The University of Osaka
Institutional Knowledge Archive

Title	大阪大学台湾研究講座主催公開シンポジウム「台湾先住民の権利と狩猟文化の継承」実施報告書
Author(s)	深尾, 葉子; 周, 頡; 張, 仁傑 他
Citation	
Version Type	VoR
URL	https://hdl.handle.net/11094/100198
rights	
Note	

The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA

https://ir.library.osaka-u.ac.jp/

The University of Osaka

大阪大学台湾研究講座主催　公開シンポジウム

「台湾先住民の権利と狩猟文化の継承」

実施報告書

大阪大学
OSAKA UNIVERSITY

2024 年 12 月

大阪大学台湾研究講座主催　公開シンポジウム

台湾先住民の権利と狩猟文化の継承

日時：2024年12月16日(月)13:30～18:20(試食会 18:30～20:30)

大阪大学箕面キャンパス 1F 大阪外国語大学記念ホール
（アクセス：https://www.sfs.osaka-u.ac.jp/access.html）

プログラム

深尾葉子

第一セッション　13:30～15:00

主旨説明・台湾調査報告及び映像上映会
深尾葉子（大阪大学人文学研究科 教授）

周頡

「現代社会における狩猟実践と法との衝突と調和可能性：台湾原住民の経験から」
周頡（東京大学大学院総合文化研究科博士後期課程）

張仁傑

第二セッション　15:10～16:40

「タイヤル族の狩猟文化とその継承」
張仁傑（新北市原住民族狩猟協会 理事長）

第三セッション　16:50～18:20

中西次郎

「日本のジビエ利用の現状と課題」
中西次郎（シェフズキッチンカナールシェフ）

トークセッション（張、周、深尾、フロア参加者）

ジビエ料理試食会　18:30～20:30
会場：10階もみじラウンジ

材料費（ワンドリンク込み）
社会人3000円・学生2000円
（見込み・税込）※要事前申込

メニュー（予定）
- 合鴨と九条ネギの鴨ネギ丼
- 猪のソーシソン
- 薩摩芋のムース
- 猪とキノコのテリーヌ
- 鹿肉の赤ワイン煮
- 特製スモークサーモン

料理イメージ

第一セッション：日本語　第二・三セッション：日本語・中国語（通訳:中井健太）

お申込み：下記URLもしくは右記QRコードよりお申込みください
※試食会締め切り**12月10日（火）**・シンポジウムは当日参加も可
https://forms.gle/vPaB569dG5TGRC2o8
お問合せ：大阪大学台湾研究講座　formosa.osakauni@gmail.com

公開シンポジウムポスター

目次

はじめに・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2
今回のプログラム概要・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・3
スペシャルエクスカージョン報告・・・・・・・・・・・・・・・・・7
シンポジウム報告・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・10
トークセッション・試食会報告・・・・・・・・・・・・・・・・・・12
当日配布資料・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・14
参加者の感想・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・22
シンポジウム登壇者プロフィール・・・・・・・・・・・・・・・・・24

はじめに

日本と台湾の山間地から人と野生動物の関係を考える
―台湾調査とシンポジウム開催に向けて―

深尾葉子（大阪大学人文学研究科　教授）

現在日本はかつてないほどの野生鳥獣の捕殺を行っている。令和３年から５年にかけてニホンジカの捕殺数は毎年 72 万頭前後、イノシシは 52 万頭から 59 万頭前後となっており[1]、大型獣であるクマは北海道で令和５年に 1400 頭以上、秋田で 2000 頭以上と過去に類を見ない捕殺数となっている（環境省公表速報値[2]）。その理由として①農山村における人口減少により野生動物の生息域が広がっていること、②農作物への獣害が各地で拡大している（その被害総額は、令和４年現在 150 億円を超えたとされる（農水省[3]））こと、③猟師や猟銃の減少、④今から 100 年ほど前にオオカミが大量捕殺され日本列島から絶滅したことによる捕食者の減少、⑤フクシマ原発事故後の被災地域等で大規模な人間活動の減少がみられたため前世紀で減少していたシカやイノシシなどが増加したこと、などが挙げられる。今回のシンポジウムでは日本の比較対象地域として兵庫県丹波市を訪れたが、農家から数十メートルの範囲内に多数の箱罠が仕掛けられていた。農家は大切な農産物を根こそぎやられる獣害に頭を痛め、鹿やイノシシを仇のように恨めしく思っている。丹波では、狩りは農業を続けるために農家がやむなく続けているという側面もあり、専門に猟師をするものもいるが大半は農業維持のための「獣害駆除」だ。近年の補助金があるため猟期に入るとこぞって山に罠を仕掛けて毎朝見回りにいくが、そこで捕殺されたシカは補助金をもらうためのしっぽだけを切り取ってあとは埋設や焼却処分となっていた。また、畑の周りだけでなく村落全体に鉄柵で囲いを覆い、獣害に対応するべくさまざまな策が講じられている。こうした状況に心を痛めた地域の人たちが 20 年ほど前から動き出し、捕殺されたシカを解体し、シカ肉の販売や加工品の販売を手掛ける会社を設立した。丹波姫もみじの誕生である。全国でも珍しい衛生的にシカを解体処理できる工場には、猟期に入ると地域から次々とシカが運び込まれてくる。丹波姫もみじの会社概要には創設者の柳川瀬正夫氏による以下のような設立趣旨が書かれてある[4]。

当時行政職員として長年農林業振興に従事し、駆除された鹿ほとんど全てを廃棄処分（土中埋設、焼却等）していた。市役所を退職後、鹿の有効活用を考えて事業化を決意する。

調査研究のため、シカの有効活用の先進地である北海道静内町の加工施設を視察し、解体・加工・熟成方法やシカ肉の供給と需要などについて学び、将来性のあることに確信が得られたので、本州で初となるシカ肉の専門加工施設を建設することとし「㈱丹波姫もみじ」を設立した。

（丹波市では、平成 17 年当時、毎年 1500 頭以上のシカを捕獲しその大半を土中埋設、一部事故死したシカは、民間に委託し焼却処分（１頭あたり約２万５千円の経費が必要）していた。土中埋設には、土地の確保や悪臭・水質汚染など周辺環境に悪影響を及ぼし、又、焼却処分には多額の費用が必要となる。）

丹波姫もみじはその後、栄養価が豊富で脂肪が少なく、タンパク質、鉄分が多く含まれる鹿肉をアスリートや育ちざかりの子供たちが食べやすいミートボールとして販売したり、冷凍の生肉などを販売。さらに鹿肉をつかった高品質なペットフードといった製品をつくる会社も発足し、獣害対策としてのみとらえられていた鹿肉が新たな脚光を浴びるきっかけを創出した。しかし、そもそも鹿肉を食べることをあまりしてこなかった地元では鹿肉食を忌避する傾向があり、しかも鹿肉を利用するビジネスが脚光を浴びることで一部農家のあいだからは、鹿で商売することへ批判の目を向けるような意見もあり、実際の進行にはさまざまな困難が伴った。また猟師と会社側、行政との利害調整も難しく、決して順風満帆な歩みとはいえなかったと当事者は回顧するが、年間 1000 頭の解体、有効利用を目指して現在も活動を継続している[5]。日本においてこれほどの規模の解体場を運営している例は稀有であり、貴重な事例となっている。

そもそも日本の獣害問題には、農山村における人口の減少、これまで農家に必ずいた大型家畜の消滅、牛や馬などが里

1　環境省「ニホンジカ・イノシシ捕獲頭数速報値」令和５年度。https://www.env.go.jp/nature/choju/docs/docs4/sokuhou.pdf

2　環境省「クマ類の捕獲数（許可捕獲数）について　［速報値］【都道府県（知事許可等）】【地方環境事務所等（大臣許可）】」https://www.env.go.jp/nature/choju/effort/effort12/capture-qe.pdf

3　https://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/hogai_zyoukyou/index.html

4　丹波姫もみじ（株）会社概要　https://www.tanba2005.co.jp/profile

5　https://www.tanba2005.co.jp/tanba

にいなくなったこと、戦後大量の植林を行い、動物が豊かに生きられる森が減少したこと、そして最大の捕食者であったオオカミの絶滅など、より大きな歴史的背景が存在する。また現代の日本においては、奥山への太陽光発電や風力発電設置による山の植生の大規模破壊、そして補助金目的の大量駆除、といった地方自治体や行政がからむ捕殺がますます進行しているほか、かつて「マタギ」あるいは「サンカ」と言われた山を移動し、狩猟しながら生活する人々が明治以降根絶させられたこと、さらには山伏や修験道といった山岳信仰と結びついた人の往来が途絶えたこと、などが重層的に折り重なっている。そうした山と人里との関係の大きな変化が近年の大量の獣害対策へとつながっている。明治以降キツネやオオカミを信仰する日本土着の宗教風土が「遅れたもの」「文明的でないもの」として排除され、棄却されようとしたことなども山と人、山と里の関係性を大きく変える要因となったものと思われる。オオカミなき今、狭められる山里空間と、そこで増え続けるシカやイノシシ。そしてすでに九州、四国では絶滅ないしは絶滅に近い状態となったクマが人里に出没する中での大量捕殺。これが近年の現状となっている。

台湾の原住民による狩猟文化と狩猟をめぐる問題

一方台湾では、狩猟を重要な文化的核心に据える「原住民」が、2013 年に野生保育類動物の狩猟および槍砲弾薬刀快管制条例にも違反しているとして 3 年 6 ヶ月の懲役刑を求刑され、その後蔡英文によって 2021 年に恩赦が発令され、ようやく台湾原住民の狩猟実践に関する文化的伝統を尊重する判断が下されたばかりである。その過程は本シンポジウムの周報告に詳しい。台湾原住民族は現在 16 民族が認定されており、その多くが狩猟を重要な生業ないしは文化的儀礼、あるいは山や祖先の霊との交流の機会として現在もさまざまな形で継承している。しかし、野生動物や絶滅危惧種の保護を目的として、野生動物の販売、取引、展示を禁止した「野生動物保育法」が 1989 年に制定されたことにより、原住民の狩猟活動も多くの制約を受けるようになった。現在は原住民による文化的継承と野生動物保護の狭間で、原住民の狩猟実践は多くの制約をうけているのが現状である。

そんな中、台北南部のタイヤル族の居住地烏来では「烏來獵人學校」が発足し、原住民の人たちが自らの狩猟文化を伝え、若者や子供たち、外部の人たちに狩猟を通じた山や野生動物とのつきあいを学ぶ場を創出している。今回のシンポジウムに招聘した張仁傑氏はその狩猟学校の校長を務める人物である。

シンポジウム開催の経緯

実は張氏との出会いは 2023 年 9 月に大阪大学に設置された台湾研究講座のエクスカージョンツアーとして学生および教員が台湾の各地を訪れた際に、そのツアーに参加した深尾および大阪大学中国語専攻教員の中田聡美氏が台湾全島一周の旅を行った時にさかのぼる。学生の見学ツアーと同行し、台北、新竹、台南を訪れた一行から離脱して、深尾・中田は高雄、墾丁などを経て、東部海岸を花蓮まで北上し、最後に台北南部の坪林の茶農家を訪問、最終日の夜に烏来の温泉宿に宿泊した。帰国する当日烏来から空港へ向かうために、新店駅までタクシーを頼んだが、その運転手として登場したのが、今回招聘した狩猟学校校長の張氏であった。新店までのわずか 20 分あまりの道のりで、その人がタイヤル族であること、狩猟の達人で狩猟学校を主催していることなどを聞き、必ずもう一度来ます、と約束してお別れしたのが始まりであった。

その翌年 2024 年の同じ 9 月に、今度は丹波姫もみじに関わり、過去 15 年近くにわたって「獣害」動物として処分される動物たちの利用方法を模索する藤本裕昭氏にも同行してもらい、台湾へ別の調査にきておられた周氏にも現地で合流してもらって烏来を再訪した。

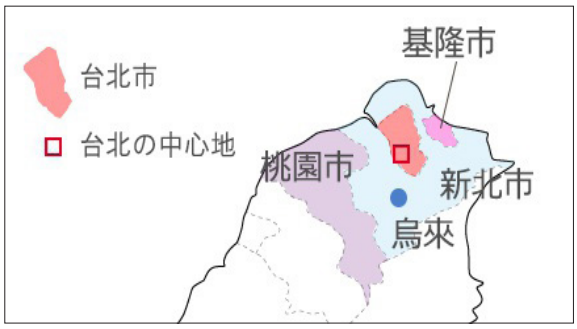
わずか 3 日間の滞在であったが、張氏の案内で烏来の老街と呼ばれる中心地や、烏来の名物の滝、かつて樟脳や木材やカンキツなどを搬出したトロッコ列車などを体験したのち、張さんの狩場へと案内してもらった。張さんは狩猟の達人で、毎年狩りに入ると動物の数が減るためこの 2 年は狩りを自粛しているという。またタイヤル族の人たちは、狩りの前にはかならず gaga と呼ばれる祖先の霊と山に祈りを捧げ、動物をとらせてもらうこと、安全であることを祈願し、感謝する。よその人間が狩場を荒らしたり、祈りのない狩りをしたりした場合には厳しく対処する。また母親が花蓮のアミ族出身の

張氏は、タイヤル族からは狩りの方法を受け継ぎ、アミ族の植物の智慧を受け継いでいるため、森の中の草や木の利用の方法、動物の喰み跡などを詳細に観察し、自らも利用できる。そのため、刀一本と塩さえもっていけば、一カ月山の中に籠っても自分で食料を確保し、暖をとり、身を守りながら生きてゆける、と村の人たちは語る。狩猟学校では、そうした知恵も子どもたちや一般市民、外国人などの受講者に教えているという。タイヤル族では、他のセデック族と同じく、一人で狩りができるようになって初めて立派な一人前である、と考え、大きなイノシシなどを生きたまま部落に持ち帰ったものは英雄となり、その肉は皆で分け合って食べる。その張氏の父親もかつて狩りの達人で、今は息子が立派な狩人に成長している。彼らは獲物を外部に売りにいくことができず、加工品を販売することも禁じられているため、狩猟を通じて生計を立てることは現代においては困難であるが、だからこそ狩猟学校を設立し、原住民の若者が少しでも狩猟の技術をもって生活の足しにすることができるようにと考えた、という。

一連の調査の後、12 月に大阪でシンポジウムを開催したいとの案を伝え、帰国後準備にとりかかった。

今回のシンポジウム開催にあたってはその前日と前々日に、藤本氏の案内で張氏に丹波の森を見てもらい、日本が抱えている獣害問題の深刻さとその対策の問題点を議論した。張氏は、「獣害をなんとかしたいなら、今の単一樹種の森を一刻もはやく伐採し、もとの多様な樹種の森に戻すこと。人間がみずからを柵と檻でかこってその中に住み、その中で畑仕事をするのはまったくナンセンスだ。適宜、狩猟により動物たちと人間の里山の世界とを遠ざけ、捕った獲物は最大限活用すること。獲物をとってそれを焼却処分したり埋設処分したりするなんてまったく荒唐無稽だ」と反応していた。またシンポジウムでは、参加者や学生たちに、「獣害問題、狩猟問題は遠くの他人事ではない。自らの生活と自らの生きる空間と密接に関わりのある問題だ。皆もっともっと当事者意識を持ってものを考え、行動してゆく必要がある」と提言した。

台湾原住民の分布図
（出典：https://www.nikomaru.jp/taiwan/taiwan/indigenous）



烏來の位置
（出典：https://www.moretaiwan.com/article.php?no=84）

1・2　3

4　5

6　7

（1・2）新北市烏來泰雅民族博物館（3）張氏の狩猟場（4）地元の野味レストランにて（5）烏來老街にて（6）タイヤル式紋身（刺青）（7）烏來の滝にて

今回のプログラム概要

12 月 14 日（土）～ 12 月 15 日（日）　スペシャルエクスカージョン

深尾、張、中井の３名が兵庫県丹波市にある「（株）丹波姫もみじ」を訪問。現地の狩猟実践者との意見交換・指導を行った。また、実際に鹿肉の解体工場や狩猟で使用する罠の設置現場も視察し、日台両地の知見をもとに議論を深めた。
大阪に戻った後は、深尾、周、張、林初梅（大阪大学人文学研究科　教授）の４名で食事をともにした。その際、深尾、周、張、林は、16 日のシンポジウムに向けた打ち合わせを行なった。（→詳細７ページ）

12 月 16 日（月）　公開シンポジウム

第一セッション：13:30 ～ 15:00

深尾葉子（大阪大学人文学研究科　教授）
　　報告テーマ：台湾先住民の権利と狩猟文化の継承　―日本と台湾の山間地の社会・経済・文化を比較して―
周頡（東京大学大学院総合文化研究科　博士後期課程／日本学術振興会　特別研究員 DC2）
　　報告テーマ：現代社会における狩猟実践と法との衝突と調和可能性－台湾原住民の経験から

第二セッション：15:10 ～ 16:40

張仁傑（新北市原住民狩猟協会　理事長　他）
　　報告テーマ：タイヤル族の狩猟文化とその継承

第三セッション：16:50 ～ 18:20

中西次郎（シェフズキッチンカナール　オーナーシェフ）
　　報告テーマ：日本のジビエ利用の現状と課題
トークセッション（張、周、深尾、フロア参加者）

ジビエ料理試食会：18:30 ～ 20:30

（→詳細 10 ページ）

12 月 17 日（火）

中国語 IVb（林初梅教授担当）・東アジア言語文化概論（中田聡美准教授担当）に張が参加。学生たちとの交流を行なった。

中国語 IVb での様子

東アジア言語文化概論での様子

スペシャルエクスカージョン報告

12 月 14 日（土）　報告：深尾葉子

14 日（土）午前 9 時 50 分すぎの快速に張さんが間に合わないとのことで急遽大阪から特急こうのとり号の切符を買い、11 時過ぎに篠山口駅に到着。

藤本さんの迎えの車でまずは参観地である丹波市へ向かい、昼食ののちいったんホテルにチェックインして荷物をおろしてから最初の訪問地「いより牧場」へと向かう。山のふもとにある同牧場は近代的な牛舎が立ち並び、糞尿の無臭化処理を行っているため牛舎特有の匂いもなく、牧場という名前とはうらはらに、まるで近代的な工場のようなたたずまい。そこを通り抜けて最初の箱式の罠をみにゆく。

罠は一度クマがかかったそうで現在はエサを置き、入口は開放してある。夜間にイノシシなど多数の動物が食べに訪れているようで付近には獣の匂いや足跡がたくさんある。遠くにシカの親子が人間の姿をみて山の上の方に向かって上がっていくのが見えた。

張さんはしばらく動物たちの様子を観察し、植林地の森の下草が食べ尽くされているのを見て、こんな単一植林の森では動物たちは食べ物がなくて里におりてくるしかない、とつぶやく。そこでしばらく森の様子を観察し、野生動物がどのくらいここに下りてきているかを観察してから次の場所へ。

次に訪れたのは、首切地蔵と呼ばれる地元で信仰を集めるお地蔵さん。かつてこの山中で合戦があり、多数の人が死んだため村人が死者を弔うべく地蔵尊をまつったのが始まりといわれており、首から上の願い事が叶うとして、受験祈願などに遠くからも人々がこの山中の地蔵尊を訪れる。絵馬やお守りの販売所は近隣の村で共同で運営しており、毎月 24 日には村人たちがお参りをしているという。その周辺も先ほどと同じく植林された針葉樹で覆われており、境内には巨木の杉の木も手入れされて何本か立っていた。張さんはすぐさま動物の匂いを嗅ぎ分けて山の中に消えてゆき、30 分ほどして戻ってきた。この付近にはやはりシカとイノシシくらいしかおらずほかの一切の動物の気配もない。我々台湾の山とは全く違う、と顔を曇らせていた。

その後地蔵尊の山の入口付近に一軒の茶店があり、地元の農産物やお土産物も売っているらしいところがあったため、藤本さんが「ここは自家製の大納言小豆を使ったおぜんざいが食べられるのでちょっと寄っていきましょうか」と提案。中では 90 代にも届こうかというおかみさんがお店を切り盛りしておられ、地元の客が数名、お昼の定食を食べていた。我々は四名ともぜんざいを注文。火であぶった餅の入った温かくおいしい手作りのぜんざいを頂く。そのうち店の中にいた人たちと藤本さんが会話しはじめ、聞くと、次に訪れるシカの解体加工場を運営する姫もみじの柳川瀬さんのお名前が登場し、共通の知り合いであることがわかる。またもう一人の客は、その店で出されるお茶を自家栽培しておられる方であることが判明。おかみさんは普段一人でここをきりもりしており、昨年夏にうっかり店で足を滑らせて転倒し、肋骨を骨折した、といってコルセットを全身に撒きつけながら中を手伝う人と二人で忙しく立ち働いていた。丹波の山奥の知る人ぞ知る山の茶店は人々の情報交換の場所でもある。おいしい定食を何種類も出し、美味しい山芋や大根も販売しておられた。

すでに時間は 4 時頃になろうとしていたので急いでシカの解体現場の姫もみじへと向かう。すでにこの日の解体は終了し、店じまいするところであったが、施設内を見学し、今日とれたばかりの鹿の内臓を張さんのために残しておいてくれていた。解体は明日の朝みることにして、しばらく現場で説明をきいたあと次の訪問地へと向かう。張さんたちタイヤルの人たちは山で狩りを行うとその場で解体し、村に持ち帰るため、このような施設の必要性をまったく感じないと言っておられた。彼らはモンゴルの人たちと同じく、仕留めたばかりのシカの心臓を取り出し、その場で狩人たちで分けて食べるという。またイノシシなどはできれば生きたまま担いで持ち帰り、村で血も食べられるよう皆の前で処理し、皆に分け与えてお祭りのような状態で食べる。それに比して丹波では、猟師がそれぞれくくり縄や箱檻などで仕留めたシカを解体場に持ち込み、補助金申請の手続きをしたらあとは廃棄物として処理されたり、焼却処分されたりするという。このことについても張さんは大変驚愕し、なぜこんなに宝の山をみすみすそんな風に捨てたりするのか！私がここに来て仲間たちと狩りをすれば丹波のこの地域を一気に豊かな村に変えることができるのに、、と台湾との想像を絶する違いに驚愕しておられた。

この時点で藤本さんはご自身が焼き鳥屋さんであり、最近はジビエをつかった串焼きやコロッケ、フライなどをイベン

トなどで提供するジビエ料理を専門とされているため、すでに用意いただいた猪肉、鹿肉の料理を温めるために自宅へと向かう。その途中丹波市薬草園に併設された薬草風呂に我々を預けて、1時間後に迎えに来る約束をして、我々は薬草風呂で冷えた身体を温めることとなった。

一時間余り経って、一緒に手伝っておられた藤本さんの友人の方が迎えに来られ、張さんのために、猪肉の牡丹鍋と各種の鹿肉料理をふるまってくださった。張さんいわく「野生の生き物をこんなに美しく料理するなんて我々は考えたこともなかった」と「牡丹」のように美しく盛り付けられた猪肉の牡丹鍋をみてこれも文化の違いを実感しておられた。

この日張さんはこれほど心地よく楽しい食事は初めてといっていいくらい、とおっしゃるほどジビエを堪能し、藤本さんやその友人の方と話をしながら遅くまで語らっておられた。最後はホテルまでおくっていただいた。

12月15日（日）　報告：中井健太

＜9:00～12:30＞

一行はまず、丹波姫もみじ氷上工場で鹿肉の解体を見学した。11月15日の狩猟解禁後、朝から昼にかけて毎日おおよそ20頭の罠にかかったシカが姫もみじへ運ばれ、報告用に尻尾を切り取って保存すると、氷上工場で解体される。日本ではシカの可食部は体重の三分の一程度で、内臓や皮は食べずに捨てられるケースがほとんどであることに張さんは「もったいない、タイヤル族では獲れた獲物のすべてをきれいにいただく」と嘆き、工場で働く猟師たちと写真やビデオなどを通してタイヤル族の狩猟の仕方と道具を共有した。張さんはこの日の解体を担当した猟師の包丁捌きを高く評価し、「タイヤル族ではきっと歓迎されるに違いない」と興味津々にスマホで撮影し、台湾にいる家族に動画を見せた。

見学を終えたあと、張さんの「もっと罠と森を観察したい」要望に応えて、一行は続々と青垣町西芦田、青垣町口塩久、青垣町奥塩久、山南町岩屋付近に設置されてある箱罠を見て回り、近くの森にも入り、植生や獣害の痕跡を確認した。この日、山南町岩屋では自治会による山の囲いの修繕作業が行われているため、その場に居合わせていた「寺内登記測量事務所」を営む現猟師の寺内さんと、岩屋付近の獣害の被害について話し合った。張さんは「丹波の若者は狩猟に関心がなく、引退のために手持ちの箱罠を譲ろうにも受け取ってくれる人を見つけるまでがとても大変だ」と心のうちをこぼす寺内さんとともに、囲いに沿って設置されている箱罠と餌の種類を確かめ、「もっと野生動物の習性に寄り添って仕掛けるべきだ」と罠の設置に関してアドバイスをした。

＜13:30～16:30＞

一行は最後、山南町小新屋に住む藤本さんの親友の家まで訪れ、昼食を取ったあと小新屋の山奥まで四人で歩き、森をフィールドワークしながら指導助言を行なった。小新屋の山にはイノシシで荒らされた痕跡は多く存在するものの、どれもかなり前のもので、いま山にはイノシシが好んで食べそうな植物が生えてないためしばらくは無事だろうと持ち前の猟師の経験から張さんは判断した。

連日の森のフィールドワークから張さんは「丹波の森は貧しすぎる、シカ、イノシシ、クマは食べ物を満足にとれないゆえに人里まで降りてくる」として、「狩猟による獣害の対策はもちろんのことだが、原始林を再生させない限り野生動物は必ず山から下りてくる」と問題点を示し、「まずは狩猟文化を復興させるべきだ、台湾と丹波、手を取り合おう」と猟師交流の必要性を主張した。

竹岡農場を見学する深尾教授と藤本氏

丹波の猟師一家との集合写真

ジビエ調理法を絶賛する張仁傑氏

シカの足跡を確認する張仁傑氏

姫もみじ氷上工場での狩猟技術交流

「囲い」を案内する藤本裕昭氏

森の植生を確認する張仁傑氏

丹波の猟師が使用する箱罠

シンポジウム報告

第一セッション（１）深尾葉子（大阪大学人文学研究科　教授）

まず深尾教授から趣旨説明及び 2023、2024 年の台湾出張報告があった。深尾教授は以前より関わりのあった兵庫県丹波市での獣害や里山の維持の課題について、より多くの人に知ってもらいたいと思っていた中、台湾出張で張仁傑氏と出会い、台湾の原住民の狩猟文化も多くの困難や問題に直面していることを知り、今回のシンポジウムの企画に至ったと説明した。そして地方の過疎化や高齢化の影響を受けて、日本の里山のマネジメントが立ち行かなくなり、旧来の自然生態系が崩れて、獣害等の被害が深刻になっている現状について言及した。さらに、自身の台湾出張の時の写真を共有し、台湾出張の概要や張仁傑氏と出会った経緯について紹介した。最後に深尾教授は、台湾の原住民の狩猟文化は宗教や信仰や在地の知恵に根差したものであるが、日本の狩猟はかつての文化的意義が失われ、現在は野生動物の数の管理や駆除、それに伴う補助金の支給等、事務的なものになってしまっており、本シンポジウムを通して文化に組み込まれた狩猟をもう一度考え直し、相互理解の場としたいと強調した。

第一セッション（２）周頡（東京大学大学院総合文化研究科　博士後期課程／日本学術振興会　特別研究員 DC2）

第一セッションの後半では、東京大学博士後期課程の周頡氏が「現代社会における狩猟実践と法との衝突と調和可能性：台湾原住民の経験から」と題し、報告を行った。まず、周氏は古代から現在に至るまでの狩猟の法規制に関する背景を紹介した。周氏は人類の歴史上、世界的に野生動物は規制の対象ではなかったが、現代では野生動物の保護や環境保護への関心が高まり、法規制が厳格化されるようになり、原住民も法規制の下で狩猟活動を行わなければいけなくなったと説明した。次に原住民の狩猟は、在来知（周氏は「科学的な､学校教育を通じて得られる科学知に対置されるもの」と定義している）の実践の一つとして、原住民自らの伝統文化と祖先との繋がりを守るための不可欠な部分であると述べた。またタイヤル族は gaga という自然との調和の教えに従って狩猟を行っており、生態系の調整の役割も担っていると語った。

ここで、周氏は台湾の野生動物の狩猟にかかわる法律を３つ（「野生動物保育法」、「槍砲彈藥刀械管制條例」、「原住民族基本法」）を紹介し、それらが原住民の狩猟の現状に合っていなかったため改正を行ったものの、依然として条文の一部の意味が曖昧かつ不明瞭であるため、原住民の狩猟に関する裁判が後を絶たないと説明した。周氏はそれの最たる例として Talum Suqluman 狩猟事案を挙げた。この事案では、Talum Suqluman 氏が親孝行のために行った狩猟が原住民の文化発展権に違反するかが争点となり、同氏は伝統文化の一部だとして無罪を主張した。2021 年の憲法解釈の場には原住民文化の専門家も参加したことで、原住民の文化や立場に沿った意見が提出され、最終的に Talum Suqluman 氏は無罪となった。周氏は専門家の意見によって、一部の大法官が影響を受けたのではないかと考察した。そして総論として、法律は皆がより良く生活するためのものであり、在来知を理解できる人を議論の場に多く招き入れられれば、裁判官たちが原住民文化をより深く理解できるだろうと締めくくった。

質疑応答では、来場者から Talum Suqluman 狩猟事案において、原住民以外の台湾人からも Talum Suqluman 氏を応援する人がいたのはなぜか、との質問があった。周氏は親孝行という概念は漢民族にとっても重要なものであり、Talum Suqluman 氏の気持ちに共感する人が多かったからだと答えた。

第二セッション　張仁傑（新北市原住民族狩猟協会　理事長　他）

第二セッションでは、新北市原住民族狩猟協会理事長の張仁傑氏が「タイヤル族の狩猟文化とその継承」と題し、報告を行った。最初に張氏は、本シンポジウムの前に訪問した兵庫県丹波市での猟師との交流について取り上げ、日本の狩猟の大きな問題の１つは、皆で集まり、協力して問題を解決しようという意識が希薄であること、もう１つは若者が町を出てしまっており、狩猟文化の担い手がいないことであると述べた。張氏の住む烏来では、猟師は本業として猟を行い、獲物を皆で分け合い、13 歳以上であれば文化継承のため狩猟の訓練を行っている。また狩猟訓練は父親ではなく、周りの大人が行うのが基本であるとのことであった。

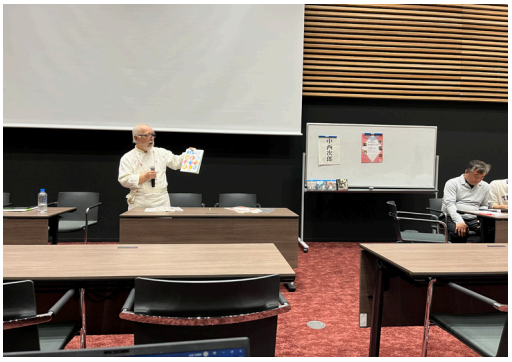
次に、張氏自身の猟師としての経歴や経験について言及があった。張氏は 10 歳から狩りを始めたが、15 歳ごろから法律が厳しくなり、猟師に対する抑圧や制限が増え、決められた動物以外を獲ると罪に問われるようになったと語った。ある時期に銃が没収されてからは弓矢で猟をしなければならず不便になり、さらには罠の大きさや紐の太さに至るまで、様々な制限が課せられたが、現在は台湾各地に協会が出来、政府と話し合いが進められるようになったことで、状況は好転したと述べた。そして張氏は実際に獲った獲物や、張氏の息子が魚を捕まえた写真や映像を共有し、当時の状況や各動物の特徴を詳しく説明した。臨場感のある写真や映像に、来場者から時折感嘆や驚きの声が上がった。

続けて、張氏は狩りが出来なくなると野生動物が町の中に進出してきてしまうと述べ、狩猟によって野生動物の数をコントロールする重要性に言及した。さらに、日本の山に植えられているのは人間の利益になる樹木で、果物が実らない、動物にとって食料にならないものばかりであることも、近年日本で害獣の被害が増えている一因であると説明した。今後日本は森を原生林に近い形に戻していくべきで、そうすれば獣害も収まるだろうとアドバイスした。最後に張氏は、本シンポジウムにて他の報告者及び来場者と意見を交わし、台湾と日本の地方活性化のヒントを得たいと語った。

この後、来場者の１人である丹波市の猟師・藤本氏から、丹波の猟師たちが狩猟に対して熱意があまりなく、張氏が丹波を訪問していてもあまり関心を示さず、大変残念に思ったことや、張氏の豊富な知識に大変驚き、勉強になったこと等、丹波市訪問時のエピソードが語られた。

第三セッション　中西次郎（シェフズキッチンカナール　オーナーシェフ）

第三セッションでは、シェフズキッチンカナールの中西次郎氏が「日本のジビエ利用の現状と課題」と題し、報告を行った。中西氏は、日本で縄文時代等の古来より猪や鹿が食べられてきたことや、現在も宮崎県などの一部の地域で猪の肉が神聖視され、供え物とされていることを説明した。また、自身が西洋料理を学ぶようになったきっかけについても言及した。最後に、今回のジビエ試食会のメニューについて紹介した。



トークセッション・試食会報告

トークセッション（張、周、深尾、フロア参加者）

トークセッションでは、来場者から多くの質問が寄せられ、張氏を中心に、周氏、深尾教授が回答及び質問に関する討論を行った。

本学の学生から、日本の学生は都会志向の人が多く、地方活性化が難しいが、台湾ではどういった取り組みをしているかや、日本で問題になっている外来種問題にどのように対応しているか、原住民の立法議員の役割等について質問があった。張氏は、台湾でも「北漂」と呼ばれる、台北を目指して進学・就職する若者に関する問題があることに言及し、深尾教授も台湾で、政府が長期的な仕事を地方に用意する取り組みを行っていることを紹介した。藤本氏は、日本では以前官邸主導で狩猟を若者に継承していくための会議が開かれ、日本のジビエを輸出しようという話になったが、結局補助金が支給され、それの取り合いになって終わってしまったと補足した。また、張氏は外来種について、利用価値があるものについては利用し、不要なものについては特に何もせずに放置していると述べ、原住民の立法議員は原住民のために最前線に立つべきだと回答した。

来場者からは、原住民の民族数についての質問や、農業に従事した経験のある人から害獣駆除の方法についての共有や、それを受けて張氏や藤本氏からアドバイスがあった。

トークセッションの最後に主催の深尾教授から、このような場を設けられ、台湾及び日本のジビエを取り巻く現状について議論できて非常によかったとのコメントがあった。張氏も大阪大学の学生やジビエ関係者等の来場者と意見を交わすことができ、日本の未来を感じたと語った。本講座運営責任者の林初梅教授も、深尾教授に対し、台湾研究講座の活動の幅が広がるようなシンポジウムの実施への感謝の意を述べた。

（左から）深尾教授、周氏、張氏、中井氏

フロアからの質問に答える周氏

感謝の意を述べる林初梅教授

学生からの質問の様子

学生からの質問の様子

ジビエ試食会（会場：大阪大学箕面キャンパス 10 階　もみじラウンジ）

ジビエ試食会は約 40 名が参加した。提供された料理には、鴨肉、イノシシ肉、鹿肉等が使用され、フレンチだけでなく和食風のものもあり、ジビエ料理の幅の広さを実感できた。学生からは、鹿肉が思ったより柔らかくて食べやすい等の声があった。中西氏からのジビエ料理レクチャーもあり、ジビエ料理に皆舌鼓を打ち、交流を楽しんだ。

メニュー

・合鴨と九条ネギの鴨ネギ丼
・猪とキノコのテリーヌ
・猪のソーシソン
・鹿肉の赤ワイン煮
・薩摩芋のムース
・特製スモークサーモン

試食会の様子

中西シェフによる事前準備の様子

シェフズキッチンカナールの皆さんと深尾教授

鹿肉の赤ワイン煮

特製スモークサーモン

薩摩芋のムース

合鴨と九条ネギの鴨ネギ丼

猪のソーシソン

猪とキノコのテリーヌ

当日配布資料

台湾先住民の権利と狩猟文化の継承
―日本と台湾の山間地の社会・経済・文化を比較して―

深尾葉子
（大阪大学人文学研究科　教授）

1　シンポジウムに至る背景

・人間の生活と経済と人間を支える持続的な里山経済

➡里山のグローバルマネジメント

過疎化・高齢化・人口の都市集中などによって里山の維持管理の担い手が消滅しつつある中で、旧来の自然生態系の維持システムが音を立てて崩れつつある日本。

・社会生態学のアプローチ➡人間と自然を対置するのではなく、人間による外界への働きかけはどういう意味付けによって行われるのか、に注目し、自分たちをとりまく環境に対するかかわり方によってさまざまな変化がもたらされているというサイバネティックなフィードバックループとして理解する手法。

2　日本における「獣害問題」

・戦後の盲目的ともいえる植林により、豊かな広葉樹林が失われ、野生動物にとって貧弱な栄養環境しか作り出さない針葉樹が圧倒的に。

・また丘陵地帯や緩衝地帯の開発や住宅建設、道路やダムやコンクリートによる治水工事により野生動物の生活世界が著しく狭められ、その種の多様性が激減し、循環的な再生産のサイクルが閉ざされつつある。

・農村、中山間地域の過疎高齢化による里山への関与の崩壊

・かつて「マタギ」や「サンカ」といった山に生きる人々が、その「空間ごと」消滅させられてしまった歴史的経緯。宗教や信仰と密接につながりあっていた狩猟や山棲みの人の固有性や意味が失われ、「頭数管理」「駆除」そしてそれに伴う「補助金」行政。

3　二度の台湾訪問と台湾調査

大阪大学に設置された台湾研究講座

コロナ以降短期ビザ免除の渡航が４年半にわたって撤廃され、中国への調査困難に。

2023 年９月と 2024 年９月の二度にわたる台湾訪問（1980 年代に複数回訪れて以来実に 35 年ぶりの訪台。その間主として陝西省黄土高原調査に毎年通っていたため他の地域への訪問の機会がほとんどなくなる）。

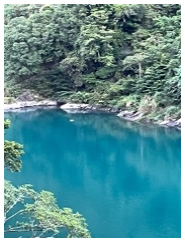
2023 年９月・・・台北、新竹、台中、高雄、墾丁、花蓮、坪林、烏来（全島一周）

2024 年９月・・・新北、坪林、烏来（３日間張さんに案内してもらう）

◆2023 年調査時

坪林の茶農家・
東方美人茶

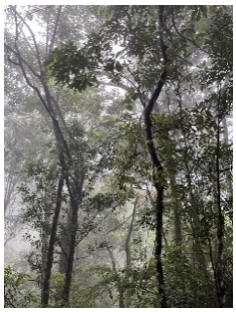
新北市烏来・温泉



←張さんとの出会い

★2024 年９月　張さんを訪ねてタイヤルの部落、烏来へ！

←張さんのお父さんも狩りの達人



←張さんの狩場に案内していただく

現代社会における狩猟実践と法との衝突と調和可能性
：台湾原住民の経験から

周頡
（東京大学総合文化研究科　博士後期課程）

本発表では、現代社会において法律によって厳しく規制されている狩猟実践が、台湾原住民にとってどのような意義を持つのかを論じる。さらに、台湾原住民の狩猟事案に関する判例を分析することで、伝統的な狩猟実践と現代的な法的規範の間にどのような矛盾が存在し、またその矛盾がいかにして調和されうるのかについて検討する。

まず、現代における狩猟活動の減少と法的規制との関係について簡略に紹介する。近年、野生動物保護や環境保護への関心が高まるにつれ、関連する法律や政策も厳格化されるようになった（小坂田ほか　2022）。その結果、現代社会では先住民たちが過去のように自由に狩猟を行うことが困難となり（マンフレディーニ　2017）、狩猟活動は必ず法的規制のもとで実施されなければならなくなっている。

次に、なぜ狩猟が現代社会の先住民にとって重要な意味を持つのかを考察する。狩猟活動は先住民の在来知に基づく日常的な実践の一つとして、豊富な文化的知識や習慣を含み、世代から世代へと受け継がれてきた先住民文化の不可欠な部分である。狩猟を通じて、先住民は食料や資源を得るだけでなく、狩猟前の儀式や狩猟中に語られる物語を通じて、自らの歴史や出自を再確認する。また、先住民の狩猟方法は人間と動物との相互関係に基づく生態系を重視しており、人間と自然との調和を図る役割も果たしている。

最後に、本発表では、台湾における原住民狩猟事件（Talum Suqluman 狩猟事案）に関連する法的判決を分析することで、台湾の現行法制度に内在する法解釈の矛盾を明らかにする。それと同時に、狩猟現場における具体的な諸実践が法的規定とどのように齟齬をきたし、必ずしも適用されていないのかについて検討する。とりわけ、狩猟事案の当事者が原住民である場合、近代的な法制度と原住民の在来知との対立が顕著化する。こうした対立に直面した裁判官は、原住民の在来知に対する理解の深さと主観的な態度によって判決の結果に大きな差異を生じさせている。このような判決結果の不一致さは、原住民の狩猟実践に関する権利や法的基準の曖昧さを浮き彫りにし、さらに裁判文書からは、現存の法体系において、原住民が依然としてマジョリティ社会から「野蛮な他者」として扱われる傾向があると示唆される。

補足資料

１．Talum Suqluman 狩猟事案

Talum Suqluman（漢族名：王光禄）は、台湾原住民の一族・ブヌン族の猟師である。2013 年、年老いた母に「肉を食べたい」と言われ、拾った猟銃を用いて台東の山でタイワンカモシカとキョンを 1 頭ずつ狩り、持ち帰った。当時、タイワンカモシカとキョンは政府に「野生保育類動物」と指定されていたので、彼の狩猟行為は『野生動物保育法』違反の嫌疑で、台東地方法院で懲役 7 ヵ月の判決を受けた。さらに、彼が使用した猟銃は規格外のもので安全性に疑問があるため、『槍砲弾薬刀械管制条例』（日本語：槍、大砲、銃、弾丸、刃物など危険物を規制する条例）違反により、3 年 2 ヵ月の刑罰が加わり、計 3 年 9 ヵ月の懲役刑となるところを 3 年 6 ヵ月の刑期に減軽された（2014 年）。

それに対して、Talum Suqluman は、自身の狩猟行為が原住民の伝統文化の一部と見なされると主張し、『憲法』第 22 条、および『原住民族基本法』第 19 条を根拠に、狩猟権は憲法が原住民に付与する正当的な権利であるとして無罪を主張し、最高裁判所に上訴した (2015 年)。最高裁判所は 2017 年、Talum Suqluman 狩猟事案を審理した際、Talum Suqluman 狩猟事案を含め原住民狩猟実践に対する法的制限が多文化主義を提唱する改正憲法に違反する疑義があると判断し、司法院大法官に憲法解釈申請を行った。

その訴えに対して、2021 年 5 月 7 日に大法官たちは、『野生動物保育法』と『槍砲弾薬刀械管制条例』は部分的に違憲であり、これから相応の条文を改善すべきであるが、総体的には憲法に合致しており、原住民の権利を侵害していない、と判断した。

2021 年 5 月 20 日、蔡英文は就任してから初の恩赦を発令し、台湾原住民の狩猟伝統に対する尊重を強調した。多元的な台湾社会を構築するために、Talum Suqluman に対する恩赦を実施し、3 年 6 ヵ月の懲役を免除することが発表された。2022 年 6 月 18 日、Talum Suqluman は懲役が免除されたものの、有罪判断は変わらなかったため、法務部は Talum Suqluman 狩猟事案について再び最高裁判所に上訴した。

2024 年 3 月 14 日、最高裁判所は元の判決を取り消し、Talum Suqluman に無罪の判決を下した。

2．『野生動物保育法』

『野生動物保育法』は 1989 年に国際社会の圧力のもと制定され、台湾における野生動物保護を目的とした最初の法律である。『野生動物保育法』施行の直前に、台湾における密猟、密漁や密輸が幾度となく禁止されても、状況は変わらず、国際社会で物議を醸した。そのままでは、ワシントン条約に基づく貿易規制とペイリー修正条項に基づく経済制裁が科される恐れがあるため、『野生動物保育法』が急遽施行されることとなった。しかし、当時の台湾では動物保護の観念は芽生えたばかりで、台湾在来種の野生動物を保護することのみを考え、動物種集群が構成する生態系や長期的な保護計画を考慮するまでには至らなかった。その結果、『野生動物保育法』はできる限り多くの在来種を保育類動物として認定しようとしていた。この政策は、一部の保育類の動物を絶滅危惧から守った一方、近年にキョンなどの動物が過剰に増殖するようになった原因でもある。近年、Talum Suqluman が狩ったキョンや、台湾原住民が頻繁に狩猟するタイワンザルなどの動物が保護対象から外されるようになったのは、『野生動物保育法』の初期段階に存在した誤りに対する救済措置とも言える。

3．『槍砲弾薬刀械管制条例』（『槍砲法』）

1983 年に公布された『槍砲法』は、台湾社会全体を対象とする法的条例であり、これにより原住民が伝承された猟銃を所有することは違法とされ、有罪判決を受けた事例も存在した。2001 年に台湾原住民が猟銃を保有することは合法化されたが、許可された猟銃は自作猟銃、つまり伝統的な製造法に従って作られた猟銃に限るものであった。しかし、ここでの「伝統的な製造法」は、実際には台湾内政部が定めたものであり、多くの現役猟師にとって馴染みのないものであった。また、政府の製造説明に従って作られた拳銃は、安全性を保証できるものではなかったという。その一方、2020 年にようやく弾丸などの猟銃用の部品の所有が合法化された。つまり、2001 年から 2020 年までの 20 年間、原住民は猟銃の保有が法的に許可されていたとはいえ、安全性が保証されない自作猟銃しか利用できないことに加え、猟銃の使用に不可欠である弾丸の保有が認められないなど、様々な法的制約を抱えていた。例えば、『槍砲法』により、原住民が「自作猟銃」を持つのは合法であるが、条文の不明確さから「弾丸」や「猟銃の主要構成部品」の所有は依然として違法と見なされている。そのため、原住民猟師が起訴される事例も多かった。猟銃使用は事実上厳しく規制されたことで、原住民の狩猟実践に関する猟銃利用が法的に抑制されていたのだ。

4．『原住民族基本法』

1990 年代以降、原住民自己主張運動のグローバル化の影響を受け、台湾でも原住民が自らの言語、文化、土地所有など様々な権利を守ろうとする運動が活発化するようになった。例えば、「還我族名」（私たちの元の名前を返せ）運動は、日本植民政府や台湾国民政府が長年にわたり、原住民に恣意的に名前を付けたり、蔑んだりしてきたことに対して、原住民の自称を公式に認めることを求めた。そして、分類された 9 民族に、原住民自身の要請に応じて新たな原住民族を加えるというのが、この運動のもう一つの目的である。結果として、現在、台湾政府に認められているのは、旧有の 9 原住民族から、16 原住民族になった。同様に、奪われた土地の返還運動や、政府による不合理な狩猟規制に対する狩猟権返還運動も行われた。こうした原住民族意識の高揚のもと、2005 年に原住民の自治権、文化権、言語権、及び狩猟権を保障することを目的とした『原住民族基本法』が施行された。以上に紹介した二つの法律に比べて、2005 年の『原住民族基本法』は歴史が 20 年ほど浅いが、『原住民族基本法』の施行に伴い、『野生動物保育法』と『槍砲法』における原住民に関する部分は、多かれ少なかれ調整された。

参考文献

小坂田裕子・深山直子・丸山淳子・守谷賢輔編（2022）『考えてみよう 先住民族と法』信山社。

マンフレディーニ , アリーゴ・D.［梶山伸久］（2017）『世界の狩猟と自由狩猟の終わり』大学教育出版。

周頡（2022）「近代法と原住民の在来知の葛藤とその行方 :Talum Suqluman 狩猟事案をめぐる憲法解釈から」『日本台湾学会報』第 24 号、121-144 頁。

ジビエ料理入門（3）猪肉料理

初出：「食生活研究」、44(6)、2024、p.370-375

中西次郎
（Chefs Kitchen canard（カナール・オーナーシェフ））

猪について

本誌に、ジビエ入門編（１）に引き続き、ジビエ料理実習編として鹿肉編（２）を紹介したが、本号では、猪肉編を紹介する。

まず、食材のイノシシについて。罠などで捕獲されたイノシシがどのような過程をへて食材になるのかを知っておいてほしい。最近では SNS などで狩猟の動画を見ることができる。ワイヤーの端を木の幹にまいて、イノシシの動きを止め、更にワイヤーを引くと獣の弱点である腹部が鉄格子にあたり、身体極まった状態になる。それでもなお彼は抵抗しもがくが、電気ショックで仮死状態に、左鎖骨下に槍先をあて、心臓めがけて一気に突き刹と断末魔のような叫ぶ声と共に、皮膚が裂け、血しぶきが飛ぶ。まだ息をしているが、もはや最後のトドメを刺されるのを待つように横たわっている。狩猟者の最後の一突きで痙攣し、赤黒い血が地面に流れる。まさに、命のやり取りです。

イノシシは古くから人々と関わり、祭壇に頭部を奉納し神楽を舞い、女性達の手で調理され振る舞われた。神饌（しんせん）である。神楽の前に奉納される儀礼だが、舞人が作法に従い切り分け、村人や参拝者に振る舞い、自然からの頂き物を山ノ神に捧げることで感謝の意を表し、神霊の宿ったその肉を撤饌（てっせん）として食べた。古人は、この儀式により自らの身体にパワーを宿したという。

註：神饌：神に供える食べ物、撤饌：神前の供え物を下げる

猪が冬に猟期が限定されるわけ

イノシシは、11 月から２月にかけてが、繁殖期、実りの秋からの森の恵みである。木の実をたべ、栄養を蓄えて雌は妊娠、出産の準備に入るが、雄は雌を求めて森を歩き回り雌と同じく大量の木の実をたべる。以前、狩猟者から聞いた話では、「イノシシを狩るなら正月の前後が良い」とのこと。いずれも、１年で最も個体が大きくなり脂肪も蓄えられる。獣にとっての繁殖期は美味しく味わえる時期でもある。

野生動物を捕獲する点では、有害鳥獣捕獲もあるが、ここではあくまで食材としてのイノシシ捕獲による料理をご紹介させていただきます。

イノシシ肉の特性と栄養評価

イノシシ肉の良さは、何と言っても脂肪の旨さ、口に入れると自然ととろける融点の低さです。皆さんご存知の通り、ぼたん鍋の肉、あれほど脂が乗った肉でも頂けるのは融点の低さです。もちろん、あの独特の味噌仕立てでも有りますが、イノシシ肉の特性、融点の低さが胃に対しての負担を軽くしてくれます。融点 37℃程度です。

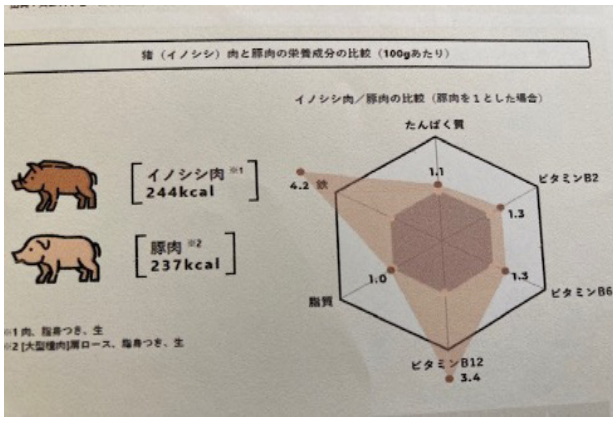


図 1．猪の栄養価 (出典　文部科学省「日本食品標準成分 2020 版」より

栄養価については、野生動物一般に言えますが、高タンパク、ビタミン豊富で栄養価が高く、健康食材として注目され

ているが、安全性から信頼される供給先からの入手をお勧めいたします。

今回の献立

今回の献立は、長年にわたり、神戸市と兵庫県立大学森林センター様とが開催されている神戸市有害鳥獣捕獲実践研究会（新規狩猟者育成講座）で作らせていただいた献立です。

この会では、座学、解体に始まり、皆さんの楽しみである、料理講習と試食という運びとなる。なるべく家庭でも出来る献立を用意して紹介していますが、やはりより良いジビエを味わえるプロの料理を献立に入れる事で、魅力ある食材としての利用価値を発信しております（写真 1，2）。

写真１．お狩場焼の様子

写真２．当店の旗指物

この会に参加された人たちからは、毎回、ジビエへの認識が変わるとのうれしい声を頂いております。

イノシシ肉の下準備

食材にムラなく塩分を浸透させるため、まずソミュール液に 10 日間ほど漬け込み、その後、流水で塩抜き作業してから、燻製をかけて仕上げます。ここでのポイントは塩抜きです。肉の端を切りソテーして味見をします。殆ど塩味がしない程になるまで塩抜きをおこない、更に風乾し 110℃で加熱、芯温センサーで中心温度 68℃になるまで温燻で仕上げます。写真３は、当日、提供したイノシシ肉で、生後３か月の子ども猪の材料とその燻製（写真 4）です。

写真３．約３ヶ月のイノシシ(処理前)

写真４．燻製後のイノシシ肉

註:ソミュール液:「水」「塩」「砂糖」から作られた食塩水のことをソミュール液という。厳密にいうと「岩塩」や「三温糖」を利用するが、なければ通常の塩と糖でよい。これらを混ぜ合わせて煮立てたあと、冷ましたものを「ソミュール液」という。燻製に使われるソミュール液は３～ 10％の塩分濃度にすることが多く、砂糖は塩の半分を目安に入れるのが良いとされている。

イノシシ料理１：ボイルドハム仕立て

ここでは家庭でのイノシシ料理として、ボイルドハム仕立てとソーシソン（ソーセイジ）を紹介いたします。

肩ロース、モモ、ロース、いずれかの部位 1kgを用意。

塩 100 g、砂糖 30g を混ぜた調味料を 25g（肉に対して 2.5％）とローリエ、黒コショウを混ぜ、肉の表面を金串で刺し塩が入りやすくしておいた肉をラップの上に乗せて、合わせた調味料をふり浸透するように揉みこむ。ラップで形を整えながら、しっかりと巻き上げ、1 週間冷蔵庫で寝かす。漬け込み後、ドリップが出るので、適宜ふき取る。更に晒しで包み直して、用意したブロードで、70℃をキープして 2 時間程火を入れる。肉の芯温、65℃になれば引き上げて冷まして冷蔵庫で落ち着かせる。

註：ブロード液は肉が漬かる程度を用意して、沸騰後、20 分程かけて野菜（オニオン、人参、セロリー）のエキスを引き出してから冷ましておきます。

卵黄１、マスタード４ｇ、塩３g、砂糖４g、酢９ccを混ぜておく。サラダオイル 180ccを少しずつ垂らすように混ぜて仕上げます。季節の野菜を盛り付け薄くスライスした猪をのせて、特製マヨネーズを添えます。また、１cm 程度に切り焼いたハムステーキも美味しいです。骨付きの猪肉はジビエソースを添えています。家庭では味わえないお店の味です。マヨネーズは酢の中にオイルを入れて作りますが、これでは分離してしまうので、卵黄の成分レシチンを利用して、酢、卵黄、調味料を混ぜておくと緩いエマルジョン（乳化状態）になり、ここにオイルを垂らして作ります。（写真５，６，７）
以前、乳化安定剤のアルギン酸を使用した食品を見ることがあり、面白かったのは、アルギン酸塩水溶液に Ca^{2+} イオンが混ざるとゲル化を起こし、カルシュウム水溶液に落とすと球体や線形になる。人工イクラなどはこの方法で作られている。あるレストランではライブでこの様子をゲストに見せているのを見た記憶があるが、その後そのお店がどうなっているか判らないが、まさに料理は化学と経験と感性です。

写真５．ボイル後のイノシシ写真

写真６．ボイルドハムのサラダ仕立て

写真７．骨付き猪のロースト

イノシシ料理２：ソーシソン（ソーセージ）

次に、ソーシソンです。ソーシソンとはソーセージのことです。今回は少し太めの羊腸を使用する。イノシシのミンチ肉 500g、塩、12g、砂糖８g、氷水 100 ｇ、好みのスパイス少々。別のボールに氷を用意し、温度が上がらないように材料を入れたボールをその上に乗せて粘りが出るまで練り上げる。羊腸に詰めて好みの長さに捻り、70℃で 30 分。(低温調理）冷水で冷やし、冷蔵庫で水気を取り乾かし , フライパンでソテーして粒マスタードなどで頂くことができます。又は燻煙をかけて頂くと更に美味しく頂けます。燻煙材は桜やブナ、が代表的ですがクルミやリンゴ等もあり、素材との相性を試して見るのも良いでしょう。燻煙材はチップやウッドが有ります。また燻液やシート状に加工された物もあります。（写真８，９）

写真８．羊腸につめられた状態

写真９．ソーシソンのグリル

写真 10．猪のフリカデル

日本においてフリカデルやソーシソンが献立に登場するのは、西洋料理発祥の地と言われている長崎です。自由亭と言われ、草野氏が自宅で（良林亭）日本初の西洋料理店を開業。その後、五代友厚氏の勧めで自由亭と改称し、洋風接待所として利用されていた。その時の献立に、フリカデル（豚肉饅頭）とスシス（豚の腸詰）が記されている。残念ながら自由亭はその後、草野氏が死去し閉店された。＊現在、建物は移築され観光名所として利用されている。

フリカデルは現在でもレストランで献立表に使われていますが、スシスはソーシソン、ソシスとして紹介されています。今回の献立にもソーシソンが登場します。ソーシソンはドライの状態で低温熟成し作られています。日本でお馴染みのサラミソーセージがあります。神戸で勤めていた頃、サラミ作りをしましたが、ケーシングして熟成の過程の変化を見るのが楽しみで表面に脂が浮いてきてそろそろかな・・・。そんな事を思い出しました。今回のソーシソンはボイルしているのでソシスとして変更してもと思いますがこのままでご容赦下さい。フリカデルについて、豚肉饅頭と言われている程なので、家庭で作るハンバーグと同じ様に作ればいいと思います。ハンバーグの発祥地はドイツ、ハンブルグ地方で食べられていたものが移民者が（アメリカ）に持ち込まれ広まったと言われています。ソースなどを変えて和風、洋風、中華料理でお楽しみください。今回はクリームソースを使ったソースを紹介致します。

マスタード風味のクリームソース

ホワイトソース（＊仏蘭西語ベシャメルソース、バターと小麦粉）同量を鍋に焦げ付かないようになじませ、少しずつミルクを加えダマにならないように滑らかなソースを作り、粒マスタードをいれて、塩、胡椒、で味の調整をして下さい。当店では、ジビエソースを作り、（鹿肉や鹿骨、香味野菜で 10 日煮込んで仕込んでいます）写真 10 のようにポーチドエッグを添えて提供している。

ソーシソンについても、ソースや付け合わせで変化を持たせサービスしております。今回は付け合わせの、ポテトのキノコ仕立てを紹介します。

ジャガイモ（メークイン）を３～４㎝の太さ , 長さ４～５㎝の筒状に、くりぬきで真ん中を抜き取り、少し硬めにボイル。詰め物を作ります、キノコ風なので茸のディクセルを詰め物として用意。（マッシュルームやエノキ等）を小さく切りバターで炒めたもの（できるだけ水分をとばす）先のポテトに茸を詰めパイシートをかぶせ卵黄を塗り冷蔵庫で休ませてから焼き上げる。

低温調理と真空調理

低温調理、真空調理について 1900 年代後半と思いますが、新調理システムなる言葉が聞こえてきました。労働時間の短縮や週休二日制、コスト削減の状況で、厨房における労働環境や衛生環境はとても良いとは思えない状態でした。そんな中、メーカーからクックチルシステムの案内があり視察に行った。集団給食における安全性、品質基準のレベルアップを目標に開発されたシステムであり、Time（時間）と Temperature（温度）の管理をし、料理人の経験や勘にたよる調理技術の加減を、理論的に時間と温度をデーター化して管理し、熟練度の低い調理人でも品質基準内で調理することが出来るようにした。T・T 理論と言われて、日本でも HACCP 対応と言われ展示会などで大々的に取り上げていた。加熱した食品を急速冷却し、チルド状態で低温保存し、必要時に再加熱して提供できる。クックチルシステムである。セントラルキッチンを持つ事業所や病院に導入され、食品の安全性と料理の品質基準の安定化が図られた。ファミリーレストランでも導入が進み、セントラルで仕込まれた食材を、現場では焼く、揚げるのみの作業が、料理人の仕事になった。私も体験したが、コック服に帽子を被り調理場に立ちオーダーをこなしていく。徹底された衛生管理とオペレーションは見事でしたが、調理器具の高価なのにもビックリしました。更にここで働く料理人の将来は・・・　と考えさせられた。

この真空調理法は、パリの三ツ星レストランのシェフが列車内での限られたスペースで真空調理を採用し大成功をおさめ、真空調理の可能性を高めた。真空調理は、生、あるいは焼き色をつけ、あるいは調味料と共に袋に入れ、真空パックし湯煎や、スチームオーブンを利用し、低温で一定時間加熱し提供するか、急速冷却し芯温０℃～３℃で保管。この調理法は日本でも紹介されて多くの料理人が取り入れた。真空調理での、最も気をつけるのは衛生管理です。通常の食品取り扱いより厳しく基準が要求され、素材の良さを活かしたヌーベルキジューヌへのアプローチ。海外からは著名な料理人も来日し、日本料理の技法や盛り付けを参考にして取り入れられた時代でもあった。

次回は、店名でもある鴨（canard）の料理を紹介します。

文献

（１）中西次郎、ジビエ料理入門、食生活研究、Vol.44, No.4, p.226-228,　2024.05
（２）中西次郎、ジビエ料理入門（２）、食生活研究、Vol.44, No.5, p.xxx-xxx,　2024.07

プロフィール

筆者の料理人としてスタートは 1970 年代に (株) ニュートーキョーです。その後第一ホテルなどを経て、神戸のゴルフ場にお世話になります。これが鹿、猪との出会いです。2001 年オーナーが場内にフレンチレストランを立ち上げられ、そこに燻製小屋を作りスモークサーモンやカモ肉の燻製品を製作してからジビエ料理に興味を持ち出しました。その後、鹿、イノシシにも本格的に取り組み、2012 年定年退職、2013 年高槻市で僅か６席のお店をオープンしております。

参加者の感想

CHAO BAO（中国・内モンゴルオルドス出身）

今回の講座で最も印象に残ったのは、タイヤル族の狩猟文化に関するお話でした。特に、タイヤル族の口簧琴の音色がモンゴル族の口弦琴と非常に似ているという点に深く感動しました。両者は異なる地域、異なる言語、異なる文化背景を持ちながらも、楽器が奏でる音色が驚くほど似ていることに、私は文化の不思議なつながりや普遍性を強く感じました。音楽という共通の言語が、遠く離れた民族同士を結びつけているように思え、この発見は私にとって非常に印象的でした。異なる文化を持つ人々が、音楽を通じて同じような感覚や精神性を共有していることに、深い感動を覚えました。

さらに、狩猟を始める前に行われる儀式についてのお話も大変興味深かったです。タイヤル族は、山に入る前に天と地に感謝の気持ちを込めて酒を捧げる伝統を守っており、この儀式は自然との深い調和を象徴しています。自然の恵みをいただくことに対する感謝と、自然に対する敬意が根底にあり、狩猟そのものが単なる生存手段ではなく、精神的な儀式として行われていることに驚きました。こうした儀式はモンゴル族にも似た習慣があり、両者がどのように自然と共生し、敬意を払ってきたかを学ぶことができました。このような文化は、現代においても私たちが忘れてしまった大切な価値観を教えてくれると感じました。

私自身、父が子供の頃から狩猟を行い、家族を養っていたことを思い出しました。狩猟は単なる生活手段であるだけでなく、家族を守るための責任や、自然との関係を深く理解し、尊重する姿勢を教えてくれるものでした。タイヤル族の狩猟文化を知ることで、父が育った環境やその背景にもより深い理解を得ることができました。狩猟を通じて自然と共生する大切さを学び、それが家族やコミュニティの絆を強める方法であることを改めて感じました。

また、タイヤル族の狩猟文化は単なる過去の伝統ではなく、現在の生活の中でも重要な役割を果たしていることを再認識しました。狩猟が文化の中でどれほど深い意味を持っているのか、そしてそれがどのように次世代に伝承されていくのかについて考えさせられました。自然と人々のつながりは、ただ生存のためだけでなく、精神的、文化的な支えでもあり、このつながりを大切にすることが、持続可能な社会を築くために重要だと強く感じました。

講座を通じて、私たちが日常生活で当たり前のように享受している自然の恵みや文化の価値を改めて考えさせられました。今後は、自然や文化に対する感謝の気持ちを忘れず、どんな小さなことでもできることから始めていきたいと思います。そして、こうした貴重な伝統が未来にどのように受け継がれていくのか、引き続き関心を持ちながら、自分なりにできることを実践していきたいと感じました。

張さんと山を歩いて＠烏來〜丹波

藤本裕昭

ふじもと・ひろあき
専門学校を卒業し上京、調理師として飲食業に従事した後、地元丹波に帰省して独立。経営する焼き鳥店のメニューに鹿肉を取り入れたことから、獣害問題を知ることとなり、飲食業を通した鹿の有効活用（鹿活）を模索。道程、里山の生態文化の回復を目指すNPO法人CRECの活動に参加したことが動機となり、鹿活に特化したNPO法人里山グリーンネットワークを設立。本州で初めて開業した鹿専門の解体加工施設㈱丹波姫もみじや大学研究者、行政とも連携をはかりイベント、セミナー等で鹿肉の試食会、並びに鹿肉販売など鹿活の啓蒙を行い、同時に継続可能な鹿活の運営構築を模索しつつ現在に至る。

原生林が生い茂る山道を張さんが運転するワゴン車に乗って、ずんずん登って行くと張さんの狩り場に辿り着く。道端に立てられた金属製の表札が張さんに割り当てられた狩り場であることを示す。台湾では動物保護の観点から原住民にのみ狩猟が許され狩場が定められているという。普段だとここへ来るまでに動物の姿を複数見ることが出来るらしいが、先に２台のタクシーがこの山道に迷い込んでいたせいか皆姿を隠してしまったようだ。少量の雨が降っていたので車の極々周辺を観察しただけで実際の狩り場、つまり森に分け入ることはなかった。もし仮に雨が降っていなくても、びっしりと原生植物が足場を覆う森に入ることは容易ではなかっただろう。対して登って来た車道は一般の乗用車が交わせるだけの幅があり、舗装こそされていないが多少の揺れを感じる程度によく整備されていた。日本だと植林や木を伐りだす際に使われる山道があるが雨水の浸食や倒木で荒れていることが多く、猟師が狩りに通うための山道などは見たことがない。ここでは、空腹を満たすときに食べられる木の実、水分を補給できる草木の見分けや、予め撒いておいたドングリの減り方で周辺に居つく動物を見極めることなど興味深く張さんの話を聞いたが、狩猟の一番の目的が食糧の確保であり、何日間も山籠りする原住民の狩りのスケールは想像を超えるものだった。日本人が米作りの継承に固執するように、原住民にとって狩猟が文化として生活に根付き受け継がれていることが良く分かった。

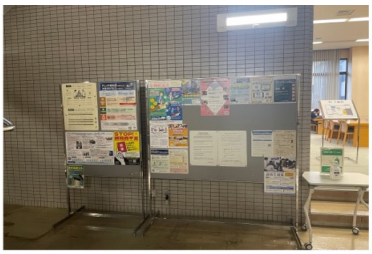
その後、約２か月の間をおいて張さんを丹波の狩猟場に案内した。先ずは人家のはずれの山際に広大な牛舎があって、その裏手の山道を200ｍも入らないところに鹿と猪を捕る箱罠が仕掛けてある。台湾とは違い狩猟期の４か月間は狩猟免許を持つ者は一定のルールのもと県内どこでも狩猟ができ、罠には仕掛けた猟師の名札がつけてある。辺り一帯は50年以上前に植林された杉林で間伐が行き届き下草や低木もなく杉林としては良く管理がされている場所だ。「この罠で鹿が取れるのか？！」張さんは素っ頓狂な表情で驚きを見せ、動物の気配を求めてどんどんと杉林の奥に入って行く。「ここには鳥も動物も棲んでいない。」実をつける広葉樹が一本もない周辺一帯を見て、生き物が生息できる環境ではないことを憂いているようだ。張さんたち原住民にとって森の生き物は、自分たちの命を繋いできた大切な糧であり絶やしてはならない大切なものなのだ。だが、この箱罠で鹿とイノシシが捕れる。彼らは畑の野菜や田んぼの稲、家畜の餌など人家の近くには年中、豊富な食べ物があることを知ってしまったから夜な夜な山から下りて来ては運悪く罠に掛かってしまうのだ。日本の多くは山深く入ることなく人家の近くに罠を仕掛けておけば狙った獲物は捕れるのである。その晩、猪を赤味噌で煮込む地元名物のボタン鍋と鹿肉の鉄板焼きを食べたが、台湾では脂がのった猪肉は飼育されたもので、日本の脂がのった天然猪肉の美味しさに喜びと驚きを現し、更に日本では狩猟で得た動物を食べる習慣が一般的にはなく、獲物の大半が廃棄されることを告げると理解に苦しむといった表情を見せた。日本における狩猟目的の大半は、農林業を獣害から守り生態系を保護すると言うのが建前である。翌朝、獣害対策から経済効果を生むための有効活用を目的に設立された民間では本州初となる鹿専門の解体加工場を視察した。ここでは衛生的に管理された設備と解体作業を見学し、台湾がこの技術域に達するには相当な時間が掛かるだろうと賞賛しつつ、台湾では既に100％有効活用しているので特別な施設は必要ないとのオチに、なるほどとの説得力を感じた。また台湾にも獣害対策としての狩猟があるようだが、行政の関与より農家との直接交渉が優先し、それ以上に食糧確保の狩猟欲が勝るらしい。まさに台湾は食べるための狩猟であり日本は農業を守るための狩猟と主目的が違うのだが、双方には生活の糧を得るための行為であることが共通する。1960年代に鹿皮を日本に輸出したことでタイワンジカが絶滅し、昭和初期には乱獲によりニホンジカが絶滅に瀕した過去があるように、かつての日本にも台湾と同じく狩猟で得た動物を食べ、皮や骨、角を生活道具として活用する文化があったのだが、生活様式の変化とともにその価値は忘れ去られている。日本に農耕が興ると同時に獣害が生まれ、古来その対策として育まれてきた日本独自の狩猟文化が人々の衣食住の発展に大きく貢献してきたとは言えないだろうか。近年、鹿の有効活用が国の施策となりジビエ消費倍増計画と銘打って狩猟界隈に大きな予算が組まれるようになったが、更に狩猟の是非を含め自然との対峙、或いは共存のあり様を専門問わず広く一般にも議論され狩猟の文化がもたらす価値観が今後の社会構築にどのような役割を果たすのか、漠とした問題意識が世代を超え長期にわたり共有されることを期待したい。狩猟を文化として継承しようとする張さんら原住民の思想と経済的効果を追求する日本の狩猟界隈の志向は相反する様で実は大切な意義ある交流を生むのではないか。張さんと山を歩きながら、さてこれから自分は何をすべきかと湧き出るようなワクワク感を覚えた。

シンポジウム登壇者プロフィール

第一セッション

深尾葉子（ふかお・ようこ）

大阪大学人文学研究科教授
大阪外国語大学外国語学部中国語学科卒業
大阪市立大学大学院前期博士課程東洋史専攻修了
大阪外国語大学外国語学部助手・講師・助教授、大阪大学経済学研究科准教授、大阪大学言語文化研究科准教授・教授を経て現職。
主要な著作に『黄砂の越境マネジメント－黄土・植林・援助を問いなおす－』など。



周頡（しゅう・きつ　Zhou Jie）

東京大学大学院総合文化研究科　超域文化科学専攻文化人類学　博士後期課程
日本学術振興会　特別研究員 DC2
中国出身 文化人類学

第二セッション

張仁傑（ちょう・じんけつ　Chang Jen-Chieh）／ Silang Oyun 喜爛歐勇

新北市原住民族狩獵協會 理事長
烏來里 14 鄰鄰長
烏來國民中小學 民族教師
烏來獵人學校 發起人
新北市原住民族教育審議委員會 委員
烏來社區發展協會
烏來國民中小學學生家長會 會長
烏來義勇消防隊 副分隊長

第三セッション

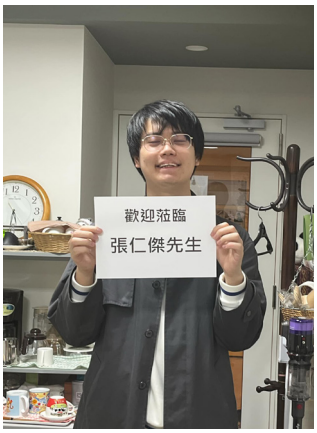
中西次郎（なかにし・じろう）

シェフズキッチンカナール　オーナーシェフ
（072-692-5311　大阪府高槻市西町 20-5）

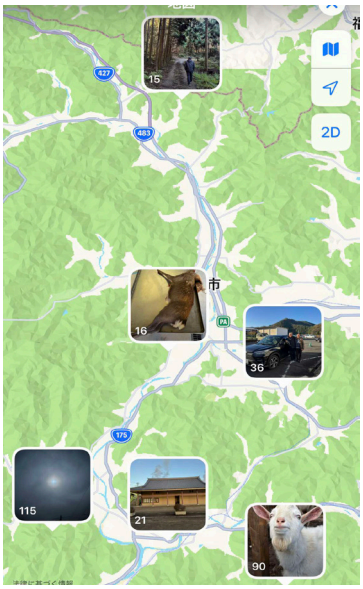
第二・三セッション　通訳

中井健太（なかい・けんた）

大阪大学人文学研究科博士前期課程
幼少期から日中両国での生活を経て、日本語・中国語ともに堪能



丹波ツアーマップ→



大阪大学台湾研究講座主催　公開シンポジウム
「台湾先住民の権利と狩猟文化の継承」実施報告書

発行責任者：深尾葉子
〒562-8678 大阪府箕面市船場東３－５－10　909 研究室
大阪大学人文学研究科・外国語学部　深尾葉子研究室
編集実務　：深尾葉子　内田晶　美濃部友絵　中井健太
発行日　　：2025 年 1 月 6 日

（非売品）