

AAO通信

「安心」「安全」「美味しくてヘルシーなエゾシカ肉」

創刊号



■座談会

どう売り込む？ ザ・プレミアム鹿肉

エゾシカが地域(まち)を救う!?

- ◎南富良野エゾカツカレー
- ◎阿寒やきとり丼

エゾシカを生かす、エゾシカと生きる。

- ◎東京農業大学 増子孝義
- ◎じゃらんリサーチセンター ヒロ中田 ほか

ザ・プレミアム鹿肉はここで味わえます

ザ・プレミアム鹿肉はここで買えます

ザ・プレミアム鹿肉は、ここで買えます

安心・安全で美味しいエゾシカ肉「ザ・プレミアム鹿肉」に、興味を持っていただけたでしょうか。「ザ・プレミアム鹿肉」は、ベニソン・パートナーズに加盟する下記の小売店・解体処理施設でお買い求めいただけます。



(有)阿寒グリーンファーム

養鹿(エゾシカ牧場)から商品開発・販売まで一貫して行い、衛生的な工場から生産されたエゾシカ肉を「阿寒もみじ」のブランドで全国に発信。

釧路市阿寒町18線38番地 ☎0154-66-3508
<http://www.hokusen-kk.com/momiji/>

(株)知床エゾシカファーム

安全で良質のビートパルプや牧草などの天然飼料で養鹿し、自社工場での安心・安全に加工。知床の大地が育んだ「知床もみじ」をどうぞ。

斜里町新光町51番地1 ☎0152-28-2201
<http://www.shariken.co.jp/ezoshika/>

(株)サロベツベニソン

日本最北端の鹿肉工場。サロベツ原野で育ったエゾシカ肉を精肉や加工品として販売。ジンギスカンや行者ニンニク入りソーセージ、カレーなど。

豊富町豊富大通12丁目 ☎0162-82-3816
<http://venison.sarobetu.com/>

南富フーズ(株)

近隣で狩猟したエゾシカを清潔第一の環境で加工し通年提供。北海道で採れたこだわりの野菜や果物もインターネットで販売しています。

南富良野町幾寅617番地3 ☎0167-52-3773
<http://www.nanpufoods.com/>

(株)アイマトン

生鮮おろし(滝川市)、せいせん日の出(岩見沢市)、産直生鮮市場各店(札幌市・江別市)でエゾシカ肉を一般販売。業務用販売も行っています。

札幌営業所 ☎011-787-1105 滝川本社 ☎0125-24-1105
千歳営業所 ☎0123-23-1105 <http://aimaton.jp/>

Natural & Organic 自然食の店「まほろば」

自然食品卸・小売業、浄水器・化粧品・健康食品の製造・販売。自家農園での自然農産物の生産・販売。エゾシカ肉は本店・厚別店で通年販売。

本店 ☎011-665-6624 札幌市西区西野5条3丁目1-1
厚別店 ☎011-894-5551 札幌市厚別区厚別中央1-3

ザ・プレミアム鹿肉とは？



(社)エゾシカ協会では安心・安全なエゾシカ肉を消費者に届けることを目指して2007年から「エゾシカ肉推奨制度」をスタートさせました。エゾシカを扱う食肉処理工場を同協会の専門検査員が厳しくチェック。「エゾシカ衛生処理マニュアル」(北海道、2006)をはじめとする厳しい衛生基準をクリアして

いる処理工場の製品にだけ、同協会の推奨マークの使用を認めています。私たちベニソン・パートナーズでは、安心・安全で美味しいこの推奨エゾシカ肉を「ザ・プレミアム鹿肉」と呼んで新たな価値づけを行い、普及拡大に努めています。

ベニソン・パートナーズとは？

安心・安全なエゾシカ料理普及促進協議会(愛称:ベニソン・パートナーズ)は、安心・安全なエゾシカ肉(=ザ・プレミアム鹿肉)を使うお店や宿泊施設を増やし、トータルでエゾシカ肉を消費拡大することを目指し、2010年10月に発足しました。エゾシカ肉解体処理業者、エゾシカ肉販売業者、料理

人、学者、新聞記者、雑誌編集者など、さまざまなメンバーが加盟し、2カ月に1度、ザ・プレミアム鹿肉普及促進のための会議を実施。会議の後は美味しいエゾシカ料理が味わえるお店で懇親会を行っています。

編集後記

2010年は約11万頭のエゾシカが捕獲され1万3500頭余りが食肉処理されました。内、ザ・プレミアム鹿肉は3割ほどです。座談会でも言われた通り万が一のことがあれば関係者の努

力は水泡に帰します。本紙を通して少しでもザ・プレミアム鹿肉の理解が深まり、安心・安全なエゾシカ料理が北海道の食文化として根付くことを願っています。(編集/長谷川圭介)

井田 皆さん、今日はお忙しいところお集まりいただきありがとうございます。今日はそれぞれの立場から、ザ・プレミアム鹿肉の消費拡大に向けた意見を聞かせてもらえたらと思います。

小西 私が料理人を取材して感じるのは、エゾシカに対して一生懸命な方とそうでない方との温度差です。意識はもろんですが、知識にすく差がある。サービスの方もそう。これは知人から聞いた話ですが、東京のレストランでエゾシカが出てきたので「どこのエゾシカですか？」と聞いたら「オーストラリア産です」とって。

一同（爆笑）
小西 そういう笑い話があるぐらい、エゾシカのことは一般的に知られていないんです。ですから消費拡大と同時に、シェフやサービスの方も含めて、みんなで学ぶことがすごく大事だと思って思います。

大江 料理人仲間と話していても意識の差を感じるがあります。

中田 エゾシカ肉の推奨制度について知らないし、そもそもエゾシカ肉を使ったことすらない料理人が多いというわけですね。料理人の方が食材を選ばず基準は何ですか？

大江 安心、安全、安価、簡単、旨い。これが条件です。5つのうち1つでも欠けると非常にハードルが高くなる。

中田 1番目は安心・安全ですね。
大江 はい。でも、正直私も6、7年前まではエゾシカ肉などから仕入れても一緒だと思っていました。たまたま井田さんの話を聞く機会があり、勉強させてもらって考え方が変わった。それで、推奨を受けている処理場をまず見に行きました。直接話を聞いて、解体現場とものを見てそれで使うことを決めました。

座談会 どう売り込む？ ザ・プレミアム鹿肉



ベニソン・パートナーズ^(※1)が消費拡大を目指す安心・安全なエゾシカ肉「ザ・プレミアム鹿肉(エゾシカ推奨肉)^(※2)」を広めるためには、どう市場に挑めばいいのか。料理人、フードライター、研究者、処理場経営者、食プロデューサー、そしてエゾシカ協会の井田事務局長の6氏が集まり、時間を忘れて熱く語り合いました。



しながらなんとかやっているんです。でも、どんな処理をしたかも分からない鹿肉が万一事故を起こしたら、そのときには私らを含めエゾシカ全部がダメになってしまう。そういう危惧を常に抱いています。

エゾシカの価格 いくらが妥当？

小西 よく料理人から「もともと野山を走っているタグのものが、なぜ食肉になるとこんなに高くなるの？」と聞かれます。

井田 エゾシカの平均価格は枝肉でだいたい1キロ当たり1000円前後。これ、ホルヌキ（ホルスタイン去勢牛）と同じぐらいですよ。肉屋の言い分では豚肉と同じ400円前後じゃないと売れないという。

公益社団法人 全日本司厨士協会
大江廣嗣氏
腕を磨き、ホテルレストランで勤務。95年よりKKRホテル札幌総料理長。公益社団法人全日本司厨士協会北海道地方本部副会長、(社)日本エスコワエ協会理事。

公益社団法人 全日本食プロデューサー協会
ヒロ中田氏
新・ご当地グルメや新・ご当地みやげの開発、食イベントの企画など、「食に活性」をテーマに全国各地で活動中。ベニソン・パートナーズプロデューサーを務める。

(株)ベニソン・パートナーズ
西森功氏
エゾシカ肉の加工・販売。ベニソン・パートナーズ代表取締役社長。エゾシカ肉の加工・販売。ベニソン・パートナーズ代表取締役社長。

東京農業大学
増子孝義氏
エゾシカ肉の加工・販売。ベニソン・パートナーズ代表取締役社長。エゾシカ肉の加工・販売。ベニソン・パートナーズ代表取締役社長。

1頭からとれる枝肉が30kgとして、1万円です。仕入れたエゾシカを1万2000円で売れば、1000円の利益です。

西森 解体するための作業費、冷凍庫や衛生処理のための設備投資費、そういったものを考えると30kgで3万円ならギリギリ。でも、それじゃあ売れません。ところが、推奨施設じゃないところから出てくる鹿肉って安いんですよ。キロ500円くらい安い。私がハンターから買う場合は、鹿を倒した状態で一報もらって1時間以内を持ってきてもらう。1時間というのは内臓の中でガスが溜まり始めるタイミングです。1時間半、2時間も経過するとお腹はパンパン。こうなると私としては断るざるをえない。ところが中には3、4時間かけて何頭も倒し、その場で内臓を抜いて一

気に持つていくというハンターがいて、そういうのを受け入れる処理場がある。北海道の衛生処理マニュアルでも、猟友会の自由規定の中にも「腹出した物は売買のために受け入れてはいけない」というのがルールになっていて、出回っちゃっているのが現状で、そういう肉が結局安くなる。

増子 仕入れる方は1円でも安くと思うから、そうなる処理場の方としては無理して下げざるをえない。

井田 さきほど牛肉の価格を例にあげたように、値段の話をするとならぬや豚肉の価格である牛や豚と、野生のエゾシカでは違うものなんです。同じ尺度で測るものじゃない。こんなこと記事にはできないと思うけど、牛肉を基準として考えるようない人には、ついでにエゾシカの価格を認められる人だけに買ってもらえたい。言い過ぎとは思われない。僕は、命をかけてエゾシカに取り組んでいる人たちの代弁をしているだけ。

中田 いいね、井田さん。書こう、書こう。

価値の分かる料理人に 価値あるエゾシカ肉を

増子 皆さんがおっしゃる通り、鹿肉は安く叩かれているのが現状です。これをなんとかしないと西森さんのような方が北海道からいなくなってしまうと思うんですよ。それが心配で、だから推奨肉を価値あるものにする必要がある。つまり差別化ですね。現在、「ザ・プレミアム鹿肉」と呼んでいる推奨肉は、推奨を受けている処理場から生産される鹿肉を指していますが、衛生/不衛生という仕分けからもう一歩踏み込んで、

肉質の良し悪しで分ける必要があると思うんです。上中並とか、ABCとか、そういうランク付けをした方がいいですね。それをどういう「ものさし」で行うか。銃捕獲か生体捕獲か。血抜きはどうか。脂肪の付き方はどうか。硬さ(軟らかさ)はどうか。旬の素があるか。打撲はあるか。いろいろな要素があれば「プレミアム」をもっと鮮明にうたえると思うんです。

大江 フランスではAOCという農産物の品質を保証するための認証制度が確立されています。エゾシカについてもですね、時間がかかるかもしれないけど、こうした制度を作ることによって北海道の資源としてのブランド力をもっと高めていくことができると思うんですよ。「プレミアム」のお墨付きがあれば、料理人も使いたくなるんじゃないかなと思いますね。

中田 将来的には制度としてのランク付けも必要でしょうね。さて、今日のテーマはザ・プレミアム鹿肉をどう売り込むか、でした。人口192万人の大消費地である札幌でザ・プレミアム鹿肉を使う店が増やしていくか。どのようにエゾシカ肉のおいしさやヘルシーさを伝えていきながら、エゾシカ肉を消費させる仕組みを作るのか。外食をメインとしたとき想定されるターゲットは2つに分けられます。エゾシカ料理は出しているが推奨肉以外を使う店、エゾシカ肉をまだ使っていない店。ターゲットとしてはどちらがやりやすいでしょうか。

増子 どちらも一長一短ありますね。

井田 私は使っていないところに話をする方がいいと思います。たとえばフランス料理なんかであればもうすでにエゾシカ肉を使っている店は多いですよ。だとすれば日本料理とか中華とか、ジャンルを広げていけばまだまだ可能性は広がる。

小西 オープンしたばかりの新しいお店と、いうのも積極的に話を聞いてくれそうですね。

井田 そう。僕としては本当に理解して使ってくれるお店を少しずつ増やすことが大事だと思えます。エゾシカの流通量って食肉全体で考えたら本当にわずかです。100人いたら100人に売る必要はないし、そもそも行き渡らない。だから、こだわりのお肉がほしいという料理人に声を掛けたいんです。誰でもOKじゃなくて、理解ある料理人を一人生みだしたら、その人が信頼のできる別の誰かに紹介してね。そういういい感じの「流れ」みたいなものが作っていったらいいですね。

フードライター
小西由稀氏
食材はもちろん、生産者、職人、料理人など、北海道の食の現場を取材し、その魅力を新聞、雑誌、テレビなどの媒体で発信。著書に「おいしい札幌出張」食のつくりびとが。

(社)エゾシカ協会
井田宏之氏
(社)エゾシカ協会事務局長。東京農業大学畜産学卒業。牛・羊牧場、食肉加工、フェンス会社を経て2000年より現職。ベニソン・パートナーズでも事務局長を務めている。

※1 安心・安全なエゾシカ料理の普及促進を目指す団体。詳細は7ページに。 ※2 エゾシカ衛生処理マニュアルを遵守する処理施設のエゾシカ肉。詳細は7ページに。

エゾシカが地域を救う!?

「害獣」から「食資源」へ。「やっかいもの」から「森のめぐみ」へ。エゾシカによる農林業被害に悩む地域で、エゾシカの新しい食文化を生みだしまちおこしに活用しようという試みが行われています。南富良野では2008年に、阿寒(釧路市)では2010年に、地元産のザ・プレミアム鹿肉を使った新・ご当地グルメが開発されました。



阿寒産のエゾシカ肉を使った、3種類の串刺しやきとり(焼き・こね・揚げ)のつた丼めし。
http://www.akan-yakitoridon.com/

南富良野エゾカツカレー

安心・安全なエゾシカ肉をうすくなるまで叩いて伸ばしたエゾ風カツカレー。2008年5月デビュー。現在9店舗で提供中。
http://www.minami-lurano.jp/nanpu_ezokatsucarry/

「わがまちにも地域ブランドを作りたい」。地元の若手の願いから南富良野町の新・ご当地グルメ開発は始まりました。当初は名産のソバや生産量道内2位のニンジンが食材候補にあがりましたが、決め手に欠くため新たな食材を模索していった。その頃(2008年2月)、町内に民間のエゾシカ解体処理施設「南富フーズ」が誕生します。南富良野町ではエゾシカによる農産物の被害が深刻で、年間約900頭を有害駆除していたのでした。ここに目を付けた開発チームはエゾシカ肉をメイン食材に決定。地元野菜をふんだんに使ったエゾ風カツカレーの開発が進められました。

2008年5月、なんぷエゾカツカレー(以後、南富良野エゾカツカレーに名称変更)が完成。8つのルーラーのもと町内10店舗で提供が始まります。以後3年半で累計4万5000食を販売。2010年の「新・ご当地グルメグランプリ北海道」では味・コストパフォーマンスの2部門で1位に輝きました。まちの名物としてすっかり定着したエゾカツカレー。現在ではエゾシカ肉を使った大福やレトルトカレーなど、関連商品の開発が相次いでいます。

道内有数の観光地、阿寒湖温泉。大型宿泊施設が並び、夜は多くの観光客でにぎわう一方で日中は人影もまばら。そうした状況を変えるため、昼間の温泉街に人を呼ぶる魅力的な昼食グルメの開発がスタートしました。食材の候補に挙がったのがエゾシカです。阿寒湖畔の森ではエゾシカの「樹皮剥ぎ」によって大木が立ち枯れる事態が起き、環境への影響が深刻化していました。阿寒には一時養鹿を行う「阿寒グリーンファーム」があり、エゾシカ肉を通常で出荷していることから、衛生的に処理されたエゾシカ肉を安定的に供給できるため「ご当地食材」として白羽の矢が立ったのです。ユニークなのは「やきとり」という名前。道内には鶏肉以外もやきとりと呼ぶ地域があることを逆手にとり、「北海道独自のやきとり」として売り出しました。誕生から2年、提供数は5店舗で1万食を超えています。

阿寒やきとり丼



ザ・プレミアム鹿肉はここで味わえます



ジビエだけではなくさまざまなスタイルでザ・プレミアム鹿肉を提供するお店が増えています。

あごダシの特製スープが決め手! 「一人一鍋」のしゃぶしゃぶで味わう

しゃぶしゃぶ酒屋 しの平

白老産のあべ牛をはじめ北海道産を中心とした厳選素材を、一人用の小鍋で味わうしゃぶしゃぶ専門店。「北海道独自の肉を」と、2008年のオープン当時からエゾシカ肉を通常で提供。食の情報に敏感な女性客はもちろん、最近では脂身に抵抗を感じる男性客のオーダーも増えているそう。使用するのには知床エゾシカファームから仕入れたシヨルター肉。一般的なしゃぶしゃぶ肉よりも少し厚めにカットしたお肉を羅臼昆布で取ったダシにくぐらせて熱を通し、あご(トビウオ)ダシの特製スープへ。シカ肉の香りとテクスチャーを堪能できます。

肉のプロとイタリアンシェフがプロデュース
エゾシカのタンやハラミも炭火焼きで

ホルモン銀牙

生産者との直接交渉で道産和牛の内臓を、「腹まるごと仕入れ、あますことなく提供。ときに千歳産イノシシやヒクマなどの珍しい一品にもお目にかかれます。メニュー表にはさまざまなお肉、部位の名前がずらり約40アイテム。エゾシカはオープン当初からの通年提供メニューです。シキンポと呼ばれる内モモと外モモの間の赤身肉のほか、タンやハラミも味わえます。食に関心の高い客が多いこともあり、タンとハラミは特に人気で、常に売り切れに近い状態とか。いずれも知床産のフレッシュなエゾシカを使用します。



一人一鍋だから素材の美味しい瞬間を逃さず自分のペースで食べられる。ワインラムとエゾ鹿しゃぶセット2,940円

DATA/☎011-231-8863
札幌市中央区南3条西5丁目14 三条美松ビル3F
営業時間/17:30~23:00(L022:00)
定休日/日曜・祝日 http://www.shinohpei.com/



焼き方、味付け、切り方にこだわる炭火焼き肉。エゾシカは鮮度を重視。写真はエゾシカタンとハラミ各一人前500円。

DATA/☎011-207-2917
札幌市中央区南4条西2丁目 セントラルS4ビル8F
営業時間/18:00~LO翌2:00(日曜・祝日~LO23:00)
定休日/月曜 http://ginga.c.ooco.jp/

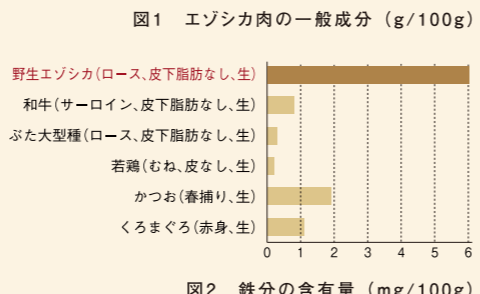
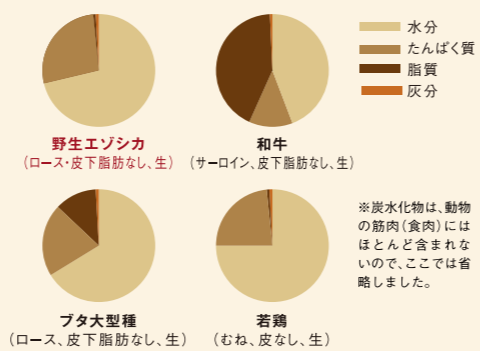
カラダに美味しいエゾシカのはなし

エゾシカ肉の一般成分の最大の特徴は、低脂質であることです(図1)。その量は、肥満症などの食事療法にしばしば用いられる鶏もね肉やささみと同じくらいの低さです。量の少なさのみならず質の良さもまた魅力です。必須脂肪酸のリノール酸をはじめとする多価不飽和脂肪酸が、一般的な畜肉よりも高い割合で含まれていました。獣肉としては、とてもめずらしいことです。幼獣には、脂質代謝改善作用をもつとして注目される共役リノール酸(CLA)が、成獣よりも多く含まれていました。

鉄が多いという特長もあります(図2)。私たちの調査では100g中に6.0mg含んでおり、鉄が多いとして知られる食品を上回っていました。鉄は、ヘモグロビンとして酸素の運搬にかかわるほか、エネルギーを作り出す経路の酵素の成

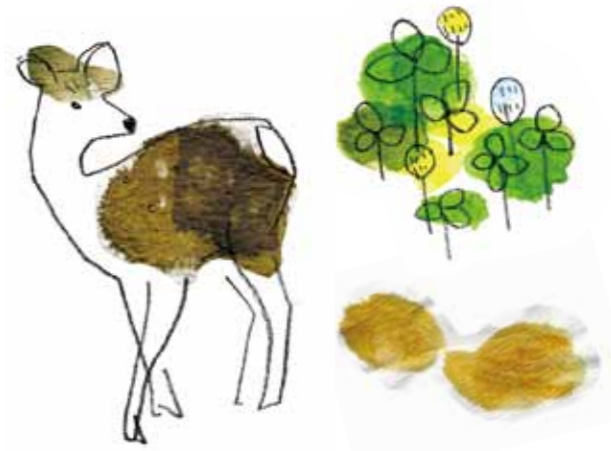
分となるなど多くの代謝反応にも関与しています。「日本人の食事摂取基準(2010年版)」では、月経のある女性の推奨量は、年齢によって異なるものの10.5~14.0mg/日と設定されています。しかしながら、摂取状況は1日あたり7mg程度にとどまっておらず、推定平均必要量すら満たされていません。一見すると健康そうであっても、じつは貧血予備軍であるという女性は大勢います。女性にこそ、エゾシカ肉を積極的に食べてほしいものです。

釧路短期大学生生活科学科 岡本匡代
◆FMくしろ「エゾシカ・セミナー」の番組ナビゲーターを務めています
http://www.fm946.com/podcast/02/



参考文献
岡本ら(2004)日食誌. 文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会報告(2011)最新日本食品成分表. 医師薬出版株式会社. 平成21年国民健康・栄養調査結果の概要(2010)厚生労働省健康局総務課生活習慣病対策室. 日本人の食事摂取基準(2010年版)(2009)厚生労働省健康局総務課生活習慣病対策室.

エゾシカを生かす、エゾシカと生きる。



エゾシカは北海道固有の自然資源です。その価値を有効に活用することで、エゾシカと共に生きる北海道の未来が見えてきます。各氏のアイデアとわたしたちの活動の一端を紹介します。

「角や革などエゾシカのトータル活用について」

東京農業大学 増子孝義

エゾシカの活用と言えば、まず鹿肉を思い浮かべるでしょう。それ以外にも使える部位があるのです。雄鹿からは角、雌鹿と雄鹿の両方からは皮がとれます。雄鹿の角は毎年生え変わることはご存知でしょうか。生え変わりに後成長間もない時期は鹿茸（ロクジョウ）と呼び、成長後は鹿角（ロツカク）あるいは堅角と呼んでいます。エゾシカのロクジョウはわが国の薬事法で医薬品の原料に位置付けられており、使用する場合には規制を受けます。堅角は健康食品の原料として使用することができますが、わが国には食する文化がありませんので、健康食品の会社は関心を示していません。そこで、ドッグフードの原料に使うことを考えました。犬に対して健康食品の効果が期待できるかもしれません。幸い、堅角を集めるルートが確立されていないため、他社が参入していません。間隙をぬってNPO法人北海道自然資源活用機構が零細ながら生産・販売を行っています。

エゾシカの皮も角に劣らず貴重な資源だと思えますが、廃棄される量が大変多いのです。最近、原皮をなめしてセーム革、ハンチング、リュック、バッグ、ペンケース、ジャケットなどを製作する工房が登場し、原皮の存在が見直されてきています。エゾシカの皮はコラーゲン繊維が

微細な特徴があり、とても柔らかく丈夫なものです。セーム革は女性向けのスキンケアへの使用が目ざされ、革製品は手触り感が良く丈夫なことが特徴になっています。原皮はハンターグループや解体場などから集められますが、道内に散らばっていますので、回収には手間とコストがかかります。また、原皮をなめす工場が道内にはないので、姫路や奈良に送らなければなりません。どうしてもコストがかかってしまい、鹿なめし革は牛革に近い価格になっています。

皮製品のアイテムも一つでも増やしたいとチャレンジしていますが、原皮を加工してドッグフード（名称は未定）や膠（にかわ）に使える見通しが立ちました。膠は昔鹿皮を原料にしていた歴史があり、東京芸術大学でも着目しているようです。生産コストの設定など今後の課題が残されていますが、コラーゲンの試作にも成功しています。



「始めます！ AAO認証」

(社)エゾシカ協会 井田宏之

- A (安心)、A (安全)、O (美味しくヘルシー) なエゾシカ料理を提供する飲食店を、ベニソシカパートナーズ(以下VP)が認証する制度を考えています。認証条件(仮)は次の通りです。
 - ① 使用するエゾシカ肉は、推奨処理施設でかつVP会員の阿寒グリーンファーム、知床エゾシカファーム、サロベツベニソシカ、南富フーズの4社の製品とします。
 - ② 調理においても安全性(加熱調理時の中心温度等)が担保された料理とします。
 - * 他の食肉も同様ですが肉を安全に食べるためには、肉の中心温度が63℃30分と同等の加熱温度と時間が必要とされています。(75℃では5秒)
 - ③ 美味しさとヘルシーな料理の評価は、複数のVPメンバーの推薦を条件とします。
 - ④ 認証は、VP会議(2カ月に一度開催)で承認します。
- 今後、具体的な飲食店を取り上げて協議を行います。将来的にはAAOグランプリの開催を行いたいと考えています。



「エゾシカ肉の販促キャッチフレーズ考」

じゃらんリサーチセンター ヒロ中田

「安心・安全なエゾシカ肉の消費拡大」に興味を持ち始めたのは、05年11月7日に開催されたエゾシカフォーラム(札幌)に参加してから。本稿では、エゾシカ肉の販促キャッチフレーズを10本考案し、伝えたいメッセージを簡単にまとめてみた。

エゾシカは害獣ではありません。益獣です。

エゾシカによる巨額な農林業被害が話題になり、「エゾシカはやっかいもの」というイメージが定着した感がある。しかし、発想を変えて「エゾシカは北海道の宝物」と考えることが大切なのではないか。「駆除したのではもったいないから食べる」ではなく「美味しくヘルシーだから食べる」。エゾシカは、北海道の至宝、つまり宝物である。

日本のエースはマー君。鉄のエースはエー君。

エゾシカ肉の栄養成分の特徴は、「高タンパク」(高鉄分)(低脂質)。その中でも、注目は「高鉄分」。牛肉、豚肉、鶏肉などに比べると、数倍、数十倍の鉄分を含んでいるのがエゾシカ肉なのだ。鉄分不足に悩む、まさに女性の味方である。

安物買いの銭失い。安物買いの味しい。

「エゾシカ肉は臭くて硬くてまずい」。中高音の中には、そんなイメージを持つ人がいるかもしれない。それには理由がある。血抜

きが悪い、処理が悪い、大きな雄肉だった、無料でもらった。結論。臭くなくて柔らかくて美味しいエゾシカ肉を味わうなら、推奨肉(ザ・プレミアム鹿肉)である。高売りでいい。

ホワイトベニソシカ(推奨肉)ザ・プレミアム鹿肉)からブラックベニソシカ(食品衛生法上、流通してはいけない鹿肉)まで、実際にはさまざまなエゾシカ肉が流通している。もちろん、価格もさまざま。しかし、安いエゾシカ肉にはご用心。安心・安全コストがかかっていないと考えられるからだ。推奨肉(ザ・プレミアム鹿肉)は、安心・安全コストがかかっているため、少し高い。意味のある価格設定なので、安くは提供できない。

米チエン！ 麦チエン！

そして、鹿チエン！

北海道米の食率が80%を超えたのは「米チエン」キャンペーンの成果である。最近、小麦の地産地消を推進しようと「麦チエン」運動が盛り上がりつつある。「鹿チエン」とは、「エゾシカ肉を食べるなら、安心・安全な推奨肉(ザ・プレミアム鹿肉に限る)」と、食べるエゾシカ肉をチエンジしようとする運動。「米チエン」の成功に続きたい。

野生のエゾシカ肉は天然のもの。養鹿のエゾシカ肉は養殖のもの。お客様のお好みでどうぞ。

エゾシカ肉も、魚介類と同じ

ように考えたい。つまり、「天然のもの」「養殖のもの」。一般的には、養殖のものの方がコスト(餌代など)増のため高い。

シカの日には会社を休もう。

毎月第4火曜日は「シカの日」である。北海道庁もPRに一生懸命だが、まだまだ認知度は高くはない。そこで提案。経済界と手を組んで、「シカの日」は有休促進日とする。そして、美味しくヘルシーなエゾシカ料理を道民全員で味わうのだ。ちなみに、「シカの日」キャンペーン参加店のエゾシカ料理は、すべて推奨肉(ザ・プレミアム鹿肉)を使用している。

「新・ジギスカン」誕生。

北海道が誇る食文化「ジギスカン」。昔は、北海道にもたくさん羊がいたが、最近はその数も少ない。であれば、エゾシカ肉を使ったジギスカン(地産地消ジギスカン)を「新・ジギスカン」と命名し、エゾシカ肉の消費拡大を推進しませんか。明日から、羊が丘公園は鹿が丘公園に変わります。

これは架空の話ですが。鹿を見て、「新・ジギスカン」を食べる。こんな大胆な発想も必要かもしれない。

困った時のエゾシカ協会。

エゾシカについて何か情報を得ようとしたら、エゾシカ協会のホームページにアクセスしましょう。いろんな情報満載です。

「釧路ツアーを終えて」

阿寒やきとり井地域活性化協議会 草皆 衛

2011年12月3日、VP会員、釧路シカ会メンバー約30名が釧路市に集い、意見交換と交流が行われました。意見交換会では、釧路短期大学岡本匡代准教授からFMくしろの番組「エゾシカゼミナール」を通してエゾシカに対する正しい知識の提供を行っていることや、FMくしろのパーソナリティ平迫なお子さんから食べて消費拡大することを中心とした釧路シカ会のゆるい活動報告があり、「いいなあ、羨ましい」との声が漏れる場面もありました。「シカ王子」こと釧路市産業推進室島田勇気主任や参加者からもそれぞれの立場での意見・情報提供をいただき、エゾシカに対する取り組みの中で誰もが目標(野望)を持ち、苦勞されていることや、その中で仲間と交流する憩いの時間も大切だと参加した皆さんが感じたのではないのでしょうか。

懇親の席を「レストランイオマシテ」に移し、エゾシカ肉のパラ肉・心臓・レバー・ネック・ミンチ肉と、様々なシカ肉料理に舌鼓を打ちながら、夜の釧路で親交を深めました。全道各地でエゾシカ肉の普及に向けて取り組んでいる仲間がいると思うと、勇気が湧き励みになる。そんな時間を共有できた「釧路ツアー」になったのではないでしょう。

プロフィール/阿寒町阿寒湖畔(現釧路市)出身、93年阿寒町役場入庁、08年4月に観光商工課に配属され、阿寒やきとり井開発とともにエゾシカとの付き合いが始まる。