

研究会レポート

地域産業研究会 (社)日本技術士会北海道支部/ 北海道技術士センター

平成16年度総会の概要 「ニュージーランド養鹿視察ツアーの報告」

1. 平成16年度地域産業研究会 総会の概要

地域産業研究会総会概要を以下に示す。

日時：平成17年3月4日（15：00～17：30）

場所：札幌市環境プラザ

平成17年度の役員は以下のとおりである。

会長 船越 元
副会長 油津 雄夫
幹事長 斎藤 和夫
会計 渡辺 千春

現在、9名の幹事に17年度から新たに今井会員、鎌田会員、柴田会員が加わり合計12名となった。

活動の概要は本年も2つの分科会活動、年3回の恒例会、秋に宿泊見学会を実施する。

特別講演はニュージーランド養鹿視察ツアーの緊急報告会となった。講師を以下に示す。

■地域産業研究会 エゾシカ分科会

座長 五十嵐敏彦

■北海道環境生活部環境室

自然環境課野生鳥獣グループ
主査（エゾシカ） 小林 隆彦

2. 特別講演の概要

北海道が主体となったニュージーランド養鹿視察ツアーに当研究会からも伊藤支部長、五十嵐座長が出席した。ツアーの目的は世界最大のシカ肉生産国に成長したNZを視察して、養鹿農家、屠殺場、関係政府機関の実態把握と北海道のエゾシカ資源の有効利用の参考にすることである。エゾシカに対して積極的に産業化に向けて動き出したことはその潜在能力が認識された現れとみることができる。

それらの機運の中で今回のエゾシカツアーが実現された。参加者は団長にNPO法人北海道振興機構



写真-1 総勢24名の視察団

石子理事長、副団長に鎌田道議会議員、伊藤北海道技術士センター会長、以下、北海道、エゾシカ協会、北海道新聞社、その他、総勢24名の大視察団になった（写真-1参照）。なお、工程は2月13日～2月20日の7泊8日の旅であった。

五十嵐座長からNZの生育するシカの実態報告があった。それによるとNZに棲息する野生シカと飼育シカの頭数は、それぞれ25万頭、140万～180万頭で飼育シカは年間40万頭が屠殺されている。また、シカ肉の90%以上は輸出され、基幹産業のひとつになっていることの報告があった。ついで、小林主査から今回ツアーの詳細な報告があった。

(1) エゾシカとの基本的な違い

表-1にエゾシカとNZにおけるシカの基本的な違いを配付資料から引用する。

すなわちNZは移入種であり、関連産業（狩猟産業、養鹿産業）合議で決定されるのに対して、北海道は在来種であり、自然環境の保全と基幹産業（農林業）への被害防止のバランスの上にエゾシカが棲

表-1 シカ保護管理の考え方

NZのシカ (移入種)	北海道のエゾシカ (在来種)
地域社会の合議による管理 狩猟産業、養鹿産業の維持 と自然環境保護のバランス ・自然保護団体 ・シカ農場 ・シカ製品販売者 ・リクレーションハンター ・自然保護省	保護管理計画に基づく個体 数管理 自然環境の保全と基幹産業 (農林業)への被害防止 ・狩猟と駆逐による個体数 管理 ・フィードバックと順応管 理・農林業被害の軽減

息している。養鹿が北海道に入るとこれらのバランスを如何に保つかが問題になる。

(2) シカ牧場

訪問先のシカ農場の風景を写真-2に示した。この牧場は面積3,000ha(白石区は3,400ha)、飼育シカ頭数は約10,000頭とのことである(写真-2参照)。10,000頭の内、3,000頭が食肉用、3,000頭が袋角、その他は繁殖用とのことである。出荷は2両編成のトラックを用いる。この農場では12カ月で出荷対象となり、出荷時の平均体重は105kg、枝肉重量は60kg程度である。飼育は放牧中心でこの牧場では4人で運営している。写真-3は牧場から食肉処理施設へ運搬する2両連結の運搬トラックである。



写真-2 シカ牧場の様子



写真-3 シカ運搬用トラック

(3) 食肉処理施設

訪問した処理施設は一日平均210頭、最大300頭の処理が可能とのことである。検査態勢は2つの機関の検査員が常駐していた。衛生管理はEUの厳しい基準を遵守している。

製品は90%が海外輸出、10%が国内流通となっている。輸出先はヨーロッパが60%、アメリカが15%、日本他が7~8%となっている。



写真-4 食肉処理施設

(4) 政府機関視察

自然保護省は主に野生生物の保護管理を実施、シカ類の移入変遷や頭数管理について説明を受けた。シカ産業委員会は養鹿産業、市場流通に関する調査研究、販売促進など流通に関する全般的業務を担当している。食品安全局は流通する食品の安全管理を行っている。野生シカの衛生管理について説明を受けた。

(5) シカ肉製品

写真-5、-6にはシカ肉製品を示した。これらのシカ肉料理は一般レストランメニューではなく、高級料理のとして扱われている。ソーセージ、サラミなど加工品も大型店で僅かに扱っているだけであり、庶民的な食材になっていないようである。紙面がカラーでなくて残念である。

以上が概要であるが、紙面では説明しきれない貴重な成果があったことが報告された。



写真-5 シカ肉ステーキ



写真-6 シカ肉ソーセージ

(文責：地域産業研究会幹事長 齋藤 和夫)