

## 本部三慶「エゾ鹿肉フェア」開催



【北海道】本部三慶は3月27日、東京ドームホテル札幌で長期保存ができるエゾシカ肉「ポイルディール ナチュラル」「同 スーパー」を試作、紹介した試食会「エゾ鹿肉フェア」を開催した。外食産業関係者を中心に100人を招待し利便性や味について意見収集し、道内への販路拡大のほか、ヨーロッパへの輸出も視野に入れ、消費拡大を目指し啓蒙（けいもう）活動が続けていく。

### 消費拡大へ啓蒙活動

ると「エゾシカ肉は赤身が多く、冷凍保存に不向き。

同社の合田学剛社長によ

ヨーロッパでは業務用畜肉

を水煮、塩漬、

油漬、油煮な

ど保存に適し

た下処理後、

流通させてい

ることをピン

トに低温レト

ルト殺菌する

ことで、冷蔵

………

会場では試食

と商品説明が

行われた

## 長期保存、試作品を提案

での約1年間保存が可能となる。夏の北海道観光シーズンにも、ジレ工料理を提案することができる。道内のホテルや旅館など季節のギャップを乗り越えて道産素材を使いたいという企業に販路が見込めるほか、ヨーロッパと同様の流通方法なので同圏へも輸出もしていく」という。

今後について「流通の出口を拡張し、資源的利用を通じてエゾシカによる農業被害など実害の解消に役立てたい。販売企業ではなく、あくまで啓蒙作業としてこの3年間、市場と利用価値の拡大に向け努力していく」とした。

会場では、ピタパンに野菜と「同 ナチュラル」を挟んだ「フランデレンサンド」、発色剤入りの「同 スーパー」を使って色よくステーキにした「網焼きステーキ」などさまざまな料理提案や、骨付きも肉を丸ごと豪快に使った「ポイルディールレック」、太目のソーセージにした「ディアアランク」など加工製品の試食展示も行われた。

この他、開会にあたり北海道経済部食関連産業室の森元紀昭参事が「23年度道内の食肉となったエゾシカの処理頭数が約1万9000頭となり、5年前と比較すると倍以上になった。有効活用が進んでいるが、販路を拡大することは非常に大切。北海道としても商談会などを実施し、流通、小売業者などさまざまな方との連携を深めながら市場ニーズに合った商品開発、販路拡大にわれわれも取り組んでいきたい」とあいさつした。