

キーワード	地方創生／官民連携／食／ブランド化
フィールド	北海道 ・ 森 里
実施体制	北海道エゾシカ対策課／ エゾシカ食肉事業協同組合／ (一社)エゾシカ協会



アクションの目的

エゾシカの個体数管理と経済・地域振興の両立。

アクションの背景

エゾシカは、かつて大雪や乱獲により絶滅寸前まで激減したが、その後の保護政策や生息環境の変化などによって分布域が拡大し、生息数も増えた。農林業被害や交通事故が増大し、過度な採食や踏み付けによる生態系への影響が増大したことから、1990年代から個体数管理を推進。
捕獲数が年間10万頭を超えることから、北海道固有の地域資源として、地域産業の振興などに幅広く活用することも目指し、食肉を中心として利活用を推進している。

アクションの内容

【安全・安心なエゾシカ肉の提供とブランド化】
2006年、北海道は、全国に先駆け、標準作業手順などを示した「エゾシカ衛生処理マニュアル」を策定した。翌年、(一社)エゾシカ協会が、同マニュアルに基づく処理を行う食肉処理施設を認証する「エゾシカ肉認証制度」を開始した(2017年3月に終了)。2015年、北海道は、より高度な衛生管理を行う施設を北海道が認証する「エゾシカ肉処理施設認証制度」を創設し、2016年より運用を開始した(2017年4月現在11施設を認証)。認証施設で生産されたエゾシカ肉やその肉を使用した加工品に表示する認証マークを公募により決定し、制度のPRを行っている。

【消費拡大】
エゾシカ肉の優れた栄養特性や美味しさ、安全性、さらにはエゾシカ肉を食べることが生物多様性保全などに資することを理解されることが重要であることから、学校等への出前講座や飲食店向けのセミナーを開催している。
また、大手スーパーと意見交換を重ね、エゾシカ食肉事業協同組合と連携して取引要件を満たし、2013年からエゾシカ肉やその加工品の通年販売を開始。取扱店舗数は当初6店舗であったが、その後、他の大手スーパーも取扱いを開始し、2017年4月現在、あわせて49店舗で販売されている。

【供給拡大】
様々な取組により、需要が拡大し、エゾシカの供給拡大が課題となっていることから、捕獲から有効活用まで一連の流れとする地域モデルの創出や、生体捕獲したエゾシカを長距離輸送するモデル事業など、供給拡大に向けた取組を行っている。

アクションのポイント

◎生息数や農林業被害等が高水準で推移しているエゾシカについて、適正な個体数の管理(捕獲)と資源としての有効活用を合わせて推進し、産業の創造、地域活性化を目指している。

アクションの効果と今後の展開

○食肉処理頭数(2005年度:7千頭→2015年度:2万2千頭)、シカの日参加店(2011年3月:61店舗→2017年3月:281店舗)は増加しており、消費者がエゾシカ料理に触れる機会は増加している。
○今後も供給拡大に取り組むとともに、普及啓発等により、消費拡大を図る。