

平成 30 年度知床世界自然遺産地域における
住民向け普及啓発講座開催補助業務
報告書

平成 31 年 2 月

公益財団法人 知床財団

報告書概要

1. 事業名（英名）

平成 30 年度知床世界自然遺産地域における住民向け普及啓発講座開催補助業務

英名：The Support Works to Hold the Events Enlightening the Local Residents about the importance of protecting the values of Shiretoko World Natural Heritage Site

2. 事業の背景・目的

知床世界自然遺産地域の保護管理に対する地域住民の意識の向上を図ることを目的に、これまで環境省では自然講座等を開催してきた。

本業務は、知床世界自然遺産地域の保護管理に関心を抱く地域住民の裾野を広げ、また保護管理に対する意識の一層の向上を図り、地元ボランティア等の参画による継続的で自律的な保全管理にむけた体制構築を図ることを目的とした知床の生態系やその保全に関する講座の開催を補助するものである。

3. 事業の実施体制

本事業は、環境省からの請負事業として公益財団法人知床財団が実施した。

4. 事業の手法・概要

1) 地域住民を対象とした講座の開催

地域住民を対象として、知床世界自然遺産地域の保護管理や当該地域の自然の魅力等を題材とした講座を斜里町・羅臼町合同で 1 回、斜里町、羅臼町で各 1 回ずつ、合計 3 回開催した。

2) 講座の開催にあたっての広報

地域住民を対象とした講座の開催に際し、広報活動を実施した。

5. 事業の結果

1) 本事業で開催した3回の講座の参加者は、斜里町・羅臼町合同の講座が21名、斜里町における講座が17名、羅臼町における講座が58名で、のべ96名、1回あたり平均32名であった。

開催日	タイトル	講師	会場	人数
9月30日	しれとこ住民講座 「知床峠 de クリーン大作戦」	公益財団法人 知床財団 保護管理研究係長 石名坂 豪	知床峠および周 辺地域（斜里町・ 羅臼町）	21名
11月13日	しれとこ住民講座 「エゾシカ料理教室」	舟崎 一馬 (Restaurant&Community Iomante シェフ)	ゆめホール知床 実習室1(斜里町)	17名 ※定員20名
1月27日	しれとこ住民講座 「グレートジャーニーと知床」	関野 吉晴 (武蔵野美術大学教授)	羅臼小学校 多目的ホール	58名

2) 本事業の広報については、斜里町、羅臼町両町の広報誌および新聞折込みチラシを利用して各講座8,000枚程度発行した。

目次

1. はじめに	1
2. 業務の内容	1
1) 地域住民を対象とした講座の開催.....	1
2) 講座の開催にあたっての広報.....	2
3. 業務実施結果	2
1) 地域住民を対象とした講座の開催.....	2
a. しれとこ住民講座「知床峠 de クリーン大作戦」	3
b. しれとこ住民講座「エゾシカ料理教室」	6
c. しれとこ住民講座「グレートジャーニーと知床」	14
2) 講座の開催にあたっての広報.....	25
4. まとめ	27
参考資料	29
1) 講座資料	
1-1 しれとこ住民講座「エゾシカ料理教室」当日資料	
2) 広報チラシ	

1. はじめに

知床世界自然遺産地域の保護管理に対する地域住民の意識の向上を図ることを目的に、これまで環境省では自然講座等を開催してきた。

本業務は、知床世界自然遺産地域の保護管理に関心を抱く地域住民の裾野を広げ、また保護管理に対する意識の一層の向上を図り、地元ボランティア等の参画による継続的で自律的な保全管理にむけた体制構築を図ることを目的とした知床の生態系やその保全に関する講座の開催を補助するものである。

なお、講座内容については動植物に加えて地質、考古、あるいはアクティビティに至るまで多様な分野をテーマとして掲げ、参加者の裾野をより一層広げることができるよう考慮した。

2. 業務の内容

本事業では、講座の開催と広報を実施した。

1) 地域住民を対象とした講座の開催

地域住民を対象として、知床世界自然遺産地域の保護管理や自然環境保全などを題材とした講座「しれとこ住民講座」を3回実施した(表1)。講座は斜里町・羅臼町合同で1回、斜里町、羅臼町で各1回開催した。

表 1. 住民を対象とした講座（しれとこ住民講座）の開催一覧

開催日	タイトル	講師	会場	人数
9月30日	しれとこ住民講座 「知床峠 de クリーン大作戦」	公益財団法人 知床財団 保護管理研究係長 石名坂 豪	知床峠および周 辺地域（斜里町・ 羅臼町）	21名
11月13日	しれとこ住民講座 「エゾシカ料理教室」	舟崎 一馬 (Restaurant&Community Iomante シェフ)	ゆめホール知床 実習室1(斜里町)	17名 ※定員20名
1月27日	しれとこ住民講座 「グレートジャーニーと知床」	関野 吉晴 (武蔵野美術大学教授)	羅臼小学校 多目的ホール	58名

2) 講座の開催にあたっての広報

開催にあたっては、斜里町・羅臼町内の各主要施設等にポスターを掲示した（表 2、P.26）ほか、同内容のチラシ 8,000 枚程度を印刷し、町の広報紙への折り込み、または新聞折り込みチラシとして、斜里町・羅臼町内の各戸に配布し、告知した。

3. 業務実施結果

1) 地域住民を対象とした講座の開催

地域住民を対象とする 3 回の講座は、斜里町と羅臼町にまたがる知床横断道路沿い、特に知床峠周辺のゴミ拾いをメインとした野外の講座を 1 回、斜里町においては釧路の Restaurant & Community Iomante（イオマンテ）の舟崎シェフによるエゾシカ肉普及のための料理教室を 1 回開催した。また羅臼町においては、世界的探検家であり医師、文化人類学者でもある関野吉晴氏による講座を 1 回開催した。

a. しれとこ住民講座「知床峠 de クリーン大作戦」

■日時：平成 30 年 9 月 30 日（日）9：30～11：30

■場所：国道 334 号知床横断道路沿い

※知床峠から羅臼側、斜里側へそれぞれ 3～5 キロメートル歩いて下りながら作業

■講師：石名坂 豪 氏（公益財団法人 知床財団 保護管理研究係長）

■内容：知床世界自然遺産登録地内でもある知床横断道路沿いでゴミ拾い活動を行う。遺産地域内をキレイに！という目的のほか、間接的にヒグマの餌付けにもなり得る道路沿いのゴミを取り除く啓発目的も兼ねるため、横断道路沿いでヒグマの目撃事例などについて活動の最初にレクチャーした。

■参加者数：21 名

■講座の概要：

- ・ 知床横断道路沿い、特に知床峠周辺のゴミ拾い活動を実施した。
- ・ ゴミ拾い活動の実施前に横断道路沿いで起きているヒグマの目撃情報や、ゴミによる餌付けに近い状況があることなどを知床財団職員がレクチャーし、ゴミ拾いの意義について学んでもらう内容とした。
- ・ ゴミ拾い活動にも使用できるよう、記念品として知床財団オリジナル軍手を参加者全員にプレゼントした。
- ・ 知床峠周辺の紅葉も楽しめるよう、開催時期にも配慮した。
- ・ 場所が国道ということもあり、当日は国土交通省北海道開発局網走開発建設部からも 3 名の参加があった。
- ・ 回収したゴミは、斜里町環境課の職員によって斜里町施設「みらいあーる」へ運搬してもらい、処分した。



写真 1. しれとこ住民講座「知床峠 de クリーン大作戦」開催冒頭のレクチャー風景.



写真 2. 知床峠から横断道路沿いに歩いてゴミ拾い活動を行う参加者.



写真 3. 細かいゴミも見逃さず、火ばさみで拾う参加者.



写真 4. 回収したゴミは資源ゴミなどを分別し、斜里町のごみ処理施設へ運搬いただいた.



写真 5. 参加者全員で作業終了後に集合写真を撮影。

b. しれとこ住民講座「エゾシカ料理教室」

■日時：平成 30 年 11 月 13 日（火）10：00～13：00

■場所：ゆめホール知床 実習室 1（斜里町）

■講師：舟崎 一馬 氏（釧路市 Restaurant & Community Iomante シェフ）

■内容：エゾシカ肉と斜里産ニンジンの調理、試食

■参加者数：17 名（定員 20 名）

■参加費：500 円／人

■企画

- ・ 平成 25 年度、平成 27 年度、平成 28 年度の本事業にて実施した料理教室の講師を務めた舟崎氏に講師を依頼した。
- ・ メインの食材はエゾシカ肉とし、料理教室を通して知床におけるエゾシカの捕獲事業と

その後の食肉としての有効活用という流れに関心をもってもらえるプログラムとした。

- ・ サブメインの食材として、斜里の主要な農産物であるニンジンを使った。

■食材・器材準備

- ・ エゾシカ肉はエゾシカ捕獲事業に協力していただいている地元斜里町の株式会社知床エゾシカファームより購入した。
- ・ 器材はゆめホール知床・実習室の備品を使用したほか、講師が使用する調理器具の一部は講師自身が準備した。

■講座の概要

- ・ 調理を始める前に、エゾシカ捕獲事業について、また捕獲した後のエゾシカの有効活用の意義について簡単に参加者に説明した。
- ・ 実習室には受講者用のアイランド型キッチンが4つあり、各キッチンに4~6人に分かれて調理を実施した。
- ・ 調理はまず舟崎シェフが一通りデモンストレーションを行った後、調理のコツ等を各テーブルにて実演、指導しながら進めた。
- ・ 人参を使ったカップケーキは、メインのエゾシカ料理の進行の合間を縫って、シェフが各テーブルを回りながら、指導を行った。
- ・ 調理終了後、同実習室にて試食した。
- ・ 試食後、講師に質問する時間を設け、参加者に対してアンケート調査も行った。

■調理に関するシェフからの主なコメント

- ・ シカ肉は脂肪分が少なくヘルシーなお肉である。揚げ物に使うのはモモやロースよりもスネやネックの部位の方が筋からいい味が出るほか食感も残り、適している。
- ・ タネを冷凍して長期保存する場合は、炒めたタマネギをしっかりと冷ましてから入れるのがコツである。また、衣については卵やパン粉はつけず小麦粉を付けた状態で冷凍するのがよい。使う際に半解凍してから、卵、パン粉を付けて揚げるとパン粉の食感がよくなる。
- ・ 揚げる際はあまりひっくり返さない。返しても1回くらい。油が少ない場合はお玉で油をメンチカツにかけながら揚げる。
- ・ 他に家庭で簡単にできるエゾシカ料理はカレーやザンギがよいと思う。

■ アンケート結果

参加者に対しアンケートを実施した。結果は以下の通り（参加者 17 名全員から回答を得た）。

1. 参加者の年齢、性別

参加者の約 8 割を女性が占めた。年齢は 40 代が最も多かったが、30 代から 60 代と幅広い年代の方にもご参加いただいた。

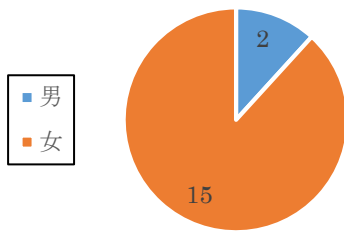


図 1：参加者の男女構成

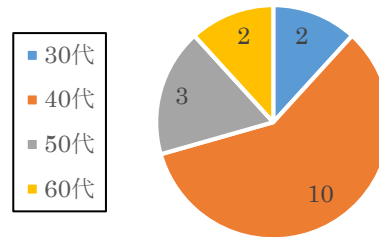


図 2：参加者の年齢構成

2. 開催日時

今回の平日・午前中開催について、すべての参加者が「適当」との回答だった。その中の 1 名より「土日開催でもよい」との意見をいただいた。

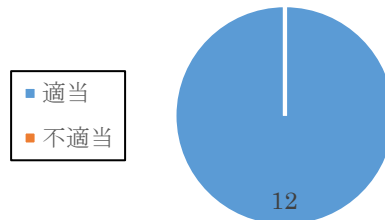


図 3：開催日時の適切さ

3. 講座への満足度

参加者の約 8 割が「大満足」との回答だった。

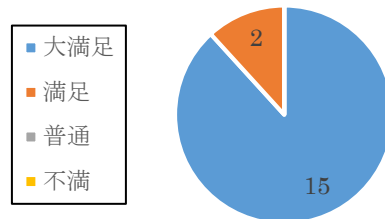


図 4：講座への満足度

4. どのような地元食材を使った料理教室に参加したいですか？

カラフトマスへの関心が最も高く、次いで、今回のエゾシカ、ジャガイモとなった。

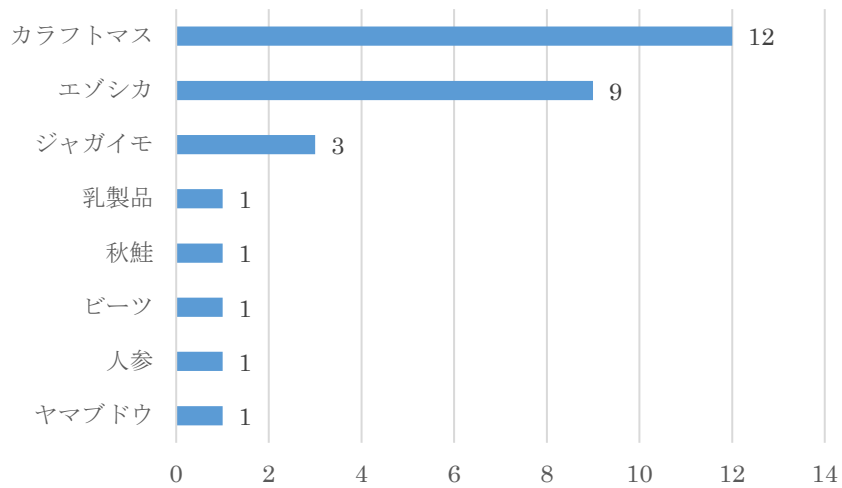


図5：関心のある地元食材（複数回答可）

5. 住民講座について

(1) 参加の意向

今後、住民講座が開催された場合は、全員が参加したいと回答した。

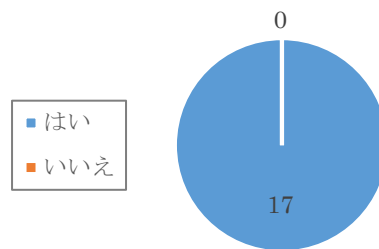


図6：住民講座への参加の意向

(2) 興味がある分野

動物に強い関心が伺えた。続いて植物となり、環境問題と歴史にもそれなりの興味があると伺える。自由回答には「鳥」「ジオツアー」「料理」という声があった。

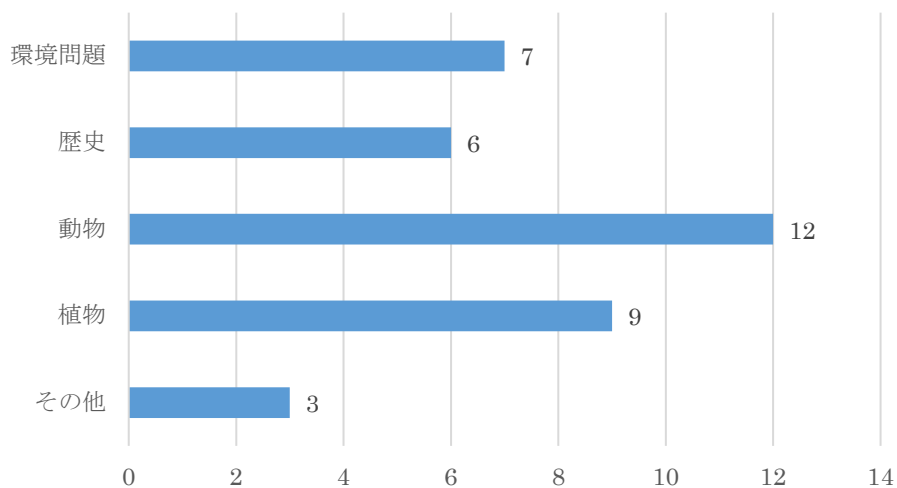


図7：興味がある分野（複数回答可）

(3) 希望する講座の形式

「体験を交えた講習会」を望む声が最も多かった。

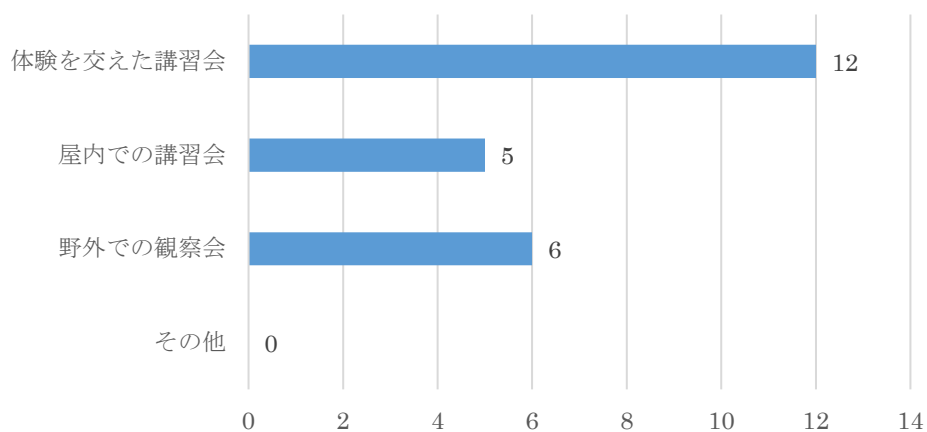


図8：希望する講座の形式（複数回答可）

6. 自由記述回答

- とても楽しく美味しかったです。家でも作ります！お菓子作りやパン作りも希望します。(40代女性)
- 今日のレシピは全部美味しかったので家でも作ってみます。エゾシカが増えて、命を頂いて、感謝しながら戴けるのはいい企画ですね。カラフトマスの料理教室にも参加したかったのでまたよろしくお願いします(40代女性)
- シカ肉が思いのほかヘルシーで食べやすかったことに、嬉しさが美味しさに変わり楽しかったです。(40代女性)
- 美味しい楽しい講座でした。(40代女性)
- 美味しかったです！「食」は元気の源ですね。(40代女性)
- 楽しく美味しく参加できてよかったです。エゾシカファームに行ってみます。(40代女性)
- 楽しかったです。料理内容や料理のボリュームもちょうどでした。(40代女性)
- 聴講するだけではなく、自分で実感できる成果を確認することがよかったですと思います。(60代男性)
- エゾシカの美味しい食べ方や、揚げ物の揚げ方など、プロの方にコツを教えてもらえて、ためになる会でした。料理とても美味しかったです。(30代女性)
- 今日はとても楽しく参加できました。シカ肉は食べたことがなかったのですが美味しくいただきました。(60代女性)
- あまり身近ではない食材を使って、楽しく美味しく出来上がり大満足です。また、人とのつながりもできました。ぜひ次回も参加したいと思います。(50代女性)
- 農閑期に体を動かせるのがうれしいです。(50代女性)



写真 6. 料理教室に使用した株式会社知床エゾシカファームのスネのミンチ肉.



写真 7. エゾシカメンチカツの調理をデモンストレーションする舟崎シェフ.



写真 8. 各テーブルでニンジンケーキの作り方を指導する様子.



写真 9. 揚げたメンチカツをパンズに挟む参加者.



写真 10. 舟崎シェフと参加者の集合写真.

c. しれとこ住民講座「グレートジャーニーと知床」

- 日時：平成 31 年 1 月 27 日（日）16：30～18：00
- 場所：羅臼小学校多目的ホール（羅臼町）
- 講師：関野吉晴（武蔵野美術大学教授）
- 内容：世界的探検家であり医師、文化人類学者の関野吉晴氏による講演会
- 参加者数：58 名
- 講座の概要：

アフリカで誕生した人類の祖先が、進化をしながらユーラシア大陸からベーリング海峡を渡りアメリカ大陸を南下する大移動を逆方向から辿る旅「グレートジャーニー」と、ヒマラヤの南から東南アジア、朝鮮半島を経由して九州へと至る南方ルート、東南アジアの島々から南西諸島をつなぐ海上ルート、シベリアからサハリンを経由し北海道へと至る北方ルート、日本人の祖先が大移動した 3 つのルートを辿る「新グレートジャーニー」を成し遂げた関野吉晴氏の経験を通じて、世界自然遺産知床の魅力を再発見・再認識してもらうもの。

<講座議事>

関野氏の冒険：

大学に入学した10代後半の頃、自分で探検部を作って活動してきました。最初の渡航がアマゾンに1年間、20代の頃はずっとアマゾンだけに通い続け、30代はアマゾンに通いながら、アンデス、パタゴニア、ギアナ高地、南米に通っていました。最初の20年間は南米以外に行った事がなく、隣国の韓国や台湾や中国も知らず、ただひたすら南米に通っていました。ずっと付き合ってきたのは、パタゴニア、アンデス、アマゾンです。

人類の起源とグレートジャーニーのはじまり：

特にアマゾンの先住民ですが、その人達が私達と非常に似ています。アジア系の顔をしているので「この人達は、何故・どのように・一体いつから、ここにいるのだろうか？どこからやって来たのだろうか？」と思い、始めたのがグレートジャーニーです。人類がアフリカで生まれた事を否定する研究者は現在殆どいません。しかし、ヨーロッパ人が起源だと主張したい研究者もいるので、ブルガリア起源説が去年話題になりました。アフリカでは700万年前の骨が発見されています。700万年前は、身長120cmくらいで脳みそも300~400ccの猿人です。チンパンジーが二本足で歩いているようなスタートです。

私達は、猿・類人猿から産まれたのではなく、猿・類人猿との共通の先祖から分かれ誕生しました。人間と一番近いのは、チンパンジーやボノボです。次に近いのがゴリラ。オランウータンになると離れてしまいます。400万年前も猿人です。そして250万年前に、私達ホモ属、ホモ・ハビリスが産まれます。その後、原人が産まれ、さらにそのあとに同時代を過ごしたネアンデルタール人が産まれ、最後に残ったのが、私達ホモサピエンスです。人類は、原人の段階でアフリカから他の地域へ移動しています。ヨーロッパに行った人もいるし、アジアに行ったのがジャワ原人とかペキン原人とよばれますが、その人達は滅んでしまいました。その他、実は20種類くらい的人类が滅びています。

すべて滅んで唯一残ったのが私達ホモサピエンスです。ネアンデルタール人は、ホモサピエンスと混血しているのか否か、長く論争されていましたが、混血はしていないというのが通説でした。でも、今世紀の初めに遺伝子レベルの研究が進んで、実は混血している事が分かりました。ですから、皆さんの中にも2%くらいネアンデルタール人の血が入っています。ただし、アフリカの人にはネアンデルタール人の血が入っていないのです。何故だか分かりますか。ネアンデルタール人とホモサピエンスは中東やヨーロッパでは一緒に住んでいました。そのためヨーロッパ人、アジア人、それから和人は、皆ネアンデルタール人と混血しました。しかし、アフリカでは一緒に住んだ事はなかったのです。ですから、アフリカに居たホモサピエンスは、ネアンデルタール人と混血しませんでした。アフリカから外に進出したホモサピエンスだけが、その血を持っています。これらの事から、人類はアフリカ起源であるということを否定する人はいないのです。

グレートジャーニーと新グレートジャーニー：

世界中には、存在しない場所がないというほどに、ホモサピエンスが広まりました。ヨーロッパやアジア、ベーリング海峡を越え、北米、中米、南米まで行きました。私は、その大移動を逆ルートで辿りたいと思いました。何故逆ルートなのかとよく聞かれます。それは、南米に通っていて「この人達はいつどのようにやってきたのか？」という発想で始めたので、出来るだけ太古の人達と同じ思いで、彼らに思いをはせながら旅をしたかったからなのです。さらに私は、自分の腕力と脚力だけで進もうというルールを作りました。海があったらカヤック、雪があったらスキー、あとは歩き。あまり道路を歩く気がないので、自転車も利用します。自分の腕力と脚力に加え、昔も使っていたと考えられる動物達も利用します。動物に乗せてもらうのは良くないけれど、トナカイそれも犬ぞりも自分でトレーニングできれば利用しても良いというルールとし、足かけ10年旅をしました。

その旅の後、「では、日本列島にはアフリカからホモサピエンスがどうやって進出してきたのだろうか？」という発想からまた旅をしたいと思い、それを新グレートジャーニーと呼びました。メディアでは日本人が来た道という表現を使ったのですが、後ですぐ間違いだと気が付きました。何故間違いか、分かる人はいますか？日本人が来た道というと、アフリカ日本人というグループがいて、それがやって来たように、あるいは途中で日本人というグループを形成してやってきたように誤解されてしまうのですが、そんな事はありません。アフリカ人というグループがアフリカで生まれたわけでもないし、日本人はいろんな所からやって来ていっぱい混血し、誕生しました。日本人がやって来たというのは間違っていて、日本列島にやってきた初期人類の旅というのが、あるいは先祖達の旅路を追うというのが正しいのです。

この日本列島には、たくさんルートがありますが、全て歩くわけにはいきません。有力なルートは現在三つが浮上していますが、2万年前の地球は非常に寒く海面も120m低かったので、日本列島は大陸から続く半島でした。現在、宗谷海峡は深い所で50mしかなく、その昔は宗谷海峡の海底は露出していました。間宮海峡はもっと浅いです。それらの海底が全部つながっていて露出しており、半島だったため、トナカイやマンモスを追いかけていたら人類は北海道にたどり着いた、それがルートの一つ目、北方ルートと呼ばれます。

二つ目は、メインルートである朝鮮半島、または中国から来たルートです。そして、三つ目のルートは、海洋ルートです。この三つのルートを、腕力と脚力だけで踏破することにしました。海だけはプラスチックグラスファイバーのシーカヤックで来てもよかったけれど、それでは面白くないので、自分達で作って太古の船を再現しようと思いました。しかし、インドネシアに行ってみたら、熱帯だから木や竹やはみんな腐ってしまうので、材料の樹木が見つかりませんでした。自然から素材を採ってきて自分で作る、昔の人のものづくりのコンセプトです。私達はほとんどやっていない事ですよ。皆さんの中にいますか？自然の中から自分でとってきて作ったもの、そういうものを持っている人はいますか？

よく女の人で「このセーター、自分で編みました」と言う方がいますが、では本当にアルパカとか、羊の毛を刈って紡いで作りましたか？コットンを育てて作りましたか？と聞いても、糸は買ってきました、ということがほとんどです。だからそれをやろう、出来たら石器で作ろうと私は思ったのですが、石器で作った船で 5,000km の太平洋を航海するのは大変だったので、鉄は使って良いことにしました。だけど、鉄は自分で作らなきゃいけない。砂鉄を集めて、たたら製鉄をやって、斧とか鉋とかを作って、ようやくインドネシアの自然素材だけで船を作って、航海しました。アフリカ発の南米最南端到達の旅は 2002 年に開始し、8~9 年かかりました。

自然と人間の関係について：

旅の途中で色々な人に出会いました。自然の一部となって暮らしている人もいます。それがアマゾンの人達、それから極北の狩猟民です。農耕民になってしまうと大分自然から離れてしまいます。狩猟をメインにした人達は自然の一部となって暮らしていました。今回はその人達を紹介していきます。

最初は極北のアラスカ山脈の話です。海にはセイウチという動物がいて、大きいものは 1 トンもあります。現地では、セイウチを回転鉋で突いて獲ります。セイウチが船に体当たりし、ひっくり返される事もあります。海の水温は夏でも 2~3℃です。この狩りは、狩っているつもりで人間がやられることがあります。こういう狩りの仕方を公平な狩り、“フェアハンター”と呼んでいます。クジラもそうです。クジラの狩りも鉋ひとつです。大砲みたいな捕鯨船でとるのはわけが違います。人は必ず安全な所で狩っているという訳ではないし、彼らは捕獲した獲物を売りません。食べるための狩猟です。昔からやってきている猟であり、何頭まで獲っていいかということも計算しています。いろいろな自然保護団体と連絡を取り合っています。クジラに関して、シベリアの先住民もエスキモーも国際捕鯨委員会に加盟しています。日本は脱退してしまいましたが、彼らは勧告に従って捕獲する頭数を決めています。

セイウチを捕獲したら、船に結び付けて移動させます。大きいものだと船が傾くので、氷の上で解体します。セイウチ肉を皮で包んで縫い付けます。セイウチ肉のセイウチ皮巻です。縫い付ける紐は、セイウチの皮の端を切って作ったロープです。8月の最高気温は 10℃くらい。8月の終わりから 9月の最高気温は 0℃です。8月中に腐って肉は包まれた皮の中で発酵します。9月には凍るので放っておいても保存食になり、これを行動食とします。発酵食の特徴はやはり匂いですね。文化の違う人には臭くてたまらないですが、逆に慣れてくると病みつきになるのが発酵食です。これを凍らせて薄く切って食べるのです。口に含んだ時は匂わないのですが、とけると匂ってきます。慣れるとなんでもなくなります。

アラスカでは、夏でも地面から 1.5m 下は永久凍土のため、地面に縦に穴を掘り、さらに横に掘ると天然の冷蔵庫になります。夏でも食料の保存ができるのです。

アラスカではホッキョククジラを獲りますが、ザトウクジラは獲りません。4月になると氷が張っている所に裂け目（リード）ができます。そこにクジラが入ってきます。それを狙って狩りに出るのはですが、エンジン付きのボートだとクジラが逃げてしまいます。アルミボートは氷に当たると音がします。ですから、セイウチ皮をまいたスキンボートで猟をします。風の力で移動し、クジラの近くに來たら漕ぎます。彼らも捕獲したクジラは絶対に売りません。エスキモーと言うと「それは差別語だ、使ってはいけない」という人がいます。しかし、彼らは自分達の捕鯨委員会のことをアラスカエスキモー捕鯨委員会と堂々と言っています。仮に差別語をさけてエスキモーではなくイヌイトと呼ぶとしましょう。しかし、アラスカにはユピクとイヌピアクがいますが、イヌイトは存在しません。イヌイトは、カナダやグリーンランドのエスキモーの事を指します。ですからアラスカでは“エスキモー”なのです。

私が今話している村は、ベーリング海のセントローレンス島というところにある 600 人が暮らす場所です。4月はまだ寒いので、外ではあまり人に会いませんが、獲物がとれた時は村人みんなが出てきます。おじいちゃんは孫に手を引かれて、障害のある人も車いすを使って集まってきます。解体の仕方を指示しているのが 70 歳前後のおじいちゃんですね。実はクジラをずっと双眼鏡で覗いているのもおじいちゃん。年寄りの存在感があるのです。皆、解体する時は良い顔をしています。

よく欧米の TV 局がやってきて「まだ伝統的なすごい猟をやっているのですね！」と撮影していますが、映像は編集によってどうにでもなってしまうので「まだこんな野蛮な行いをしている」と編集されることもあります。捕鯨に反対する欧米でも昔は獲っていたわけです。彼らは脂をとるために捕獲していました。今は安くて質の良い脂が出てきたので止めた訳です。

狩猟民と平等社会：

狩猟民の社会は平等社会です。一番の特徴は分配の仕方ですね。みんなで獲物を平等にわけます。インドネシアなど熱帯での捕鯨では、鉞を打つ人、船を持つ人、役割に応じて誰に肉が渡るかが決まるのですが、ここでは平等に渡らようになっていました。平等に渡り、全て食べつくします。昔は家もクジラで作っていました。半地下式で地面を掘っているから、屋根をクジラの肋骨で覆います。これにセイウチやトナカイの皮を張るのです。

内陸ではトナカイを飼っている人々がいるので、彼らを遊牧民とか飼育民と呼びますが、長く彼らと暮らしてみるとそれは間違った言い方かなと思います。というのは、彼らはトナカイを殺したくないのです。増やしたいのです。殺さないために、彼らは魚を獲って狩りをしています。本当はトナカイだけを食べても生きていけるのです。しかし、トナカイを食べるとすれば、一人当たり年間で 18 頭必要です。5 人家族だと 90 頭は殺さなければなりません。そこで彼らは、出来るだけ狩りをするか魚を獲って暮らしています。ですから、彼らを表現する時に一番良い呼び名は、トナカイを飼っている狩猟漁労民かと思います。

彼らの生活はトナカイなくしては成り立ちません。かつて彼らが南の方からやって来た時、トナカイを狩っていてそのうち飼育する事をおぼえます。南の方ではもう馬に乗っていて、トナカイにも乗れるのではないかと乗って見たら、乗れるわけです。もっと北の方に存在する犬そりを知り、トナカイにもやらせて見たら物凄い馬力があり、運搬輸送移動に使用できた。そのほか、トナカイは肉、皮、角、と使えない所はない。利用しない所は無いのです。なんでも食べると言うので、蹄はどうなのかと尋ねたら、豚足と同じ要領で食べています。「骨は食べないでしょ？」と尋ねたら、おばあちゃんは骨を砕くのだそうです。煮て冷やすと脂が浮いてきます。油は大切ですから骨から油を作り、徹底的に利用します。

トナカイ飼育民のおじいさん二人のお話しをします。マイナス 40℃以下になる冬に、一人で真冬のツンドラの旅をできるでしょうか、と聞いたら「4つの物があれば何カ月でもできる。まずは大小のナイフ。そして、がま口のなかにある釣り道具。ナイロンの釣り糸と針があれば竿が無くても大丈夫。それにマッチ」と答えが返ってきました。

あと一つ、皆さんは何だと思えますか？これが発明されたから人類は北方に進出できたのです。毛皮の服を着ていけば寒い思いをする事もないのです。でも重たいので、着替えは持っていかない。じゃあ、何が必要ですか？答えは“裁縫道具”です。人類が北方に進出できたのは、針の発見のおかげなのです。昔は骨などで穴をあけて縫うことができました。その前は毛皮を羽織っていました。温帯だったら羽織るだけでもいいのですが、マイナス 30～40℃の地帯では羽織るだけでは死んでしまいます。密閉したら保温性が抜群に増すのです。この裁縫という技によって人類は北方に進出できました。

アマゾンの風景は緑の絨毯のようで、モコモコしているから一見豊かにみえますが、土壌は肥沃ではありません。温帯の方が肥沃です。腐葉土層が倍くらい違います。この腐葉土層のおかげで、地表に強い雨足や、太陽の強い光が当たらないので何とか植生が保たれています。腐葉土層が無くなったら、養分が全部流れ出て砂漠化してしまいます。森林内に入ってみると、同じ樹種を見つけるのにとっても苦労します。貧しい土壌なので、様々な樹種が生育することにより根の張り方や必要とする養分の異なりから、お互いに養分を分け合って生きているのです。地面に太陽の光も届かないので下草がなく、アマゾンの原生林は走れてしまうくらいです。猿を追いかけることもできます。

彼らは、獲物を解体した時はまず家族に平等に配ります。各家庭が持ち寄って男女別で車座になって食べます。誰かが特別に良い部位を食べるなどはありません。日本だと子供が優先的に食べる風潮がありますが、彼らは子供も無視します。乳幼児はお母さんと一緒に食べますが、5歳か6歳になったら自分で必死に取りに行かないと食べ損ねることもあります。彼らを見ていると所有権はしっかりしています。野生の木一本に対しても、所有権が主張されます。しかし、私達と違うのは、土地に関しては所有権を主張しないのです。土地は皆のもの、あるいは精霊のものであって、決して自分達のものだとは言いません。もう一つは自

分がコントロールしていないものは俺達のも物だとは言いません。そして、本当に必要としている人に物資が渡るようになっていきます。誰かが満腹で誰かがひもじい思いをしているという事がない社会です。何故彼らが平等社会なのか、それは蓄えることが出来ないからです。たくさん捕れた時は熱帯なので長持ちしません。多少でも保存したい時は、樽を組んで、生木を並べ弱火で 20 時間蒸し、燻製にします。それでも一週間たつと腐って、ハエが卵を産みます。

しかし、農耕が始まってから平等社会ではなくなりました。原始的農耕だったらイモやバナナを採っている限りは蓄えることが出来ませんが、農耕が始まると、蓄えをため込む人とため込まない人の間で格差が生まれはじめます。余剰が出来ると、狩りをしなくても良い人、弓矢を作っておけば良い人と分業が起こるわけです。それが平等を壊します。

焼畑は日本人には環境に悪いというイメージがあります。しかしそんなことは全くなく、植物生態学者が、これほど合理的な持続可能な農法は無いと言っています。なぜなら、彼らは全部木を切りません。必ず日陰を残しておきます。植える時には混植し、カカオばかりとかバナナばかりとか、そういう事はしません。バナナの隣にはイモだったりサツマイモだったりユカイモだったり、パパハポネス(サトイモで、日本のイモという意味)を混植します。熱帯の土壌は良くないので、天然の森を真似て混植した方が良いのです。彼らは 2 年たつと別の場所へ移ります。そして 50 年くらい経つとまた同じ場所に戻ってきます。その時には原生林に近くなっているわけです。

ですから、ヨーロッパ人が来るまでは、生態系が全然壊れていませんでした。ヨーロッパ人が長年一種類のみの作物をプランテーションで作り続けると土地が痩せ、化学肥料とか肥料を使いはじめます。強い雨足と強い太陽の光で痛めつけられて砂漠化していきます。

尚且つ、原住民の彼らはここで食べてここで排泄をします。循環しています。ところが、プランテーションのカカオとかバナナを作ったら、そのバナナが養分と水分をみんな持っていってしまうのです。ですから土壌が痛むのは当たり前。牧場になるともっと酷い訳です。本来、現地に暮らしていた人々は、焼畑をする事によって持続可能な生活をしてきたのです。

これはベネズエラとブラジルの国境にある一軒の家です。楕円形で 70m×50m の一軒家です。一つの家で 100 人くらい住んでいて、この家の中は仕切りがないのです。どういう事かという、彼らの空間に対する考え方は私達と全く異なっており、私達は通常家の中がプライベート、外がパブリックという考え方ですが、彼らは逆なのです。家がパブリックなのです。ではプライベートの場はどこかといえば、それは森です。排泄とか出産とか夜の秘め事は、森です。彼らは、自然の一部なのです。狩猟も普段の生活も自然と一体になって暮らしている。

世界から見た知床：

マチゲングのマヌー自然公園はナショナルパークであり、世界遺産になっています。1970年代に世界遺産登録、ナショナルパークに指定される際、マチゲングに住んでいる人々には出て行ってもらおうと、会議で決まりかけたのです。なぜかという、彼らが住んでいると野生動物を食べてしまうから。彼らもほとんど自然の一部になっているわけで、彼らがいる限り自然が痛めつけられたことは無いのです。国立公園を作る人の発想としては、彼らを公園の外に移動させて大自然を守っていけば、大自然がさらに広がっていくという言い方します。しかし、最終的には先住民が頑張っ、住み続けられる事となりました。ただ、国立公園・世界遺産に立ち入りが難しくなったため、同じ民族同士の交流が絶たれ、商人が集落へ来ることができなくなりました。その他にも、マチゲングの住民は予防接種をするようになり人口が増えました。そうしたら、自然保護をやっている人は何を言い始めたかという、予防接種を止めた方がいいのではないかと、言い出したのです。ようするに、人口が増えるのは困る、と言うのです。皆さんはどう思いますか？本末転倒だと思うのですが。だって彼らは自然の一部として、自然と一体となって暮らしてきたわけで、むしろ壊しているのは石油開発や材木を切りだしプランテーションを作る事です。彼らの生活活動では自然を壊してこなかった。その人達が予防接種によって長生きし、乳児死亡率が減ったら、困ったと言いだしたわけです。

先週 NHK の知床のドキュメンタリーで、熊を叱るおじいちゃんの話が放送されていました。ユネスコから、知床世界自然遺産地区内にある道路と橋を撤去しろという話は、何かがおかしい。彼ら漁業者が自然を壊したわけではありません。ただ、橋があると見た目が悪いからですよ。都市の人達が考える自然というのは、現地の実態を見ていません。人間も自然の一部です。人間なんていない方が自然は保護されるという考えもありますが、それはそれで正しいです。おそらく人間などいない方が良いと思います。人間がいない方が良いのだけでも、でも、それっておかしいですよ。他の生物のために良い事をしていますか、と聞かれたのですが、僕は答えられませんでした。エコな行いって、全て人間のためにやっているのですよね。

とある人物で、他の生物のためにノグソをしています、という人がいます。彼は三千日ノグソをし続けたすごい記録を持っているのです。ここ14年間でノグソ以外にしたのは、10回程度との事でした。その人は、以前はコケ類や菌類の写真家だったのです。彼らの為に自分が何もしていない事に気がついて、それから写真家をやめちゃったのです。今は、ノグソをする普及啓発活動をしています。水洗便所で排泄された汚物は約800トンに上りますが、それをすべて固形にして焼いてしまうのです。コケ類や菌類の栄養にするために、ノグソをすると言っているわけです。ノグソで生育した植物を草食動物が食べ、草食動物を雑食動物や人間が食べて、また排泄して循環するのです。

質疑：

Q. 写真に写っている人達は今でも同じような生活を続けられているのですか？最近、私達と同じような生活が、奥地にも入って行っているということを聞きます。

アマゾンと極北では状況がだいぶ違いますね。極北ではシベリア、アラスカ、カナダ、グリーンランド、ノルウェー、フィンランド、全てが先進国ですから、どこにいてもスーパーマーケットがあります。ですから、昔のままではないですね。しかし、食文化は変わっていません。私達の衣食住を見てみると、150年前と同じ着物を着ている人はいないですよ。着るといのは、一番初めに変わります。次に変わるのは、建物です。昔と同じ様式の家に住んでいる人も、ほとんどいないですよ。裸や腰巻だけでいた人が T シャツやパンツを履くように、「衣」の部分は変わっており、家もだんだんと高床式になっています。ただ、食に関しては一番保守的です。彼らの食べるための営みに関していえば、今でも焼畑をやっています。

決定的な最近の変化は、45年付き合っている家族の第四世代の若い男の子は、スマートフォン（以下、スマホ）を持っています。スマホは文化を破壊します。何故スマホを持っているかという、持っていないと周りの子どもたちと友達になれないのです。学校に行けば電波は通じますが、村に帰ったら電波がないので携帯もスマホも使えません。でも音楽は聞いていられますよね。そうすると、フォルクローレだけではなくて、クラシックやジャズ、サルサまで色々なデータを詰め込んで帰ってきて、そればかり聞いているのです。

祭りや酒宴があった時に、じいさん達は酒を飲みながら昔からの歌を歌っているのに、若者はスマホで音楽を聴いている。じいさん達が歌っている歌を歌うと友達に馬鹿にされるから、歌わない。もうそれは文化の崩壊です。そういう事が起こっています。極北に関しては、一番大きいのはソビエト連邦の解体ですね。トナカイ遊牧民も壊滅です。モンゴルでも遊牧民が減ってきています。狩猟民や遊牧民の生きる術が、だんだん難しくなっているというか、変わってきているのです。

Q. セイウチの皮で包んだ肉について、ホッキョクグマなどが、捕りに来たりしないのですか？

普段は家の中に肉を保管しています。地下の冷凍庫、あるいは木の倉庫を地下に作り、そこに入れるのが多いのです。写真は発酵している時期のもので、熟させているために外に置いてありました。食べに来るとしたら犬くらいですが、しつけがきちんとしているので食べません。野生の肉食獣があまりいないのです。来るとしたらクマは確かに可能性がありますね。

Q. ホッキョククジラの写真がありました。IWCは捕獲を許可しているのですか？

ホッキョククジラはアラスカでの写真です。ホッキョククジラはいっぱい来るのですが、まずいと言って捕りません。ところが、シベリアは何でもいから獲りたいと言うので、捕りやすいククジラの方を獲っています。何頭までは良いという制限は、もちろんあります。

最後に

人類が誕生してから 700 万年のうちの 99 パーセントは狩猟採集民でした。その間人間はずっと平等だったと言えます。

250 万年前にホモ・ハビリスというホモ属になって、初めて肉食を始めました。その時には、まだ狩りをしていません。最初はライオンやヒョウの食べ残した肉を食べはじめていました。ハイエナやジャッカルが人間のライバルでした。人間は棒などしか使えず弱いのでなかなか勝てず、彼らがいなくなってからやっと肉にありつきます。ライオンやヒョウは内臓を先に食べ、肉は置いていきます。そうして残りの肉にありつきますが、もう一つライバルがいました。誰だと思えます？ チンパンジーです。チンパンジーは今でも小さな猿を狩って食べる肉食です。人間と違うのは食べ方で、チンパンジーはその場で食べる。人間はどうしたかという、仲間の元に持って行って食べるのです。何故チンパンジーはその場で食べたのか、理由は簡単です。独り占めできるから。人間は 20 人いる村で家族だけ食べてしまったら、喧嘩になります。もちろん村の中で独り占めするグループもありました。でも、そのようなグループは崩壊していったと思えます。長く続いたのは、きちんと分け合ったグループ。気前が良いから分けた、良い人だから分けたのではなく、たまたま分けてうまくいったのだと思えます。

人間は、狩猟採集をしていた長い間ずっと平等でした。しかし、農業を始めて蓄える事を覚えて、囲い込む事をおぼえ、平等が崩れてきました。本来、人間は蓄えられないから平等だったと言えますね。



写真 11. 関野氏の講演会の様子.

2) 講座の開催にあたっての広報

広報については、羅臼町、斜里町発行の広報および新聞折込みを使用して、A4、白黒版のチラシを配布した。斜里町および羅臼町内の主要施設には、チラシと同様のものをA3でカラー印刷し、配布して掲示協力を依頼した（表2）。

なお、昨年度同様に、チラシやポスターだけでなく SNS（Social Network Service）を利用した広報も実施した。

表 2. 住民を対象とした講座（しれとこ住民講座）のポスター配布先一覧

斜里町開催分	羅臼町開催分
知床自然センター	羅臼ビジターセンター
知床世界遺産センター	ルサフィールドハウス
道の駅うとろ・シリエトク	道の駅知床・らうす
斜里町役場 ウトロ漁村センター	羅臼町役場
ウトロ漁業協同組合	羅臼町公民館
セイコーマート ウトロ店	知床らうす国保診療所
セイコーマート ウトロ西店	羅臼漁業協同組合
セブンイレブン 斜里ウトロ店	セイコーマート 富士見店
食事処 潮風	セイコーマート 羅臼礼文店
波飛沫本店	セイコーマート 羅臼あしざき店
ウトロ石油	熊の湯
ヨネザワ石油	大地みらい信用金庫 羅臼支店
道の駅しゃり	らうす第一ホテル
斜里町立知床博物館	ホテル峰の湯
斜里町公民館ゆめホール知床	三菱石油
斜里町役場	
JR 知床斜里駅	
斜里駅バスターミナル	
ウトロ郵便局	
北海道銀行斜里支店	
北洋銀行斜里支店	
網走信用金庫斜里支店	

4. まとめ

今年度は、新たな取り組みとして斜里町、羅臼町共同開催の講座を1回企画、実施した。夏の国立公園利用の主要なアクセス通路、知床横断道路では近年ヒグマの出没が頻繁にあり、人との距離の近さに大きな課題がある。そのような現状の普及啓発を図るとともに、ヒグマと人をより近づけてしまう原因のひとつ、“ゴミ”の徹底管理という概念を町民にも理解してもらうため、「知床峠 de クリーン大作戦」というゴミ拾いイベントに仕立て、実施を試みた。参加は両町からそれぞれ約10名程度の申し込みがあり、皆環境保全への意識が高く熱心に活動に取り組んでいた。開催時期を9月末にあてたことで紅葉も楽しみながらの講座となった。

今回、国土交通省北海道開発局から3名のイベント参加協力があったという実績は、今後、横断道路におけるヒグマと人の軋轢の課題解決を進めるための、ひとつの成果になったといえる。

本講座での料理教室開催は以前も実施しているが、毎回非常に好評である。特に、エゾシカ肉をテーマにした料理が年々人気を増しており、全国的にもジビエブームであることの影響がここにも表れている。知床では環境省によるエゾシカの捕獲事業が毎年継続されており、これらの意義をひろく一般に普及するためにも、今回のような料理教室は効果的である。

羅臼町で開催した関野吉晴氏の講演会「グレートジャーニーと知床」には、町内外から58名の参加があり、これまで羅臼町内で実施したしれとこ住民講座の中で最も参加者数の多い講座となった。グレートジャーニーをはじめ、50年以上をかけて世界中を探険してきた関野氏の講演は、地域住民にとって興味深い内容であったことはもちろん、非日常を感じることのできる刺激にもなったことだろう。また、知床と同じく世界自然遺産に指定された地域の話しなどもあり、町民の関心も高かった。知床の1月末という真冬の夕刻の講座にも関わらず、多くの参加があったことから今回の講座の人気の高さがうかがえる。なお、従来は発表写真等資料を巻末に添付しているが、演者の都合もあり叶わなかったため、講演内容の詳細な記載によって補完した。

住民講座は今年度で7回目となった。少しずつではあるが、町民の方から「今年もしれとこ住民講座はあるのか」という声を聞くようになってきており、普及啓発業務は地道な継続が大切であると実感している。次年度以降も多種多様な企画を練り、町民の方々が楽しく、かつ世界自然遺産「知床」への興味関心を高めることができる講座の開催を目指したい。

参考資料

1) 講座資料

1-1 しれとこ住民講座「エゾシカ料理教室」当日資料

2) 広報チラシ

1) 講座資料

1-1 しれとこ住民講座「エゾシカ料理教室」当日資料

エゾシカメンチカツ
～バーガー編～



【エゾシカメンチカツ (約12個分)】

鹿肉 (あら挽き) 1 kg

全卵 1 個

牛乳 80cc

生クリーム 80cc

ケチャップ 50g

塩 5～10g

パン粉 40g

玉ねぎ 1.5 個

香辛料

スネやネック
がおすすすめ!

{ パプリカパウダー 小さじ1
白胡椒 小さじ1
ガーリックパウダー 小さじ1

(衣用)

小麦粉、卵、パン粉 各適量
揚げ油 適量

(バーガー用)
バンズ、レタス、チーズ 各人数分
ソースはお好みのものを

- ① 玉ねぎはみじん切りにし、軽くソテーしておく。
- ② すべての材料を混ぜ合わせ、80g程度にまとめる。
- ③ 小麦粉→卵→パン粉の順に衣をつけて、170度の油で揚げる。
- ④ バンズに具材と一緒に挟んで完成。

..... メモ欄

今日のエゾシカ肉の購入先

(株) 知床エゾシカファーム <http://www.shariken.co.jp/ezoshika/>



【カップ5～6人分】

- 人参 150g
- 強力粉 50g
- 薄力粉 50g
- ベーキングパウダー 小さじ1
- 卵 1個
- 塩 ひとつまみ
- シナモン 少量
- グラニュー糖 45g
- サラダ油 30g
- (ピュアオリーブオイル、菜種油でも)

※お好みで

チョコチップ、クルミ、レーズンなど

- ① 人参はキレイに洗い、うすく皮をむいてすり下ろす。
(人参好きの方は、皮つきのままの方が人参の香りが強く出来上がる。)
- ② 卵とグラニュー糖をしっかりと泡立てる。(少し角がたつほどに)
- ③ ②に人参、サラダ油、(お好みのチョコチップなど)を混ぜ込む。
- ④ 強力粉、薄力粉、ベーキングパウダー、シナモン、塩をふるいながら数回に分け、③にさっくりと混ぜ込む。
- ⑤ マフィン型や紙コップなどに④の生地を適量流し込む。
(膨らむので8分目までを目安に)
- ⑥ 170℃に予熱したオーブンで、20分前後焼成して完成。
(膨らむので8分目までを目安に)

※クリームチーズやホイップクリームなどと相性は◎



講師：舟崎一馬 氏 (釧路「イオマンテ」シェフ)

1979年釧路市生まれ。札幌の調理師学校卒業後、北海道内のホテルやレストランで料理の勉強をする。

2008年釧路市で「Restaurant & Community lomante(イオマンテ)」オープン。同店シェフ。

本당은「料理は作るより食べる派」

Restaurant&Community lomante (イオマンテ)

Dinner time 18:00～21:00

TEL 0154-65-1802

〒085-0811 北海道釧路市末広町2-23 (河畔駐車場向え)

ホームページ：http://www.i-omante.com/

2) 広報チラシ

知しれとこ床とうげ峠 de クリーン大作戦

GOAL

Lake Rausu

Shiretoko Pass

START

紅葉 walk も
できるかも！

私たちもヒグマも利用する知床横断道路。

ここ数年はヒグマと利用者の遭遇や軋轢も問題となつていいます。そこで今回はヒグマとの軋轢を少しでも減らすために、町民の皆様と知床峠周辺のゴミ拾いをします。



- … 今、知床横断道路で何が起きているのか
- … ゴミを食べたヒグマはどうなるのか
- … 人とヒグマの境界線をどう作っていくのか

9月 30日 (日)
9:30 ~ 11:30

集 合：知床峠駐車場

定 員：30 名 要申込み!!

エリア：

知床峠周辺、知床横断道路沿い

- >> 動きやすい服装
- >> 飲み物
- >> 雨具 (多少の雨でも外に出ます)

【問い合わせ & 申込み先】

tel **0152-24-2114** (斜里／担当：山本)

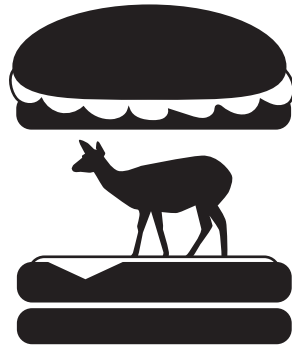
tel **0153-87-2828** (羅臼／担当：坂部)



知床財団オリジナル
軍手をプレゼント♥

※荒天時は知床財団スタッフによる特別プログラムを実施しますので、どうぞお楽しみに！

エゾシカ



料理教室

エゾシカ肉は美味しいうえに低カロリー。
「エゾシカ肉をもっと身近に！」をテーマに、シェフにプロの
技を伝授していただきながら、一緒に作って、みんなで食べま
しょう。

~ menu ~

エゾシカ肉のメンチカツバーガー



講師：舟崎 一馬 氏

1979 年釧路市生まれ。札幌の調理師学校
卒業後、北海道内のホテルやレストランで
料理の勉強をする。2008 年釧路市で
「Restaurant & Community lomante(イオマ
ンテ)」オープン。同店シェフ。
本当は「料理は作るより食べる派」。

11 月 13 日 (火) 10:00~13:00

- 場 所：ゆめホール知床 実習室 1
(斜里町本町 4 番地)
- 参加費：500 円
- 持ち物：エプロン
- 定 員：20 名

先着順

【申込み先】

知床財団 担当：田中 / 山本
TEL：0152-24-2114

平成30年度しれとこ住民講座

THE GREAT JOURNEY

関野吉晴氏講演会

グレートジャーニーと知床

2019年1月27日(日)

16:30 - 18:00

羅臼町立羅臼小学校 多目的ホール

北海道目梨郡羅臼町本町41

問合せ TEL 0153-87-2828 公益財団法人知床財団(担当・坂部)

定員
218名

申し込み
不要

参加費
無料



講師：関野吉晴

1949年東京都生まれ。1975年一橋大学法学部卒業。同大在学中に探検部を創設し、1971年にアマゾン全域調査隊長としてアマゾン川全域を下る。1982年横浜市立大学医学部卒業。1993年からは、アフリカに誕生した人類がユーラシア大陸を通過してアメリカ大陸まで拡散していった約5万3千キロの行程を、自らの脚力と腕力だけをたよりに逆行する旅「グレートジャーニー」を南米大陸最南端ナバリーノ島から出発、足かけ10年の歳月をかけて、2002年にタンザニアのラエトリにゴールした。1999年植村直己冒険賞を受賞。現在、武蔵野美術大学教授(文化人類学)。

◆世界や日本の中での知床の魅力

◆関野吉晴の生き方

◆グレートジャーニーと新グレートジャーニー

◆知床世界自然遺産で暮らす若者たちへ

内容



主催 環境省

企画運営 公益財団法人 知床財団

平成 30 年度 環境省北海道地方環境事務所釧路自然環境事務所 請負事業

事業名：平成 30 年度知床世界自然遺産地域における住民向け普及啓発講座開催補助業務

事業期間：平成 30（2018）年 5 月 28 日～平成 31（2019）年 2 月 28 日

事業実施者：公益財団法人 知床財団

〒099-4356

北海道斜里郡斜里町大字遠音別村字岩宇別 531 番地



リサイクル適正の表示：紙へリサイクル可

この印刷物は、グリーン購入法に基づく基本方針における「印刷」に係る判断の基準にしたがい、印刷用の紙へのリサイクルに適した材料（A ランク）のみを用いて作製しています。