



野生鳥獣肉の 利活用に関わる諸課題

岐阜大学応用生物科学部
獣医学講座野生動物医学研究室

鈴木正嗣 mszk@gifu-u.ac.jp

一般社団法人
エゾシカ協会
NEWSLETTER

43

October 2017

CONTENTS

- P2 シカ捕獲認証3年間の
取り組み(東谷宗光)
- P3 英国ハンティングスクールへの
道⑧(伊吾田宏正)
- P4 エゾシカゼミナール
放送開始10周年(平迫なおこ)
- P6 ワナ猟の世界⑩(伊藤英人)
- P7 シカ捕獲認証制度への歩み⑤
(赤坂猛)
- P8 東京農大のエゾシカ学と最新研
究紹介(相馬幸作・大久保倫子)
- P9 インフォメーション
- P10 青山則靖「料理の理」③

近年、野生鳥獣の資源化をめぐる動きが活発化しており、政府も「ジビエ利用拡大に関する対応指針」を表明した。しかし一方で、利活用と被害軽減・個体数管理策との不整合を懸念する声も出始めている。

その一例が、「営利目的の闇雲な捕獲により地域のシカの警戒心が過度に高められた」との指摘である。すでに長野県では、このタイプの警戒心が捕獲数の減少を招いたことが示唆されている。安定供給の追求により、同様な現象が全国的に発生すれば、利活用目的の捕獲

と捕獲困難地域の拡大との間で悪循環を生じかねない。現在の利用拡大策が、肉の均一性確保を優先目標の一つに位置づけている点も気がかりである。そもそも野生鳥獣は自然資源であり、家畜で行なわれている生産量や飼養方法の管理が適用できない。とすれば、野生鳥獣由来の産物に、安定供給や均一性を求める発想そのものに無理がある。

無理を通そうとすれば、必ずやどこかに「しわ寄せ」が生じる。野生鳥獣肉での「しわ寄せ」は、衛生管理面にも及ぶであろう。

安定供給や均一性確保に必須とされる「肉の収集・処理・流通過程における効率性」と「衛生管理」とは、しばしばトレードオフの関係にあるためだ。すなわち、過度な安定供給や均一性の追求は、資源化の基盤たる「食の安全・安心」を脅かすリスクすら孕んでいることになる。

では、我々はどんな点に留意し資源化に取り組むべきであろうか。それは、野生鳥獣を自然資源として改めて捉え直し、その供給量や肉質等に関わる変動と不安定性を「自然資源ゆえに避けられぬ特性」として是認することである。

その上で、無理のない利活用として展開する……。消極的な考え方に見えるが、裏を返せば家畜肉との違いを鮮明化した態度でもある。もしかすると、こんな消極性と謙虚さこそが、野生鳥獣肉の存在を社会に際立たせるための最強の原動力として機能するかもしれない。

本稿は日本獣医師会雑誌 70 巻 9 号に掲載された論説の要約版である。http://nichiju.lin.gr.jp/test/html/mag/07009/a1.pdf からダウンロードできるので、ご興味のある方はこちらを参照されたい。

広告

高知のジビエ専門店
エゾシカ協会会員で、高知県高知市内でジビエ料理専門店「ヌツクスキッチン」を経営してこられた西村さんが、同店の後継者を募っておられます。興味ある方は10月末までに下記連絡先(西村さん)に直接お問い合わせください。

080・3920・7471
nooks@outlook.jp
http://www.nookskitchen.com/

シカ捕獲認証 3年間の取り組み

エゾシカ協会DCC事務局

東谷宗光

deerculling@gmail.com



写真①

DCC1取得者は79名に

今年度のシカ捕獲認証（以下、DCC）レベル1は、計2回開催し、29名の方に受講していただきました。今年はなんと韓国からのご参加もありました。初年度（2015年）からの3年間で計92名の方が受講し、現在79名の方がDCC1を取得しています。年々、所属機関の研修の一環としての受講も増えつつあり、全国の関係機関でこうした人材育成制度が必要とされていることを実感しているところです。

満を持してDCC2がスタート

また今年度から、いよいよDCC2の募集をスタートしました。DCC2は、DCC1取得者を対象に、シカ捕獲計画の立案、射撃、捕獲・解体の各項目について、その技能を審査します。射撃は、直径16cm（シカのバイタルゾーンを基準）的に3射中3射を収めなければなりません。射撃距離はライフル銃が100m、散弾銃が50mです。捕獲・解体審査は、事前準備から安全かつ効率的な捕獲、運搬、衛生的な解体等の各工程をチェック項目に従って審査します（2頭分の審査が必要となります）。現在、DCC1を取得した数名の方から申し込みがあり、今冬から審査を実施していきます。

DCCネットワーク研修会で切磋琢磨

DCCの活動では、受講後のフォローアップにも重点をおいており、「DCCネットワーク」を構築しています。DCCネットワークでは、受講者間の情報交換

のためのメーリングリストの運用、スキルアップのための研修会の開催を行なっています。今年度は、研修会を3回開催しました。

1回目は、北海道環境科学研究センターの間野勉博士と酪農学園大学の佐藤喜和博士を講師にお招きし、「ヒグマ問題の最前線」をテーマに現状と今後の課題についてご講演していただきました。

2回目は、DCCネットワークのメンバーでもある池田町役場地域おこし協力隊の長谷耕平氏と三坂幸宏氏の活動現場に伺いました。シカの解体処理施設等を見学しながら、地域の現状や取り組みについて紹介していただきました。

3回目は、「Kitchen Support 青」の青山則靖氏を講師として、「シカ肉の使いにくい部位を美味しく調理する」をテーマに料理教室を開催しました。参加者も実際に体験しながら、ネックやスネ等を美味しくいただくための調理方法を講習していただきました。

2017年12月9日には、DCCの3年間の取り組みの報告と今後の展望に関するシンポジウム「森・鹿・人——管理の担い手づくり」を開催します（詳しくはp9）。皆様のご参加をお待ちしております。



写真②



写真③



英国 ハンティング スクールへの道 その8



一般社団法人エゾシカ協会副会長
酪農学園大学狩猟管理学研究室

伊吾田宏正 igoth@rakuno.ac.jp

前回は一足飛びに最新の話として、2016年の英国シカ捕獲認証レベル2 (DSC2) 取得の話をしてしまいましたが、今回は2013年に時計を巻き戻して、オホーツク山の幸活用推進協議会の視察の際、ウェールズのレクサムに本部がある英国狩猟協会を訪問したときの様子を紹介したいと思います。

対応してくれたのはディアスターカーたちのトレーニング担当ニック・レーンさんでした(写真)。ニックさんと会ったのはこのときが初めてでしたが、その後もエゾシカ協会のDCC立ち上げから今日に至るまで、ずっとサポートをいただいている方

です。彼は毎月のように全英を飛び回り、DSC1やDSC2のトレーニングコースの講師を努め、シカの法令、生態、管理、衛生などの講義や捕獲や解体の指導を主な業務としています。私たちはDCCを進める中で壁にぶつかるたびに、ニックさんにメールなどで相談をして、的確なアドバイスをいただけてきました。

英国狩猟協会は1908年創立、会員数1万4800人の英国最大の狩猟者団体です。大日本猟友会と同じように狩猟保険事業も行なっていますが、それ以外の会員サービスがかなり充実しています。DSCのコースに加え、多数のスタッフによる、猟犬訓練、射撃、解体、料理など様々な講習会やイベントを各地で頻繁に開催し、会員の技術向上を目指しているのです。鳥獣肉の普及にも力を入れていて、「Taste of Game」というキャンペーンでは、レストランや小売店、レシピの紹介を展開しています。なんと、組織内に映像クルーやラジオ局を有しており、これらの活動はとてもセンスのいいウェブサイトなどで紹介されています(<https://basc.org.uk>)。みなさんもぜひアクセスしてみてください。



DSCの射撃試験に使用するシカのシルエットの的について説明する英国狩猟協会のニックさん。



もうじき

おめでとう! 放送開始10周年



FMくしろ 76.1MHz

「エゾシカゼミナール」

FMくしろは北海道釧路のラジオ局。76.1MHz
Podcast 経由でいつでもどこでも聴けます。
<http://www.fm946.com/podcast/podcast02/>

「エゾシカゼミナール」ON-AIR / 水曜 8:30
パーソナリティ / 平迫なおこ
ナビゲーター / 釧路短期大学准教授 岡本匡代さん

「エゾシカゼミナール」のあゆみとエゾシカ界

2009	1年目	番組スタート
2010	2年目	北海道で「シカの日」スタート 新ご当地グルメ「阿寒やきとり丼」登場（阿寒やきとり丼地域活性化協議会）
2011	3年目	第1回くしろエゾシカシンポジウム・みんなでエゾシ会議 in くしろ（主催：釧路短期大学&釧路市） 釧路市&FMくしろ「エゾシカを知ろう♪食べよう♪キャンペーン」実施 北海道エゾシカ対策室設置
2012	4年目	第2回くしろエゾシカシンポジウム・みんなでエゾシ会議 in くしろ（主催：釧路短期大学&釧路市） 北海道の女性ハンターネットワーク組織「TWIN (The Women In Nature)」設立 釧路市のスーパーあいちょうでエゾシカ肉販売キャンペーン実施
2013	5年目	第3回くしろエゾシカシンポジウム・みんなでエゾシ会議 in くしろ（主催：釧路短期大学&釧路市） AAOマイスター認定制度スタート（エゾシカ協会） 釧路短期大学・チーム延齢草が、T-1グランプリで「釧路もみじのみそ漬け」なまら北海道部門賞受賞 北海道エゾシカ料理グランプリ in 南富良野
2014	6年目	第4回くしろエゾシカシンポジウム・みんなでエゾシ会議 in くしろ（主催：釧路短期大学&釧路市） 北海道エゾシカ料理グランプリ in くしろ あり・著／新岡薫・まんが／大日本猟友会・協力『狩りガールが旅するおいしいのはじまり』（講談社）出版 置戸町認定子ども園どんぐり「第7回地産地消給食等メニューコンテスト」農林水産大臣賞受賞 コープさっぽろで推奨マークのエゾシカ肉販売店舗が拡大
2015	7年目	DCC認証制度スタート（エゾシカ協会） エゾシカ協会「イオン環境財団生物多様性日本アワード」グランプリ受賞 イオン北海道とマックスバリュ北海道で推奨マークのエゾシカ肉を販売 改訂版日本食品標準成分表（7訂）に「にほんじか」掲載 北泉開発（株）が北海道の「新分野進出優良建設企業表彰」受賞
2016	8年目	狩猟サミット in 北海道 北海道エゾシカ肉処理施設認証制度運用スタート
2017	9年目	釧路市の保育所と認定こども園で初のエゾシカふるさと給食実施 北洋銀行「ほっく一基金」贈呈先にエゾシカ協会選定される
2018	10年目	???

リスナーと一緒に学んできた10年。 そして、これから。

FMくしろパーソナリティ

平迫なおこ hirasako@fm946.com

2009年4月1日。釧路市のコミュニティラジオ局・FMくしろの新番組「エゾシカゼミナール」がスタートしました。番組ナビゲーターは釧路短期大学准教授（放送開始時は講師）で管理栄養士・農学博士である岡本匡代さん。初回の放送を聞き返してみると、確かに私は岡本さんにお願いしていました。「これから1年間、（番組ナビゲーターとして）お付き合い下さい」と。以来、毎年の年度替わりには「〇年目に入りましたが、そもそも1年のお約束でしたよね？」と岡本さんからチクリと言われてしまうのは、すっかり番組恒例のやり取りとなっています。

「エゾシカゼミナール」が 伝えてきたこと



恒例といえば、いつのころからか岡本さんが私をとあるニックネームで呼ぶようになりました。その名も「笑顔の暴力団」。番組の中では、このニックネームでたびたび呼ばれることもまた、お決まりのパターンです。自分では無意識だったのですが、ゲストの方々に「ぜひ、またご出演ください」とお声がけしていることが、岡本さんに言わせると「ヒラサコの毒牙にかかった」ということになるようです。笑顔で相手にノーと言わせない圧力をかけ、ここまで番組を繋いできたのは紛れもない事実。これからも番組存続のためには、不本意ながら「笑顔の暴力団」を貫いていかざるを得ません。

さて、今回エゾシカ協会様の貴重な誌面を割いていただき、このような稚拙な文章を掲載下さったことに改めて感謝申

上げます。井田事務局長や平田編集長からは、「ゲスト出演回数ベスト3」やキャッチーな図表のリクエストもあったのですが、ご期待に添えず申し訳なく思っています。とは言え、これまで放送してきた内容を一気に振り返ることで、番組が何を伝えてきたのか、そしてこの番組の役割とは何かを考える良い機会となりました。

エゾシカ素人の私がゼミ生となり、番組リスナーと同じ目線で知らないこと、気になったことにスポットを当て続け、リスナーと一緒に学んでいくというスタンスは、現在も変わりません。ゲスト出演して下さった方々はエゾシカ最前線で研究をされている方、エゾシカ分野でビジネスや事業を展開している方、雑誌や書籍等の分野でエゾシカ情報を発信している方、ハンターの方、料理人の方、時にはエゾシカ以外の生物についても放送してきました。ポッドキャストで過去の放送を聞き返してみると、「とにかく本気で取り組んでいる」という方々ばかりです。それぞれの立場で真剣に物事を考え、行動している方々が登場しているのを聴いていると、北海道のエゾシカ問題も日本の野生動物保護管理問題も、必ずなんとかなるのではないかと、という気持ちになってきます。と同時に、番組リスナーが身近な問題としてエゾシカに関心を持ち、自分たちにできる事を探し行動する事があたり前と感じられるように、情報発信を続けていく必要があると思っています。

来年2018年の4月で「エゾシカゼミナール」は10周年を迎えます。本当に、たくさんの方々の温かいご協力に恵まれ

てきました。そして確実にエゾシカ問題は前進し続けていると感じます。解決のゴールは見えません。それでも同じ方向を見て歩む人々の数が、仲間が、皆さんのまわりでも増えているのではないのでしょうか？



めざせ、放送30年!?

2012年3月28日放送のゲストは、エゾシカ協会の井田宏之さんと元北海道じゃらん編集長で（株）リクルートライフスタイル・エグゼクティブプロデューサーのヒロ中田さん。エゾシカの価値を高めるために必要なことや、未来への可能性について、熱く語っていただきました。そのラストでヒロ中田さんが「（番組を）10年続けて下さい」とエールを送って下さいました。その時には、本当に10年も番組が続くとは、全く実感が持てませんでした。

釧路市阿寒町の北泉開発（株）常務である曾我部元親さんがお話しされていた「エゾシカ肉が食文化として定着するには30年はかかる」という言葉の通り、エゾシカの取り組みというのは歴史的な一大事業であり、時代のターニングポイントなのだと思います。番組を30年続けるのはさすがに無理な話ですが……。エゾシカに関わる熱い想いを持った方々のチャレンジを、時代の流れを、ラジオを通して社会に発信していきたい。そんな想いを新たに、10周年を迎えるべく精進して参ります。今後ともエゾシカゼミナールをどうぞご贖目に！ よろしくお願ひ申し上げます。

動

物をとらえ、食べるまで、ワナ猟者の仕事は幅広い。基本的にすべての仕事、ある程度はできなければならない。しかも、それぞれの専門性が高く、すべてをマスターするのは不可能に思える。

猟に同行してもらっている初心者や学生をみていると、工程ごとに得手不得手がある。いきなりすべてをやろうとすれば、苦手作業の壁の高さにまいてしまう。一部をみて「自分に向いていない」と判断されるのももったいない。そこで、ワナ猟の業務を細分化して、それぞれに必要な知識・技術を挙げ、できそうなところから取り組める表を考えた。どういうタイプのハンターか、何が足りないのかがよくわかるはずである。なお、私は食べるところまで狩猟者の仕事と思っている。

おおざっぱに分けると、自然好き・山好きは Trapper 型、戦闘好き・力自慢は Butcher 型、肉好き・料理好きは Cook 型の狩猟者といったところか。

全般的に、刃物の扱いと衛生の知識が重要である。ちなみに私は根っからの Trapper。できることならワナかけばっかりやりたい。とりおさえと血抜きは、さまざまな種類の獣で経験を積み、徐々に上達してきた。ここまでは教えられるレベルになっていると思うが、料理はどうしても苦手。本誌コラムや「エゾシカゼミナール」で勉強させていただいている。

ワナ猟の世界

連載第16回

ワナ猟の分業と適性

伊藤英人

hideto@asakura.co.jp

朝倉書店編集部

タイプ	Trapper	Butcher	Cook
工程	ワナ設置・動物の捕捉	屠殺・精肉加工	調理・食
	獣道などの痕跡を読み、しかける場所を特定する。 ワナを正しく速やかに設置し、対象獣をとらえる。	とりおさえ、急所を刺し、血抜きする。 皮を剥ぎ、解体し、ジップロックに入れる。	肉質に合った調理と味つけをする。 本来の味を生かし、おいしく食べる。
必要な能力	アウトドアナイフの扱い ワナ整備・設置の技術 動物の行動/生態の知識	武器・解体ナイフの扱い 保定の技術 骨格・食肉・衛生の知識	調理器具・包丁類の扱い 調理技術 調味料・香辛料の知識と味覚
応用	ワナ作製・改良	皮なめし、骨細工	ハム・ソーセージ加工、内臓食



足くくりワナ

獣道に置き、踏ませて足をとらえる。しかけ場所の選択や設置技術により捕獲率に差が出る。きわめて奥深く、Trapper 向け。



ハコワナ (写真は中型)

エサで動物を誘引し、中に閉じこめる。エサの魅力と警戒心との勝負。設置は難しくないため、ワナかけ初心者、あるいは Butcher/Cook 向け。

シカ捕獲認証制度(DCC)への歩み⑤

エゾシカの保護管理計画等と「人材育成」

一般社団法人エゾシカ協会理事
酪農学園大学環境共生学類

赤坂 猛 akasaka@rakuno.ac.jp

1999年6月、鳥獣保護法は改正され「特定鳥獣保護管理計画制度」が創設された。この法改正は、当時、深刻な社会問題を惹起していたクマやシカ等に関する鳥獣施策に際して、知事の裁量を大きく認める画期となるものであった。これにより都道府県の鳥獣行政は、永年に及ぶ全国一律の規制から「解放」されたのである。

道庁は上記の改正を踏まえ、翌2000年9月にエゾシカ保護管理計画(第1期)を策定し、以来、現在の北海道エゾシカ管理計画(第5期)に至っている。この5つの計画の中でエゾシカの保護管理に係る「人材育成」は、第3期から管理目標を達成する方策の一つとして位置づけられてきている。以下、その概要を観てゆく。

初めて「担い手対策」を盛り込んだものの…(第3期計画)

第3期は2008年4月から2012年3月の5か年計画である。エゾシカの生息動向は第2期(2002年4月～2007年3月)を経ても依然として増加傾向にあることから、この第3期においては有効活用による持続的な資源管理の視点等もとりにれていた。

「人材育成」については、第2章保護管理の推進の「2 目標達成のための方策」のなかで、『狩猟の担い手対策』として記されている。即ち、長期的な

狩猟者人口の減少を踏まえ、新たに「専門的な人材育成など保護管理の担い手を確保するための方策について検討を進める。」とある。

道庁が2010年4月にエゾシカネットワーク協議会を立ち上げ人材育成事業に取り組んだのは、この第3期の『狩猟の担い手対策』を踏まえたものと筆者は思料している。しかし、この事業で目指した捕獲専門家や野生鳥獣保護管理者の養成及びこれらの制度設計は、何ら成果を生み出すことなく2013年3月に終了したことは既に触れたところである(第39号参照)。

「人材育成検討」掲げるも成果みられず(第4期計画)

続く第4期は、2012年4月から2017年3月の5か年計画である。エゾシカの生息動向は第3期中においても減少傾向には至らず、この第4期では最大限の捕獲数確保に努めるとともに、狩猟者人口の減少も見据えた実効性のある個体数管理を目指す、とした。

「人材育成」については、第2章「保護管理の推進」のなかで、『担い手の確保』として、概略次のように記している。即ち、第3期に引き続き、(狩猟者等)人材育成など保護管理の担い手、及び、鳥獣被害対策実施隊等の専門的に捕獲を実施する者などを確保す

る仕組みについても検討を進める、としている。

第4期においても人材育成等の検討の推進を掲げたが、果たしてその「検討成果」はとりまとめられたのであろうか。人材育成等の「検討を進める」と唱え、既に10年が費やされた。

いよいよ待ったなし 専門捕獲者の確保(第5期計画)

本年4月からは第5期(2017年4月～2022年3月)の北海道エゾシカ管理計画となった。人材育成について第5期では、第2章管理の推進のなかで、『捕獲体制の構築』には「……行政機関等における専門知識や技術等を有する人材の配置と育成」を、また、『担い手の確保』には「……認定鳥獣捕獲等事業者や……鳥獣被害対策実施隊等の専門的に捕獲を実施する者を確保・活用する仕組み」を検討する等と明記している。

エゾシカの管理を進めるためには、行政機関等にも専門的な人材が必須であることが初めて記された。もはや「検討事項」を先送りする猶予はない、はずだ。この第5期では、官及び民の新たな人材育成事業が着手されることを切望してやまない。

東京農大のエゾシカ学と最新研究紹介



東京農業大学生物産業学部動物生産管理学研究室

相馬幸作 k3soma@bioindustry.nodai.ac.jp

大久保倫子 Mo205725@bioindustry.nodai.ac.jp

東京農業大学北海道オホーツクキャンパスでは、平成19～21年度にかけて文部科学省の現代的な教育ニーズ取組支援プログラム（現代GP）の支援を受け、「エゾシカ学」を展開しました。当時はエゾシカの有効活用を題材とした先駆的な取組であり、学生が地域資源活用を学ぶ機会として、関係機関や団体、関係諸氏のご協力の下で展開してきました。本プログラムは、市民講座ともタイアップし、エゾシカが引き起こす農林業や交通などへの影響、活用を含めた諸問題解決の取組について、学生だけでなく一般市民の方々にもエゾシカ問題について知っていただく機会になったと考えています。現代GP終了後は規模を縮小し、当キャンパス2年次生の特別講義、「創生型科目」の一講座としてエゾシカ学を継続しています。座学と知床でのネット巻きなどの実習を通じて、エゾシカの生態、有効活用の取組、エゾシカ牧場の運営、エゾシカ肉の活用、ニュージーランドでの鹿活用の取組について、それぞれの部門で活躍されている学内外の関係者に講師となっていただき開講しています。学生からの評価は高く、毎年、学部所属する2年次生の約半数にあたる200名前後が履修をしています。

今後も内容の見直しを図りながら、継続していきたいと考えています。

一方、東京農業大学ではエゾシカの飼育研究も継続しており、新たにエゾシカの色覚に関する研究に取り組み始めました。私たちヒトの目の網膜には、赤・青・緑の3つのタイプの色を感じとる視細胞が存在します。しかし、エゾシカを含む有蹄類の間には青色と緑色の2種類の視細胞しか存在しないことが報告されています。そこで、私たちはエゾシカが見分けることができる色を行動学的に探っています。学内で飼育しているエゾシカに異なる2色の「色パネル」を提示し、識別させるという実験を行ったところ、エゾシカには識別できない色があるということがわかりました。まだ実験途中ですが、エゾシカが特に認識しやすい色を明らかにし、忌避装置などのエゾシカ対策に応用したいと考えています。





シカ捕獲認証制度 (DCC) シンポジウム

もり・し鹿か・ひと
森・鹿・人

—管理の担い手づくり—



●日程；2017年12月9日(土) 13時～16時30分

●場所；北海道大学学術交流会館 第一会議室

プログラム(予定)

趣旨説明	赤坂猛 (酪農学園大学)
	「シカ捕獲認証の概要と実施状況」松浦友紀子 (森林総合研究所)
基調講演	「イングランド国有林の野生動物管理における人材育成の重要性」 Kristin Waeber 博士 (Wildlife manager, Forestry Commission England) 逐次通訳付き
話題提供	「適正事業の創出と受託者に求められる人材」市川哲生 (株式会社 BO-GA)
	「DCC 取得者の声；行政担当者による鳥獣対策の取り組み」山條力也 (古平町役場)
	「DCC 取得者の声；民間業者による鳥獣対策の取り組み」 相澤あゆみ (株式会社渡辺サービスセンター)
総合討論	「シカ捕獲認証の可能性／発展」司会 宇野裕之 (北海道立総合研究機構)

主催 一般社団法人エゾシカ協会

後援(予定) 三井物産株式会社／北海道森林管理局／環境省北海道地方環境事務所／北海道
日本哺乳類学会／「野生生物と社会」学会

協力(予定) イングランド国有林／英国狩猟協会／北海道立総合研究機構
NPO法人EnVision 環境保全事務所／酪農学園大学

参加費無料、定員120名

事前登録が必要です。氏名・所属・連絡先を添えて、
下記アドレスにお申し込みください。

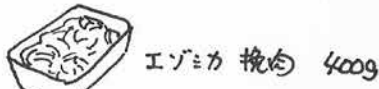
dcc_symposium2017@yezodeer.org

・エゾシカをお料理しましょう！

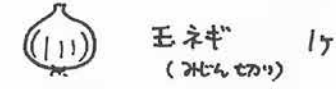
エゾシカミートソース

2. 挽肉に火が通ったら、

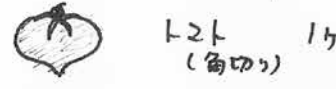
玉ねぎ → トマトの順に入れて炒める



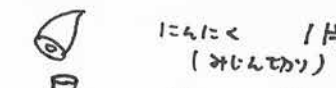
エゾシカ挽肉 400g



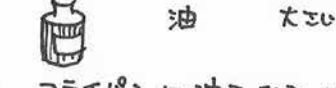
玉ねぎ 1ヶ
(おじん切り)



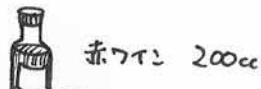
トマト 1ヶ
(角切り)



にんにく 1片
(おじん切り)



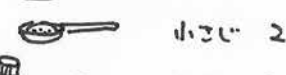
油 大さじ1



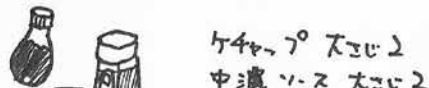
赤ワイン 200cc



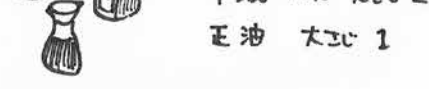
カットトマト 1缶



小さじ 2



ケチャップ 大さじ2



中濃ソース 大さじ2



正油 大さじ1

1. フライパンに油をひき、にんにくを入れ弱火でかけ、香りが出てきたら挽肉を入れしっかり炒める



→



赤いところがなくなるまで、しっかり炒める。



← 強火

3. 野菜に火が通ったら、赤ワインを入れて煮詰め、カットトマトを入れる



← 強火

4. 調味料を入れ、弱火で10分程度煮込んで完成!!



← 弱火

ことわり

青山則靖 料理の理 ③

エゾシカのミートソース

あおやま・のりやす 「Kitchen Support 青」フードプロデューサー

エゾシカ肉と相性の良い食材は色々ありますが、トマトは特に相性の良い食材だと思います。エゾシカ肉は鉄分が多く含まれていて、そして高タンパク動物性タンパク質の多い食材は旨み成分のイノシン酸が豊富に含まれます。この旨みを一番感じやすいのは挽肉で料理することです。挽肉+トマトの料理といえばミートソースが代表ですね。

ミートソースはトマトと赤ワインがベースになります。トマトに多く含まれている旨み成分のグルタミン酸とエゾシカ肉の旨み成分のイノシン酸が相乗効果で味に深みを与えます。トマトの酸味はエゾシカ肉の鉄分と味わいが同調して味を引き締めて赤ワインのアルコールは臭みを和らげ、お肉の香りを引き出し、タンニンの渋みで味にメリハリを与えます。

美味しく作るポイント

材料を順番に入れてしっかりと炒めること。油・にんにくで香りを出して、挽肉に完全に火が通ったら、玉ねぎを入れて透き通ったら、トマトを入れてさらに炒めて、赤ワインを入れて煮詰めます。これを一度に入れてしまうと、温度が下がり野菜から蒸気が出て、挽肉の臭みを野菜が吸ってしまい、挽肉のアクはソースに溶けてしまいます。

そして味付けで大切なのは、塩味をきちりと付けることです。塩が味の骨格となって、ケチャップ・中濃ソースで甘みと酸味とコク、醤油で塩味と旨みの肉付けをするイメージです。

ミートソースは色んなお肉で作ってききましたが、エゾシカ肉が一番旨みが強く出ると思います。

青山則靖「料理の理」は、エゾシカ協会ウェブサイトでもお楽しみいただけます。

Kitchen Support 青

<http://supportao.exblog.jp>

一般社団法人エゾシカ協会
ニューズレター第43号

発行日 2017年10月15日
編集発行 一般社団法人エゾシカ協会
会長 近藤誠司
専務理事・事務局長 井田宏之
〒064-0803
札幌市中央区南3西21-1-6
電話 011-611-8861
MAIL ida.yezodeer@r8.dion.ne.jp
URL <http://yezodeer.org>
印刷 株式会社須田製版 滝川市栄町3-5-16
無断転載を禁じます。

(C) 2017 Yezo Deer Association, All rights reserved.

「しっかり！シカ君」はお休みします。