出てきます。

腸・胃袋(鹿は4つあります。)は、半分に内容物を洗い流します。大量の塩でもみ洗いを何回も行います。ほぼ臭いがなくなれば完了です。

以上の処理ができれば、ビニール袋で空気を抜いてしばらく冷凍保存します。

しかしながら、鹿やイノシシの内臓は、あまり販路がありません。フレンチでは、心臓・腎臓・睾丸などをポトフ(洋風煮込み)、レバーは、テリーヌとして利用にされる場合もありますが、腸や胃の需要は、ほとんどありません。私も知合いの焼肉店に内臓を売り込みましたが、价格的に牛豚のモノとは開きがあり商談は不成立でした。

E型肝炎や肝蛭(カンテツ)の危険がありますので、生レバーとして食べことは

絶対にやめてください。

## 「鹿・イノシシ」の捕獲

大腸菌は、その名の通り腸の中に生息しています。解体するときに食道から肛門までを傷をつけずに取り出すことがポイントです。

しかし、直腸は大腿骨の中にあります。大半の猟師は、直腸のところで無理やり引きちぎって内臓を取り出されているところが大半です。

日野町猟友会では、大腿骨を切断し、押さえると簡単に半分に割れます。肛門との周囲をえぐり直腸～腸・胃～食道ごと摘出しています。その後、念のために、食用アルコールを霧吹きでしっかりと消毒します。

大腸菌の衛生基準は、1万個以下/鹿肉100gとされています。現在、当猟友会では、500個/100g程度のレベルを保っています。しかし、病原性大腸菌O157は、1000個/100gでも発病すると言われます。また、2009.9号で紹介した「鹿ロースのたたき」は、63・30分の調理時間です。E型肝炎は、この温度で死滅しますが、大腸菌は75以上の加熱が必要となりこの調理をするには、大腸菌の消毒が必須条件となります。(75で加熱すると鹿肉は硬くなってしまいます。)

## 「鹿・イノシシ」タン(舌)の利用

仙台名物に「牛タン」がありますが、鹿やイノシシの「タン(舌)」も同様に利用できます。

「タン」の摘出方法を紹介します。

頭は分離せず、胴体につけたままの方が安定し作業が楽にできます。

下あごの骨の内側に沿って両脇に(骨スキ包丁などで)で深く切り込みを入れます。

切れ目に指を入れて舌全体を引き出します。

舌先の部分がつながっているので包丁を入れて分離します。

舌全体を引き出し、根元から分離します。

タンは、口を開けて引き出そうとしても途中で切れてしまいます。

「タン」の下処理

タンは、表面のゴミ等は洗いながします。

熱湯に日本酒(10%)・塩少々を入れ、タンを入れて3分ほどゆで全体が白っぽくなったら氷水にとります。

表面のザラザラした皮を手で削り整形します。

ビニール袋(あれば真空包装して)に入れて空気をしっかり絞り出して冷凍すれば長期保存が可能です。

タンはシチューや・赤ワイン煮・焼肉・燻製など加工することができます。

## 鹿の「ロングローイン」とは

鹿の「ロングローイン」とは、フランス料理で使われる部位の名前です。

「背骨付きロース」と言い換えることができます。(写真参照)その他、子羊でもこのような加工方法があるそうです。

通常「背ロース」(2010.12号参照)は、背骨から外して出荷しますが、フレンチのパーティ料理では「ロングローイン」をそのままオーブンで焼いてテーブル

で切り分けられるものがあります。(写真参照)

鹿の「ロングローイン」は、通常流通していませんでの差別化を図る上でおもしろい出荷形態だと思います。

「ロングローイン」の整形方法

背骨は、腰位置の大きな骨の部分に骨スキ包丁を入れると簡単に切れる。

首からあばら骨3本目の位置で背骨をのこぎりで切り分離する。

両脇のあばら骨は、1センチを残して骨スキ包丁で切断する。

(高齢の鹿はノコギリで切断する。)

### 鹿の「あばら付きロース」とは

羊のあばら付きロースのことを「ラムチョップ」と言いますが、鹿でも同様の調理方法があります。(写真参照)

しかしながら、先月号で紹介した「ロングローイン」と同様に市場流通していません。こんな出荷形態ができれば他産地との差別化ができると思います。

「あばら付きロース」の整形方法

剥皮した鹿は、背骨と背ロースの間に包丁を入れる。

あばらまで分離したら、あばらを背骨から分離する。

(若い鹿なら骨スキ包丁で、大きい鹿なら選定ノコギリで)

ロースは、頭からあばら3本目で分離する。

あばら骨は、15センチほどに切りそろえる。

あばら骨の周囲の肉は、きれいに掃除してあばら骨を露出させる。

骨ごと真空パックして冷凍保存する。

### 「鹿・イノシシ」の解体

まず、捕獲した止め刺した鹿・猪は、解体処理施設に搬入し、腹を上にして寝かせます。腹の縦方向中心線に沿って慎重に包丁を入れます。(深く入れすぎると腸が切れて消化物とともに大腸菌が)腹の中に空気が入ったら、その隙間に包丁を入れて大腿骨から首の付け根までを開腹します。高齢の者は、あばら骨が硬くなっているためノコギリを使って開腹します。

雄の場合は、睾丸からペニスにつながる管がこの付近にあります。間違ってこの管を切断すると「精子」が飛び散り肉に臭いが移り出荷できなくなしますので注意してください。(睾丸は食用にできます。ペニスは漢方薬になりますが、薬事法の関係で取引することは難しいと思われまます。)

雌の場合、春から夏の期間、大人の場合、乳房が大きくふくらみ、肋骨と皮の間にあります。(乳房の利用できますが、乳が充満しておりそれが腐敗するので、利用することは控えた方が無難です。)

### 「鹿・イノシシ」の解体

大腸菌は、その名の通り腸の中に生息しています。解体するときに食道から肛門までを傷をつけずに取り出すことがポイントです。

直腸は大腿骨の中にあります。大半の猟師は、直腸のところで無理やり引きちぎって内臓を取り出されているところが大半です。

日野町猟友会では、大腿骨をのこぎりで切断(歯を立てると直腸こど切れるので寝かせて)し、押さえると簡単に半分に割れます。肛門と尾の周囲をえぐり直腸~腸・胃~食道ごと摘出しています。その後、食用アルコールを霧吹きでしっかりと消毒します。

大腸菌の衛生基準は、1万個以下/鹿肉100gとされています。現在、当猟友会では、500個/100g程度のレベルを保っています。しかし、病原性大腸菌O157は、10

個 / 100gでも発病すると言われます。また、2009.9号で紹介した「鹿ロースのたたき」は、63・30分の調理時間です。E型肝炎は、この温度で死滅しますが、大腸菌は75以上の加熱が必要となりこの調理をするには、大腸菌の消毒が必須条件となります。(75で加熱すると鹿肉は硬くなってしまいます。)

なお、開腹作業以降は、解体処理施設内で行うことが原則です。露天での作業は避けてください。

## 「鹿・イノシシ」の解体

内臓の一部は、フランス料理やホルモンとして利用可能です。

心臓は、内部に血が残っていますので、モミ出して下さい。

レバー(肝臓)は、軽く水洗いします。

腎臓(マメ)は、2カ所に分かれてあります。表面の白い薄皮を剥いて茶色の中身が出てきます。

腸・胃袋(鹿は4つあります。)は、半分に内容物を洗い流します。大量の塩でもみ洗いを何回も行います。ほぼ臭いがなくなれば完了です。

内臓の一番奥、背骨に沿って「内ロース」が2本あります。ヒレ肉と呼ばれ、牛では最高級部位です。しかし、鹿の場合は、小さいのであまり利用価値ありません。

以上の処理ができれば、ビニール袋に入れて空気を抜いてしばらく冷凍保存します。

しかしながら、鹿やイノシシの内臓は、あまり販路がありません。フランスでは、心臓・腎臓・睾丸などをポトフ(洋風煮込み)、レバーは、テリーヌとして利用にされる場合もありますが、腸や胃の需要は、ほとんどありません。私も知合いの焼肉店に内臓を売り込みましたが、価格的に牛豚のモノとは開きがあり商談は不成立でした。

2010.11号でも紹介しましたが、E型肝炎や肝蛭(カンテツ)の危険がありますので、生レバーとして食べことは絶対にやめてください。

## 鹿・猪の剥皮処理について

内臓を出し内側をアルコール消毒したら、「皮はぎ」となります。

皮はぎは、鹿・猪を天井から吊り下げて行います。

後ろ足の片方、アキレス腱と骨の間に切れ込みを入れ、ロープや自作の引っ掛け器具などで引き上げて固定します。

後ろ足の膝部分に一周切れ込みを入れます。次にモモの内側に切れ込みを入れます。

「皮はぎ包丁」を使って、皮と肉の間に切れ込みを入れ、皮を引っ張り剥いていきます。

猪の場合は、ボタン鍋用に皮下脂肪を残す必要がありますので、皮と脂肪の間を慎重に剥いていきます。なお、フランス向けの場合は、脂肪がいらないので、脂肪こど皮を剥いていきます。

通常、頭は利用しないので首の位置まで剥皮すれば結構です。

## 鹿モモ・ロースの処理について

「皮はぎ」が終了したら、後ろモモを分離します。

内側から腰骨に沿ってモモ肉を包丁で分離します。

大腿骨と腰骨は、関節でつながっています。関節周囲の筋を切断し中心に太い筋が有りそれを切ると関節が外れます。モモを持ちながら腰骨に沿ってえぐるようにモモ肉を分離します。

もも肉は、大きく6つのブロックに分離できます。しかしながら、各ブロックによって筋がない芯玉(しんたま)から筋だられの太外(おおそと)まで品質に大きな差があります。日野町猟友会では、モモ肉は、骨を外して各部位がわかるようにつながった状態で出荷しています。

次にロースは、お尻の方から背骨に沿って包丁で分離していきます。

お尻からあばら骨 8 本目までで切り取ります。それより先は細いのでフランス料理には使えません。

出荷する場合は、真空包装機でパックします。なお、背ロースは、真っすくのままパックした方が、見栄えが良く日野町猟友会では、すべてこの方法で行っています。今後、真空包装機を導入される地域では、このロース肉を曲げずにパックできるものを導入されることが大切です。

### 鹿のくず肉利用について

鹿を解体すると、多くのくず肉が発生します。

たとえば、70kgの鹿を解体すると、販売できるモモ肉が12.8kg、ロースが3.1kg対してくず肉(すね・前足・あばらなど)が7.7kg(11%)にもなります。(2009.10号参照)

このくず肉は、骨の隙間などから切り出すので細切れの状態で、かつ筋が多いのでそのままでは利用価値はほとんどありません。「ミンチ肉」にすれば、ハンバーグなどに利用できます。

なお、手回しのミンチ器や家庭用などの小さな電動ミンチ器では、筋が多いので詰まることが多く、お肉屋さんのミンチ機を利用させてもらうことをお勧めします。

なお、ミンチにすると肉に含まれる血液が酸化することで「けもの臭」が発生しますので、すぐに調理するか冷凍してください。

しかし、前足・あばら・すね・首等から肉をそぎとる作業は手間がかかり人件費コストから考えると採算が合わないと思われます。

### ニホンジカの種類

日本に生息するニホンジカ(日本鹿)には、

北からエゾシカ(北海道)

本州鹿(本州)

ツシマジカ(対馬・長崎)

九州鹿(九州・四国)

マゲシカ(馬毛島・鹿児島)

ヤクシカ(屋久島・鹿児島)

ケラマシカ(慶良間列島・沖縄)

の7つの亜種があります。もともと一つ種類のニホンジカが、海によって分離され、それぞれが別の種類として分類されています。大きな違いは、体の大きさです。生物は同じ種類では、体温を維持するために、北に生息するほど体格が大きくなります。この法則を「ベールマンの法則」と言います。

ニホンジカ(オス)最大のもので比較すると、エゾシカでは180kg、滋賀県のホンシュウジカでは80kg、ヤクシカでは35kgとなります。

この体格の違いは、ロース肉で考えてみると、直径24cmの洋皿で一人前として使えるかどうかと言う問題に直結します。あなたの地域のシカがフレンチとして使用できるが、一度シェフに確認されることをお勧めします。処理施設を建てる前に……

海外では、ヨーロッパに生息するノロ鹿、赤鹿、ダマ鹿に比較すると、強烈な特徴は欠けるものの、非常に食べやすくおいしい鹿肉だと言われています。

### 鹿肉の缶詰

鹿を解体すると、下記のとおり、多くの“くず肉(細切れ肉)”が発生します。

70kgの鹿の場合、くず肉+あばら肉+すね肉=11.3kg(骨付)それ以外に首周り等も合わせると15kg近くになります。もちろん、解体残渣は、産廃となり100円

/kgの処理費が発生します。

そんな“くず肉”を有効利用する方法として「鹿肉の缶詰」加工されている猟友会があります。缶詰にすれば常温で保存期間も1年と長くなります。もちろん、販売できないかった後ろモモや背ロースも加工することは可能です。

もちろん、缶詰工場を建設するにはコストが合いませんので、缶詰加工工場に委託加工することをお勧めします。特に、原料肉と完成した缶詰の送料が高くなりますので、なるべく近くで委託加工先を探してください。

しかしながら、缶詰が売れなければ、在庫の山と加工賃の請求が残りますので販売先の確保が先決と言えます。缶詰としては、かなり割高な価格（@500～600円/1缶）でないと採算が合いません。販路は、おみやげ店やサービルエリア・道の駅・観光客を相手とした農産物直売所などが対象で、地元の食料品店やスーパー・地元住民対象の農産物直売所ではおそらく売れないと思われます。

#### 70kgの雄鹿・部位別重量（以前にも紹介しましたが）

後ろモモ肉	12.8kg (18.2%)
背ロース	3.1kg (4.4%)
くず肉	4.1kg (5.9%)
あばら肉（骨付）	3.6kg (5.1%)
スネ肉（骨付）	3.6kg (5.1%)
レバー	2.0kg (2.9%)
心臓・腎臓	0.5kg (0.7%)
骨類	4.0kg (5.8%)
廃棄（他内臓・皮他）	35.0kg (50%)

精肉として販売できる後モモと背ロースで生体の22.6%とわずか。



#### 鹿を解体ができる人・できない人

最近、魚一匹を調理できない人が多いと言われます。まして鹿を解体できる方は貴重な人材と言えます。魚をさばけない人の中には「魚の目がこちらをみているようでかわいそう」と言う方もおられます。おそらく「鹿もつぶらな瞳で見つめられたらかわいそう」と感じられることも解体できない一因になると思います。

さて、私は昭和30年代の生まれですが物心ついたとき（小学生の頃）には家にお客さんが来られると飼っていたニワトリを家の裏で解体しすき焼きで接待することがよくありました。祖母がニワトリの羽をむしって解体する様子を興味津々間近で見っていました。特に、お腹から出てくる黄身だけが連なる塊（俗称：キンカン）が不思議でどうして卵になるのか。キンカンは、すき焼きで軽く煮て食べると美味しかったことが遠い

記憶にあります。

この経験が鹿を解体することに抵抗感がない要因だと思っています。現在、二人の息子（小学生の頃）を連れて鹿猟見学に行くことがありました。鹿の解体現場もあえて見せるようにしています。将来のことを考えて・・・

### ドングリの豊作と鹿の肉質

平成23年秋は、山のドングリが大豊作でした。ドングリは、5年に一回大凶作、10年に1回の割合で大豊作が不定期に訪れます。

この年は、エサとなるドングリが豊富にありサルや鹿・イノシシ・熊も含めて里に降りて来ることが非常に少なく獣害も少なくなりました。

滋賀県でも、この年に捕獲された鹿を解体するとアバラや背中に脂が巻いており、内臓の内側にも脂肪の塊（内臓脂肪）がありました。脂ののったバラ肉は、スペアリブ（アバラ骨つきバラ肉）として、焼肉にしても美味しく食べられました。通常、夏の雄ジカ以外は、脂肪は全くみられずバラ肉は、商品価値が全くなく処分していました。

現在でも一部鹿の養殖がおこなわれていますが、「米ぬか」などの脂肪分の多いエサを与えることで太らせることができればスペアリブのように新たな部位が商品化できることも考えられます。

### 秋葉原で鹿解体ショー

平成23年のクリスマス。秋葉原にある「3331アーツ千代田」と言う廃校を利用した施設で「鹿解体・調理研修会」（主催：まちむら交流きこう）を開催しました。

当初、こんなイベントに人が集まるのか？との当初の心配をよそに、25名（群馬～広島）の参加者が集まりました。また、かき入れ時である料理人の方々からも都合がつかないが関心はあるとのお声も多く寄せられました。

参加者の関心は、やはり鹿の解体方法でした。鹿は、家畜のように「と殺場」で画一的な処理方法がないのが現状です。参加者から「解体マニュアルがあるのか。」という質問がありました。現実には、フランス料理には、厳しい解体の衛生管理がありますが、コーゲン用の足先は、そのまま煮出すだけなので特に衛生面で制約があるわけではありません。つまり、実需者のニーズにあった解体方法・衛生管理を選ぶことがコスト面からも必要です。

全国で「鹿肉利活用」が進められていますが、その問題点として「解体技術」があることを感じました。

