

(令和6年(2024年)7月18日)

## 令和6年度(2024年度)第1回エゾシカ肉品質管理のための検討懇話会 議事録(概要版)

- 1 日時 令和6年(2024年)6月21日(金)10時30分~12時00分
- 2 開催場所 道庁12階 環境生活部1号会議室
- 3 出席者 別添「出席者名簿」のとおり
- 4 議題  
(1) エゾシカ肉品質管理向上に向けた課題等について  
(2) その他

### 議 題

- (1) エゾシカ肉品質管理向上に向けた課題等について
  - ・ エゾシカ肉品質向上に係る取組
  - ・ エゾシカ肉品質管理マニュアルの策定
  - ・ 今後のスケジュール  
事務局から、エゾシカ肉品質向上に係る取組の方向性、今後の取組予定について説明。
  - ・ エゾシカ肉品質向上に関する調査報告  
エゾシカ肉品質向上に関する調査を受託するエゾシカ協会の松浦専務理事から、昨年度実施した調査内容を報告。
- (2) その他
  - ・ エゾシカ肉ブランド化に向けた検討
  - ・ 需要拡大に向けた販売戦略の方向性  
品質管理マニュアルの策定のほか、需要拡大戦略やブランド化に向けた手法を検討していくことを確認。

### 2 結果概要

- 構成員からの主な意見
- ・ 雄の7歳以上は食肉としてはほとんど流通していないので食味官能検査は不要ではないか。一方で若いオスはメスと食味が変わらないという評価は欲しい。
  - ・ マニュアルについて、別の研究事業でけん吊方法の影響を調べており、その内容を入れられればと考えている。
  - ・ ここで作られる品質管理マニュアルについて、現在は衛生管理マニュアルに則ったところが道の認証を受けている。今回作るマニュアルも何らかの付加価値が付くような形が良いのではないか。
  - ・ 施設への持ち込みについて捕獲後2時間以内という形でやっているが実際に大量に持ち込まれてしまうと受けてから実際の処理まで1時間以上かかることもある。
  - ・ 野外での内臓摘出という提案をしたこともある。
  - ・ ヨーロッパでは捕獲した場所で内臓を出すのがスタンダードになっている。

### 3 次年度の動き

- 事務局から
- ・ 令和6年度はあと1回の開催を予定。
  - ・ 開催時期は、調査事業の進捗状況をふまえ、議事内容を整理の上、お知らせする。

以上