

鹿毛皮のなめし方

1. 解体

シカの皮を剥ぐ際には、皮を引っ張りながら、皮と筋膜の間に刃物を入れ、できるだけ皮と筋肉に刃物をあてないようにします。これにより、傷のついていない皮を手に入れることができるとともに、見た目の良い精肉の生産にもつながります。この工程では、マダニ媒介感染症（SFTS）から作業員の安全を確保するとともに、衛生的な鹿肉を生産するためにも、必ず手袋をして作業しましょう。

2. 洗浄

季節を問わずシカの皮には、必ずマダニがついていつうえに、汚れてもいます。そこで使い切り出した皮を、大きめの容器に水と中性洗剤をいれ、水が汚れなくなるまで手もみ洗いを繰り返し行います。この工程でも、作業員の安全を確保するために、必ず手袋をして作業しましょう。

3. 脱脂

皮から脂肪や肉片を取り除きます。脱脂が充分でないと、革はコアコアで硬く仕上がってしまいます。やわらかい革に仕立てるには、しっかり脂肪や肉片を除去する必要があります。

脂肪や肉片の除去には、高圧洗浄機を使います（今回は「ケルヒャー高圧洗浄機K2」と「サイクロンジェットノズル」を使用）。方法は、皮の肉面を上を広げ、そこに高圧の水をかけます。すると、皮から脂肪や肉片が取れていきます。さらに、水だけでは取れにくい筋膜などは、手で千切りながら作業すると、より効率的にできます。

注意すべき点は、作業をする場所です。水を使うので、コンクリート舗装や金属の上など、皮が土などで汚れない場所でおこなわないと、皮が汚れてしまいます。さらに、脂肪や肉片が、広範囲に飛び散りますので、周囲に何も無い場所で行うことをお勧めします。

4. ミョウバンなめし

まずなめし液（水1Lに対して、生ミョウバン25g、塩40gの割合で溶かした液）を、生皮の重量の約4倍用意します。次に、肉面を下にして皮をなめし液に入れ、皮が全て沈むように重しを乗せます。4～7日間、毎日液をかきまぜ、漬け込みます。

5. 乾燥

皮はできるだけ引き延ばした状態で、ガンタッカー（建築用ホッチキス）で針を打ちます。ガンタッカーの針は、釘よりも抑える力が弱いので、皮の乾燥が進み縮んでくると、抜けてしまいます。そこで針は、皮の縁の全域に2重になるぐらい、大量に打ち込みます。

皮は風通しのよい日陰で、乾かします。乾燥が進むと、大量に針を打ちこんでいても、針が抜けていきます。こまめに皮の状態を見て、針が抜けたら、すぐに皮を引っ張りながら再び針を打ちこみます。

6. 加脂

毛皮が半乾きのときに布などで、加脂材（ヒマシ油15g、中性洗剤10gを良くかきまぜてドロドロにし、水50ccを加えて混ぜて作ります。）を肉面にまんべんなく摩り込みます。

7. 仕上げ

皮が乾燥したら、肉面を軽石かサンドペーパーでこすって仕上げます。皮をこすりすぎると、熱で皮が縮んでしまうので、充分注意してください。

