

# 香港における鹿肉および鹿角製品 に関する調査報告書

2006年12月

日本貿易振興機構（ジェトロ）  
北海道貿易情報センター

## 目次

要旨	4
<u>鹿肉について</u>	8
1. 強壮食品としての鹿肉およびその医薬的効能	8
2. 市場概況	8
2.1 香港における鹿肉の市場規模	8
2.2 供給国別輸入量（2004年～2006年）	9
2.3 消費者のプロフィールと傾向	10
3. 輸入チャネルおよび関連規制	11
3.1 輸入チャネル	11
3.2 輸入業者に関する情報	11
3.3 香港の鹿肉輸入に関する規制	11
4. 流通チャネルおよび卸売店、小売店	13
4.1 流通チャネル	13
4.2 卸売店、小売店	14
5. 製品の種類、価格、料理のレシピと調理方法	15
5.1 製品種類	15
5.2 製品価格	15
5.3 他の肉類との価格の比較	16
5.4 料理のレシピと調理方法	16
6. 市場の将来性	17
6.1 香港の市場	17
6.2 その他の市場	18
<u>鹿角製品について</u>	19
7. 漢方薬としての鹿角およびその医薬的効能	19
7.1 鹿角製品の薬剤的性質	19
7.2 鹿茸の漢方薬的効果	20
8. 市場概況	21
8.1 香港における鹿角製品の市場規模	21
8.2 供給国別輸入量および目的地別再輸出量（2001年～2006年）	22
8.3 消費者のプロフィールと傾向	23
9. 輸入チャネルおよび関連規制	24
9.1 輸入チャネル	24
9.2 輸入業者に関する情報	24
9.3 香港への鹿角製品輸入に関する規制	24

10.	流通チャネルおよび卸売店、小売店	25
10.1	流通チャネル	25
10.2	卸売店、小売店	26
11.	製品の種類、価格、料理のレシピと調理方法	26
11.1	製品種類	26
11.2	製品価格	27
11.3	料理の提供方法と調理方法	27
12.	市場の将来性	28
12.1	香港の市場	28
12.2	その他の市場	28

---

## 図

図 1	香港における鹿肉、羊肉、牛肉、豚肉の純輸入量	9
図 2	香港における供給国別鹿肉輸入量	10
図 3	香港における鹿角製品の外国貿易	21
図 4	香港における鹿角製品の外国貿易（年次推移）	22

---

## 囲み記事

囲み 1	輸入ゲームミート、食用肉、家禽肉に関する規制	12
囲み 2	香港における鹿肉の流通システム	13
囲み 3	香港における鹿角製品の流通システム	25

---

## 表

表 1	香港における鹿肉、羊肉、牛肉、豚肉の純輸入	30
表 2	香港の鹿肉の輸入（供給国別）	30
表 3	鹿肉、羊肉、牛肉、豚肉の平均輸入価格	30
表 4	輸入された鹿肉、羊肉、豚肉、牛肉の小売価格	31
表 5	香港の鹿角製品の輸入、再輸出、純輸入	31
表 6	鹿角製品の総輸入に占める再輸出と純輸入のシェア	31
表 7	香港の鹿角製品の輸入（供給国別）	32
表 8	香港の鹿角製品の輸入（供給国別シェア）	32
表 9	香港の鹿角製品の再輸出（原産国別）	33
表 10	香港の鹿角製品の再輸出（原産国別シェア）	33

表 11	香港の鹿角製品の再輸出（仕向国別）	34
表 12	香港の鹿角製品の再輸出（仕向国別シェア）	34
表 13	香港の鹿角製品の純輸入（供給国別）	35
表 14	香港の鹿角製品の純輸入（供給国別シェア）	35
表 15	香港の鹿角製品の輸入（供給国別単価）	36
表 16	鹿角製品および鹿茸の小売価格	36

## 付録

付録 1	香港の主要な冷蔵・冷凍肉輸入業者	37
付録 2	副規定（4）、輸入ゲームミート、食用肉、家禽肉に関する規制 (一定の食用肉、肉製品、および家禽肉の輸入制限)	38
付録 3	香港へのゲームミート輸入申請書	39
付録 4	輸入協定（プロトコル）：説明書	40
付録 5	動植物（絶滅危惧種の保護）に関する法令	41
付録 6	第（4）節、動植物（絶滅危惧種の保護）に関する法令（別表に掲げられた種、規制されている薬品、および高度絶滅危惧種の輸入制限）	42
付録 7	保護対象の絶滅危惧種の鹿一覧	42
付録 8	連絡先が確認できた香港の鹿肉卸売・小売業者	43
付録 9	レストランの鹿肉料理（販売促進用ポスター）	44
付録 10	「カフェ・ラグーン」のプレミアム・ビーフステーキ料理の価格	45
付録 11	「ステーキ・エクスプレス」の牛肉と豚肉のステーキ料理価格	46
付録 12	西洋風鹿肉料理の家庭用レシピ	47
付録 13	鹿肉を使った伝統的な漢方料理	50
付録 14	家庭向け鹿肉料理のレシピ（シティ・スーパーの販売促進用ビラ）	51
付録 15	香港の主要な鹿角・鹿茸輸入業者	53
付録 16	香港の主要な鹿角・鹿角ゼラチン・鹿茸の卸売・小売業者	55
付録 17	鹿茸を使った簡単な漢方料理	56
付録 18	鹿茸を使用した伝統的な漢方料理	57
付録 19	香港の主要な鹿茸輸出業者	57
付録 20	鹿茸およびその副産物に関する主な団体	59

## 写真

写真 1	「シティ・スーパー」 鹿肉を販売している数少ないスーパー・マーケット・チェーンの例	61
写真 2	「カフェ・ラグーン」 鹿肉料理がメニューにある少数のレストランの例	61
写真 3	他の輸入肉のパッケージと小売価格	62
写真 4	香港島上環地区に密集する伝統的な漢方薬の卸売・小売店舗	63
写真 5	香港でよく見かける漢方薬専門店	64
写真 6	鹿角	65
写真 7	鹿茸の薄切りと製品	66
写真 8	その他の鹿関連商品：鹿の尾とペニス	67

## 要旨

---

### 鹿肉について

- 野生動物の肉である鹿肉は、香港では一般的に豚肉や牛肉など他の肉よりも肉質が硬く風味が強いとされるが、体力を増強し身体を温めるために貴重であると考えられている。この点において鹿肉は羊肉と共に通するところがある。このため、鹿肉は主に秋冬に消費され、夏季の売上げは限られている。
- 香港では数年前から鹿肉の輸入が始まっている。2005年には16.8トンが輸入され、2004年から48.8%増加した。しかし2006年上半期にはわずか3トンと、2005年同期と比較して42.4%減少し、大幅な減少となった。2005年および2006年上半期の鹿肉の輸入は、金額にしてそれぞれ160万香港ドル(2,480万円)と20万香港ドル(310万円)であった(1香港ドル=15.5円で換算)。
- 羊を含む他の肉類と比較すると、香港における鹿肉の消費はまだわずかである。2004年から2006年上半期における香港での鹿肉消費量は31.2トンで、これは同期における羊肉の総消費量の0.2%である。
- 現在のところ、鹿肉の約95%はニュージーランドから輸入されている。その他の輸入元としては英国、オーストラリア、スウェーデンがある。肉の種類や質（冷凍か冷蔵かなど）および供給国の違いにより、鹿肉の小売価格は、100グラム当たり17.6香港ドル(約273円)から38.0香港ドル(約589円)までに亘っている。このような値段の違いは、羊肉、牛肉、豚肉等その他の輸入肉類にも見られる。レストランの鹿肉料理の値段は、ビーフステーキやマトンフィレ等の料理と同程度である。実際、香港で販売される肉製品は、その種類、品質、供給国、ブランド、価格の点で非常に多岐にわたっている。
- 業界関係者によれば、食肉輸入業者・卸売業者の利幅は約20～30%であるのに対し、小売業者の利幅は通常30～40%である。高級小売店は利幅を厚くする傾向にある。海外の輸出業者は香港の輸入業者に売り込むか、または海外に買付け事務所を置くチェーンストアのバイヤーに直接コンタクトすることになる。
- 現在のところ、生鮮、冷凍、冷蔵の鹿肉を日本から香港に輸入することは、そのような輸入に関する協定が日本の当局と香港食物環境衛生署（Food and Environment Hygiene Department）の間で締結されていないため、認められていない。日本の輸出業者と香港の輸入業者のどちらかがそれぞれの国の当局に申請すれば、協定に関する交渉が開始される。しかし、乾燥および加工鹿肉については、その品目が香港漁農自然護理署（Agriculture, Fisheries and Conservation Department）の輸出入規制で定められた絶滅危惧種に該当しなければ、香港に輸入することができる。
- エゾシカが保護対象の絶滅危惧種に該当していないことは明らかである。しかし、念のためエゾシカ協会及び日本の輸出業者は、種の学名を香港漁農自然護理署に提出し、確認を取ることが望ましい。
- 10年前の一時期、鹿肉が香港で非常に人気が高いことがあったが、それは長く続かなかった。2003年に発生したSARSも野生動物の肉に否定的な影響を与えた。現在、鹿肉を販売する小売店は非常に少なく、いくつかの中・高級レストランやホテルが特別プロモーション期間やシーズンに鹿肉料理を提供するのみである。2005年に香港で消費された鹿肉は16.8トン（160万香港ドル）で、羊肉消費量の0.2%にとどまった。
- それでも香港の人口の一部、特に45歳以下の若年層は鹿肉を購入する客となる可能性があるといえる。これらの若い世代は、欧米式のライフスタイルを好み、より健康志向で斬新な考え方や商品を受け入れやすい。鹿肉は牛肉や豚肉など他の肉類よりも脂身が少ないとから、ヘルシーフードとも考えられる。適切な販売促進活動と価格設定を行えば、鹿肉はこれらの世代で人気が高まる可能性もある。
- また、中華風に調理された鹿肉（炒め物など）のほうが中国人の嗜好によりアピールするのではないかとの指摘もある。現在のところ、香港のレストランで供される鹿肉は常に西洋料理式に調理されている。

- 香港のみならず中国本土にもビジネス・チャンスがあることは明らかである。中国本土の市場は広大であり、中国の人々は野生動物の肉を食用にするのを好むからである。また一般的に中国本土では、香港経由で供給される肉類はより品質に優れ信頼できると考えられている。
- 全体的に見て、香港の人々にとって北海道産の鹿肉は、他国産に比べより優れているとまではいかなくとも同じくらいの魅力をもつだろう。日本製の商品は概して香港では好感を持たれている。小売店またはレストランと協力して、若い世代を対象とした適切な販売促進を行うこと、また鹿肉のヘルシーな特徴と「クール」なライフスタイルを強調することが、市場参入及び将来の市場拡大のために特に有効となるであろう。

### 鹿角製品について

- 中国の人々にとって、鹿角製品（鹿角、鹿角のゼラチン、鹿茸）は伝統的に人間の身体の平衡性、体力、全体的な健康を向上させる強壮剤としての効力を持つと考えられている。
- 香港で鹿角製品を消費するのは主にお年寄りや健康の優れない人々であり、また主に冬季に消費される。鹿角は高価な漢方材料であり、調理に時間がかかり新鮮さを保つのが難しいため、主に家庭で調理される。まれに、特別な機会にレストランで鹿角料理が供されることもあるが、馴染み客だけへの特別なサービスである。
- 近年、香港における鹿角製品消費量は伸び悩んでおり、一定していない。2005年は269.7トン（5,340万香港ドル 約8.28億円）であった。鹿茸については、様々な供給国、他の鹿角製品、そして最近増えてきた多くの健康商品との間で競争が激しい。
- 2005年に香港は756.9トン、金額にして1億1,840万香港ドル（約18.35億円）の鹿角製品を、主にロシア、カナダ、ニュージーランド、中国本土、米国などから輸入した。ロシアだけで総輸入量の38.8%、金額の37.0%を占めた。
- 同じ時期に、香港における鹿角製品の総輸入量の64.4%、金額の54.9%が他地域へ再輸出されており、同製品にとって香港は主要な加工・流通の中心地となっていることが分かる。
- 2001年から2006年上半期までの間、再輸出された鹿角製品の76.7%はロシア産およびニュージーランド産であった。中国本土および韓国が主な再輸出市場であり、両国を併せると総再輸出量の81.4%を占める。
- 香港には鹿角製品を扱う輸入業者や卸売業者が数多く存在する。一般的に、長く営業している業者ほど良く名が知られており、これらの有名業者は通常、香港島西部の上環地区にある。多くの卸売業者は小売店も兼ねている。
- 漢方薬の主要輸入業者や卸売業者によれば、輸入業者の利益幅は10%未満である。小売レベルでは、鹿角製品は主に、香港に何百軒も点在する漢方薬局を通じて販売されている。卸売業者の利幅は10%から100%、小売業者は20%から100%である。利幅の基準は存在しないようである。多くは個々の卸売・小売業者の販売能力、競争力、ブランドイメージによるところが大きい。一方、小売店では安売りを行うのが普通である。そのため顧客は購買時に値引き交渉をすることが多い。しかしながら、消費者の商品知識は乏しく、消費者保護も限られている。
- 鹿角製品は品質によって小売価格が大きく異なり、中国本土の吉林省産の高級薄切り鹿茸だとグラムあたり85.5香港ドル（約1,325円）もするが、同じ供給元でも下級品はグラムあたり5.1香港ドル（約79円）と差が大きい。
- 鹿肉同様、新鮮、冷凍または冷蔵の鹿角を日本から香港へ輸入することは、そのような輸入に関する協定が日本の当局と香港食物環境衛生署の間にないため、現時点では認められていない。乾燥及び加工鹿肉については、その製品が絶滅危惧種に該当しなければ輸入可能である。

- 使用者が特定の人々に限られるため、香港における鹿角の消費市場が将来劇的に成長することは期待できない。供給国間の競争は激化することが予想される。しかし香港では、日本製品に対する良いイメージが他の要素と並んで輸出に関し有利に働く可能性もある。地元市場のほか、香港からの再輸出先をターゲットとすることもできる。

韓国と中国本土は、日本産の鹿角製品にとって特に高い可能性を秘めた国々である。鹿肉の場合同様、中国本土は広大な市場を持ち、鹿茸の需要はかなり高い。香港は、世界有数の鹿角製品加工・流通センターであり、しかも業界についての専門知識、経験、コネクションを持つ企業が多く、北海道にとって、これら再輸出先市場に鹿角製品を販売するための絶好の足がかりとなるであろう。

## 鹿肉について

### 1. 強壮食品としての鹿肉およびその医薬的効能

---

野生動物の肉である鹿肉は、中国の人々にとって伝統的に強壮剤としての効能を持つと考えられ、体力を回復し、健康を増進し、とりわけ身体を暖めるため夏よりも多くのエネルギーを必要とする秋や冬に、陽の不足を補う働きがあるとされる。

中国の漢方医によれば、陽とは外部、熱さ、過剰と関連していると考えられる。身体が長いあいだ寒さや湿気、栄養の偏り、疲労した状態にさらされると、陽の気が滞り、気の流れが悪くなる。陽不足によって起る症状には、手足の冷え、倦怠感、下痢、気力の低下、息切れ、むくみ、微弱脈拍、性欲減退などが挙げられる。

中国漢方の専門家によると、陽不足の治疗方法のひとつは、過剰な陰を調節し、陽エネルギーを高め、空虚な五臓に滋養を与え、身体機能を強めることである。

中国漢方では、鹿肉は一般に陽の強壮剤として使用されるとともに、朝鮮人参、鹿角、冬虫夏草などの陽を補う薬草と一緒に冬季の滋養強壮剤としても、または長芋、枸杞（クコ）、アメリカ人参、浜防風、アマドコロなどの身体を温める漢方薬とともに、陰と陽のどちらかが過剰な人にも用いられる。

一般的な鹿肉料理および、鹿肉と特に漢方薬を使用した料理が、どのように提供され調理されているかについては、第5章の4で詳しく述べることにする。

### 2. 市場概況

---

#### 2.1 香港における鹿肉の市場規模

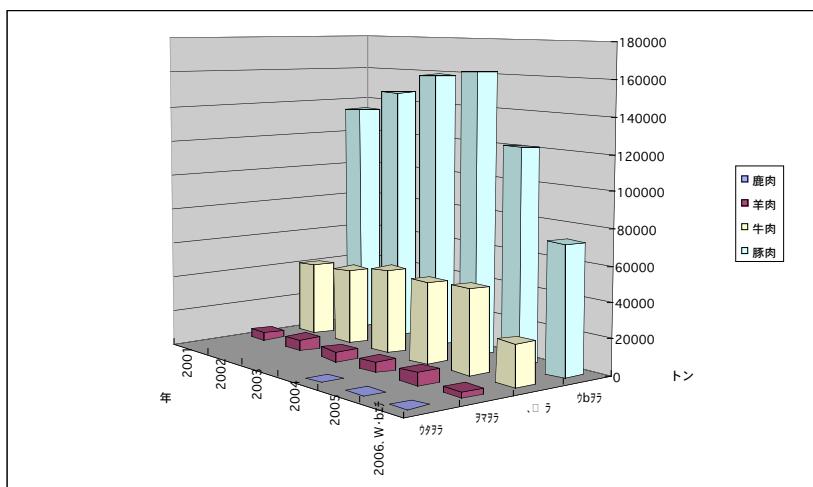
鹿肉は、その鹿が狩猟で捕獲されたものか農場で飼育されたものかにかかわりなく、政府及び一般の人々の双方からゲームミート<sup>1</sup>として認識されている。その味や利用方法、健康に与える影響などの点で、鹿肉は牛肉や豚肉よりも羊肉に近いといえる。

香港では数年来鹿肉が輸入されている。しかしその量は少なく、2004年までは統計上別途区分されていなかった。香港に輸入された鹿肉は、すべて地元で消費されており、再輸出されることはない。そのため、研究対象の期間における輸入量は消費量と一致している。

2005年には総計16.8トンの鹿肉が香港に輸入され、2004年から48.8%増加した。しかし2006年上半期にはわずか3トンと、2005年同期と比較して42.4%減少し、大幅な減少となった（表1参照）。2005年および2006年上半期の鹿肉の輸入は、金額にしてそれぞれ160万香港ドルと20万香港ドルであった。

羊肉を含む他の肉類と比較すると、香港における鹿肉の消費は微々たるものといえる。図1では羊肉、牛肉、豚肉と比較した鹿肉の香港での消費を示している。2004年から2006年上半期における香港での鹿肉消費量は31.2トンで、これは同期における羊肉の総消費量のわずか0.2%しかない。

図1. 香港における鹿肉、羊肉、牛肉、豚肉の純輸入量



注：鹿肉輸入の数値は2004年からのみ入手可能となった。

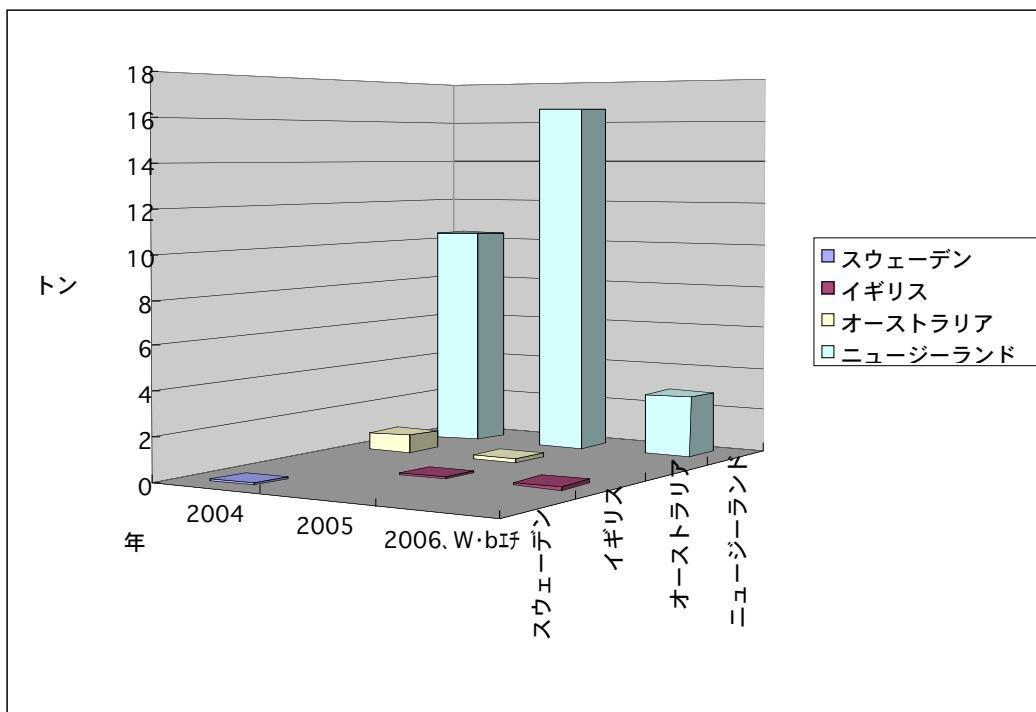
## 2.2 供給国別輸入量（2004年～2006年）

2005年、香港には16.8トンの鹿肉が輸入され、2004年から48.8%増加した。金額にして160万香港ドルの輸入であった(+53.5%)。2006年前半の6ヶ月間の実績はさらに不振で、鹿肉輸入は重量にして42.4%、金額にして52.6%減少した。

香港に輸入された鹿肉は圧倒的にニュージーランド産が多いが、イギリス、オーストラリア、スウェーデンも鹿肉の供給国である(図2参照)。

2006年上半年に香港は2.9トンの鹿肉をニュージーランドから輸入し、同期の総輸入量の95.1%を占めている。残りの合計0.2トンはイギリスから輸入している(表2参照)。

図2. 香港における供給国別鹿肉輸入量



## 2.3 消費者のプロフィールと傾向

大手食品輸入業者である五豊行有限公司（ン・ファン・ホン、Ng Fung Hong）によれば、香港および華南（中国南部）地方の人々は、鹿肉は身体を温める食べ物と考えている。そのため、鹿肉は熱帯または亜熱帯地域で食べられるには適さず、せいぜい冬季にたまに食べる程度というのが古くからの認識である。

このことは、大手スーパー・マーケット・チェーンであるシティ・スーパー（City Super）での冬季における鹿肉の販売量が、他の季節を通常2~3倍上回ることからも裏付けられる。同スーパーでは最近、鹿肉レシピ入りパンフレットを作成して配布する夏季プロモーションを行ったにもかかわらず、夏の間の鹿肉に対する需要は振るわなかつた。

独自の推計では同店での売上げが小売鹿肉市場の6~7割に達するというシティ・スーパーによれば、香港で鹿肉を購入するのは地元の人々と外国人消費者が半々だという。地元の中国人買い物客は主に購買力を持つ人々で、30代から40代の年齢層が多い。その他の消費者にはホテルやレストランも含まれる。

ゲームミートである鹿肉は、香港人には牛肉や豚肉よりも肉質が硬く風味が強いとされ、むしろ羊肉と似ていると考えられている。特に、より健康志向で斬新な考え方や商品を受け入れやすい若年層のあいだでは、鹿肉は脂肪分が少ないヘルシーフードであるという意識が広まっている。

### 3. 輸入チャネルおよび関連規則

---

#### 3.1 輸入チャネル

一般的に、肉類は専門の輸入業者を通して香港へ輸入される。グレート・フード・ホール（Great Food Hall）などのスーパー・マーケット・チェーンや、ルイス・ステーキハウス（Louis Steak House）およびステーキ・エキスパート（Steak Expert）などのステーキハウス・レストランも、食用肉を直接輸入している。

外国の輸出業者は、香港の輸入業者とパートナーになるか、あるいは商品を直接輸入販売するこれらのチェーン・ストアのバイヤーと直接連絡を取ることになる。

香港の大手食肉輸入業者によれば、肉類の輸入利幅は約20~30%程度である。

#### 3.2 輸入業者に関する情報

香港貿易發展局（Hong Kong Trade Development Council）では、香港の冷凍肉および冷蔵食品輸入業者に関する詳細なリストを、同局のウェブサイト（<http://hkdirectory.tdctrade.com>）上で提供している。付録1に主要な冷凍・冷蔵食用肉輸入業者名と連絡先を掲載した。

五豊行有限公司（ン・ファン・ホン、Ng Fung Hong）、大昌貿易行有限公司（ダー・チョン・ホン、Dah Chong Hong）、和興行（凍肉）有限公司（ウー・ヒン・ホン、Woo Hing Hong）などの輸入業者は、各社独自の小売販売店を営んでいる。大昌貿易行有限公司および安得利中國有限公司（アングリス・ホンコン・フードサービス・リミテッド、Angliss Hong Kong Food Service Limited）などの輸入業者については、特に後者は鹿肉の輸入に積極的であると言われており、手始めに連絡を取ってみる価値があるだろう。

#### 3.3 香港への鹿肉輸入に関する規則

香港政府の香港食物環境衛生署（Food and Environmental Hygiene Department、FEHD）は、香港全域における食品安全規制を実施する所轄官庁であり、食品に関する法律を施行する権限を所有する。

香港食物環境衛生署によれば、鹿肉はゲームミートの一種に区分され、その香港への輸入は「輸入ゲームミート、食用肉、家禽肉に関する規制」（以下、「当該規制」と呼ぶ）により統制される。当該規制は以下の囲み記事1に示される8項目の副規定から成り、香港政府の法令ウェブサイト（<http://www.legislation.gov.hk>）における「第132章、第AK節」で入手することができる。

食用肉および肉製品の輸入制限に関して特に定めている、当該規制の副規定（4）（付録2参照）によれば、鹿肉を輸入しようとする者は、香港食物環境衛生署から事前の認可を得なければならない。参考のため、付録3にゲームミートを香港へ輸入する際の申請書を掲載した。

## 図み 1. 輸入ゲームミート、食用肉、家禽肉に関する規則

副規定 1 :	引用文
副規定 2 :	用語の定義
副規定 3 :	所管当局の任命
副規定 4 :	特定の食用肉、肉製品、及び家禽肉の輸入制限
副規定 4A :	空輸積み替え貨物の申請
副規定 5 :	規制 4 に違反して輸入されたゲームミート、食用肉、家禽肉、または禁止対象の肉類の輸出、破壊、または廃棄処分に関する手続き
副規定 6 :	規制 5 (1) による通知がなされた場合の再輸入禁止
副規定 7 :	違反および刑罰
副規定 7A :	公的証明書の保留
副規定 8 :	訴訟手続き実行の主体

### 別表

出所 : <http://www.legislation.gov.hk>

香港食物環境衛生署との間に、その特定のゲームミートについて輸入協定（プロトコル）を持つ国を原産とするゲームミートの輸入を申請した輸入業者にのみ、認可がなされる。輸入協定とは、輸出国の当局と香港食物環境衛生署との間で締結される一種の双務契約である。この輸入協定に関する説明は、付録 4 に示されている。現在のところ、香港はニュージーランド、オーストラリア、カナダ、中国本土、いくつかのヨーロッパ諸国と、鹿肉についての輸入協定を結んでいるが、日本とはまだ締結していない。

また、香港漁農自然護理署（Agriculture, Fisheries and Conservation Department、AFCD）によれば、保護対象の絶滅危惧種の一覧に掲げられている鹿の肉や角の場合、その品目の輸入は「動植物（絶滅危惧種の保護）に関する法令」（以下「当該法令」と呼ぶ）に基づき香港漁農自然護理署による認可規制の対象となる。その鹿が絶滅の恐れがある高度絶滅危惧種に該当する場合、そのような品目の貿易は認められない。

当該法令は 19 の節と 6 つの別表から成り（付録 5 を参照）、香港政府の法令ウェブサイト (<http://www.legislation.gov.hk>) における「第 187 章」で入手することができる。

付録 6 には、別表に掲げられた種、規制対象の薬品、及び高度絶滅危惧種の輸入制限について特に定めている当該法律の第（4）節を示し、付録 7 には保護対象の絶滅危惧種の鹿一覧（当該法律の別表 1 より）を掲載した。

エゾシカ（鹿の一種、学名 *Cervus nippon*）が保護対象の絶滅危惧種に該当していないことは明らかである。しかし念のためエゾシカ協会および日本の輸出業者は、主の学名を香港漁農自然護理署（Agriculture, Fisheries and Conservation Department）に提出し、確認をとることが望ましい。

香港食物環境衛生署（Food and Environmental Hygiene Department、FEHD）によれば、現在のところ、新鮮、冷凍、冷蔵の鹿肉を日本から香港に輸入することは、そのようなゲームミート輸入に関する協定（プロトコル）が両国政府当局間で締結されていないため、認められていない。しかし、日本の輸出業者または香港の輸入業者のどちらかが各自の国の当局に申請した場合、すなわち両地域間に貿易関係が生じた場合、協定に関する協議が開始される。一方、乾燥および加工鹿肉については、その品目が香港漁農自然護理署（Agriculture, Fisheries and Conservation Department）の輸出入規制で定められた絶滅危惧種に該当しなければ、日本から香港に輸入することができる。

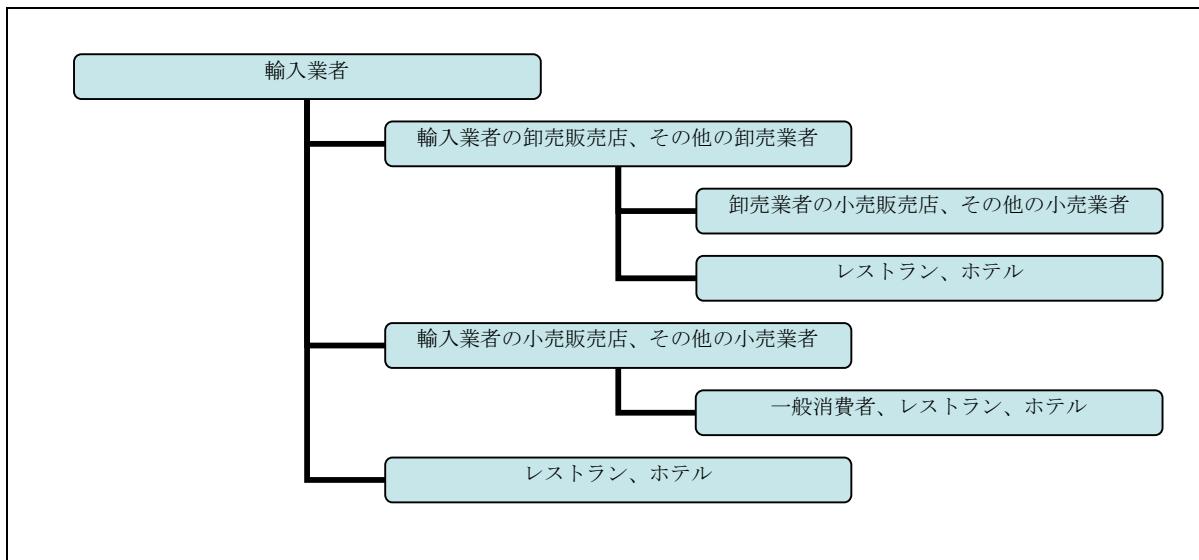
## 4. 流通チャネルおよび卸売店、小売店

### 4.1 流通チャネル

香港には鹿肉をエンドユーザーまで流通させるチャネルがいくつか存在する。一般客は小売店でしか鹿肉を購入できないが、レストランやホテルは小売業者から、または卸売業者や輸出業者から直接鹿肉を購入することもできる。例えば大手スーパー・マーケットチェーンであるシティ・スーパーは、鹿肉を輸入業者から

直接購入している。また同様に小売業者も、卸売業者から仕入れても輸入業者から直接買い付けてもかまわない。図み2に、香港の鹿肉流通システムを示した。

## 図み2. 香港における鹿肉の流通システム



五豊行有限公司（ン・ファン・ホン、Ng Fung Hong）や大昌貿易行有限公司（ダー・チョン・ホン、Dah Chong Hong）などの大手食品輸入業者は卸売業も兼ねていることが多い。これらの商店は食用肉を輸入し、包装しなおし、スーパーマーケット・チェーン、小売店、レストランやホテルに直接品物を卸す。また五豊行有限公司（ン・ファン・ホン、Ng Fung Hong）、大昌貿易行有限公司（ダー・チョン・ホン、Dah Chong Hong）、和興行(凍肉)有限公司（ウー・ヒン・ホン、Woo Hing Hong）などの輸入業者は、各々自社の小販販売店を経営している。

鹿肉のような新商品については、スーパーマーケット・チェーンではまず委託販売にすることが多い。すなわち、その肉が売れた時にのみチェーンストアから卸売業者に対して支払いがなされるシステムである。チェーンストアは自前で在庫調査をせず、売れ残った肉は卸売業者に引き渡す権利がある。言い換えれば、卸売業者がすべてのリスクとコストを負うことになる。

業界関係者によれば、食肉輸出業者・卸売業者の利幅は約 20~30%であるのに対し、小売業者の利幅は通常 30~40%程度である。高値の商品を販売する高級スーパーマーケット・チェーンでは小売利幅は 60%にも達したことがある。

### 4.2 卸売店、小売店

香港には多くの食品卸売業者があるが、鹿肉を取り扱っている業者はごくわずかである。それらの業者は通常輸入業者でもあることがほとんどである。グレート・フードホールなどの小販販売店の一部では自社のバイヤーが、香港の輸入業者・卸売業者からだけでなく、海外の輸出業者から直接肉を注文することもある。

小売レベルで鹿肉が入手できる販売店は、非常に少なく、スーパーマーケット・チェーンのシティ・スーパー（写真1参照）やグレート・フードホールで冷蔵品が、また和興行(凍肉)有限公司（ウー・ヒン・ホン、Woo Hing Hong）で冷凍品が手に入る。

グレート・フードホールではクリスマスやサンクスギビング（感謝祭）など特別な時期にのみ鹿肉を販売しているが、シティ・スーパーでは一年中扱っている。以前は大昌貿易行有限公司（ダー・チョン・ホン、Dah Chong Hong）でも鹿肉を販売していたが、需要が少ないので数年前に販売を中止してしまった。

付録8には、現在鹿肉を販売しているか、または過去に販売していたと確認された香港の卸売・小売業者の一覧を掲載した。冷蔵・冷凍肉一般の卸売・小売業者に関する詳しい情報は、香港貿易發展局（Hong Kong Trade Development Council）のウェブサイト (<http://hkdirectory.tdctrade.com>) で入手可能である。

約 10 年ほど前、レストランで供される鍋料理（火鍋）の具として、香港で鹿肉の人気がかなり高まったことがあった。しかしその傾向は長く続かなかった。2003 年に発生した SARS もゲームミートの需要に悪影響を及ぼした。

現在では、いくつかの中・高級レストランやホテルが特別プロモーション（輸入業者との協賛で企画されることもある）として、専任シェフが考案したレシピにより鹿肉料理を提供するのみである。この調査研究が行われた時期、カフェ・ラグーン（写真 2 参照）とライン・ガーデン・レストランの二店が、特別プロモーションとして鹿肉料理を提供していた。大手スーパー・マーケット・チェーンであるシティ・スーパーも、顧客に鹿肉を受け入れてもらうためと同店での鹿肉販売を促進するため、鹿肉レシピを発行していた。

## 5. 製品の種類、価格、料理のレシピと調理方法

---

### 5.1 製品種類

香港で手に入る鹿肉の種類はあまり多くはない。高級チェーンストアであるグレート・フードホールとシティ・スーパーの両店を例にとっても、鹿の背肉、つまり腿肉でも肩肉でもない鞍部の肉のみを販売している。

### 5.2 製品価格

平均輸入価格の点から見ると、ニュージーランド産の鹿肉が最も廉価である。2004 年から 2006 年上半期までの間、ニュージーランド産鹿肉の輸入価格がキロあたり平均 86.0 香港ドルであったのに対し、オーストラリア産鹿肉はキロ当たり 158.7 香港ドル、イギリスおよびスウェーデン産はキロ当たり 204.7 香港ドルであった（表 2 参照）。

ニュージーランドとその他の国の平均輸入価格差は、供給業者の営業コスト、鹿の飼育方法、鹿の種類、肉の品質の違いから生じている。

小売レベルでは、鹿肉の価格は 100 グラムあたり 17.6 香港ドルから 38.0 香港ドルまで多岐にわたっている。このような値段の違いは、主に肉の品質、供給国、販売店の違いによるものである。冷蔵肉は冷凍肉より高値である。例えば、諸経費やマーケティング・コストが高めで高級イメージがあるチェーンストアでは、より高値をつけるであろう。

オーガニック（有機飼育）鹿肉、すなわち化学肥料を使用せず成長させた草を食べて育った鹿の肉は、小売価格が 100 グラムあたり 85.0 香港ドルまで跳ね上がる。

### 5.3 他の肉類との価格の比較

2006 年上半期における鹿肉の輸入価格はキロ当たり 76.4 香港ドルで、それに対し羊肉はキロ当たり 29.6 香港ドル、牛肉はキロ当たり 25.4 香港ドル、豚肉は 13.1 香港ドルであった（表 3 参照）。

鹿肉と他の肉類の平均輸入価格差がこのように顕著なのは、香港では羊肉、牛肉、豚肉のほとんどが中国本土から比較的低価格で輸入されているためである。

実際シティ・スーパーでは、他国から輸入されている羊肉、牛肉、豚肉の多くが、ニュージーランド産の鹿肉と同程度の値段で販売されている。たとえば米国産リブアイステーキは 100 グラムあたり 36.5 香港ドルで売られており、ニュージーランド産冷蔵ラム・フィレ肉は 100 グラムあたり 39.0 香港ドルで販売されているのに比べ、ニュージーランド産鹿肉チョップは 100 グラムあたり 38.0 香港ドルである（表 4 参照）。写真 3 には、数件の店における羊肉、牛肉、駄鳥肉など鹿肉と同程度の輸入肉の、様々な包装や小売価格を示した。

しかし、価格評価の際には注意が必要である。牛肉など単に一種類の肉にも数多くの等級、ブランド、供給国が存在し、その値段も大きく異なるからである。そのため異なる種類の肉類を客観的に比較するのが難しい。

#### 5.4 料理のレシピと調理方法

上述のように、何年か前にレストランにおける鍋料理の具として、鹿肉の人気がかなり高まったことがあった。しかし現在では、数少ない中・高級レストランやホテルが、通常特別プロモーションとして鹿肉料理を提供するのみであり、そのほとんどは西洋料理風に調理されている。

カフェ・ラグーンとライン・ガーデン・レストランが最近行ったプロモーションでは、ニュージーランド産鹿肉（8オンス）とニュージーランド産鹿肉ステーキ（4オンス）海老添えが、各々118.0香港ドルと128.0香港ドルで提供されていた。付録9には、これらのレストランにおけるメニューの販売促進用ポスターと、実際の料理の写真を掲載している。カフェ・ラグーンとステーキ・エキスパートが提供する同程度の牛肉および豚肉ステーキ料理も、それぞれ付録10と11に掲載した。

これらの料理は昨今鹿肉が食されているスタイルとは若干異なるが、どうすれば鹿肉が最も受け入れられやすいかという市場認識の一端を見ることができる。カフェ・ラグーンとライン・ガーデン・レストランは、どちらもマス・マーケットを顧客対象としている。

付録12には、家庭で調理できる西洋風鹿肉料理のレシピ数種を掲載しており、付録13には中国風鹿肉スープの作り方を載せてある。付録13に示した蘿蔔（大根）と鹿肉のスープは、風邪を予防し身体の抵抗力を高めるとされ、陽を補う滋養強壮剤として冬季によく用いられる。このスープは特に腎臓と陽のエネルギーを養い、身体の毒素を排し消化を助け、痰を切り咳を止め、血行を良くして陽のエネルギーを高める働きがある。

付録14は、シティ・スーパーが販売促進の一環として配布した、家庭で調理できる鹿肉レシピである。このレシピは地元の人々の嗜好や市場での受け入れられ方を熟知した、シティ・スーパーの専属シェフによって考案されたものであるため、参考資料として特に価値がある。シティ・スーパーの顧客には高所得者層、若年層、外国人のほか、欧米風のライフスタイルを身につけた人々が含まれている。

### 6. 市場の将来性

---

#### 6.1 香港の市場

鹿肉は10年ほど前に香港で非常に人気が高まったが、主としてレストランで供される鍋料理（火鍋）の具材として使用されることが多かった。

しかし鹿肉に対する関心は長く続かなかった。2003年のSARS発生もゲームミート全体の需要に悪影響を及ぼした。SARS禍が過ぎ去った後、香港における鹿肉の消費は、羊肉を含む他の肉類と比較すると微々たるものとなっている。

香港での鹿肉人気を妨げている要素として、他に以下のようなものが挙げられる。

- (1) 野生動物の肉である鹿肉は、香港や華南地区の人々には、伝統的に体力を回復し身体を温める食べ物とされている。そのため、鹿肉は熱帯または亜熱帯地方で食すは適さず、また主に秋季または冬季に食べる食物と考えている人が多い。
- (2) 鹿肉を実際に食したことのある香港の人々はわずかしかいないにもかかわらず、一般的に鹿肉は牛肉や豚肉よりも肉質が硬く風味が強いという印象を持たれている。

現在のところ、数軒の中・高級レストランやホテルが、特別プロモーション（輸入業者とタイアップして

企画されることもある）として、専任シェフ考案のレシピによる鹿肉料理を提供しているのみである。

香港の人口の一部、特に45歳以下の若年層は、欧米式のライフスタイルを好み、より健康志向で斬新な考え方や商品を受け入れやすい。これらの世代は、鹿肉は牛肉や豚肉より脂肪が少ないとヘルシーフードとして捉えている。適切な販売促進活動と価格設定を行えば、これらの世代で鹿肉の人気が高まることも考えられる。

また、中華風に調理された鹿肉料理（炒め物など）のほうが中国の人々の嗜好によりアピールする可能性もある。現在のところ、レストランで提供される鹿肉は常に西洋料理スタイルである。

日本には鹿肉の香港への輸出に関して、以下のような有利な点がある。

- (1) 海外の輸出業者の中でも日本は、食品衛生、品質管理、包装などの点で、良いイメージを持たれている。
- (2) 香港の実業界では、日本企業は長期のビジネス関係を結ぶに値する、良き貿易パートナーとして広く認められている。
- (3) 北海道は環境汚染がほとんどなく、クリーンであるとのイメージがあるため、北海道産の鹿は最高の環境で育てられていると認識される可能性につながる。

香港の鹿肉市場構成は非常に単純で、ニュージーランド一国が唯一の供給者または競争者となっている。

適切な販売促進活動と価格設定次第で、北海道産の鹿肉が香港市場に参入できる可能性がある。

## 6.2 その他の市場

中国は鹿肉の産出国でもあるが、香港から中国本土への再輸出にもビジネスの可能性はある。その理由は以下のとおりである。

- (1) 中国本土の市場は広大であり、中国の人々はゲームミートを好む。
- (2) たとえその食料品が香港から再輸出されたものであっても、香港は品質に優れた本物の食料品の供給元としてのイメージがある。

全体的に見て、北海道産の鹿肉は、他国産と比較しても同程度の市場発展可能性を持つといえる。鹿肉のヘルシーな側面を強調した適切な販売促進を、若い世代を対象にして行うことが、市場参入および将来の市場拡大のために特に有効となるであろう。

## 鹿角製品について

### 7. 漢方薬としての鹿肉およびその医薬的効能

#### 7.1 鹿角製品の薬剤的性質

2 千年以上もの間、鹿角製品は中国の人々にとって非常に貴重な漢方薬として考えられてきた。各種鹿角製品の学名および一般的な名称と説明は下表のとおり。

鹿角製品		
薬剤名	その他の名称	説明
Cornu Cervi	鹿角、中国語名ルージャオ	<i>Cervus elaphus Linnaeus</i> または <i>Cervus nippon Temminck</i> 毛包枝角が切られた後、翌春に自然に抜けた骨化した鹿茸（枝角）あるいは鹿茸の土台
Cornu Cervi Degelatinatum	鹿角霜（鹿角のゼラチン）、中国語名ルージャオ シュアン	<i>Cervus nippon Temminck</i> または <i>Cervus elaphus Linnaeus</i> の鹿茸（枝角）からとったゼラチン質
Cornu Cervi Pantotrichum	鹿茸（日本語では枝角）、中国語名ルーロン	雄の <i>Cervus nippon Temminck</i> または <i>Cervus elaphus Linnaeus</i> の若い毛包枝角

北海道の鹿は、世界中に生息する 40 種以上の鹿の一種である。多くの種類の鹿茸（鹿の枝角）が薬として用いられているが、なかでも中国北部の吉林省および遼寧省に生息する *Cervus nippon* または *Cervus elaphus* という斑点を持つ北部産の鹿のものが最も貴重で薬効が高いとされる。

鹿茸には非常に複雑な化学成分が含まれている。その有効成分のひとつに、ロシアの科学者により発見されたパントリチャムがある。この物質には心臓の働きの効率を高め、低血圧を改善し、創傷の治癒を早める効果があることが分かっている。また、鹿茸の角袋には、関節や骨格組織に必須の要素である成長因子 1、すなわちリン脂質、糖脂質、コラーゲン、少量のグリコサミルグリカンと糖タンパク質が含まれている。これらの物質はすべて骨や細胞組織を健康に維持するため不可欠のものである。

パントリチャムのほかにも、鹿茸にはリン酸および糖脂質、コラーゲン、グリコサミルグリカンなど、骨や組織を健康に保つため不可欠である、その他多くの有機化合物が含まれている。

中国漢方の薬剤師は、とりわけ鹿の角袋、すなわち毎年自然に再生する、成長初期の鹿の枝角（鹿茸、中国語名ルーロン）を価値あるものとして大事にしてきた。この回復力に優れた滋養強壮剤は、身体のバランスを整え体力を増強し、全体的な健康を向上させる効能をもつとして、昔から有名である。

鹿茸とは、若い三歳の雄ジカから生え出たばかりの新しい角袋を指す。これらの鹿茸が成長すると鹿角となる。値段の安い鹿角でも医学的に有効だが、鹿茸ほどの効能はない。収穫時期の鹿茸は栄養に富んでいる。これらにはカルシウム、窒素、マグネシウム、リン、硫黄、ナトリウム、カリウムなどのミネラルや、鉄、亜鉛、銅、マンガン、セレンなどの微量ミネラルが含まれている。

鹿茸の薬理作用には次のようなものがある。

- 胃腸の蠕動作用を活発にし、潰瘍や創傷の治癒を早め、赤血球、ヘモグロビン、網状赤血球のレベルを増加する強壮剤として働く。
- 心筋収縮能、心拍数、心拍出量を増加させる。
- その色素には性腺刺激作用がある。

## 7.2 鹿茸の漢方薬的効果

中国漢方の施術者によれば、鹿茸には血と気を補強し、腱と骨を強化し、肉体的および精神的成长を促し、身体全体を温める効果がある。一般に、鹿茸は腎の陽（活性化の過程）を活発にし、次のような症状のある人々に対し精氣を補うものとされる。

- 手足の冷え、疲労感、腰痛、インポテンス、尿漏れおよび頻尿、遺尿症、不妊症、子宮出血、白血球性出血（leukorrhagia）などの症状として現れる腎の陽不足。
- 息切れや呼吸困難を伴う腎機能障害。
- 四肢の弛緩、発育の遅れ、歩行の遅れ、歯の萌出の遅れ、乳児の泉門閉鎖の遅れ、皮膚の病変が治癒しないなどの症状を呈する、陽不足および精氣と血の欠乏。

鹿の尾（中国語名ルーウェイバ）と同様、鹿茸も漢方の経絡でいう督脈（モウ）と任脈（レン）に属する。この二つの主要経脈は身体の腹部と背部の真ん中を上下に走っており、直接生殖能力を調節している。身体の陽を高め腎氣を強める働きのほか、鹿茸には肉体の老化を防止し、体内のホルモンが正しく機能するのを促進すると考えられている。ホルモンに関係した発育不全または遅延（乳房など）に悩む女性には鹿茸が効を奏する。

伝統的に、鹿茸は鹿肉、朝鮮人参、冬虫夏草などの材料と共に、陽を補う冬季に適した強壮剤を作るのに使用され、冷え性、特に四肢の冷え、インポテンス、出産後の子宮出血による貧血、長期間治癒しない腫れ物、不妊症、心臓が弱い人、膝が弱い人、子供の学習障害の治療に用いられる。

鹿茸を用いた漢方料理の調理方法については、第 11 章の 3 により詳しく示した。

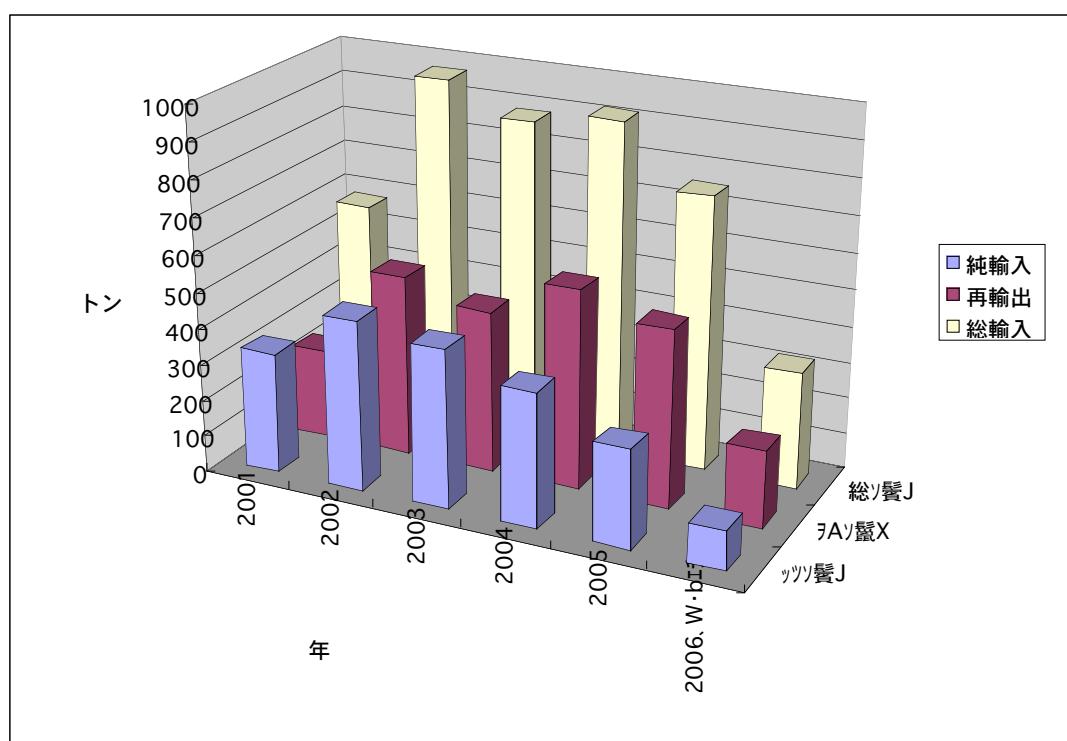
## 8. 市場概況

### 8.1 香港における鹿角製品の市場規模

香港の鹿角製品はすべて輸入されたもので、そのうち半数以上が毎年第三国へ再輸出されている。香港で消費された鹿角製品は純輸入（総輸入から再輸出を差し引いたもの）から推計できる。

過去 5 年間、香港における鹿角製品の総輸入、再輸出および純輸入は大幅に変動してきた。2005 年の総輸入量は 756.9 トンで、2004 年の 921.7 トンを 17.9% 下回り、近年の最高値である 2002 年の 968.3 トンから 21.8% 減少した。2006 年上半期の総輸入は前年同期からわずか 3.8% のみの増加で 320.9 トンであった（図 3 および 4 参照）。

図 3. 香港における鹿角製品の外国貿易

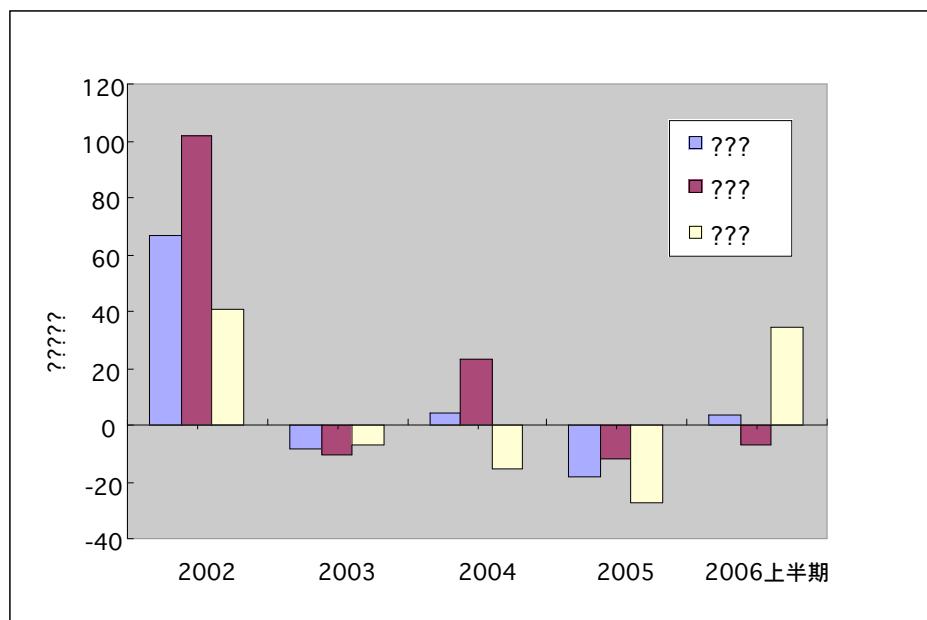


2005 年は金額にして 1 億 1,840 万香港ドルで、35.8% とかなり減少した。これに続く 2006 年上半期は 3,770 万香港ドルと、さらに 26.3% 減少した（表 5 参照）。

2001 年から 2006 年上半期までの間、輸入された鹿角製品合計の平均 55.1%にあたる 444.3 トンが毎年第三国に再輸出されている（表 6 参照）。

その結果、同期間に香港の人々が消費した鹿角製品は毎年平均 361.6 トンで、総輸入量の半分以下の 44.9%のみであった。2005 年の消費量は 269.7 トン、2006 年上半期には 109.5 トンであった。金額にすると、香港における鹿角製品の推定消費額は継続して減少傾向にあり、2002 年に 1 億 4,400 万香港ドル、2004 年に 9,960 万香港ドルだったのが、2005 年は 5,340 万香港ドルとなっている。

図 4. 香港における鹿角製品の外国貿易（年次推移）



## 8.2 供給国別輸入量および仕向国別再輸出量（2001 年～2006 年）

2001 年から 2006 年上半期までの間、香港は約 20 カ国から鹿角製品を輸入したが、そのうち主要供給国はロシア、カナダ、ニュージーランド、中国本土、米国の 5 カ国のみである（表 7 参照）。

2005 年の主な供給国のうち、ロシアだけで総輸入量の 38.8%、金額の 37.0% を占めた（表 8 参照）。

それに対し、中国本土は香港市場における鹿角製品の主要供給元であるという一般認識にもかかわらず、総輸入（重量、金額ともに）のわずか 9.9% を占めるのみであった。

上述のとおり、香港の人々に消費される鹿角製品は総輸入の約半分のみで、残りは世界各地の国々へと再輸出されている。

2001 年から 2006 年上半期までの間に再輸出された鹿角製品のうち、39.4%（重量にして）がロシア産、37.3% がニュージーランド産であった（表 9 および 10 参照）。

同期中、再輸出された鹿角製品総量の 54.8%（重量にして）が中国本土向けで、26.6%が韓国向けであった。台湾向けも総量の 9.3%を占めた（表 11 および 12 参照）。

2005 年に香港で消費された鹿角製品のうち、重量にして 34.7%がカナダ産であった。その他の主要供給国は中国本土（25.0%）および台湾（16.8%）である（表 13 および 14 参照）。

### 8.3 消費者のプロフィールと傾向

鹿角および鹿茸が多くの医学的効能を持つことは、漢方医や専門家が広く認めるところであるが、一般消費者にはそれほど理解されておらず、通常これらの製品は一種の強壮剤であり、その主な効能が販売戦略の目玉であると受け止められている。

香港で鹿角製品を主に消費するのはお年寄りや病弱な人々である。消費者のうち若い人々はほんの一握りでしかない。若年層向けの健康食品には数多くの種類がある。また、若い人は家庭で鹿茸を使った漢方の強壮食を調理することにあまり興味がないであろう。

鹿角製品は主として冬季に消費される。その他の季節における香港での需要は概して低い。

## 9. 輸入チャネルおよび関連規制

---

### 9.1 輸入チャネル

香港には約百社以上の鹿角製品輸入業者が存在すると推計される。これらの輸入業者の多くは卸売・小売業者も兼ねている。裕華國貨 (Yue Hwa Chinese Products Emporium) などのデパートには、海外から直接仕入れを行う自社のバイヤーを置いているところもある。

通常、香港のバイヤーは海外の鹿飼育場を時には専門家を伴って訪れ、現地で生きた鹿の角を手選した後、香港や海外市場での加工・販売向けに一括購入する。

鹿角製品の輸入業者に対する利益幅は 10%未満といわれている。

### 9.2 輸入業者に関する情報

香港貿易發展局 (Hong Kong Trade Development Council) では、香港の鹿角および鹿茸輸入業者についての詳細リストを同局のウェブサイト (<http://hkdirectory.tdctrade.com>) 上に掲載している。付録 15 は香港にある主な鹿角および鹿茸輸入業者の連絡先一覧である。そのいくつかは E メールで連絡可能である。

### 9.3 香港への鹿角製品輸入に関する規制

鹿肉同様、新鮮、冷凍、冷蔵の鹿角を日本から香港へ輸入することは、そのような輸入に関するゲームミートについての協定（プロトコル）が日本と香港の間に結ばれていないため、現時点では認められていない。

鹿角は通常、乾燥・加工された形で輸入されるが、その製品が香港漁農自然護理署 (Agriculture, Fisheries and Conservation Department, AFCD) による輸入および輸出規制に定められた絶滅危惧種に該当しなければ輸入することが認められる。

鹿肉について述べた前章にもあるとおり、エゾシカ（鹿の一種、学名 *Cervus nippon*）が香港漁農自然護理署による輸入および輸出規制に定められた保護対象の絶滅危惧種に該当していないことは明らかである。しかしえゾシカ協会には、確認のため種の学名を香港漁農自然護理署に提出することを勧めたい。

付録 2 および 7 は香港への鹿角の輸入にも適用されるので、参照されたい。

## 10. 流通チャネルおよび卸売店、小売店

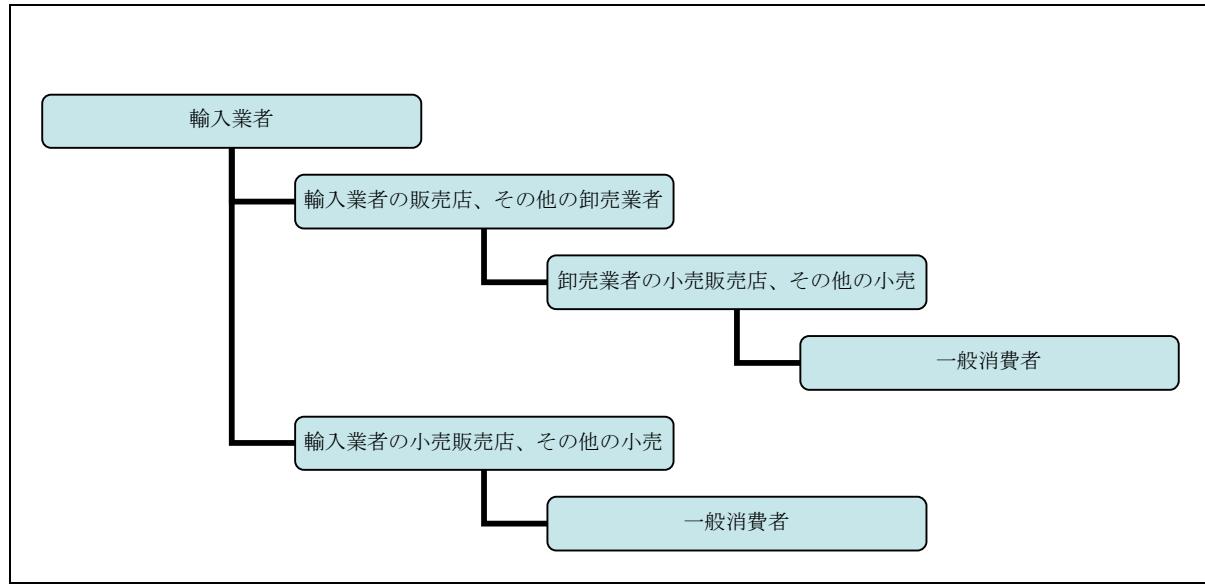
### 10.1 流通チャネル

香港は世界的な鹿角製品の加工・流通の中心地である。輸入業者は地元(香港)や海外市場での加工・販売向けに、海外の鹿飼育場から一括購入するのが一般的である。

香港における鹿角製品のエンドユーザー（末端利用者）は圧倒的に一般消費者が占め、レストランやホテルはわずかである。鹿角製品は主に小売店のチャネルを通して一般消費者に販売される。そして、小売業者は卸売業者あるいは直接輸入業者から鹿角製品を仕入れている。

鹿角製品の輸入業者の多くは卸売業も兼ねているのが普通であり、また卸売業者の多くは自社の小売販売店を持っている。図み3に香港における鹿角製品の流通システムを示した。

図み3. 香港における鹿角製品の流通システム



付録16は香港にある鹿角製品の大手卸売・小売業者の連絡先一覧である。これらの企業はすべて、香港で古くから存在する鹿茸協会のひとつであるポー・サウ・トン人参鹿茸協会（香港參茸藥材寶壽堂商會、Po Sau Tong Ginseng & Antler Association Hong Kong Limited）の会員である。  
(<http://www.pst.org.hk/>)

一般に、卸売業者の利益幅は約10～20%、小売業者は約20～30%であるが、なかには小売・卸売レベルの両方で100%にも上る利益幅を得ている企業もある。このことからもわかるように、利幅の基準は存在しないようである。多くは個々の卸売・小売業者の販売能力や競争力によるところが大きい。

その一方で、消費者の商品知識は十分でなく、消費者保護の範囲も限られている。

## 10.2 卸売店、小売店

香港には鹿角製品を扱う卸売業者が数多く存在する。概して長く営業している業者ほど広く名が知られており、その多くは南北行（ナム・ペイ・ホン）と呼ばれる香港島西部の上環地区に集まっている。写真4では上環地区のメインストリートに密集する伝統的な漢方薬製品（鹿角や鹿茸など）の卸売・小売業者の店舗の様子を窺うことができる。

多くの卸売業者は、鹿角製品の輸入業者と小売業者も兼ねている。

小売レベルでは、数百軒もの中国漢方専門店が香港の至るところに点在している。これらの専門店では鹿角製品の他にも、朝鮮人参、乾燥した海産物やツバメの巣など、高価な健康補助食品や高級食材を販売していることが多い。写真5は香港の典型的な中国漢方薬専門店である。

これらの専門店の中には裕華國貨（Yue Hwa Chinese Products Emporium）や華潤百貨（China Resources）などの大手デパートが経営しているものもある。

香港では鹿茸を使った料理は家庭で調理されることが多い。鹿茸は高価な材料であり調理にも時間がかかるため、レストランで提供されることはあるが、それは馴染み客だけへの特別なサービスである。

## 11. 製品の種類、価格、料理のレシピと調理方法

---

### 11.1 製品種類

鹿角は通常、角全体、鹿角のゼラチン、鹿茸の薄切りのどれかに加工されて販売される。各々の加工品の中でも、とりわけその製品の加工方法によって等級が異なる。たとえば、鹿茸の薄切りには鹿角の中にまだ血が入っている状態で処理されたものもあれば、角が乾いてから加工された製品もある。

鹿角製品（角全体、鹿角のゼラチン、鹿茸の薄切り）の大多数は、ロシア、カナダ、ニュージーランド、中国本土、米国など限られた国々から輸入されている。供給国が異なれば、その製品は品質においても値段的にもまちまちである。

### 11.2 製品価格

2005年中、鹿角製品の平均輸入価格は米国産のキロ当たり 66.1 香港ドルからニュージーランド産の 265.9 香港ドルまでと幅があった（表15参照）。

国ごとの平均輸入価格差には、輸送コスト、営業コスト、鹿の種類、製品の品質などの違いが反映している。中国など同じ国が供給元でも、製品の等級差により平均輸入価格は大きく異なる。

一般的に、中国吉林省産の鹿角製品が最高級品とされる。小売価格は吉林省産の二枝に分かれた最高級の鹿角全体だとキロ当たり 6,000~7,000 香港ドル、それより低い等級のものはキロ当たり 1,000~5,000 香港ドルである。

一方、中国吉林省産の鹿茸薄切りの小売価格はテールあたり 3,200 香港ドル（グラムあたり 85.5 香港ドル）にも達するが、同じ供給元でも下級品だとテールあたり 190 香港ドル（グラムあたり 5.1 香港ドル）となる（表 16 参照）。写真 6 から 8 では、香港で販売されている異なる等級の鹿角、鹿茸の薄切り、その他の鹿関連製品を見ることができる。

### 11.3 料理のレシピと調理方法

冬に用いられる滋養強壮剤の主材料である鹿茸は、冬季に食されることが多い。中国漢方の見地からは、冬季には肉体的活動の多くを制限し、よく食べて身体に滋養をつける時期とされる。他の動物の多くは自然の法則に従って冬の間は冬眠し、活力を取り戻し生命を維持する。寒さに対する抵抗力をつけるためには脂肪分や肉を多く含む食物を食べることが必要である。この時期には代謝率が低下するため、身体が栄養豊富な食べ物をより良く吸収することができる。

前述のように、鹿茸は高価で市場における需要が少ないため、香港のレストランで鹿茸料理が提供されることはほとんどなく、主として家庭で調理される。その調理方法には、裕華國貨有限公司 (Yue Hwa Chinese Products Emporium Limited) が漢方薬剤製品の販売促進のために配布した、簡単な漢方料理のレシピの例のように、他の漢方材料を加えずに豚肉や鶏肉とともに鹿茸を水に入れて蒸すだけといった非常にシンプルなものもある（付録 17 参照）。

付録 18 には家庭で調理できる、より洗練された漢方薬料理のレシピである。この鹿茸と朝鮮人參のスープは、鹿茸と共に陽の漢方薬としてよく使われる黨參（デンシェン）を加えた、冬に陽を補う滋養強壮料理である。この料理は気を補強し、体力を増強し免疫力を高め、身体のエネルギーと食欲を増加するとされる。どの年齢層の人にも適するが、風邪やインフルエンザにかかっている人は食してはならない。

鹿茸には多くの等級や供給国があることから、鹿茸を使った料理の値段にも大きな幅がある。レシピに含まれる他の材料によっても料理の値段は異なる。例えば朝鮮人參を材料として使用している料理は非常に高価となる。概して、並程度の鹿茸を使用した簡単な料理だと一人前百香港ドル未満であるが、より高級な鹿茸やその他の高価な材料を使用したものは数千香港ドル以上もする。

## 12. 市場の将来性

---

## 12.1 香港の市場

中国の人々にとって、鹿茸は伝統的に人間の身体の平衡性、体力、全体的な健康を向上させる強壮剤としての効能を持つと考えられている。

ここ数年来、香港における鹿角製品消費量は一定していない。2005 年の消費量は推定 269.5 トン(5,340 万香港ドル) であり、主に老年層や病弱な人々に消費されている。

鹿茸については、各供給国、様々な鹿茸製品、そして最近増えてきた多くの健康商品間で市場競争が激しい。

鹿角製品は主として限定された一部の人々に対して魅力があり、かつ特定の季節に消費されるため、香港における鹿角製品の需要が将来飛躍的に成長することは期待できない。

鹿肉の場合と同じく、日本製品に対する優れた品質のイメージ等、日本には香港への鹿角製品輸出に関するいくつかの有利な点がある。

しかし、日本産鹿角製品が香港市場で本当に競争力を持つかどうかの決め手となる、重要なポイントは、製品の質と価格設定であろう。

## 12.2 その他の市場

香港から中国本土など他の地域向けの再輸出に関しては、より将来的な発展が期待できるかもしれない。

香港は世界有数の鹿角製品の加工・流通センターであり、また香港に輸入される鹿角製品の半分以上が毎年他国に再輸出されていることから、北海道産の鹿角製品を香港経由で他国に輸出する可能性を探ってみる価値は十分にあるだろう。

韓国と中国本土は、日本産の鹿角製品にとって特に大きな将来の市場発展性を秘めた国々である。鹿肉の場合と同様、中国本土は広大な市場を持ち、鹿茸の需要はかなり高い。

付録 19 には香港の主要な鹿茸輸出業者の連絡先一覧を掲載した。上記の国々における事業機会を開拓するうえで、これらの企業が日本のサプライヤーとのビジネスパートナーになる可能性もある。

北海道の輸出業者にとっては、中国本土で広範囲に及ぶ小売ネットワークを展開している中国漢方薬品の大手チェーンストアと、直接パートナー契約を結ぶ可能性を検討することも一案である。

全体的に見て、香港内における鹿角製品の市場発展性は、当面のあいだ停滞気味であろう。それよ

りも、その他の市場、とくに中国本土により大きな可能性が存在していることは明らかである。実際、毎年 1200 万人以上もの観光客が中国本土から香港を訪れ、数ある商品の中でも、とりわけ鹿角など漢方薬製品を購入している。世界有数の鹿角製品再輸出の中心地である香港は、北海道にとって、これらの国々に北海道産鹿角製品を販売するための絶好の足がかりとなりうるであろう。

## 表

表 1. 香港における鹿肉、羊肉、牛肉、豚肉の純輸入

	重量ベース (千 kg)				金額ベース (百万 HK ドル)			
	鹿肉	羊肉	牛肉	豚肉	鹿肉	羊肉	牛肉	豚肉
2001	n.a.	4718.7	41842.3	135021.2	n.a.	109.4	942.8	1787.6
2002	n.a.	5997.9	43032.6	146738.9	n.a.	147.2	912.7	1746.4
2003	n.a.	5724.8	47694.0	158269.1	n.a.	158.9	1123.3	1743.4
2004	11.31	5677.8	46011.6	161494.6	1.01	184.0	948.6	2026.1
2005	16.83	7014.2	47522.5	121618.7	1.55	209.4	1101.4	1811.2
2006 上半期	3.04	3313.4	23621.0	72494.1	0.23	98.0	600.6	946.2

注：純輸入＝輸入－再輸入－推定国内消費

n.a. = 入手不能

出典：香港特別行政区政府統計処 (Hong Kong Census and Statistics Department)

表 2. 香港の鹿肉の輸入（供給国別）

供給国	2004			2005			2006 上半期		
	千 kg	千 HK ドル	kgあたり HK ドル*	千 kg	千 HK ドル	kgあたり HK ドル*	千 kg	千 HK ドル	kgあたり HK ドル*
ニュージーランド	10.39	864.0	83.2	16.56	1500.0	90.6	2.89	201.0	69.7
オーストラリア	0.85	132.0	156.2	0.20	33.0	169.2			
イギリス				0.07	15.0	202.7	0.15	31.0	205.3
スウェーデン	0.07	15.0	205.5						
合計	11.31	1011.0	89.4	16.83	1548.0	92.0	3.04	232.0	76.4

\* 表中の数値ではなく、四捨五入前の元の数値により計算されたもの。

出典：香港特別行政区政府統計処 (Hong Kong Census and Statistics Department)

表 3. 鹿肉、羊肉、牛肉、豚肉の平均輸入価格 (kgあたりの香港ドル価格)

	鹿肉	羊肉*	牛肉*	豚肉*
2001	n.a.	23.2	22.5	13.2
2002	n.a.	24.5	21.2	11.9
2003	n.a.	27.8	23.6	11.0
2004	89.4	32.4	20.6	12.5
2005	92.0	29.9	23.2	14.9
2006 上半期	76.4	29.6	25.4	13.1

\*表 1 から計算。

n.a. = 入手不能

出典：香港特別行政区政府統計処 (Hong Kong Census and Statistics Department)

表4. 輸入された鹿肉、羊肉、豚肉、牛肉の小売価格

輸入肉	種類	小売価格 (100 グラムあたりの HK\$)
鹿肉	ニュージーランド産鹿肉チョップ	38.0
	ニュージーランド産鹿肉ラック (あばら肉)	38.0
羊肉	ニュージーランド産冷蔵ラムチョップ	30.0
	ニュージーランド産冷蔵ラムフィレ	39.0
豚肉	米国産冷蔵ポークロイン	25.0
	米国産ポーク ラック (首肉) チョップ	21.0
	米国産冷蔵ポーク テンダーロイン	27.0
牛肉	米国産黒豚／ポーク ロインステーキ	40.0
	米国産アンガス牛リブアイ ステーキ	48.4
	米国産リブアイ ステーキ	36.5
	オーストラリア産新鮮牛肉	25.6
	オーストラリア産純血和牛 (冷蔵ストリップロイン …小さめに切ったサーロイン)	180.0

出典：シティスーパー、於 2006 年 9 月 13 日

表5. 香港の鹿角製品#の輸入、再輸出、純輸入

	総輸入			再輸出			純輸入		
	千 kg	千 HK ドル	kgあたり HK ドル *	千 kg	千 HK ドル	kgあたり HK ドル *	千 kg	千 HK ドル	kgあたり HK ドル *
2001	579.8	140829.0	242.9	247.0	49048.0	198.5	332.8	91781.0	275.8
2002	968.3	218121.0	225.3	499.1	74092.0	148.4	469.2	144029.0	307.0
2003	884.7	166967.0	188.7	447.3	81008.0	181.1	437.4	85959.0	196.5
2004	921.7	184347.0	200.0	551.3	84734.0	153.7	370.5	99613.0	268.9
2005	756.9	118374.0	156.4	487.3	64975.0	133.4	269.7	53399.0	198.0
2006 上半期	320.9	37659.0	117.4	211.4	31966.0	151.2	109.5	5693.0	52.0

# 鹿角、鹿角のゼラチン、鹿茸を含む

\* 表中の数値ではなく、四捨五入前の元の数値により計算されたもの

出典：香港特別行政区政府統計處 (Hong Kong Census and Statistics Department)

表6. 鹿角製品#の総輸入に占める再輸出と純輸入のシェア

	総輸入		再輸出		純輸入	
	重量ベース	金額ベース	重量ベース	金額ベース	重量ベース	金額ベース
2001	100.0	100.0	42.6	34.8	57.4	65.2
2002	100.0	100.0	51.5	34.0	48.5	66.0
2003	100.0	100.0	50.6	48.5	49.4	51.5
2004	100.0	100.0	59.8	46.0	40.2	54.0
2005	100.0	100.0	64.4	54.9	35.6	45.1
2006 上半期	100.0	100.0	65.9	84.9	34.1	15.1
2001-2006 上半期	100.0	100.0	55.1	44.5	44.9	55.5

# 鹿角、鹿角のゼラチン、鹿茸を含む

出典：香港特別行政区政府統計處 (Hong Kong Census and Statistics Department)

表7. 香港の鹿角製品#の輸入（供給国別）

国名	2001		2002		2003		2004		2005		2006 上半期	
	千kg	千HKドル	千kg	千HKドル								
米国	40.5	7245.0	103.6	7675.0	69.3	7521.0	76.7	7477.0	72.1	4766.0	48.5	3417.0
カナダ	34.8	13747.0	104.5	26036.0	56.6	15328.0	93.1	15296.0	115.8	21782.0	18.9	5291.0
スウェーデン	12.6	311.0	2.2	89.0								
ノルウェー			5.0	242.0								
オーストリア			5.6	390.0	5.7	657.0			4.8	451.0	5.7	544.0
ドイツ	0.1	69.0	28.8	1715.0	49.4	4212.0	38.7	4062.0	32.6	2656.0	10.3	1337.0
スペイン	23.0	1724.0	67.0	5212.0	17.0	1661.0	50.8	4159.0	2.5	232.0	32.4	2544.0
イタリア					5.0	577.0					0.2	20.0
イギリス	0.2	25.0	10.4	903.0	5.4	469.0	2.0	207.0	8.7	918.0	0.1	10.0
カザフスタン	0.7	765.0	0.6	814.0	0.8	39.0						
ロシア	159.7	36150.0	334.4	94179.0	381.4	56366.0	365.4	85983.0	293.7	43785.0	154.7	13056.0
アルゼンチン	4.1	172.0	5.6	678.0	9.2	1482.0	3.8	279.0				
台湾	80.8	2070.0	83.2	1923.0	70.5	1634.0	24.4	693.0	45.4	2457.0	5.1	280.0
韓国	16.2	5382.0	18.4	14608.0	0.7	934.0	0.4	766.0	20.9	6615.0		
日本	2.7	4359.0										
中国	46.1	18254.0	90.6	26524.0	74.8	26621.0	106.3	29626.0	75.1	11774.0	10.7	2135.0
ナミビア											0.1	70.0
シンガポール	0.0	72.0							0.0	115.0		
オーストラリア	7.5	1420.0	0.9	192.0	3.2	963.0	7.3	2017.0	5.0	1551.0	1.1	197.0
ニュージーランド	150.9	49064.0	107.7	36940.0	135.6	48505.0	152.8	33781.0	79.9	21242.0	33.2	8756.0
オーストラリア及びオセニア									0.3	17.0		
合計	579.9	140829.0	968.3	218120.0	884.7	166969.0	921.7	184346.0	756.9	118361.0	320.9	37657.0

# 鹿角、鹿角のゼラチン、鹿茸を含む

出典：香港特別行政区政府統計處（Hong Kong Census and Statistics Department）

表8. 香港の鹿角製品#の輸入（供給国別シェア）

国名	2001		2002		2003		2004		2005		2006 上半期	
	重量ベース	金額ベース	重量ベース	金額ベース								
米国	7.0	5.1	10.7	3.5	7.8	4.5	8.3	4.1	9.5	4.0	15.1	9.1
カナダ	6.0	9.8	10.8	11.9	6.4	9.2	10.1	8.3	15.3	18.4	5.9	14.1
スペイン	4.0	1.2	6.9	2.4	1.9	1.0	5.5	2.3	0.3	0.2	10.1	6.8
ロシア	27.5	25.7	34.5	43.2	43.1	33.8	39.6	46.6	38.8	37.0	48.2	34.7
台湾	13.9	1.5	8.6	0.9	8.0	1.0	2.7	0.4	6.0	2.1	1.6	0.7
中国	7.9	13.0	9.4	12.2	8.5	15.9	11.5	16.1	9.9	9.9	3.3	5.7
ニュージーランド	26.0	34.8	11.1	16.9	15.3	29.1	16.6	18.3	10.6	17.9	10.4	23.3
その他	7.7	8.9	8.0	9.0	9.0	5.5	5.7	3.9	9.6	10.5	5.4	5.6
合計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

# 鹿角、鹿角のゼラチン、鹿茸を含む

\* 表7中の数値ではなく、四捨五入前の元の数値により計算されたもの

出典：香港特別行政区政府統計處（Hong Kong Census and Statistics Department）

表9. 香港の鹿角製品#の再輸出（原産国別）

国名	2001		2002		2003		2004		2005		2006上半期	
	千kg	千HKドル	千kg	千HKドル								
米国	18.6	681.0	33.1	3633.0	65.8	5452.0	45.1	3422.0	53.5	3792.0	67.1	5106.0
カナダ			13.1	2449.0	10.0	8197.0	29.0	3625.0	22.2	2177.0	4.3	404.0
イス											0.5	60.0
ノルウェー			5.0	258.0								
ドイツ			13.5	1007.0	25.2	2111.0	11.5	897.0	8.3	648.0		
スペイン							12.5	683.0				
イタリア											0.4	20.0
イギリス									0.1	0.0	0.6	30.0
ロシア	62.4	9424.0	194.4	17196.0	162.0	16905.0	169.7	31055.0	269.6	35726.0	104.8	16236.0
アルゼンチン					3.7	933.0	2.4	178.0				
台湾	10.3	317.0	3.4	449.0								
韓国											0.4	50.0
日本												
中国	8.6	1465.0	34.8	5971.0	6.5	8065.0	22.2	5713.0	7.6	3511.0	14.5	6169.0
オーストラリア			3.8	480.0	6.2	965.0	6.1	1063.0				
ニュージーランド	147.2	37161.0	198.1	42648.0	167.8	38381.0	252.8	38099.0	125.9	19105.0	18.9	3899.0
合計	247.0	49048.0	499.1	74091.0	447.3	81009.0	551.3	84735.0	487.2	64959.0	211.4	31974.0

# 鹿角、鹿角のゼラチン、鹿茸を含む

出典：香港特別行政区政府統計處（Hong Kong Census and Statistics Department）

表10. 香港の鹿角製品#の再輸出（原産国別シェア）

国名	2001		2002		2003		2004		2005		2006上半期	
	重量ベース	金額ベース	重量ベース	金額ベース								
米国	7.5	1.4	6.6	4.9	14.7	6.7	8.2	4.0	11.0	5.8	31.7	16.0
ロシア	25.2	19.2	39.0	23.2	36.2	20.9	30.8	36.6	55.3	55.0	49.6	50.8
中国	3.5	3.0	7.0	8.1	1.5	10.0	4.0	6.7	1.6	5.4	6.8	19.3
ニュージーランド	59.6	75.8	39.7	57.6	37.5	47.4	45.8	45.0	25.9	29.4	8.9	12.2
その他	4.2	0.6	7.7	6.2	10.1	15.0	11.2	7.7	6.2	4.4	3.0	1.7
合計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

# 鹿角、鹿角のゼラチン、鹿茸を含む

\* 表9中の数値ではなく、四捨五入前の元の数値により計算されたもの

出典：香港特別行政区政府統計處（Hong Kong Census and Statistics Department）

表 11. 香港の鹿角製品#の再輸出（仕向国別）

国名	2001		2002		2003		2004		2005		2006 上半期	
	千 kg	千 HK ドル	千 kg	千 HK ドル								
米国	0.8	620.0	1.0	576.0	0.4	214.0	9.0	2031.0	9.4	1752.0	3.1	597.0
カナダ	0.2	276.0	0.7	588.0	0.1	39.0	0.0	30.0	0.0	20.0		
台湾	7.0	529.0	106.3	4353.0	92.2	3241.0	8.1	316.0	8.9	347.0	4.9	303.0
フィリピン									82.7	5367.0		
マレーシア									0.0	49.0		
ベトナム					49.9	4349.0	51.7	5327.0	3.6	255.0		
マカオ	0.0	1.0			0.0	5.0	0.0	4.0				
韓国	49.3	14911.0	160.2	28435.0	107.5	28637.0	123.2	34949.0	103.2	26250.0	106.0	24259.0
日本	2.8	4199.0	4.2	5900.0	0.5	1052.0	0.4	856.0	0.8	476.0	0.6	216.0
中国	187.1	28512.0	226.7	34240.0	196.8	43448.0	358.8	41086.0	273.6	30185.0	96.8	6592.0
シンガポール					0.0	24.0	0.0	135.0	5.0	272.0		
合計	247.0	49048.0	499.1	74092.0	447.3	81009.0	551.3	84734.0	487.2	64973.0	211.4	31967.0

# 鹿角、鹿角のゼラチン、鹿茸を含む

出典：香港特別行政区政府統計處 (Hong Kong Census and Statistics Department)

表 12. 香港の鹿角製品#の再輸出（仕向国別シェア）

国名	2001		2002		2003		2004		2005		2006 上半期	
	重量ベース	金額ベース	重量ベース	金額ベース								
米国	0.3	1.3	0.2	0.8	0.1	0.3	1.6	2.4	1.9	2.7	1.5	1.9
台湾	2.8	1.1	21.3	5.9	20.6	4.0	1.5	0.4	1.8	0.5	2.3	0.9
韓国	19.9	30.4	32.1	38.4	24.0	35.4	22.3	41.2	21.2	40.4	50.2	75.9
中国	75.7	58.1	45.4	46.2	44.0	53.6	65.1	48.5	56.2	46.5	45.8	20.6
その他	1.3	9.1	1.0	8.7	11.3	6.7	9.5	7.5	18.9	9.9	0.2	0.7
全国家	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

# 鹿角、鹿角のゼラチン、鹿茸を含む

\*表 11 中の数値ではなく、四捨五入前の元の数値により計算されたもの

出典：香港特別行政区政府統計處 (Hong Kong Census and Statistics Department)

表 13. 香港の鹿角製品#の純輸入（供給国別）

国名	2001		2002		2003		2004		2005		2006 上半期	
	千 kg	千 HK ドル	千 kg	千 HK ドル	千 kg	千 HK ドル	千 kg	千 HK ドル	千 kg	千 HK ドル	千 kg	千 HK ドル
米国	21.9	6564.0	70.5	4042.0	3.6	2069.0	31.6	4055.0	18.6	974.0	-18.6	-1689.0
カナダ	34.8	13747.0	91.4	23587.0	46.6	7131.0	64.1	11671.0	93.6	19605.0	14.6	4887.0
スウェーデン	12.6	311.0	2.2	89.0								
スイス											-0.5	-60.0
ノルウェー		0.0	-16.0									
オーストリア		5.6	390.0	5.7	657.0			4.8	451.0	5.7	544.0	
ドイツ	0.1	69.0	15.3	708.0	24.2	2101.0	27.2	3165.0	24.3	2008.0	10.3	1337.0
スペイン	23.0	1724.0	67.0	5212.0	17.0	1661.0	38.3	3476.0	2.5	232.0	32.4	2544.0
イタリア					5.0	577.0					-0.2	0.0
イギリス	0.2	25.0	10.4	903.0	5.4	469.0	2.0	207.0	8.6	918.0	-0.5	-20.0
カザフスタン	0.7	765.0	0.6	814.0	0.8	39.0						
ロシア	97.3	26726.0	140.0	76983.0	219.4	39461.0	195.7	54928.0	24.1	8059.0	49.9	-3180.0
アルゼンチン	4.1	172.0	5.6	678.0	5.5	549.0	1.4	101.0				
台湾	70.5	1753.0	79.8	1474.0	70.5	1634.0	24.4	693.0	45.4	2457.0	5.1	280.0
韓国	16.2	5382.0	18.4	14608.0	0.7	934.0	0.4	766.0	20.9	6615.0	-0.4	-50.0
日本	2.7	4359.0										
中国	37.5	16789.0	55.8	20553.0	68.2	18556.0	84.1	23913.0	67.5	8263.0	-3.8	-4034.0
シンガポール	0.0	72.0						0.0	115.0			
オーストラリア	7.5	1420.0	-2.9	-288.0	-2.9	-2.0	1.2	954.0	5.0	1551.0	1.1	197.0
ニュージーランド	3.7	11903.0	-90.4	-5708.0	-32.2	10124.0	-99.9	-4318.0	-46.1	2137.0	14.4	4857.0
オーストラリア及びオセアニア									0.3	17.0		
合計	332.8	91781	469.3	144029.0	437.5	85960	370.5	99611.0	269.5	53402.0	109.5	5613.0

# 鹿角、鹿角のゼラチン、鹿茸を含む

出典：香港特別行政区政府統計處（Hong Kong Census and Statistics Department）

表 14. 香港の鹿角製品#の純輸入（供給国別シェア）

国名	2001		2002		2003		2004		2005		2006 上半期	
	重量ベース	金額ベース	重量ベース	金額ベース								
米国	6.6	7.2	15.0	2.8	0.8	2.4	8.5	4.1	6.9	1.8	-17.0	-30.1
カナダ	10.5	15.0	19.5	16.4	10.7	8.3	17.3	11.7	34.7	36.7	13.3	87.1
オーストリア	0.0	0.0	1.2	0.3	1.3	0.8	0.0	0.0	1.8	0.8	5.2	9.7
ドイツ	0.0	0.1	3.3	0.5	5.5	2.4	7.3	3.2	9.0	3.8	9.4	23.8
スペイン	6.9	1.9	14.3	3.6	3.9	1.9	10.3	3.5	0.9	0.4	29.6	45.3
ロシア	29.2	29.1	29.8	53.4	50.1	45.9	52.8	55.1	8.9	15.1	45.6	-56.7
台湾	21.2	1.9	17.0	1.0	16.1	1.9	6.6	0.7	16.8	4.6	4.7	5.0
韓国	4.9	5.9	3.9	10.1	0.2	1.1	0.1	0.8	7.8	12.4	-0.4	-0.9
中国	11.3	18.3	11.9	14.3	15.6	21.6	22.7	24.0	25.0	15.5	-3.5	-71.9
ニュージーランド	1.1	13.0	-19.3	-4.0	-7.4	11.8	-27.0	-4.3	-17.1	4.0	13.2	86.5
その他	8.3	7.6	3.4	1.6	3.2	1.9	1.4	1.2	5.3	4.9	-0.1	2.2
合計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

# 鹿角、鹿角のゼラチン、鹿茸を含む

\*表 13 中の数値ではなく、四捨五入前の元の数値により計算されたもの

出典：香港特別行政区政府統計處（Hong Kong Census and Statistics Department）

表 15. 香港の鹿角製品#の輸入（供給国別単価）

国名	平均輸入価格（キログラムあたり HK\$）*						
	2001	2002	2003	2004	2005	2006 上半期	2006 上半期
米国	178.9	74.1	108.5	97.5	66.1	70.5	92.8
カナダ	394.9	249.2	270.7	164.3	188.1	279.9	230.1
ロシア	226.4	281.7	147.8	235.3	149.1	84.4	195.1
中国	396.1	292.8	356.1	278.8	156.7	199.7	284.8
ニュージーランド	325.2	343.0	357.8	221.0	265.9	263.5	300.4
全体	242.9	225.3	188.7	200.0	156.4	117.4	195.4

# 鹿角、鹿角のゼラチン、鹿茸を含む

\*表 7 中の数値ではなく、四捨五入前の元の数値により計算されたもの

出典：香港特別行政区政府統計處（Hong Kong Census and Statistics Department）

表 16. 鹿角製品および鹿茸の小売価格

鹿角製品名	種類	小売価格（テールあたり HK\$）
鹿角（角全体）	吉林省産鹿角（特別級）	530(グラムあたり HK\$14.2)
	吉林省産（血液入り）鹿角	600(グラムあたり HK\$16.0)
鹿茸	吉林省産鹿茸薄切り（特級）	3,200(グラムあたり HK\$85.5)
	吉林省産鹿茸薄切り	2,300(グラムあたり HK\$61.4)
	吉林省産鹿茸（血液入り）	390(グラムあたり HK\$10.4)
	吉林省産 Ersha 鹿茸	240(グラムあたり HK\$6.4)
	鹿茸薄切り	190(グラムあたり HK\$5.1)

出所：裕華国貨有限公司

## 付録

---

### 付録 1. 香港の主な冷凍・冷蔵肉輸入業者

番号	冷凍肉輸入業者名	連絡先		
1	Ng Fung Hong Limited 五豐行有限公司	Address	8/F, China Resources Building, 26 Harbour Road, Wanchai, Hong Kong	
		Tel	(852) 2593 8777; (852) 2593 8789	
		Fax	(852) 2827 5051; (852) 2827 5051	
		Website	<a href="http://www.nfh.com.hk/">http://www.nfh.com.hk/</a>	
		E-mail	nfh@nfh.com.hk	
2	Dah Chong Hong Ltd - Provisions Division 大昌貿易行有限公司	Address	8/F, 20 Kai Cheung Road, Kowloon Bay, Kowloon, Hong Kong	
		Tel	(852) 2768 3388	
		Fax	(852) 2953 0163	
		Website	<a href="http://www.dch.com.hk">www.dch.com.hk</a>	
		E-mail	dch@dch.com.hk	
3	Glory Food International Ltd 明佳食品國際有限公司	Address	Room 1707, Greenfield Tower Concordia Plaza, 1 Science Museum Road, Tsim Sha Tsui East, Kowloon, Hong Kong	
		Tel	(852) 2851 8882	
		Fax	(852) 2850 6588	
		Website	<a href="http://www.gloryltd.com.hk">www.gloryltd.com.hk</a>	
		E-mail	info@gloryltd.com.hk	
4	Wilson Intl Frozen Foods (HK) Ltd 威信國際冷凍食品(香港)有限公司	Address	Room 2104D-F, Nan Fung Centre 264-298 Castle Peak Road, Tsuen Wan, New Territories, Hong Kong	
		Tel	(852) 2499 6223	
		Fax	(852) 2413 6255	
		Website	<a href="http://www.wilsonfoods.com.hk">www.wilsonfoods.com.hk</a>	
		E-mail	wilsonfd@wilsonfoods.com.hk	
5	Winful Food Supplies Ltd 宏峰食品有限公司	Address	Room 2001-03, 20th Floor Honour Industrial Centre, 6 Sun Yip Street, Chai Wan, Hong Kong	
		Tel	(852) 3525 1155	
		Fax	(852) 3525 1177	
		Website	<a href="http://www.winfulfood.com">www.winfulfood.com</a>	
		E-mail	info@winfulfood.com	
6	Etak International Ltd	Address	20/F, Methodist House, 36 Hennessy Road, Wan Chai, Hong Kong	
		Tel	(852) 2526 2371	
		Fax	(852) 2868 0055	
		Website	<a href="http://www.etak.com.hk">www.etak.com.hk</a>	
		E-mail	etak@etak.com.hk	
7	Kaitone Food Co Ltd	Address	17/F, Haleson Building, 1 Jubilee Street Central, Hong Kong	
		Tel	(852) 2525 0346	
		Fax	(852) 2845 3077	
		Website	<a href="http://www.kaitone.net">www.kaitone.net</a>	
		E-mail	wkoffice@kaitone.net	
8	Seven Round Co Ltd 沾祥有限公司	Address	2/F, Hing Lung Commercial Building, 68-74 Bonham Strand, Sheung Wan, Hong Kong	
		Tel	(852) 2545 9911	
		Fax	(852) 2851 0862	
		Website	<a href="http://www.sevenround.com">www.sevenround.com</a>	
		E-mail	admin@sevenround.com	
9	Woo Hing Hong (Frozen Meats) Limited 和興行(凍肉)有限公司	Address	37A, Leighton Road, G/F, Hong Kong.	
		Tel	(852) 2891 8215	
		Fax	(852) 2574 2613	
		Website	<a href="http://www.yp.com.hk/woohinghong/">www.yp.com.hk/woohinghong/</a>	
		E-mail		
10	Angliss Hong Kong Food Service Ltd 安得利中國有限公司	Address	47-51 Kwai Fung Crescent, Kwai Chung, New Territories, Hong Kong	
		Tel	(852) 2481 5111	
		Fax	(852) 2489 8861	
		Website	<a href="http://www.angliss.com.hk">www.angliss.com.hk</a>	
		E-mail	info@angliss.com.hk	
11	Lee Sang Meat Company Limited	Address	G/F, 115 Pei Ho Street, Sham Shui Po, Kowloon, Hong Kong	
		Tel	(852) 27281455	

	Fax	(852) 23810486
	Website	n. a.
	E-mail	Leesang.meat@hongkong.com

出所 : <http://hkdirectory.tdctrade.com>

## 付録 2.

### 輸入されたゲームミート（獣鳥獸肉）、食用肉および家禽肉に関する規制

#### 副規定（4）

##### 特定の食用肉、肉製品、および家禽肉の輸入制限

- (1) 副規定（2）に従って、何人も以下に掲げられたものを輸入してはならない。
  - (a) 食用肉または家禽肉で、
    - (i) 公的な証明書がないもの、及び
    - (ii) 副規定（5）に従って、積み替え証明書なく積み替えられたものである場合。
  - (b) 衛生署職員の書面による認可があり、かつ当該職員が課した条件に従っている場合を除き、直接輸入されたものか積み替えられたものかにかかわらず、ゲームミートまたは禁止されている肉類。
- (2) 衛生局職員の書面による認可があり、かつ当該職員が課すことのできる条件に従うならば、公的な証明書なしで食用肉または家禽肉を輸入することができる。
- (3) ゲームミート、食用肉、家禽肉、または副規定（1）または（2）により禁止されている肉類を輸入する者がある場合、衛生署職員は、
  - (a) 当該ゲームミート、食用肉、家禽肉、または禁止されている肉類を輸入した者に対し、それらの肉類を到着した衛生署検査官に検査のため引き渡すよう要求することができ、かつ
  - (b) 輸入されたゲームミート、食用肉、家禽肉または禁止されている肉類に関して、人間がそれらを食用としても安全で、健康を害することなく、食用に適していることを保証する目的のために望ましいと当該職員が考えるような条件を課し、あるいはそのような指示を発令することができる。
- (4) この規制の意図するところにより、食用肉または家禽肉は、それらが原産国から香港に向けて発送されたが、香港に輸入される以前に他国で荷揚げされ、かつ以下のどちらかに該当する場合、積み替えされたものとみなされる。
  - (a) それらが荷揚げされたのと同じ船舶、飛行機、または車両に戻されるか、または
  - (b) その国から輸出される以前に他の船舶、飛行機、または車両に移送された場合。そのような船舶、飛行機、または車両間で直接移送されるのか、輸出されるまで保管されるのかは関係ない。
- (5) 密封された冷蔵コンテナで香港に輸出された食用肉又は家禽肉に関しては、コンテナの封印がそのまま残っており、かつ原産国から香港への輸送中に何らかの方法で勝手に開封されていないことを、その食用肉または家禽肉を輸入する者が、衛生署職員に対し納得の行くよう立証できる場合には、積み替え証明書は必要とされない。

（L.N. 1989 の 116）

## 付録 3.

# 香港へのゲームミート輸入申請書



申請書送付先：  
 食物安全中心 (Centre for Food Safety)  
 食物環境衛生署 (Food and Environmental  
 Hygiene Department)  
 43<sup>rd</sup> Floor, Queensway Government Offices,  
 66 Queensway, Hong Kong.  
 電話番号 : (852) 2867 5560  
 ファックス番号 : (852) 2521 4784

香港への冷凍／冷蔵\* 食用肉／家禽肉／ゲームミート\*  
 輸入申請書

## 申請内容

### I. 輸入者に関する事項：

- (i) 会社名 :
- (ii) 担当者名 :
- (iii) 住所 :
- (iv) 電話番号 :

ファックス番号 :

### II. 食用肉／家禽肉／ゲーム (1)

(2)

### ミートについての記述 : (3)

(4)

### III. 輸入量 (キロ／トン\*) : (1) (2) (3) (4)

### IV. 原産国 :

### V. 原産国における屠殺場及び加工場の名前及び住所 :

### VI. 積み替えの有無 有／無\* (有る場合、通過国名／地名を明記のこと)

### VII. 香港特別行政区への交通手段 : 陸上／海上／空輸\*

### VIII. ラテン語の学術名 (ゲームミートのみ) :

申請者名 : (ブロック体で記入のこと)

署名及び社印 :

日付 :

注記 : (a) 「個人データ」については裏面の「目的陳述書」をご覧ください。  
 (b) \*印の箇所は必要ない記述を削除のこと。

FEHB 161 (8/2006)

## 付録 4.

### ゲームミートに関する輸入協定（プロトコル）：説明書

- 輸入協定（プロトコル）とは輸出国の当局と香港特別行政区食物環境衛生署（FEHD）との間で締結される一種の双務契約のことである。
- 協定の理論的根拠は香港市民の衛生と安全を保護することである。
- 通常、香港政府はその必要がない限り、率先してゲームミートに関する協定について貿易相手国と交渉することはない。そのような必要がある場合とはすなわち、香港に居住する者が当該ゲームミートを輸入したい場合や、輸出国の居住者がそのゲームミートを香港に販売したい場合である。ゆえに、個々の貿易パートナーとゲームミートに応じて、ケースバイケースで協定に関する交渉が行われ成立する。現在、香港はニュージーランド、オーストラリア、カナダ、中国本土、いくつかのヨーロッパ諸国と、鹿肉に関する協定を締結している。
- いったん一定の貿易パートナーとの協定が成立すると、その協定は変更を必要とする特別な事情が発生するまで継続することになる（例えば疫病の発生など）。
- それゆえ、日本の売り手がゲームミートを香港に輸出したいと考える場合、日本の関連当局に連絡を取り、食物環境衛生署との交渉を開始してもらうことが望ましい。一方、日本の売り手の相手先（すなわち香港の輸入業者）も食物環境衛生署に連絡して日本の関連当局との交渉の糸口を開いてもらうことが可能である。
- 完全に加工されたゲームミートは自由に輸入することができる。香港管轄区内では、衛生と安全性を確保するため、食物環境衛生署が別途これらの加工品を管理する方策を取っている。

#### 香港における区分：

##### 食用肉：

豚、牛、子羊（羊より）

##### 家禽肉：

鶏、ひな鳥、ガチョウ

##### ゲーム（輸出国との間に協定がないかぎり輸入禁止）：

ヤギ肉、ウサギ、ワニ、ハト、ダチョウなど。農場で飼養されたものか野生のものを狩猟したのかを問わない。

## 付録 5.

### 動植物（絶滅危惧種の保護）に関する法令

節	
第1節	一覧表
第2節	解釈
第2節 A	通過地において
第2節 B	別表に掲げられた種または規制されている薬品とみなされる品目
第3節	権限を持つ職員の任命
第4節	別表に掲げられた種、規制されている薬品、及び高度絶滅危惧種の輸入制限
第5節	別表に掲げられた種、規制されている薬品、及び高度絶滅危惧種の輸出制限
第6節	別表に掲げられた種、規制されている薬品、及び高度絶滅危惧種の所有制限
第7節	認可書の発行及び更新
第7節 A	虚偽の情報提供
第7節 B	高度絶滅危惧種に関する局長の認可権の制限
第8節	認可取り消し
第9節	認可書提示
第10節	情報請求件
第11節	捜査権その他
第12節	妨害
第13節	失効
第14節	顧問委員会
第15節	局長による申込書の特定
第16節	局長及び権限を持つ職員が行政長官の指導に従うべきこと
第17節	行政長官への嘆願
第18節	免除
第19節	別表の変更権
別表 1	別表に掲げられた動物
別表 2	別表に掲げられた動物器官
別表 3	別表に掲げられた植物
別表 4	料金
別表 5	特定動物
別表 6	

出所： [http://www.legislation.gov.hk/blis\\_export.nsf/home.htm](http://www.legislation.gov.hk/blis_export.nsf/home.htm)

## 付録 6.

### 動植物（絶滅危惧種の保護）に関する法令

#### 第(4)節

##### 別表に掲げられた種、規制対象薬品、および高度絶滅危惧種の輸入制限

- (1) 第18節に従い、第7節(1)に定められる場合及び第7節(1)により発行された認可書に従う場合を除き、何人も、自らのため、あるいはいかなる他人のためにも、別表に掲げられた動物、別表に掲げられた動物器官、あるいは別表に掲げられた植物を輸入してはならない。  
(1995 s.3 の改正 3)  
(1A) 前項(1)は、いかなる高度絶滅危惧種についても適用されない。 (1995 s.3 の追加 3)
- (2) 前項(1)に違反した者は罪を犯したものとみなし、段階5の罰金刑及び懲役6ヶ月の刑に処するものとする。 (1995 s.3 の改正 3)
- (3) 第18節に従い、第7節(1)に定められる場合及び第7節(1)により発行された認可書に従う場合を除き、何人も、自らのため、あるいはいかなる他人のためにも、規制されている薬品または高度絶滅危惧種を輸入してはならない。 (1995 s.3 の追加 3)
- (4) 前項(3)に違反した者は罪を犯したものとみなし、段階6の罰金刑及び懲役1年の刑に処するものとする。 (1995 s.3 の追加 3)
- (1989 s.4 の改正 25)

出所： [http://www.legislation.gov.hk/blis\\_export.nsf/home.htm](http://www.legislation.gov.hk/blis_export.nsf/home.htm)

## 付録 7.

### 保護対象の絶滅危惧種の鹿一覧

目・科	学名	一般名
Moschidae	Moschus 種	ジャコウジカ
Cervidae	Axis (=Cervus) porcinus annamiticus	Thai Hog Deer
	Axis calamianensis (=Cervus porcinus calamianensis)	Calamian Hog Deer or Philippine Deer
	Axis kuhlii (=Cervus porcinus kuhlii)	Kuhl's (Hog) Deer
	Blastocerus dichotomus	Marsh Deer
	Dama mesopotamica (=Cervus dama mesopotamicus)	Persian Fallow Deer
	Cervus duvaucelii	Swamp Deer
	Cervus elaphus bactrianus (excluding captive-bred animals)	Bactrian (Red) Deer
	Cervus elaphus hanglu	Kashmir Deer
	Cervus eldi	Brow-antlered Deer
	Hippocamelus species	Andean Guemal
	Megamuntiacus vuquangensis	Giant Muntjac
	Muntiacus crinifrons	Black Muntjac
	Ozotoceros bezoarticus	Pampas Deer
	Pudu mephistophiles	Pudu
	Pudu pudu	Chilean Pudu
Cervidae	Cervus elaphus barbarus	Barbary Red Deer
	Mazama americana cerasina	Guatemalan Red Brocket
	Odocoileus virginianus mayensis	Guatemalan White-tailed Deer

出所： [http://www.legislation.gov.hk/blis\\_export.nsf/home.htm](http://www.legislation.gov.hk/blis_export.nsf/home.htm)

## 付録 8.

### 香港の鹿肉卸売・小売業者(連絡先が判明したもの)

番号	チェーンストア名	連絡先	
1	City'Super (Presently selling chilled venison)	Address	Suites 1702-3, World Finance Centre, South Tower, 17 Canton Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon, Hong Kong
		Tel	(852) 2956-2668
		Fax	(852) 2956-0336
		Website	<a href="http://secure.citysuper.com.hk">http://secure.citysuper.com.hk</a>
		E-mail	
2	Great Food Hall ((Selling venison during Christmas and Thanksgiving))	Address	Pacific Place, 88 Queensway, Admiralty
		Tel	(852) 2918 9986
		Fax	
		Website	<a href="http://www.greatfoodhall.com/">http://www.greatfoodhall.com/</a>
		E-mail	
3	Woo Hing Hong 和興行(凍肉)有限公司 (Presently selling frozen venison)	Address	37A, Leighton Road, G/F, Hong Kong.
		Tel	(852) 2891 8215
		Fax	(852) 2574 2613
		Website	<a href="http://www.yp.com.hk/woohinghong/">www.yp.com.hk/woohinghong/</a>
		E-mail	
4	Dah Chong Hong Ltd - Provisions Division 大昌貿易行有限公司 (Stopped selling venison a few years ago)	Address	8/F, 20 Kai Cheung Road, Kowloon Bay, Kowloon, Hong Kong
		Tel	(852) 27683388
		Fax	(852) 29530163
		Website	<a href="http://www.dch.com.hk">www.dch.com.hk</a>
		E-mail	dch@dch.com.hk
5	Angliss Hong Kong Food Service Ltd (Presently importing venison)	Address	47-51 Kwai Fung Crescent, Kwai Chung, New Territories, Hong Kong
		Tel	(852) 2481 5111
		Fax	(852) 2489 8861
		Website	<a href="http://www.angliss.com.hk">www.angliss.com.hk</a>
		E-mail	info@angliss.com.hk

出所 : <http://hkdirectory.tdctrade.com>

## 付録 9.

レストランで提供される鹿肉料理（販売促進用ポスター）



実際の料理の写真 鹿肉ステーキの海老添え

## ■ 香煎鹿仔骨扒伴吉列蝦 (香芒提子汁)

New Zealand Venison Chop & Prawn Coffret in Mango & Grape Sauce清新的香芒提子汁酸酸甜甜，與來自紐西蘭的鹿仔骨扒異常配合，加上原隻吉列蝦，使人胃口大開，絕對是清新之選。

原價 \$188

推廣價 \$128

## ■ 莱茱莉法式鹿仔柳

Verjus Tenderloin Rossini萊茱莉為一種傳統法式汁醬，由乾薑、蘑菇、香草、忌廉、白蘭地、牛油燒汁等製成，配上來自紐西蘭的鹿仔柳，滋味無窮。

原價 \$178

推廣價 \$118

## ■ 紐西蘭羊仔骨扒(3枝骨)

Grilled New Zealand Lamb Chop (3 pieces)來自紐西蘭的羊仔骨扒，在大厨的精心炮製之下，保留著適量的水份，粗具口感，一試難忘。

原價 \$138

推廣價 \$98



出所： カフェ・ラグーン



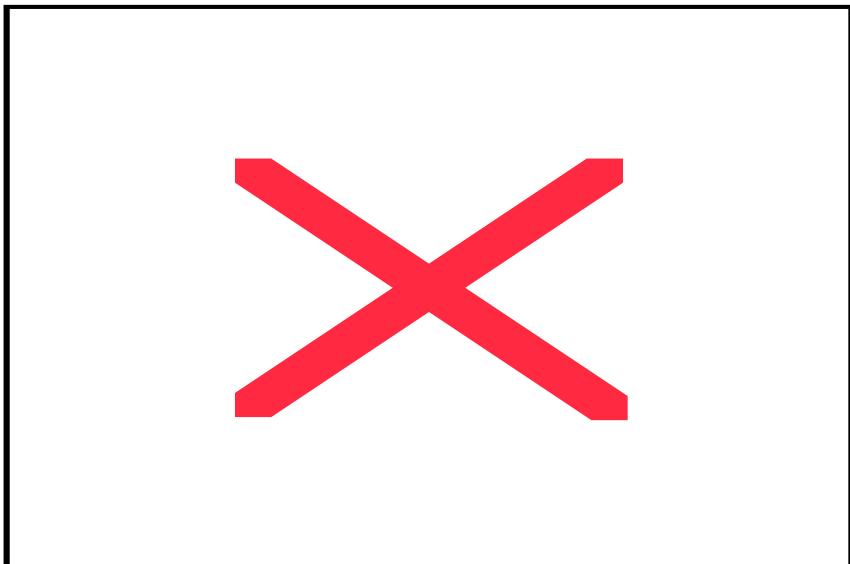
## 付録 10.

カフェ・ラグーンで提供されるプレミアム・ビーフステーキ料理の価格



## 付録 11.

ステーキ・エクスプレスで提供される牛肉と豚肉のステーキ料理の価格



**Top Poster (Left):**

- Menu Item:** See 牛柳 (Beef Steak)
- Price:** \$148-165
- Description:** 獨家總代理，不經任何醃製，不含天然飼養，不含抗生素，不含荷爾蒙。全部經過高溫熟成管理，煮到肉質十足，肉質鮮嫩，與成熟量和味。
- Signature:** 李德麟 特別介紹
- Offer:** 特價 \$78-92
- Logos:** 華昌公司, 廣東酒樓, 香港酒樓

**Bottom Poster (Right):**

- Menu Item:** 美國黑豚 U.S.A. Kurobuta (Berkshire) Pork Rack
- Price:** \$115起
- Description:** 全隻極黑豬最貴一磅黑豬棘扒(Pork Rack)。棘扒源自英國皇室御用的名產，在美國以最天然方法飼養，不含人工色素，肉質天下馳名，脂油份更帶有天然鮮甜味，故無需醃製，更不含瘦毛細胞，煮至8成熟最和味。
- Logos:** 美國黑豚, 美國農業部, 美國肉類監督局

## 付録 12.

### 西洋風鹿肉料理の家庭用レシピ

西洋料理名	材料	調理方法
鹿肉シチュー (アメリカ南部料理)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ベーコン 8~10 オンス</li> <li>• 角切り鹿肉 2 ポンド</li> <li>• 中位の大きさのかぶ 2 個 (大まかに切る)</li> <li>• ミックスベジタブル 1 缶 (15 オンス)</li> <li>• トマトソース 大 1 缶 (16 オンス)</li> <li>• 玉ねぎのみじん切り 1 カップ</li> <li>• 塩コショウ 少々</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 最初にベーコンを炒め、出た脂で小麦粉をまぶした鹿肉をきつね色になるまで焼く。</li> <li>2. 煮込み鍋に焼いた肉を入れ、ミックスベジタブル缶の汁を加える (野菜は冷蔵庫に入れておき、肉に火が通ったころ鍋に加える)。</li> <li>3. 16 オンス缶トマトソース、みじん切り玉ねぎ、切ったかぶを加える。(水が足りなければ必要なだけ加える。)</li> <li>4. 蓋をして強火で 3~5 時間 (弱火で 8~10 時間)、肉が柔らかくなるまで煮る。</li> <li>5. ミックスベジタブルとベーコンを加え、さらに 15 分間煮る。</li> </ol>
鹿肉ポットロースト (アメリカ南部料理)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 辛口赤ワイン 1 カップ</li> <li>• 水 1 カップ</li> <li>• 塩 小匙 1 杯半</li> <li>• ローリエ 大きめの葉 1 枚又は小さめの葉 2 枚</li> <li>• クローブ 6 粒</li> <li>• オールスパイス 小匙 1/2 杯</li> <li>• 玉ねぎ 大 1 個 (薄切りにする)</li> <li>• ロースト用鹿肉、チャック、またはランプ 約 4 1/2~6 ポンド</li> <li>• ベーコンを炒めて出た脂または食用油 大匙 2</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 深めの保存用容器に鹿肉を入れ、漬け汁をかけまわす。蓋をして 1 日から 2 日冷蔵庫に入れておく。</li> <li>2. 漬け汁から肉を取り出して乾かす。漬け汁は漉して取っておく。</li> <li>3. 中火のダッチオーブン (蓋付の鉄製焼き鍋) にベーコンの脂または食用油を敷き、ロースト肉を全面こんがりと焼く。</li> <li>4. 取っておいた漬け汁を半カップ加える。蓋をして 2~3 時間、肉が柔らかくなるまで、とろ火で煮る。</li> <li>5. 鍋に焦げ付かないように気をつけ、必要ならばマリネ液を加える。</li> <li>6. 皿にポットローストを取り出し、薄く切る。</li> <li>7. ソースが必要なら、焼き汁に小麦粉を水少々でといたものを混ぜてとろみをつけ、ローストの上にかけてもよい。ご飯またはバターをまぶしたパスタと共に供する。6~8 人前。</li> <li>8. 漬け汁を作るには、1 から 7 までの材料をよく混ぜ合わせる。</li> </ol>
クロックポット鹿肉バーべキュー (アメリカ南部料理)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 骨なし鹿肉 3 ポンド (1 インチ角に切って)</li> <li>• 玉ねぎのみじん切り 1 カップ</li> <li>• ピーマンのみじん切り 1/2 カップ</li> <li>• 水 1 カップ</li> <li>• インスタントのビーフコンソメまたは同様のスープベース 小匙 2 杯</li> <li>• トマトスープ 1 缶 (10 3/4 オンス)</li> <li>• ウースターソース 1/4 カップ</li> <li>• ガーリックパウダー 小匙 1 杯</li> <li>• 粉マスタード 小匙 1 杯</li> <li>• タイム 小匙 1 杯</li> <li>• パプリカ 大匙 1 杯</li> <li>• 黒砂糖 大匙 2 杯</li> <li>• バンズパン</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鹿肉の脂身を取り除き、クロックポットまたは煮込み鍋に入れる。</li> <li>2. 玉ねぎ、ピーマン、水 1 カップを加える。ビーフコンソメを入れる。蓋をして弱火で 8~10 時間、肉によく火が通り、フォークで簡単にほぐせるくらいに柔らかくなるまで調理する。</li> <li>3. 汁気が 1/2 カップ位になるまで煮たら、残りの材料を加えてよく混ぜる。</li> <li>4. 蓋をして弱火で 1 時間ほど、時々かき混ぜながら煮る。調理が終わる頃には肉がほろほろに崩れるほどになる。</li> <li>5. 半分に切ってトーストしたバンズパンにかけて供する。</li> </ol>

ジェニーズ・ クロックポット鹿肉シチュー（アメリカ 南部料理）	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 植物油 大匙2杯</li> <li>• ロースト用鹿肉（1インチ角に切る）1ポンド</li> <li>• 塩コショウ</li> <li>• ビーフ・マッシュルームスープ 1缶</li> <li>• ビーフヌードルスープ 1缶</li> <li>• 生または缶詰マッシュルーム（乱切りにする）8オンス</li> <li>• ガーリックパウダー 小匙1/2杯</li> <li>• オニオンパウダー 小匙1/2杯（好みで）</li> <li>• ウースターソース 小匙2杯</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鹿肉に塩コショウする。</li> <li>2. フライパンに植物油大匙2杯を強火で熱し、鹿肉の表面をさっと焼きつける。</li> <li>3. クロックポットに鹿肉、スープ、マッシュルームを入れる。</li> <li>4. ガーリックパウダー、オニオンパウダー、ウースターソースで味付けする。</li> <li>5. 蓋をして弱火で9~11時間、または強火で4時間半から5時間半調理する。</li> <li>6. ご飯と共に供すると一層美味しく感じられる。</li> </ol>
スイス風鹿肉 ステーキ（ア メリカ南部料 理）	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ステーキ用鹿肉 3ポンド</li> <li>• 小麦粉 約1/2カップ</li> <li>• コショウ 小匙1/4杯</li> <li>• 塩 小匙1/2杯</li> <li>• ガーリックソルト 小匙1/2杯</li> <li>• リプトン・オニオンスープミックス 1袋</li> <li>• マッシュルームスープ 1缶</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 小麦粉、塩、コショウ、ガーリックソルトを混ぜ合わせる。</li> <li>2. 鹿肉に上記の粉をまぶしつける。肉叩き器で叩いて肉を柔らかくする。</li> <li>3. 厚めのフライパンで肉をこんがりと焼く。ロースト用鍋又は煮込み用鍋に移す。2種類のスープを加え、ロースターなら163℃で3時間、煮込み用鍋なら強火で4時間調理する。</li> <li>4. じゃがいも、人参、玉ねぎ等の野菜を加えてよい。</li> </ol>
鹿肉の照り焼 き風ミートボ ール	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 鹿挽肉 1ポンド</li> <li>• 玉ねぎ（みじん切り） 1/4カップ</li> <li>• 小麦粉 1/4カップ</li> <li>• 卵 1個</li> <li>• 塩 小匙1杯</li> <li>• コショウ 小匙1/4杯</li> <li>• 醤油 1/4カップ</li> <li>• 食用油 大匙1杯</li> <li>• シエリー酒 大匙1杯</li> <li>• 水 1/2カップ</li> <li>• 黒砂糖 大匙2杯</li> <li>• おろしショウガ 小匙1/8杯</li> <li>• ガーリックソルト 小匙1杯</li> <li>• コーンスターク 小匙2杯</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鹿挽肉、玉ねぎ、小麦粉、卵、塩、コショウ、醤油大匙1杯を混ぜ合わせる。ミートボールの形に丸める。</li> <li>2. 大き目のフライパンに油を熱し、ミートボールを焼く。</li> <li>3. ダッチオーブンに残りの材料を混ぜ合わせて入れる。ミートボールを加えて約30分間弱火で煮る。</li> </ol>
鹿肉のカレー 風味（りんご と玉ねぎ入り カレー風味の 鹿肉レシピ、 ご飯によく合 う。）	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 玉ねぎのみじん切り 1カップ</li> <li>• セロリ 3本（みじん切りにする）</li> <li>• りんご 2個（みじん切りにする）</li> <li>• 植物油またはショートニング 1/4カップ</li> <li>• カレー粉 小匙2杯</li> <li>• 塩 小匙1杯</li> <li>• コショウ 小匙1/8杯</li> <li>• おろしショウガ 小匙1/4杯</li> <li>• タバスコソース 小匙1/4杯</li> <li>• ウースターソース 小匙1 1/2杯</li> <li>• ビーフコンソメ 2カップ</li> <li>• 小麦粉 大匙2杯</li> <li>• 調理済み角切り鹿肉 2ポンド</li> <li>• エバミルク 1カップ</li> <li>• 卵黄（よくほぐして） 1個</li> <li>• ご飯 3カップ</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 玉ねぎ、セロリ、りんごを油できつね色になるまで炒める。カレー粉を加え、5分間弱火で煮る。</li> <li>2. 残りの調味料とコンソメを加え、20分間弱火で煮込む。</li> <li>3. 水大匙約1杯を小麦粉に混ぜペースト状にし、煮汁に加えてよくかき混ぜながら5分間とろみがつくまで煮る。</li> <li>4. 火からおろし、1時間そのまま置いておく。</li> <li>5. 再度加熱し、食べる直前に調理した肉、エバミルク、卵黄を加える。</li> <li>6. かき混ぜながらふつふつと沸いてくる直前まで煮込む。常にかき混ぜ、沸騰させないこと。ご飯にかけて供する。</li> </ol>

鹿肉とソーセージのパイ（鹿挽肉とイタリアン・ソーセージ入りパイ）	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 鹿挽肉 1 ポンド</li> <li>• 目の細かいパン粉 1/2 カップ</li> <li>• オニオンパウダー 小匙1杯</li> <li>• 塩 小匙1/2 杯</li> <li>• 焼いていないパイ生地 9 インチのもの 1皿</li> <li>• 甘口イタリアン・ソーセージ 3 本</li> <li>• トマト 2 個</li> <li>• おろしたchedarチーズ 1 カップ</li> <li>• あまり辛くない唐辛子 1 缶 (4 オンス) (小口切りにする)</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鹿挽肉、パン粉、塩、オニオンパウダーを混ぜ合わせる。よくこねてからパイ皿に押し付けるように入れる。</li> <li>2. ソーセージのケーシング（薄皮）を取り除き、よくつぶして、パイ皿の挽肉の上に平らにのばす。ふちは 1/2 インチほど残す。</li> <li>3. 177°Cのオーブンで 30~40 分焼き、肉に完全に火が通ったらオーブンから取り出す。</li> <li>4. トマトの皮をむきスライスする。1 枚を半分に切りパイのふちの周りに並べる。</li> <li>5. トマトの上におろしたチーズを振りかける。</li> <li>6. 唐辛子を輪に並べたトマトの内側に置く。</li> <li>7. 350F 度のオーブンに戻し、さらに 10 分間焼く。</li> <li>8. 焼きあがったらすぐに供する。じゃがいも、緑の野菜又はサラダを付け合せる。4~6人前。</li> </ol>
----------------------------------	--	--

## 付録 13.

### 鹿肉を使った伝統的な漢方料理

漢方料理名	材料	調理方法
蘿蔔と鹿肉のスープ	<p>2~3人前：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 鹿肉 640 グラムまたは 1.5 ポンド</li> <li>- <u>蘿蔔</u> (大根) 640 グラム</li> <li>- <u>生姜</u> (生姜) 薄切り 4 片</li> <li>- 青ねぎ 2 本</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 蘿蔔を洗い、皮をむいて大きめに切る。</li> <li>2. 鹿肉を洗い、2 インチ角に切る。沸騰したお湯に 2~3 分つけて湯がいてから取り出し、水気を切る。</li> <li>3. 材料すべてを適量の水（約 3 リットル）と共に鍋に入れ、沸騰させる。</li> <li>4. あくをすくい、火を弱めて 4 時間煮立たせ、煮汁が 1/3 ほどになるまで煮つめる。</li> <li>5. 調味料を加えて供する。スープの中身はメインの料理として食べられる。</li> </ol>

**適応する症状：**  
陽の不足により起きる風邪で咳や痰が出るとき。

**治療効果：**  
腎と陽の気を養い、毒素を排して消化を助け、痰を切り咳を鎮め、血行を良くして陽のエネルギーを増加させる。

**供用時の注意：**  
熱があるとき、風邪やインフルエンザにかかっている時は適しない。

## 付録 14.

## 家庭で調理できる鹿肉料理のレシピ (シティ・スーパーの販売促進用ビラ)

**What's cooking?**

**Grilled Venison Chop marinated with Citrus Fruits**

**Summer main dish**

**Ingredients:** (Serving 4)

- 350g venison chops
- 3 baby potatoes, halved
- 1 onion, halved
- 1 eggplant, sliced
- 1 bell pepper, sliced
- Olive Oil
- 20g unsalted butter
- Sea salt and pepper to taste

**Method:**

**Marinade:**

1. Put all listed ingredients of marinade in a blender and blend well.
2. Add pepper and olive oil to taste. Avoid adding salt directly on the venison chops.
3. Put venison chop to marinade for at least 24 hours.

**Grilling:**

1. Preheat oven to 220°C.
2. Add olive oil and butter in a hot skillet.
3. Fry the venison chops until both sides are golden, and then place it into the oven and grill for 7 minutes.
4. Garnish with your choice of grilled vegetable and serve immediately.

**Chef Introduction:**

Miss Charmaine Cheung, the first executive chef of the super life culture studio at New Town Plaza store, is in charge of every cooking class held in the studio, and to create innovative recipes making use of all the best seasonal picks at city super.

**Suggested Shopping List:**

- Venison Rack Chops (New Zealand)
- Red Bell Pepper (Holland)
- Canary Clarified Butter (New Zealand)

Item No: 300213795  
Item No: 060106027  
Item No: 300294076

Collaboration with

**Weltle** **LEICHT** **Calphalon** **bodum** **LE CHAMONIX**



骨付き鹿肉のグリル～シトラスマリネ～

- Times Square, Basement One, Customer Service Hotline: 2506 2888
- Harbour City, Level Three, Customer Service Hotline: 3375 8222
- IFC Mall, Level One, Central, Customer Service Hotline: 2334 7128
- New Town Plaza 1, Level 2, Shop 204-214, Customer Service Hotline: 2603 3488
- Please visit our website: [www.citysuper.com](http://www.citysuper.com)

## 柑橘類でマリネした骨付き鹿肉のグリル

材料：(4人前)

- ・ 骨付き鹿肉チョップ 360 グラム
- ・ 新じやが 3 個 (半分に切る)
- ・ 玉ねぎ 1 個 (半分に切る)
- ・ 茄子 1 個 (薄切りにする)
- ・ ピーマン 1 個 (薄切りにする)
- ・ オリーブオイル
- ・ 無塩バター 20 グラム
- ・ 塩コショウ 少々

漬け汁用：

- ・ オレンジ 1 個 (薄切りにする)
- ・ 生姜 3 個 (薄切りにする)
- ・ にんにく 3 個 (つぶして)
- ・ グレープフルーツ 半個 (薄切りにする)
- ・ ローズマリー 2 本
- ・ セージの葉 3 枚

調理方法：

漬け汁を作る：

1. 漬け汁の材料をすべてミキサーに入れ、よく攪拌する。
2. コショウとオリーブオイルを少々入れる。鹿肉チョップには直接塩を振らないこと。
3. 鹿肉チョップを漬け汁に浸し、最低 24 時間そのままにしておく。

焼き方：

1. オーブンを 220℃ 度に温める。
2. 热したフライパンにオリーブオイルとバターを加える。
3. 鹿肉チョップを入れ、両面がこんがりきつね色になるまで焼いたあと、オーブンに入れ 7 分間グリルする。
4. 好みでグリルした野菜をつけ合わせ、焼き立てをいただく。

シェフ紹介：

ニュータウン・プラザのスーパー・ライフ・カルチャークラブで最初のエグゼクティブ・シェフに任命されたシャーメイン・チョン女史は、スタジオで開催される料理教室をすべて担当しています。シティスーパーで入手できる、季節の特産品を使った新しいレシピを考案していただきました。

買い物リストに加えたいアイテム：

- |   |              |
|---|--------------|
| ・ 骨付き鹿肉チョップ (ニュージーランド産)   | 品番：300213705 |
| ・ 赤ピーマン (オランダ産)   | 品番：060100027 |
| ・ キャナリー・精製バター (ニュージーランド産)   | 品番：300294076 |
| ・ タイムズスクエア、地下 1 階、カスタマーサービス・ホットライン： 2506 2888                           |              |
| ・ ハーバーシティ、レベル 3、カスタマーサービス・ホットライン： 2375 8222                             |              |
| ・ I F C モール、レベル 1、セントラル、カスタマーサービス・ホットライン： 2234 7128                     |              |
| ・ ニュータウンプラザ 1、レベル 2、ショップ 204-214、カスタマーサービス・ホットライン： 2603 3488            |              |
| ウェブサイトもご覧ください： <a href="http://www.citysuper.com">www.citysuper.com</a> |              |

## 付録 15.

### 香港の主要な鹿角・鹿茸輸入業者

番号	鹿茸輸入業者名	連絡先	
1	Cheong Hing Imp & Exp Limited 昌興進出口有限公司	Address	Room 1402, Bonham Commercial Centre, 44 Bonham Strand West, Sheung Wan, Hong Kong
		Tel	(852) 31059681
		Fax	(852) 31059683
		Website	
		E-mail	ngaicp@i-cable.com
2	Tsang Fook Kee Medicine Company 曾福記藥行	Address	G/F, 5 Ko Shing Street, Sheung Wan, Hong Kong
		Tel	(852) 25402952
		Fax	(852) 25596207
		Website	
		E-mail	jtch@pacific.net.hk
3	Tak Tai Ginseng Firm Ltd _ 大參行有限公司	Address	G/F, 201-203 Wing Lok Street, Sheung Wan, Hong Kong
		Tel	(852) 25439780
		Fax	(852) 25442551
		Website	taktaiginsengfirm.com
		E-mail	info@taktaiginsengfirm.com
4	Wing Sang Wholesale Limited 永生行批發有限公司	Address	Shop B-D, G/F, Ko Shing Building, 48-66 Ko Shing Street, Sheung Wan, Hong Kong
		Tel	(852) 25480970
		Fax	(852) 28584974
		Website	
		E-mail	wsang@netvigator.com
5	Lung Cheong Hong Medicine Co Ltd 隆昌行參茸有限公司	Address	G/F, 15 Queen's Road West, Sai Ying Pun, Hong Kong
		Tel	(852) 25440818
		Fax	(852) 25412441
		Website	
		E-mail	hoseyhk@netvigator.com
6	Hang Hing Company 恒興行	Address	All floors, 19 Ko Shing Street, Sheung Wan, Hong Kong
		Tel	(852) 25480153
		Fax	(852) 28582749
		Website	www.hanghing1960.com.hk
		E-mail	shirley@hanghing1960.com.hk
7	Hing Fat Hong 興發行	Address	Flat C, 5/F, Lee Wah Mansion, 111-117 Des Voeux Road West, Sai Ying Pun, Hong Kong
		Tel	(852) 28588732
		Fax	(852) 25464893
		Website	
		E-mail	hingfathong132@netvigator.com
8	Grandick Trading Limited 格迪貿易有限公司	Address	18/F, 1 Des Voeux Road West, Sheung Wan, Hong Kong
		Tel	(852) 25400018
		Fax	(852) 25400641
		Website	www.grandick.com
		E-mail	info@grandick.com
9	The Fazio Group Of Companies Limited	Address	Unit H, 5/F, Imperial Building, 58-66 Canton Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon, Hong Kong
		Tel	(852) 27362281
		Fax	(852) 27361600
		Website	
		E-mail	
10	Sun Yuen Company 新源公司	Address	Flat H, 9/F, Welland Building, 368 Queen's Road Central, Sheung Wan, Hong Kong
		Tel	(852) 25422237
		Fax	(852) 25443829
		Website	
		E-mail	fy_kwan@hotmail.com
11	Tin On Sing Medicine Trading Co 天安城參茸藥材貿易公司	Address	Block L & M, G/F, Ko Shing Building, 48-66 Ko Shing Street, Sai Ying Pun, Hong Kong
		Tel	(852) 25495156
		Fax	(852) 25596429
		Website	

		E-mail	li@tinonsing-biz.com.hk
12	Melissa International Ltd _ 嘉國際有限公司	Address	Room 1501, Chung Ying Building, 20-20A Connaught Road West, Sheung Wan, Hong Kong
		Tel	(852) 25455606
		Fax	(852) 25444889
		Website	
		E-mail	nphsyd@nampeihong.com
13	Nam Pei Hong Sum Yung Drugs Co Ltd 南北行參茸藥材有限公司	Address	Units 20-23, 23/F, Grandtech Centre, 8 On Ping Street, Siu Lek Yuen, Sha Tin, New Territories, Hong Kong
		Tel	(852) 26370728
		Fax	(852) 26370810
		Website	
		E-mail	nphsyd@nampeihong.com
14	Pak Shing Tong Ginseng Co Ltd 百成堂參燕棧	Address	G/F, 2 Bonham Strand West, Sheung Wan, Hong Kong
		Tel	(852) 25411021
		Fax	(852) 25416009
		Website	www.pakshingtong.com
		E-mail	info@pakshingtong.com
15	Wing Lee Ginseng Co 永利參茸行	Address	Flat C, 10/F., Kai Tien Mansion, Quarry Bay, Hong Kong
		Tel	(852) 23676551
		Fax	
		Website	
		E-mail	
16	Way Chong Co Ltd _ 莊集團有限公司	Address	Flat F, 17/F, The Panorama, 520 Castle Peak Road, Tsuen Wan, New Territories, Hong Kong
		Tel	(852) 24166110
		Fax	(852) 24172664
		Website	
		E-mail	mmcwchl@sina.com.cn
17	Duk San Co _ _ 公司	Address	1/F, Everglory Centre, 1B Kimberly Street, Tsim Sha Tsui, Kowloon, Hong Kong
		Tel	(852) 29540828
		Fax	(852) 29540829
		Website	
		E-mail	duksanco@netvigator.com
18	Pak Wing Hong Kong Trading Limited 柏榮香港貿易有限公司	Address	G/F, 9 Lai On Lane, Chiu Kwong Street, Sai Ying Pun
		Tel	(852) 25469261
		Fax	(852) 25469956
		Website	
		E-mail	
19	Sun Lan Hong 新蘭行	Address	Whole Building, 24-26 Hillier Street, Sheung Wan, Hong Kong
		Tel	(852) 25435388
		Fax	(852) 25418514
		Website	
		E-mail	hksun@hknet.com

出所 : <http://hkdirectory.tdctrade.com>

## 付録 16.

### 香港の主要な鹿角製品卸売・小売業者

	会社名	住所	電話番号
1	天祥號	香港水坑口街二十號地下	(852) 2543 3195
2	百成堂參茸行有限公司	香港上環文咸西街二號地下	(852) 2541 1021
3	百昌堂	香港上環文咸西街十二號	(852) 2543 3169
4	永協成參茸行有限公司	香港上環文咸西街 45 號地下	(852) 2543 3551
5	恒昌泰參茸藥材行有限公司	香港上環高陞街 21-23 號地下	(852) 2548 9132
6	同豐泰參茸行有限公司	香港皇后大道中 188 號地下	(852) 2517 1230
7	福生泰南北藥材行	香港上環高陞街 35 號地下	(852) 2546 9211
8	廣安昌參茸行有限公司	香港上環文咸西街 59-67 號金日集團中心 4 樓全層	(852) 2543 6012
9	兆興昌參茸行有限公司	香港上環文咸西街 44-46 號南北行商業中心 503 室	(852) 2544 0862
10	百草堂	香港禧利街 24-26 號地下	(852) 2543 5388
11	裕和興企業有限公司	香港上環皇后大道西 7 號地下	(852) 2543 0399
12	恒豐泰參茸行有限公司	香港上環文咸西街 59-67 號金日集團中心 4 樓全層	(852) 2548 6166
13	寶安隆參茸幼藥行	香港上環_ 輔道西 32-36 號 14 字樓	(852) 2517 2728
14	寶利華參茸行有限公司	香港上環永樂街 130 號地下	(852) 2545 3991
15	協生祥參茸行	香港上環干諾道西 10 號地下	(852) 2549 3998
16	永泰隆參茸行有限公司	香港上環文咸西街 44 號一樓 103 室	(852) 2543 1792
17	盛興隆參茸(香港)有限公司	香港上環文咸西街 39-41 號地下	(852) 2854 2030
18	元亨利參茸行有限公司	香港上環文咸西街 44-46 號南北行商業中心 503 室	(852) 2541 2308
19	永利興參茸行有限公司	香港上環文咸西街 27-29 號乾泰隆大廈 2 字樓 1 室	(852) 2541 1877
20	大昌參茸行	香港上環永樂街 229 號地下	(852) 2543 3713
21	永昌泰參茸行有限公司	香港上環皇后大道西 157 號地下	(852) 2547 9002
22	福源興參茸有限公司	香港_ 輔道西 40-50 號西區中心大廈 705 室	(852) 2540 4019
23	大利參茸行有限公司	香港上環文咸西街 44-46 號南北行商業中心 802-803 室	(852) 2559 9219
24	澤揚有限公司	香港干諾道西 62-63 號時代商業大廈 15 字樓	(852) 2546 1662
25	敦信行有限公司	香港上環文咸西街 36 號地下	(852) 2543 1500
26	源興參茸貿易公司	香港皇后大道西 70 號地下	(852) 2541 9527
27	恒發參茸行有限公司	香港上環文咸西街 44 號地下	(852) 2545 7083
28	長安參茸貿易有限公司	香港上環文咸西街 43 號地下	(852) 2544 2566
29	_ 興參行有限公司	香港上環文咸東街 92 號地下	(852) 2543 7172
30	亞洲參茸行有限公司	香港上環文咸東街 83-85 號地下	(852) 2544 3977
31	瑞興參茸有限公司	香港上環文咸東街 114 號地下	(852) 2815 1266
32	華_ 參行有限公司	香港上環文咸西街 59-67 號金日集團中心地下 D 鋪	(852) 2541 2388
33	廣祺昌貿易有限公司	香港上環文咸西街 59-67 號金日集團中心 4 樓全層	(852) 2548 6166
34	萬全昌參茸行	香港文咸西街 31-33 號永裕大廈 4 字樓 B 座	(852) 2544 1605
35	林記藥業有限公司	香港上環_ 輔道西 60 號地下	(852) 2540 1487
36	恒興隆參茸行有限公司	香港文咸西街 44-46 號 201 室	(852) 2850 5993
37	東益參茸行	香港上環高陞街 37 號泰發大廈 8 字樓 E 座	(852) 2540 7489
38	新興泰參茸行有限公司	香港上環永樂街 204-210 號_ 發大廈 2 字 F 座	(852) 2858 5766
39	永興堂參茸行	香港上環文咸西街 27 號 1 樓 A 座	(852) 2850 4781
40	潤豐參茸行有限公司	香港上環文咸西街 44-46 號 201 室	(852) 2857 7612
41	永興參茸行	香港上環文咸西街 52 號 20 樓 A 座	(852) 2851 1893
42	信和興參茸行有限公司	香港干諾道西 20 號 A 地下	(852) 2858 5981
43	明豐參茸有限公司	香港上環高陞街 25-29 號合隆大廈 11 字樓 1101A 室	(852) 2549 6100
44	健一有限公司	香港上環_ 輔道西 25 號_ 輔大廈 10 字樓 1003 室	(852) 2975 8760
45	大成燕窩參茸專門店	香港上環文咸東街 56 號地鋪	(852) 2542 1119
46	柏泰參茸有限公司	香港上環皇后大道西 368 號偉利廣場 5 字樓 505 室	(852) 2544 7121

出所：香港參茸藥材寶壽堂商會（ボー・サウ・トン香港人参鹿茸協会）(<http://www.pst.org.hk/>)

## 付録 17.

## 鹿茸を使った簡単な漢方料理

出所：裕華國貨有限公司



**鹿茸**

為鹿科動物梅花鹿或馬鹿的雄鹿頭上未骨化密生茸毛的幼角

【主要產地】吉林、遼寧、黑龍江等地  
 【性味歸經】味甘、咸；性溫；歸腎、肝經  
 【功能主治】壯腎陽，益精血，強筋骨  
 【用量用法】二至三錢；加少許肉類炖服  
 【使用注意】感冒發熱痰多者忌用

**鹿尾兜**

為鹿科動物梅花鹿或馬鹿的離鹿尾兜

【主要產地】吉林、遼寧、黑龍江等地  
 【性味歸經】味甘、咸；性溫；歸腎、肝經  
 【功能主治】滋補助陽，生精補髓；男子虛勞精衰，腰膝痠弱等症  
 【用量用法】二至三錢；加入杜仲、巴戟、杞子等補腎藥材  
 煎服或加肉類炖服

**鹿鞭**

為鹿科動物梅花鹿或馬鹿雄性的外生殖器

【主要產地】吉林、遼寧、黑龍江等地  
 【性味歸經】味甘、咸；性溫；歸肝、腎、膀胱經  
 【功能主治】補腎助陽，益精；用於腎虛，腰膝酸痛等症  
 【用量用法】五錢至一兩；配杜仲、巴戟、牛七、枸杞  
 泡酒服用或加少許肉類炖服

**地道藥材盡在其中**

**裕華國貨**

# 名優地道藥材介紹

**地道藥材盡在其中**

## 付録 18.

### 鹿茸を使用した伝統的な漢方料理

漢方料理名	材料	調理方法
鹿茸と黨参のスープ	<p>2人前：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 鹿茸 10 グラム</li> <li>- <u>黨參</u> 40 グラム</li> <li>- <u>龍眼肉</u> 40 グラム</li> <li>- 肉（豚赤身肉） 640 グラムまたは 1.5 ポンド</li> <li>- <u>紅棗</u>（ナツメ）種を取って 10 個</li> <li>- <u>生薑</u>（生姜） 4 片</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 豚肉を洗い、2 つか 3 つに切る。沸騰したお湯に 2~3 分つけて湯がいてから取り出し、水気を切る。</li> <li>2. ナツメを 10 分ほど水につけておく。漢方材料を水洗いする。</li> <li>3. 材料すべてを適量の水（約 3 リットル）と共に鍋に入れ、沸騰させる。</li> <li>4. あくをすくい、火を弱めて 3 時間煮立たせ、煮汁が 3 カップほどになるまで煮つめる。</li> <li>5. 調味料を加えて供する。スープの中身はメインの料理として食べられる。</li> </ol>

**適応症状：**

全体的に疲れやすい、風邪の諸症状や気力不足の場合。

**治療効果：**

気を補強し、体力と免疫システムを増強し、エネルギーと食欲を高める。

**供用時の注意：**

風邪やインフルエンザにかかっている時は適しない。冬季の気力回復剤としてどの年齢層にも適する。

## 付録 19.

### 香港の主要な鹿茸輸出業者

番号	鹿茸輸出業者名	連絡先	
1	Lung Tai Trading Company 隆泰貿易行	Address	19/F, Wing Tuck Commercial Centre, 177-183 Wing Lok Street West, Sheung Wan, Hong Kong
		Tel	(852) 25411006
		Fax	(852) 25449524
		Website	
		E-mail	mail@lungtai.com.hk
2	J & R Advano Ltd	Address	Room 751, 7/F, Star House, 3 Salisbury Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon, Hong Kong
		Tel	(852) 23669805
		Fax	(852) 23116703
		Website	
		E-mail	cecikan@hotmail.com
3	Natural Health (Hong Kong) Limited 天然保健醫藥有限公司	Address	Room 1802, Kingsfield Centre, 18 Shell Street, North Point, Hong Kong
		Tel	(852) 28542666
		Fax	(852) 25410811
		Website	
		E-mail	hsuen@nhhk.com.hk
4	Sun Lan Hong 新蘭行	Address	Whole Building, 24-26 Hillier Street, Sheung Wan, Hong Kong
		Tel	(852) 25435388
		Fax	(852) 25418514

		Website	
		E-mail	hksun@hknet.com
5	Way Chong Co Ltd — 莊集團有限公司	Address	Flat F, 17/F, The Panorama, 520 Castle Peak Road, Tsuen Wan, New Territories, Hong Kong
		Tel	(852) 24166110
		Fax	(852) 24172664
		Website	
		E-mail	mmcwchl@sina.com.cn
6	Tin On Sing Medicine Trading Co 天安城參茸藥材貿易公司	Address	Block L & M, G/F, Ko Shing Building, 48-66 Ko Shing Street, Sai Ying Pun, Hong Kong
		Tel	(852) 25495156
		Fax	(852) 25596429
		Website	
		E-mail	li@tinonsing-biz.com.hk
7	Pak Wing Hong Kong Trading Limited 柏榮香港貿易有限公司	Address	G/F, 9 Lai On Lane, Chiu Kwong Street, Sai Ying Pun
		Tel	(852) 25469261
		Fax	(852) 25469956
		Website	
		E-mail	
8	Duk San Co — 公司	Address	1/F, Everglory Centre, 1B Kimberly Street, Tsim Sha Tsui, Kowloon, Hong Kong
		Tel	(852) 29540828
		Fax	(852) 29540829
		Website	
		E-mail	duksanco@netvigator.com
9	Hang Hing Company 恒興行	Address	All floors, 19 Ko Shing Street, Sheung Wan, Hong Kong
		Tel	(852) 25480153
		Fax	(852) 28582749
		Website	www.hanghing1960.com.hk
		E-mail	shirley@hanghing1960.com.hk
10	Wing Sang Wholesale Limited 永生行批發有限公司	Address	Shop B-D, G/F, Ko Shing Building, 48-66 Ko Shing Street, Sheung Wan, Hong Kong
		Tel	(852) 25480970
		Fax	(852) 28584974
		Website	
		E-mail	wsang@netvigator.com
11	Tak Tai Ginseng Firm Ltd — 大參行有限公司	Address	G/F, 201-203 Wing Lok Street, Sheung Wan, Hong Kong
		Tel	(852) 25439780
		Fax	(852) 25442551
		Website	taktaiginsengfirm.com
		E-mail	info@taktaiginsengfirm.com
12	Tsang Fook Kee Medicine Company 曾福記藥行	Address	G/F 5, Ko Shing Street, Sheung Wan, Hong Kong
		Tel	(852) 25402952
		Fax	(852) 25596207
		Website	
		E-mail	jitch@pacific.net.hk
13	Lung Cheong Hong Medicine Co Ltd 隆昌行參茸有限公司	Address	G/F, 15 Queen's Road West, Sai Ying Pun, Hong Kong
		Tel	(852) 25440818
		Fax	(852) 25412441
		Website	
		E-mail	hoseyhk@netvigator.com
14	Cheong Hing Imp & Exp Limited 昌興進出口有限公司	Address	Room 1402, Bonham Commercial Centre, 44 Bonham Strand West, Sheung Wan, Hong Kong
		Tel	(852) 31059681
		Fax	(852) 31059683
		Website	
		E-mail	ngaicp@i-cable.com
15	Grandick Trading Limited 格迪貿易有限公司	Address	18/F, 1 Des Voeux Road West, Sheung Wan, Hong Kong
		Tel	(852) 25400018
		Fax	(852) 25400641
		Website	www.grandick.com
		E-mail	info@grandick.com
16	Pak Shing Tong Ginseng Co Ltd 百成堂參燕棲	Address	G/F2 Bonham Strand West, Sheung Wan, Hong Kong
		Tel	(852) 25411021
		Fax	(852) 25416009
		Website	www.pakshingtong.com



## 付録 20.

### 鹿茸およびその副産物に関する主な団体

番号	協会名	連絡先	
1	Hong Kong Jockey Club Institute of Chinese Medicine 香港賽馬會中藥研究院	Address	Unit 703, 7/F, Bio-Informatics Centre, No. 2 Science Park W. Ave, N. T. Hong Kong
		Tel	34062790
		Fax	3551-7333
		Website	n. a.
		E-mail	lee@hkjcicm.org / sfhui@hkjcicm.org (updated)
2	Association of Hong Kong and Kowloon Practitioners of Chinese Medicine Limited 港九中醫師公會有限公司	Address	香港上環, 文咸東街 93 號, 文樂大廈 1 樓
		Tel	2527-9978 / 96710894
		Fax	2527-5402 / 27414831 診所
		Website	n. a.
		E-mail	n. a.
3	Hong Kong Academy of Chinese Medicine 香港中醫藥科技學院	Address	4/F, Albion Plaza, 2-6 Grandville Rd. TST, Hong Kong
		Tel	3114-9898
		Fax	3113-8018
		Website	n. a.
		E-mail	n. a.
4	Chinese Medicine Merchants Association Limited 香港中藥聯商會有限公司	Address	Flats A-D, 10/F., Wing Shing Building, 52-58 Des Voeus Road Wesy, Hong Kong
		Tel	2548-8251 / 2541-1021 / 9198-6366
		Fax	2559-9126 / 2541-6009
		Website	n. a.
		E-mail	n. a.
5	Hong Kong Association for Integration of Chinese-Western Medicine 香港中西醫結合學會	Address	九龍旺角山東街 47-51 號中僑商業大廈 19/F
		Tel	2301-2418
		Fax	2301-2414
		Website	n. a.
		E-mail	n. a.
6	Hong Kong Chinese Herbalists Association Limited 香港中醫師公會	Address	2/F., 170 Johnston Road, Wanchai, Hong Kong
		Tel	2572-5013/9056-0062
		Fax	2572-6550
		Website	n. a.
		E-mail	n. a.
7	Hong Kong Chinese Prepared Medicine Traders Association Limited 香港中成藥商會有限公司	Address	Room 502, 5/F, Kwong Lee Building, 30 Bonham Strand West, Sheung Wan, Hong Kong
		Tel	2522-8221 / 9461-5523
		Fax	2523-3773
		Website	n. a.
		E-mail	n. a.
8	Hong Kong Society of Traditional Chinese Medicine Practitioners 香港中醫師專業學會	Address	No 32, Section L, 2nd Street, Fairview Park, Yuen Long, New Territories
		Tel	2808-1885
		Fax	2524-8911
		Website	n. a.
		E-mail	yungchiwing@sina.com
9	The Hong Kong Health Food Association (HKHFA) 香港保健食品協會有限公司	Address	26/F Winsor House, 311 Gloucester Road, Causeway Bay, Hong Kong
		Tel	2837-7955)
		Fax	2837-7921
		Website	n. a.
		E-mail	alau@nuskin.com
10	The Hong Kong Medicine Dealers' Guild 香港藥行商會	Address	香港華富村, 華珍樓 717 地下, 回春園中醫中藥中心
		Tel	2551-3756 / 2551-2573 / 9750-6033
		Fax	2551-2573
		Website	n. a.
		E-mail	n. a.
11	The Hong Kong Society of Chinese Medicines 香港中藥學會	Address	葵涌業成街 19-21 號, 業成中心 D 座 22 樓
		Tel	92158592
		Fax	27807161
		Website	n. a.
		E-mail	n. a.

12	International Society for Chinese Medicine (Macau) 國際中醫藥學會	Address	中國澳門, 新口岸宋玉生廣場 335-341 號獲多利中心 11 樓 V 室
		Tel	853-753361
		Fax	853-753362
		Website	n. a.
		E-mail	n. a.
13	Macau institute for Applied Research in Medicine and Health 澳門醫藥及健康應用研究所	Address	7th-8th Floor, Block H, Macau University of Science and Technology, Avenida Wai Long, Taipa, Macau
		Tel	853-8972612
		Fax	853-822799
		Website	n. a.
		E-mail	tmchan@must.edu.mo
14	Hong Kong & Kowloon Chinese Medicine Merchants Association Limited 港九中華藥業商會有限公司	Address	Flat D, 2/F., 780 Nathan Road, Kowloon, Hong Kong
		Tel	2381 2831
		Fax	2381 1214
		Website	n. a.
		E-mail	n. a.
15	The Hong Kong Association of the Pharmaceutical Industry 製藥工業香港聯會	Address	Room A, 13/F., Trust Tower, 68 Johnston Road, Wanchai, Hong Kong
		Tel	2528 3061 / 2528 3062
		Fax	2865 6283
		Website	n. a.
		E-mail	hkapi@netvigator.com
16	The Hong Kong Chinese Importers' & Exporters' Association 香港中華出入口商會	Address	7-8/F., Champion Building, 287-291 Des Voeux Road Central, Hong Kong
		Tel	2544 8474
		Fax	2544 4677
		Website	<a href="http://www.hkciea.org.hk">http://www.hkciea.org.hk</a> (Chinese text only)
		E-mail	info@hkciea.org.hk
17	Hong Kong Chinese Patent Medicine Manufacturers' Association Ltd. 香港中華製藥總商會有限公司	Address	17/F., Hang Lung House, 184 Queen's Road Central, Hong Kong
		Tel	2545 1331
		Fax	2545 5810
		Website	n. a.
		E-mail	n. a.
18	Hong Kong Dried Sea Food & Grocery Merchants Association Limited 香港海味雜貨商會有限公司	Address	1/F., 218 Des Voeux Road West, 1/F., 218 Des Voeux Road West, Hong Kong
		Tel	2547 1912
		Fax	2517 6883
		Website	n. a.
		E-mail	n. a.
19	Hong Kong International Trade Promotion Association 香港國際貿易促進會	Address	Room 1202, Wellborne Commercial Centre, 8 Java Road, North Point, Hong Kong
		Tel	3422 5381
		Fax	2836 0527
		Website	n. a.
		E-mail	<a href="mailto:wise@hknet.com">wise@hknet.com</a>
20	The Hong Kong Pharmaceutical Manufacturers Association Ltd. 香港製藥商會有限公司	Address	1/F., GMP Centre, 12 Dai Fu Street, Tai Po Industrial Estate, Tai Po, N.T.
		Tel	2407 3271
		Fax	2407 5707
		Website	n. a.
		E-mail	n. a.
21	Kowloon Chinese Herbalists Association Ltd, The 九龍中醫師公會有限公司	Address	Front Block, 7/F., Nathan Apartments, 510 Nathan Road, Yau Ma Tei, Kowloon, Hong Kong
		Tel	2384 6804
		Fax	n. a.
		Website	n. a.
		E-mail	n. a.
22	Po Sau Tong Ginseng & Antler Association Hong Kong Limited 香港參茸藥材寶壽堂商會	Address	Flat 2, 1/F., 29 Bonham Strand West, Hong Kong
		Tel	2545 8883
		Fax	2545 8838
		Website	<a href="http://www.pst.org.hk/">http://www.pst.org.hk/</a>
		E-mail	n. a.
23	Po Yick General Chinese & Foreign Goods Import & Export Commercial Society of Hong Kong	Address	1/F., Po Yick Building, 17-19 Hillier Street, Sheung Wan, Hong Kong
		Tel	2543 9524
		Fax	2543 9524

		Website	n. a.
		E-mail	n. a.

出所 : <http://www.tdctrade.com>

## 写真

---

**写真 1**

シティ・スーパー

鹿肉を販売している数少ないスーパーマーケット・チェーンのひとつ



**写真 2**

カフェ・ラグーン

鹿肉料理がメニューにある少数のレストランの例



## 写真 3

## 様々なパッケージと小売価格の輸入肉（鹿肉との比較）

ニュージーランド産ビーフステーキ



米国産アンガス牛リブアイステーキ



中国産ダチョウステーキ



ニュージーランド産薄切りマトン



オーストラリア産ポークステーキ



## 写真 4

香港島上環地区に密集する伝統的な漢方薬の卸売・小売店舗



写真 5  
香港でよく見かける漢方薬専門店



## 写真 6

### 鹿角

鹿角（中国吉林省産の特級品）



鹿角（中国吉林省産、血液入り）



鹿角と鹿の尾



## 写真 7

## 鹿茸の薄切りと商品

鹿茸薄切り（特級品）



鹿茸薄切り

鹿茸パウダー



鹿茸薄切りと鹿の尾



鹿茸薄切り



## 写真 8

その他の鹿関連商品：鹿の尾とペニス



鹿の性器

