

エゾシカハンターに密着



ハンターの朝は早い。鹿の出前後に活動する。ハンターの朝は早い。鹿の出前後に活動する。ハンターの朝は早い。鹿の出前後に活動する。

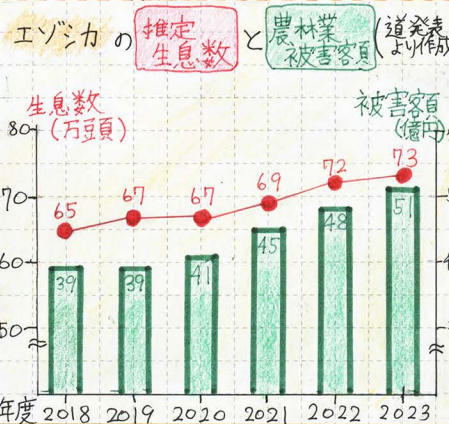
鹿を撃つ。鹿を撃つ。鹿を撃つ。鹿を撃つ。鹿を撃つ。鹿を撃つ。鹿を撃つ。鹿を撃つ。鹿を撃つ。鹿を撃つ。

鹿を撃つ。鹿を撃つ。鹿を撃つ。鹿を撃つ。鹿を撃つ。鹿を撃つ。鹿を撃つ。鹿を撃つ。鹿を撃つ。鹿を撃つ。

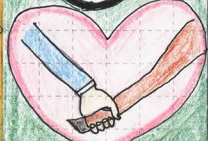
こわくはなかったけど、重たかった。



鹿が増えすぎている！
エゾシカの増加は深刻な問題です。2018年度の65万頭から2023年度の73万頭まで達しています。鹿が増えすぎると、草や木を食べて減らし、自然をこわします。また、牛が食べる牧草やデントコーンなどの農作物も食べられてしまいます。そして、ニュースにもなりました。ヒグマがやってくる鹿を追っています。



鹿と生きる



新聞

令和7年8月
遠軽南小4年
田中 咲麻

エゾシカの解体レポート

私の力では皮をはぐのはむずかしいかったです。



- 解体手順
- ① 鹿を逆さに吊るし、皮に切れ目を入れ、引き剥がる。
 - ② お腹を切って、内臓を取り出す。(心臓、肝臓、肺はペット用に利用するので、保存する)
 - ③ 前足を肩から切り外し、筋肉を骨からきれいに切り取る。
 - ④ 後足の筋肉を骨から切り取る。
 - ⑤ 背中の一筋長い筋肉(ロース)を切り取る。
 - ⑥ 肩甲骨と足の大きな骨はペット用に利用できるので切り外す。
 - ⑦ 残った内臓や骨は廃棄する。



エゾシカとの衝突にご注意

鹿の解体は死してからの鮮度が落ちるためです。早朝と夕方にかけて解体場にはちけ早く行きます。熱いので、鹿の解体場は早く行きます。熱いので、鹿の解体場は早く行きます。熱いので、鹿の解体場は早く行きます。



エゾシカ肉のステーキ
鹿肉のうま味と赤ワインソースがよく合って、とてもおいしかったです。

実はおいしい！エゾシカ料理
エゾシカ肉シチュー
圧力鍋で煮たので、肉が硬くならず仕上がりました。



編集★後記

鹿は畑を荒らしたり、事故の原因になるのだから、銃で打たれて当然の悪者かもしれない。でも、私は熊も山から下りてくる鹿をかわいと思う。鹿肉はおいしいです。味しかったです。私は鹿に触れて、調べ、好きになりました。北海道に住む私たちが、鹿が、お互いに幸せに暮らせたらいなと思います。