

2005. 11. 25 地域産業研究会 現地見学会報告  
「事件は現場で起きている・目からウロコの 6 時間」

地域産業研究会 エゾシカ分科会座長  
技術士(応用理学/建設/総合技術監理部門) 五十嵐 敏彦

## 1. はじめに

師走間近のさる 11 月 25 日(金曜)、地域産業研究会主催の現地見学会を行った。今年のテーマは「道央地方に迫るエゾシカ問題・被害の実態と有効活用を探る」と題し、札幌にもほど近い日高地方をターゲットに、エゾシカの被害状況と活用例を見学するため、自家用車の乗り合いで新冠町・静内町を目指した。

準備不足や告知期間が短かったことと、テーマがエゾシカに偏ったこともあり、参加メンバーは 6 人と少数だったが、全員シカに興味を抱く少数精鋭部隊である。



写真－1 昼食後の記念撮影

少人数で小回りが効く利点もあって、当初予定には無かったスーパー見学や、滞在 1 時間の予定が 3 時間近くに延びたりと、ハプニング続きながら興味ある点をじっくり見聞するという、地域産業研究会本来の見学会を堪能した。以下に当日の概要を報告する。題して「事件は現場で起きている・目からウロコの 6 時間」。

当日の立ち寄り先は次の 4 箇所。

- ① 株式会社 静内食美楽 新冠事業所
- ② 静内町 ホテルローレル
- ③ 静内町 スーパーマーケット PURE
- ④ 北海道大学 静内研究牧場

## 2. お初です。エゾシカ専用処理場

静内食美楽は自衛隊OBの相楽社長が、昨年 2 月に設立したエゾシカ専門の食肉加工会社で、4 月下旬に新冠町若園に専用処理場を開設した。

もともと当地にあった花卉加工場を譲り受け、2,500 万円をかけてシカ肉処理場に転用したもので、一から作り上げたら 5,000 万円はかかるだろうとの話である。

処理場は 160m<sup>2</sup> で、解体室、熟成庫、枝肉処理室、および事務所に分かれている。搬入されたシカは天井に設置されたレールにつるされたまま、剥皮・解体・熟成・枝肉加工まで移動する。ニュージーランドで見学した施設形態と全く同じで、非常に衛生的である。



写真－2 解体室(当日朝搬入)

現在は狩猟・駆除シカを対象に、捕殺後 2 時間以内に搬入できるエリア(平取・門別・静内)のみから受け入れを行っている。ヒット箇所は首から上で、それ以外の個体は受け入れない。

こだわりは肉の旨みを引き出す熟成工程で、室温 -5℃、湿度 60%の庫内で 5~10 日間熟成させる。1 頭当たりの解体時間は 20 分程度だが、熟成庫の保管能力が最大 60 体のため、日当たりの解体処理能力は 6~8 頭である。



写真-3 綿布に覆われた熟成中の屠体

枝肉処理はパート従業員 2 名が担当し、枝肉のカットからハムやソーセージなどの加工を行う。



写真-4 枝肉処理工程

ここまでは予定された型通りの見学だが、なんと当日は新たな商品開発の真っ最中で、急遽、我々を

モニターに、試作されたばかりのシカ用タレの試食会となった。

直前まで解体状況を見学し、その場で肉を食べるといのはいささかグロテスクな試みではあったが、用意していただいたモモ肉がクセのない柔らかな肉であったためか、今までに食べたことがない非常に美味しいシカ肉を味わった。参加者の弾ける笑顔がそれを物語っている。



写真-5 急遽開催された新作タレの試食会

用意されたタレは 4 種類だったが、一同のお勧めは山椒漬けの辛いタレや、辛味噌・甘味噌ブレンドの、いかにも晩酌に合いそうな和風味である。

シカ肉というと高級で上品なフレンチ指向が強いように思うが、家庭料理を囑望するエゾシカ分科会としてはこの晩酌路線がピッタリだ。是非とも北海道の家庭の味として普及して欲しいものだ、と心底思った。これが味わえただけで、見学会に来た甲斐があるというものだ。

価格は(社)エゾシカ協会のホームページ価格でグラム当たりセロース 441 円、モモ 246 円、スペアリブ 168 円で、牛肉よりかなり割安感がある。問い合わせは 0146-49-5457 静内食美楽まで。

### 3. エゾシカ三昧

続いて訪れたところは、ホテルローレル。食美楽のシカ肉をメインディッシュに取り入れた、ということでエゾシカフルコースの宴会料理を昼食にいただく。

とは言え、直前まで試食会を堪能してきた身としては、軽く済ませたいところが本音である。にもかかわらず、出るわ出るわの4品目。ローストコールドスタイル、クワ焼き、カットステーキ、カツレツと続き、とどめはデザートで満腹！。これで 2,500 円也は安かった。

ただ、直前に味の濃いタレを味わったせいか、はたまたアルコール抜きでいただいたせいか、宴会料理に何かしら物足りなさを感じたのは、筆者の味音痴が原因か。2 食分でシカ肉 500g をしっかり食べました。

#### 4. 食肉コーナーでシカ肉発見か？

昼食中にわざわざシェフが挨拶にこられ、町内のスーパーにシカ肉が出ている、との情報を耳にした。急遽、スーパーPURE を探索に出向くことにした。

するとそこに、「エゾシカ」の文字を発見。なんと、ウシやブタと一緒にシカが店頭に並んでいる。これには感激、感激、当研究会がひとつのゴールとした、“エゾシカをスーパーに”が現実となっている。

しかし、惜しいことに当日は入荷なし、と言うことでコーナーに肉はなく、ガラーンとしていたのは残念であった。



写真－6 コーナーの一面を占めるエゾシカの文字

今までの話しでは、衛生上の問題からスーパーでは家畜以外は扱わない(道の検討委員でもある大手

デパートのバイヤー)との情報もあり、獣畜のエゾシカがスーパーに並ぶとは予想だにしていなかった。このため、今回の発見は大きな驚きで、認識を新たにした。ちなみに、白糠町でも店頭(生協かAコープ?)に出ているらしく、地方の場合は出しやすいのかもしれない。

実は、このコーナーを見つけるまで、胡散臭いおじさん数人が店内を行ったりきたり、ウロチョロしていたわけで、店の人はかなり怪訝な顔をしていた。

しかも、「あった、あった、シカがあった」とはしゃぎ回るに至って、「あの、どちら様ですか？」と職質される羽目に。「ええ、シカの研究をしている技術士会のものですが(技術士会の説明は面倒なので省略)、写真撮らせていただいても良いですか」で、やっと不審者扱いから逃れた。



写真－7 なんとシカ肉レシピまで登場

肝心な売れ行きだが、さほどでもないとのことで、ややガッカリ。なぜ、売れ行きがイマイチか、と言うことは次の訪問地、北大実験牧場で明らかになった。

#### 5. 日高にエゾシカ被害はあるのか？

被害状況を聞き取るため、北大付属静内実験牧場の場長、秦助教授に面会した。

秦さんは森林生態系の研究者でドサンコの林間放牧による生態系の保全を検討中である。法人化された大学にあって、競走馬や牛肉を売り歩く、商売する大学教官は実に刺激的であった。エゾシカに対

しても我々とは違った認識をお持ちで、分科会が推進する完全養鹿には懐疑的な見方である。



写真－8 ドサンコに癒されるひと時

以下に、話の要点を列記する。まずは、シカの被害と日高の特質について。

- ・ 日高地方の農業被害は牧草の被害だが、被害されても牧草が伸びるため、被害を受けている実感が無い。
- ・ 日高は豊かで、そこそこ食べていける。わざわざシカを飼う必要はない。
- ・ 日高には地道に稼ぐ風土はない。
- ・ シカはタダで食べるもの。カネを出してまで食べる必要はない(これがスーパーで売れない理由)。肉はウシやブタで事足りる。



写真－9 牧場内のシカの群れ(飼育しているわけではない)

そして、専門のウマの産業化を例に、シカの活用

策についてご意見を伺った結果は以下のとおり。

- ・ 九州の馬肉のブランド化(高級牛肉と同列)は、長年の企業努力の積み重ねによるもの。直ぐにブランドなど生まれはしない。
- ・ エゾシカの場合は野生のシカを活用し、北海道でしか食べられないことを売りにする(東京や大阪で販売する必要はない)。
- ・ 安易な養鹿(家畜化)は、野生シカの価値を下げかねない。
- ・ まずは小さいビジネスモデルで回転させていく。一気に規模を大きくするとリスクが大きく、すぐに撤退する原因となる。
- ・ 地元、小さいロードをキーワードに、時間をかけて育てていく。

などのご意見を賜った。時間に限りがあり、我々の立場や視点をお話する機会は無かった。ご指摘いただいた点は非常に有用な視点であり、これからの検討に活かして行きたいと思う。意見は違えど、様々な角度からエゾシカ問題に関わることが今後とも重要である、との認識を再確認した。

## 6. おわりに

見学会の計画時点では立ち寄り先が2箇所のみで時間が余ることを心配したが、蓋を開けてみると、行った先々で時間オーバーとなる濃密な見学会で、帰札時間が予定を大幅に超えてしまった。

メンバーの中には夜の予定が入っていた方もいらして、大変なご迷惑をお掛けしてしまいました。紙面をお借りして、お詫びいたします。

ただ、見学会で得たものは少なくなく、門外漢の我々が机上でシカを論ずるより、やはり現地で現物のシカに出くわしている方々の一言一言が、目からウロコの貴重な体験だった。

来年度以降も物見遊山ではなく、現地の方々から生の声が聞ける見学会であってほしい、と願わずにはいられない。今年は、どこに行けるのだろうか。今から楽しみだ。