

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 脚光を浴びる罠猟——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 獵師をつなぐ肉——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 (斎藤みわ) ······	121
第09章 獵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 (斎藤みわ)	122
第10章 肉が搔き立てる感情——躊躇いを乗り越え、そして獵師へ (甲斐翔太) ······	136
第11章 山へ還る命——獲物や獵犬の死とその供養 (増田奏子) ······	149
第12章 経験が変える肉の味——獵師の嗜好を探る (鮫島百合香) ······	162
あとがき (三仙千尋) ······	174
写真・図表一覧 ······	175