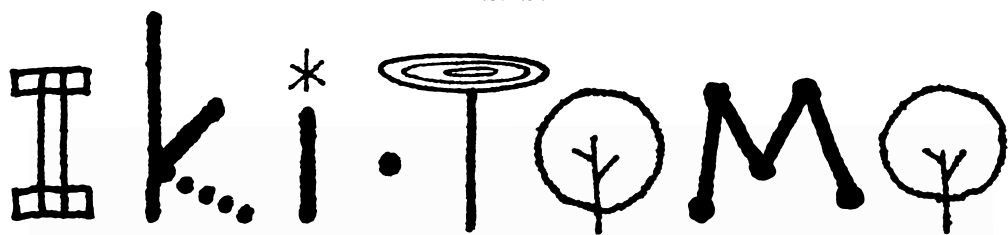


地球のいのち、つないでいこう

生物多様性

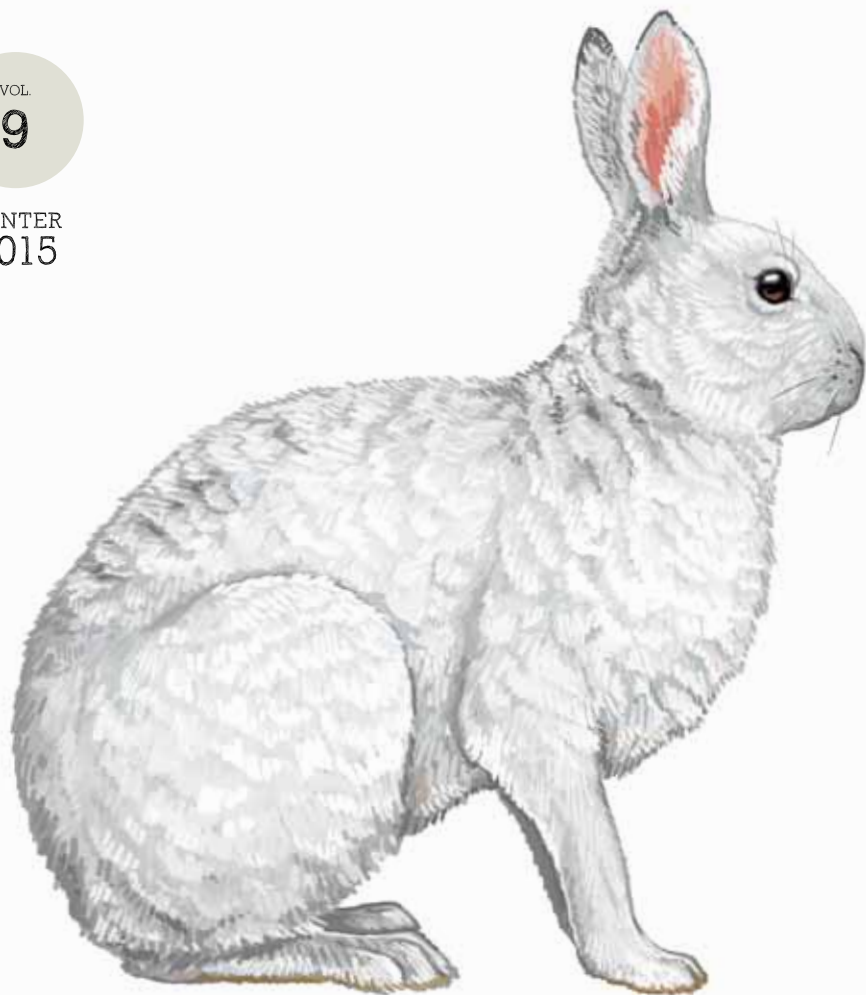


自然の恵みを感じる生物多様性マガジン「イキトモ」

VOL.

9

WINTER
2015



野生の恵みと生物多様性

野生動物と共生していくために

日本は古来より、シカやイノシシなどの野生動物の恵みを受けて暮らしてきました。その肉は食用に、角や皮は道具に使って。野生動物と人の間には適度な距離がありました。しかし、放棄された田や畑、利用されない里山などの野生動物のすみかが増えたことと、狩猟して利用する人が減ったことから、シカやイノシシが全国的に増加しています。増えたシカは森林の樹皮や草を食べ、やがて森が枯れて土壌が流れます。食べられて消えてしまった高山の花畑もあります。農家が一生懸命作った農作物が食べられるなど、私たちの暮らしにも大きな被害をもたらしています。

2014年5月に「鳥獣保護法（日本に生息する700種類以上のほ乳類・鳥類について、その保護と狩猟の適正化について定めた法律）」が大きく改正され、増えすぎた一部の野生動物の捕獲を進めて、積極的に管理する「鳥獣保護管理法」となりました。野生動物と共生していくためには、保護だけでなく、人の手による管理も必要なのです。捕獲した動物は、野生の恵みとしてうまく利用することも大切です。ジビエとは狩猟で獲られた野生動物の肉を意味するフランス語。脂肪が少なく栄養価が高いとされています。多くの命を引き換えにすることに感謝し、野生の恵みとして大切にいただきましょう。



SHIKA



USAGI



INOSHISHI



KIJI



KAMO



猪肉の特徴とは？

疲労回復や新陳代謝を促すビタミンB群を豊富に含んでおり、低カロリーなのが猪肉。サクッとした脂の食感が魅力。

猪のショー・フロワ

低温でローストした猪肉を薄くスライスし、キノコとミルフィーユ状にした冷製前菜。マデラ酒とポルト酒のソースで。群馬産の猪。



鴨肉の特徴とは？

キメ細やかな味わいで日本人を魅了してきた鴨。脂肪の融点が低く、冷めても口の中でまろやかに溶けていくことがおいしさの理由のひとつ。

青首鴨のポトフ

冬の根菜と鴨を煮込んだ家庭料理。鹿や猪などからとったコンソメスープと一緒に。新潟産の鴨を使用。

旬のジビエ料理から革製品まで 野生の恵みの楽しみ方

私たちが野生動物と共生していくために多くの野生動物の命を引き換えにすることに感謝し、野生動物のお肉をおいしく食べて、皮や角でできたものを使ってみましょう。

日本産ジビエの魅力

「日本のジビエはアクやクセが少ないのが特徴。店ではさらに魅力を引き出すために熟成という手法を選択しています。また猟師と直接契約して、オーダーに合わせた捕獲、食肉加工処理をしてもらっています。例えば新潟に渡ってきた鴨にコシヒカリを食べさせて、おいしくなったところで捕獲するなど、地域性をいかした方法は生物多様性にも関係していると思います。ジビエをおいしく料理することで魅力を引き出し、ジビエの地位向上を目指しています」

料理 神谷英生シェフ

ジビエ料理店「ラ・ブーシェリー・デュ・ブッパ」オーナーシェフ。自家製長期熟成により国産ジビエ食肉のおいしさを引き出す。著書に『料理人のためのジビエガイド』（柴田書店）などがある。



Interview

第5回

企業と生物多様性

おいしくて楽しい生物多様性

good food!

食育丸の内

しょくいくまるのうち 三菱地所の「都市と食に関する問題」に取り組むプロジェクト。2008年からスタート。

食育丸の内

SHOKU-IKU
MARUNOUCHI
TOKYO

Q 食育は学校など、子供たちの躰や教育に使われる言葉です。
A 働く街・丸の内ではビジネスマンが元気になってもらうために始めたプロジェクトです。
Q ビジネス街であると同時に飲食店も多いですね。
A 丸の内の飲食店はここ10数年で400店以上に増えました。そこで2009年に丸の内エリアを中心に店舗を構える有志シェフ26人からなる「丸の内シェフズクラブ」を発足しました。レストランのあり方をはじめ、食に関する知識の向上、生産者・消費者・シェフをつなぐ場の提供などに取り組んでいます。
Q 具体的にはどのような活動をされていますか？
A オフィス街で「丸の内マルシェ」を開催しています。また

シェフズクラブがプロデュースする期間限定のランチメニュー「シェフズランチ」で楽しく食事しながら旬や地産地消など、食を学べる機会を提供。レストランを学びの場とし、シェフから料理を学んだり、生産者から話を聞いたり、食全般を考えるきっかけ作りをする「イートアカデミー」も始めました。
Q 実際に食べることで楽しく学ぶことができますか？
A これらのプロジェクトから食を考える自分なりのものさしを持ってもらいたい、そんな人口作りになってくれればと。
Q 生産者たちが丸の内に来ただけでなく、地域にも出かけていくこともありましたか？
A 例えば、山梨では丸の内シェフズクラブと山梨県内のシェ

フがタッグを組み、地域食材から新たなメニュー開発を3年に渡り行っています。これをきっかけに、全国さまざまな地域と食育の輪が広がり、これらのノウハウから、復興支援としてRebirth東北フードプロジェクトも誕生しました。
Q 食育プロジェクト以外にも山梨県とは親子農村・森林体験キャンプや田植え体験、酒米づくりなど、さまざまなツアーが行われていると聞きました。
A 食育丸の内の発足から6年、都市と地域とのつながりが以前より強くなったように思います。さらに消費者意識も高まってきました。楽しく食べることで、生物多様性を感じる事ができる、そんな食の提案をしていきたいと考えています。

鹿のブータン・ノワール テリーヌ仕立て

ブータン・ノワールは豚の血で作られる腸詰め的一种。新鮮な鹿の血液と玉ねぎのピューレなどとテリーヌに。千葉産の日本鹿を使用。



本州鹿の炭火焼 澁上ワインソース

鹿独特の繊細な赤身をグリルにした料理。山梨の国産ワインの上澄みを使った濃厚なソースに、炭火の香りがアクセントに。



鹿肉の特徴とは？

鉄分が多く、高タンパクで低脂肪。ミネラルやビタミンも多く含んでいるのが鹿肉の特徴。アクがなく、繊細な赤身の味が楽しめる。

シカ革はさまざまに活用。

〈テディベア〉

シカ革独特のしっとりした手触りで手足を動かせる精密なつくり。アクセサリーデザイナーSHUN OKUBOが特別にデザイン (INOCHIKAI / 株式会社リバープロジェクト)



〈レザークラッチバッグ〉

北海道のエゾシカ革を姫路の白なめしの技術でなめした革を使ったバッグ。内側はオーガニックコットン。(PIED PIPER REIBRTH PROJECT / 株式会社リバープロジェクト)



〈アームチェア〉

柔らかく、しっとりとした手に馴染むエゾシカの革。植物タンニンで丁寧になめしたシカ革を使用。通気性がよく、水にも強いのでメンテナンスにも優れている。(株式会社オリバー)



生物多様性のことを多くの人に
知ってもらうために、2012年9
月に旗揚げした様々な団体のキ
ャクターによる広報組織です。

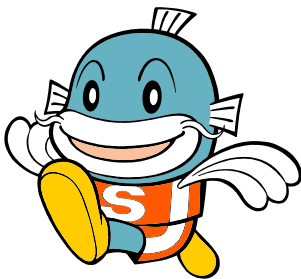


生物多様性 キャラクター応援団 ～全国のキャラクターからのおしらせ～

キャプフィー

(滋賀県)

→ http://www.pref.shiga.lg.jp/a/koho/image_character/profile.html



琵琶湖の固有種ビワコオオナ
マズがモチーフ。得意なのは
スポーツでサッカー、エアロ
ビクス、トランポリンまでを
こなす。琵琶湖とその周りの
自然、そこにいるたくさんの
生き物は滋賀県の宝。その素
晴しさを知ってもらえるよう
にPRするのがお仕事です。



認定連携事業

生物多様性を守るために連携して取り組んでいる
事業を認定し、広報活動を行っています。

『にじゅうまるプロジェクト四国』

四国生物多様性ネットワーク

四 国地域の豊かな自然環境の保全、自然と人が
調和した社会基盤の構築を目指しています。生
物多様性の保全活動を行う様々な団体の連携を推進
し、科学的知見や経験の共有を図り、普及啓発や調
査研究活動などの実践的な取り組みを支援。四国各
県での支援を行い、四国、周辺地域での生物多様性



に関する取り組
みの活性化を推
進し、人材の育
成や情報の共有
活用します。

→ http://www.geocities.jp/shikoku_4cbdnet/index.html



「生物多様性の本箱」から ～みんなが生き物とつながる100冊～

生物多様性の理解や普及啓発の
ために UNDB-J 推薦「子供向け図書」
を選定しています。



『野生動物被害から考える環境破壊
今、動物たちに
何が起きているのか』

監修 = 三浦慎悟
出版 = 金の星社

近 年、野生動物による人身被害
や、森林被害、農業被害など
が深刻化しています。このシリーズ
ではシカやイノシシ、カラス、アラ
イグマといった野生動物による被害
の実態について紹介し、その原因を
考え、被害を防ぐ方法について解説
します。

国連生物多様性の10年日本委員会 (UNDB-J)

※ UNDB = United Nation on Biodiversity

「国連生物多様性の10年」の決定を受けて、2011年9月に設立。生物多様性の
主流化を目指して国内外のあらゆる主体が連携し様々な取組を進めています。