



## 追悼 故・相樂正博さん

当協会元監事で、北海道食美樂代表取締役社長、相樂正博さんが令和3年5月17日、ご逝去されました。享年72歳でした。

エゾシカ有効活用の先駆者として、おいしくて安全なエゾシカ肉の販路開拓に大きな足跡を残されました。謹んでご冥福をお祈りするとともに、故人と親交の深かったおふたりの追悼文を掲載します。



在りし日の故・相樂正博さん。  
写真提供=石崎英治さん。

## 鹿アニキ・鹿バカ相樂さん、 さようなら (一社)エゾシカ協会 理事 井田宏之

最初に、亡くなられた相樂さんのエゾシカ管理・活用への貢献について、感謝の念をもって心から追悼いたします。また長く監事として、協会活動に貢献いただきました。いくつか思い出を記しますが、最近特に健忘症が進行しているため、間違い等々々あると思います。先にお詫びしておきます。

### 相樂さんと日高とエゾシカ

相樂さんは、防衛大学を卒業して自衛官となり、定年の少し前には、陸上自衛隊静内駐屯地(新ひだか町)で連隊長を務めておられました。当時の日高

地方は、バブル崩壊の影響で主力の軽種馬産業が打撃を被り、それを目の当たりにした相樂さんは「エゾシカで地域振興のお手伝いができないか」と考えるようになったそうです。退官後、イケダ鹿実験牧場の佐藤健二さん(当時エゾシカ協会理事・故人)を訪ねて指導を仰ぎ、平成17年春、新冠町にエゾシカ肉処理施設「静内食美樂」(後に北海道食美樂と社名変更)を創立。自衛隊との関係を生かして隊内でエゾシカ料理を提案するなど、エゾシカ肉の給食利用に先鞭をつけられました。北海道の調査事業でも、自衛隊への協力依頼を橋渡ししてくださいました。

### 熟成肉へのこだわり

佐藤健二さんの教えに忠実に、相樂さんは当初からすべての個体を枝肉で熟成(ドライエイジング)していました。持ち前の探求心で、冷蔵庫内の温度・湿度、枝肉を覆う布の種類にいたるまで、様々な試

#### CONTENTS

- p1 追悼 相樂正博さん  
井田宏之「鹿アニキ・鹿バカ相樂さん、さようなら」  
石崎英治「相樂さんへ」
- p4 エッセイ 赤坂猛「昭和初期の狩猟『行政』について」
- p5 まんが しっかり!シカくん
- p6 伊吾田宏正「英国ハンティングスクールへの道」<sup>①</sup>
- p7 伊藤英人「ワナ猟の世界」<sup>②</sup>
- p8 青山則晴「料理の理」<sup>②</sup>

験を繰り返しながら、納得のいく熟成肉を提供することに、並々ならぬこだわりがあったと思います。

肉は上手に熟成させると旨みが増す一方、重量が減って変色が進み、特にバラ肉などの薄い部位は、食肉不適になることもあります。私は「モモ・ラックなどの部位別に熟成してみたら?」「若い個体の肉は熟成しなくてもいいのでは?」などと相樂さんに提案したことがあります。でもすべて却下されました。「頑固だなー」という印象を持ちました。ところが相樂さんが手がけた「雄5歳以上の3週間熟成肉」を試食した時は、その柔らかさ、旨味の強さに、本当にびっくりしました。熟成エゾシカ肉の製造販売を手がけたのは、私の知る限り、相樂さんが最初です。(後年は、若いシカの肉は熟成なしで販売していました。)

### 創意工夫のひと

エゾシカ肉の冷凍・冷蔵庫として海上輸送用コンテナを改造してコスト削減を実現しておられました。枝肉を天井からぶら下げる運搬レーンも、自分で設計して地元の鉄工所に作らせたオリジナル。既製品には食肉処理場用の大型のものしかなく、サイズが合わない上に高価だったからです。相樂さんの施設を見学した処理施設経営者のうちの何人かは、後日、この「相樂レーン」を自分の施設に採用していました。

### 衛生処理マニュアルの恩人

平成18年、当協会の衛生処理マニュアルづくりのプロジェクトに、相樂さんは全面協力してくださいました。と体から枝肉にするまでの各処理工程ごとに「拭き取り」でサンプルを取り、一般生菌数を検査しました。1度目は従来の処理、2度目はマニュアル記載の衛生対策後にサンプリングし、「マニュアルに従って衛生的に処理すれば肉表面の生菌数が大幅に減少する」と証明できました。

こうして衛生処理マニュアルが完成し、平成19年のエゾシカ肉認証制度実現につながりました。相樂さんの「北海道食美楽」は、制度初年度の認証施設4か所のうちのひとつです。

※ ※ ※

相樂さんとは長いお付き合いで、たくさんお会いし、飲んだり、美声を聴かせてもらったりしました(歌は本当にうまく、本人は「相当お金を使った」と言っていました)。いま振り返ってみると、ほとんど鹿の話しかしていなかったと思います。その他の話は記憶にありません。お互い「鹿バカ」なのでしょうが、私より年上で、死ぬまで鹿現役でおられた相樂さんに「鹿バカ」の称号を献上いたします。

鹿アニキ・鹿バカ相樂さん、さようなら。

## 相樂さんへ

相樂さん、謹んでご冥福をお祈り申し上げますと共に、相樂さんとの思い出を書かせていただき追悼とさせていただきます。

私は、相樂さんの遺志を継ぐ形で、2021年5月より株式会社北海道食美楽の代表取締役に就任しました。また、野生鳥獣肉卸の株式会社クイージや島根県でイノシシ肉を生産する株式会社おおち山くじらの代表取締役でもあります。どれも野生鳥獣肉に関係する会社

### 北海道食美楽代表取締役 石崎 英治

で、会社設立時のアドバイスから事業計画立案や経営指導まで、相樂さんには深くかわっていただきました。

ところで、相樂さんと初めてお会いしたのはいつだったのでしょうか? きっと相樂さんなら、何年の何月にどこで何の時だ……なんて、即答してくれるのでしょうか。そんな記憶力は私にはありませんので、昔の手帳を引っ張り出して確認すると、2009年12月に新冠町若園で、当時は静内食美楽でしたが、食美楽事務所で



相樂さんと筆者（右）。

お会いしています。その夜に静内のスナックで歌う相樂さんの写真も出てきました。その後も、相樂さんとは仕事の話もたくさんさせてもらいましたが、私の携帯電話には飲んで歌っている相樂さんしか出てきません。

相樂さんからは、私が野生鳥獣肉卸を行なう株式会社クイーズを設立する前から、野生鳥獣をビジネスにすることの難しさや、社会的な意義について多くのご指導をいただきました。相樂さんの息子さんと私が同学年で、相樂さんが私の親父と同じ年という奇遇もあり、まるで息子のようにかわいがっていただきました。

エゾシカのアンテナショップとして、毎週金曜日に東京の三軒茶屋で営業していたエゾシカカフェにも何度も足を運んでいただきました。そう、エゾシカカフェ最後の夜にサプライズ登場くださったのには本当にびっくりしました。お忙しい相樂さんが、新冠から来てただけとは思ってもよらず、とてもうれしかったことを思い出します。ありがとうございました。

私のことはずっと「石崎君」と呼んでいただきましたが、2021年4月、病床の相樂さんから、「石崎さん、食美樂をよろしくお願ひしたい」と、お電話をいただいて、1年が経ちました。

エゾシカ肉を食卓に並べる、日高の新しい産業を作る。自衛官を退官された後、悠々とした人生を送ることもできたはずなのに、お世話になった日高に恩返しをしようと言って始めたエゾシカ事業。一般に10年継続できるベンチャー企業は10%に満たないそうですが、食美樂は設立17年でした。それだけでも素晴らしい業績だと感じますが、相樂さんは、エゾシカの食肉事業以外にも、ペットフード事業への取り組みや、減容化施設の建設と運用に、どこよりも早く着手し、事業を軌道に乗せていました。コロナ禍の最中、レストランでのエゾシカ需要が蒸発している状況でお引き受けした北海道食美樂ですが、ペットフード事業や減容化施設があるおかげで、力不足の私でもなんとか経営を続

けることができいております。相樂さんの先見の明に救われたと、感服する1年でした。

また、株式会社北海道食美樂は、日高の多くの方々に支えられています。生前、相樂さんはただの飲み仲間だとおっしゃっていましたが、建設会社さん、塗装屋さん、鉄工屋さん、車屋さん、流通業者さんなど、公私かわらず食美樂を支えてくれる素晴らしいネットワークを遺していただきました。私が食美樂へ出張する際には、相樂さんの盟友である株式会社伊藤組の伊藤専務や株主のみなさま、町の応援団と静内の夜に繰り出し、経営のアドバイスをちょうだいしております。自衛隊とのつながりも、相樂さんが生前に培った人脈のおかげです。先日も、自衛隊の食堂でジビエを提供なんてニュースがありましたが、相樂さんにしてみればもう10年も前から実現していました。日高ではニュースにならないほど、普通のことになっており、これも経営を支える大きな柱になっています。

相樂さんの心残りは、静内のネオン街にキープしているボトルかと思います。1年かかってしまいました。ボトルの入れ替えも大半は進めることができました。とはいえ、私をはじめとお伺いするお店に、まだ相樂さんのボトルがあつて本当にびっくりしています。でも大丈夫、安心してください。必ずやすべてのボトルを飲み切って新しいボトルに入れ替えておきます。

株式会社北海道食美樂は日高になくてはいけない会社です。特に、相樂さんの構想である、日高管内で捕獲されたエゾシカの利活用や処理を一手に引き受ける日高エゾシカセンターを運営するという役割は、今後ますます重要になっていると感じています。原油高や人手不足等による残滓焼却処分費は値上げが続いていますし、都市域におけるエゾシカ肉の需要は拡大しています。さらに、高止まりしている農林業被害や捕獲者の高齢化なども顕在化しています。こういった様々な課題は、相樂さんの構想を実現することで、解決できると思っています。相樂さんが引いてくれたレールを進むだけではありますが、まずは相樂さんの構想を実現させることに邁進したいと考えております。

相樂さん、本当にありがとうございました。ご冥福をお祈り申し上げます。

# 昭和初期の狩猟「行政」について

エゾシカ協会 赤坂 猛 serowakasaka@yahoo.co.jp

**私**は当協会のHPにおいて、昭和初期から直近にいたる野生動物と社会の関りについて「野生動物問題 よもやまばなし」と題してコラムを連載してきた。

2020年8月に掲載した第3回コラム「昭和初期から平成に至る狩猟鳥獣の捕獲数の推移について(その2)」では、昭和初期の狩猟と社会の関りについて記したが、そのなかで国の狩猟統計資料については『今後の課題』としていた。本稿では、その『今後の課題』の一端について点描してみたい。

## 国の狩猟統計資料という課題

まず、上記の『今後の課題』とした経緯等について触れておきたい。

昭和4(1929)年9月、東京で「府県連合狩猟団体協議会」が開催された。その際、狩猟行政を所管していた農林省畜産局長より、「昭和2年に於ける免許者数は11万6000人、猟獲物は730万8000円(現在に換算すると約362億円。注)に達している……」旨の挨拶があった(赤坂 2020)。

狩猟鳥獣の猟獲物を捕獲数ではなく「金額」で表していることに驚いた。「猟獲物 730万8000円」と挨拶するからには、畜産局の担当部署には、狩猟鳥獣ごとの、都道府県ごとの「猟獲物の金額」等々の詳細な行政資料が存在することは明らかである、と私は確信した。そこで、その「狩猟統計資料」の発掘を『今後の課題』としたのである。

その『課題』に係る論考に、私はこの1月、出会った。

## 富山県の狩猟者の実相(点描)

「農山漁村の狩猟収益に就て」と題するその論考は、富山県技手(地方農林技師) 邊見十郎(1934)が、大日本連合猟友会(現・大日本猟友会)の会報誌「連合猟友」(第2号)に寄稿していた。

まず、邊見十郎は、『狩猟』について次のように論じている。

「現今の狩猟は享楽として、スポーツとして残存して居る感があるが、娯楽のため高い税金を出して猟せむとする

ものは、大都会の方や又は特殊有産階級の方のみに見らるるもので、大部分は秋冬農家の副業として、事業として免許を受くるものである。」

富山県に於ける『狩猟』とは、農業者が農閑期に取り組む副業であり、事業である、と邊見十郎は断じている。そのうえで、県内の農業者2名(小松町・松留吉、下百萩村・丸田丈次郎)及び富山県の全狩猟者に関する「狩猟収益」について報じている。

## 小松町・松留吉の狩猟収益

松留吉の猟獲物は、以下のとおりである。

猟獲物	猟獲数	1頭/羽あたりの金額	合計金額
カモ	326羽	平均90銭	293円40銭
牡イタチ	81頭	4円	324円

従って、捕獲収入は、総計617円40銭となった。一方、狩猟の免許税15円、県税1円50銭、町村税約50銭や猟具修理費20円等、計38円20銭の支出があった。差し引き579円20銭(現在の換算値=約255万円)の収入を得た。

松留吉は、「甲種狩猟免許状」(銃器以外の方法による)の免許税15円を納めたのであろう。

## 下百萩村・丸田丈次郎の狩猟収益

丸田丈次郎は、以下のような獣類を捕獲した。

猟獲物	猟獲数	1頭/羽あたりの金額	合計金額
クマ	3頭	平均70円	210円
サル	1頭	12円	12円
タヌキ	5頭	22円	110円
アナグマ	4頭	10円	40円
テン	2頭	18円	36円
イタチ	26頭	4円	104円
ウサギ	30羽	30銭	9円

従って、捕獲収入は、総計521円となった。一方、甲乙2種の免許税30円、県税3円、町村税1円や火薬玉代3円、計37円の支出があった。差し引き484円(現在の換算値

＝約 213 万円) の収入を得た。

以上から、邊見十郎は「狩猟は農家の現金収入上決して、軽視すべきものでない」と記している。狩猟は農業者の副業であり、事業であるとの邊見の指摘は理解できる。

### 富山県・全狩猟者の狩猟収益

富山県では、まず狩猟鳥獣の捕獲数は狩猟鳥が 478,647 羽、狩猟獣が 1 万 5168 頭で、この猟獲物の価格は約 13 万円であった。「之を遊猟職猟計 800 人の狩猟免許者をして割当れば、一人の狩猟収入は平均 162 円 50 銭（現在の換算値＝約 72 万円）となる。」と記している。

邊見十郎は、狩猟について「農山漁村の存続する限りは、狩猟そのものは存続するものであり、又将来性のあるもの也と考へらるるのである。」と結んでいる。

なお、上記の農業者 2 名及び富山県・全狩猟者の狩猟収益の「事業年度」は未記載であった。邊見十郎が寄稿した「連合猟友」（第 2 号）の発行年（昭和 9 年）から、昭和 8 年度以前の「事業年度」であろう。

### 昭和初期の「富山県狩猟統計書」

邊見十郎の論考により、昭和初期の「富山県狩猟統計書」の一部を視ることが出来た。上述した農林畜産局長の挨拶に、「昭和 2 年の猟獲物は 730 万 8 千円…」とあったが、富山県においても同様な記載方法を確認することが出来た。また、富山県庁には狩猟者毎の詳細な「猟獲物データ」がまとめられていることにも、関心が注がれる。恐らく、全都道府県においても富山県と同様な狩猟統計事務が行なわれていたに違いない、と思われる。

また、論考より、7 種の猟獣と 1 種の猟鳥の「単価」を知ることができた。これら 8 種以外の狩猟鳥獣の単価はいかほどであろうか。また、クマは 1 頭当たり平均 70 円とあり、個体ごとに査定されていることが解る。タヌキの単価がテンより高いとは、意外に感じた。これら狩猟鳥獣の単価は、どこが、どのように決めていたのであろうか。関心は尽きない。昭和初期の狩猟行政の謎解きは、続く。

注 貨幣価値の換算に際しては以下によった。

昭和 6 年の東京・公立小学校教員の初任給 45 円から 55 円（『物価の文化史事典』、森永卓郎監修、展望社、2008. p 398）より、換算に際しては『50 円』とした。

平成 29 年の東京・公立小中学校教員の初任給 約 24 万 7500 円（東京都教育委員会ウェブサイト）より、換算に際しては『22 万円』とした。

#### 引用文献

赤坂 猛（2020）昭和初期から平成に至る狩猟鳥獣の捕獲数の推移について（その 2）。「野生動物問題 よもやまばなし」第 3 回。yezodeer.org/library/akasaka/yomoyamabanashi/003/003.html.

邊見十郎（1934）農山漁村の狩猟収益に就て。連合猟友（第 2 号）：16.（出版科学総合研究所編 1981.『近代日本狩猟図書館 第 10 巻』大日本猟友会）





# 英国 ハンティング スクールへの道 その16



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

**I**ゾシカ協会が運営するシカ捕獲認証（DCC）のモデルとなった英国シカ捕獲認証（DSC）の制度の一部が最近になって見直されましたので、今回の連載でご報告いたします。

前にもお話ししましたが、DSCはDeer Stalking Certificateの略称で、Deer Stalkingは英語で鹿猟のことを指します。DSCはDCC同様、レベル1と2があり、レベル1ではシカの生態、捕獲、解体に関する筆記試験と写真による識別試験、そしてライフル銃による射撃試験があります。一方、レベル2はレベル1取得者が受検することができ、審査者の前で実際に野外のシカを捕獲し、衛生的に一次処理することまでができるかを審査します。今回、その内容が大きく見直され、2021年4月1日から、以下の3つの変更が適用されることとなりました。

まず、第1に、野獣肉検査資格がDSC1からDSC2に移行しました。野獣肉検査資格とは、EUの食肉衛生規則に基づく制度で、捕獲個体が食肉利用できるかを捕獲現場で検査することができる資格です。この検査をしないと捕獲個体を流通させることができません。イギリスはEUを離脱した後もこの制度を踏襲しています。この見直しの理由としては、DSC1は、捕獲個体の取り扱いと食の安全に関する受検者の「知識」を認証するものであり、実際の「技

能」を評価するものではなかったためであると考えられます。この見直しによって、獣肉検査体制の水準が向上することが期待されています。ただし、2021年4月1日以前にDSC1を取得またはその受講を申し込んだ者は従来どおりDSC1が獣肉検査資格となります。

第2に、DSC1の射撃試験では、とめさしを想定した至近距離の試験が追加され、100メートル離れた直径4インチ（約10センチ）の円内への射撃が削除され、さらに、シカのシルエットへの射撃回数が3発から2発に削減されました。新しい射撃試験の内容は以下の通りです。

1. 100メートル離れたシカのシルエットの胸の急所に、伏射で、またはハイシートから2発を着弾させる。
2. 70メートル離れたシカのシルエットの胸の急所に、立射、膝射、または座射で2発を着弾させる。
3. 10～20メートル離れたシカのシルエットの頭の急所に、立射で2発を着弾させる。

なお、至近距離の射撃では、万が一、発砲によって何かの破片が跳ね返る場合に備えて、防護ガラスの着用が義務付けられました。

第3に、DSC2における審査に必要な捕獲頭数が3頭から1頭に削減されました。また、捕獲対象のシカを探索する際に、赤外線カメラを使用することができるようになりました。3頭の捕獲機会を得るのは、なかなか大変なので、受検者の負担が大幅に軽減したと思います。1頭の捕獲の中で27の審査項目をクリアすれば合格となります。クリアできなかった項目については、新たに捕獲をすることで追加することができます。

DSC2審査で捕獲したダマジカを回収する筆者。



# ワナ猟の世界

## 連載第25回

### 板金屋の金属講座

#### サビとメンテナンス

##### 伊藤英人

有限会社 渡部製作所

<https://watabeshiki-wana.com>

[ito@watabeshiki-wana.com](mailto:ito@watabeshiki-wana.com)

**わ** には、鉄・アルミ・ステンレス系など、さまざまな合金が使われている。わなは長期間野外に放置するものなので、鉄系の部品はサビやすい。今回のテーマはサビとの正しいつきあい方と、ワイヤーのメンテナンスである。

### サビでも大丈夫

刃物のサビは、使用後に汚れを落とし、こまめに研ぎ、しばらく使わないときは椿油でコーティングシラップを巻くという手入れで防げる（写真1）。しかし、わなは長期間にわたり雨にさらされるので、サビを完全に防ぐのは難しい。

多少サビでも、見た目はよくないかもしれないが、使用には問題ない。いくらサビていようが、わなが作動し、獲ればよい。メンテナンスにおいても、「サビるかどうか」ではなく「正常に作動するかどうか」を基準にすべきである。なお、見た目を気にするならサビ対策には塗装が良い。

### バネのサビ

くくりわなではバネを土中に隠すため、よくサビる。しかし、これはまったく気にしなくてよい。縮む・反発するという性能に、サビはほとんど影響しない。

### ワイヤーのサビ

ワイヤーもサビるものがある。サビても強度には問題ないので、固定側のワイヤー（写真2左側）のサビは気にし

写真1 刃物の保存



写真2 足くくりわなのワイヤー



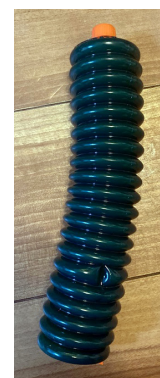
ない。しかし、動物側（写真2右側）のサビは作動時のスムーズな動きを妨げるため、慎重に整備しなければならない。動物側のワイヤーは、最も重要な部分である。締まるのが遅れると足を抜かれ、空（から）はじきになってしまう。

### サビより「曲がり」

メンテナンスのポイントは、いかに作動を妨げないかという点である。そうすると、サビよりやっ 写真3 グリス  
かいなのは「曲がり」である。動物側ワイヤーを何度も齧られると、ワイヤーを取り替えるしかない。

鉄系ワイヤーはクセがつきやすいので、「くの字」に曲がっている場所は、逆方向に曲げて直線に戻す。「しの字」くらいならうまく作動する。あとは、グリス（写真3）を塗ってすべりをよくする。グリスなどのニオイを気にする流派もあるが、正常に作動させることを重視するなら、油抜きはおすすめしない。

バネもよく齧られて曲がる。内径が狭まり引っかかるようなら、工具で元の形に直してみる。中に棒を入れて外側からたたか、ペンチで補正する。形が悪くなくても、バネとしての動きができていればまだ使える。



## チーズ入りメンチカツ

揚げたてはもちろん、冷めても美味しく、お弁当やテイクアウトによし、パンに挟んでも美味しい一品。ベースのパテは、連載第8回（会報47号）で紹介した「エゾシカ煮込みハンバーグ」の生地を使います。パテづくりにもポイントはたくさんあるので、そちらを参照ください。

丸めるポイントは、パテでチーズを完全に包み込むこと。小麦粉はたくさんまぶしてからよく払います。これで卵液の付きが良くなります。また卵液を牛乳で溶くと滑らかになって均一に付きます。この時、フォークを使ってパテを下からすくうように持ち上げると、型崩れしにくい。ええ、余分な卵液が切れ落ちるので、パン粉が良く付きます。優しく形を整えながら、まんべんなくパン粉を付けましょう。

少し低温の160℃に熱した油で片面を3分揚げます。ついひっくり返したりしたくなりますが、グッと我慢。せっかくの衣が剥がれて肉汁が漏れてしまいます。3分経ったらそっと裏返し、また3分待ってから取りだして、さらに3分、余熱で蒸らします。揚げ過ぎを防ぎつつ、チーズをとろりと溶かす工夫です。

挽肉料理はしっかり加熱しないと衛生的に不安ですが、中にチーズを入れることで周囲のパテに早く火が通り、チーズの旨味もプラスされて、まさに一石二鳥。出来たてのアツアツを食べる時は溶けるタイプのチーズ、お弁当に入れる時はプロセスチーズ、と使い分けるのもコツですよ。



- エゾシカハンバーグパテ ..... 400g
- グラタン用チーズ ..... 80g
- 小麦粉 ..... 適量
- 卵 ..... 1個
- 牛乳 ..... 大さじ2
- パン粉 ..... 適量
- 揚げ油 ..... 適量

※分量は試作時のもの。適宜調整ください。

**Kitchen Support 青** [supportao.exblog.jp](http://supportao.exblog.jp)

- 青ちゃんのエゾシカ料理講座** YouTube
- ロースステーキ編 [youtu.be/5wMDKlgjGKE](https://youtu.be/5wMDKlgjGKE)
  - 絶品ロースト編 [youtu.be/7ca015Mi7S8](https://youtu.be/7ca015Mi7S8)
  - 青椒肉絲編 [youtu.be/tHgyu5mIIMo](https://youtu.be/tHgyu5mIIMo)
  - 万能水煮編 [youtu.be/e0I\\_ff-FxHU](https://youtu.be/e0I_ff-FxHU)

「料理の理」バックナンバー  
<http://yezodeer.org/library/library.html>



1)

エゾシカハンバーグパテを四等分し、チーズを入れて、丸めて小判型にします。



2)

フォークの腹で下からすくうようにパテを持ち上げ、小麦粉→牛乳で溶いた卵→パン粉の順で衣をつけます。



3)

160℃の油で片面を3分間、触らずに揚げ、裏返してさらに3分揚げます。



4)

油から引き上げ、余熱で3分間、蒸らしたら……



5)

完成です！

一般社団法人エゾシカ協会  
 ニュースレター第52号

発行日 2022年4月15日  
 編集発行 一般社団法人エゾシカ協会  
 会長 赤坂 猛  
 事務局長 松浦友紀子  
 〒069-0864  
 北海道江別市大麻泉町1-19

電話 011-375-7899  
 MAIL [info@yezodeer.org](mailto:info@yezodeer.org)  
 URL <http://yezodeer.org>

© 2022 Yezo Deer Association. All rights reserved.