

発表項目 (行事名)	首都圏・関西圏におけるエゾシカセミナーの開催について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p><b>【ポイント】</b> 高級ジビエや給食の食材として、又、エゾシカ革の価値など、エゾシカの多面的な価値の発揮や消費拡大を目指し、次のとおりセミナーを開催します。</p> <p><b>&lt;エゾシカ料理セミナー in 東京 ~エゾシカブランドの推進~&gt;</b></p> <p><b>1 実施概要</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○日時：令和5年(2023年)11月8日(水) 13:30~16:30 (開場13:00~)</li> <li>○場所：パティオ東京ベイサイド店 (東京都港区海岸2-6-30)</li> <li>○参加者：首都圏のレストラン・ホテルのシェフ、皮革関係者等 一般の方向け YouTubeライブ配信有</li> <li>○主催：北海道環境生活部自然環境局野生動物対策課</li> </ul> <p><b>2 実施内容</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 調理実演等 東京表参道のイタリアンレストランのオーナーシェフがエゾシカ肉の魅力を引き出した料理を調理実演するほか、レシピを紹介したり試食会を開催。</li> <li>(2) 講演 エゾシカ革の企画、デザイン、裁縫まで一貫して行う「エゾシカ革アルチザンデザイナー」がエゾシカ皮革製品の魅力について講演。</li> <li>(3) 解体実演 道内の食肉卸業者(エゾシカ肉処理施設認証施設)がエゾシカの枝肉の解体を実演。</li> </ul> <p><b>&lt;エゾシカ給食セミナー in 大阪&gt;</b></p> <p><b>1 実施概要</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○日時：令和5年(2023年)11月19日(日) 13:00~15:30 (開場12:30~)</li> <li>○場所：ハウジングデザインセンター大阪(大阪府大阪市北区大深町3-1)</li> <li>○対象：関西圏の管理栄養士・栄養士、給食事業者等 一般の方向け YouTubeライブ配信有</li> <li>○主催：北海道環境生活部自然環境局野生動物対策課</li> </ul> <p><b>2 実施内容</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 講演 エゾシカ肉処理施設認証を取得した「エゾシカ食肉事業協同組合」による安全・安心なエゾシカ肉生産や流通の取組紹介。 えいようラボラトリ合同会社(北海道釧路市)の管理栄養士によるエゾシカ肉の持つ魅力(低カロリー、低脂質、高タンパク質及び鉄分豊富な肉)についての講演。</li> <li>(2) 調理実演等 えいようラボラトリ合同会社の管理栄養士がエゾシカ肉の魅力を引き出した給食を調理実演するほか、試食会を開催。</li> </ul>		
参考	<p>高級食材としての道産ジビエ「エゾシカ肉」やエゾシカ皮革製品の魅力、そして、優れた栄養価を持つエゾシカ肉の魅力を対象者向けに発信することで、エゾシカの消費拡大につなげるためのセミナーです。 認証施設で製品化されるエゾシカ肉が衛生的で高い安全性を持つ優れた食材であることを多くの皆様に知っていただきたいと考えております。</p>		
報道(取材)に当たってのお願い	<p>一般の方々にもエゾシカ肉の魅力を伝えられるよう、積極的な取材をお願いします。 また、取材いただける場合は、セミナー前日までにその旨のご連絡をお願いします。</p> <p><b>【取材受付の窓口(本事業受託者)】</b> 北海道バリュースコープ株式会社(木村) TEL:011-211-5677</p>		
他のクラブとの関係	<p><b>【同時配付】</b> 農政クラブ(農林水産省) 同時レク</p>		
担当(連絡先)	<p>環境生活部自然環境局野生動物対策課(担当者:主幹 鎌田) TEL ダイヤルイン 011-204-5206 内線 24-372 公用スマホ 011-585-6103 内線 34109</p>		

<SDGs×ジビエ> 食べて学ぶ

シェフ・飲食関係者

皮革関係者向け

# エゾシカ料理セミナー in 東京 ～エゾシカブランドの推進～

参加無料!

2023年 **11/8** (水)

13:00 開場 13:30 開始 16:30 終了

パティア東京ベイサイド店

(一般の方向け YouTubeライブ配信あり)

東京都港区海岸2-6-30 MSビル5F

(旧オカバ浜松町ビル)

【浜松町駅から徒歩13分】

【日の出駅から徒歩2分】

北海道産のエゾシカ肉やエゾシカ革の利活用をテーマとしたセミナーを開催いたします。

講師には「リストランテ・ダ・フィオーレ」の真中秀幸シェフを招聘する他、エゾシカの塊肉の解体実演、エゾシカ皮革商品の魅力について、エゾシカに精通された各講師よりご講演いただきます。

ぜひ、この機会にエゾシカの魅力に触れて、貴店のメニュー、商品開発に活かしてみませんか？

## 実演

<リストランテ・ダ・フィオーレ>

真中 秀幸シェフによる

エゾシカ肉を使った調理実演

北海道産エゾシカ肉の魅力を存分に引き出した料理を解説とともに実演。実演料理のレシピの紹介と試食もごさいます。

<プロフィール>

数店舗のシェフを経て2003年に東京表参道に「RISTORANTE DA FIORE(リストランテ・ダ・フィオーレ)」、2011年に表参道に2号店となる「RESTAURANT GERMOGLIO(レストラン・ジェルモーリオ)」をオープン。「素材を扱う上で自然をイメージする事は最も重要です。時には美味しさより優先すべき価値も存在し、料理は自然のルールを知ることにより豊かなものになるのだと思います。」現在はイタリア料理から離れジャンルレスな料理を提供。2003年から続く料理サロンはエシカルもテーマの一つ。



## 講演

エゾシカ皮革商品の素材の魅力

講師/高瀬 季里子(株)24K[24KIRICO]代表

素材として魅力的な特徴を持つエゾシカ革の魅力を、実際の商品を紹介しながら説明。

<プロフィール>  
2008年、エゾシカ革の企画・デザイン・裁縫まで一貫して行う24KIRICOを立ち上げる。2010年、EZO bagが札幌スタイル認証製品にm2015年、EZO/slashシリーズが札幌スタイル認証製品に登録。



## 講演

安全で美味しいエゾシカ肉生産の取り組み

講師/曾我部 元親(エゾシカ食肉事業協同組合代表理事)

<プロフィール>  
エゾシカ食肉事業協同組合代表理事、北泉開発(株)代表取締役、(一社)エゾシカ協会副会長などを務める。平成30年度野獣対策優良活動表彰において、エゾシカ食肉事業協同組合として、農林水産大臣表彰(捕獲鳥獣利活用部門(団体))を受賞。

## 実演

解体実演と部位に適した料理の説明

講師/黒島 俊也(株)アイマトン取締役、農水省ジビエ利用拡大専門家チーム 構成員)

カット前のエゾシカ肉を目の前で解体。各部位の取り扱い方、味の特徴、オススメ料理などを紹介。

<プロフィール>  
平成29年度ジビエ利用拡大に関する関係省庁連絡会議(座長:内閣官房長官)有識者として選定。平成30年、北海道主催のエゾシカ肉PR事業講師としてエゾシカ肉の解体実演を実施。



安全で安心なエゾシカ肉をお届けするために、北海道のエゾシカ肉認証を取得した施設が取り組んでいる、衛生管理や出荷製品のトレーサビリティ確保等についてお話しします。



セミナー会場には、北海道の食肉処理施設が常駐するエゾシカ肉購入等の「相談ブース」を設置します!

会場定員

40名 ※応募者多数の場合は抽選になります

お申込締切

11月1日(水) ※11月6日(月)迄に、会場参加でお申し込みの方には参加の可否を、YouTube視聴の方には視聴URLをお知らせいたします。

お申込方法

裏面の申込用紙に必要事項を記入の上、メール、またはFAXをお送りください。



北海道

【主催】 北海道環境生活部自然環境局野生動物対策課エゾシカ対策係(北海道札幌市中央区北3条西6丁目)

【運営】 北海道バリュースコープ株式会社(北海道札幌市中央区北1条西3丁目井門札幌ビル8F)

電話/011-299-6620 FAX/011-299-6621

# エゾシカ料理セミナー in 東京 お申込用紙

セミナー参加ご希望の方は、下記フォームをメールまたはFAXでご送付いただくか、QRコードを読み込み、申込サイトよりお申込ください。

お申込締切:11月1日(水)



北海道バリュースコープ株式会社 セミナー事務局宛 担当 木村、阿部 TEL 011-299-6620

メール:k\_abe@v-scope.co.jp FAX:011-299-6621

参加方法	会場「パティア東京ベイサイド店」 ・ YouTubeライブ配信視聴		
貴社名 (貴店名)			
貴社・貴店の業種 (提供メニュー・商品のジャンル)			
セミナー ご参加申込者	部署名・御役職	お名前	カナ氏名
連絡先	住所(市町村区まで)		
	TEL		
	FAX		
	Email		
通信欄	鳥獣被害対策、エゾシカの有効活用、エゾシカ料理、エゾシカの皮革商品についてなど、ご意見、ご質問があればお聞かせください。		

- セミナーでは、開催後に各講演の感想の他、エゾシカ肉・エゾシカ皮革の活用について、簡単なアンケートを実施しますので、ご協力をお願いします。
- 複数名で参加を希望いただく場合、申し込み状況により1名様でのご案内に変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。
- ご記入いただいた個人情報は、本セミナーおよび本事業に関するご連絡・ご案内の目的でのみ利用させていただきます。



## エゾシカ肉処理施設認証制度について ～安全・安心！北海道のエゾシカ肉～

北海道では、安全・安心なエゾシカ肉の提供のために、認証制度を設けています。エゾシカ衛生処理マニュアルに基づいた適切な処理、カットチャートによる流通規格の遵守、適切なラベル表示によるトレーサビリティの確保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地域ブランド化を推進しています。この認証施設で生産された製品には認証マークを表示することができます。

【主催】 北海道環境生活部自然環境局野生動物対策課エゾシカ対策係(北海道札幌市中央区北3条西6丁目)

【運営】 北海道バリュースコープ株式会社(北海道札幌市中央区北1条西3丁目 井門札幌ビル8F)

<SDGs×ジビエ> 食べて学ぶ

管理栄養士・栄養士

給食事業者向け

# エゾシカ給食セミナー in 大阪

参加無料!

2023年 **11/19** (日)  
12:30 開場 13:00 開始 15:30 終了

ハウジングデザインセンター大阪  
「Cterrace」

(一般の方向け YouTubeライブ配信有)

大阪府大阪市北区大深町3-1  
グランフロント大阪北館 ナレッジキャピタル5F

大阪駅・梅田駅  
徒歩約3分

エゾシカ肉利活用の先進地である北海道では、事業所、学校、こども園、高齢者施設などでエゾシカ肉給食が繰り返し提供されています。「PFC(タンパク質・脂質・炭水化物)バランスが簡単に整う」、「鉄の基準値も楽々クリア」、「副菜に油を使える」、「SDGs教育にぴったり」、「大人気」のエゾシカ肉給食。セミナーでは、調理実演と試食、エゾシカと本州ジカについての比較対談もごさいます。ぜひこの機会にエゾシカ肉の魅力に触れて、貴施設の給食にも取り入れてみませんか？

講演

## エゾシカ肉は給食のユーティリティプレイヤー

実演

## エゾシカ肉を使った大人気メニューの実演



講師/岡本 匡代

(えいようラボラトリ合同会社)

博士(農学)。管理栄養士。専門は食品学。26年勤務した栄養士養成校を退職し、現職。前職助手時代に狩猟同行と実験を重ねエゾシカ肉の食品化学的研究で博士取得。2023年北海道釧路総合振興局長表彰。

講師/佐々木可奈恵

(えいようラボラトリ合同会社)

修士(学術)。管理栄養士。専門は栄養ケア。療養型病院のべ20年、栄養士養成校8年を経て現職。2019~22年(公社)北海道栄養士会理事。修士論文テーマはエゾシカ介護食。前職では調理学実習にエゾシカ肉を頻繁に導入。

対談

## エゾシカと本州に生息するシカについての比較対談

シカによる森林被害は全国で起きていますがなぜエゾシカ肉を食べると良いのか、本州に生息するシカと比較した時のエゾシカ肉の魅力やSDGsに繋がる実際の取り組みを横山氏と岡本氏が対談形式でお話しします。



講師/横山真弓

(兵庫県立大学 自然・環境科学研究所)

博士(獣医学)。専門は野生動物管理学。主に人と軋轢の多いツキノワグマ、ニホンジカ、イノシシを対象に行動特性や栄養状態に関する研究に従事。博士論文テーマはエゾシカの栄養生態学的研究。現在は、兵庫県立大学 自然・環境科学研究所教授。兵庫県森林動物研究センター研究部長を併任。

講演

## 安全で美味しいエゾシカ肉生産の取り組み

安全で安心なエゾシカ肉をお届けするために、北海道のエゾシカ肉認証を取得した施設が取り組んでいる、衛生管理や出荷製品のトレーサビリティ確保等についてお話しします。

講師/曾我部 元親

(エゾシカ食肉事業協同組合代表理事)

エゾシカ食肉事業協同組合代表理事、北泉開発(株)代表取締役、(一社)エゾシカ協会副会長などを務める。平成30年度野獣対策優良活動表彰において、エゾシカ食肉事業協同組合として、農林水産大臣表彰(捕獲鳥獣利活用部門(団体))を受賞。

セミナー会場には、北海道の食肉処理施設が常駐するエゾシカ肉購入等の「相談ブース」を設置します!

会場定員

40名 ※応募者多数の場合は抽選になります

お申込締切

11月8日(水)

※11月10日(金)迄に、会場参加でお申し込みの方には参加の可否を、YouTube視聴の方には視聴URLをお知らせいたします。

お申込方法

裏面の申込用紙に必要事項を記入の上、メールまたはFAXをお送りください。



北海道

(主催) 北海道環境生活部自然環境局野生動物対策課エゾシカ対策係(北海道札幌市中央区北3条西6丁目)

(運営) 北海道/バリュースコープ株式会社(北海道札幌市中央区北1条西3丁目井門札幌ビル8F)

電話/011-299-6620 FAX/011-299-6621

# エゾシカ給食セミナー in 大阪 お申込用紙

セミナー参加ご希望の方は、下記フォームをメールまたはFAXでご送付いただくか、QRコードを読み込み、申込サイトよりお申込ください。

北海道バリュースコープ株式会社 セミナー事務局宛 担当 木村、阿部 TEL 011-299-6620



メール:k\_abe@v-scope.co.jp FAX:011-299-6621

参加方法	ハウジングデザインセンター大阪「Cterrace」 ・ YouTubeライブ配信視聴			
貴施設名				
職域	学校健康教育・研究教育・公衆衛生・地域活動・勤労者支援・医療・福祉・一般 その他（ ）			
セミナー ご参加 申込者	部署名・御役職	資格(管理栄養士・栄養士)	お名前	カナ氏名
連絡先	住所 (市町村区 まで)			
	TEL			
	FAX			
	Email			
通信欄	鳥獣被害対策、エゾシカの有効活用、給食等によるメニュー化、エゾシカと本州ジカとの比較についてなど、ご意見、ご質問があればお聞かせください。			

- セミナーでは、開催後に各講演の感想の他、エゾシカ肉の給食等への活用について簡単なアンケートを実施しますので、ご協力をお願いします。
- 複数名で参加を希望いただく場合、申し込み状況により1名様でのご案内に変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。
- ご記入いただいた個人情報は、本セミナーおよび本事業に関するご連絡・ご案内の目的でのみ利用させていただきます。



## エゾシカ肉処理施設認証制度について ～安全・安心！北海道のエゾシカ肉～

北海道では、安全・安心なエゾシカ肉の提供のために、認証制度を設けています。エゾシカ衛生処理マニュアルに基づいた適切な処理、カットチャートによる流通規格の遵守、適切なラベル表示によるトレーサビリティの確保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地域ブランド化を推進しています。この認証施設で生産された製品には認証マークを表示することができます。

【主催】 北海道環境生活部自然環境局野生動物対策課エゾシカ対策係(北海道札幌市中央区北3条西6丁目)

【運営】 北海道バリュースコープ株式会社(北海道札幌市中央区北1条西3丁目 井門札幌ビル8F)