

委員会等活動報告

●社会活動委員会エゾシカ研究委員会

やっば
シカ しかないっしょ

五十嵐 敏彦 (いがらし としひこ)

技術士(応用理学・建設・総合技術監理部門)

北海道本部 幹事

社会活動委員会

エゾシカ研究委員会代表

(有)ジー・エイ・シー代表取締役



1. はじめに

なんてことは申しませんが、やっぱりエゾシカで“北の未来”を開きたいと念じています。

エゾシカ研究委員会名で活動するのは5年前からですが、その前身である「地域産業研究会」の創立が1997年(エゾシカ分科会は1999年)ですから、50周年を迎える北海道本部の中でも一二を争う古株です。活動は長ければ良いと言うわけではありませんが、いつの間にか長い月日が経ちました。

2. 活動のおさらい

「地域産業研究会」の目線は、『中央依存型システムから脱皮し(中略)、既成概念に囚われることなく考え、行動しよう』(平成16年研究会活動報告書)と言うものでした。その既成概念から飛び出した発想の一つが、『エゾシカの家畜化』だったのです。

当時はもちろん現在も、エゾシカ対策の主流は銃猟です。増え過ぎた野生獣を手っ取り早く減らすには、銃殺するのが確実です。しかし、殺すだけではもったいない、少しは金になればいいなあ、との思いで始まった道庁の“エゾシカ有効活用”ですが、これに対し斜に構え異を唱えたのが“エゾシカ分科会”でした。

考えてみれば北海道の特産として名高い農産物の多くは、言わずもがな“北海道原産”ではありません。移入種に改良を加えて苦労に苦労を重ね、努力の末に北海道ブランドを勝ち得た商品ですが、エゾシカはどうでしょう？ 生まれも育ちも北海道、道産子の代表選手で、これこそが北海道の気候風土が生み出したご当地の“地域資源”です。

しかし、当時出回っていた“シカ肉”は、知り合

いのハンターさんからお裾分けして貰える“くさい・硬い・不味い”代物で、お世辞にも名産品と呼べるものではありませんでした。一方、大手流通業の現場では一般の食肉と同じ『食品としての安全性』、『年間を通じた安定供給』、さらには『品質の確保』があれば新たな食材としてヒットする芽はある、との回答をいただいていた。

ならば、とすることで養鹿(鹿の飼育)の先進地であるニュージーランドへの取材や、道内のコックさん、消費者さん向けのアンケート結果も踏まえ、エゾシカが生息する中山間地で“エゾシカを飼育しよう”と提言したのが2004年の『エゾシカ飼うべ』でした。

あれから12年。まだ誰も本気にしていなかった時期に『養鹿』を口にしましたが、その後、道内でも養鹿(季節限定の一時飼養)を始める事業者が現れ(知床エゾシカファームの土田さんは技術士で当研究委員会のメンバー)、大手流通の一部では『養鹿肉』に限った小売販売も始まりました。

『エゾシカ飼うべ』発刊後の「エゾシカ研究委員会」では、産声を上げた『養鹿産業』が正常な経営を継続できるよう、事業者との連携を強め、時々課題解決に向け研究を重ねてきました。

5年間の活動の一端は活動報告としてコンサルタンツ北海道に延べ9回投稿・掲載されましたが、中には高校生との商品開発や大手バイヤーからの取材、あるいは有名シェフの手による食味官能試験(銃猟肉 vs 養鹿肉、♂ vs ♀、年齢別、部位別、内臓別など通常は口にできない食材比較)などを通じ、『養鹿』による産業振興の研究を重ねました。

3. ベールを脱いだ(仮称)『エゾシカ喰うべ』

“北の未来”を開くキィの一つと位置付けた『養鹿』産業。研究を重ねるうちに見えてきた現在の大きな課題。それは“生体捕獲”の重要性です。

銃猟との大きな違いは生きて捕まえることで、生体捕獲があるからこそ“一時飼養”が可能です。一時的にでも人の管理下で飼育し、管理された衛生的な施設で安全に食肉処理することで食品としての『安全性』・『安定供給』・『品質』が確保されます。既に小売りの現場では品不足が生じていますが供給が追いつかず、さらなる生体捕獲が必要です。

しかし、生体捕獲の技術・ノウハウには様々な課題があって簡単に解決できるものではありません。そのうちのいくつかを研究し、課題解決に向けたアイデアを紹介します(具体策は本書をお読みください)。

そしてもう一つ。やみくもに商品売りさばいても、産業振興は困難です。エゾシカを食肉産業の一部として振興するには、現在の立ち位置が産業振興上のどの位置にあるのかを的確に把握することが重要で、そこから養鹿産業をどのように成長させるかを検討する必要があります。そのキィとなるのが市場分析とマーケティングで、エゾシカを取り巻く世界では今までさほど検討されたことがありませんでした。この問題にも切り込み、養鹿産業の方向性を示したいと考えています。

さらに、消費の終着点は『食』。ありがたくエゾシカをいただくには丸ごと一頭食べることが理想です。それに一步でも近づくための工夫、そんなところにも技術士目線でコメントしたいと思います。

それらをまとめ、行政・議員・マスコミ・消費者向けの提言書第2弾、(仮称)『エゾシカ喰うべ』を現在執筆中です。

4. おわりに

エゾシカを活用した地域振興の研究は、ほぼほぼ20年近くが過ぎました。この間、紆余曲折はあったものの“有効活用”対策の処理法や処理施設が普及定着し、養鹿あるいは処理事業者の皆さんのご努

力もあって少しずつ消費が伸びてきました。

もちろん、これからも多くの課題が生じてくると思われますが、“養鹿産業”が成長すればするほど、事業者の皆さんにノウハウが蓄積しますので、その中での解決も可能と思われます。

20年前、誰も考えなかった『エゾシカの家畜化』は、このようにして少しずつ前進しています。種を撒いた私たちの研究会は第2弾(仮称)『エゾシカ喰うべ』の発刊を機に、ひとまず活動に区切りをつけ、終止符を打つことになりました。発刊の際には多くの方のご購読をお待ちしております。ご一読ください。