

## やまくに山村塾 第102回行事 講習「罾猟とシカの解体」

趣旨：

- 1) 都市部の人には、田舎の実情（昼は桃源郷、夜は獣の世界）を知ってもらいたい。
- 2) 罾は、いまや田舎のヒトの生活を守るためのみならず、自然環境を保全するためにも必要な行為であり、秘事・秘技としないで開かれたものとすべきだ。
- 3) 罾を通して自然理解を深めよう。報償金が目的の罾はつまらない。
- 4) 獣肉や毛皮の利用を促進しよう。
- 5) 狩猟人口を減らさない必要がある。
- 6) 「他人が殺したものは食べるけれども自分で殺すのは嫌だ」はおかしい。「屠殺場見学」を公教育の中に組み込むべきだ。



講習内容：山国町中摩の庄屋村にて、

- 1) 午前：獣の種類と罾のいろいろ；シカ、イノシシ、アナグマなどの罾猟と罾設置場所の視察。余談：接ぎ木のこと。
- 2) 午後：シカの解体処理実演・実習。4頭が供試された。うち2頭は塾員自身による捕獲、残る2頭は猟友会会員の提供である。榎鶴氏により、腹腔内の解剖と解説も行われた。
- 3) この地に生息する哺乳類全般について。角、毛被について。

講師：榎鶴賢治（塾副代表、山国町槻木在住、罾・銃猟歴40年以上、食肉処理業経験あり）  
相良直彦（塾代表、山国町中摩在住、罾猟歴9年、毛皮取り道楽約40年）  
藤原伸祥（塾員、山国町中摩在住、罾猟歴3年）

支援（猟友会会員）：井上幸治氏（山国町神谷）、吉本亀夫氏（山国町両宮）、  
帖佐喜久美氏（山国町溝部）

事務局：矢野敏行

開催・集合・解散場所：相良直彦方

期日：12月3日（日）10：00～16：30

参加者：22名（外部12名、塾員10名）

会場では、シカ、アナグマの焼肉がふるまわれた。当日解体されたシカ4頭の肉は全員に分配された。残骸は相良のクリ畑に埋めた（肥料になる）。

[感想]

シカ肉は非常に美味しい。孫達も何度も催促するほど喜んで食べる。（西村英三）

シカ、イノシシなどの獣肉に対して、私の家族もまったく忌避感がない。私は「ジビエ」などと言わず、日常食としている。シカ肉は、牛脂（best!）、豚脂、鶏脂などで炒め、大鍋でカレー・スープをつくり、冷蔵、毎日必要量を分けて加熱して食べる。日本風粘質カレーは、煮込み・加熱が面倒。（相良直彦）

毎年この行事を目当てに参加している方々がいる事に気付いた。私自身は毎年のこの行事を体験することで、野生動物の生命を食して我が身が活かされる事を素直に感謝し、「天の恵」と受け止めている。また自然界の営みを考える機会にもなっている。(西村富美枝)





