

活動レポート

エゾシカ研究会

文責：エゾシカ研究会幹事 高森篤志

エゾシカ肉の試食会報告(養鹿肉とハンター肉)

●エゾシカのブランド価値とは？

エゾシカ研究会では、エゾシカを北海道の気候風土や自然環境からもたらされる有用な地域資源と捉え、これを積極的に活用して中山間地の活性化につなげることを活動目的としている。具体的には、エゾシカの家畜化(養鹿)による衛生面の対策や供給体制の確立による商品品質の確保とブランド価値の向上により、新たな地域産業の創出に繋げていくことを目指している。

エゾシカのもつブランド価値の可能性とは何か。その一端を探るべく、今回の研究会定例会では、養鹿肉とハンター肉(ジビエ)の食べ比べを行うこととした。

●エゾシカ肉食べ比べ会

検討会場は、札幌ススキノにある「World EZO Kitchen CAOSAN (カオサン)」。様々な地域から道産食材を直接仕入れ、提供するこだわりの店である。6月29日(金)の17:30からこの店で始まった定例会には、17人の研究会員が集まった。

今回食べ比べるのは、斜里の「知床エゾシカファーム」から購入したモモ肉で、養鹿肉とハンター肉をそれぞれ調理して頂く。「ロース等ではなくモモ肉としたのは、味の違いが分かりやすいから」とは、知床エゾシカファームの土田技術士の言葉。

●養鹿事業の課題

テーブルの前菜やワインを前に、まずは代表の五十嵐技術士よりエゾシカを取り巻く状況等について説明を頂く。特に養鹿事業を推進していく上での問題点—法律や制度の不備と養鹿業者の経営実態—についての話題は興味深く伺った。衛生管理や食味

の向上に向けた北海道の推奨制度がある。この推奨を適用するとコスト高に結びつくためまだまだ推奨施設は少ないという問題だ。養鹿の推進を掲げる当研究会にとって、検討すべき重要な課題である。

●養鹿肉とハンター肉

エゾシカの現状説明を聞きながら、互いの意見交換を進めるうちに、鹿肉の陶板焼が出来上がった。最初は養鹿肉とハンター肉がどちらかわからない状態で試食した。私が個人的に「こちらが養鹿肉かな」と思った方は、やや油が感じられ、パサパサ感が少ないように思われた。これが正解で、こちらを選んだ人が多かったと思う。養鹿とはすなわち肥育ということなのか。野生鹿の栄養状態は個体によりまちまちで、養鹿によりそのあたりが管理できるということか。和牛などは、牛の種類だけではなく飼育方法(与える飼料や飼育環境等)の違いがブランドに結びつくと聞いている。養鹿は、ジビエとは違うブランド価値を生む鍵なのかもしれない。その後、シェフの推奨料理としてエゾシカハンバーグを頂き、初の試みである食べ比べ会は終了した。



●先入観の無い意見交換を

食べ比べ会の途中、シカ肉のことだけではなく様々な意見が交わされた。「現在禁止されている補殺個体の山中放棄を許可すれば補殺効率が上がるのではないか」という意見など、現時点での良し悪しだけではなく先入観を取り除き、新たな展開につながる議論ができたことは貴重な機会であった。会場となったカオサンの店主、木下氏からは「エゾシカは、道産食材としてキャッチーで食味もよい。和牛におけるスキヤキのような象徴的なメニュー開発に取り組みたい」と心強い意見を頂いた。

●定例会意見交換

その後、9月12日に行った定例会において、追加意見の交換を行った。

食感の違いについては、参加者のほぼ全員が「両者とも癖や匂いが無い」「養鹿肉の方が柔らかい」と評価していた。一方で「硬い肉の方がワインとあわせやすい」という意見もあった。また、養鹿におけるエゾシカの飼育方法について、今回の食材を提供していただいた土田技術士に質問したところ、「飼料としてはビートパルプやデンプンかすなど一般的なものをを用いており、野生鹿の状態から特別に肥育するわけではない」との答えをいただいた。現段階では和牛にみられるような人工的な肉質の改良等も行われていないようだ。血抜きが完全であれば、ハンター肉と養鹿肉の違いはあまりなく、養鹿のメリットは品質管理上の問題が大きいと考えられる。トレーサビリティの実施等により安全・安心という価値をPRしていくことも重要である。

現段階では、エゾシカ協会による認証制度の一般への認知度が低く、管理によるメリットが得られにくい状況にある。今後は、一般に品質管理の徹底を認知してもらえるような施策が必要である。

●エゾシカの物語力

養鹿によるエゾシカ肉の品質管理や食味の改善は、今後の大きな研究課題であろう。一方、ブランド化や認知度の向上において注目したいのは、「エゾシカの物語力」である。

エゾシカは、牛、豚、鳥と何が違うのか。法制度での位置づけや対応、食味の違い以外にどのようなものがあるのか。それは「地域性」であり、北海道という土地と切り離せない「物語」にあると考えられる。

魚介類には明らかな地域性がある。北海道ならサンマ、ホッケ、カニ、エビなどいくらでも挙げられる。これらは北海道の(あるいは地域の)ブランドとして既に認知されている。一方、牛、豚、鳥にも北海道の地域ブランドはあるといわれるかもしれない。ただ、例えば白老牛や中札内地鶏は、全国的な認知度や将来的な可能性において松坂牛や三大地鶏には勝てないように思う。一方、「北海道のエゾシカ」という地域性のポテンシャルは唯一無二のものではないのか。全国に、世界に誇れる可能性があるのではないか。北海道の自然、生態系の中での位置づけや、縄文・アイヌ文化との関わり、現在の獣害と駆除の問題など、「物語」はいくらでもあるように思う。美味しさ、安心安全、安定供給、そして物語がそろった時に本当のブランド化が実現するのだろう。

●おわりに

今回の取組みは、エゾシカ研究会会員が同じ食材を同じ調理法で試食したことにより、シカ肉や養鹿に対してある程度共通の理解や認識を得ることができた。今後も企画内容を変えながら定期的に試食会を実施していきたいと思う。なにより美味しく楽しい取組みである。