

AAO 通信

第5号

「安心」「安全」「美味しくてヘルシーなエゾシカ肉」

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、エゾシカ協会AAOエゾシカ料理推進部会ではAAOマイスター制度を2013年に立ち上げ、志の高い料理人のみなさんを毎年認定しています。2016年に新しく認定されたAAOマイスターをご紹介します。



中国家郷屋台 笑安記
オーナーシェフ 千代敏彦さん

オホーツク干貝柱塩ラーメン地域活性化協議会の会長を務めるなど地域に根ざした活動に従事



お料理あま屋
天野洋海さん

2015年11月に「第1回新ひだかエゾシカサミット」を民間主導で開催。事務局長を務める

エゾシカ肉の取り組みは8年前に低利用部位の有効活用を目的とした肉まんの開発依頼を受けたことがきっかけです。エゾシカには北海道の自然を生き抜く生命力と美味しさがあり、北海道固有の美味食材として創作意欲をかき立てられます。大衆メニューの美味しさを追求し、普及活動に努めます。



オホーツクエゾ鹿どん

北海道食美楽の相楽社長に会い、その熱い思いと、相楽さんが作る熟成スーパーPREMIUMエゾシカ肉の芳醇な香りや爆発する旨みが私を夢中にさせました。エゾシカ肉はインバウンドや道外からのお客さまが食を通して地域を感じていただける北海道観光のキラコンテツとなるでしょう。



日高天然熟成エゾ鹿のトマトシカしゃぶ

中国家郷屋台 笑安記

Tel. 0157-36-8001 北見市中央三輪1の421の4
営業時間/11:30~15:00、17:00~23:00 (LO22:00) 定休日/水曜

お料理あま屋

Tel. 0146-42-7545 新ひだか町静内御幸町2丁目5-51
営業時間/11:30~14:00、17:00~22:00 定休日/日曜



知床第一ホテル
総料理長 千葉豊さん

知床第一ホテル支配人。オホーツク総合振興局が主催するエゾシカ肉試食会などにも参加



逸品料理てんぞう
後藤修さん

2002年に逸品料理てんぞう開業。「釧路シカ会」にも参加し、2013年にはわな猟の免許を取得

知床エゾシカファームの安心・安全なエゾシカ肉を使用し、オールシーズンで提供しています。手がけた料理は数知れず。ハンバーグや中華風黒酢炒めなど親しみやすい料理が中心です。千代さんをはじめオホーツクの料理人とのネットワークを生かし、地域一体となった普及活動にも力を入れたいですね。



シカ肉炒め

エゾシカ肉を扱い20年以上になります。栄養面もさることながら一番の魅力は旨いこと。うちではステーキやラフテーなどにアレンジしてお出ししています。スネ肉を丸ごとやわらかく煮込んで揚げるザンギは当店のイチオシ。余剰がちといわれる部位もひと手間加えておいしくご提供しています。



エゾシカのザンギ

知床第一ホテル

Tel. 0152-24-2334 斜里町ウトロ香川 306
全 216 室

逸品料理てんぞう

釧路市川上町4-1 野口ビル1F
営業時間/18:30~24:00 定休日/日曜不定

道内各地の AAO マイスターが、日夜、「安心」「安全」「美味しいエゾシカ肉」の普及に努めています。

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

南富良野エゾカツ料理推進協議会 会長 川村勝彦さん



南富良野エゾカツカレーは2015年もさっぽろオータムフェスト、北海道カレーサミット、新・ご当地グルメグランプリ北海道（総合4位）など数々のイベントに参加。カレーアイランド北海道スタンプラリーを初開催。

レストラン「イオマンテ」 オーナーシェフ 舟崎一馬さん



普段からコース料理のメインとしてエゾシカ料理を提供。「イオマンテではエゾシカ肉は特別な食材ではなく普通の食材。すっかり定着しています」。公立高校家庭科教諭向けエゾシカ料理実習、スーパーへのレシピ提供ほか。

ホテル KKR 札幌 総料理長 大江廣嗣さん



副会長を務める全日本司厨士協会北海道地方本部では、北海道ジビエエゾシカ料理コンクールを実施するなど、後進の育成に努める。「若手料理人たちがエゾシカ料理文化の裾野を拡大してくれることに期待しています」。

レストラン 黒島 エグゼクティブシェフ 黒島祥之さん



営業全日程エゾシカ提供、イオン北海道エゾシカ入りおせち全道販売（650個完売）、黒シカ会開催、鹿愉会設立ほか。「認証制度も近々義務化になるでしょう。安心安全なエゾシカ肉を皆様と一緒に広めていきたいです」。

イタリア料理 イルピーノ オーナー 川端美枝さん



エゾシカのミートソースパスタをはじめ店舗での提供、エゾシカ料理の商品開発など。「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きます。エゾシカに関心を持つ層が確実に広がっていますね」。

ホテルクラビーサッポロ 総料理長 清水則之さん



朝食でのエゾシカ朝カレーやエゾシカそばろ提供、料理教室などを通して幅広い人がエゾシカ料理に触れる機会を創出。「宗谷エゾシカ晩餐会でエゾシカ肉フルコースを提供し、さまざまな部位の魅力を発信できました」。

brasserie coron with LE CREUSET シェフ 塚田宏幸さん



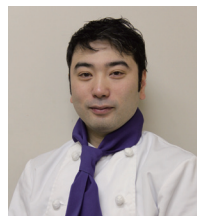
2015年より同店のメインシェフを務める。2016年2月には道庁主催イベントでエゾシカ料理トークセッションの講師を担当。ゆうばり国際ファンタスティック映画祭2016では映画監督や俳優など200名にエゾシカのキーマカレーを振る舞うなどエゾシカ料理普及に尽力。

麺や 北町 店主 北出昌弘さん



店舗では通年でエゾシカタンタン、「シカの日」にはエゾシカカレーを提供。くしろ港まつりでもエゾシカタンタンを販売した。「おかげさまで『シカの日』のカレーは毎月完売。観光客の方にもエゾシカメニューは好評です」。

キッチンサポート 青 フードプロデューサー 青山則靖さん



農水省「エゾシカ活用セミナー」講師、ネクセリア「エゾシカメニューコンテスト」審査員、さっぽろ市民カレッジ「エゾシカ学」で料理講習を務めるなど幅広く活動。主宰する料理教室やケータリングでも積極的にエゾシカをメニューに組み込む。

お食事処 味心 藤井貢さん



2号店「ダイニングキッチン心花（ときめき）」を8月にオープンし、エゾシカ肉の串カツ、ローストなどを提供。阿寒やきとり井地域活性化協議会を阿寒湖ご当地グルメ協議会に名称変更し、地元食材のグルメ開発中。

Capri Capri オーナーシェフ 塚本孝さん



クッキングスクールでは若い世代に対してエゾシカを使った料理を紹介。お店ではエゾシカを使ったボロニエーゼソース、炭火焼き、カツレツなど「食べやすく親しみが持てる料理」を中心に提供する。「30～50代を中心に、エゾシカへの関心の高まりを実感しています」。