

## 書 評

## 「エゾシカを食卓へ ヨーロッパに学ぶシカ類の有効活用」

編著者：大泰司紀之・本間 浩昭

発行年：1998年

発行所：丸善プラネット

関川 三男

帯広畜産大学，帯広市 080-8555

長年、野生動物の生態や保護に取り組んできた著者らのエゾシカ問題に対する総合的対応策の提案書。本書の土台は、北海道農政事業「北海道エゾシカ総合対策」の一環として1997年度に実施された英国、ドイツおよびハンガリーにおける現地調査の報告書である。しかし、堅苦しさはなく、豊富な写真やふんだんなグラフを用いて視覚的にも楽しい。さらに最新の知見や著者らの考え方を平易な文章で表し全体としても読み易い。全体の構成や写真等の配置には何か垢抜けたものを感じる。編著者に新聞関係の方が参加されていることを知り、納得した。ただし、写真が全てモノクロなのは残念である。

書名もさることながら、5ページに渡る目次を見ると、内容の濃さに度肝を抜かれてしまう。北海道の現状把握から始まり、ヨーロッパ諸国での事例紹介、本論であるエゾシカ対策へと続く。

評者も数年前から鹿肉の特性を調べ始めたが、この過程で道内の研究機関で鹿を研究対象とする方が意外と多いことに気付いた。現在、この方々に呼びかけて、エゾシカに関する共同研究を企画している。このような状況ということもあり本書は一気に読めてしまった。また、流れがあるので飽きることもなかった。しかし、各章には簡潔で適切な要約が準備されているので興味ある章から読み始めることも可能である。

ヒトと野生動物との軋轢は、現在、普遍的かつ世界的な問題である。北海道においてもエゾシカにより農林業（推定50億円）やヒトの日常生活への被害が増大し社会問題化している。これに対し種々の対策が実施され、着実に成果は得られているものの、根本的解決には至っていないのが現状である。この原因は、対策がやや個別的で本質的な議論や全体的戦略に欠けることによる。本書の提案は、エゾシカの生態から利用、あるいは流通までを網羅しており、総合的かつ合理的である。

鹿肉は、基本的に低脂肪、高タンパク質で鉄含量が高い。また、今後、予想される世界的な食糧危機に対し、鹿肉は重要なタンパク質源となり得る。従って、

ヒトの食糧と競合しない新家畜として生態系を考慮した利用法を早急に確立する必要がある。野草による飼養法を確立し、経済動物として鹿を新たな畜産業の対象とすることや、さらに囲い込み猟場での狩猟の有料化、あるいは機能性を付与した鹿から得られる特産品の販売を通じて観光産業や地域産業の振興にも寄与し得る。これら鹿の有効利用に関するヨーロッパ諸国の事例は示唆に富む。

野生生物の保護と研究には、多くの時間と人々の理解が必要である。さらに我々の生活パターンや発想の転換も要求される。何故、鹿は森を追われ人里へ降りてくるのか？ この疑問に対して本質的解答を得る事は難しい。森林伐採の悪を挙げつらう事は簡単であるが、紙を全く使わない人はいない。一般の人々にとってシカの激増は、夜間のドライブで鹿とニアミスした恐ろしい体験談の多さで十分に実感し得る。しかし、実際の生息数を科学的に正確に知ることはかなり難しい。淘汰、即、絶滅の図式もあながち嘘とは言い切れない。科学的な予測は、常に確率的で絶対的なものではない。それをわきまえて対策を練り、迅速に行動することの重要性を本書は説く。

エゾシカ問題は広い意味での環境問題である。環境対策に必ず付随する環境リスクと経済効果のバランスをどのようにとるのか？ 実際は、エゾシカを絶滅させず生物の多様性を確保しながら人間の経済活動を発展維持させる方策が望まれる。本書が提案する「エゾシカ協会」は、現在、指摘されている多くの問題に対し、有効な解決策を策定し実行し得る組織である。これを実効あるものにするためには、行政や研究機関、さらに北海道に暮らす人々の連携が必須である。

題名「エゾシカを食卓へ」に表された通り、食べるのがヒトとシカとの共生へと繋がる。鹿肉を食べることによって、多くの問題が浮き彫りにされ、多くの共通意識が生まれてくる予感がする。鹿肉を食べる時、その背景にある問題を意識してもらいたい。北海道で暮らす方には、職種に拘らずに、是非とも読んで頂きたい一冊である。