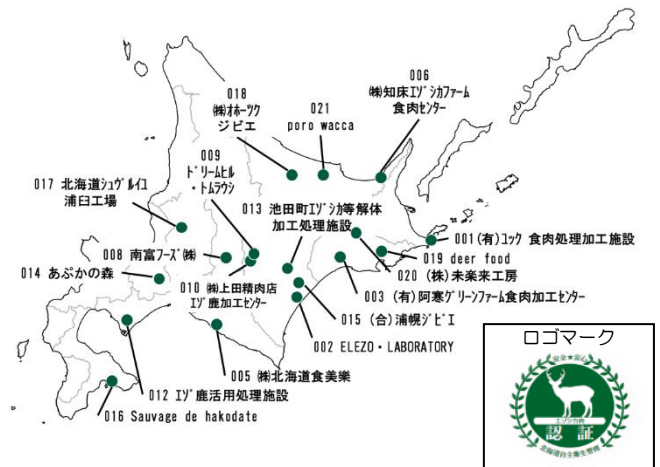


エゾシカ有効活用の取組(令和4年度)について

1 エゾシカ肉処理施設認証制度

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、北海道がエゾシカ肉処理施設を認証する制度を平成27年12月に創設、平成28年度より運用を開始し、令和5年5月末現在で18施設を認証。



2 エゾシカジビエ利用拡大推進事業

狩猟によるエゾシカの捕獲と、その食肉利用の推進を目的として、平成30年度に事業を創設。事前に講習を受講し、参加申込を行った上で、狩猟により捕獲したエゾシカを食肉用として北海道が指定した食肉処理施設に搬入した狩猟者に対し、8千円/頭を支援。(期間は10月～1月。搬入2頭目以降が支援対象。)

また、北海道が指定した食肉処理施設には本事業の対象となるエゾシカの食肉処理により生じる廃棄物処理費用等を支援。

※ 令和2年度及び令和3年度は新型コロナウイルスの影響で中止

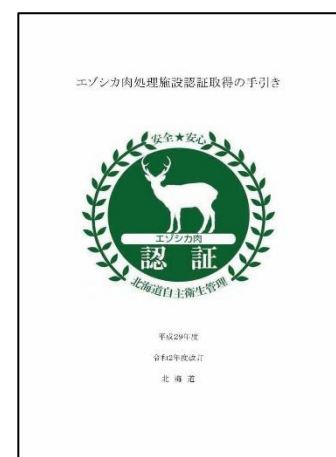


事業説明会及び講習会の様子

3 エゾシカ肉処理施設における衛生管理の向上

エゾシカ肉処理施設認証取得を促進するため、平成29年度に、管理すべき項目や必要な書類などを説明する「エゾシカ肉処理施設認証の手引き」を作成し、エゾシカ肉処理施設へ配布(令和2年度改訂)。

平成30年度から、「エゾシカ認証アドバイザー派遣事業」により、エゾシカ肉処理施設認証取得を検討している施設にアドバイザーを派遣し、助言する事業を実施。



4 エゾシカ肉等のPR

(1) 出前講座等（環境教育・給食への活用促進）

一般向けセミナーや小中高校にシカ肉栄養特性等に関する出前講座、試食、エゾシカ革・角を活用したストラップ作りを実施（13回、387名）。※一部(株)ファイターズと連携して実施



(2) イベント出展

- 7/20～7/22 木育フェア（アリオ札幌 1F ハーベストコート）（329名）
- 9/14～9/15 エゾシカパネル展（北海道庁 1F ロビー）（217名）

(3) 包括連携協定に基づく取組

- 9/17～9/18 ANA オープンゴルフトーナメント（札幌ゴルフ倶楽部・輪厚コース）でブースを設置し、小物入れ、財布、グローブ等の皮革製品等を展示。

(4) エゾシカフェア（12/15～2/12 道内各地）

エゾシカ肉が美味しい時期に合わせ、期間中エゾシカ料理等を提供する消費拡大キャンペーンを実施し、道内各地計106店舗が参加。



(5) シカの日（毎月第4火曜日）

毎月第4火曜日（シ₍₄₎カ_(火)の日）などにエゾシカ肉を販売、またはエゾシカ肉料理を提供する飲食店を「シカの日参加店」として登録し、HPで情報提供。令和5年3月末現在255店舗が参加。

(6) 北海道ジビエシンポジウム（3/27 札幌エルプラザ）

北海道新聞社と共催で、エゾシカ肉の消費拡大と鳥獣被害対策を目的としたシンポジウムを対面形式とオンライン視聴で開催。

（対面：45名 オンライン：105名）



(7) 道外でのエゾシカ肉等の PR

- エゾシカ料理セミナー in 神戸 (10/25)
高級ジビエ及びエゾシカ革の価値の定着のため、シェフ及び皮革関係者を対象としたセミナーを開催。(21名参加)
- エゾシカ給食セミナー in 東京 (11/17)
エゾシカ肉をテーマにした管理栄養士・栄養士向け給食セミナーを開催。(27名参加)



(8) 動画コンテンツ等を活用した PR

エゾシカ肉処理施設認証制度や、認証された高度な衛生管理を行う認証施設で生産される安全・安心なエゾシカ肉の魅力について、HPの作成 (<https://meetdeermeat.jp>)、動画配信サービス (Youtube) やテレビ (「WE CAMP!」「&sauna」) で公開。



5 インターンシップの実施

認証施設の担い手の確保及び食肉処理技術伝承の機会創出のため、認証施設において大学生等を対象としたインターンシップを実施。

- 参加者 33名 (社会人7名、大学生・大学院生22名、高校生4名)
- 受入施設 3施設
(株) 知床エゾシカファーム食肉センター (斜里町)
(有) 阿寒グリーンファーム食肉加工センター (釧路市)
南富フーズ (株) (南富良野町)



6 SNS等を活用した広報

エゾシカ有効活用に関する取組の更なる推進を図るため、広報活動ツールの一つとして「おいシカ! エゾシカ!」Facebook ページを活用 (32件発信)。

※ URL 及び 2 次元バーコードを読み込みすると確認できます。

<https://www.facebook.com/おいシカエゾシカ-111985480334765/>

