



# 新・保護管理計画の策定めざす

## 「有効活用は個体数調整の切り札」高橋はるみ知事が積極答弁



鎌田公浩議員

北海道議会は2月26日、本会議を開き、高橋はるみ知事はエゾシカ保護管理と有効活用問題について「今後もエゾシカの保護管理対策を強化し、有効活用を個体数調整の切り札として、新たな産業の創出にもつなげていきたい」などと答弁。積極的な施策実行を約束しました。鎌田公浩議員（当協会顧問）の質問とともに、質疑応答の様子を報告します。（傍聴と報告 / 井田宏之）

鎌田議員 エゾシカの保護管理を推進するためには、捕獲の規制緩和や、被害対策などのいわゆる川上対策だけでなく、捕獲したエゾシカの有効活用など、川下対策についての取組みが必要であり、これまでも取り上げてきた。この結果、実は北海道の貴重な自然資源であるという、新たな視点で、事業者や、大学などの研究機関、行政が連携をしながら、飛躍的に取組みが進んできた。この取組みを今後も継続していく必要がある。道として今後、「エゾシカ保護管理計画」を含め、エゾシカ対策をどのように進めていくのか伺う。

高橋知事 道では、増加傾向が著しいエゾシカの保護管理対策を進めるため、狩猟の規制緩和など個体数調整を中心として、農地への侵入防止や交通事故対策など、関係各部が連携して、総合対策を実施してきた。この結果、農林業被害の減少など、一定の効果がみられているが、生息域が全道的に拡大するなど、個体数の減少には至っていない。このため、道では、エゾシカ猟の魅力を高め、狩猟者の捕獲意欲の向上につなげることを目的として、17年度から関係各部が連携してエゾシカを本道の貴重な資源として有効活用する対策を進めてきている。今後も、エゾシカの保護管理対策を一層強化するため、平成20年度を目途に、新たな「エゾシカ保護管理計画」を策定をし、有効活用を重要な施策と位置づけ、個体数調整の切り札として様々な取組みを進めるとともに、新たな産業の創出による地域振興にもつなげていきたいと考えている。

### 有効活用について

鎌田議員 道では、視点を変えてエゾシカを自然資源として捉え、エゾシカ保護管理対策の一環として、シカ肉の有効活用を進めてきており、最近では、テレビや

新聞、様々な分野の雑誌などに取上げられ、道民の関心は非常に高くなってきている。エゾシカの有効活用に向けて、これまでどのような取組みを行い、どのような成果があったのか伺う。

佐藤俊夫・環境生活部長 本道の貴重な資源であるエゾシカの有効活用を推進するため、平成17年度に学識経験者などからなる「エゾシカ有効活用検討委員会」を設置をし、捕獲、飼養、製品化などの問題点や課題などについて検討を進めてきた。成果として、有効活用の基本的な考え方を明らかにした「エゾシカ有効活用のガイドライン」及びシカ肉の衛生的な処理により安全で安心なシカ肉の流通に資する「エゾシカ衛生処理マニュアル」をとりまとめたところ。また、移動式の処理施設のモデルを確立。さらに、一時養鹿の疾病や肉の特性などに関する実態調査を実施しており、来年度には、調査結果をとりまとめる。

鎌田議員 エゾシカを有効活用していく上で、シカ肉の安全・安心の確保は非常に重要なことで、早急に対策を講じる必要があることを私は機会あるごとに提言してきた。また、エゾシカの価値が高まり、皆が有効活用に関心をもつことにより、ともすると「有効活用の大きな目的は、エゾシカの保護管理」であるという基本的な考え方が理解されないまま、事業が展開されていくことも懸念をされる。このため、広くこの基本的な考え方を理解してもらう必要があることも提言してきた。その結果、道による「エゾシカ有効活用のガイドライン」と「エゾシカ衛生処理マニュアル」の作成に結びついた。今後は、これを広く普及していく必要があると考えているが、どのように取り組んでいくのか伺う。

佐藤部長 エゾシカの有効活用をより一

層進めるためには、有効活用が保護管理対策の一環であることや、安全で安心なシカ肉の提供が何より大切であることなどについて、広く皆さんに理解してもらうことが大切である。このため、昨年、とりまとめた「エゾシカ有効活用のガイドライン」と「エゾシカ衛生処理マニュアル」を道のホームページに掲載したほか、関係者を対象に、道内3カ所で説明会を開催し、全道各地から多数の参加を得た。今後、食肉処理の従事者を対象とした、衛生管理の徹底を図るための研修のあり方などについても、さらに検討を進めていく。

### シカ肉の品質確保は？

鎌田議員 品質のよくないエゾシカ肉が一部で流通しているという話も聞かれる。事実であれば、エゾシカ肉に対する消費者の信頼を失う結果となりかねないことであり、憂慮している。有効活用を単なるブームに終わらせないため、消費者との間に信頼関係を築いていく必要があり、そのためには、常に一定の品質のシカ肉が消費者に提供される必要があると考えるが、道としてどのような対策を考えているのか伺う。

高橋知事 シカ肉の品質を確保し、安全で安心なシカ肉を消費者に提供するためには、「エゾシカ衛生処理マニュアル」に基づき、適正に解体・処理された製品であることを確認するためのシステムが必要であると考えている。さらには、こうした製品について、消費者が速やかに認識できるように例えば、第三者機関による認証や推奨などの仕組みが必要であると考えており、今後、こうしたシステム等について早急に検討していく。

（2ページに続く）

## PRは？

鎌田議員 エゾシカは北海道の特産物であり、まさに真の「道産品」であることから、その優位性を生かすことにより「北海道ブランド」を築き上げることが出来ると考えている。そのためには、道民はもとより道外にもPRしていく必要がある。昨年、エゾシカ有効活用について、東京でPR事業などを実施したが、それらの事業内容と成果について伺う。今後パブリシティを有効に使用して、より幅広くPRしていくべきと考えるが所見を伺う。

高橋教一・経済部長 道では今年度、エゾシカ肉の有効活用を推進するため、エゾシカ肉を使った新たな加工食品の開発を支援するとともに、首都圏におけるエゾシカ肉のPR活動に取り組んでいる。新たな加工食品の開発支援については、エゾシカ肉のスープカレーなど試作品5品目を選定し、首都圏における試食会での紹介などを経て現在までに、2品目が商品化されている。首都圏におけるPR活動は、北海道を応援する著名人の集まりである東京アンビシャスパーティなど関係の協力により、昨年12月20日に東京のホテルで、首都圏のホテル・レストラン関係者などを対象に、エゾシカ料理の試食会を開催し、約100名の参加があった。

こうした取組みにより、首都圏のホテルで新たにエゾシカ肉を食材として活用する動きも出てきているほか、新聞報道などにより道内外で大きく取り上げられるなど、エゾシカ肉の需要拡大に向けて一定の成果があったものと認識している。今後とも、こうした活動が効果的に報道機関などで取り上げられるよう、PRや情報発信に工夫していきたいと考えている。

## 角や皮の活用は？

鎌田議員 エゾシカ肉の有効活用については、今後、肉以外の部位、例えば、角や皮などを活用することで、エゾシカの価値をさらに高めていく必要があると考える。道としてこのような肉以外の副産物について、どのように対応していくのか伺う。

佐藤部長 エゾシカは、本道の魅力的な資源であり、肉以外の部位についても積極的な活用を図ることで、保護管理対策の一層の推進につながるものと考えている。また、角や皮などの活用については、現在、関係者による事業化に向けた取り組みも見られているが、製品開発などの面で技術的な課題も少なくないことなどから、今後内外の活用事例の収集に当たるなどして、関係団体などと連携を図りながら積極的に検討していきたいと考えている。

## 有効活用の支援

鎌田議員 エゾシカの有効活用は、結果として個体数調整に、ひいては適正な保護管理対策につながるものと考えている。全道各地で、この基本的な考え方にに基づき、地域の農林業被害対策などを真剣に考え、地域連携のもとで有効活用を行おうとしている事業者が増えてきている。これらの取組みに対し、道として様々な支援策を検討すべきと考えるが、見解を伺う。

高橋知事 道では、これまで、移動式の簡易な食肉処理施設のモデルの作成や、「エゾシカ有効活用のガイドライン」及び「エゾシカ衛生処理マニュアル」のとりまとめ、説明会の開催などを通して、地域でシカ肉の解体・処理・販売などを手がけている事業者の方々の取組みが円滑に進むよう支援を行ってきた。また、事業者をはじめ、有効活用に関わっている市町村や農協など、関係団体の意見調整に当たるなどして、関係者の連携した取組みの推進に努めてきた。さらには、新たな加工食品の開発や市場開拓への支援、シカ肉のPR活動など、需要拡大に向けた取組みも進めてきたところであり、今後においても、こうした取組みを一層強化するとともに、農林業被害の防止に向けた交付金制度や、中小企業を対象とする道の融資制度の活用などにより、エゾシカの有効活用に向けた取組みを、さらに支援をしていく。

# 大好評！「白いエゾシカスープ」に300人 札幌にぎわいまつりのエゾシカ屋台

さっぽろ大通公園を舞台にした「札幌にぎわいまつり」（2月21日～3月4日）に「エゾシカ屋台」が登場し、大勢の市民や観光客たちの好評を博しました。

「雪の中での市民参加型イベント」と銘打って札幌市が主催。同市内で開催中だった「2007 FIS ノルディックスキー世界選手権大会」を盛り上げ、市民レベルでの国際交流を促すのが狙いで、ジャズライブやスポーツイベントなどが連日繰り広げられました。

人気を集めたのは、道内の名産品を集めたフードエリア屋台村。「レストランカミエ」の上條一シェフ（エゾシカ協会会員）による「エゾシカ屋台」は最終盤の3月2～4日の3日間、大通3丁目に出店しました。

エゾシカ肉を使ったメニューは、「白いエゾシカスープ」（350円）、「エゾ風カツレツ」（500円）、そして「エゾシカハンバーグ」（700円）です。

中でも大好評だったのが、「白いエゾシカスープ」。北海道産牛乳、札幌産の新品種タマネギ「さつおう」との“コラボ”で販売し、約300人のお客様に食べて頂きました。ヒロ中田さん（『じゃらん北海道』編集長）プロデュースの「エゾ風カツレツ」も、約200食が出ました。

また3日はエゾシカ屋台の前で、北海道庁の「有効活用キャンペーン」の一環として、エゾシカ角を薄くカットして作ったアクセサリーを無償で配布しました。オシャレに敏感な若者や女性たちにも興味を持ってもらえたと思います。（文と写真 井田宏之）



エゾシカ屋台



白いエゾシカスープ



エゾ風カツレツ

oi-sika column  
**美味シカ〜**

第3回 日本人に問う!?

塚田宏幸 フードコーディネーター

地球温暖化、エルニーニョ現象、様々な影響があり、今年は暖冬だった。1月中旬に訪ねたえりもでは、雪を探すのが困難なほど。エゾシカにとっては好都合だが、さっぽろ雪祭りスタッフはさぞ苦労しただろう。

本州から来道していた知人と暖冬の話になった時、事件は起きた。

「今年は雪も少なかった。エゾシカは昨年よりも肥えて美味そうだぞ」

私の言葉に知人は目を丸くした。そして次の瞬間から私を「野蛮人だ!」とでもいいかげんな差別の目で睨みつける。彼によるとシカはカワイイ動物であって、食料ではないのだそうだ(私だって生きているシカはカワイイと思うさ)。

「じゃあ、鳥・豚・牛を食べているのはなんだ?」と声を大にして言いたかったが、代わりにある行動を起こすことにした。それは後に書くとして、その時胸に蓄えた反論をこの場を借りて書きたいと思うのでお付き合いください。

「日本人は西洋文化が入ってくるまで仏教の教えを守って肉食を断っていた」と思っている方もいるかもしれないが、それは誤解だ。日本で最初の肉食禁止令は、676年に出された「肉食禁止の詔(みことり)」だという。そこには「牛・馬・犬・鶏・猿の五畜の肉食を農繁期のみ禁じる」と記されており、一見仏教の戒律に従って肉食を禁止したようにも思えるが、そうではない。なぜなら、先の内容ならば「五畜は農繁期外な

ら食べてよい」ということになる。仏教の殺生戒なら全面禁止にすべきなのに、なぜ農繁期外なら良い、としたのか?

一説によるとこの詔、肉食禁止より、単純に稲作を神聖化したかったからではないかと言われている。ところがここから「肉を食べる=野蛮」の構図が生まれ(私の知人もしかり)、この価値観がのちの差別に繋がったのではないだろうか。そもそも、戒律に従うのなら当時五畜以上に食べていた、鹿・猪・キジを真っ先に禁止したはずなんだが.....

江戸時代に入ると「肉食は穢れたもの」として嫌われ、またもや表向きは禁止されていった。が、いつの時代も同じ。禁止されればされるほど人の欲求は膨らんでいき、ついには「肉は身体を暖める、栄養をつける、病気を治す」と苦しい理由をつけながら、

食肉文化は途絶えることがなかったとされている。カワイいだろうが、戒めがあるうが、美味いものの味を知って断つことは困難で、肉食もこれに当てはまること

解かりいただけははずだ。

さて、話を戻そう。私が彼にどんな行動を起こしたか、ここまで読んでいただいた方にはとても簡単だが.....。彼は、エゾシカを食べたことがないから私を野蛮人扱いした。ならば美味しいエゾシカ肉と一緒に喰いに行き、味を教えてしまえばいい。一度味わえば、また喰いたくなるのがエゾシカ肉。歴史に従って、あとは彼が言い訳を考える努力すればいいのだ。

今、誰に向かって「努力」するかって? 彼は妻帯者。動物好きのお嫁さんに言う上手な言い訳までは、昔の文献には載っていないようなので、あしからず。

上條一シェフのロースト(撮影筆者)



**BOOK REVIEW**

なぜイノシシは増え、コウノトリは減ったのか 平田剛士・著、平凡社新書365、740円+税

人間の活動によって絶滅の崖っぷちに追いつめられたり、逆に増えすぎて生態系のバランスを脅かしたり.....。日本列島で起きている野生動物を巡るさまざまな社会問題の現場を訪ね、解決に向けて取り組む人々の姿をレポートしました。北海道でのエゾシカ問題を描いた第8章(「野生動物とのサスティナブルなおつきあい」)では、おなじみのNPO法人西興部村猟区管理協会による「ハンターセミナー」の模様を体験ルポ。また、社団法人エゾシカ協会による毛皮革工場団地(奈良県宇陀市)への視察の模様なども詳しく報告し、捕獲動物の「資源化」は野生動物保護管理体制のための有効な手段だと述べています。(著者自薦)

www.yezodeer.com/

エゾシカ協会  
公式ホームページ  
随時更新中

人気コーナー

- 楽鹿
- 学鹿
- 活鹿

シカ情報が満載!



2006年

道庁地下食堂で、毎月2回エゾシカメニューを提供（当初はカレーとハンバーグで、現在はカツレツとハンバーグ）。10月25日、1日限りの特別メニューでステーキを提供。

4月27日、エゾシカ肉を使った新たな加工食品の開発を支援する「エゾシカ肉戦略商品開発研究会」を立ち上げ（計4回開催）。

5月、西興部村の道の駅「花夢」でエゾシカボール（たこ焼きのたこの代わりにエゾシカ）を販売。

5月24日（札幌）、25日（阿寒）で、調理師を対象にエゾシカ肉を使った和食料理講習会を北海道味の素が開催。

6月1日～4日、北大獣医学部生が北大祭で鹿肉丼を販売。

8月31日～9月1日、エゾシカ肉戦略商品PR実行委員会が東京アンビシャスパーティの道内視察を、釧路と札幌で実施。

9月2日～3日、札幌大通公園リンテージアップフェスティバルでエゾシカドッグ（阿寒町）、エゾシカバーガー（弟子屈町）を販売。

9月8日～10日、「フードランド北海道フェア in SAPPORO」でエゾシカ加工品とスープカレーを販売。

9月27日～10月3日、北海道フードリスト（東京八重洲）で、根室支庁がエゾシカ肉の試食販売実施（試食は9月30日～10月1日）。

10月～11月、札幌駅前4ホテル（京王プラザホテル札幌、JRタワーホテル札幌日航、センチュリーローヤルホテル、ホテルモントレエーデルホフ札幌）が開催した「ザ・シェフ四重奏第5章」において、エゾシカ肉をテーマ食材の1つとして使用。

11月10日、エゾシカ協会が札幌エルプラザで「2006エゾシカフォーラム」と料理教室を開催。

11月28日、オホーツクテクノプラザが、北見市でフォーラム、試食会を開催。

エゾシカ料理・エゾシカ肉をめぐる2006年度の動き（その1）

北海道経済部商工局産業振興課調べ

# 「エゾシカ有効活用のガイドライン」及び「エゾシカ衛生処理マニュアル」について

環境生活部環境局自然環境課野生鳥獣グループ主査 小林隆彦

## 1 エゾシカ有効活用ガイドラインについて

### 1) 目的

エゾシカは、本道を代表する大型哺乳類ですが、近年、個体数の増加に伴い、希少植物や自然林等生態系への影響が顕著となるとともに、農林業被害額や交通事故の増加等人間活動との軋轢も大きくなり、社会問題化しています。

このため、道では、エゾシカの適正な保護管理対策として個体数調整に取り組んできましたが、依然として個体数の減少には至らない状況が続いています。

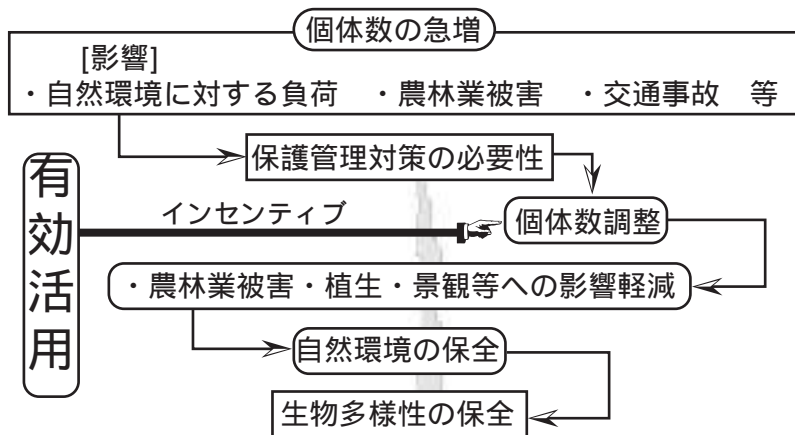
しかし、視点を変えるとエゾシカは本来、本道の貴重な自然資源でもあることから、道では、エゾシカ

を有効活用する視点を導入することにより、個体数調整への動機を与え、もって、生物多様性の保全を図りつつ、新たな地域産業の創出及び地域振興にもつなげることができれば、と考えました。

このため、今後、有効活用を進めていくための基本的な考え方を明らかにするとともに、事業者が有効活用を適切に進めるための道標となるよう、ガイドラインを策定しました。

### 2) 概要

ガイドラインでは、「エゾシカの有効活用」＝「エゾシカの個体数調整の一環」という基本的な考え方に基づき、地域が連携して有効活用を推進することとしています。



また、供給体制と需要の確保に分けて、供給体制では「捕獲」「飼育」「供給量」「食肉利用の安全安心の確保」について、また、需要の確保については、「市場の確保」「肉の規格及び製品の開発」「肉以外の部位の活用」「流通に向けた普及」について考え方をとりまとめました。

さらに、新産業の確立に向けて、エゾシカ肉を柱として角や皮、骨等、捕獲・一時養鹿から衛生管理、加工、流通、地域振興・観光振興までの一環したシステム「有効活用循環システム」の構築についての考え方をとりまとめました。

## 2 エゾシカ衛生処理マニュアルについて

### 1) 目的

エゾシカを本道の特産物として位置付け、肉資源として活用するためには、食肉として衛生的に取り扱うことが必要であると考えています。

エゾシカは野生動物であり、家畜と違って「と畜場法」の対象ではなく、捕獲から解体に至るまでの衛生的な処理の方法について、具体的な基準

が定められていないことから、食品としての付加価値を高めるためには、自主的な衛生管理体制を作り、衛生処理マニュアルに基づくきめ細かな衛生管理を行う必要があります。

「エゾシカ衛生処理マニュアル」は、エゾシカが衛生的に処理され、より安全・安心な食肉として流通することを目的として作成しました。

### 2) 概要

衛生的な食肉を生産するためには、

自主的な衛生管理体制を作り、衛生処理マニュアルに基づききめ細かな衛生管理を行う必要があります。

「エゾシカ衛生処理マニュアル」は、エゾシカが衛生的に処理され、より安全・安心な食肉として流通することを目的として作成しました。

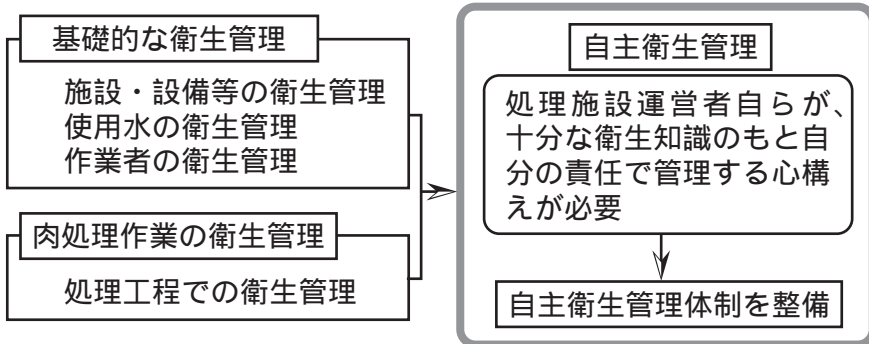
### 2) 概要

衛生的な食肉を生産するためには、衛生上特段の配慮が必要となり、エゾシカ肉についても、と畜場などで実施している処理を参考に十分な衛生管理が必要であり、「基礎的な衛

生管理」「エゾシカ肉処理作業の衛生管理」を確実に実施するために、そのポイントや、モデル的な解体処理や施設管理の手順などを整理しました。

また、処理施設運営者自らが、十分な衛生知識をもって、「製品の安全と衛生は自分の責任で管理する」という積極的な心構えで、適切な衛生管理を行うことが必要であり、処理作業にたずさわる人それぞれの責任と役割を明確にする「自主衛生管理体制の整備」するための基礎となるものです。

## エゾシカ肉の衛生管理



### 3 まとめ

エゾシカの有効活用は、これまで事業者の方々や研究者、行政など多くの関係機関や団体などの連携協力のもとで、飛躍的に進んできました。

有効活用は現在も進行中であり、途中経過ではありますが、今回作成したガイドラインや衛生処理マニ

アルが、大きな課題のいくつかの解決につながることを期待しています。

エゾシカ有効活用は、まさに新たなステージに一步踏み出しました。

今後とも、様々な分野の方々と連携しながら取り組んでいきたいと考えていますので、よろしくお願ひします。

## エゾシカ流通セミナーリポートと

写真と文 野呂美紗子

ジェットロ北海道とエゾシカ協会（北海道後援）による「エゾシカ流通セミナー」が1月23日、札幌の北海道経済センターで開催されました。協会会員を含め、たくさんの方々にお越しいただきました。

早瀬太ジェットロ北海道所長は「香港における鹿肉および鹿角製品」と題して講演。ジェットロが実施した香港での鹿肉や鹿角の消費、輸出、輸入状況に関する調査結果を基に、北海道から中国方面へのエゾシカの輸出への展望について述べました。

食肉加工会社「住田商会」を営む住田隆文さんは「エゾシカ肉加工品及び副産物の可能性」と題して講演。エゾシカ肉を使ったジャーキーやハムなどの自社製品を実際に試食させてくださいました。現在取り組んでいるというペットフード商品に関する報告も興味深いものでした。

日本皮革技術協会の竹之内一昭理



事と、新敏製革所（姫路市）の新田真大さんは、エゾシカ革の可能性について述べました。エゾシカ革は繊維が細かく、柔らかいのが特性。新田さんは環境にやさしい「姫路白なめし」の製法なら野生動物との共存にぴったりだと熱く語られ、実際に鹿革と牛革を手で触って感触の違いを感じることができました（写真）。会場からは多くの質問が飛び、非常に活発なセミナーとなりました。（当日の配付資料はエゾシカ協会サイトからダウンロードできます。）

## エゾシカ料理・エゾシカ肉をめぐる2006年度の動き（その2）

12月20日、東京プリンスホテルパークタワーで、「エゾシカ料理試食会in東京」をエゾシカ肉戦略商品PR実行委員会が開催。

### 2007年

1月～2月、「じゃらん北海道」編集長・ヒロ中田氏の呼びかけにより、道内のレストラン9店舗で「エゾ風カツレツ」を提供。

1月20日からロビンソン百貨店（札幌）で、デパートでは初めてエゾシカ肉の販売を開始。

1月23日、「エゾシカ流通セミナー」（ジェットロ北海道・エゾシカ協会主催）で、ジェットロから香港における鹿肉及び鹿角製品の現状について報告。



Photo/Misako Noro

1月26日～28日、どさんこプラザ（東京有楽町）で、道経済部がエゾシカ肉加工食品フェアを開催。販売商品は、道のエゾシカ肉戦略商品開発支援事業で公募し選定されたスープカレー、味噌漬け、つみれ風スープ、シカ肉チャーシュー入りラーメン。

2月26日～27日、根室市内の全19小中学校の給食に、根室産エゾシカ肉のシチューが登場。

3月2日～4日、「札幌にぎわいまつり」の屋台村で、エゾシカ食肉事業協同組合とレストランカミエが共同してエゾシカ料理（白いエゾシカスープ等）と加工食品を販売。

3月3日、道経済部と環境生活部が有効活用をPR。

3月6日～11日、JR札幌駅北口の北海道さっぽろ「食と観光」情報館で、道経済部がエゾシカ肉加工食品フェアを開催。

3月20日～25日、釧路市など主催の「エゾシカ祭り」で、エゾシカバーガー、肉製品の販売、シカ肉料理新作発表会。釧路支庁が、調理師を対象にエゾシカ講座を開催。

北海道経済部商工局産業振興課調べ

# エゾシカ肉「デパ地下」デビュー！ 札幌ロビンソン

札幌ロビンソン百貨店（札幌市中央区南4西4）の食料品売り場で1月からエゾシカ肉の販売がスタート。さっそくエゾシカ肉を買ってくれたお客さんたちに、えぞじん会（エゾシカ応援団）がアンケートを試みました。  
アンケート回答人数 10人（男性6、女性4） まとめ/今堀忠国・えぞじん会幹事長

## Q1 パッケージの印象は？ 品目は十分？

簡単なレシピが印刷されていると便利。  
安っぽいパッケージ。ありがた味を感じない。  
<エゾシカ>を目立たせた方がいい。  
200g、400gなどのパックもあれば。  
この値段なら、箱入りとか紙を巻くとか、お遣い物にできるように。  
他のお肉と差別化を。

販売中のセット	しゃぶしゃぶ（モモ）、スライス（バラ）、ブロック（ロース）各300gパック、500gパック
価格	モモ594円、ロース720円（100g当たり）
生産者	北泉開発（釧路市阿寒町）
備考	生体捕獲後、一時養鹿で肥育したエゾシカ

## Q2 お値段は？

高すぎる。  
友人にも紹介したが、皆さん困っていた。  
ブタ肉と同じくらいの値段にならないと。  
家内いわく「3割は安くしてほしい」。  
ロビンソンで一番高いのは、松阪牛シャトー・ブリアンでグラム4200円。それほどではないにせよエゾシカロースのグラム720円はブランド牛肉が買える値段。牛・ブタ肉の中心価格帯はグラム100～200円台。この値段では大事な客人を迎える時やパーティくらいしか使えない。

## えぞじん会とは？

2006年3月7日設立。エゾシカを食と観光に利用し、「害獣」から「財獣」にする応援団。道内の「エゾシカ産業」を発展させる指南役を自任しています。隔月の例会では、シカ肉料理を楽しみながら懇談しています。会名は「エゾシカのジンギスカン鍋」を北海道の名物にしたい、という願いから。「蝦夷人」「蝦夷の仁」の意味も込めました。事務局はエゾシカ協会内においています。

## Q3 またお買い上げいただけますか？

値段が下がれば。  
最寄りのスーパーで安く売られるようになったら。  
特売などイベントがあれば。  
値段に見合うおいしさが想像できるモノに対してなら「たまには奮発して！」という買い方もできるが、慣れないシカ肉を家族全員分ボンと買い込める主婦はなかなかいない。  
鹿はクセがある。食べ方の工夫が必要な気がする。

## Q4 自由にご意見を

我が家流のシャブシャブ（たれ・薬味）で食べたが、独特の臭いがあり、美味しくなかった。  
高価格路線でいくのか、安くして輸入羊肉・牛肉と戦うのか、普及拡大の戦略が見えない。  
オープンで焼いたら家族に大好評だった。  
しゃぶしゃぶ用は味もよかったが、一段ごとにセロファンが敷いてあって取り分けやすかった。  
POPが不足。献立提案を写真で示すべき。持ち帰り用のレシピもある。  
ステーキで食べたが、柔らかくて美味しかった。

しゅわっ！ しゅわっ！ しゅわっ！ 2本立て by ヒロコ  
スペシャル！！



## 社団法人エゾシカ協会ニュースレター

第22号（2007年3月20日）

発行：社団法人エゾシカ協会

会長 大泰司紀之

編集：社団法人エゾシカ協会事務局

事務局長 井田宏之

事務局 札幌市中央区南3条西21丁目1-6

〒064-0803 電話・FAX 011-611-8861

電子メール ida.yezodeer@r8.dion.ne.jp

ウェブサイト <http://www.yezodeer.com/>

印刷 株式会社須田製版 滝川市栄町4-4-1

無断転載を禁じます。

(C) 2007 Yezo Deer Association, All rights reserved.