



先進国である日本の国土面積の70%は森林だ。私たちのイメージする日本とはその国土の僅か30%にすぎないのではないだろうか。しかし、我々が抱く「大都会日本」というイメージとは裏腹に「大自然」であることが現実だ。それははるか昔から現在に至るまで変わらない日本の姿であり、花鳥風月を愛でる日本文化の礎である。

日本には「肉食い」という言葉がある。この言葉は日本で肉食がはばかれていた明治以前、ウシ・ウマ・イヌ・ニワトリ・サル（五畜）の肉を「菓である」という名目で食べていたころの言葉らしい。たとえばイノシシは山鯨として食べられ、野鳥の肉は味噌漬などにした。将軍家には牛肉や鶏の肉が献上されていたという記録が残っている。もちろん、江戸時代頃の日本には仏教が深く根付いていたという背景もあり、日常的に食べられていたわけではないが、農閑期の冬には栄養補給源として食べられた。

江戸時代頃の人々が野生獣の肉を「菓」と考えていたのも、栄養学が未発達であった背景を踏まえば良い目の付け所である。野生獣の肉には鉄分やビタミンBが多く含まれているからだ。鉄分は貧血防止となる。また、ビタミンB群が不足すると、倦怠感や体の冷え、めまいなどの症状が現れ、重症化すると脚気となり、日露戦争時には多くの日本兵が命を落とした。しかし、肉を食べることによる症状の回復も早く、まさに「菓」のような存在といえるだろう。

以上のような日本における「肉食」と歴史的背景は日本の食文化をより魅力的に思う。本来「肉食」は外国の文化であり、近代以降の文明開化により日本に流入してきたというイメージを持っていた人には目から鱗だろう。しかし、野生獣を実際に見たり食べたりしなければ、それを身近に感じられないかもしれない。だからこそ、私はあなたに日本におけるイメージを「大都会」から「大自然」へ変えてもらいたいのだ。

() *4

仕留められた獲物は、解体され、どこへ行くのか。内臓は？ 皮は？ まさかその辺に要らない部位だけ放置するわけにはいかないだろう。（もちろん地面にそのまま捨てると法律違反である。）このコーナーでは、「肉以外」の行方を追うことにしたい。

まず内臓は、山奥に埋め立てるか、猟犬に食べさせることが多いという。これには、猟犬に獲物を認知させるという意味もある。

そして皮は、内臓と同じく山奥に埋めるのが一般的である。内臓も皮も、埋められれば微生物に分解され、自然へ還る。文字通り「リサイクル」である。しかし、皮は一定の需要があるので、持ち帰る場合もある。猟師が持ち帰った皮は、鞆（なめ）され、革へと生まれ変わる。

鞆、手袋といった製品に使用するのが主流だが、近年「シカ」ご存知だろうか。主な理由は1つ目に、日本でシカがらず、その35%が廃棄される（『シカFuture』参照）この方々を指しているため、皮はそ



れる革は、羊や馬、牛、そして豚のもの。革が注目され始めているのは2つある。

大量に駆除されているにも関わっているというのがある。（『エ数字は、食肉としてのシカの行れよりも多く廃棄されてしまっ

2つ目に、シカ革は他の動物の革と比較して、柔軟性・強靱性・吸水性・耐久性・染色性・風合い等の点において非常に優れているというのがある。奈良市にある正倉院には多数の革製品が保存されている。1300年ほど経ち、牛革はもろく劣化してしまっているのに対して、シカ革の中にはいまだにしなやかで、かつ色が鮮やかなままなものも多い。このことから、シカ革の高い耐久性が伺える。

これほどシカ革には魅力があるにも関わらず、私達が身の回りでシカ革を使っていることは非常に少ない。害獣駆除と地域特色を生かした産業が同時に成立するという点で、今後の北海道、日本にレボリューションを巻き起こし得る存在だと思った。（ ）*3,8



今回の『らいぶらりい』では、狩猟の方法はもちろん、狩猟に関連した民族文化、獲物の利用方法などについてお伝えしてきた。狩猟は私たちにとって非日常だが、地域を守ることに貢献できるという大きなやりがいがある。奥が深く魅力ある狩猟、その素晴らしさをおわかりいただけたかと思う。

狩猟は、紀元前から現在まで時代とともに姿を変えてきた。動物を狩るために生まれた槍、弓、銃などの道具が、人間を傷つけるための兵器として使われた時代もあった。そのようなことがあったにも関わらず、なぜ現代まで狩猟が残っているか。この館報を読みきった人なら、すぐに答えがわかるだろう。「これにて狩猟。」（ ）



狩りの道具、というのと何を連想するだろう。弓か、銃か、或いは虎ばさみか。上げていくとキリがないが、間違いなく全員ナイフを考えただろう。であれば、ナイフを紹介する他あるまいに。

ナイフの用途として考えられるのは、狩る最中に利用するか、もしくは得た獲物を解体する時に利用するかどうか。まず紹介するのは前者だ。ナイフの歴史は中世ヨーロッパにまで遡る。当時行われていた狩猟というのは、王族や、貴族たちの趣味としてのものだった。その様子は芸術家たちに人気のモチーフだった。ナイフを手には獲物を追い、最後には仕留める。その勇敢な姿はドラマチックで、人々の心を射止めた。現在ではナイフ一つで狩りをするのは珍しく、主に獲物を確実に絶命させるため、藪を払うために利用される。

次に紹介するナイフは後者、つまり解体するためのナイフだ。主に利用されるのは、ドロップポイント、そしてセミスキナーだ。まず、ドロップポイントは筋を切ったり、割と汎用性がある。しかし、皮を扱うとなると先端が尖っているため、それをズバズバにし、全てを台無しにしてしまうのがオチだ。セミスキナーは先端が丸いため、皮を扱う点には強い。

ある用途のために極められたものは、たとえ意図していなくとも格好のいいデザインになる。銃、飛行機、新幹線…それらの最たる例がナイフだろう。一言で言うなら、ちょうクール。近代建築の三大巨匠の一人とされるミース・ファン・デル・ローエはこう語った。「less is more」 皆さんも真なる美に触れて見てほしい。（ ）*9

参考文献（文末の*と対応する）

- *1『これから始める人のための 狩猟の教科書』
東雲輝之 著/秀和システム
- *2『猟師になりたい!』
北尾トロ 著/信濃毎日新聞社
- *3『山と獣と肉と皮』
繁延あづさ 著/亜紀書房
- *4『はじめての狩猟』
東雲輝之 外川英樹 著/山と溪谷社
- *5『アイヌ文化の基礎知識』
児島恭子 著/草風館
- *6『アイヌ植物誌』
福岡イト子 著/草風館
- *7『聞き書 アイヌの食事』
萩中美枝 畑井朝子 藤村久和 古原敏弘
村木美幸 著/農山漁村文化協会
- *8『エゾシカは森の幸』
大森司紀之 平田剛士 著/北海道新聞社
- *9『世界の刀剣歴史図鑑』
ハービー・J・S・ウィザーズ 著/原書房