



基礎課程2 エゾシカ科41種



応用課程1 シカ肉ソーセージ加工実習

た食育および新規の地場産品の開発、エゾシカ牧場の経営などについて本学教員を始め専門家を交えつつ意見交換を行うことで、北海道におけるエゾシカ産業の構築を目指している。

「エゾシカ学」を実施できたのは、本キャンパスが北海道に位置し、しかも野生エゾシカが生息している世界自然遺産知床や阿寒国立公園などが目と鼻の先にあり、しかもエゾシカ産業がまさに芽生えようとしているからと言える。そのため、全国的に見ても、この教育プログラムを実施できるのは、オホーツクキャンパスしかない。

## 「養鹿事業」の展開

エゾシカ肉は近年のBSEなどに代表される食肉に対する消費者の不安がある中で、高タンパク質・低カロリーと言った健康志向に適した食材であり、注目されるようになってきた。しかし、野生の動物である以上、肉質のばらつきは避けられず、北海道東部を中心として「一時養鹿（ようろく）」事業が行われるようになった。これは、いわゆる「エゾシカの牧場」を意味する。野生のエゾシカを冬場の餌の少ない時期に飼料（エサ）でおびき寄せ、それを囲い罠で捕らえ、牧場に運搬し、通常家畜に与える飼料で肥育して順次解体加工するという流れになっている。肥育期間は1年以内と短く、牧場内で繁殖をしない。

このような手順を踏むことで鹿肉の品質を野生のままよりも一定にさせ、かつ野生動物特有の臭みを少なくして提供するわけである。現在、北海道には7戸のエゾシカ牧場が存在しているが、これらの多くは主たる事業が「建設業」となっており、異分野業種の進出なのである。

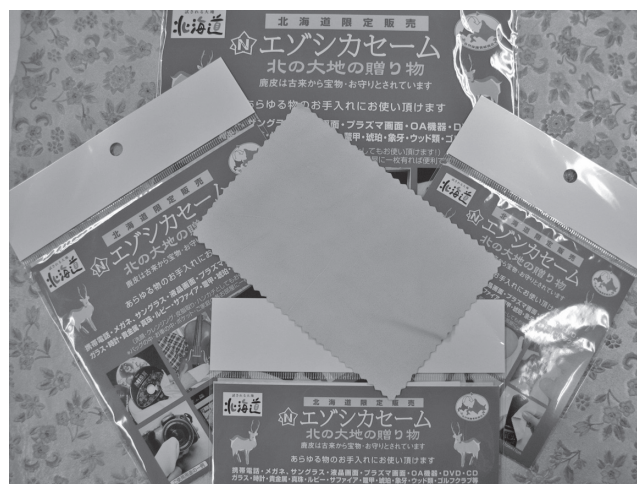
エゾシカ牧場の主たる製品は「エゾシカ肉」である。当然、解体したときには、肉以外にも角や皮、内臓など様々な部位が発生するが、現在では残念ながらこれらについては角の一部が民芸品に使われている以外ほ

とんど活用されていない。中国では角や腱は、漢方などに利用されているが、皮を含めて未利用部位をどのように有効活用するかが求められている。そうした背景において、本キャンパスの「エゾシカ学」では、このような現状を学生に教育するとともに、肉の活用はもちろんのこと未利用部位の有効活用を探り、それをビジネス創造に発展させる工夫をしている。

## エゾシカ展への誘い

現代GP「エゾシカ学」の取り組みを広く紹介したいと考え、東京農大「食と農」の博物館で「エゾシカ展～エゾシカから学ぶ環境共生～」を8月30日まで開催している。

展示以外にも解説や講演、エゾシカ肉の試食、エゾシカ製品の販売などと、企画が盛り沢山になっている。都内にある施設でありながら、エゾシカや北海道東部の雰囲気をお手で触れて、体感を通じて、より理解を深めて貰えるような展示にしている。本学オホーツクキャンパスについても併せて紹介しているので、学内外の多くの方々に足を運んでいただくと幸いである。



ワークショップ エゾシカ皮の製品開発（エゾシカセーム）