

時代の潮流・異業種への新たな挑戦

養鹿業、鹿肉の加工・販売
(株)知床エゾシカファーム

近年、急激な公共事業の縮小や民間需要の伸び悩みによる受注競争の激化などから、地場の建設業をとりまく状況は非常に厳しいものとなっています。

しかし、地域における建設業の役割は多様で、地域の経済・雇用を支える基幹産業であり、災害応急および復旧対策における中核的存在となっています。

こうしたことから、建設業は時代の変化に対応し、経営革新を図りながら成長していくことが地域から期待されています。

そんななか、経営革新の一環として新分野への進出に取り組む企業があります。

今回は、世界遺産「知床」のお膝元である斜里町で建設業と共に養鹿業を営み、エゾシカの有効活用事業として、平成20年度新分野進出優良企業表彰を受賞された「斜里建設工業株式会社」(以下、斜里建設と省称)をお訪ねし、社長の土田



社長の土田好起氏(左)と、営業部長の富田勝将氏(右)

好起氏と営業部長の富田勝将氏に養鹿業への参入という新たな事業展開についてお話を伺いました。

エゾシカは、明治時代には絶滅の危機にありましたが、それ以後の長期に亘る保護活動に加えて、天敵であるエゾオオカミの絶滅やハンターの減少などから爆発的に個体数が増加し、自然環境の破壊や農林業被害を生み、地域にとって深刻な問題となっています。

いつの日からか、共存を模索する一方で、その被害の大きさに比例するように駆除を求める声も聞こえています。

つまりは、愛すべきエゾシカが厄介者扱いにされるようになったのです。

こうしたなか、斜里建設さんは、駆除という目的ではなく自然との調和を図りながらエゾシカを有効な地場資源としての活用を模索し、地産地消の拡大を目指すため「株式会社知床エゾシカファーム」を起業したとのことでした。



知床エゾシカファームで捕獲された野生のエゾシカ

そこで・・・ 鹿肉の良さ!!を知ろう♪

鹿肉は、他の食肉よりも優れた栄養素をたくさん含んでいます。



しゃぶしゃぶ用のエゾシカ肉(写真提供:ホテル知床)

鹿肉には、血液の浄化作用があると言われるリノール酸や、ドコサヘキサエン酸(DHA)が多く含まれていることがわかっています。DHAの摂取は、血中の中性脂肪(トリグリセライド)量を減少させ、心臓病の危険を低減するといわれています。さらに、脂質はなんと牛肉の約10分の1と、大変健康にも良い食品なのです。

このように、低脂肪・高タンパク・高ミネラルで、栄養に関しても申し分ありません。女性には特に喜ばれること請け合いです。なんととっても一番気になるのはその「味」!

鹿肉は癖があるからと、あまり口にしたいと思われない方は、野生の鹿(ハンターが狩猟し、血抜きが不十分のモノ)を食べたからに違いありません。半野生の鹿(業者が捕獲し、食肉用に餌付けされた鹿)を適正に加工することで、柔らかくて臭みもなく、とても食べやすい高級食材となるのです。

その味を直接味わいたいと思い、今回は知床の高台に悠然とそびえ立つ、「ホテル知床」さんにご協力いただきました。そこで、営業本部営業部営業課の柳澤亨氏の案内で、ホテルご自慢の鹿肉料理を試食しました。



鹿肉ハンバーグ

鹿肉冷しゃぶサラダ

★鹿肉ハンバーグ

バイキングでのみ提供しているメニューで、大変評判が良いとのこと。味はとてまろやかで臭みも全くなく、キノコ類やとうもろこし・ブロッコリーなどの彩りある盛り付けが、よりいっそう美味しさを引き出しています。家族連れのお客様に人気で、特にお子様に大人気というもうなずけます。牛肉や豚肉のハンバーグを食しているかのような食感で、お客様の中にも鹿肉と知らずに食べている方も多いということも納得です。

★鹿肉冷しゃぶサラダ

一般的に食されている豚肉などの冷しゃぶサラダと見た目はなんら違いがないように感じられますが、これまでも鹿肉を食べたことがある方も大絶賛したといわれる「知床エゾシカファーム」の鹿肉を使用した冷しゃぶサラダなのです。とてもさっぱりしており、それでいてしっかりした肉の味がサラダとの絶妙なコラボレーションを生み出しています。今回はごまドレッシングでいただいたのですが、そのままでもおいしく、ヘルシーで栄養価が高い鹿肉の冷しゃぶサラダは夏バテ解消に一役買いそうです。



ご協力いただいたホテル知床



製品「知床もみじ」の商標登録証



(社)エゾシカ協会の推奨状

恵まれた自然環境の中にある、株式会社知床エゾシカファームでは、現在350頭ほどの鹿を一時養鹿しています。設立2年半とまだ短い営業期間ですが、素晴らしい営業理念のもと、トレーサビリティ(生産履歴管理システム:食品の生産から加工・流通・販売までの過程を明確に記録し、商品から遡って確認できるようにすること)の徹底と、衛生管理マニュアルに沿った品質管理で提供する鹿肉は、今までイメージしていた鹿肉とは別次元のものですが、大量に供給することができません。

しかし、安全でおいしい鹿肉を提供するこの養鹿施設は、地域のモデル事業として強い存在感を持ち合わせています。

鹿肉は、ノーベル賞の受賞パーティのメニューに出されることでも有名ですが、最近では鹿肉と一言でいわれてもあまりイメージが湧かないはず。現在ご家庭の食卓に並べられることのほうが珍しい食肉です。



現場を案内してくれた社長の土田好起氏(左)

現在、株式会社知床エゾシカファームさんでは食肉の一次加工までで、二次加工、販売は卸売業者が行っています。エゾシカ肉が地域ブランドとして流通が盛んになることで、自然環境や地域に及ぼす被害の減少にも寄与し、まさに地産地消の理念に基づいた理想の産業として、さらなる発展を期待したいものです。

手間暇をかけて適切に加工された安全な鹿肉に興味がある方や、食べてみたいと思われた方は、ぜひ一度地元へ足を運ばれるか、株式会社知床エゾシカファームのHPをご覧ください。

今回は、建設業と養鹿業を両立させている斜里建設さんと、養鹿することで高級食材とした鹿肉を一般客の皆さんに提供されている「ホテル知床」さん

に取材をさせていただきました。

現在、国土交通省と観光庁が推進する「観光圏整備事業」として、観光圏の基盤整備が本格化する中、本年度新たに「斜里町」が知床観光圏の地域として認定されました。自治体には、滞在型観光圏の形成を目指した整備計画を期待するところですが、近い将来、このエゾシカ肉

知床エゾシカファームのサイト
<http://shiretokomomiji.com/>

が知床の「食の観光スポット」として認知され、北海道の「食の文化」として根付いていくことを願っています。



知床エゾシカファーム