



増えすぎたシカやイノシシ 大半を処分も貴重な皮や肉

財団法人 地球・人間環境フォーラム専務理事 **平野 喬**

日本列島の北から南まで、シカ、イノシシ、サルなどの野生動物が増えすぎて、人間界に被害を与えているという話を1年前にこの欄で書かせていただきました。天敵のオオカミの絶滅、猟師さんの高齢化、中山間地の過疎、気候温暖化など理由はたくさんありますが、大きな要因の一つとして、野生獣の肉や皮などが貴重な資源として活用されていないことが挙げられます。

そこで、有害駆除された野生獣の皮を地域おこしに役立ててもらおうと、「M A T A G I プロジェクト」という活動が進められています。仕掛け人は「革のまち」といわれる東京都墨田区で皮のなめし業を営む山口明宏さん。75年も続く山口産業の専務で、墨田区を革の聖地にしようという「革のまちすみだ会」の代表も務めています。(http://kawa-machi.jp)

肌に優しいエコ・レザー

「有害駆除」と書きましたが、増えすぎてしまったシカやイノシシなどの野生動物は有害獣と指定され、捕獲されるとゴミとして処分されてしまうのが大半です。山口さんは、貴重な皮が有効利用されていないことに心を痛め、豚や牛の皮をなめすのが本業なのにイノシシやシカの皮をなめす技術を開発しました。

ところが、野生動物の皮を扱い始めて、山口さんは家畜の皮との違いに驚かされたそうです。野生動物のことで、皮の大きいつ何頭獲れるかわからない、皮の大き

さが不ぞろい、そして野生動物だけに皮には野山を駆け回ってできた傷がたくさんあり、良質の皮がたくさんとれないことが分かったそうです。安定的に生産される家畜の皮革を受け入れている卸し業者からは引き取りを拒否されてしまい、山口さんが思いついたのが、少量でもなめしに応じるものの、なめした皮は産地に返し、産地で加工・販売して地域おこしに役立てることだったのです。

山口さんのなめし技術は、化学薬品は使わず、植物のミモザの樹皮から抽出したタンニンを利用するもので、赤ちゃんの肌にもやさしいエコ・レザーと認定されています。M A T A G I プロジェクトは、野生動物の皮を活用したい人や団体には、試作品として一枚1万円をなめし、地域の活動に皮革製品をどう活かすかなどのコンサルタント業務にも応じています。シカの皮は柔らかく、手触りがよいので、バッグ、リュック、帽子など多様な商品化が可能です。去る2月には墨田区内でM A T A G I シンポジウムが開かれ、野生獣の皮を貴重な地域資源として、地域経済の活性化、ものづくり文化の向上につなげようと活発な意見交換が行われました。

ところで、捕獲された野生動物の肉も大半が捨てられているのが現状です。ジ



北海道の大自然のめぐみとして売り出されたエゾシカの缶詰

ビエ料理として人気が出始めているとはいえず、まだまだ広く流通して、街中の精肉店で買えるところまで来ていません。酪農が盛んな北海道では、飼われている乳牛(51万頭、2010年)よりエゾシカのほうが多く(65万頭、同)、食べられてしまう農作物や牧草の被害額は67億円にも上るそうです。

ヘルシーなエゾシカの缶詰

エゾシカの肉を美味しく食べる工夫が色々されていますが、北海道・白老町にある社会福祉法人ホープ・フロンティア(電話0144・83・3537)から、エゾシカの缶詰が売り出されました。

エゾシカの肉は低カロリーで鉄分が豊富、脂肪は少ないというヘルシーさが売りです。味噌味、カレー味、甘辛味の3種類があり、私も試食する機会がありました。味が、くさみはなく、おかずにもお酒のつまみにもお勧めです。

気になる値段ですが、3個入りのセットで1000円。送料はかかりますが全国からの注文にも応じています。フロンティア施設長の佐藤春光さんは「今後はソーセージ、ハム、ハンバーグなどにも挑戦します」と話している。

一般財団法人 地球・人間環境フォーラム
環境問題に取り組む公益法人。地球環境問題の科学的調査研究を目的に1990年に設立。
国立環境研究所・地球環境研究センターの研究サポート、研究成果の普及・啓発などのほか、月刊機関誌「グローバルネット」を発行。