

屋久鹿の集い

野生鳥獣と狩猟、そしてジビエ

久保裕貴

数理生物学

本稿は九州大学の博士課程教育リーディングプログラム「持続可能な社会を拓く決断科学大学院プログラム」における学生の自主的研究・教育活動のひとつであった「屋久鹿の集い」の記録である。屋久鹿の集いの主な活動のひとつは、九州大学の大学祭「九大祭」において屋久島のヤクシカを用いた料理を提供する模擬店を開き、ジビエ料理、およびヤクシカ肉の普及を促すことだ。それらの活動に至った経緯、また活動の結果を今後の資料としてまとめる。

はじめに、屋久鹿の集いが起こった経緯について記す。そのためにどのようにしてヤクシカ料理に出会ったか、ということについて振り返る。

決断科学プログラムは2013年度にリーディングプログラムとして採択され、2013年10月から試行プログラムとして活動を開始した。プログラムコーディネーターの矢原徹一先生（九州大学理学研究院・教授、持続可能な社会のための決断科学センター・センター長）が以前より研究フィールドのひとつとして調査、研究を続けていたのが、屋久島だ。

屋久島は鹿児島県熊毛郡屋久島町に属する、九州本島最南端の鹿児島県大隈半島佐多岬から南に60kmほどにある島である。九州大学・持続可能な社会のための決断科学センターがある福岡からは飛行機で1時間、もしくは新幹線とフェリーや高速船を乗り継げば6時間程度で訪れるこ

とができる。

屋久島はそれが持つユニークな生態系を評価され、1993年にユネスコの世界自然遺産に登録されている。

決断科学プログラム環境モジュールでは、試行プログラムからプログラム黎明期にとくに頻繁に屋久島へ訪れていた。

決断科学プログラムとしてはじめて屋久島を訪ねたのは、2014年1月11日から13日にかけて行われた決断科学プログラム第1回組織研修ワークショップにおいてである。筆者にとってはじめての屋久島訪問であった。その際、ヤクシランドや西部林道を周り、メディアを通してしか知らなかった屋久島の植生に実際に触ることができた。とくに、世界自然遺産登録区域の西部林道では、道路付近のたくさんのヤクシカやヤクザルがあり、車が近づいても逃げる様子もない、といったような行動がよく観察された。世界自然遺産区域はヤクシカの密度が大きいため植生への食害がとくに著しい。西部林道やヤクシランドなど屋久島の各地には、シカが侵入できないようにシカ柵と呼ばれる柵によって囲まれ、植生の復帰過程や自然状態との比較調査が行われている区画がある。筆者がシカ柵の周りを観察した際には、柵の内側は下層植物が繁茂していたが、対して柵の外側ではヤクシカにより植物のほとんどが食べられ広い範囲で地面が露出している、というほどの明確な違いが見られた。

野生動物の保護対策が図られたことによる個体数の増加にともない、人と野生動物のコンフリクトが生じやすくなっている（Messmer, 2000）。野生生物による農作物や木材への被害だけでなく、人の病因や死因に関するリスクの増大も問題視されてきた（Conover et al., 1995）。日本においてもイノシシやシカによる農業などへの被害が目立ちはじめ、人々とのコンフリクトを増加させている（Ueda et al., 2003; Honda and Sugita, 2007）。屋久島における人と野生生物のコンフリクトとして代表的なものとしてヤクシカによる農業や生物多様性への被害が報告されている（Takatsuki, 2009）。

環境モジュールは屋久島の鹿害に纏わる調査や実習をプログラム開始当時から続けており、その際に大きな助力を得ているのがヤクニク屋（屋久島町宮之浦）である。ヤクニク屋は食肉処理業の許可を受け、屋久島における狩猟鹿肉の加工及び販売を行っている。筆者がヤクニク屋にはじめて訪れたのは、2014年10月23日から28日にかけて参加した環境モジュール屋久島2014年度秋実習においてだった。その際、ヤクニク屋にて聞き取りや捕獲されたヤクシカの解体などを見学させていただいた。

野生生物個体数の制御は概して二つの方策：死亡率を上げるか、繁殖力を下げるか、に分けられる。死亡率を上げることによる制御において、毒や罠、銃による直接的な駆除のほか、病原菌などを利用した間接的な駆除方法がある（Fryxell et al., 2014）。死亡率を上げることによる制御効果については、Veitch and Clout（2002）に豊富な事例がある。屋久島においても2010年に屋久島町が有害鳥獣駆除策としてシカ捕獲報奨金を導入し、獵師によるヤクシカの捕獲を促してきた。以降、シカ捕獲個体数は年々増加し、林野庁によると2014年、2015年の捕獲個体数は5,000頭を超えていた。この有害鳥獣駆除によって捕獲されたヤクシカを有効利用できないか、という機運が高まり上屋久獣友会の牧瀬一郎氏を中心となつて2014年10月29日にヤクニク屋を開業した。

ヤクシカの解体・精肉実習を通してヤクシカ肉に触れる中で、筆者はヤクシカ料理への関心を強めていった。屋久島町の住民への聞き取りでは、ヤクシカ肉は従来、焼肉や味噌煮込みなど簡易に作ることができるような料理として食べられていたという話によく出会った。これはヤクシカ肉が獵師からの譲渡によってのみ島内に出回っており、家庭料理として利用されていたことによるものだろうと考えられる。ヤクニク屋が開業されたことでヤクシカ肉を流通させることができが法的に問題なくなり、島のイタリア料理店であるイルマーレ（屋久島町小瀬田）ではヤクシカのピザなどが、屋久島の情報誌「屋久島ヒトメクリ.」の発行元であるヒトメクリ.（屋久島町宮之浦）ではヤクシカのハンバーグやヤクシカのタイ風ラーメンが提供

されている。このような経験を通して筆者はヤクシカ料理、さらにはジビエへの興味をなにかしらの形にしたい、という気持ちを強くしていった。

つぎに屋久鹿の集いの実施結果を見てみよう。

第1回屋久鹿の集いは第68回九大祭（2015年11月21日、22日開催）において出店された。提供料理は、ヤクシカミンチ肉を用いた、ヤクシカラーメン、ヤクシカ水餃子、ヤクシカ焼きおにぎりの三種で、価格はいずれも200円。総支出は101,564円で、その内訳は参加費18,000円、設備費44,933円、材料費38,631円（うちヤクシカ肉19,116円）であった。総売上は87,200円で、すなわち総売上数は436、内訳はヤクシカラーメン151、ヤクシカ水餃子197、ヤクシカ焼きおにぎり88であった。総支出と総売上の差額はマイナス14,364円となった。やくヤクシカじかVol.1にある第1回屋久鹿の集い報告（久保ら、2017）によると、来店した人たちに屋久島やヤクシカを取り巻く状況の紹介、ヤクシカ肉を使った料理の模擬店を出すことになった経緯を話し興味を持ってもらうことが購買につながり、「このように、消費者が商品の背景にある価値を感じ、その商品を選ぶという選択をしてもらえるかが、ヤクシカ肉などの利用を進めるための手がかりになるのではないかと考えています。」と、つぎの集いの方向性の萌芽が書かれている。

第2回屋久鹿の集いは第70回九大祭（2017年10月7日、8日開催）において出店された。提供料理は、ヤクシカリブを用いたヤクシカスープ300円、加賀野菜の打木赤川皮甘栗かぼちゃと吾郎島金時のコロッケ200円、屋久島町宮之浦の一湊珈琲焙煎所（2017年当時、屋久島町一湊に所在）のコーヒー豆で淹れるコーヒー100円、村上貴弘先生（九州大学決断科学センター・准教授）提供のハキリアリのロースト100円であった。総支出は120,995円で、その内訳は参加費22,000円、設備費46,099円、材料費54,896円（うちヤクシカ肉22,026円）であった。総売上は54,600円で、それぞれの料理のおおよその売上数は、ヤクシカ

スープ 116、加賀野菜のコロッケ 58、コーヒー 14、ハキリアリのロースト 47 であった（正確な計数ができないので、合計しても総売上の値にならない）。総支出と総売上の差額はマイナス 66,395 円となった。やくヤクシカじか Vol. 2 にある第 2 回屋久鹿の集い報告（久保, 2018）によると、売上減退の理由として、九大祭の開催日が例年より一ヶ月ほど早まったことで日中の気温が高く、スープの需要があまり多くなかったこと、また、仕込みに時間がかかったことによる販売時間の短縮が挙げられている。また、第 2 回屋久鹿の集いでは、ヤクシカ肉の嗜好傾向について屋久鹿の集い来店者、とくにヤクシカスープ実食者に対してアンケート用紙を用いて調査を実施した。その結果、アンケート回答合計数 82 名のうち、ジビエについての印象は重複回答ありで「珍しい食べもの」が 54 名、「おいしい」43 名、「好き」32 名といったように好意的な回答が多く、一方で、「扱いにくい」15 名、というようにジビエ料理の敷居の高さを感じている人も多いようだ。レシピを広めたり、加工を扱いやすく工夫したりすることで、ジビエ料理の普及の糸口を掴むことができるかもしれない（御田ら, 2018）。

第 3 回屋久鹿の集いは第 71 回九大祭（2018 年 10 月 7 日）において出店された。提供料理は、第 2 回に引き続きヤクシカリブを用いたヤクシカスープ 300 円、ヤクシカミンチ肉を用いたヤクシカ焼き餃子 300 円、ハキリアリのロースト 100 円であった。総支出は 52,964 円で、うち参加費 18,000 円、ヤクシカ肉 18,626 円であった。総売上は 53,700 円であり、総支出と総売上の差額はプラス 736 円であった（宋, 2019）。やくヤクシカじか Vol. 3 にある第 3 回屋久鹿の集い報告（宋, 2019）によると、天候不良による九大祭が一日中止になるという事態に遭いながらも、設備の再利用やメニューのシンプル化によって支出を絞ったことで、屋久鹿の集いの悲願であった黒字を達成することができた、と記されている。

第 4 回屋久鹿の集いは第 72 回九大祭（2019 年 10 月 12 日、13 日）において出店される予定だったが、同年の台風 19 号の直撃の影響により、

九大祭の全企画が中止となった。当初、運営人員不足により出店が危ぶまれたが、九州大学狩猟研究会の全面的な協力を得て出店が決まり、評判のよかつたヤクシカ餃子の提供のため準備を進めていた。実行委員会の英断を讃えつつ、この年が決断科学プログラムとしての最後の屋久鹿の集いだったであろうことを考えると残念に思う。

決断科学プログラム、とくに環境モジュールでは、屋久鹿の集いのほかにも野生動物についての調査や研究をおこなっている。屋久島でのヤクシカや九州大学伊都地区でのイノシシへの理解や対策を考えるため、プログラム学生および教員が狩猟免許取得を目指す講座の開講、九州大学狩猟研究会と共同で、元岡小学校で毎年開かれる「元岡豊年まつり」でのヤクシカおよびイノシシ料理の模擬店出店、細谷忠嗣先生（九州大学決断科学センター・准教授）が参画する Wild meat Zoo の環境エンリッチメント活動への協力といった多くの場で実践的な取り組みを進めている。

最後に、この場を借りて屋久鹿の集いに協力いただいた、決断科学プログラム学生、教員、ヤクニク屋をはじめとする屋久島で出会った方々、九州大学狩猟研究会、九大祭実行委員会のみなさんに感謝します。

参考文献

- Conover, M.R., Pitt, W.C., Kessler, K.K., DuBow, T.J. and Sanborn, W.A., 1995. Review of human injuries, illnesses, and economic losses caused by wildlife in the United States. *Wildlife Society Bulletin* (1973-2006), 23(3), pp.407-414.
- Fryxell, J.M., Sinclair, A.R. and Caughey, G., 2014. *Wildlife ecology, conservation, and management*. John Wiley & Sons.
- Honda, T. and Sugita, M., 2007. Environmental factors affecting damage by wild boars (*Sus scrofa*) to rice fields in Yamanashi Prefecture, central Japan. *Mammal Study*, 32(4), pp.173-176.
- Messmer, T.A., 2000. The emergence of human-wildlife conflict management: turning challenges into opportunities. *International Biodeterioration & Biodegradation*, 45(3), pp.97-102.
- Takatsuki, S., 2009. Effects of sika deer on vegetation in Japan: a review. *Biological Conservation*, 142(9), pp.1922-1929.
- Veitch, C.R. and Clout, V.N. 2002. *Turning the Tide: The Eradication of Invasive Species*. Occasional Paper of the IUCN Species Survival Commission no. 27. IUCN, Gland, Switzerland.
- Ueda, H., Takatsuki, S. and Takahashi, Y., 2003. Seasonal change in browsing by sika deer on hinoki cypress trees on Mount Takahara, central Japan. *Ecological Research*, 18(4), pp.355-364.
- 御田成頤, 杉山悠生理, 久保裕貴, 須藤竜之介, 宋間徳嘉, 細谷忠嗣, 太田徹志, ヤクシカはおいしいよ!, やくヤクシカじか Vol. 2, 23-30, 2018.
- 久保裕貴, 田川一希, 須藤竜之介, 宋間徳嘉, 江藤敦美, ヤクシカはおいしいの?, やくヤクシカじか Vol. 1, 14-17, 2017.
- 久保裕貴, ヤクシカの集い, やくヤクシカじか Vol. 2, 12-22, 2018.
- 宋間徳嘉, 屋久鹿の集い 2018, やくヤクシカじか Vol. 3, 30-39, 2019.



久保裕貴 くぼ ゆうき

九州大学大学院システム生命科学府修了（理学博士）および九州大学持続可能な社会を拓く決断科学大学院プログラム修了（環境モジュール所属）。専門は数理モデルとシミュレーション。Decision Creative Agency主宰。現在はソフトウェアエンジニアの傍ら、サイエンティフィックデザイン、ゲーム開発、映像制作などを手掛ける。

特集「決断科学を彩る自主的活動のあゆみ」

「おいしい、ひとつなぎ。」

竹内太郎 沖縄近代思想史

九大創食倶楽部は、2016年10月にフロントマンの竹内とディレクターの須藤で立ち上げた、食を通してちょっと豊かな生活を提案する団体です。学生だけでなく、一般参加者も巻き込みながら様々な企画を行うことを目的として、まずは「miso-UNIVERSE」というみそ造りイベントと「おいしいはなし」という対談イベントを企画し、そこで出来た人のつながりを大切にしながら活動を続けています。

学生スタッフは現在20名所属しており、主に比良松准教授の「自炊塾」や「決断科学への招待」という学部生向けの授業を受講した学生で構成されています。分野は様々で、文学部や農学部、医学部など文理横断で楽しい交流も生まれています。

始めて約3年ちょっとの活動ですが、食べ物に関わる人やその周りの道具を扱う人、靴下メーカーや日本画家さんまでも応援してくれる団体に成長しました（図1）。さらに、九大ロバートファン／アントレナーシップ・センター（QREC）からの助成も頂き、オリジナルブレンドコーヒーや乾物の製造、ポタリーの開設などに向けて、日々アイディアを練っているところです。

わたくしたちが特に大切にしているのが「おいしいはなし」というイベントで、その目的は①生産者と消費者が出会う場をつくる、②生産者同士が出会う場をつくる、③学生に「仕事とは何か」を考えもらう場をつ