

エゾシカ研究会の発足と札幌東商業高校でのサポート報告

1. はじめに

地域産業研究会に所属しておりましたエゾシカ分科会は、地域産業研究会の発展的解消に伴い本年度からエゾシカ研究会として再スタートを切りました。分科会当時は10名程度での活動でしたが、この度新規会員を迎え総勢23名での船出となりました。今後ともよろしく願いいたします。また、エゾシカに興味や関心をお持ちの方、随時お待ちしておりますので、お気軽にご参加ください。

今回は、研究会にとって最初の活動となりました札幌東商業高校での講義の様子を報告いたします。

2. 札幌東商業高校サポートの概要

・日時 2012年4月4日 15:00～18:00

・対象 札幌東商業高校マーケティング部
(以下クラブと称す)

石川 智寛 教諭 他部員10名

・場所 札幌東商業高校 4F マーケティング室
(札幌市厚別区厚別中央3条5丁目6-10)

・対応者 五十嵐敏彦、細川康司の2名で実施。

・勉強会サポート依頼の趣旨

札幌東商業高校マーケティング部は、北海道の活性化を目標に毎年さまざまなテーマに取り組み、ジンギスカンやスープカレー、ランチフェアや白白まんじゅう、アイスクリームや道内ツアーなど企業とコラボレーションして、企画・実施しています。その成果は毎年8月下旬に行われる北海道商業クラブ研究発表大会で発表しており、過去優れた成績を残しています。今年の研究は、道内の企業と連携し、エゾシカ肉のジンギスカンの製品開発をおこなうということでした。ここで顧問の石川先生は食肉としてのエゾシカというばかりでなく、大局的にエゾシ

カのさまざまな側面も勉強しつつ、製品の開発に活かしたいということで講義の依頼がありました。

3. 勉強会の模様

講義の流れとしては、まず五十嵐技術士からエゾシカに関する生態やさまざまな状況における法律上の位置づけなどといった基礎的な話題、ならびにエゾシカは北海道の貴重な資源であるといった研究会の思いなど、エゾシカに関する情報提供から始めました。その後、クラブから事前に提出していただいた質問に対する回答に移りましたが、その話題を基にして、生徒と双方向のやりとりをしながら発展的な話題まで展開しました。



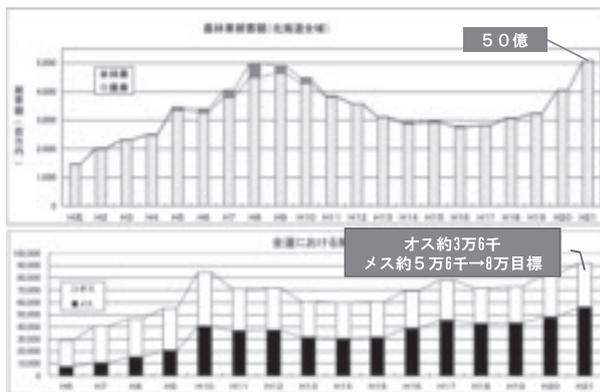
事前に提出されたクラブからの質問は以下の9項目でした。

- ①北海道の中で、シカ肉が多く食べられているのはどの地域か？
- ②最近、シカ肉は注目されているが、なぜ需要が伸びないのか？
- ③道内にシカ肉を加工する施設をなぜ増やさない(増やせない)のか？
- ④年間にどのくらいの消費量があると今よりも価格を低くできるのか？

- ⑤需要の高い部位、または貴重な部位はどこなのか？
- ⑥シカを間引きすることで、どれくらい交通事故は減ったのか？
- ⑦シカを捕まえるのは自然破壊につながるのか？
- ⑧事故死したシカはどう処理されるのか？
- ⑨シカの生態、商品価値、経済効果についてなど、研究テーマとして興味深いものがあればご紹介いただきたい。

これらの質問について①～③、⑥～⑧を五十嵐技術士、④、⑤、⑨について細川技術士が講義を担当しました。紙面の都合上それぞれの回答内容については割愛させていただきますが(詳細な回答資料は本会で記録保存しています)、講義全体において共通していたエゾシカ問題の背景について記述します。

北海道におけるエゾシカは2010年10月現在約65万頭生息しており、その農林被害は平成21年度で50億円にも達し、さらに増加傾向を呈しています。しかしながら、シカの捕獲数は思うようには伸びていない現状です。



年度	H17	H18	H19	H20	H21	H22
捕獲数	78,357	70,584	72,604	77,977	92,015	109,377
処理場数	45	54	69	64	62	61
処理頭数	6,998	8,948	11,224	11,762	12,004	13,552
処理割合(%)	9	13	15	15	13	12
処理量(t)	190	273	282	304	283	302
捕獲数-処理頭数	71,359	61,636	61,380	66,215	80,011	95,825
農林被害金額(百万円)	2,829	3,082	3,244	4,045	5,082	5,940

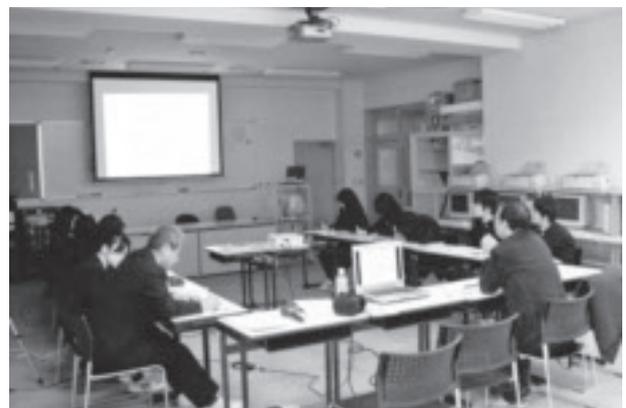
エゾシカ食肉事業組合 曾我部理事長 作成資料より転写

北海道ではエゾシカの捕獲数を増やすため、その有効活用として、捕獲したシカ肉を安全に処理し流通させることを目的に「エゾシカ衛生処理マニュアル」(2006)を制定しました。ところがそのマニュアルに沿って処理している業者は数社しかないこと

や、捕獲され処理された数は捕獲数の1割程度にとどまっているなど、まだまだ有効活用にはほど遠いものとなっています。今後これらを解決していくには、捕獲者のインセンティブを高めるとともに、「と畜場法」や「薬事法」などの規制緩和にむけて活動していく必要があります。

エゾシカを取り巻く諸問題はこのような背景ですが、我々が最も伝えなかったのは、エゾシカに興味を持っている高校生の皆さんに、今回の講義を通じて、さらにエゾシカへの関心を高めてもらい、若い世代における発信元になって世間に情報を広げ、次の展開を担ってもらいたいという気持ちでした。

講義の後は、クラブが取り組んでいる研究活動の詳細を紹介してもらいながら、我々から「商品の差別化やマーケティング情報の取得方法等」のアドバイスをいたしました。そして最後に生徒の皆さんから「多くの気づきがあり、参考になりました」というありがたいお礼の言葉もいただき、無事に終了することができました。



4. おわりに

みなさん、シカの日(毎月第4火曜日)はご存知ですか? (<http://www.yezodeer.com/shikanohi/>)。北海道ではエゾシカ肉の消費量UPのPR活動として、シカの日を展開しています。シカの日には協賛店舗が独自のシカ肉料理を提供しております。協賛店舗は一昨年で25店舗でしたが、昨年11月では211店舗に増え、食材としてのシカ肉は最近注目されております。いつかこのクラブで開発された「エゾシカジンギスカン」がこれらの店舗またはスーパーで出回るかもしれません。その際はぜひご注文ください。