

産消協働が地域を変える②

エゾシカを資源に循環型産業創出



捕獲した鹿を一時飼育するエゾシカ牧場。北海道では年間6~7万頭が駆除や狩猟の対象となっている。

深刻な社会問題

「少し前まではゴミだったのに…」今年9月、札幌大通公園で行われた食のイベント「リンケージアップ北海道」で今回が札幌初登場となった「エゾシカバーガー」に長蛇の列ができた。北海道におけるエゾシカ被害は年々増え続け、ピーク時には50億円を超え、対策を講じた現在でも30億円以上の被害があり、列車や車との交通事故も後を断たない。道の対策として、捕獲数を増やす必要性と捕獲した肉の有効活用が叫ばれているが、ハンターの高齢化や残滓処理の問題等も思うような対策は進んでいない。有効活用の中でも一部が消費に回る程度で、多くは廃棄物として処理されている。冒頭の言葉は、道エゾシカ対策担当職員が行列を見た際に、思わず発した何気ない言葉だが、エゾシカ問題を肌で感じている者たちには、この言葉が重く感慨深いものとして聞こえた。

エゾシカバーガー誕生

札幌でエゾシカバーガーを販売したのは、エゾシカによる町おこしと産業化を目指す「阿寒エゾシカ研究会」のメンバーだ。エゾシカバーガーの誕生は、商工会青年部が食をキーワードに地域活性化と循環型経済構築を目指したことに始まる。活動当初、スローフード運動を柱にイベントを行い、活性化という点では成功を収めてきたが、食文化が大きく変化した現代においての郷土料理に、「郷愁は感じられなくても、ビジネスチャンスを感じることはできない」と感じていた。そこで「地域の食材で子供たちが喜ぶファーストフードを作ろう」との考えにたどり着き、エゾシカバーガーは誕生した。何回かの試作を経て出来上がったバーガーは、試食アンケートの結果、「満足、やや満足」が9割を超えるなど、予想を遥かに上回る形となって現れ

エゾシカ研究会の発足

研究会発足にあつての検討会が、商工会青年部と町産業課との間で行われた。鹿産業構想は、現在までにさまざまな地域で発生しては消えている。まずはその要因の分析を、視察や失敗した事例収集を重ねることから始め、ある程度の解決策を見出すことができた。産業化を目指した背景や動機は、各地域とも同じで、「増え過ぎた鹿の活用」であり、消費の裏付けは「フランス料理の高級食材」としての地位であった。しかし、実際に取り組むと、例え増え過ぎた鹿であっても、狩猟による捕獲はそう容易なものではない。一方の消費も日本における地位は、「なじみのない肉」であったため、ロスやモモ肉といった一定の部位以外はほとんど消費には回らなかった。また、食肉としての安全面も大きな課題の一つとして挙げられ、設備の整った解体所や検査体制の確立も必要となることが分かった。

こうした一連の調査を踏まえた後に、猟友会、建設協会、旅館組合、観光協会、町振興公社、商工協同組合、商工会等を研究会の構成メンバーとして一連の調査を踏まえた後に、猟友会、建設協会、旅館組合、観光協会、町振興公社、商工協同組合、商工会等を研究会の構成メンバーとして選出した。最初の会議では、会発足の経緯と、今後産業化に向けた流れを事務局である町から説明し、協力と理解を求めた。会議の中では、「肉を有効活用することで、ハンターの収入につながるのではあれば、伸び悩んでいる捕獲数も増えるのではないか」「新産業が生まれることで、減少する建設業の雇用の受け皿になるのでは」などといった前向きな意見が多く出され、新産業に対する期待の大きさが伝わってきた。

その後、当面の課題である「供給体制の確立」と「需要の拡大・確立」の具体的な取組みについて協議がなされ、猟友会には食肉として流通させるための駆除を、商工会、振興公社、旅館組合などには新しいメニューの開発や普及活動を、そして一番の課題である安全性の高い「解体・加工施設」を建設協会にお願いすることとなった。

建設協会に白羽の矢が立った経緯には、協会が数年前から、ダチョウの飼育を始めていたことにある。冷え込む建設業のソフトランディング対策として取り組まれたこの事業も、解体加工という点での悩みを持っていた。ダチョウの解体は、道内では行うことができないため、遠く山形県まで出荷していた。その輸送コストや輸送中の事故などや思うような事業計画を進めることができなかった。こうした同じ悩みを持つダチョウと鹿を併せることで、安全性の高い解体・加工所の建設が可能

阿寒エゾシカ研究会会長 曾我部元親



エゾシカ料理とダチョウ料理が楽しめる温泉宿泊施設（赤いベレー）



札幌大通公園でエゾシカバーガーとダチョウバーガーを買い求める行列



鹿肉の枝肉を部位ごとに切り取る作業（阿寒グリーンファーム）



（南）阿寒オーストリッチが運営するダチョウと鹿を解体加工する地域資源活用センター



赤いベレーで販売しているエゾシカバーガー（1個300円）

く山形県まで出荷していた。その輸送コストや輸送中の事故などや思うような事業計画を進めることができなかった。こうした同じ悩みを持つダチョウと鹿を併せることで、安全性の高い解体・加工所の建設が可能

「今後の課題と戦略」
現在、衛生面や検査体制の確立、狩猟における処理の問題など、長年の課題も、道や（社）エゾシカ協会と共に解決に向けて取組みが進んでいる。需要面においては、エゾシカバーガーを主体とした普及PR活動を積極的に行うこと、マスコミへの露出も高まり、消費者や飲食店の関心も徐々に高まっている。
マーケティングも積極的に進んでおり、道外観光客を対象としたアンケート結果では、「北海道で食べたい肉」として、鹿肉が羊に続いて二位となっていた。羊が一位になった理由としては、東京でのジンギスカンブームが考えられる