

# AAO 通信

「安心」「安全」「美味しくてヘルシーなエゾシカ肉」

第9号



北海道が行う「エゾシカ肉処理施設認証制度」で認証された施設の安心・安全なエゾシカ肉の普及拡大を目的に、一般社団法人エゾシカ協会 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。2020年は新たに3名が認定を受けました。



## フレンチ ゴーシェ

店主 小鹿陽介さん

1975年札幌市生まれ。06年渡仏。星付きレストランやビストロで腕を磨く。帰国後、ビストロを経て15年に独立開業

僕にとってジビエは憧れの存在でした。フランスでの修業時代、ジビエをお腹いっぱい食べさせるビストロのスタイルに感銘を受け、同時にあらゆる部位を無駄にしないためにシャリュキュトリを学びました。今、店では通年でエゾシカを扱い、シャリュキュトリを含む常時3~4品を提供しています。ジビエに限らず食肉はリスクを伴います。事故が起きれば食材自体扱えなくなる可能性も。だからこそ食の安全性への意識を高く持ち、伝えていく意味が我々にはあると考えています。



エゾシカモモ肉のステーキ



## RESTAURANT DAFNE

料理長 古里裕之さん

1978年青森県十和田市生まれ。KKRホテル札幌などで腕を磨き、17年渡仏。18年10月「DAFNE」開店に伴い料理長に

修業時代にエゾシカを課題としたさまざまなコンクールに挑戦しました。エゾシカは僕に、食材との向き合い方、調理の面白さを教えてくれた思い出の強い食材の一つです。今は、エゾシカにアイヌの力を加えることにこだわっていて、シケレベ(きはだ)をソースに使ったり、付け合わせで添えてみたり、フレンチの技法を取り入れて北海道ならではの一品を創ることをテーマにしています。エゾシカは「北海道を代表する最高の食材」です。今後もとことん向き合っていきます。



シケレベ香る 蝦夷鹿背肉ロースト



エゾシカ肉をはじめジビエと自然派ワインが楽しめるビストロ。  
Tel.011-206-9348。  
札幌市中央区南3条西8丁目7 大洋ビル2F、  
17:00~23:00、火曜休



MORIHICO.が手がけるフレンチレストラン。  
Tel.011-211-0813。  
札幌市中央区北1条西1丁目札幌市民交流プラザ2F、11:00~22:00、年末年始休

今回認定を受けた道内在住のシェフ二人にお話を聞きました。

## 「AAOマスター」とは

「認証エゾシカ肉」ならびにそれを使用した料理を、北海道ならではの食文化として定着させるため、「認証エゾシカ肉」の普及拡大に尽力する料理人および料理関係者に対して、(一社)エゾシカ協会 AAOエゾシカ料理促進部会が「AAOマスター」として認定し、その活動をバックアップします。

### ◆「AAOマスター」認定制度の目的

- ①安心・安全な「認証エゾシカ肉」の認知度を高めたい
- ②安心・安全な「認証エゾシカ肉」を応援する料理人ならびに料理関係者を増やしたい
- ③安心・安全な「認証エゾシカ肉」の安心・安全な調理方法について理解を深め、広く料理人のレベルアップを図りたい
- ④安心・安全な「認証エゾシカ肉」を提供する処理施設を応援したい

### ◆「AAOマスター」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および料理関係者(料理研究者・店舗経営者等)を対象とする
- ②認証処理施設でエゾシカ衛生処理マニュアルに従って適切に処理・解体された「認証エゾシカ肉」を原則使用すること
- ③安全性に十分留意した調理を常に心がけていること
- ④「認証エゾシカ肉」料理を提供するだけでなく、メニュー開発や勉強会・講習会の開催、情報発信、エゾシカ料理普及イベントへの協力など、「認証エゾシカ肉」の普及拡大に力を注いでいること



旅籠や・れすとらん  
なんぶてい  
オーナーシェフ  
川村勝彦さん  
(南富良野)



レストラン  
イオマンテ  
オーナーシェフ  
舟崎一馬さん  
(釧路市)



学校法人 北斗文化学園  
北斗文化アカデミー  
札幌本部  
主任教授  
大江廣嗣さん(札幌市)



イタリア料理  
イルピーノ  
オーナー  
川端美枝さん  
(札幌市)



ホテルクラブ  
サッポロ  
総料理長  
清水則之さん  
(札幌市)



brasserie coron  
シェフ  
塚田宏幸さん  
(札幌市)



麺や 北町  
店主  
北出昌弘さん  
(釧路市)



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  
(札幌市)



ダイニングキッチン  
心花  
店主  
藤井 貢さん  
(釧路市)



Capri Capri  
オーナーシェフ  
塚本 孝さん  
(札幌市)



中国家郷屋台  
笑安記  
オーナーシェフ  
千代敏彦さん  
(北見市)



お料理あま屋  
店主  
天野洋海さん  
(新ひだか町)



知床第一ホテル  
総料理長  
千葉 豊さん  
(斜里町)



釧路センチュリー  
キャッスルホテル  
後藤 修さん  
(釧路市)



ホテルローレル  
代表取締役兼総料理長  
高田卓朗さん  
(新ひだか町)



BARCOM Sapporo  
シェフ  
金子智哉さん  
(札幌市)



炬ばた しらかば  
女将  
伊勢美智子さん  
(釧路市)



ニュー温泉閣ホテル  
女将  
上坂恵津子さん  
(豊富町)



きたゆざわ  
森のソラニワ  
総料理長  
五ノ井孝浩さん  
(伊達市)



赤いベレー  
レストラン鶴  
料理長  
勘川雅広さん  
(釧路市)



健康キッチン・  
ループ  
オーナー  
佐藤あゆ美さん  
(釧路市)



レストラン  
綺羅々亭  
オーナーシェフ  
伊藤正俊さん  
(浦河町)



ペンション  
イング・トマム  
シェフ  
夏井 亮さん  
(占冠村)



ODGE BISTRO  
SARU  
シェフ  
村山裕亮さん  
(東京都)



FINCH of AMAZING  
DINER  
シェフ  
蛭田悟史さん  
(札幌市)



祥瑞 札幌  
店主  
松岡修司さん  
(札幌市)



SHIROISHI BAR  
3K  
シェフ  
伴 和哉さん  
(札幌市)



産直牡蠣しゃぶと  
炭焼き酒場 炭リッチ  
料理長  
金田俊輝さん  
(札幌市)



Home Sweet Home  
店主  
佐々木徳之さん  
(弟子屈町)



旨いもん屋 旬香  
店主  
須甲幸子さん  
(南富良野町)