



狩猟&ジビエ体験 (IN 奥日光)

奥日光のシカによる環境破壊の実態や、狩猟、有害鳥獣駆除と自然保護の関係を地元ハンターや鹿管理専門員の講演。狩猟の民「マタギ」と奥日光のつながり、頭数管理の為に捕獲した鹿等の解体、ジビエ体験を通じて環境保全への理解を深めていただくことが狙いのイベントです。



各種レクチャー

- ・奥日光の鹿の現状 (自然公園財団 日光支部 奥日光鹿管理専門員)
- ・日光地域の狩猟 (猟友会日光地区長 ハンター歴 56 年)
- ・日光とマタギ (日光自然博物館 栃木県猟友会射撃指導員)
- ・Q&A 狩猟、etc.



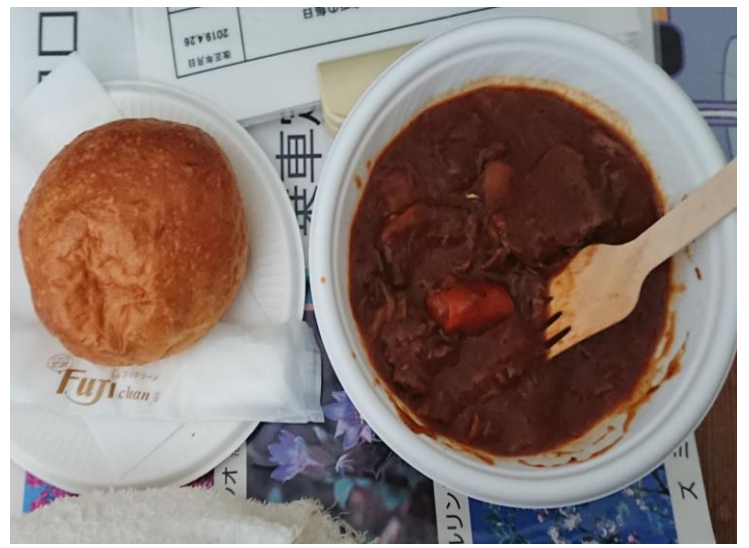
ベテランハンターによる、ニホンジカ解体デモ

(奥日光を猟場として50年以上のお二人の息の合った解体作業。雪山現場解体を想定した剥皮と前足、モモ、ロースの大バラシ作業を間近で観察していただきます。)



鹿の部位、狩猟刀の取扱解説

- ・ロース、内ロース、外モモ、芯玉、スネ等の部位の説明です。皆さん、これから捌くので真剣に聞いています。
- ・マタギで有名な秋田県鹿角市の野鍛冶に特注したサバキナガサを使用します。片刃、両刃、黒焼、磨きなど5種10本をお試しいただけます。ご自分のナイフの持込みも可能です。去年はラブレスをお使いの方も！



ジビエ体験（昼食）

一般にはあまり出回らない鹿のクビ肉、スネ肉を使ったシチューとパンをご用意しております。お飲み物はご自身でご用意ください。（先の原発事故の影響が懸念されるため、衛生的に処理されたエゾシカ肉を使用）



解体体験 実際に剥皮、解体作業を行っていただきます。



食育 女性、お子様の参加も多数！ 獣から肉に変わっていく様を見ることは貴重な食育の機会にも。



お持ち帰り この日は三段角一對と解体した肉を自家消費としてお持ち帰りいただきました。（捕獲地により持ち帰りが出来ない場合があります。）
捕獲状況により、解体獣は鹿ではなくイノシシの場合もございます。

実施詳細

場 所： 赤沼車庫(戦場ヶ原手前赤沼駐車場隣接)

駐車可、赤沼駐車場は冬季閉鎖中です。

日 時： 令和3年12月 4日(土) 19日(日) 10時～15時目途

参加費： 5,000円 (鹿シチュー、パン付き)

募 集： 20名様 (先着申込順) 最少催行人員10名

申 込： 日光自然博物館 TEL0288-55-0880

その他： ・十分な暖房設備がありません、防寒対策を万全に！

・汚れてもよい服装で！

・刃物を使います。安全な取り扱い方をご案内しますが、防刃グローブをご用意いただくと安心です。(衛生の為にニトリルグローブの用意はございません。)

・お飲み物は各自ご用意ください。

・屋内(車庫)での開催となります。雨天決行です。

・解体体験に使用する個体は、捕獲状況によりイノシシとなる場合もございます。

・新型コロナウイルス感染症対策の為に、検温(37.5℃以下)、手指の消毒、マスク等の着用による飛沫感染防止にご協力ください。

主 催： 日光自然博物館

協 力： 猟友会日光支部、自然公園財団日光支部(湯元ビジターセンター)

レストランメープル、猟友会西方支部

お問合せ： 日光自然博物館 担当 営業部 山口、郷州、山越、青木

TEL 0288-55-0880 / FAX 0288-55-0850

www.nikko-nsm.co.jp