

# 道南地域における エゾシカ有効利用に関する展望 ～函館大学エゾシカカレープロジェクト～

函館大学准教授 隅田 孝

函館大学エゾシカカレープロジェクトメンバー

阿部桃子 荒木直人 木村政俊

中澤さおり 根本美久 平野瞳

藤塚早紀 松村架那 吉田奈央

# 北海道でのエゾシカをめぐる状況

## ➤ 急繁殖

- ✓ 推定生息数2010年65万頭(過去最高)
- ✓ 推定生息数2012年59万頭(10年前の6割増)

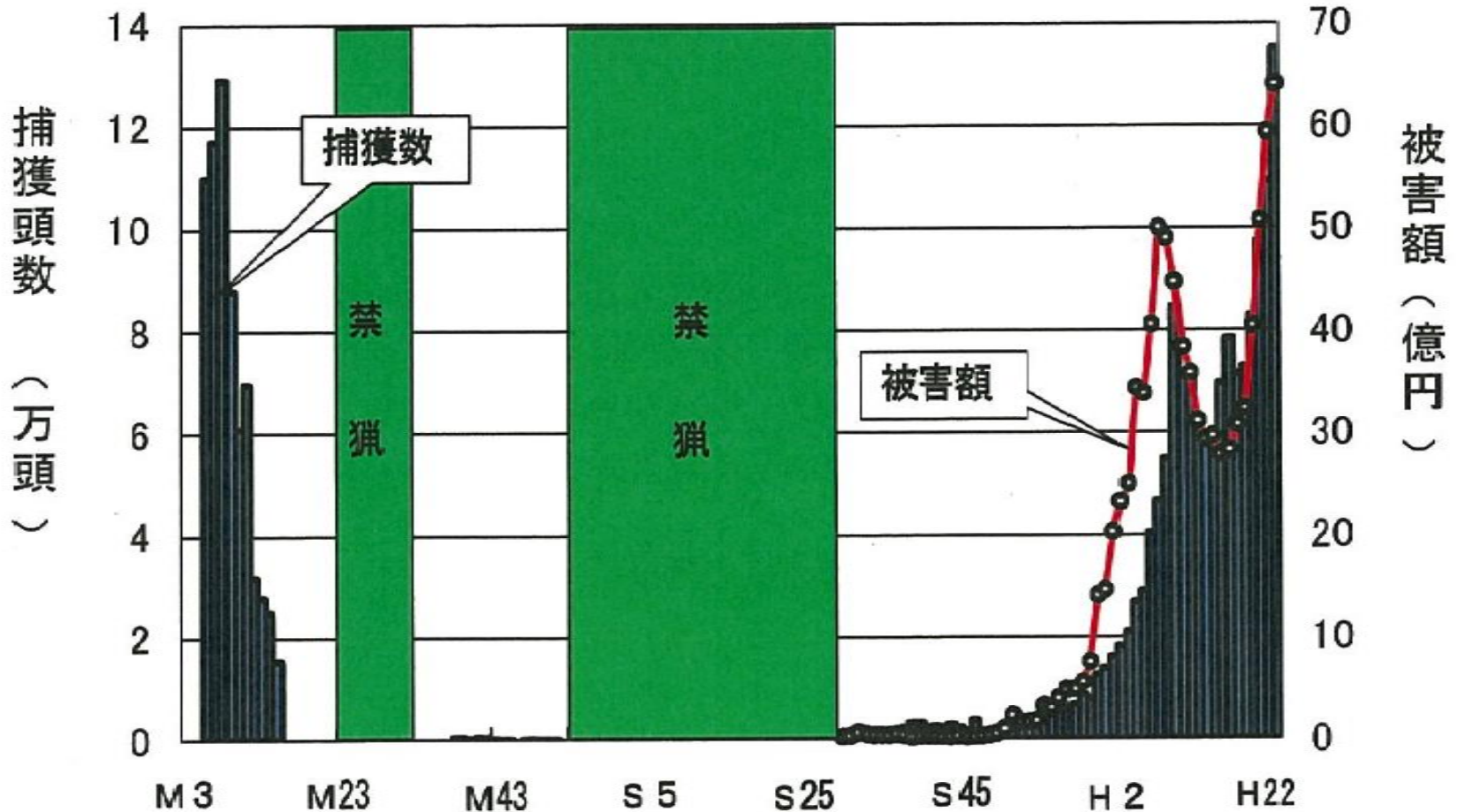
## ➤ 農林業被害

- ✓ 全道2010年65億円超(過去最高)
- ✓ 函館市2011年約2,180万円

# エゾシカによる農林被害状況

## エゾシカの捕獲数及び農林業被害額の推移

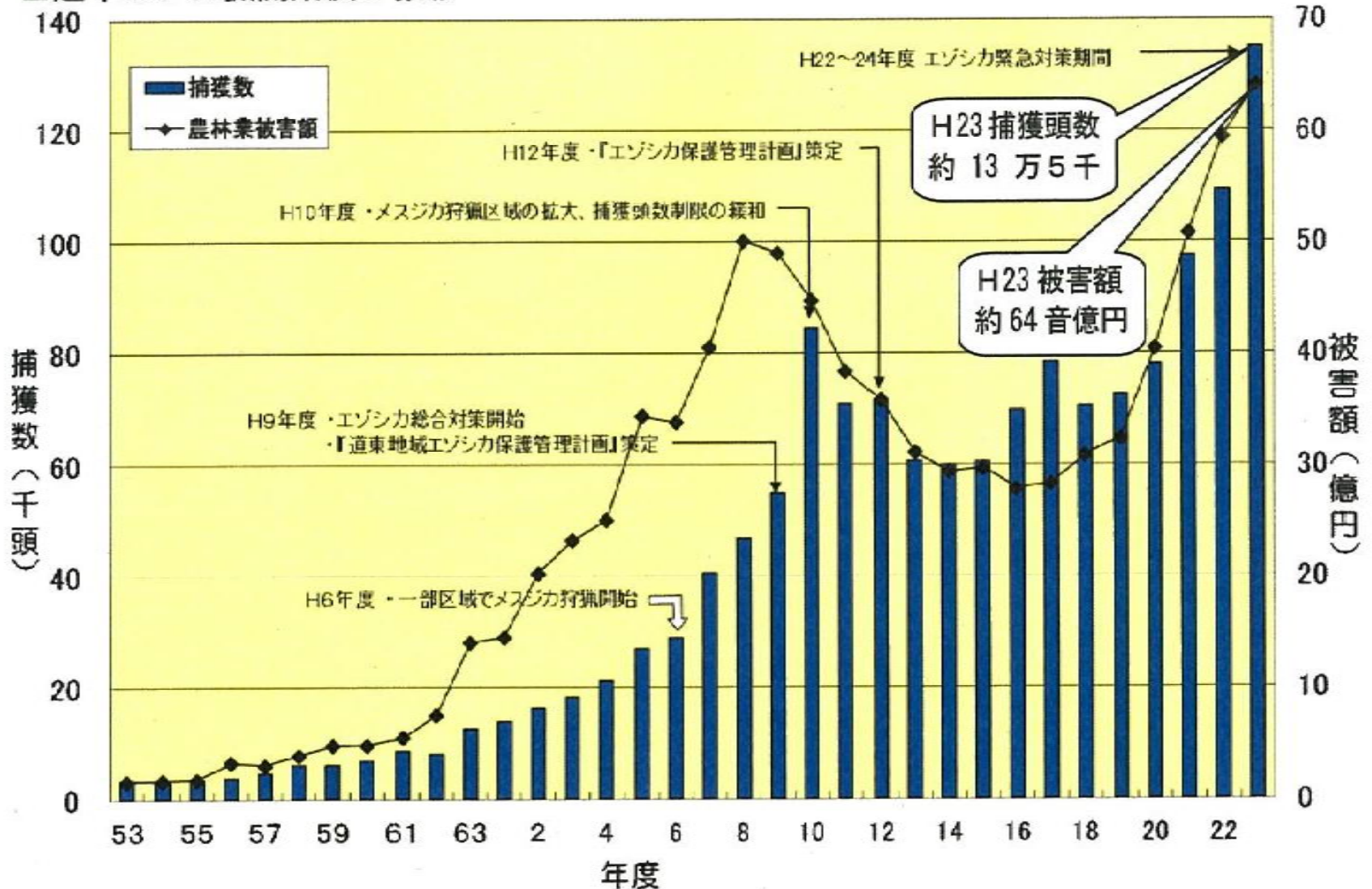
■明治期からの推移（～H23）



出所：石島カ「北海道におけるエゾシカ対策と現状について」、1頁。

# 近年のエゾシカ捕獲と被害の現状

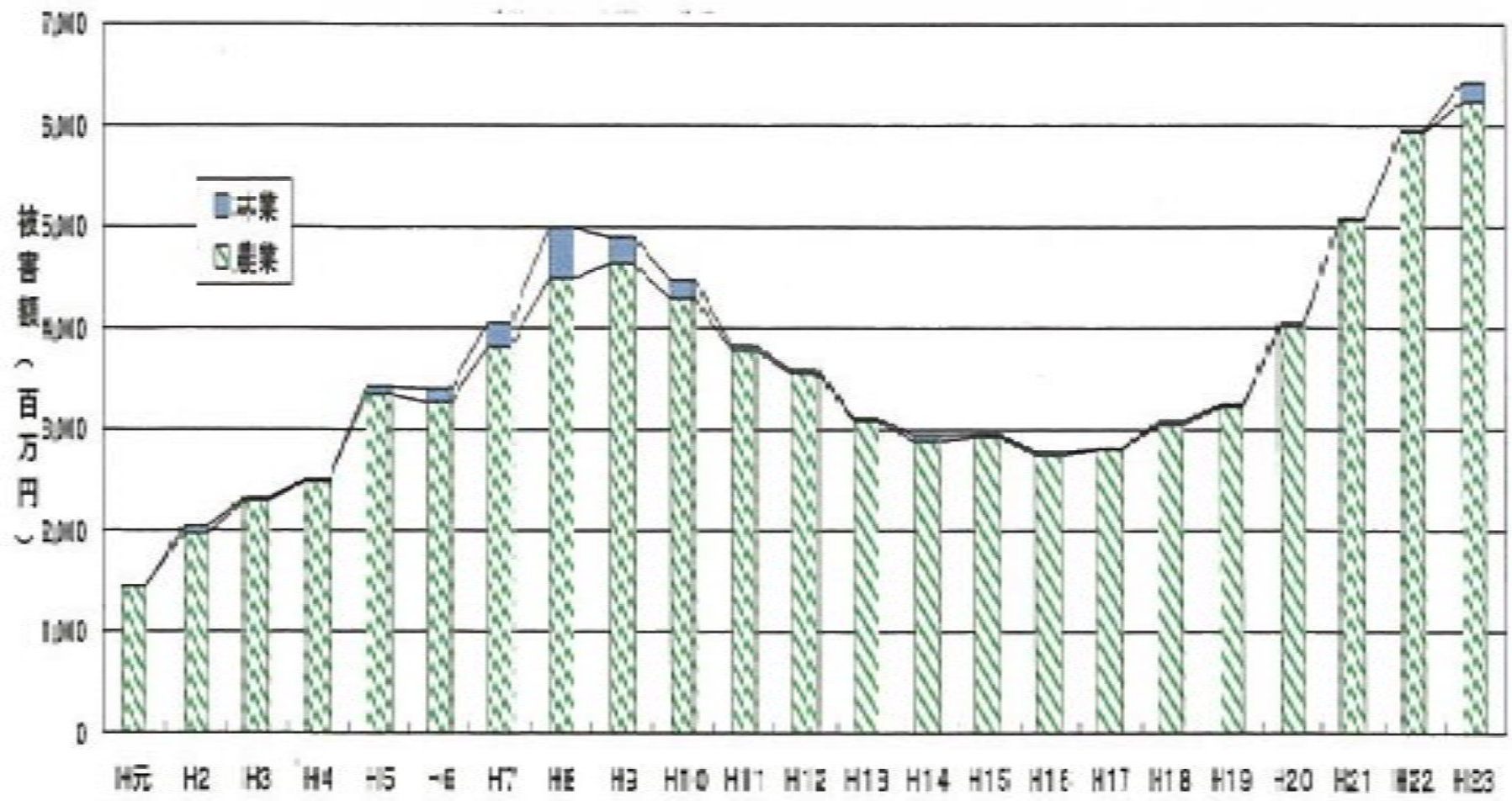
■近年のシカ猟開始後の推移



出所:石島力、同書・同頁。

# エゾシカによる被害額の推移

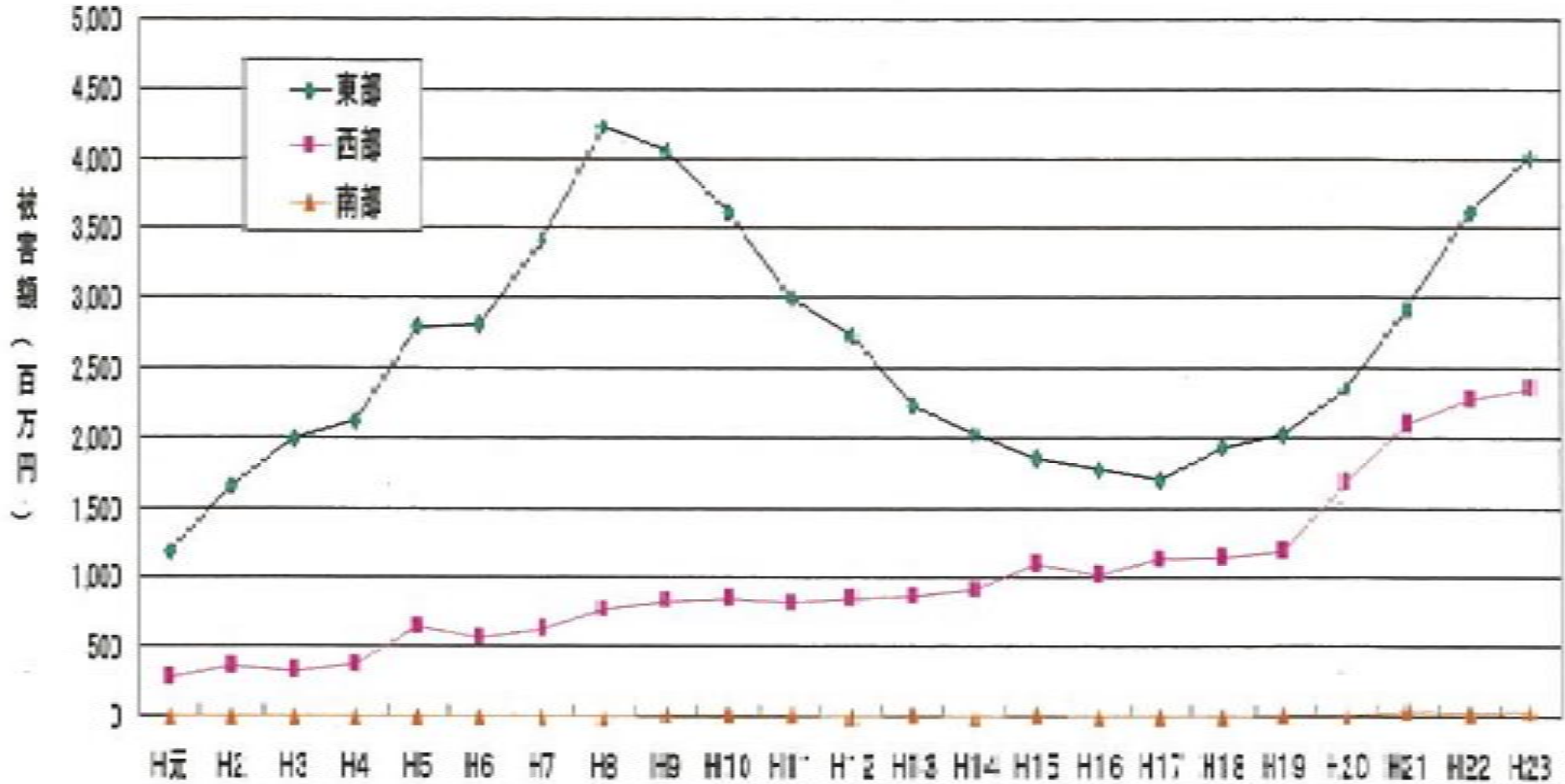
【被害額の推移（全道）】



出所:石島力、同書・2頁。

# 地域別にみたエゾシカ被害額の推移

【被害額の推移（地域別）】



【東部】 林-少-釧路-根室-十勝 【西部】 石狩-空知-上川-留萌-宗谷-日高-胆振 【南部】 渡島-檜山-後志

出所：石島力、同書・2頁。

# 道南でのエゾシカに対する状況

- 生活の中でエゾシカを見かけることがない。
- 農林被害の実感がない。
- エゾシカ肉を食する機会がない。
- エゾシカといえば、道内他地域のトピックス。

# 道南での捕獲実績

近年、エゾシカの生息数が急激に増加し、私達に大きな被害を及ぼしている。

地域	2011捕獲実績
道東	63,679
道央	51,883
道北	17,779
道南	1,727
合計	135,068

北海道新聞2013年1月7日付を  
加筆・修正。



# エゾシカの有効利用について検討

- ・増加しているエゾシカを有効活用する
- ・エゾシカ肉をもっと馴染みのある料理で認知度を上げたい。
- ・「函館大学」「函館短期大学付設調理製菓専門学校」と新たな連携プロジェクトを発足。



- ・ 子どもから大人まで人気のあるカレーを普及
- ・ 一般家庭に普及させ消費拡大を図る

「エゾシカカレーエバンジェリスト協会」  
設立

# エバンジェリストとは？

- もともとはキリスト教の「伝道師」の意味。
- IT業界などで使われるようになった肩書。



「エバンジェリスト」として認定し、地域のイベント等で普及活動を行ってもらう。

# 函館のエゾシカ被害状況を勉強

エゾシカの被害  
などを北海道産  
ファーム代表の  
澁田孝さんによ  
る勉強会。



# 函館大学ができること

- エゾシカ肉をもっと馴染みのある料理で認知度を上げたい。
- 一般の方々へのエゾシカカレーの普及活動。
- エゾシカカレー調理講習会開催。
- エゾシカカレーの普及。
- **エゾシカカレーエバンジェリストの育成。**

# エバンジェリスト認定証

## 認定証

Certification of Ezo venison curry evangelist

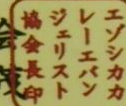
蝦夷鹿太郎 殿

あなたはエゾシカカレーエバンジェリスト協会所定の  
講習を修了し認定審査に合格しましたので  
ここにエゾシカカレーエバンジェリストとして認定いたします  
今後もさらにエゾシカカレーづくりの腕を磨き  
多くの人に広めてください

*This is to certify that you have completed the short course of Ezo venison curry evangelist association and  
passed the authorization examination. We authorize here that you are a venison evangelist.  
Please further improve your skill of making venison-curry and continue to spread it to many people.*

平成24年9月1日

エゾシカカレーエバンジェリスト協会  
会長 下野 茂



# エゾシカカレーエバンジェリスト ロゴマーク



- ・シカを丸い円の枠から出したことでシカを強調
- ・カレーポットでカレーを表現した
- ・ハートは人との共生を表した

# エゾシカカレー講習会

函館短期大学付設  
調理製菓専門学校  
で吉田徹教頭による  
エゾシカカレー講習  
会に参加。







# エバンジェリスト認定！！



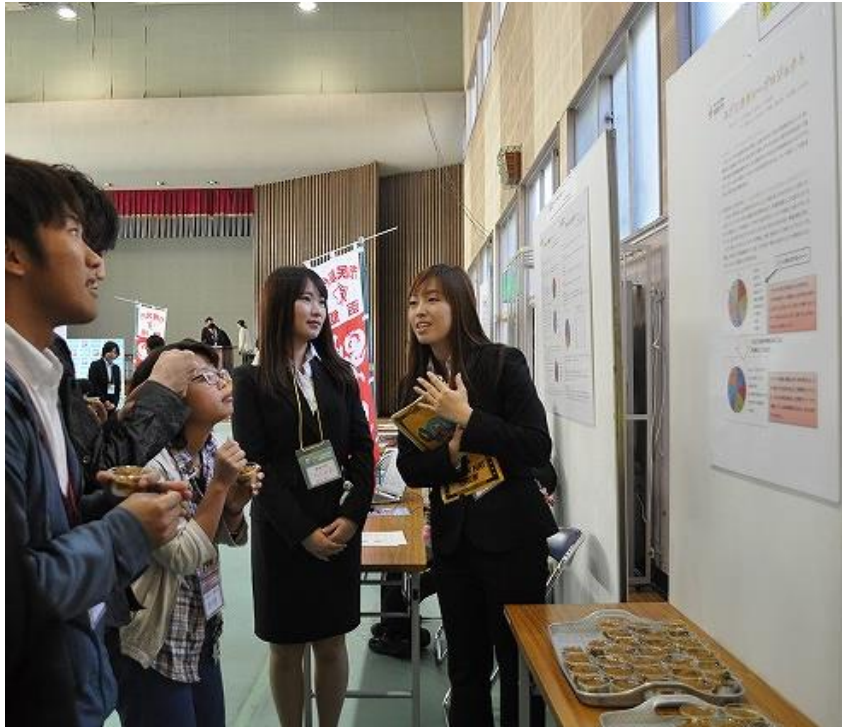
# 大学祭でのカレー販売



2012年10月21日  
大学祭。限定100  
食、ハーフサイズ  
で1つ250円で販売。  
3時間ほどで完売。

アンケート実施

# アカデミックリンク



2012年11月10日(土)に青年センターで行われたHAKODATEアカデミックリンク2012に参加。

大学祭の際に、アンケート調査を実施し、その結果などを研究発表した。

クリエイティブネットワーク  
優秀賞受賞!

HAKODATE  
アカデミック  
リンク2012

クリエイティブネットワーク  
優秀賞

下記の発表は「アカデミックリンク  
2012」ブースセッションにおいて  
その発表が優秀と認められましたので  
ここに賞します。

エゾシカ肉の普及について

函館大学

チーム エゾシカカレープロジェクト

荒木直人・阿部桃子・木村政俊  
中澤さおり・根本美久・平野瞳  
藤塚早紀・松村架那・吉田奈央

平成24年11月10日

CCH | キャンパス・コンソーシアム函館

会長 溝田 春夫



クリエイティブ  
ネットワーク  
優秀賞

# 専門家による勉強会

～市立函館保健所～

- 日時：平成24年10月4日
- 講師：市立函館保健所生活衛生課職員
- 食肉に関する規制、食肉の安全性、食中毒の予防などについて

# 獣畜と野獣肉等の流れ

と畜場法

食品衛生法

と畜場

- 食用目的で、獣畜をとさつ、解体
- と畜検査を実施
- と畜場の許可
- ★施設基準
- ★施設管理基準
- ★衛生処理基準

食肉処理場

- 解体された肉、内臓等を分割、細切り
- 食用目的で、獣畜以外(シカ、クマ等)をとさつ、解体
- 「食肉処理業」の許可
- ★施設基準
- ★管理運営基準

食肉販売店

- 生肉(骨及び臓器を含む)を販売する営業
- 「食肉販売業」の許可
- ★施設基準
- ★管理運営基準

消費者

獣畜  
(牛、馬、豚、めん羊、山羊)

■家畜伝染病予防法  
■飼料安全法 等

野獣肉  
(シカ、クマ等)  
獣畜以外の飼育動物  
(ダチョウなど)

エゾシカ衛生処理マニュアル

# 専門家による勉強会

～函館市農林水産部～

日時：平成24年11月20日

講師：函館市農林水産部

企画調整課職員



鳥獣被害、特に市による  
エゾシカ被害防止の取り  
組みについては、函館鳥  
獣被害防止対策協議会  
を通じてエゾシカ捕獲支  
援を行う

# 大学祭アンケート調査

調査日：10月21日（日） 函館大学 大学祭

調査方法：エゾシカカレー購入者（限定100食）

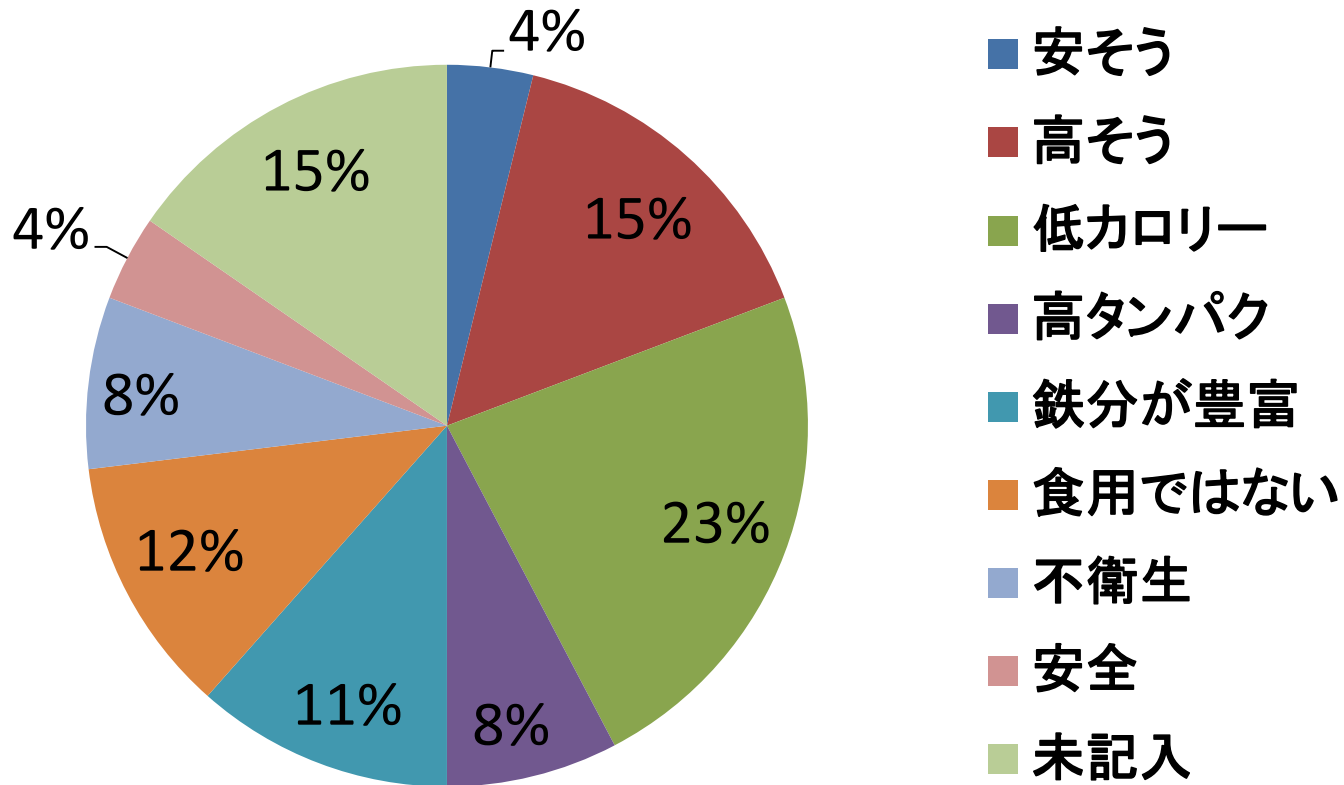
有効回答数：21通

約7割

**エゾシカ肉を食べたことがなかった！**

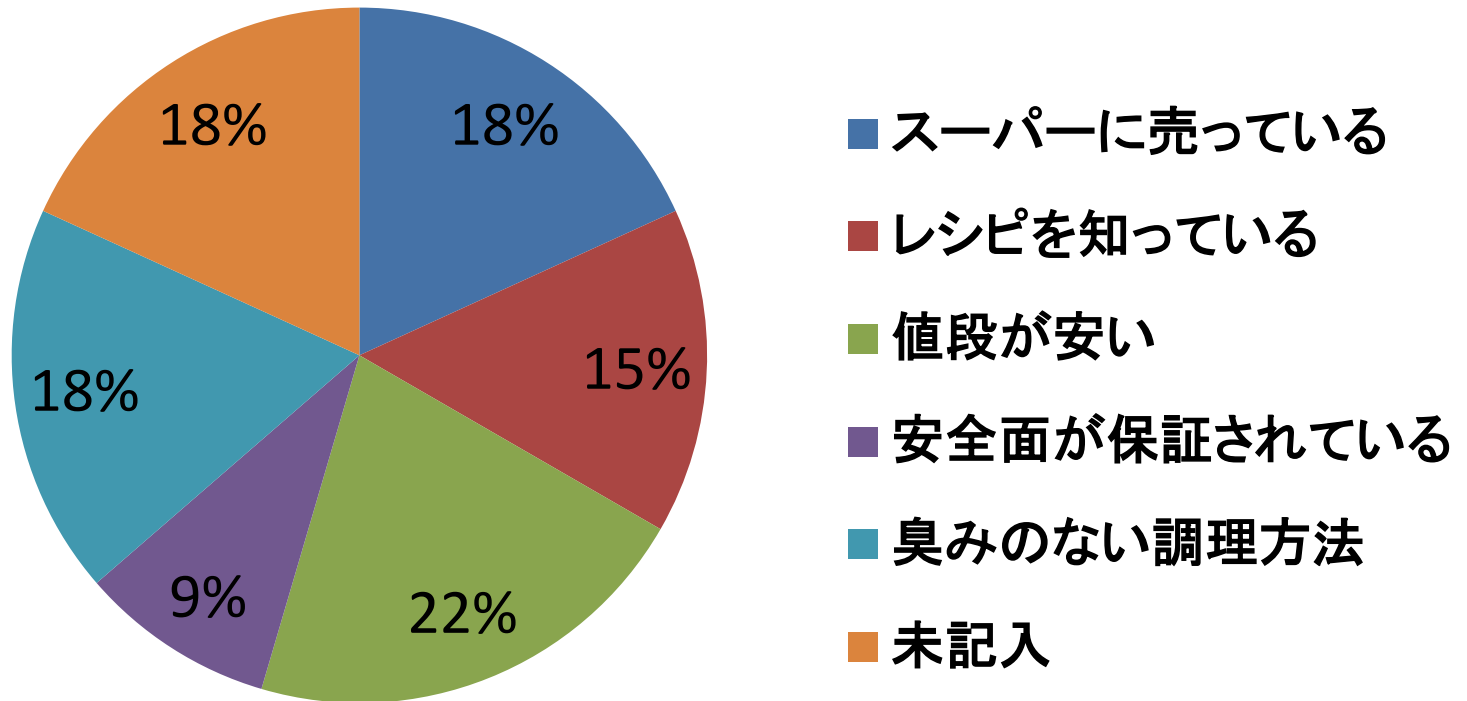


# エゾシカ肉に対するイメージ



イメージにばらつきがあったことが分かる。このうち低カロリーと回答した人は23%にのぼった。エゾシカ肉を食べたことがない人が多いわりには、カロリーが低そうというイメージはあるようだ。

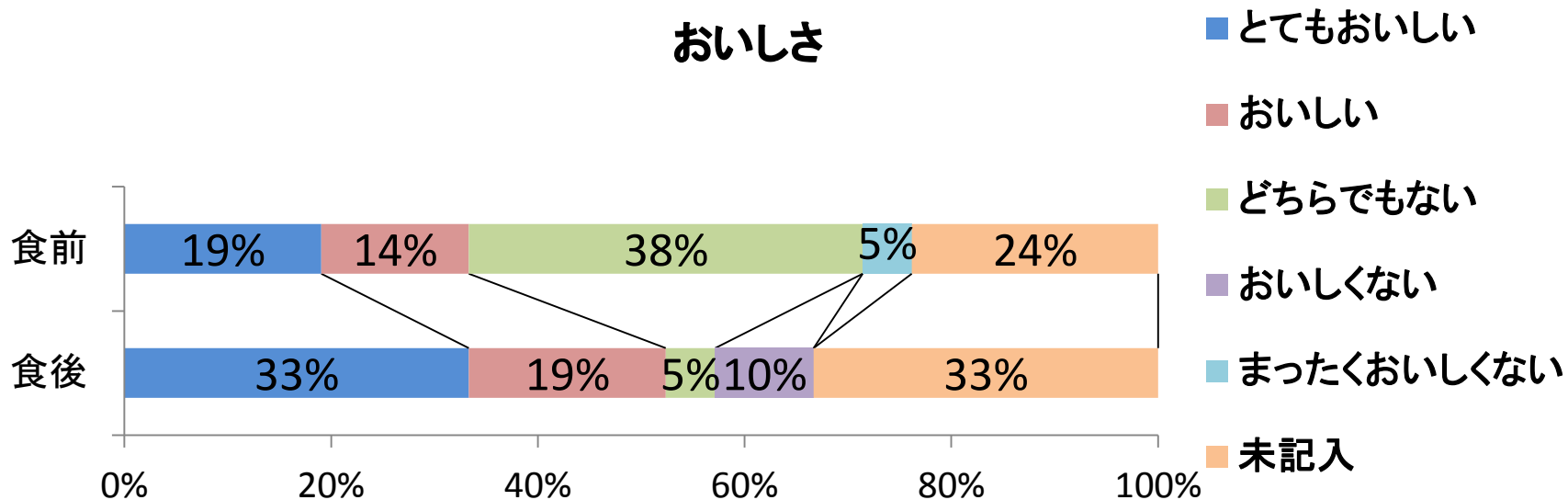
# エゾシカ肉を購入する条件



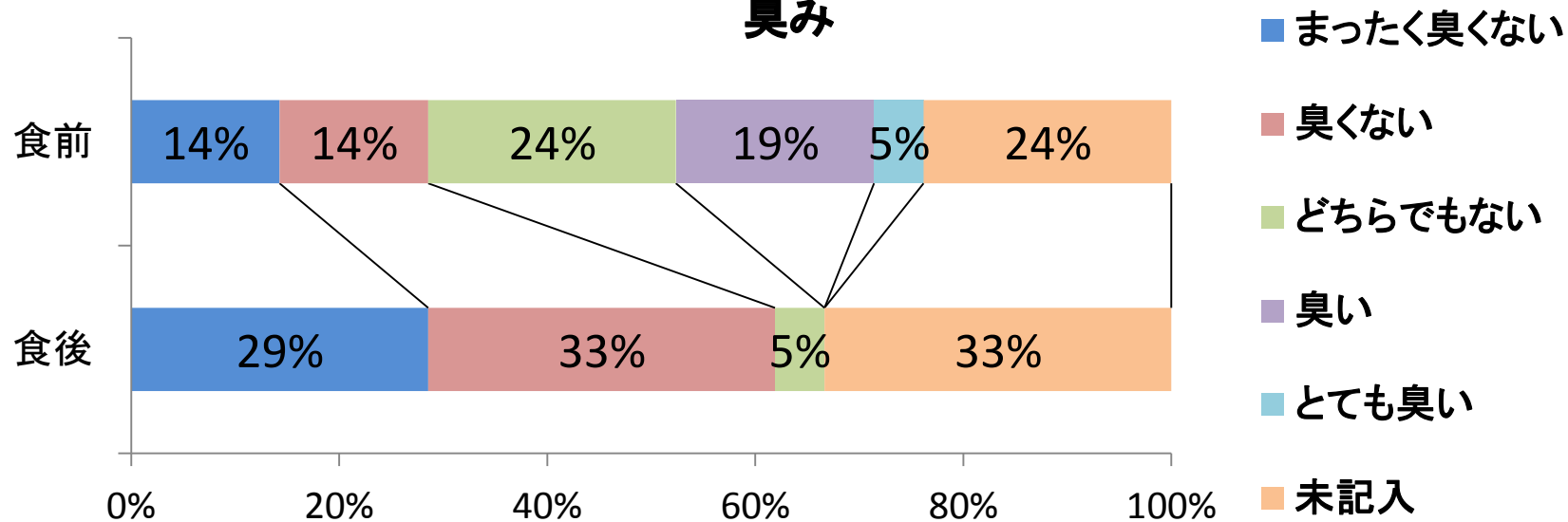
イメージ同様、結果にばらつきがみられた。どれも同じくらい普及させるうえで、重要だということだ。これらの項目を総合した状態でスーパーの店頭のエゾシカ肉が陳列されるよう、はたらきかけていきたい。

# 食前・食後のイメージ

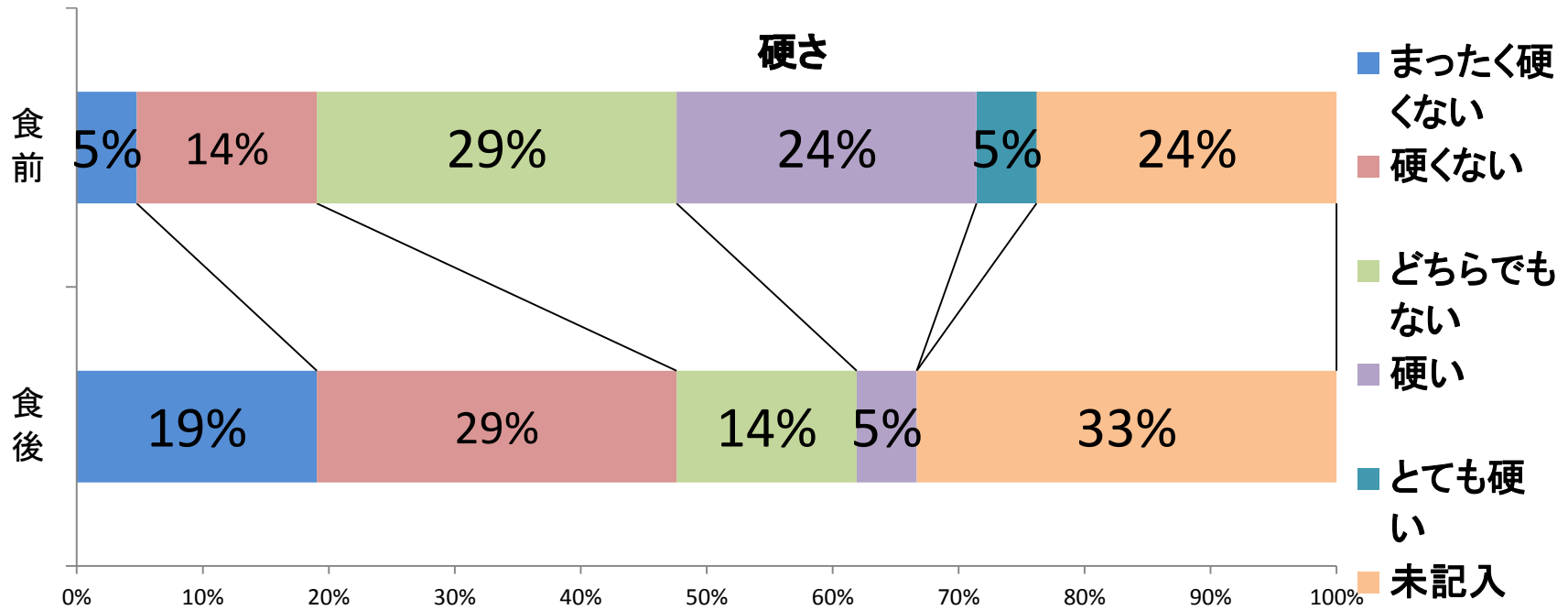
## おいしさ



## 臭み

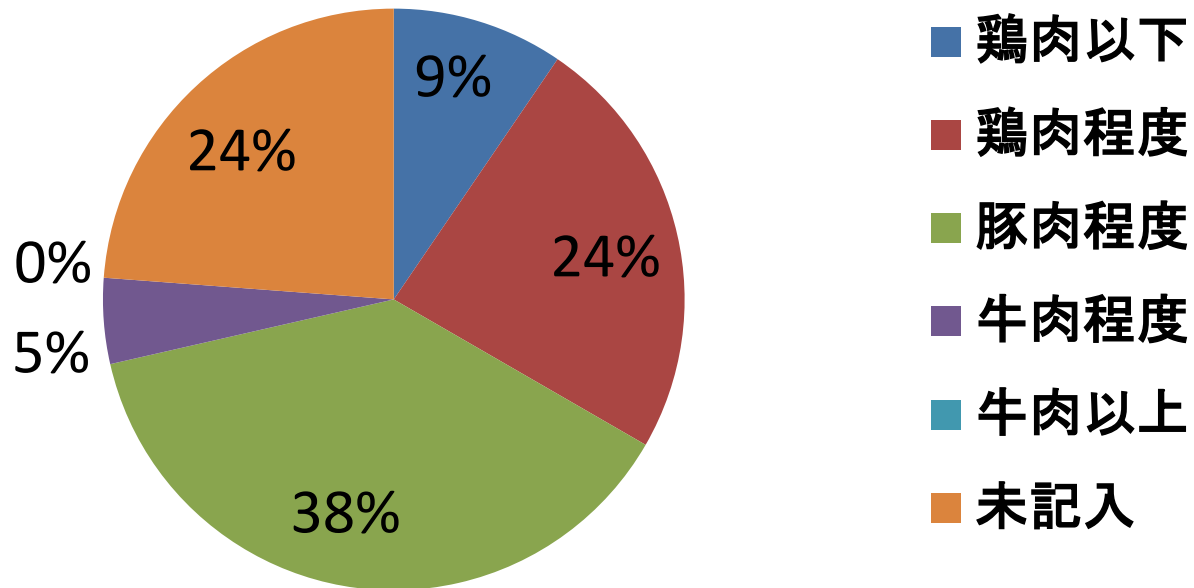


## 食前・食後のイメージ②



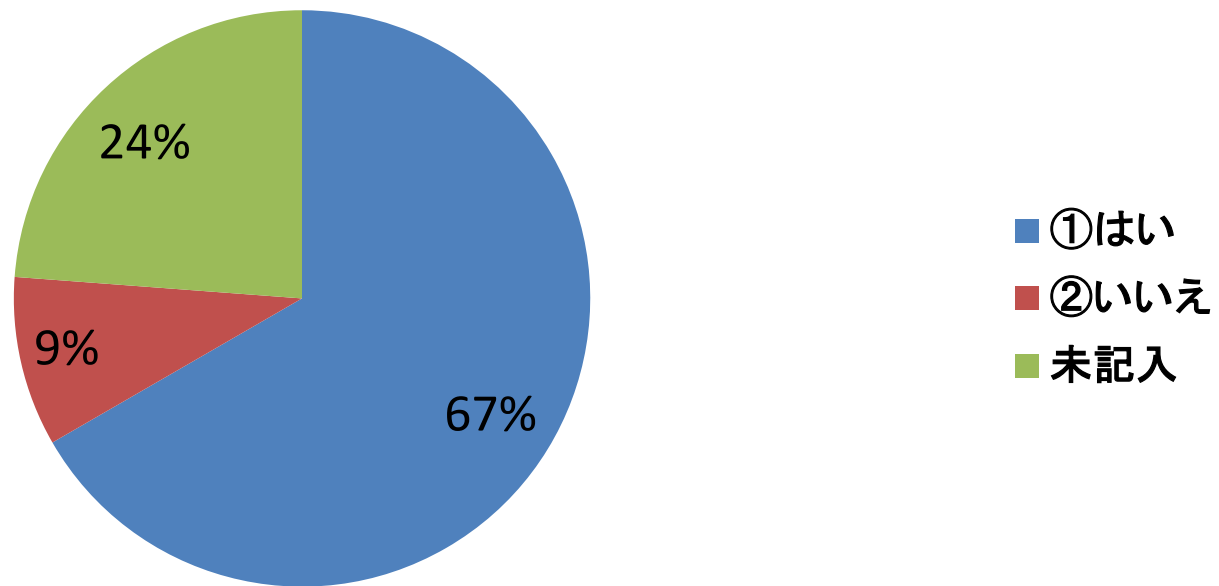
全体的に似た傾向があり、食後にいいイメージを持つ人が半数を超えていることが分かる。さらに今回エゾシカカレーを食べてくれた人の中では、元々エゾシカ肉に対して悪いイメージを持っている人が少なく食べた後でさらにいいイメージを持ってくれたということになる。

# 他の食肉との価格比較



一番多かったのが、「豚肉程度」の38%次いで「鶏肉程度」の24%である。つまりエゾシカ肉は私たちの食生活においても受け入れられる可能性が十分にあるようだ。ただし、牛肉との比較においては随分と価値が異なることも分かった。

# ご当地グルメとしてヒットすると思うか



ヒットすると思う人が約7割を占めていて、ヒットしないと思う人が約1割を占めていることから、エゾシカカレーが市場に出た場合購入する人は多いのではないかと考えられる。

# アンケートのまとめ

- 食後のエゾシカ肉に対するイメージは良い
- 臭みや固さを感じる人は少ない
- 身近に売っていれば購入する可能性がある
- 豚肉・鶏肉程度の価格だと購入する可能性がある

# 函館におけるエゾシカ肉の流通の課題

- 消費者にエゾシカ肉の良さが伝わっていない
- 消費者がシカ肉を手軽に手に入れることができない
- 値段が高い
- 需要が低いため、スーパー等の店頭に置きづらい
- シカ肉処理場が1つしかないので、供給量を増やせない



# 今後の展望

- スーパーにシカ肉をおいている地域と函館の違い
- 牛豚鳥以外の肉を売っている地域と函館の違い
- ハンターの現状について

ご清聴ありがとうございました。