

2013 年 10 月 吉日
生活協同組合コープさっぽろ
広報室

コープさっぽろの「エゾシカ肉取扱い開始」について

1. はじめに

近年、道内に生息するエゾシカの個体数が急激に増加し、農林業に大きな被害を与えるだけでなく、交通事故の発生や生態系への影響など、大きな社会問題となっています。

このため、北海道庁は捕獲対策の強化を図るとともに、捕獲後のエゾシカを資源として活用すること、特に食肉としての利用拡大を推進してきました。

これまでコープさっぽろは、エゾシカが野生動物であるため、家畜とは異なり、法的根拠による検査・管理の対象となっていないこと、また、国内における食経験が十分とは言えないことなどから、エゾシカ肉の取り扱いについて慎重な立場をとってきました。

一方では、北海道におけるエゾシカの捕獲頭数は平成 24 年度に 14 万頭超と過去最高を更新し、農林業被害額は年間 60 億円を上回るなど、依然としてエゾシカ問題が深刻化しており、組合員からも、この問題の解決・支援に向けて、エゾシカ肉を取り扱う事についての強い要望がありました。

今般、北海道庁、特に環境生活部環境局エゾシカ対策課と緊密に意見交換を進める中で、一定水準の安全性が確保されたエゾシカ肉を供給・販売する体制が構築可能と判断しましたので、本年 10 月より、店頭での取り扱いを開始する事といたしました。

2. エゾシカの現状

- ・平成 24 年度の推定生息数は、59 万頭。ここ数年でやや減少傾向にあるものの、目標生息数(平成 28 年度で 38 万頭)を大きく上回り、依然として高水準。
- ・捕獲頭数はここ数年増加が続き、平成 24 年度は過去最高の 14 万頭超。
- ・農林業被害額はようやく頭打ちの傾向にあるが、依然として 60 億円を上回る。

3. 食材としての現状

- ・年間 14.3 万頭の捕獲実績に対し、商業ベースで食肉向けに処理された頭数は 2.4 万頭。
- ・捕獲の手段も、狩猟が中心のため、計画的な生産ができず、牛、豚などの家畜と異なり、流通体系も構築されていないことから、安定供給が難しい。
- ・平成 22 年から、北海道庁が消費拡大に向けた取組を本格化。毎月第 4 火曜日を「シカの日」に設定し、消費拡大を図ってきた結果、ここ 2 年で食肉処理頭数は増加。
- ・コンビニや首都圏高級ホテル等で食肉・食材としての認知度も向上し、取扱実績も拡大。

4. コープさっぽろでのエゾシカ肉取扱いの要件～生肉

■納品時の約束事

- ① と畜場所は、道の「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」で評価を受けた「知床エゾシカファーム」での取り扱いとします。
「知床エゾシカファーム」はエゾシカの食肉提供の実績も2009年1200頭、2010年1600頭、2011年2000頭、2012年2200頭と道内で一番実績のある工場です。
- ② と畜したエゾシカは、獣医師もしくは獣医師の指導を受けた事業所内の責任者による、内臓及び枝肉の目視点検で、異常が無い事が確認取れたものに限定します。
- ③ 北海道(環境生活部)が策定した検査フローに基づき出荷されていることとします。
- ④ 一時養鹿された雌のみと限定します。銃殺した鹿と違い死後の処理時間も少なく、また一定期間養鹿する期間での健康チェックも行います。雌に限定するのは、雄は家畜と違い去勢していないので獣肉臭が強いことからです。
- ⑤ 科学的根拠に基づいたデータから賞味期限を設定した原料であることとします。
- ⑥ 衛生管理がしっかり行われている確認として、出荷前にエゾシカ肉に大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、セレウス菌が陰性である事が確認された個体みの納品に限定します。
- ⑦ トレーサービリティが出来る様に個体識別 NO で管理されている枝肉のみを納品します。
※取り扱い開始時は、①～③の要件を満たした「知床エゾシカファーム」からの納品です。
尚以降①～③を満たす工場が確立し取り扱いを行う際には事前に新規工場としての報告を食の安全委員会にて行います。
コープさっぽろとして定期的に工場点検を行い、衛生的に処理・加工がされている事を確認します。また初回取り扱い時には畜産部の立会いも行います。

■店舗、店頭で行うこと

- ⑧ エゾシカ肉の店内加工時は、包丁・まな板は専用とし、他の獣畜・食鳥の加工と交差をさせないで行います。
- ⑨ エゾシカ肉の商品ラベルに、「中まで十分加熱してお召し上がり下さい」のコメントを入れます、又、店頭でのエゾシカコーナーパネルには「当店のエゾシカ肉は生食用ではありません」の表示を行う事で生食での喫食回避の啓蒙を徹底します。
※ E型肝炎ウイルス、寄生虫(肝蛭,住肉胞虫 など)
処理工程において“内臓全廃棄(肝臓含む)”を行っているので「十分加熱してお召し上がり下さい」等のコメントを入れ、注意喚起をします。
- ⑩ エゾシカ肉の商品ラベルに個体識別 NO を表示し、エゾシカ食肉事業協同組合のHPにおいて個体情報が開示されている旨の店頭アイキャッチで一定の情報開示も行います。

■畜産部で取り扱うエゾシカ肉加工品

エゾシカ肉加工品として、原料のトレーサバックが可能な商品みの取り扱いとします。
取り扱い開始時は、エゾシカの個体識別管理が出来ている「エゾシカ食肉事業協同組合」の原料で加工した商品のみとなります。

コープさっぽろ品質管理室の対応

- (1) 店頭収去によるモニタリング検査(微生物検査)を行いません。1回/四半期
- (2) 出荷ごとのフードスタンプ検査の結果を定期的に畜産部と品質管理室が確認します。(報告書形式でひと月分をまとめて受領します)

5. コープさっぽろ取扱い概要

■販売開始日

10月22日（火） ※シカの日は毎月第4火曜日

■取扱い店舗

道内6店舗 札幌地区 ルーシー店（白石区）、ソシア店（南区）
北見地区 みわ店、遠軽みなみ店
釧路地区 貝塚店
旭川地区 シーナ店

■年間販売目標

エゾシカ肉生肉 1, 250万円

エゾシカ加工品関連 440万円

■取扱い予定品目

- (1) 生肉 エゾシカ肉 かたまり（ヒレ、モモ）ステーキ用（ロース、モモ）
しゃぶしゃぶ用（モモ）、切り落とし（バラ、カタ）
- (2) 加工品 阿寒グリーンファーム 北海道エゾ鹿大和煮、カレー煮、味噌煮
北泉開発 エゾシカスープカレー
燻製工房ハンドヴェルク エゾシカのソーセージ
知床エゾシカファーム エゾシカあまから焼肉
ジンギスカン「エゾシカ」
南富フーズ エゾ鹿味付ソフトジャーキー

<商品一例>





左より、北海道環境生活部 竹谷 千里 部長、コープさっぽろ理事長 大見 英明、エゾシカ食肉事業協同組合 曾我部 元親 理事長 （10月18日調印式）

調印式終了後、組合員さんにエゾシカ肉の調理品 4 品を試食していただきました。



（左奥より時計回り）

生肉より調理した、エゾシカ肉・竜田揚げ、エゾシカ肉うすぎり味付ロース。

加工品を調理したジンギスカン「エゾシカ」、北海道エゾ鹿大和煮の缶詰。

【本件に関するお問い合わせ先】

生活協同組合コープさっぽろ 常務理事 中島 則裕 ・ 経営企画室 室長 村上 伸吾
〒063-8501 札幌市西区発寒 11 条 5 丁目 10-1 TEL 011-671-5602