

AAO通信

「安心」「安全」「美味しくてヘルシーなエゾシカ肉」

第4号

発表! 2015年新AAOマイスター
AAOマイスター活動報告
北海道エゾシカ料理グランプリ

話題の本
狩りガールが旅する
おいしいのはじまり



発表!

2015年新AAOマイスター

安心・安全な「ザ・プレミアム鹿肉(エゾシカ認証肉)」や、それを使った料理を北海道の食文化として根付かせるため、AAOエゾシカ料理推進協議会ではAAOマイスター認定制度を独自に立ち上げ、志の高い料理人のみなさんを毎年認定しています。



キッチンサポート 青
フードプロデューサー
青山剛靖さん

【エゾシカ料理レパートリー(一例)】
エゾシカのハーブカツレツ、
エゾシカのミートソース、エゾシカのお湯で簡単ロースト、
エゾシカのあっさりスジ煮



お食事処 味心
藤井 貢さん

【エゾシカ料理レパートリー(一例)】
蝦夷みやま井
蝦夷串カツカレー
エゾシカロースト



Capri Capri
塚本 孝さん

【エゾシカ料理レパートリー(一例)】
エゾシカの炭火焼き ドライイチ
ジクソース、留萌産小麦「ルル
ロックス」のタリアテッレ エゾシカ
のポロニーゼ、エゾシカの自家
製生ハム「モチェッタ」と白糠産
リコッタサラータチーズのサラダ



空飛ぶ
ご当地グルメ
プロデューサー
ヒロ中田

AAOマイスター 目標まであと89人

父がハンターで幼い頃からエゾシカ肉は身近な存在でした。調理師になり、肉の処理を理解するにつれ、エゾシカ肉が調理技術でさらにおいしくなることを知りました。エゾシカ肉の魅力は赤身の深い味わいと脂肪が少なく食べ飽きないことです。料理教室でその魅力をお伝えしているほかにも、さっぽろ市民カレッジや北海道環境衛生局エゾシカ対策課主宰のエゾシカ肉活用セミナーにお招きいただき、エゾシカの話を行いました。また、「エゾシカ肉はやわかりブック」や菊正宗酒造「塩麹」のためのレシピ作成にも協力いたしました。こうした活動を通じエゾシカを取り巻くさまざまな問題を知ることができました。AAOマイスター認定をきっかけに今まで以上にエゾシカ肉の価値を伝え、エゾシカが有効に駆除活用されるための一助となるよう努めて参ります。



エゾシカのステーキ

キッチンサポート 青
飲食店向けメニューの開発・経営のサポートのほか、各種料理教室を開催。問合せは support.aozr1100@rhythm.ocn.ne.jp http://supportao.exblog.jp/



阿寒やきとり井

お食事処 味心
Tel.0154-67-2848
釧路市阿寒町阿寒湖温泉1-3-20
営業時間/11:00~13:30、
17:30~24:00
定休日/無



エゾシカグリリア

Capri Capri(カプリカプリ)
Tel.011-222-5656
札幌市中央区南1条東2丁目13
営業時間/ランチ(土日祝のみ)
12:00~L013:30、ディナー17:30
~L022:00(日祝~L021:00)
定休日/水曜、第2火曜

2010年に新・ご当地グルメ「阿寒やきとり井」がデビューし、自分も現在、協議会の副会長としてイベント出店時に調理リーダーをさせていただくなど、店舗内外での普及活動に携わらせてもらっています。昨年の「北海道エゾシカ料理グランプリ2014 in くしろ」では、惜越ながら実行委員長を務めさせていただきました。最近では海外からのお客さんがエゾシカ料理を求めて多くご来店くださるようになりました。インターネットや情報誌で話題になっていくようです。私も日々、新しいエゾシカ料理を作ろうと試行錯誤しています。エゾシカの可能性は無限大です。北海道が誇る貴重な食材を、一人でも多くの方に伝えていきたい。エゾシカとは一生つきあう覚悟でいましたので、この度のAAOマイスター認定を大変うれしく思います。

19年前の開店以来、エゾシカ料理を必ずメニューに載せるようにしています。ですが当初はそのおいしさやジビエを食すこと自体が理解されず、注文を受けることはとても少なかったと記憶しています。エゾシカによる農業被害などの問題は、ある意味で起こるべくして起こったことでしょう。野生動物との共生は人間に課せられた大きなテーマです。そのために個体数調整が必要なのであれば、僕にできることは戴いた命を無駄にせず、エゾシカのおいしさを伝えることだと思います。昨年のさっぽろオータムフェスト「シェフズキッチン」ではエゾシカ肉をテーマ食材に、さまざまなジャンルの料理人にアプローチしてもらいました。これからもエゾシカ「旨い」「地球に優しい」「北海道の誇り」ということを、料理を通して伝えていきます。

AAOマイスター認定制度とは、安心・安全なエゾシカ認証肉並びにそれを使用した料理を、北海道の食文化として定着させるため、その普及拡大に尽力する料理人(及び料理関係者)に対して、AAOエゾシカ料理推進協議会がAAOマイスターとして認定し、その活動をバックアップするものです。3年目の今年、AAOマイスターが3人加わり、計11人となりました。この10年、エゾシカ肉を取り巻く環境は大きく変化したと思います。「固くて臭くてまずい」「嫌々食べる」から「柔らかくヘルシーで美味しい」「積極的に食べる」というイメージに変わり、需給バランスも逆転し、エゾシカ肉が品薄になってきているのです。エゾシカ肉は、高タンパク&高鉄分+低脂質という理想のお肉です。AAOマイスターの活躍で、エゾシカ肉・エゾシカ料理のブランドが高まることを期待しています。1日も早くAAOマイスターが100人になる日を待ち望んでおります。(談)

AAOマイスター活動報告

昨年ならびに一昨年に認定を受けたAAOマイスターのみなさまの、今年度の活動をご報告します。

関心層の広がりを実感

店舗での提供のほか、コープさっぽろの広報誌「Chocho!」誌面のレシピ提案に協力。「料理教室で生徒さんからエゾシカ料理を作りたいという声をよく聞くようになりましう。関心を持つ層が徐々に広がっていると感じています。」



イタリア料理
イルビーノ
オーナー
川端美枝さん

イタリア料理イルビーノ
Tel.011-280-7557
札幌市中央区北1条西3丁目3-25
営業時間/11:30~15:00(L014:30)、17:00~23:00
(L022:30) 定休日/日曜

7月に向けて新メニューを開発中

北海道エゾシカ料理グランプリ2014 in くしろをはじめ多数のイベントに参加。製麺機を購入し、現在はエゾシカ新商品を開発中(7月完成予定)。「ようやくエゾシカが町民権を得てきたと実感しています。まだ道半ばです。」



南富良野
エゾカツ料理
推進協議会
会長
川村勝彦さん

旅館や・レストラン なんぶ亭
Tel.0167-52-2733
南富良野町幾寅966
営業時間/11:30~15:00、17:00~21:00
定休日/日曜(7~9月は無休)

作りやすいエゾシカ料理を考案中

レストランでのエゾシカ料理提供のほか、エゾシカ料理の料理教室を実施。「現在、作りやすさに重点を置いたエゾシカ料理のレシピを考案中です。もともと一般のご家庭にもエゾシカの味を広めていけたらと願っています。」



ホテルクラブ
イルサッポロ
総料理長
清水則之さん

レストラン イルモメント
Tel.011-242-5081
札幌市中央区北2条東3丁目 ホテルクラブイルサッポロ内
営業時間/11:30~15:00(L014:00)、17:00~22:00
(L021:30) 定休日/無休

エゾシカ料理グランプリで優勝

北海道エゾシカ料理グランプリ2014 in くしろで優勝。公立高校家庭科教諭向けにエゾシカ料理実習を実施。地元スーパーへのレシピ提供。「数年前に比べ拒絶反応はなくなりまし。イオマンテでは良い意味で「普通の食材」です。」



レストラン
「イオマンテ」
オーナーシェフ
舟崎一馬さん

レストラン「イオマンテ」
Tel.0154-65-1802
釧路市末広町2-23
営業時間/11:30~L014:00(予約制)、18:00~L021:00
定休日/月曜

エゾシカ肉でアイヌ料理を再現

エゾシカ協会会報誌「エゾシカコラム」の執筆のほか、イベント「料理人の休日レストラン」において白老アイヌ民族博物館の村木美幸氏とともにアイヌの食文化を語り、エゾシカのオハウを振る舞うなどの活動を行った。



BARCOM
sapporo
シェフ
塚田宏幸さん

BARCOM sapporo(バルコ サッポロ)
Tel.011-211-1954
札幌市中央区北2条西2丁目15 STV北2条ビル1F
営業時間/16:00~24:00(L023:00)、日曜・祝日~22:00
(L021:00) 定休日/不定

コンクールを通して育成に貢献

副会長を務める全日本司厨士協会北海道地方本部では昨年に続き北海道ジビエエゾシカ料理コンクールを実施。「若手料理人がエゾシカに積極的にトライしています。彼らがエゾシカ料理文化の裾野を広げていくことができるでしょう。」



ホテル
KKR札幌
総料理長
大江廣嗣さん

KKRホテル札幌 レストランマイヨール
Tel.011-231-6711
札幌市中央区北4条西5丁目
営業時間/11:30~L014:00、17:00~21:00(L020:30)
定休日/土曜

エゾシカ肉のスパカツを考案

北海道エゾシカ料理グランプリ2014 in くしろ第3位。イベント後、グランプリで出品したエゾシカスパカツを店舗でも限定提供し好評。「以前に比べてエゾシカタンタンを注文する方が増えました。継続は力なり、ですね。」



麺や 北町
店主
北出昌弘さん

麺や 北町
Tel.0154-51-1555
釧路市鳥取大通7丁目5-12
営業時間/11:00~15:00、17:00~20:00
定休日/火曜

イベント参加や商品開発に尽力

さっぽろオータムフェストをはじめ多数のイベントに参加、全道イオンほかでのエゾシカ入りおせち600個販売、黒鹿会発足、エゾシカカレー販売、その他コンサルティングなど幅広く活躍。「俺はまだまだ突っ走りますよ。」



レストラン
黒島
エグゼクティブ
シェフ
黒島祥之さん

レストラン 黒島
Tel.011-530-9640
札幌市中央区南4条西2丁目 札幌M-SQUARE B1F
営業時間/18:00~24:00
定休日/日曜・祝日

AAOマイスター認定条件

- ①エゾシカ料理を日常的に店舗等で提供する料理人(及び料理関係者)が対象
- ②「ザ・プレミアム鹿肉(エゾシカ認証肉)」を原則使用すること
- ③勤務・経営する店舗が「シカの日」参加店であること(道外は除く)
- ④安全性に十分留意した調理を心がけていること
- ⑤メニュー開発、勉強会・講習会の開催、イベントへの協力など、「ザ・プレミアム鹿肉(エゾシカ認証肉)」の普及拡大に力を注いでいること

北海道エゾシカ料理 グランプリ2014 in くしろ開催を終えて

阿寒やきとり井地域活性化協議会 内海周吾

2013年に華々しく産声をあげたエゾシカ料理の祭典。2014年は晴天の空の下、釧路市で開催されました。

エゾシカ認証肉とエゾシカ料理の更なる普及のために開催された当イベント。今回は道内有数のエゾシカ料理提供店10団体が集結し、各店自慢の料理が出そろいました。

エゾシカ料理ファンから初めて食べる方で、幅広く来場された会場は、一様にバラエティに富んだ料理とそのおいしさに、驚き、感動、そして笑顔で埋め尽くされ、ステージ催事や角細工体験、加工品販売などの協賛催事も含めると、まさにエゾシカの魅力がいっぱいのイベントとなりました。

食べた方の味の7段階評価で決定するグランプリには、釧路市の「イオマンテ」による「フロマージュ・エゾメンチカツ」が輝き、来場者数3000人、提供食数1600食を超えた、釧路初のエゾシカイベントは大盛況のうちに幕を閉じました。

イベント終了後、釧路市ではエゾシカ肉の更なる地域定着を目指した取り組みも始まっています。北海道を代表する食材として無限の可能性を秘めたエゾシカ肉。その普及活動はイベントを契機に着実にこの地域に根付くものと信じています。



釧路市観光国際交流センター前イベント広場の特設会場に、多くの人が詰めかけた

話題の本

狩りガールが旅する おいしいのはじまり

エトブン社 新岡薫

2013年に大日本猟友会の企画サイト「目指せ！狩りガール」にてOLあちやんがハンターになるまでをお届けしました。それに注目したのが本作の編集担当女性。彼女も狩猟免許を取るほど狩りやシカ肉料理に興味があり、「あちやんの物語をマンガにしませんか！」と熱望されたのがこの本を描ききっかけでした。

あちやんは実体験を、私が絵と文を担当。いやあ、取材と称して食べました！厳しい締切を乗り越れたのもシカ肉パワーのおかげかも？肝心の内容はシカや狩猟の現場を取り巻く厳しい話より、「とにかく一度食べてみて」というアプローチが中心。実際本作に関わった三人とも「おいしい」から興味を深めたものですから。山場はあちやんの狩猟デビュー。彼女は「おいしいのはじまり」にどう辿り着いたのでしょうか？私が北海道を見て・聞いて・食べたエゾシカ体験も大いに描いていますので、読み終わる頃にはシカに興味が無かった方でも詳しくなる？そして、きっと食べたくなるでしょう。



食歩きから狩猟まで。シカとその周辺を描いたコミックエッセイ「狩りガールが旅するおいしいのはじまり〜山のごちそういただきます〜」(講談社)著:あり、新岡薫(エトブン社)。定価:本体1,300円(税別)

安心・安全・美味しい(AAO) エゾシカ肉はここで買えます

(有)阿寒グリーンファーム

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

(株)知床エゾシカファーム

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

(株)サロベツベニソン

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

南富フーズ(株)

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

(株)アイマトン

札幌営業所 Tel.011・787・1105 滝川営業所 Tel.0125・24・1105
千歳営業所 Tel.0123・23・1105 <http://aimaton.jp/>

Natural & Organic 自然食の店「まほろば」

本店 Tel.011・665・6624 札幌市西区西野5条3丁目1-1
厚別店 Tel.011・894・5551 札幌市厚別区厚別中央1-3
<http://www.mahoroba-jp.net/>

大切に食べよう AAOエゾシカ肉

(一社)エゾシカ協会 事務局長 井田宏之

平成25年は、エゾシカ捕獲数、処理頭数とも減少した。この原因として国の緊急捕獲奨励金の増額で許可捕獲数が増え、廃棄量が増えたのとエゾシカの警戒心が高まり、捕獲が困難となつていることと推定している。肉需要は関係機関・団体の努力で毎年10%程度は増加してきたが、供給量が減つたために昨年12月はエゾシカ肉不足となり、お店によってはメニューが減つたと聞いている。北海道の貴重な自然資源であるエゾシカを持続的に活用するためには、捕獲と資源化を一体化した体制構築を望みたい。

年度	H23	H24	H25
推定生息頭数(万頭)	64	59	56
捕獲数	137,632	144,414	130,000
農林業被害金額(百万円)	6,409	6,304	5,563
処理頭数	18,997	23,741	21,074
処理割合	14%	16%	16%