



狩猟&ジビエ体験 (IN 奥日光) vol.19

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対策実施隊員の講演。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。



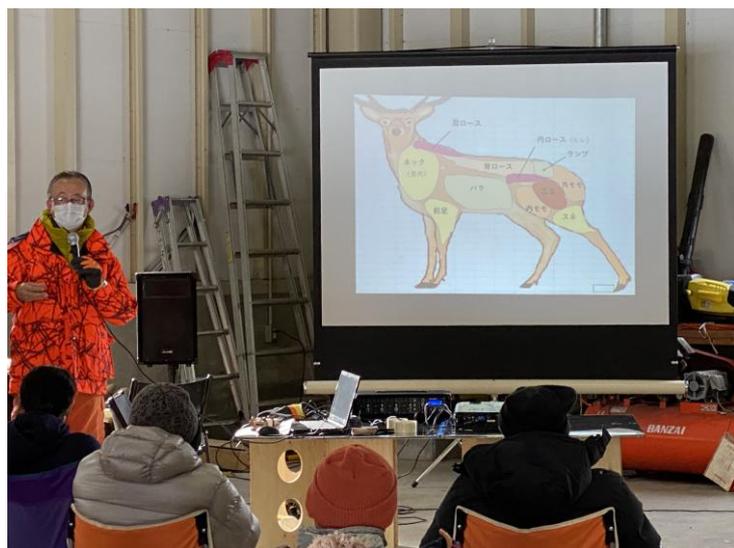
各種レクチャー

- ・奥日光の鹿・熊の現状 (日光自然博物館 鳥獣被害対策実施隊員)
- ・日光地域の狩猟 (猟友会 前日光地区長 ハンター歴60年以上)
- ・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、イノシシ解体デモ

(奥日光を猟場として60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。モーラやラブレスをお使いの方も！



ジビエ体験（昼食）

鹿肉を使ったシチューとパン、ドリップコーヒー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。（先の方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。（弊社 YouTube 参照）



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 この日は三段角三対と解体した肉、皮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。）

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、係員がご案内いたします。

日 時 : 令和7年12月 21日(日) 10時~15時 目途

参加費 : 6,000円 (コーヒー、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。(ニトリルグローブの用意はございます。)

・ドリップコーヒーは休憩、昼食時お代わり自由です。カップ・タンブラーは各自用意ください。

・半屋内(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、有害駆除で捕獲したニホンジカ、猪です。

・感染症対策の為、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。

・肉は自家消費でのお持ち帰りが出来ます。(クーラーバック等があると便り)

主 催 : 日光自然博物館

協 力 : 猟友会日光地区、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、猟友会西方地区

お問合せ: 日光自然博物館 担当 業務部

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

www.nikko-nsm.co.jp

<https://www.youtube.com/watch?v=9iGJmVeh4PY>