琉球大学学術リポジトリ

西表島におけるリュウキュウイノシシの餌植物と解体利用

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学農学部 公開日: 2008-05-08 キーワード (Ja): リュウキュウイノシシ, 餌資源植物, 解体利用, 西表島 キーワード (En): Ryukyuan wild boar, feed plants, dressing and utilization of carcass, Iriomote Island 作成者: 石垣, 長健, 新里, 孝和, 新本, 光孝, 呉, 立潮, Ishigaki, Choken, Shinzato, Takakazu, Aramoto, Mitunori, Wu, Lichao メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/5808

西表島におけるリュウキュウイノシシの餌植物と解体利用

石垣長健,[1*] 新里孝和,[2] 新本光孝,[1] 呉 立潮,[3]

[1]琉球大学熱帯生物圏研究センター, [2]琉球大学農学部,
[3]琉球大学熱帯生物圏研究センター客員研究員（中南林業科技大学）

Feed plant, dressing and utilization of carcass of Ryukyuan wild boar in Iriomote Island

Choken ISHIGAKI,[1*] Takakazu SHINZATO,[2] Mitunori ARAMOYTO,[1] and Lichao WU,[3]

[1]Trop. Bios. Res. Ctr. Univ. Ryukyus, Taketomi-cho, Okinawa, 907-1541, Japan
[2]Fac. Agr. Univ. Ryukyus, Okinawa, 903-0213, Japan
[3]Visiting professor,Trop. Bios. Res. Ctr. Univ. Ryukyus (Coll. Resources Env. Sci. Central South For. Univ, 410004, Hunan China)

Abstract: Recently, increase commercializing of boar meat has been rising in Japan because of increase demand for gourmet tastes, tourists interested in trying boar meat, and village revitalization, etc. The present study was undertaken to identify the relationships between the Ryukyuan wild boar and the forest plants on Iriomote Island, and to identify how best to hunt boar while maintaining a supply for future consumption as its popularity increases. As a result of the investigation, is was found that the diet chiefly contained feed of which there were 30 species of plant and nuts such as acorns. Boar meat's difference in quality depends upon the feed and the season when it eats. The boar's unique smell is not the result of the fat but a result of substances in the boar's blood. While thinking about the ideal way of preserving the environment, ecosystem, and traditional ways of the people who live there, it may be important to develop a way to best hunt wild boar while preserving the sanctity of the aforementioned.

キーワード: リュウキュウイノシシ、餌資源植物, 解体利用, 西表島
Key words: Ryukyuan wild boar, feed plants, dressing and utilization of carcass, Iriomote Island

はじめに

西表島は面積約289.27km²で,わが国最南端の八重山群島に属し, 沖縄県では沖縄島に次いで, 二番目に大きい島である。島のほとんどが山岳によって占められ,その約90%が熱帯・亜熱帯の照葉樹林によっておおわれている。日本最大の秘境, 俗に「東洋のガラパゴス」と呼ばれ, 森林には, 大型哺乳動物のリュウキュウイノシシ, イリオモテヤマネコが生息している。

リュウキュウイノシシは, 地元では古くから動物性蛋白源として利用されてきたが, その保護, 増殖等の生態学的研究,食用資源的な利用に関する知見はほとんど見受けられない。このような生態学的研究は, 今後の専門家の研究を待つことし, ここでは, 西表島におけるリュウキュウイノシシ猟にまつわる森林植物, 食用資源および民俗学的視点から調査を行った。

イノシシは全国的に一般狩猟対象獣となっており, 食用としても高い評価がある。同様に西表島のイノシシも住民の間で害獣, 狩猟, 食用として生活に深い関わりを持っている。

西表島のリュウキュウイノシシは, 同島の自然と人間生活との共存の中で維持されてきた。前報[1,2]で論じたように, 以前は西表島では1 人1 日15～16頭も捕獲できた時代もあったが, 現在では狩猟者が増え, リュウキュウイノシシの生息数が減少しているのではないかと懸念・危惧されており捕獲数も1 人1 日2 ～3 頭である。最近, 島内への観光客が著しく増加し島の人口も徐々に増加しており, それに伴って外食産業が増大し, リュウキュウイノシシの食肉としての需要が急速に高まってきている。

本研究は, 以上のような背景のもとに適切で持続可能な狩猟を構築することを目的とし, リュウキュウイノシシにかかわる餌植物, 解体方法および食肉としての利用実態について明らかにした。

調査方法

1．狩猟制度と狩猟期間

日本における狩猟制度と狩猟期間について既往文献を調査した。

2．餌植物

イノシシは雑食性といわれ, 主に植物性の餌を好んで採食いているが, 餌となる植物種と, 採食器官を調査した。

3．食用資源

イノシシの解体方法および肉, 骨, 内臓などの利用方法を調査した。

＊Corresponding author（E-mail: iriomote@eve.u-ryukyu.ac.jp）

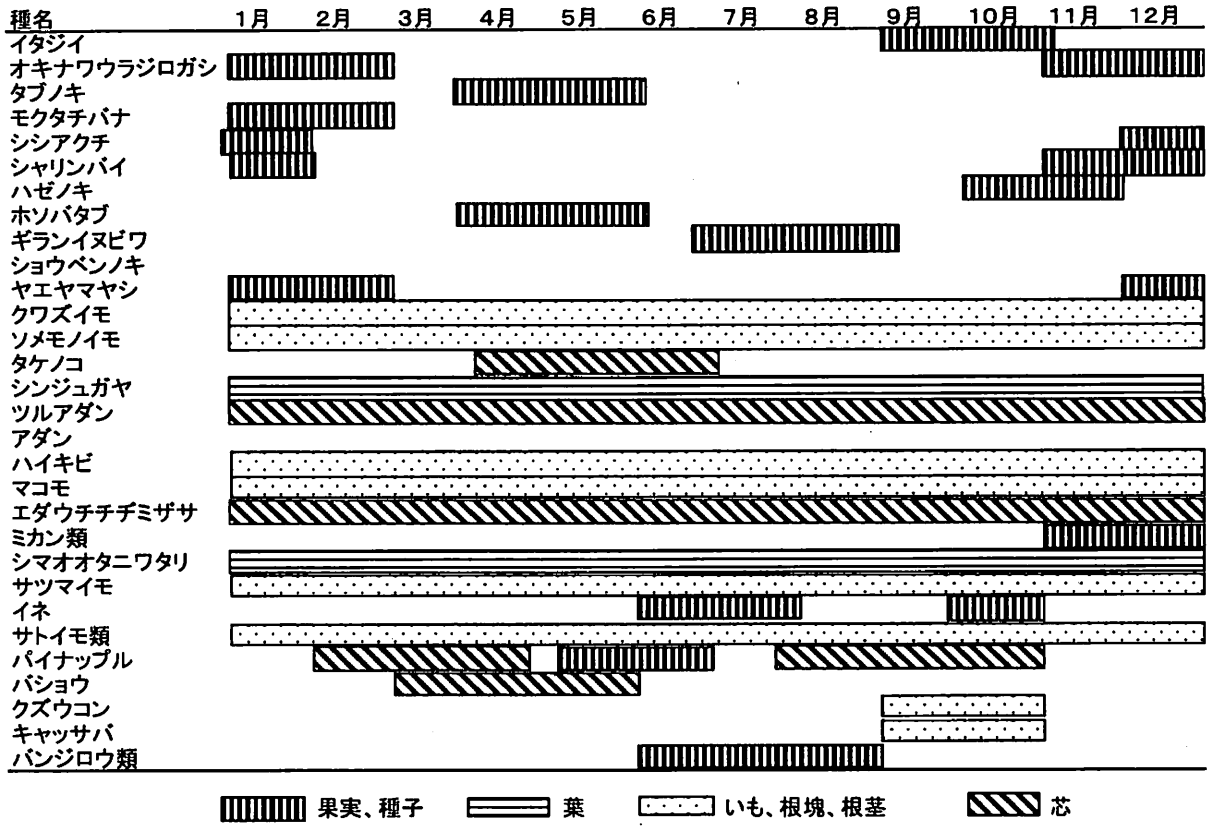

Fig1 イノシシの餌資源植物と採食時期

調査結果

1．狩猟制度と狩猟期間

大日本猟友会の狩猟読本[3]によれば，狩猟とは基本的に鳥獣を捕獲する行為であるが，野生鳥獣の肉を楽しむ，田畑を荒らす鳥獣の捕獲，増えすぎた鳥獣の数を間引く，伝統的な捕獲技術や文化を継承するなどさまざまな目的があり，また環境省[3]によれば，趣味としての楽しみ，自然資源の持続的利用，農林水産業被害の予防，日本在来種の保護等を狩猟の意義や役割として述べている。

イノシシをはじめとした鳥獣の狩猟に関する制度として，鳥獣保護法[4]がある。日本における鳥獣保護法の起源は1873年に制定された鳥獣猟規則だといわれ，変遷の歴史を経て現在の鳥獣保護法へとなっている。[4] 常田[4]によると初期の頃には狩猟を行うための最低限のルールを整備することが課題とされ，銃猟に対する免許制度や発砲の制限，毒物などの使用禁止など主に住民生活の安全を目的とし，狩猟対象となる鳥獣を限定しておらずワナや網など銃以外の狩猟方法に対しては規制がなかった。1918年の狩猟法全面改正[4]で保護鳥獣を指定する制度から狩猟できる鳥獣を指定する制度へと変わり，狩猟鳥獣の捕獲の制限や狩猟期間の制限などが設けられている。沖縄県で鳥獣保護制度がいつ頃から導入されたか文献等は検索することは出来なかったが，1972年，本土復帰後から導入されたのではないかと考えられる。しかし，これまで著者・石垣らが狩猟を行ってきた経緯や，狩猟経験者からの聞き取りでは，西表島においては，1978年頃まで狩猟期間や狩猟免許に関わりなく狩猟が行われていた。現在は11月15日から翌年の2月15日までの解禁期間のみ，狩猟者登録を行った者だけが狩猟をすることができることになった。[3]

2．餌植物

イノシシは雑食性といわれるが，多くは植物質のものを採食する。これまで森林内，廃田跡，耕作地を調査し，狩猟者等に聞き取り調査を行った結果，Fig.1 にイノシシの餌植物を示した。これからイノシシが採食している植物は，現在確認できているのは30種あることがわかった。季節でみると9月から翌年の4月までは好んで餌としている木の実が多くあることがわかった。6～9月頃にかけては，木の実などが少なく，畑地に侵入してパイナップル，バナナ類，ミカン類，イモ類など，農作物の被害もこの時期に多くみられた。最も好む物はブナ科のイタジイ（*Castanopsis sieboldii*）やオキナワウラジロガシ（*Quercus miyagii*）の堅果（ドングリ）で，タブノキ（*Persea thunbergii*），シャリンバイ（*Rhaphiolepis indica ssp. umbellata*），モクタチバナ（*Ardisia sieboldii*）など，その他に多くの植物の果実，根，葉やFig.2のようにツルアダンやパイナップル，アダンなど芯の軟らかい部分を採食した。採食植物を季節でみると，春から初夏にかけてはタケノコやタブノキ類などの果実を採食し，夏から初秋はギランイヌビワ（*Ficus viegata var. sycomoroides*），アダン（*Pandanus odoratissimus*），シャリンバイなどの果実を採食した。秋から冬にはドングリなどの堅果類や他の果実なども多く，この時期になるとイノシシの脂肪も増えてくる。イタジイ，オキナワウラジロガシなど

Fig.2 ツルアダンの軟らかい芯を食べた跡

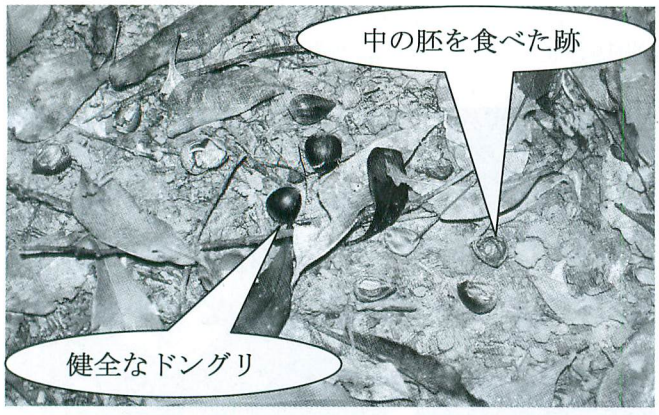

Fig.3 イタジイのドングリを食べた跡

Fig.4　バショウの幹を倒し中の芯を食べた後

の堅果類は口で殻を割り，Fig.3 に示すように中身（胚）を上手に取り出して食べ，ミカンなどは前足を使って皮を剥ぎ果肉だけを取り出して食べる。バナナはFig.4 に示すように地上部を地際から押し倒して幹の中心部の芯を食べる。天然林の樹木の結実量は，当年に来襲する台風の風力や頻度により異なる。台風の来襲はイノシシの栄養状態に影響を及ぼし，台風被害の大きい翌年は体重が減って痩せ細り，山中で幼獣などの死亡した個体を見かけることもある。また，ハイキビ（*Panicum repens*），マコモ（*Zizania latifolia*）などの根などは周年を通じて採食している。

ソメモノイモ（*Marsdenia tinctoria var. tomentosa*）の塊根や，クワズイモ（*Alocasia odora*）などの茎などは，常時餌としているのではなく時々採食している。ソメモノイモの塊根は畜産農家（一部）などでも仔牛の下痢止めの予防薬として利用している。クワズイモの茎根にはシュウ酸が含まれているといわれ，[5] なぜ，毒性のある植物を採食するか不明であるが，これは，餌としてではなく体調を整える役目があるのではないかと考えられた。その他，昆虫類，カニ，ミミズ，ヘビなども食べていた。

3．イノシシの捕獲方法

西表島におけるリュウキュウイノシシの，狩猟方法と変遷については前報で明らかにした。[1] イノシシは見たイメージとは違い学習能力が高いといわれ[6]，敵対する者に対しては決してひるまずに向かっていき，捕獲方法と対処の仕方によっては非常に危険な動物である。西表島のイノシシ猟は，主としてハネ罠を使うが時には熟練の猟師でも危険を伴い，負傷することもある。負傷の原因は罠に掛かったイノシシがワイヤーを切ってしまったときや，イノシシが動き回れる範囲に猟師が侵入したときなどに起きる。危険を回避するためには，罠を仕掛ける場所の選定が重要である。ハネ罠の設置は，捕獲されたイノシシのワイヤーが巻き付きやすい立木やツルアダンなどの蔓性植物が多くある場所を選定することである。ワイヤーがこれらの植物に巻き付くことにより，イノシシの動く範囲が狭まり危害を防止し，安全に捕獲することができる。イノシシが罠に掛かっているのを確認したら，ワイヤーのねじれや切断などがないかを注意深く点検するとともに，イノシシの動ける範囲を察知することが安全上大事なことである。安全確認が出来たら早めに周辺から長さ40～50㎝の握りやすい太さの木（こん棒）を切り，そのこん棒でたたいて仕留める。こん棒を使用することは野生の攻撃的なイノシシを仕留める手段として安全で，危害を早く回避することができる。

4．イノシシの解体方法

西表島のイノシシ解体は，Fig.5 からFig.8 に示したとおりである。他の地域（本土）にみられるような皮を剥ぐ方法と異なり体毛を焼くことから始まる。従来焼く材料としてイネ藁，枯れた竹，シュロの枯葉などが利用されてきた。しかしこの方法では焼きむらがあり，時には体毛が残ってしまうこともあった。焼く植物材料を集めるにも時間を要し，雨天時は点火や焼くのに時間を要する。そのため1980年後半頃からガスバーナが利用されている。

Fig.5　体毛を焼く前の状態

Fig.6 焼きあげた後の状態

Fig.7　焼き跡洗い流して解体する

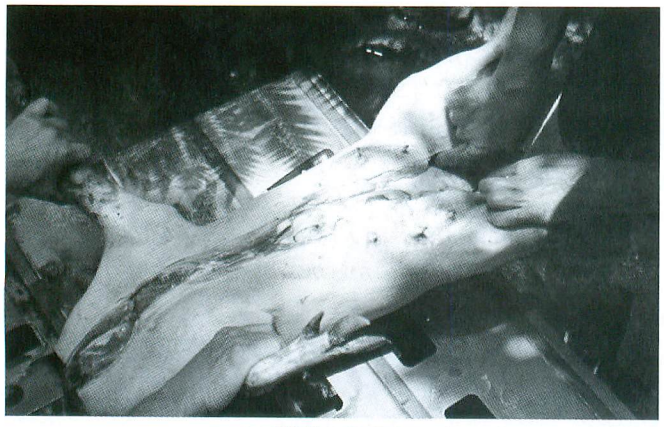

Fig.8　開腹し内臓を出す

ガスバーナを使用する長所は何時でも，何処でも手軽に直ちに使用可能で時間の短縮，焼きむらがなく均一に焼き仕上げができることである。焼き時間は10～20分ほどで，焼き度の目安として体皮が褐色になるまで焼く（Fig.6）。焼き終わると，水をかけ包丁などで表皮を薄く削り取り，金属製タワシなどを使って皮が白くなるまで擦ってこげ後を洗いおとす。解体を始める前に解体用道具，包丁（家庭用），骨切りナタを準備する。最近では包丁の代用に牛刀が使用されている。

次に，頭と胴体を首の所から切り離し，胴体を（腹を上にして）前から尾の方へ切り開き，内臓を取り出す。雄の場合は尿道を切り取らないよう注意する。尿は臭いがきついので肉などに掛からないように注意する。できれば体毛を焼く時，または洗い流している時に尿を絞り出すほうが良い。開腹した肉とアバラ骨の部分を別々に剥ぎ分け，その後，肉から足を切りはずす。内蔵はレバー，肺，腸（大腸と小腸）を別々に切り分け，胆のうは潰さないようにレバーから切りはずす。胆汁は苦みが強く，潰して肉や内臓などにかかってしまうと商品価値がなくなる。狩猟動物であるイノシシは，と畜場法に基づく検査（と畜検査）の対象にはされておらず，販売目的の解体については衛生上の観点から，食肉加工処理施設が必要である。[7, 8]

5．利用

解体した肉は，Fig.9 からFig.10に示すように各部位ごとに細かく切り分けず、利用者の好み（カタ，ロース，バラ，モモ）で選別される。イノシシの肉は，臭みがあって苦手とする人が多い。

Fig.9　内臓を出し調整後利用する

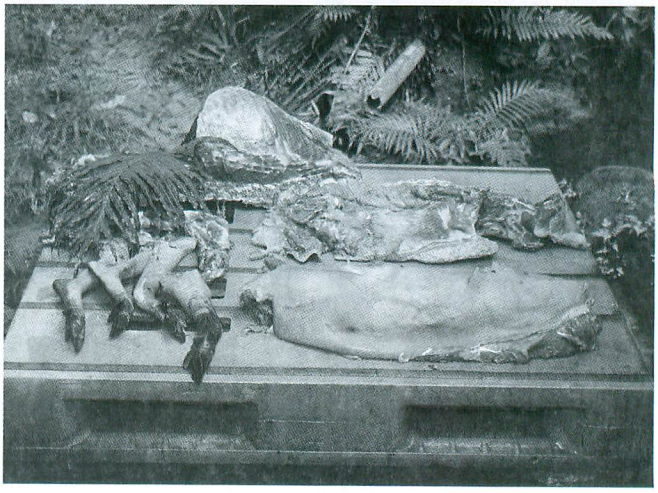

Fig.10　骨,肉,足の部分に分ける

イノシシ特有の臭さは脂肪に由来するものとしているが，[9] その臭さは脂肪よりも血あると考えられる。西表島のイノシシ罠猟で捕獲されたイノシシは，ほとんどが血抜きの処理がされずに解体されるため，肉や臓器に血がそのまま残っており調理をすると野生

独特の臭みが出てくる。猟師によっては血抜きをするが，血抜きされたイノシシ肉はうすい赤みを帯びた色をし，調理をしても臭みが少ない。イノシシ肉の美味しさは脂肪の量よって異なる。肥えたイノシシの肉は，首のロースにサシ（脂肪）が入り軟らかく絶品である。肉の風味は採食する餌などによっても違いがあり，ドングリなどの結実の多い年はイノシシの脂肪が多く，肉や内臓に香ばしさがある。痩せているイノシシの肉や内臓は肥えていて脂肪が多いイノシシに比べると臭みがある。

イノシシの肉は1 歳半から2 歳半頃，体重18～28kgが軟らかく旨味がある。それ以下の体重だと軟らかさはあるが旨味がなく，それ以上の体重だと旨味はあるが肉が硬く，イノシシ特有の臭みが強くなる。雌雄別では，雌よりも雄のほうが軟らかく好まれる。しかし，このような野生イノシシ特有の臭みを好む人もいる。石井7 ）らによると人工飼育されたイノシシは，ウシやブタと同様に性別，年齢，去勢の有無，与えている餌によって肉質が異なり，品種や系統が固定していないので家畜種とくらべて個体差があり，これは野生種であるイノシシの特徴だろうとしている。これらの事からイノシシの肉は，年齢，体重，雌雄，採食する餌や季節により肉質に違いがみられ，また，特有の臭さは脂肪よりも血に関わりがあるものと考えられる。

イノシシの肉は鍋物，チャンプル，焼き肉などに調理され，胴体（ハラミ）の部分はサシミなどに多く調理されている。頭は上顎，下顎に切り離し，鼻は切りとる。骨はアバラ骨，背骨に分け食べやすい大きさに切り，足も同様に切りわける。頭，骨，内臓はイノシシ汁として一括に調理され，頭皮は炊きあがると剥ぎ取り，切りなおして醤油，塩などをつけて食べる。レバーは茹でて塩で食するかガスなどで焼いて食べる。内蔵はその他に肉，血，野菜（ニンニク葉）などを混ぜた血いりち（炒め物）がある。イノシシ汁は内臓の有無によって旨味に違いがあり内臓を入れたイノシシ汁が好まれる。その他，蹄は最近では利用されていないが，長老の新城寛好氏（86才）によれば以前は白い蹄はフィラリアの薬として利用されていたと言われている。胆のう（い）は，「クマのい（胆のう）」などのように肝臓の薬として利用されていた。[10]

考　察

西表島は島のほとんどが山岳によって占められ，面積の約90％が亜熱帯照葉樹林によっておおわれ，大小多くの河川が流れている。

このような自然環境は，鳥獣の生息や繁殖に適し，山地から平地まで木の実をはじめ小動物や昆虫などを含めた，鳥獣の食性を満たすものが生育している。リュウキュウイノシシの好物であるドングリを生産するイタジイやオキナワウラジロガシなどの樹種は西表島の植生の優占種として多く生育している。リュウキュウイノシシの繁殖，肉質は森林の餌資源植物の豊凶と関係し，その生態は島の自然と強く結びついている。

このような自然環境を活かした狩猟は，島の暮らしにとって重要な生業の一つで，捕獲，解体，利用のそれぞれの方法にも変遷があり，イノシシ猟の一連の行為は島の人々の食生活と歴史的に、今日的にも深い関わりをもっている。

最近，ややスポーツ化したイノシシ狩猟には，自然環境保護の面から考慮しなければならない課題もあるが，人々の暮らしの歴史からみると，狩猟そのものを回避することはできないであろう。持続的なイノシシ猟を行うためには，伝統的な島の暮らしと自然生態系の共存を図っていくことが重要である。

要　約

近年，イノシシ肉はグルメブーム，観光ブーム，村おこしブームなどにより商品化が高まりつつある。西表島におけるリュウキュウイノシシと餌資源である森林植物との関係，解体および利用方法を明らかにし，将来的に持続可能な狩猟を行い，食用資源としての需要を図ることを目的とした。

調査の結果，西表島のリュウキュウイノシシはドングリ（イタジイ，オキナワウラジロガシ）などの堅果類を好み，その他主に植物性のものを採食し，餌資源植物には30種あることがわかった。イノシシ肉は，採食する餌の種類，季節により肉質に違いがみられ，旨味は脂肪の量に関係し，特有の臭さは血にかかわりがあると考えられた。

引用文献

1 ）石垣長健，新里孝和，新本光孝．2006．西表島におけるイノシシ猟の伝統技術と実状．琉球大学農学部学術報告．53:11-18

2 ）石垣長健，新里孝和，安里練雄，新本光孝，呉　立潮．2007．西表島における森林植物とイノシシ猟について．九州森林研究．60:51-54

3 ）大日本猟友会.2003.狩猟読本,大日本猟友会，東京，pp.245

4 ）常田邦彦．2001.イノシシと人間，共に生きる「鳥獣保護制度とイノシシ管理」高橋春成編，古今書院，東京，pp.244-257

5 ）新報出版．1985．原色版沖縄園芸百科．（株）新報出版．沖縄、pp.573

6 ）江口祐輔.2003.イノシシから田畑を守る，農文協，東京，pp.149

7 ）石井利明.2001．イノシシと人間，共に生きる「食肉資源としてのイノシシ」高橋春成編，古今書院，東京，pp.327-339

8 ）琉球新報.2006.イノシシ肉適切処理を，沖縄，

9 ）赤星　心．2001.イノシシと人間，共に生きる「イノシシのまち」高橋春成編，古今書院，東京，pp.290-314

10）山口保明.2001.宮崎の狩猟，「その伝承と生活を中心に」みやざき文庫，宮崎，pp.341