

# 第14回 会報・ホームページ委員が 調査しました!

## エゾシカ肉のジビエについて

会報・ホームページ委員 更科 香織

最近何かと話題の「ジビエ」料理。見聞きすることもそう珍しくなくなってきましたが、皆さんはどのようなイメージをお持ちでしょうか?今回は北海道に生息するエゾシカに焦点を当て、「ジビエ」としての利用について取材してみました。

### ◆「ジビエ」とは?

食材となる野生鳥獣肉のことをフランス語でジビエ (Gibier) といいます。欧米では貴族の伝統料理として古くから発達してきた食文化です。その昔、ジビエを使った料理は自分の領地で狩猟ができるような、上流階級の貴族の口にしか入らないほど貴重なものだったようです。確かにフランス料理の高級食材、といったイメージがありますよね。

現在我が国では、シカやイノシシによる農作物被害が大きな問題となっており、年間の被害総額は約200億円とも言われています。そのため捕獲が進められるとともに、ジビエとしての利用も全国的に広まっています。「害獣」とされてきた野生動物が、食文化をより豊かにしてくれる味わい深い食材、あるいは山間部を活性化させてくれる地域資源とみなされるようになってきているのです。



エゾシカ肉認証マーク

### ◆エゾシカの増加がもたらすもの

エゾシカは、北海道のみに生息するニホンジカの亜種です。本州以南のニホンジカよりも体が大きく、オスの場合、最大で体長190センチ・体重150キロに達する国内最大の草食動物です。

明治初期の大雪と乱獲により一時は絶滅寸前まで生息数が減少しましたが、禁猟などの保護政策によりこの30年で急増しています。原生林だった場所が次々に農地になり、新しい餌場になったことや、天敵だったエゾオオカミが絶滅するなど繁殖しやすくなったこと、またハンターの数が年々減少していることも理由とされています。



エゾシカ

エゾシカの持つ高い繁殖力と、こうした生息環境の変化により、現在は急速に分布域を拡大しながら生息数を増やしています。

その結果、農林業被害や交通事故の増加などの人間社会への影響や、樹木の皮や希少植物を食べるなどして森を荒らすなど生態系への影響が深刻な問題となっています。

### ◆エゾシカ肉の歴史

欧米ではシカ肉は「ベニソン (Venison)」と呼ばれ、高級食材として扱われています。

エゾシカ肉も、これまで狩猟者などにより自家消費されてきた歴史があり、欧米で食されているシカ肉に優るとも劣らない品質であると評価されてきました。

サケと並ぶ貴重な食糧としてアイヌの人々に親しまれてきましたが、明治初期には開拓使がシカ肉の缶詰工場をつくり、海外にも輸出されていました。

### ◆優れた栄養価

エゾシカ1頭から約20kgの鹿肉が得られますが、特徴は高タンパクかつ低脂肪。エゾシカの脂質含有率(赤身肉に含まれる脂の割合)は四季を通じて1~3%となっています。野山を駆け巡って脂肪が少なく引き締まっているエゾシカ肉は、脂肪割合が40%を超える牛サーロイン肉と比べるとその差は歴然。また、牛レバーをしのぐ鉄分を含んでおり、栄養学的に非常に優れた食品なのです。メタボが気になる中年男性や育ちざかりのお子様、貧血気味の女性にも…実は適しているとか。臭みも少なく、いろいろな料理方法で気軽に楽しめるようです。

#### ◆安全性を担保するために

一方でこうしたシカやイノシシなどの野生鳥獣の流通方法は牛や豚などの家畜とは異なります。

また家畜と違い野外で捕獲されるため、食肉として活用するには高い衛生基準を満たす必要があります。そのため捕獲の際、内臓を傷つけてはいけないなどハンターの腕が問われるところでもあります。そして処理に当たっては、野生鳥獣を野外でと補殺・捕獲するという、家畜とは異なる処理が行われることを踏まえた、独自の衛生管理が必要となります。

狩猟から処理、食肉としての販売、消費に至るまで、野生鳥獣類の安全性確保を推進するため、北海道庁では、エゾシカの捕獲から解体に至るまでの衛生的な処理の方法について具体的な基準を定めた「エゾシカ衛生処理マニュアル」を2006年より作成・公表しています。

#### ◆「エゾシカ肉処理施設認証制度」について

また道では、エゾシカ肉の処理を行っている食肉処理施設の自主的な衛生管理を推進するとともに、「エゾシカ衛生処理マニュアル」に基づいた適切な処理を行う食肉処理施設を認証することにより、安全安心なエゾシカ肉の提供と販路拡大を図り、地域ブランド化を推進することを目的とし、「エゾシカ肉処理施設認証制度」を創設し、2016年10月から認証制度を運用しています。現在、認証を受けた施設は14に上っています。

#### ◆新たな「食文化」としての期待

道の調査では、昨年度捕獲されたおよそ12万頭のエゾシカのうち食肉用として処理施設に運ばれたのはわずか2割程度。それ以外はハンターが自ら消費する「自家消費」や「ペットフード」に活用され、実に3割近くが「廃棄」されているということです。

一方、道内でのエゾシカによる農業への被害は年間およそ40億円に上り、深刻な状況が続いているため、今シーズンからエゾシカの捕獲に報奨金を出す道の新たな事業が始まっています。指定された食肉処理施設にエゾシカを持ち込むと、2頭目以降を対象に、1頭当たり8千円が手数料として支払われるというものです。

この制度を軌道に乗せることで、新たな「食文化」としての定着に期待が寄せられています。

#### ◆新たな課題も…

昨年11月恵庭市の国有林で起きた猟銃の誤射による死亡事故は記憶に新しいところですが、この事故を受け、今年の1月15日から3月末まで道内全ての国有林と道有林で有害駆除を除く一般猟銃者の入林が禁止されました。この規制によるジビエの供給量への影響や捕獲数の減少による農業被害の拡大も懸念されるなど、対策には新たな課題が残されています。

#### ◆もっと身近な食材へ

このように食材として十分価値のあるエゾシカ肉。北海道にとって大切な食材の一つであり、豊かな自然が生んだ資源とも言えるわけです。

今回の取材を通じて、エゾシカ肉をジビエとしていただくことには、単にグルメ的な要素にとどまらず、私たちの暮らしにも、そして意外なことに行政書士業務にも関りがある、ということを発見しました。

「ジビエ=高級食材」というイメージもありますが、最近はスーパーマーケットなどでも見かける機会が増えているエゾシカ肉。専門店でもジビエ料理を楽しむのも一つの方法ですが、これからはもっと身近な食材として私たちの食卓を彩る食材となっていけば、実は身近な環境保全にもつながっていく…そう考えると味わい方も少し変わってきそうですね。



店頭に並ぶエゾシカ肉

#### エゾシカに関する行政の主な取り組み

- 1999年 2月 「エゾシカ協会」発足
- 2006年 10月 「エゾシカ衛生処理マニュアル」作成
- 2010年 10月 毎月第4週火曜日を「シカの日」に制定
- 2014年 3月 「北海道エゾシカ対策推進条例」制定
- 2015年 12月 「エゾシカ肉処理施設認証制度」創設