

活動レポート

エゾシカ研究委員会

文責：エゾシカ研究委員会幹事 江頭 優

第4回定例会

講演「コープさっぽろのエゾシカ肉への取組」

1. 概要

演題：コープさっぽろのエゾシカ肉への取組

講師：生活協同組合コープさっぽろ畜産部

奈須野 貴大氏

場所：札幌エルプラザ 中研修室 A

日時：平成 27 年 2 月 27 日(金) 18 時～ 20 時



写真-1 コープさっぽろ 奈須野 貴大氏

2. 講演内容

(1) エゾシカ肉の販売までの経緯

コープさっぽろは、一般の方々から成る組合員の出資で運営されており、組合員の意見が強く反映されている。

数年前から組合員の方々より、エゾシカが農林業に大きな被害額を与えているのでエゾシカ肉を食用として利用できないかと言われていた。エゾシカ

は、野生動物であるため家畜と異なり、法的根拠による検査管理の対象外である。エゾシカ肉をどのようにしたら安全・安心に供給できるかを、北海道庁の環境生活部エゾシカ対策課、エゾシカ組合と協議して、コープさっぽろのルールを作った。

(2) コープさっぽろのエゾシカ肉取扱いルール

① 納品時の約束

- 北海道 HACCP の認定工場に限定
- 獣医師等による点検で異常がないもの
- 北海道が策定した検査フローによって出荷
- 一時養鹿されたメスのみ
- 科学的根拠(菌数検査結果)に基づき消費期限を設定。また、出荷前に大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモレラ菌、セレウス菌が全て陰性に限る
- トレーサビリティ(個体識別番号による管理)

② 店舗・店頭での約束

- 専用の包丁・まな板で加工
- 十分加熱してから食べるようにアピール
- 個体識別番号でトレースバックできることも表示

③ 畜産部内部での約束

- 加工品(缶詰、スープカレー、ジャーキ、ソーセージ)もトレースバック可能な商品のみ

(3) エゾシカ肉の販売状況について

① 販売価格

エゾシカ肉の販売価格は、ロースが 1kg あたり 5,980 円と国産牛肉と同程度の価格となっている。生体捕獲費用、一時養鹿時の餌代、施設、獣医師の person 費、輸送料などがかかる。

② 販売店舗

- ・ 2013 年 10 月 22 日販売開始：札幌「ルーシー

店]「ソシア店」、旭川「シーナ店」、北見「みわ店」「遠軽みなみ店」、釧路「貝塚店」の6店舗

・2014年10月以降：函館「かじ店」、室蘭「しがーイスト店」、苫小牧「パセオ川沿店」、帯広「ベルデ店」の4店舗を加えて現在は全道10店舗

③メディアでの扱いとエゾシカ肉のアピール

現在でも新聞、テレビ局からの取材が来ている。

脂分が少なくヘルシーで、鉄分が豊富な点をアピールしている。

④年代による売れ行きの違い

エゾシカ肉を最も購入する世代は40代であった。60代以上では昔に食べた鹿肉の味のイメージが悪いとか、可哀そうで食べられないなどの理由で抵抗感があった。一方、40代以下は抵抗感がなかった。

⑤使われ方

家族が集まったお盆や年末の特別な料理用として売られている。個人経営のレストランの経営者が、かたまり肉を購入する事例が増えている。

(4) エゾシカ肉販売の課題と今後

①供給量の限界

現在は、10店舗で1週間に1店舗あたり1頭。需要は前年比3倍に伸びているものの、既にコープさっぽろの基準に沿った鹿肉の供給が量的に限界であり、これ以上の販売拡大が難しい。

②夏場の品質向上

春先の野生鹿は痩せていて美味しくないため、夏場(4月～7月)は冬季の冷凍肉を使っている。夏場の鹿肉の品質向上は今後の課題となっている。

③鹿肉の食文化

鹿の料理方法についての質問が店頭でも多く聞かれる。ヨーロッパでのジビエ料理を学んで組合員に案内する必要がある。食文化が世間一般に認知されるには30年かかると言われているので、30年かけて一般的な食文化になるようにしたい。

3. 質疑・議論

(1)供給拡大上の課題について

Q. 美味しくない鹿肉もたくさん流通しているた

め、鹿肉が美味しくないという記憶が残ってしまう。生体捕獲され、HACCP認定工場加工された安全な鹿肉を食べた人は美味しいという記憶が残る。現状の1週間に1店舗で1頭の扱いでは少ない。供給量限界の原因・課題は？

A. 獣医師が全頭検査を行い、1頭のエゾシカを検査して枝肉にするのに45分かかるため、1日20頭が限界である。また、枝肉を吊り下げた時に床から1m以上離すというコープさっぽろが定めた品質管理上のルールもあり、加工場が限定される(現在、(株)知床エゾシカファーム、(有)ユックの2か所のみ)。

(2) オス肉とハンター肉について

①オス肉について

Q. コープさっぽろではメスしか扱わないということだが、オスも扱えば供給量も増えるがどうか？

A. 豚肉の場合、オスは去勢してから育てたのち出荷していることもあり、メス鹿に限定している。(補足意見)

・エゾシカ研究委員会の食味試験ではオスの方が美味しいという意見が多かった。

・ハンター仲間では、オス鹿でも1本棒の角をした若いオスはメスよりも美味しいと言われている。

②ハンター肉について

Q. ハンターが獲ってきた鹿をコープさっぽろで扱うとしたら、どのような条件であれば扱えるか？

A. 厳しい衛生管理体制を取れないハンター肉を扱うことは今後も難しい。

4. おわりに

安全・安心に特に厳しいコープさっぽろにおいて、管理ルール作りから始めて、販売にこぎつけられた、奈須野さんはじめ皆様のご努力に感じ入りました。

エゾシカ食文化の定着のためには、安全・安心で美味しいエゾシカ肉の供給拡大が望まれます。捕獲・加工・流通・料理の各段階について、科学・技術・法律・文化の幅広い領域で、長い年月を絶えず課題を克服していくことの重要性を知りました。