

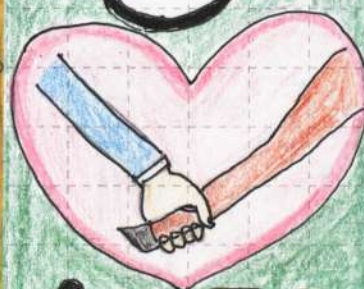
一瞬間飛ぶように	遠くにいる鹿が	「ちました。」	え、で、すぐにう	停め、銃をかま	「丁さんは車を	鹿をいよる
----------	---------	---------	----------	---------	---------	-------

鹿を回収する

鹿が増えすぎている！

年度	生息数 (万豆頁)	被害者数 (億円)
2018	39	65
2019	39	67
2020	41	67
2021	45	69
2022	48	72
2023	51	73

シカはやっかい者？



令和7年8月
遠軽南小4年
田中 咲麻

私の力で"は皮を
はぐのはむす"が
しかったです。



とれた鹿肉、



① 鹿を逆さに吊るし、皮に切れ目を入れ、引きっぱり皮をはぐ。目をお腹を切って、内臓を取り出す。

② 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、二番長い筋肉（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 残った内臓や肉は廃棄する。

け 鹿の解体は死亡してからで
 ち早く行います。熱で肉の鮮度
 は早朝と夕方の方に受け入れを
 します。鹿の解体場

鹿を町の近くで見かけたことがあります。最近では、鹿が列車や車と衝突する事故も多発しています。実は、私の父さんが仕事の帰りの午後8時ごろ、鹿をひいてしまいました。場所は、遠軽町の中心部から少し離れた国道でした。車は前方がこわれて、修理に出すことになりました。た。なによりもお父さんにケがなくて本当に良かったです。



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。



エゾシカ肉シチュー
圧力鍋で煮たので
肉が石更けにならず仕
上がりしました。



編集★後記

鹿は畑を荒らしたり
事故の原因になるので
銃で打たれて当然の悪
者かもしれない。人
里に来た鹿を追って、
熊も山から下りてくる
そうです。でも、私は
鹿をかあいと思つて、
鹿肉はやわらかくて美
味しかったです。
私は鹿に触れて、調べ
て、好きになりました。
北海道に住む私たち
鹿が、お互い幸せに暮
らせたらいなと思ひ
ました。

