社団法人 エゾシカ協会
NEWSLETTER
2008年10月20日発行号 No.25

おもな記事
漢方のふるさと・中国東北部視察報告（p2）／各地のエゾシカ料理が競演／塚田宏幸「美味シカ～コラム」（p6）／西興部村猟区報告／08-09 シーズンのエゾシカ猟について（p7）／６処理場のエゾシカ肉を推奨（p8）

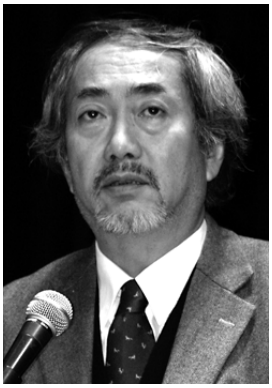


photo / Hirata Tsuyoshi

人とエゾシカの豊かな関係性をめざして

社団法人エゾシカ協会会長　近藤誠司

私こと近藤誠司は、理事会でのご指名により今年度から当エゾシカ協会の会長を務めることになりました。先代会長の大泰司先生のような立派な業績を打ち立てられた方のあとをお引き受けすることは忸怩たるものがありますが、非力ながら精一杯努力する所存でございます。どうか一層のご指導を賜りますようお願い申し上げます。

私は、本来畜産学が専門でございます。畜産学の中でも、主として大型草食動物であるウシやウマを扱ってまいりました。私どもの研究室は以前より主として草類、粗飼料を中心にこうした大家畜を飼養する教育研究を行なってまいりました。その中で、森林内の下草を利用した林間放牧に関する研究も行なっております。林間放牧は集約的な生産技術ではありませんが、森林の維持管理なども含めて持続型、循環型の生産システムとしては高く評価すべきであるというのが私どものコンセプトであります。

こうした観点から見ますと、我が北海道の森林には有史以前より立派な草食動物が住んでいるではありませんか。ちょうどエゾシカの研究をやりたいという大学院生もいたことから、私どもの研究室ではウシやウマに加えて、シカの研究を行なうことになり、エゾシカ協会にも加えていただき、またこのように会長をお引き受けする次第となりました。

私が大泰司前会長とお会いしたのは、私が20歳で先生が30歳の時ですから、もう38年も前のことになります。大泰司先生のシカの調査に同行したのが最初でした。そのときから、大泰司先生に首根っこを捕まれており、こうして先生のあとをお引き受けする運命にあったのかもしれません。

肉牛30万、乳牛80万、鹿50万

さて、現在本道のエゾシカの生息数は40万頭とも50万頭とも言われております。私の本業の方から申しますと、本道には肉用牛がおよそ30万頭、乳用牛が80万頭飼われております。つまり、肉用牛よりたくさんで、乳用牛より少ない数の草食動物が私どもの隣に住んでいるわけでございます。彼らは今問題になっている輸入穀類を食べることなく、草だけ食べて増えております。

エゾシカによる農業被害は一時期年間50億円にも達しましたが、関係各位のご努力により近年は30億円程度となりました。しかし、まだまだ巨大な金額です。一方、エゾシカの個体数調整の主力たるべき狩猟者数は年々減少し、このままではエゾシカの保護どころかエゾシカと共存することが危うい状態にもなりかねない状態が続いてまいりました。

幸いなことに、数年前より前道議の鎌田先生のお力添えも得て、道が一丸となってこうした状況に対応する体制を作り上げ、「エゾシカを保護管理するためには有効利用することが重要」というキーワードを旗印に、エゾシカの循環型有効活用が始まりました。これは、草食動物であるエゾシカを肉その他の資源として捉え、きちんと流通に乗せて北海道の山の幸として人びとに提供することが、個体数調整と結果的にエゾシカの保護につながる、というものです。この流れの中で、道は「エゾシカ有効利用のガイドライン」、「エゾシカ衛生管理マニュアル」などを作成いたしました。これには当協会も協力させていただきました。こうした一連の流れの中で、一時養鹿といったエゾシカの大量捕獲と安定供給の道も開けてまいりました。道内ではエゾシカ肉をおいしく提供するレストランも増え、またエゾシカハンバーグやエゾシカジンギスカンなども好評を博しているようでございます。さらに内地都府県への供給も少しづつながら増加の傾向にあるようで、ご同慶の至りでございます。

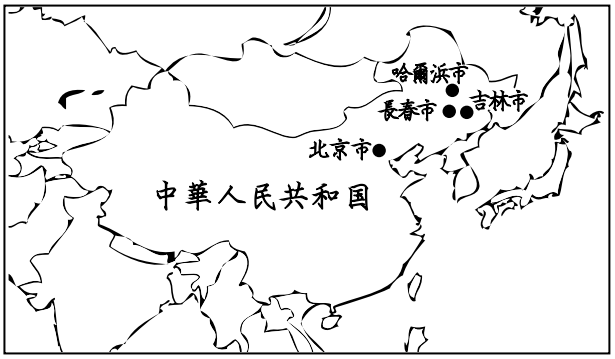
とはいうものの、昨年のエゾシカ捕獲数は頭打ちで、いまだ個体数増加に歯止めがかかっているとは言い難い状況です。エゾシカ協会は今後もこうしたエゾシカの有効活用による保護管理を旨に、人とエゾシカの豊かな関係構築を目指して一層奮励努力する所存でございます。どうか皆様におかれましては、倍旧のご指導、ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

拙文ではございますが、会長就任のご挨拶とさせていただきます。

近藤誠司会長のプロフィールは５ページ。

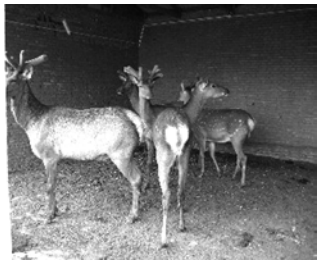
特集　漢方のふるさとをたずねて

シカ活用大国 中華人民共和国



当協会とエゾシカ有効活用推進連絡対策協議会の合同調査団は５月末からおよそ１週間、シカ資源利用の先進地・中国の東北部を訪問しました。帰国後にまとめられた『エゾシカ有効活用等中国東北部調査結果概要』から、この旅の成果をダイジェストでお伝えします。（井田宏之）

①


②

③

④

⑤

調査目的

エゾシカは、北海道を代表する大型哺乳類であるが、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など人間活動との軋轢も大きくなっており、社会問題化している。

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様々な施策を通じて取り組んできたが、個体数の増加傾向になかなか歯止めがかからない状況が続いている。

エゾシカは、人間活動との軋轢の要因となってきたが、本来、北海道の貴重な地域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し、結果として個体数調整に貢献させるとともに、生物多様性の保全を図りつつ、新たな地域産業の創出および地域振興につなげることとしている。

平成18年には道が、保護管理下での資源の活用という考え方をベースとした「エゾシカ有効活用のガイドライン」および「エゾシカ衛生処理マニュアル」を発表し、エゾシカ肉の普及促進を行なってきた。

その結果、道内各地で民間事業者などによる一時養鹿およびエゾシカ肉の活用を中心とした様々な事業・取り組みが展開されているが、肉以外の活用（角・皮・内臓など）については今後の課題となっている。

そこで、エゾシカ有効活用推進連絡対策協議会および社団法人エゾシカ協会で先進地調査の場所・内容などを検討し、漢方薬や中華料理の食材として幅広く活用している中国における実態調査を実施することとした。

視察先などについては、東京農業大学生物産業学部の増子孝義教授、白秀娟教授（中国・東北農業大学教授、東京農業大学客員研究員）にコーディネートをお願いした。

調査団の顔ぶれ
団長＝鎌田公浩（前北海道議会議員、エゾシカ有効活用推進連絡対策協議会会長）
副団長＝石子彭培（NPO 法人北海道振興機構理事長）
事務局長＝井田宏之（社団法人エゾシカ協会事務局長）以下 17 名

①アカシカ（馬鹿）
②アカシカとニホンジカ（梅花鹿）のＦ１
③１本16kgの袋角（冷凍保存）
④冷凍保存してある袋角
⑤鹿茸

6月2日(月)
黒龍江省農墾科学院哈爾濱特産研究所
(黒龍江省哈爾濱市新香坊香福路)

1979年に創立して以来、長年にわたって経済動物や植物資源などの開発および利用の研究に取り組んでいる。中国農業部の“赤鹿新品種の育成プロジェクト”を担当した。育成された96-13号「壮壮」という雄鹿からは32.82kgの鹿茸が生産され、人工飼育による同種赤鹿のうち、鹿茸重量が世界でナンバーワンの品種となっている。

6月3日(火)
中国農業科学院左家特産研究所
(吉林省吉林市昌邑区左家鎮)

中国で唯一の国家級野生動植物保護と利用に関する専門的な研究機構であり、豊富な特産資源を持っている。クロテン、梅花鹿(ニホンジカ)、銀ギツネ、ハクチョウ、キジ、マガモなどの珍奇な鳥獣に対する育成、馴致、繁殖、製品精加工(完成品加工)および利用などの領域にわたって、多くの業績が蓄積された。

6月4日(水)
吉林省双陽鹿業良種繁育有限公司
(吉林省長春市双陽区双陽湖風景区)

双陽鹿業良種繁育有限公司(元双陽第三鹿牧場)は面積が9.5万㎡であり、飼育している鹿の頭数が1700頭に達している。そのうち、純血種の双陽梅花鹿が1000頭を占めている。会社は双陽梅花鹿を中心に、品種資源の保護、良種の育成、製品の加工と開発を行なっており、今まで、双陽梅花鹿をはじめ、種雄鹿、種雌鹿、良質冷凍精液、良質高級鹿茸などの主製品のほかに、酒シリーズを主にする副製品が開発されている。

個人経営の養鹿場　(吉林省長春市双陽区)

養鹿を始めてから7～8年、オス120頭、メス80頭、合計200頭飼育している。飼育しているシカは、すべて双陽梅花鹿(ニホンジカ)。本業は自動車部品の工場経営で、副業として養鹿場を経営している。この近辺に養鹿場は20戸くらいあるが、ここは大規模な方である。最近は、小規模な養鹿農家は減って、まとまった規模の養鹿場に集約されてきている。

吉林農業大学　(吉林省長春市新城大街)

漢方生薬、農学、園芸、動物科学技術などの14学部を持ち、吉林省立重点大学である。全校では学部専門が52、修士学位学科が57、博士学位学科が15設けられる。今まで、米国、日本、イタリア、カナダ、ロシア、英国、韓国、ウクライナなどの国の大学と友好大学関係が締結され、そして、イタリア、日本および韓国の大学と相互的に留学生を派遣している。

⑥

⑦

⑧

⑨

⑩

⑪

⑫

⑥鹿茸
⑦鹿鞭(陰茎と睾丸)
⑧鹿胎膏(内服する)
⑨鹿茸と鹿茸血の酒、鹿鞭鹿尾の酒
⑩鹿茸血の酒、鹿鞭鹿尾の酒(中央は別)
⑪飼育区画
⑫飼育区画の内部

特集
漢方のふるさとをたずねて

中華人民共和国

⑬

6月5日(木)
吉林省生源堂参茸科技有限公司
(シカ関係などの漢方薬販売店、長春市内)

⑭

店内にはニホンジカ（梅花鹿）とアカシカ（馬鹿）を原料とした鹿茸、花盤、鹿鞭、鹿胎膏、鹿尾巴、アキレス腱などの製品が揃っている。鹿茸は製品の形（原物、スライス）や等級（特級～４級）により価格が異なっている。

6月6日(金)
同仁堂本店　(漢方薬専門の大型店、北京市内)

⑮

同仁堂は中国漢方の本家本元といわれ、300年以上の歴史を誇る老舗である。天安門広場の南の大柵欄街にある。堂々とした門構えの店である。創業者は紹興の医師、楽尊育である。明時代末に北京で開業医となり、1669年から薬を売ったのが始まりといわれる。今では、北京でも有数の漢方薬店で、北京を中心にして、全国にも多くの支店がある。店内には自社工場で研究開発している中成薬(中：中国、成薬：生薬を加工したもの)のほか，生薬、天然の高麗人参、冬虫夏草、強壮剤の鹿茸など、一流品が揃っている。また、問診してから症状に合わせた生薬の処方をしてくれ、健康グッズの実演販売などもある。

陳列されていたシカ関係の製品はすべてニホンジカ(梅花鹿)のもの。

⑯

調査結果のポイント

⑰

○見学先での説明および文献によれば、中国には、シカ科の動物が15種(飼育トナカイを加えると16種)分布するが、野生のニホンジカはごく一部の地域に1000頭未満が生息するだけ、また野生のアカシカは10万頭程度という。今回の調査で訪問した場所には、野生のシカは生息していない。

○今回調査した地域(黒龍江省及び吉林省)で飼育されているのは、梅花鹿(ニホンジカ)および馬鹿(アカシカ)で、「鹿茸」は、この２種または両種の雑種からだけ生産される(なお、エゾシカも、ニホンジカの亜種の一つ)。

○養鹿での飼育数は、聞き取り先により多少異なる説明を受けたが、中国全土で60万頭程度という。このうち梅花鹿(ニホンジカ)が40万～50万頭、馬鹿(アカシカ)が15万頭、その他の種が５万頭程度。

○養鹿の目的は鹿茸の生産が中心で、鹿茸の生産量を増やすことを主目的に、育種、繁殖、栄養、飼養管理などに関する研究が行なわれている。

○中国国内で使用される鹿茸は、ほとんどが梅花鹿(ニホンジカ)のもので、馬鹿(アカシカ)のものはほとんどが輸出用。

⑱

○輸出先は、香港、マカオ、韓国、東南アジアなど。

○韓国では、鹿茸を料理用にも使うなど、中国とは異なる用途があるようで、サイズの大きなものが好まれる。

○鹿茸の他にも、シカの身体はほとんどすべての部分が薬用になるといわれ、鹿鞭(陰茎と睾丸を乾燥させたもの)、鹿尾巴(尾を乾燥させたもの)、アキレス腱を乾燥させたもの、鹿茸血(鹿茸内に入っていた血液)、鹿胎膏(シカの胎児と他の生薬から作ったペースト、内服用)、これらを使用した薬酒などが販売されている。

○と殺しないと得られない肉、皮などの利用は副次的である。

○シカ肉は、豚肉・牛肉の６倍程度の値段であるが、旧正月の前には売り切れるなど、高級食材である。

○飼育方法は、今回見学した施設ではすべて舎飼いで、これが主流。

○粗飼料には、ナラ類やポプラの落葉、トウモロコシのサイレージなど、濃厚飼料には、トウモロコシのひき割り、大豆粕、フスマなどを給与していた。ミネラルやビタミンなどの飼料添加物も加えている。

⑲

今後の展開

○資源としての可能性

・中国では、シカの身体はほとんどすべての部分が薬用になるといわれ、堅角や落角にも薬効があるとされており一定のニーズがあるものと思われるが、鹿茸生産が養鹿の主目的になっていることから、これらの生産量は少ないものと考えられる。したがって、エゾシカの堅角や落角が中国向けの輸出資源になる可能性がある。

・胎児、陰茎・睾丸、尾、アキレス腱、血液なども漢方薬として利用されており、これらについても中国向けの輸出資源になる可能性がある。

・鹿茸（袋角）については、野生のエゾシカを採取源として安定的に供給するには採取適期が短いなど困難な点が多いが、中国や韓国などでの需要は相当のものがあり、将来に向けて活用を検討する必要があると思われる。

検 討 課 題

○未利用資源の可能性の調査、中国との情報・技術の交流促進および道産資源の新たな研究

・中国における利用、加工技術を活用した、エゾシカの未利用資源（現在食肉として利用している以外の部分。以下、単に「未利用資源」という）の道内での加工、販売の可能性の検討（ビジネス化検討）。

・エゾシカの未利用資源の中国、韓国などへの輸出の可能性を検討するための、現地の需要、価格、法規制などの調査。

・これらを推進するために、北海道庁を中心にエゾシカ関係機関・団体との連携のもとさらなる中国との情報、技術の交流促進。併せて、道内の大学と吉林農業大学（中国）との学術交流の促進。

・エゾシカの他の北海道産の自然資源とエゾシカの未利用資源とを組み合わせた、新しい有効活用方法の研究。

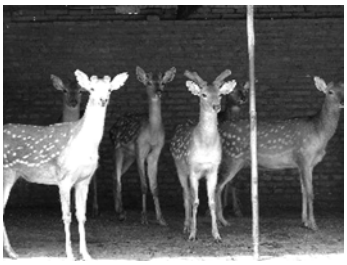
・エゾシカを安定的な自然資源として活用可能にする保護管理の確立。

・安定的な捕獲に向けて関連団体との協議のもと生体捕獲場所の拡大。

⑳

㉑

㉒

㉓


㉔

写真説明（前ページ）
⑬吉林省生源堂参茸科技有限公司の店舗外観
⑭飼料調製室
⑮鹿茸原型物
⑯鹿茸スライス物（血液入り・血液抜き）、心臓血の粉末
⑰鹿茸血を入れた酒
⑱鹿胎膏（内服する）
⑲アキレス腱

写真説明（右）
⑳花盤
㉑鹿鞭（陰茎及び睾丸）
㉒飼育区画内部（雄ジカ）
㉓同上
㉔角の採取後

photo / Hirata Tsuyoshi

エゾシカ協会新会長
近藤誠司さんはこんなヒト

1977年、北海道大学大学院農学研究科修士課程を修了後、酪農学園大学酪農学科助手に赴任、子牛の社会行動、空間行動に関する研究を行なう。1983年、北海道大学農学部附属農場助手。1988年同附属牧場助教授、1995同大学院農学研究科助教授、2001年同教授。

北大では、乳牛、肉牛、馬の飼養と管理に関する研究が主体であり、特に放牧を主体とする生産システムについて追究してきた。また林間放牧の知見を応用した、エゾシカの環境収容力に関する研究も行なっている。1986-1987年、カナダ・ゲルフ大学特別研究員として共同研究者のF.Hurnik教授と乳牛の社会行動や気質、Welfareに関する研究を行なった。なお学生時代には北大ヒグマ研究グループに属していた結果、野生動物関係の知人も多い。北海道大学学院農学研究院教授、農学博士。

道内各地のエゾシカ料理が競演

大通公園でさっぽろオータムフェスト2008

9月19日～10月5日の期間、札幌市大通公園５～８丁目を会場に、食を中心としたイベント「さっぽろオータムフェスト2008」が開催されました。当協会会員のエゾシカ食肉処理場が食材を提供したエゾシカ料理も数多く提供されたのでご紹介します。（井田宏之）

エゾシカメンチカツ（あま屋：新ひだか町）

８丁目会場

このフェストの前身である「リンケージ・アップフェスティバル」をリニューアル。釧路市ブースで「ヒレ串カツ」「竜田揚げ」「焼き肉」「もみじ丼」を提供。弟子屈町ブースで「バーガー」「ミートパイ」。いずれも(有)阿寒グリーンファームのエゾシカ肉を使用。

７丁目会場

北洋銀行のブースで「エゾシカメンチカツ」（9月24～29日）、「エゾシカグーラッシュ」（9月30日～10月5日）。いずれも(株)静内食美樂のエゾシカ肉を使用。

５丁目会場

「新ご当地グルメ＆ラーメン祭り」で「なんぷエゾカツカレー」（南富フーズ(株)：9月30日～10月5日）

南富良野町（下）と釧路市阿寒町（右）のエゾシカ肉料理ブース

photos / Ida Hiroyuki

oi-sika column 美味シカ～

第６回　カマンベールとシードル

文と写真　フードコーディネーター 塚田宏幸

世界で最も有名なチーズのひとつにカマンベールがある。フランスの北西部、ノルマンディー地方の白カビタイプのチーズである。地元特産のチーズにはもちろん地元のお酒がよく合う。ブドウ栽培には向かないこの地でオススメなのは、リンゴから作るお酒、シードル。リンゴの甘酸っぱさがカマンベールと相性抜群。このあたりで放牧されている牛がパクパクとリンゴを食べているのだから、それも頷ける。

さて、話を北海道に戻して、数年前のこと。私は友人の経営する飲食店でアイヌ料理をご馳走になった。その料理の中で、珍しい食材に出会った。シケレペという木の実である（シケレペはアイヌ語。キハダ＝シコロの実のこと）。友人の話によると、アイヌ料理では煮込みやお茶としてよく使うのだそう。その味・形はジュニパーベリーとよく似ている。ジュニパーベリーとは、ジビエと相性抜群のスパイス。肉をローストするためのマリネ液やソースとして、フレンチを中心によく使う。ジュニパーはヒノキ科、キハダはミカン科なので、似て異なるものだが、どちらも実をかじると独特の爽快感やにがみが口の中いっぱいに広がる。

エゾシカ料理にぴったりのスパイスだと直感した私は、翌年、仲間たちとシケレペ採取に出掛けた。半日も山中を歩いただろうか、足を棒にして見つけたキハダはほんのわずか。これではとてもスパイスにするには足りそうにない。同行したガイドの話では、森林伐採によりキハダの数は随分と減ったそうだ。

さらにキハダは、黄肌と書くように内樹皮はきれいな黄色。この部分を乾燥させると黄蘗（おうばく）という生薬になり、整腸作用があるという。その作用は人間だけでない。エゾシカもこのキハダを食べ、お腹の調子を整えている（に違いない）。つまり、エゾシカの樹皮剥ぎによってもキハダの数は年々減っているのではないか、とガイドは話してくれた。

う～ん、もどかしい。カマンベールにシードルが合うように、エゾシカにもシケレペが合うと思うのだが……。どうやらノルマンディーのように上手くいかないようだ。ただ、少量なれどこのスパイスは面白い。土地の食材には土地の物がよく合う。エゾシカとシケレペもその一つだろう。

JUNIPER BERRIES

SIKERPE

「塚田宏幸の美味シカ～コラム」はエゾシカ協会サイトでもご覧いただけます。

Ph.D.
IGOTA'S
WEST-
OKOPPE
REPORT

西興部村猟区 5シーズン目も好調に開幕

伊吾田宏正
酪農学園大学・西興部村猟区管理協会

168kg の超大物を仕留めた入猟者（写真提供：西興部村猟区管理協会）

９月15日に当猟区５回目のシーズンがオープンしました。去年、私が酪農学園大学に転任してから猟区管理協会の事務局長兼ガイドをしている私の弟（伊吾田順平氏＝編集部注）によると、今シーズンもすでに入猟予約がほとんど一杯で、捕獲も順調に伸びているそうです。

初猟に訪れた関東方面からの常連さん５名は、２日間で８頭のシカを捕獲し、満足して帰って行ったそうです。また10月１日には、当猟区歴代記録まであと２kgに迫る体重168kgの大ジカが捕獲されました。角長（沿）も81cmと、なかなかのトロフィーでした。

ところで西興部村は、昨年から酪農学園大学と交流協定を結んでおり、調査研究・教育活動について連携しています。その一環で今夏も猟区管理協会の協力を得て、私の所属する同大生命環境学科の３年生60名を対象とした学生実習を行ないました。その内容は、同村内の動物相を調査して生物多様性を明らかにするというものです。このように西興部村猟区はこれからも酪農学園大学と連携して、エゾシカ地域管理・狩猟者教育・野生動物管理教育を推進していきます。

特定非営利活動法人西興部村猟区管理協会
〒098-1501　北海道紋別郡西興部村字西興部485
電話とファクス　0158-87-2180
http://www.vill.nishiokoppe.hokkaido.jp/Villager/Ryouku/INDEX.HTM

「メスジカ捕獲数無制限」を今季も継続

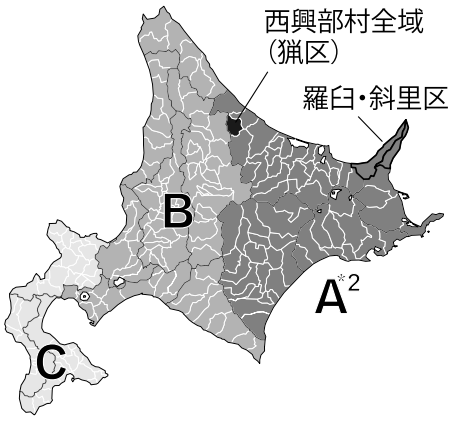
全道地域で解禁間近！ 2008-09シーズンのエゾシカ猟

北海道自然環境課野生鳥獣グループ

道ではエゾシカを適切に管理するため、エゾシカ保護管理計画に基づき個体数管理を行なっています。第３期となる現計画（今年３月策定）では、渡島・檜山・後志支庁を新たに南部地域とし、北海道を大きく東部、西部、南部の３つの地域に区分しています。地域別のエゾシカ生息状況について、東部地域（網走・十勝・釧路・根室支庁）では、平成５年度の推定生息数を個体数指数100とすると、平成19年度の指数は125±20と推定され、平成10年度をピークに減少していたものが、平成14年度頃から徐々に増加しているおそれがあります。一方、西部地域（東部及び南部以外の地域）においては、日高支庁、道北地方を中心に急速に増加し続け、現在は東部地域と同じレベルかそれ以上の個体数に達していると推定されています。南部地域については、調査年が少なく、明確な増減傾向は把握できていません。

このように全体としてエゾシカ生息数は増加傾向にあり、非常に危機的な状況であると考えられるため、平成16年度から実施している１人１日当たりのメスジカ捕獲数制限撤廃等の大幅な狩猟規制緩和を今年度も継続します。また、捕獲効率の向上を図る目的で試験的に導入している南部地域での狩猟中断期間設定や知床地域における小ブロック毎の可猟期間設定についても、継続して実施し、その効果を検証することとしました。

道では、今後とも捕獲数の増加を図るため、狩猟の規制緩和や捕獲効率の向上に努めていきたいと考えています。また、同時にエゾシカの有効活用は、捕獲の動機付けに極めて有効なものと期待しており、個体数調整を促進するとともに、農林業被害の軽減、ひいては自然生態系の保全につながるものと考えていますので、今後ともより一層のご協力をお願いします。



地域区分	平成20年度可猟期間*1
東部地域Ａ*2	10月25日～3月1日
西部地域Ｂ	10月25日～3月1日
南部地域Ｃ	10月25日～11月24日 12月13日～ 1月18日 1月31日～ 3月1日
猟区（西興部村）	9月15日～3月1日

＊1）地域区分及び１人１日捕獲数については、平成19年度と変更なし。

＊2）Ａ地域のうち標津町、別海町、中標津町、根室市については、終期を２月１日とし、浜中町については、一部の区域の終期を２月１日とする。また、羅臼町、斜里町の区域については、平成19年度試験的に採用した輪採制（可猟区を小ブロックに分けて、隣接するそれぞれの可猟期間を調整することにより捕獲効率の向上を図るシステム）を継続する。

エゾシカ肉推奨制度で安全安心な食材を

(社) エゾシカ協会 推奨
安心・安全
推奨マーク

photo / Hirata Tsuyoshi

安全・安心なエゾシカのお肉を消費者のみなさまにお届けすることを目指して、エゾシカ協会は2007年、エゾシカを扱う食肉処理工場を対象に、新しい「エゾシカ肉推奨制度」をスタートさせました。

当協会は、外部の専門委員を招聘して「推奨検討委員会」を構成。審査は、書類審査と現地審査の２段階に分かれ、それぞれ（１）「エゾシカ衛生処理マニュアル」（北海道、2006）を遵守しているかどうか、（２）トレーサビリティーを実現しているかどうか、をチェックします。審査に合格した施設に対して、推奨マークつきのエゾシカ肉製品を出荷することを認めています。

エゾシカ協会推奨の施設一覧（2008 年 9 月現在、順不同）

有限会社阿寒グリーンファーム
釧路市阿寒町新町 1-5-12　TEL FAX 0154-66-2755

有限会社ユック
根室市花咲港 295-6　TEL FAX 0153-25-4141

株式会社静内食美楽
新冠郡新冠町若園 84-3
TEL 0146-49-5457　FAX 0146-49-5458

株式会社知床エゾシカファーム
斜里郡斜里町字真鯉 223-5　TEL 0152-28-2201

株式会社トレジャーボア
標津郡中標津町字当幌 1323-4
TEL 0153-79-1005　FAX 0153-79-1006

株式会社サロベツベニソン
天塩郡豊富町字豊富大通り 12
TEL 0162-82-3816　FAX 0162-82-3047

退任のごあいさつ　大泰司紀之

photo / Hirata Tsuyoshi

エゾシカ協会発足から10年（法人化からは８年）たちました。何ごと10年と申しますが、この間、井田事務局長を軸に、みなさまと手弁当でずいぶんエネルギーを費やし、知恵を絞って、「エゾシカを食卓に」提供できる体制作りに漕ぎつけることができたと思います。有効活用を伴うエゾシカの保護管理の発展に伴って、私の手には余る畜産学的内容の比重が大きくなりました。近藤誠司新会長は、その分野の大家であり、かつ名射手のディア・ハンターでもあります。本協会の第２段階の発展を確信して退任できる幸せに、ご協力いただいたご一同さまに、心から御礼申し上げます。今後はハンターのひとりとして、また、当協会の実践を広く紹介するなぞして、日本のワイルドライフ・マネジメント（野生動物保護管理）の発展に微力を尽くしたく、引き続きよろしくお願い申し上げます。（おおたいしのりゆき・エゾシカ協会顧問）

社団法人エゾシカ協会ニューズレター第 25 号
2008 年 10 月 20 日発行
発行　社団法人エゾシカ協会　会長　近藤誠司
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　〒064-0803 札幌市中央区南3条西21丁目１－６
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) 2008 Yezo Deer Association, All rights reserved.