

「害獣」は山の幸

多摩の農林被害 食べて考えよう

日野に「都会で広げたい」 NPO

シカやイノシシをおいしく食べて、農業被害や森林破壊を防ごう。かつて身近な食材だった野生の鳥獣肉を都市で暮らす人たちの食卓に広げようと、食肉会社の経営者やシェフらが東京都日野市にNPO法人を立ち上げた。六日、千代田区でエゾシカ料理を味わう初のイベントを開く。

エゾシカのすね肉を「トラン」「ボウヴェー」カ料理が人気だ。川口シーなのも人気の理由「と胸を張る。」
使ったカレーや赤ワインでは、シェフ川口さんは「やわらかくて煮込み。港区のレス かずのりさん(三木のシロイ)おいしいと好評。ヘル



6日に初イベント

(小林由比)

日野市にNPO法人「伝統肉協会」を立ち上げたのは、四年前にエゾシカ肉の卸売会社を始めた石崎英治さん(三)。世田谷区にエゾ

生息域広がり 首都圏でも

シカやイノシシによる被害は近年、首都圏でも発生している。

千葉県内ではイノシシが急増。県は二〇一一年度の推定生息域が十年前の四倍以上に広がっているとみている。イノシシによる農林作物の被害は一一年度、過去最高の二億百万円に上った。

千葉でイノシシ 奥多摩ではシカ

面禁止になった。その結の乱獲で一時、絶滅の危機、シカによる被害が機にあったが、戦後の保深刻化。下草が食い尽く 護政策や天敵のオオカミされて表土がむき出しに 減少などで急増。現在林が破壊されるなどし 万二十万頭を大きく上た。このため、〇二年度 回約六十万頭が生息には狩猟を解禁。その 道によると、農作物や後、頭数は減ったが、生 植林した苗木を食べる 額は年六十四億円に上

シカ料理の専門店「エゾシカフェ」を出しており、自らNPOの理事長に就任。川口さんも理事を務める。野生鳥獣に関心を持ったきっかけは、石崎さんが北海道大学で林業の研究をしていた十一年以上前。北海道でエゾシカによる被害を目の当たりにした。東京の奥多摩地域や、静岡と山梨にまたがる富士山麓など、本州でも二ホンシカの食害は深刻だと知った。

「シビエ(狩猟動物料理)」として、レストランで扱う店は増えてきたが、一般の家庭まで広げていきたいと石崎さんは話す。イベントは六日午後四時半から、千代田区神田小川町の「のんちゃんコーヒー」で。エゾシカの角を使った箸置き作りがあり、エゾシカ料理が味わえる。参加費三千元。問い合わせは石崎さんへ 電話090(2057)1415へ。

「伝統肉」料理をすすめる石崎英治さんと川口かずのりさん。テーブルの料理は川口さんが店で出すシカカレー(東京都港区で

奥多摩町でシカ狩猟が全

一方、北海道に生息す