

わが村は美しく

西興部村編

第十回 奨励賞 特定非営利活動法人
西興部村猟区管理協会



1 猟区で出会った親子シカ。伊吾田さんが2019年初夏に撮影。



2 シカ肉のソーセージやキャベツスープなどを伊吾田さん家族と一緒に堪能。

お話をしてくれた人



特定非営利活動法人 西興部村猟区管理協会
事務局長 伊吾田順平 さん



個体数管理をしながら、
料理や皮クラフトなど
エゾシカを地域資源として活用。

増加するエゾシカと
共生する道を求めて

ここ数年で、エゾシカの生息数が激増している。愛らしい姿を間近に見て北海道の雄大さを実感する観光客も少なくないだろう。そのかげで農林業を中心に年間で数十億円を超える被害が出ているのが現状だ。この対策として北海道では一定数捕獲して個体数管理を行っている。名寄市から車で一時間程度の山間にある西興部村で、エゾシカとの共生を目指して活動しているのが特定非営利活動法人（NPO）西興部村猟区管理協会だ。事務局長の伊吾田順平さんは「エゾシカは、一九九〇年代から増え始め、農作物などの被害や交通事故が発生し、大きな社会問題になっています。当協会は、シカを地域の資源」と

して活用しようと二〇〇四年、北海道から村全域を「猟区」として開設許可を受け活動しています」と話す。

「猟区」とは「鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律」に定められた制度で、入猟者数、捕獲数などについて管理者が独自の管理をすることができ、有料の猟場のことをいう。

「協会ではシカを害獣と嫌うのではなく、狩猟によって個体数管理をしながら、ガイドハンティングツアーや生態観察ツアーや写真撮影ツアーなどのエコツアーも企画。捕獲したエゾシカは、肉や皮・角なども活用。さらに入猟者の宿泊・飲食で地域経済の活性化にもつなげています。年々減少する狩猟資格を持つハンターの育成にも力を入れていきます」と伊吾田さん。

ガイドハンティングツアーには全国から年間で二〇〇人以上が参

第10回コンクール



参加しよう、広げよう、いいもの伝えよう
「わが村は美しく－北海道」運動

西興部村へはJR宗谷本線名寄駅で下車。名寄駅前から名士バスが運行。周辺を散策するなら、JR旭川駅から駅レンタカーを利用すると便利。協会の詳しい情報は公式サイトを参考に。旧上興部駅や線路を保存した鉄道資料館(4月下旬～10月下旬開館)も必見。村の観光情報は公式HPから見るができる。

お問い合わせ／☎0158-87-2180



4 鹿牧場でエサを食べるシカたち。一直線にエサをまくと、お行儀よく並ぶ姿が愛らしい。



3 伊吾田さんの指導により、鹿肉の部位解体も体験できる。シカ肉は余すところなく料理に使われる。



8 西興部村の豊かな自然を生かした体験メニューが多彩。藻興部川(もおこっべがわ)で釣りも楽しめる。



7 良子さんがなめし、染色した細いシカ皮を使ったキーホルダーの製作体験。



6 玉ネギソースが絶品のローストシカ肉。自家製の味わいの赤身とソースが絶妙にマッチ。



5 自宅のキッチンでローストシカ肉を焼く伊吾田さん。シカ肉は全て自分で料理する。

取材の後、伊吾田さんの自宅でシカ肉料理を味わった。狩猟したシカの肉を調理するのは伊吾田さん。「シカ肉の脂肪は融点が高いので、肉は時間が経ってもやわらかくおいしく食べられます」と解説しながら料理の腕を披露。西興部村が製作した、テレビ特番も見せてくれた。

シカ肉ソーセージ、シカ肉ベークンとキャベツスープ、ハツ(心臓)の炒め物、シカ肉のカツレツが次々と出され、最後にローストビーフならぬローストシカ肉も。

シカ肉料理やクラフト体験でシカとの共生を学ぶ

加。狩猟資格を持っていない人でも、伊吾田さんの狩猟を見学できるプラン、シカ肉料理やシカ皮クラフト体験プランもある。

エゾシカの管理のため個体数調査を行い、捕獲個体分析、狩猟技術・文化調査を行っている。さらに村の小学生を対象とした「自然教室」を開催するなど活動は多岐に渡る。

脂肪が少なくシカ肉は、さっぱりとした味わいで臭みもほとんどない。特にローストシカ肉はオリジナル玉ネギソースと相まって極上だった。体験希望があると自宅で料理を提供し、家族と一緒に食卓を囲むそう。

翌日は、伊吾田さんの案内で鹿牧場を訪れた。シカに声をかけるとあつという間に近寄って来て、自動販売機で買収求めた鹿のエサは瞬時になくなった。

「私たちが獲り、私たちがなめし、私たちが創る」をコンセプトに廃棄処分していたシカ皮を村内で完結活用した特産品の開発製作にも積極的。

伊吾田さんの妻・良子(りょうこ)さんはシカ皮を自らなめし、キーホルダーなどの製作体験を担当。筆者はキーリング作りを体験。個人指導のおかげで、三〇分ほどで完成した。

「シカの個体数のバランスをいかにとるかが共存のカギ」という伊吾田さんの言葉が心に強く残った。いかに野生生物と共生・共存するか。難しい課題への取り組みを今後も見守っていきたい。

脂肪が少なくシカ肉は、さっぱりとした味わいで臭みもほとんどない。特にローストシカ肉はオリジナル玉ネギソースと相まって極上だった。体験希望があると自宅で料理を提供し、家族と一緒に食卓を囲むそう。

翌日は、伊吾田さんの案内で鹿牧場を訪れた。シカに声をかけるとあつという間に近寄って来て、自動販売機で買収求めた鹿のエサは瞬時になくなった。

「私たちが獲り、私たちがなめし、私たちが創る」をコンセプトに廃棄処分していたシカ皮を村内で完結活用した特産品の開発製作にも積極的。

伊吾田さんの妻・良子(りょうこ)さんはシカ皮を自らなめし、キーホルダーなどの製作体験を担当。筆者はキーリング作りを体験。個人指導のおかげで、三〇分ほどで完成した。

「シカの個体数のバランスをいかにとるかが共存のカギ」という伊吾田さんの言葉が心に強く残った。いかに野生生物と共生・共存するか。難しい課題への取り組みを今後も見守っていきたい。



「わが村は美しく北海道」運動は、北海道の農林水産業をより豊かにするために、2001年にスタートしました。2年に1度コンクール形式で優秀な活動を表彰しています。コンクールは1年目に優秀賞、奨励賞を表彰し、2年目に優秀賞から大賞を決定。地域の資源を掘り起こし、地域の活力とすると同時に活動を広くアピールし、豊かな北海道を未来へと受け継いでいくことを目的としています。

お問い合わせ／国土交通省 北海道開発局 農業水産部農業振興課 ☎ 011・709・2311(内線5685)

