

「九州大学・狩猟研究会(狩り部)」の設立と活動について

安田, 章人
九州大学基幹教育院

<https://doi.org/10.15017/1912803>

出版情報：基幹教育紀要. 4, pp.57-66, 2018-03-23. 九州大学基幹教育院
バージョン：
権利関係：



「九州大学・狩猟研究会（狩り部）」の設立と活動について

安田 章人^{1*}

¹九州大学基幹教育院, 〒819-0395 福岡市西区元岡 744

The establishment and activities of "Kyushu University Society for Hunting Studies"

Akito YASUDA^{1*}

¹Faculty of Arts and Science, Kyushu University, 744, Motooka, Nishi-ku, Fukuoka 819-0395, Japan

*E-mail: akito_yasuda@artsci.kyushu-u.ac.jp

Received Oct. 26, 2017; Revised Dec. 1, 2017; Accepted Dec. 11, 2017

In Japan, hunting is now in the spotlight. Hunting has been taking place against the background of the conflict between humans and wildlife. For example, wild boar and deer cause crop damage. Hunting, however, is not familiar to most people. We have established "Kyushu University Society for Hunting Studies" in 2014 with the purpose of considering co-existence with wildlife. The society has four kinds of activities: 1. Dissection of wild boar caught in Ito Campus, 2. Processing of meat, skin and bone, 3. Observation of hunting and interviewing hunters, and 4. Taking field trips to a slaughterhouse. For our purpose and for the development of society, we hope to reinforce our relationship with the Faculty of Agriculture and Science in the university, and with locals living in the vicinity of the campus.

1. はじめに：狩猟への注目とアクティブ・ラーニング

近年、狩猟に注目が集まっている。これには、2つの背景があると考えられる。

1 つめは、野生動物と人間社会との軋轢が深刻化しており、その対策として狩猟が重視されていることである。イノシシやシカなどによる農作物の食害や自動車との衝突事故、クマやイノシシによる死傷事故などは、いわゆる「獣害問題」と呼ばれ、大きな社会問題となっている（河合・林 2009）。この問題への対策の一環として、猟期期間外に有害鳥獣捕獲がおこなわれたり、減少する狩猟者の新規獲得のためのフォーラムが毎年開催されたりしている。

2 つめは、食肉に対する社会的な注目である。BSE（牛海綿状脳症）や口蹄疫など、家畜による食肉生産の安全性の問題や、食肉生産にともなう環境負荷の問題、そして、食べられるためだけに生まれ、育てられる家畜に対する生命倫理の問題が挙げられる。このような食肉に対する関心の高まりを背景に、狩猟によって得られた野生獣肉、いわゆるジビエ（仏：gibier）も脚光を浴び始めている。

しかし、このような注目のなかでも、多くの人びとにとって、野生動物や家畜は身近なものではなく、狩猟や食肉に関する問題を自分自身の問題として考える機会は少ない。都市部に住む人びと

の多くは、イノシシやシカをテレビやインターネットで映像は見たことはあるものの、実際に見たことは少ない。現在では、1975年に比べて3分の1以下に減少した狩猟者も、彼らの身近にいないことがほとんどである（環境省ウェブサイト）。

狩猟とは、野生動物の命を奪う活動である。野生動物や自然との関係が希薄なまま、狩猟に対する考察をおこなっても、ともすれば、それは残酷な行為としか見なせないかもしれない。しかし、狩猟とは、倫理だけではなく、生態、経済、文化、社会、歴史など様々な観点から考察することが可能である。そして、その多面性から、自分とは異なる価値観をもつ人たちとディスカッションをおこなうことで、その人にとって新たな考えが生まれることも考えられる。さらに、狩猟現場に実際に赴き、五感を使って野生動物と対峙しなければ得られないことも多くあると思われる。

狩猟に対する社会的な注目が集まっているなか、狩猟そのもの、そしてその先にある「人間は自然や他の生き物とどのようにして生きていくべきか」という問いに対して、実践的な探求をおこなうことを目的として、九州大学・狩猟研究会は設立された。本稿では、その設立経緯と活動内容についての紹介をおこないたい。

2. 設立経緯

2.1. 九州大学伊都キャンパスとイノシシ

九州大学伊都キャンパスは、約264haの敷地面積をもち、単体のキャンパスとしては国内最大である。そのうち全体の38%にあたる約100haが緑地として保全されており、そこには数多くの動植物が生息・生育している。近年、獣害問題の主役として注目されているイノシシもその一員である。

伊都キャンパスは、2000年から造成が開始された。その場所は、もともとミカンやブドウ畑が点在する丘陵地であったが、地元の人々への聞き取りによると、里山だった当時、イノシシの姿を見た人はいなかったという。しかし、造成が進み、キャンパス内に建物ができ始めた2006年頃に、イノシシの生息が確認された。一部の個体は、キャンパス内の緑地から出て、運動場に侵入したり、建物のすぐそばまで接近している（図1）。イノシシは、道路を横切り、キャンパス周辺の山々と行き来するだけでなく、周辺の田畑や住宅地内の花壇などを荒らすようになった。

九州大学では、2013年4月より新キャンパス移転推進室の緑地計画管理ワーキンググループ内にイノシシ対策検討コアチームを設置し、柵による防除と、箱罠による試験捕獲を開始した。私は、その前年の秋に狩猟免許を取得していたため、コアチームのメンバーとして、キャンパス内での試験捕獲を担当することとなった。地元猟友会の有害鳥獣捕獲隊の一員として、1



図1 キャンパス内の建物のすぐそばで餌を探すイノシシ

年間を通して、罾を使いキャンパス内で捕獲をおこなってきた。その結果、2013 年 9 月から 2017 年 11 月までの 43 ヶ月間で、165 頭のイノシシを捕獲した。

2.2. 教育への活用と、サークル活動への展開

捕獲したイノシシは、ほぼ全個体を解体し、食利用していたが、2014 年 10 月から担当し始めた 21 世紀プログラム専攻教育科目「プログラム・ゼミⅡ」の教材としても利用するようになった。このゼミは、21 世紀プログラムの 1 年生を対象とし、今後受講する専門教育に必要な基本的な概念や必要な観点の習得を全体の目的としていた。そのなかで、私のゼミでは、テーマを「我々は、いかにして『肉』を手に入れるようになったのか～狩猟と家畜化、食肉生産から現代社会をみる～」とした。その目的は、狩猟と家畜飼育に関する問題を通して、現代社会の問題をあぶり出し、その問題に対する多面的な分析視点と省察的な考察力を養うこととした。2014 年は、21 世紀プログラム 1 年生 12 名と、人間環境学府修士 2 年の 1 名が参加し、狩猟と家畜化、そして食肉生産に関する文献講読をおこなうとともに、福岡市内にある屠畜場の見学と、伊都キャンパス内で捕獲されたイノシシの解体を実習としておこなった。イノシシを使った実習では、受講生は箱罾で捕獲されたイノシシを観察し、資格者である私が止め刺しをおこなったのち、自らナイフを持ち、解体に参加した。解体後は、その得られた肉を調理して食べた¹。この捕獲から解体、消費までの一連の過程を経験することで、狩猟や食肉に関する考察を促した。

本ゼミは 21 世紀プログラム課程の学生に限られていた。しかし、ゼミの活動内容を聞いた他学部の学生からも参加したいという声があり、また、私も、多くの学生に、イノシシを通して人と野生動物の共存や食肉の問題について実践的に学んでほしいという思いを持っていたため、サークル活動として展開することを決めた。

活動の一步として、ゼミを受講していた 21 世紀プログラムの学生を中心に 12 名の学部生とともに、2014 年 7 月に設立会議をおこなった。設立会議では、部長と副部長を選出するとともに、活動趣旨を作成した。それは、「狩猟を楽しむ活動」ではなく、あくまで、「狩猟を通して人間の生き方を考える活動」とすることを確認するためのものであった。当初、サークル名は「九州大学・狩り部（仮）」としていた。しかし、後述するようにマスメディアで紹介される機会もあり、自分たちの活動趣旨を明確に表すサークル名にする必要があることが、2017 年 3 月に部会で確認された。その結果、「九州大学・狩猟研究会（通称・狩り部）」が正式名称とされた。

¹ イノシシを狩猟するためには狩猟免許が必要であるが、その解体には資格は必要とされない。この実習をおこなうにあたり、受講生の心身への影響を考慮し、実習は希望制とした。また、捕獲現場での立ち会いと解体作業、肉の摂食においては、事前に注意事項を受講生に説明した。そして、実施にあたり、事故防止と衛生に細心の注意を払った。

3. 現在の活動

3.1. 活動内容

狩猟研究会がこれまでおこなってきた主な活動は、1.キャンパス内で捕獲されたイノシシの止め刺しの見学と解体、2.肉、骨、皮を使った加工品の作成、3.地元猟友会がおこなう狩猟活動の観察、4.食肉市場の見学である。

部員たちは、メッセージを交換できるスマートフォンのアプリケーションを利用し、キャンパス内で捕獲があった場合は、何時から止め刺しと解体をおこなうのかを確認し合う。現在、解体はキャンパス内に建設された簡易解体所でおこなわれている（図2）。解体所はガラス張りになっており、ナイフを持ち自ら解体に参加する人だけではなく、外からも観察をおこなうことができる。

解体に参加した部員は、得られた肉をそれぞれ持ち帰り、調理して消費している。その肉から、ハムやベーコンなどの加工品を作成する部員や、肉だけでなく、皮をなめしたり、資料とするために頭骨の標本を作成する部員もいる。

伊都キャンパスは、特定猟具禁止区域に指定されているため、原則、銃を使った捕獲をおこなうことができない。そのため、これまでに2度、私が所属する猟友会がキャンパス外でおこなった巻き狩り（銃と犬を使った猟法）に数名の部員が参加した。部員たちは、マチと呼ばれる、待ち伏せする射手の後方の安全な場所にて待機し、巻き狩りを観察した。また、終了後は、狩猟者に聞き取りをおこなった（図3）。

福岡市には、ブタとウシを解体する屠畜場があり、その作業の様子を見学することができる。私のゼミでは毎年、この屠畜場見学を開催しており、狩猟研究会の部員も参加している。特に、ブタ

はイノシシと同類であるため、その解体作業は非常に参考になる。あわせて、野生獣肉と畜肉の消費における環境、倫理、衛生などの観点からの相違点について考えるきっかけとなっている。



図2 解体をおこなう部員たち



図3 巻き狩りの終了後、狩猟者から話を聞く部員たち

3.2. 活動上の注意

上記の4つを狩猟研究会の主たる活動としているが、注意しなければならない点がある。

まず、安全と衛生上の注意である。捕獲の際、箱罌に近づきすぎて、イノシシに噛まれないように、部員たちは少し離れたところから観察するようにしている。また、解体作業中は、刃物の取り扱いとともに、感染症を媒介するマダニに注意するように促している。そして、調理の際、食中毒防止のため、肉の中心温度が75度以上になるように1分以上加熱するように指導している。

つぎに、倫理と社会における注意である。狩猟とは、野生動物の命を奪う行為であるため、倫理および社会的な観点から、真摯に取り組まなければならない。間違っても、SNSを使って不特定多数の人びとに解体の様子を気軽に見せたり、面白おかしく発信すべきではない。これは部員の総意として確認しており、加入する際の最重要条件としている。

現在、こうした活動上の注意点をまとめたマニュアルを部員全員に配布しており、活動に参加する際に精読することを義務づけている（巻末資料参照）。

4. 活動の成果と今後の目標

近年の獣害問題への注目とともに、狩猟研究会の活動は、マスメディアでも取り上げられるようになった。たとえば、朝日新聞（2016年9月25日朝刊）では、『九大「狩り部」いのち体感中』という見出しで、その活動が紹介された。また、初代の部長を務めた学生は、在学中に「糸島ジビエ研究所」という学生ベンチャー会社を設立した。彼は、2016年度に卒業した後も、糸島市にある野生動物の解体処理施設を拠点に、イノシシの解体や加工、販売による経営をおこなっている。彼の取り組みは、2017年2月に「福岡よかこビジネスプランコンテスト」で大賞を取るなど、多くの注目を集めている。

狩猟研究会は、2017年7月に設立3年目を迎えたため、今後、公認サークルとしての申請を大学に提出する予定である。発足のきっかけは、学生の安全と周辺農地への被害防止のために、私が伊都キャンパス内に生息するイノシシを捕獲し始めたことであつたが、ゼミでの実習を経て、サークル活動へと発展してきた。九州大学・狩猟研究会、そして狩猟活動そのものが社会的な注目を集めているいま、「狩猟を通して、人間の生き方、自然との付き合い方を考える」という活動目標を改めて部内で確認し、精力的に活動していかなければならない。

今後は、サークルという学生の自主的かつ主体的な活動を尊重しつつ、学内外の組織や人びとの連携を重視していきたいと考える。学内では、たとえば農学部や理学部との連携する機会を増やしたい。研究会の活動に、より専門性を加えることによって、部員たちの今後の進路選択や研究活動に貢献することを期待したい。学外では、キャンパス周辺の農家を含めた地域住民との交流、農業協同組合や猟友会などの組織との協力を推進する。地域と連携した活動をおこなうことは、社会人として今後活躍する学生にとって、貴重な経験となるであろう。

狩猟研究会は、「我々は野生動物とどのように共存するのか」という、現代社会において重要かつ答えのない難題に対して、実践的に取り組んでいきたい。こうした活動は、学び続け、問題に果

敢に挑戦する精神と行動力を備えた、アクティブ・ラーナーの育成に貢献できると考える。

参考文献

朝日新聞（2016年9月25日朝刊）『九大「狩り部」いのち体感中』

河合雅雄・林良博編著 2009『動物たちの反乱 増えすぎるシカ、人里へ出るクマ』PHPサイエンス・ワールド新書。

環境省ウェブサイト，年齢別狩猟免許所持者数

(<http://www.env.go.jp/nature/choju/docs/docs4/menkyo.pdf>) (2017年11月30日閲覧)

イノシシ解体-消費安全マニュアル（抜粋）

基幹教育院 安田章人

1. はじめに

野生動物を解体し、消費するという一連の過程を実習によって経験することは、我々人類が他の生物の命の犠牲のうえで生存していることを実感でき、それを取り巻く社会的・倫理的な課題に対して実証的に研究・考察することができる。しかし、野生動物は、家畜のように常に人間の管理下にはないため、解体から消費に至るまで、衛生状態に十分に注意する必要がある。また、解体の際には、刃物の取り扱いにも注意しなければならない。

以下に、イノシシの解体と消費の際に注意する項目をまとめた。実習に参加する者は必ず精読しておくように。

2. 解体・消費時の注意

2-1 解体

- ・解体に適した服装でおこなう（3.参照）
- ・刃物の取り扱いには十分に注意する。自分または一緒に作業している人に、刃が当たらないように。刃物を持ってふざけない。
- ・指などを切ったときは、すぐに作業を中止して、消毒と手当をおこなう。

【ダニと感染症について】

- ・ダニを見つけたら、噛まれないようにつまみ、洗剤を溶かした水に投入して殺す。
- ・解体終了後、着ていた服はその場で脱ぎ、ダニがついていないか確認する。
- ・ダニに食いつかれていた場合、医療機関（皮膚科）で処置（マダニの除去、洗浄など）をしてもらう。無理に引き抜こうとするとマダニの一部が皮膚内に残って化膿したり、マダニの体液を逆流させてしまったりする恐れがある。また、マダニに咬まれた後、数週間程度は体調の変化に注意をし、発熱等の症状が認められた場合は医療機関で診察を受ける。（厚生労働省 HP

より)

- ・ダニによって媒介される感染症

(和歌山市感染症情報センターウェブサイト <http://www.kansen-wakayama.jp/topcs/topcs63.html> より)

重症熱性血小板減少症候群 (SFTS)	ダニに刺されてから 6 日～2 週間程度で、原因不明の発熱、消化器症状（食欲低下、嘔気、嘔吐、下痢、腹痛）が中心です。時に頭痛、筋肉痛、神経症状（意識障害、けいれん、昏睡）、リンパ節腫脹、呼吸器症状（咳など）、出血症状（紫斑、下血）など様々な症状を引き起こします。重症化し、死亡することもあります。
日本紅斑熱・つつか虫病	ダニに刺されてから、日本紅斑熱は 2～8 日後に、つつか虫病は 10～14 日後に、高熱、発疹、刺し口（ダニに刺された部分は赤く腫れ、中心部がかさぶたになる）が特徴的な症状です。紅斑は高熱とともに四肢や体幹部に拡がっていきます。紅斑は痒くなったり、痛くなったりすることはありません。治療が遅れば重症化や死亡する場合があります。
ライム病	ダニに刺されてから、1～3 週間後に刺された部分を中心に特徴的な遊走性の紅斑がみられます。また、筋肉痛、関節痛、頭痛、発熱、悪寒、倦怠感などのインフルエンザ様症状を伴うこともあります。症状が進むと病原体が全身性に拡がり、皮膚症状、神経症状、心疾患、眼症状、関節炎、筋肉炎など多彩な症状が見られます。
マダニ媒介性の回帰熱	ダニに刺されてから、12～16 日程度（平均 15 日）に 発熱、頭痛、悪寒、筋肉痛、関節痛、全身の倦怠感などの風邪のような症状が主で、時に、神経症状（意識障害、けいれん、昏睡）、リンパ節腫脹、呼吸不全、出血症状（歯肉出血、紫斑、下血）が現れます。

2-2 消費

- ・人畜共通感染症や食中毒の予防のため、中心部の温度が 75℃で 1 分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法で十分加熱し、生食は絶対にしない。
- ・色や臭い、見た目に異常が見られるものは摂食しない。
- ・肉を切るための包丁、まな板、ボールなどの調理器具は、専用のものを用意し、使用後は熱湯とアルコールで消毒する。
- ・血液などが飛散する恐れがあるため、肉を切る際に、周辺に食器や食品をおかない。

【イノシシを介した人畜共通感染症】

(厚生労働省ウェブサイト <http://www.mhlw.go.jp/houdou/2003/08/h0819-2a.html> および
高見台クリニックウェブサイト <http://takamidai-clinic.com/?p=9739> より)

E型肝炎	E型肝炎に感染すると、2～9週間（平均6週間）の潜伏期の後に、発熱、悪心・腹痛等の消化器症状、肝腫大、肝機能の悪化（トランスアミナーゼ上昇・黄疸）が現れ、まれに劇症化するケースもあります。なお、若年者の場合、不顕性感染が多いとされています。E型肝炎の致死率は通常1～3%ですが、高齢者や妊婦は重症化しやすく、発展途上国においては妊娠第三期に感染した場合の致死率は30%前後に達することが報告されています。
旋毛虫	旋毛虫はクマ、イノシシ、ブタ、スッポンの筋肉に幼虫のかたちで寄生します。生食により人体に侵入すると、小腸で発育して成虫になり、全身に広がります。幼虫の数が少なければほとんど症状はありませんが、数が多ければ発熱、腹痛、下痢、筋肉痛がおこります。1982年に四日市市の料理屋でツキノワグマの生食により6人中4人が発症した事例が有名です。
肺吸虫症	肺吸虫は淡水カニに寄生しています。カニまたはイノシシ（カニを食べる）を生で食べることでヒトに感染します。 感染すると肺だけでなく脳や眼などにも侵入して、けいれんすることがあります。
サルモネラやカンピロバクター、病原大腸菌等の細菌性食中毒	

3. 解体時の服装

- ・汚れてもよい服（カッパのように、服の上から着るものがよい）
- ・マスク
- ・手袋（破れたら必ず手洗いをして、新しいものと交換する。解体後は手洗いと消毒をおこなう）
- ・長靴（水や血がかかるため）
- ・帽子（作業中、髪の毛に触れない）

4. 解体作業の概要と注意事項

内臓抜き	
内容	注意
1. 高圧洗浄機で十分に洗う。	・泥やダニを十分に落とす。
2. 仰向けにして、正中線に沿って、皮を切る。	・刃を皮に上向きに刺し入れる。普通に切るように下向きに入れると、皮の上の汚れなどが内部に入ってしまう。 ・腹部（みぞおちより下部）では、内臓を傷つけ、消化器

	官の内容物や排泄物を出さないように、刃を寝かせて、皮膚のみを切る。
3. 顎下から舌、気管、食道を取り出す。	・内容物が出ないように、食道をバンドで結索する。
4. 肋骨と胸骨の間の軟骨に刃を入れ、胸を割る。	・刃は上向きで。硬い骨に当たり、急に跳ねた刃で自分や周りの人を切らないように注意。軟骨が見つけられない場合はノコギリを使う。
5. 横隔膜を切る。	・ほかの器官を傷つけないように。
6. 腹部の肉と腹膜を手ではがす。	・小腸や大腸、それらを包む膜を破らないように。
7. 正中線から骨盤までの肉を切り、骨盤をノコギリで切開する。肛門周辺にくり抜くように切っておく。	・直腸の排泄物が出ないように、バンドで結索する。
8. 舌を持ち、頭から肛門にかけて、内臓を引きはがし、そのまま、バケツに落とし込む。	・つながっている組織があればナイフで切る。
9. 前肢と後肢の内側、肋骨周辺をよく揉んで、血管内の血を排出させる。	・血が残っていると肉の味が落ちる。
10. 胸腔、腹腔をよく水洗いする。	・血が飛び散るので、高圧洗浄機ではなくホースの水を使う。
皮剥ぎ	
内容	注意
11. 前肢と後肢の内側から足先に向かって皮を切る。	・内臓抜きに使用したナイフを消毒してから使う。もしくは、別のものを使う。 ・刃を皮に上向きに刺し入れ、滑らせるように切る。
12. ひづめの前で環状に皮を切る。	・皮の外からではなく、内側から切る
13. ナイフを使って、皮をはぐ。	・汚れている手で肉を触らないように。左手は、皮や脚など汚れている部分を触る専用の手にする。右手はナイフや肉など、汚れていないものを触る手とする。左利きの場合は反対。 ・皮を強くひっぱり、肉との間に見える白い筋に刃を当てて、剥ぐ。脂がある場合は、できる限り肉側に残す。

大ばらし	
内容	注意
14. ロースを切り離す。	・背骨に沿って、2本ある。
15. 後脚を切り離す。	・股関節をはずし、ランプ（臀部の肉）もつけて。
16. 前肢を切り離す。	・肩甲骨に沿って。
17. 脊柱とアバラを切り離す。	・肋骨と背骨の間の軟骨にナイフを入れる。
裁割・保存	
内容	注意
18. モモ肉を分ける。	・外モモ、内モモ、シンタマ、ランプなどに分かれる。
19. ウデを分ける。	・肩甲骨は、切れ込みを入れて、肩関節から引きはがす。
20. バラ肉をわける。	・小さい個体ならば、ロースと肋骨と一緒にしてしまう。
21. それぞれの肉の筋膜をトリミングする。	
22. ペットシートにくるんで、冷蔵庫へ。	3、4日間、冷蔵で熟成させる。血や水分がでなくなるまではシートを取り替えながら冷蔵。
23. 冷凍保存。	冷凍する場合は使いやすい量ごとにラップで包み冷凍する。 この際冷凍速度をあげるため、なるべく薄くする。また、長期冷凍やラップに隙間があると冷凍焼けして食べれなくなるので注意。 半解凍で薄くスライスして冷凍しておくとし便利。