

狩猟肉の民族誌

肉をつくる、肉がつなぐ、肉が作る

An Ethnography of Bushmeat in
Southern Kyushu

2017 年度社会調査実習報告書

熊本大学文学部総合人間学科

社会人間学コース

狩猟肉調査チーム

まえがき

シンジルト SHINJILT

濃い緑の草木にむけて両手を合わせ、オレンジ色の服を身にまとう男性の後ろ姿が飾る、この本の表紙をみたときに、読者のみなさんはいったい何を想像したのでしょうか。自然災害の多い日本で育った方にとっては、それは、おそろくなんらかの天災で亡くなった人間に対してレスキュー隊員が追悼の念を表しているように映ったのかもしれませんが。

しかしながら、実際、ここに広がっているのは、2017年秋頃の南九州の穏やかな山々であり、オレンジ色の服を着た男性はこの地域の猟友会のメンバーです。彼が手を合わせているのは、これから山に入って猟をするという行為それ自体に対する、その山の神のお許しを請うためです。まさに、猟師が肉を獲るため入山しようとするその瞬間なのです。

そうです。メインタイトルにもありますように、この本は、「狩猟肉」に関するものです。ここでいう「狩猟肉」とは、一般に市販されている豚や牛といった家畜の肉と違って、シカやイノシシなど野生動物を猟師が仕留め、解体して得られた肉のことを指します。

野生動物の肉といえば、ジビエを連想する読者はきっと多いかと思われまます。しかし、本書の執筆者たちはジビエ料理の愛好家でもなければ、ジビエのことを念頭にいれて書いたわけでもありません。執筆者は熊本大学文学部の学生であり、本書は2017年度に学生が実習の一環として行った社会調査で得られたデータをもとに著された報告書です。

野生動物どころか動物一般とほとんど接点のない都市生活を送る多くの現代人たちにとって、狩猟肉のようなものを調べて、いったい何の役に立つのか？というような疑問をいづく読者もいるでしょう。確かに目先のことを強く意識し、常に「役に立つか否か」という物差しで物事の価値を判断しなければいけないのが、時間的にも精神的にも余裕を失いつつある大人たちの切実な現実なのかもしれません。

しかし、現代人といえども、大学生は、少なくともキャンパスライフを送っている限りにおいては、大人の価値観に拘束されず、より自由にまわりのものや出来事を注視したり、大人と異なるスパンで今後を展望したり、大人と異なるスタンスで夢を語ったりすることができます。その際「役に立つか否か」という物差しは必ずしも有用であるとは限りません。

人間のことしか研究対象にならぬ文学部において、当然、動物学を専攻する教員もいなければ、動物について体系的に学習する科目もありません。学生にとって動物に関する情報や知識などは、最初から専門とは無縁な領域に属していました。就活にはあまり役に立たないでしょうし、社会人になってからはおそろく語られることもほとんどないでしょう。

それにもかかわらず、否、専門ではないからこそ、狩猟肉にまつわる諸々の現象に対する受講生の好奇心は自然で純粹なるものでした。こうした好奇心は、命ある動物とものである肉、ものである肉と魂ある人間との相関関係を、一度くらいは真剣に考えてみたい、という学生の意外と真面目な関心から由来しているのかもしれませんが。

ともあれ、こうした好奇心あるいは関心が背景にあって、そこで生まれた意欲が原動力になったからこそ、前学期における膨大な文献研究に耐えきり、夏休みの終盤におけるハード

なスケジュールのなかで企画された現地調査も楽しく実施することができたのではないかと考えられます。調査の中において、ある陽気な学生がテンション高く述べた「こんなに楽しくやらせてもらって、本当に単位が取れるのか?!」という素朴な感想が、私には印象深く残っています。

文献研究と現地調査を経て、徐々に浮かんできたのが、まず、野生動物が具体的にどのような肉へとかわっていくのか、そして、その肉はいかなる人間関係を結んでいるのか、さらに、いわゆる人間の内面世界などはいかに肉の存在によって規定されているのか、という3つの問題群でした。これらの問題群の解明を試みるべく、現地調査で得られたデータを整理分析し、仕上げたのが、『狩猟肉の民族誌』と称するこの報告書です。

実は、2014年度に『狩猟の民族誌』と題する報告書が刊行されていました。そこで行われたのは、五木村を中心とする九州南部地域における狩猟実践それ自体の多様な側面に関する報告でした。その3年後の今回の報告書は、狩猟実践で獲られた「肉」に着目したものです。狩猟「肉」の役割や意味を強調したい執筆者たちの意図は、報告書のメインタイトルのみならず、「肉をつくる、肉がつなぐ、肉がつくる」というサブタイトルにおける「肉」表現の多用からも伝わってくることでしょう。受け身としてつくられ、そこに存在するだけではなく、諸々の人間関係の構築における肉の躍動ぶりを描き、さらに肉を主軸におき、いわば肉の目線から人間文化のダイナミクスを理解しようとする点においては、若い執筆者たちの試みはユニークであるといえましょう。

こうした試みを可能にしてくれたポジティブな要素は、大きくふたつあります。ひとつは「地」です。今回の報告書の舞台となったのは、熊本県南部の球磨郡の多良木町、湯前町、水上村です。この地域は、自然環境に恵まれ野生動物が豊かで狩猟に適しているだけではなく、全国で初めて野生鳥獣肉（狩猟肉）を扱った村上精肉店のような老舗を有し、さらに近年狩猟肉の解体処理場を新しく建設しています。狩猟肉を語る際、欠かせない地域です。

もうひとつは「人」です。この素晴らしい地域に、部外者の我々を無条件に受け入れてくださったのは、ほかならぬ熊本県猟友会上球磨支部が管轄する多良木分会、湯前分会、水上分会のメンバーおよび多良木町役場やその他の関連施設の方々です。彼らは、この地の主であると同時に、猟のプロでもあります。彼らは我々にとってはホストであると同時に、インフォーマントでもあります。彼らの経験と語りは、本報告書における我々のアイデアの源泉となっております。

こうした方々と出会えたのは、熊本県猟友会上球磨支部事務局長の石田博文さんおよび熊本県猟友会上球磨支部多良木分会長田和男さんのおかげでした。短期間で大勢の方と知り合えただけではなく、現地における調査チームの行動スケジュールの調整、宿の手配、学生たちの夢見ていた狩猟同行を可能にくださったのも、お二人でした。さらに、お二人そしてお二人を通じて、各分会やその他の関係者に、本報告書の草稿をご確認いただき、さまざまな側面からコメントをいただきました。ここで、お二人、そして、お世話になったすべての方々に、深くお礼を申し上げたいと存じます。誠にありがとうございました。

2018年3月19日

熊本大学・文学部・教授

目次

まえがき	(シンジルト)	i
調査概要	(鮫島百合香、西村香純、藤井那名、増田奏子、山本知佳、吉武泰斗)	1
経緯		1
音声データ表		5
地図		6
第1部 肉をつくる——狩猟、解体、精肉		7
はじめに	(杉本空駿)	8
第01章	小動物が語る肉——サル、アナグマ、ハチ (衛藤涼花)	9
第02章	脚光を浴びる畠猟——肉をもたらすもう一つの方法 (西村香純)	21
第03章	安全な肉を求めて——ガイドラインが狩猟現場にもたらしたもの (杉本空駿)	36
第04章	肉をつくる人々の日常——非日常から習慣への推移 (山本知佳)	50
第2部 肉がつなぐ——仲間、親族、地域内外		61
はじめに	(三仙千尋)	62
第05章	猟師をつなぐ肉——獲物の分配を中心に (藤井那名)	63
第06章	家庭内外をつなぐ狩猟肉——食事と贈与を中心に (吉武泰斗)	77
第07章	地域内外をつなぐ肉——特産品としての狩猟肉を中心に (田代侑)	90
第08章	肉がつなぐ人と行政——「生物多様性くまもと戦略」を中心に (三仙千尋)	104
第3部 肉がつくる——意味、躊躇、感謝、味覚		120
はじめに	(斉藤みわ)	121
第09章	猟師の生きている世界——獲物と道具の活用法から探る意味づけ (斉藤みわ)	122
第10章	肉が掻き立てる感情——躊躇いを乗り越え、そして猟師へ (甲斐翔太)	136
第11章	山へ還る命——獲物や猟犬の死とその供養 (増田奏子)	149
第12章	経験が変える肉の味——猟師の嗜好を探る (鮫島百合香)	162
あとがき	(三仙千尋)	174
写真・図表一覧		175

あとがき

三仙千尋 SANZEN Chihiro

本報告書は、2017年度に熊本大学文学部総合人間学科社会人間学コースの調査実習として教員、学生が取り組んだ調査の結果をまとめたものです。夏期休暇に行った調査で収集したデータを基にまとめられており、また、2014年度に同地域で行われた調査とその報告書『狩猟の民族誌（シンジルト編 2016）』の続編にあたるものです。今回の調査は、私達学生にとって初めての、本格的なフィールドワークかつ報告書作成であり、未熟な点や理解不足な点が多々あることと思います。それでも、一人一人が自分なりの問題意識を持ち、尽力した結果が本報告書です。

2014年度の調査は「狩猟」そのものをテーマとしましたが、今回は狩猟によって生み出される「肉」をテーマに、3つの視点から調査を行いました。事前に文献研究を通して、狩猟や解体現場の様子をある程度イメージとして想像できるようになっていたつもりでしたが、やはり直接現場に赴いた時のインパクトは、文献とはまた違った、非常に大きなものがありました。狩って解体して食べるまでの一連の流れを目の当たりにした最中の、息を詰めるような感覚は今でもはっきり覚えています。

第1部では、そのような「肉をつくる」現場の空気感を、最も鮮明に描くように努めました。第2部では、そうしてつくられた「肉がつなぐ」、人間と社会の様々な関係性を記述しています。球磨郡内外の価値観の違いを生かし、やりとりの主体として活躍し始めた狩猟肉。調査の最中に初めて食べさせていただきましたが、ぜひ他の人にも食べてもらいたいと思う程においしいものでした。最後に、第3部では、「肉が作る」猟師の精神世界について考察しています。ここでは、長年日常の一環として、狩猟の現場に立ち続けてきた猟師の見る世界を描いており、また、先に述べた地域内外の価値観の違いが、より具体的かつ詳細に述べられています。この3つの視点から、球磨郡の狩猟文化や、それが私達の日常とどのような繋がりを持っているのかを描き出すことができたのではないのでしょうか。

本報告書が、少しでも人々に、狩猟肉のおいしさ等、地域内外を繋ぐ鍵の1つとなり得る価値を持つことを伝えるものとなっていれば幸いです。

なお、本報告書は、熊本県猟友会上球磨支部の多くの人々のご協力と支えによって刊行することができました。最後になりましたが、様々な方との出会いに感謝すると共に、インタビューを中心とした現地調査、及び本報告書作成にご協力いただいた全ての方に心よりお礼申し上げます。

2018年3月9日

写真・図表一覧

写真

1-1	タヌキについて語る猟友会上球磨支部の長田氏	13
1-2	ハチの巣とハチの子	17
1-3	路上に現れたヘビ	19
2-1	猟師の使用しているくくり罠	23
2-2	森崎氏の罠を仕掛けるポイント	24
2-3	獲物を気絶させるための棒	25
2-4	罠で捕らえられたシカとイノシシ	32
2-5	銃で仕留められたシカ	33
3-1	皮を剥いだシカに次亜塩素酸をかけ殺菌処理を行う	42
3-2	水上村山中で止め刺しに使う道具の説明をする湯谷氏	44
3-3	村上精肉店にてシカの臓器を取り出す様子	47
4-1	猟銃による止め刺しが行われた直後のシカ	53
4-2	シカの解体を行う村上精肉店の村上氏と山本氏	55
4-3	細かい部位に分けられたシカの肉	57
5-1	仕留めたシカを二人でトラックに運び入れる様子	66
5-2	所属分会の違う猟師の間でも気さくな雰囲気の話があった	68
5-3	解体途中のシカの足	70
5-4	調査チームの質問に答える石田氏	74
6-1	味噌漬けされたイノシシ肉の焼肉	79
6-2	シカ肉の解体の様子	81
6-3	筋と膜がきれいに取り除かれたシカ肉	82
6-4	地元を離れても狩猟肉が人々をつないでいる	85
6-5	普段は大きな冷凍庫でシカ肉を保存している	88
7-1	多良木町の物産館で販売されているシカの肉を使った商品	93
7-2	シカ肉の竜田揚げやタタキが食べられる民宿みのさとの夕食	98
7-3	精肉されるものとは別にブロックのまま出荷される予定のシカ肉	99
7-4	村上精肉店に運び込まれるシカ	101

8-1	駆除されたシカ	107
8-2	多良木町役場の外観	108
8-3	調査初日の夕食風景	109
8-4	湯前猟友会所属の猟師たち	114
8-5	多良木町農林課職員の瀧森氏（右）と赤川氏（中央）	116
9-1	民宿で食べた朝食	125
9-2	長田氏のログハウスに飾ってあるシカの頭部の骨格	126
9-3	中村氏手作りのシカの角でできたきじ馬のキーホルダー	128
9-4	長田氏が示した獣道	131
10-1	仕留められた小イノシシ	137
10-2	猟師に仕留められたシカ	139
10-3	山の地蔵	142
10-4	猟の戦利品であるカマゲタは猟師が躊躇いを乗り越えた象徴である	145
10-5	猟の説明をする長田氏	147
11-1	猟銃の説明をする石田氏	152
11-2	狩猟に同行する猟犬	153
11-3	射撃場に設置されている獣魂碑	156
11-4	死んだシカと証明書	157
12-1	野菜と肉がたっぷりのイノシシ丼	166
12-2	シカのたたき	167
12-3	シカの竜田揚げ	167

図

8-1	協議会と実施隊、予算配分	113
-----	--------------	-----

表

7-1	シカ、牛、ブタの肉の成分比較	92
8-1	熊本県での主な被害	106
8-2	球磨郡農作物被害額	106
8-3	予算額の推移	112
8-4	農作物被害額の推移	112
12-1	美味しさの構成要素	163
12-2	シカ肉とシシ肉の栄養素の比較	169

狩猟肉の民族誌

肉をつくる、肉がつなぐ、肉が作る

2018年3月31日 発行

著者：熊本大学 文学部 総合人間学科
社会人間学コース 狩猟肉調査チーム
発行者：熊本大学文学部 シンジルト研究室
〒860-8555 熊本市中央区黒髪 2-40-1
電話番号：81+96-342-2470

印刷所：(株) ジーエークレアス キンコーズ

●ご愛読いただきありがとうございました。
本書の読後感、ご意見などをお寄せ下さい。
電子メール：st.2@hotmail.co.jp へどうぞ。