

エゾシカ有効活用の取組(令和5年度)について

1 エゾシカ肉処理施設の認証

令和5年度新規認証施設数 3件 (R6. 3月末現在: 20施設)

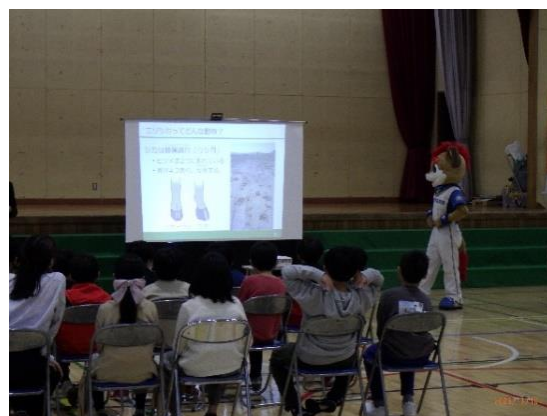
2 エゾシカ肉等のPR

(1) 出前講座等

一般向けセミナーや小中高校にて児童生徒等を対象としたシカ肉栄養特性等に関する出前講座、試食、エゾシカ革・角を活用したクラフト製作を実施。(19回、709名) (※R4: 13回、387名)

【内訳】

受講者別	メニュー別	その他
小中高校生向け 13回、522名	エゾシカ肉試食 10回、492名	○日本ハムファイターズとの連携
大学、一般向け 6回、187名	クラフト製作 8回、187名	4回、224名
	講義のみ 1回、30名	



(2) イベント出展

- 9/28~9/29 エゾシカパネル展 (北海道庁 1F ロビー) (238名)

(3) 包括連携協定に基づく取組

- 8/31~9/1 北洋銀行・帯広信用金庫主催のインフォメーションバザール2023 (東京都豊島区・池袋サンシャイン) にてブースを設置し、パネル及び試食品 (エゾシカ食肉事業協同組合提供) を展示。(約 3000名来場)
- 9/14 ANA オープンゴルフトーナメント (札幌ゴルフ倶楽部・輪厚コース) でブースを設置し、小物入れ、財布、グローブ等の皮革製品等を展示。
- 10/12 道政魅力発信イベント (イトーヨーカドーアリオ札幌店) でブースを設置し、エゾシカの角・皮やパネル及び啓発物品等を展示。

(4) 道外でのエゾシカ肉等のPR

○ エゾシカ料理セミナーin 東京 (11/8)

高級ジビエ及びエゾシカ革の価値の定着のため、シェフ及び皮革関係者を対象としたセミナーを会場及びリモート併用で開催。(45名参加)

○ エゾシカ給食セミナーin 大阪 (11/19)

エゾシカ肉をテーマにした管理栄養士・栄養士向け給食セミナーを会場及びリモート併用で開催。(61名参加)



(5) エゾシカフェア (12月15日～2月12日 道内各地)

エゾシカ肉が美味しい時期に合わせ、期間中エゾシカ料理等を提供する消費拡大キャンペーンを実施。(道内各地計105店舗参加)



(6) エゾシカジビエツアーの開催 (2月7日～8日 釧路管内)

道内の食品事業者等を対象に、エゾシカの商品開発促進を目的としたジビエツアーを催行。(17名参加)

3 エゾシカ肉品質向上に向けた取組 (R5～R7)

(1) エゾシカ肉品質向上に関する調査 (委託)

良質なエゾシカ肉を生産するため、科学的根拠に基づく生産体制の確立に向け、食肉処理に関する調査検証を実施。道認証エゾシカ肉のブランド価値の向上を図る。

(2) エゾシカ肉品質管理のための検討懇話会の設置、開催 (1月31日)

エゾシカ肉のブランド価値の向上を図るため、有識者を招聘し、品質の向上に関する課題や品質管理体制の構築のための方向性等を検討。

4 SNS等を活用した広報

エゾシカ有効活用に関する取組の更なる推進を図るため、広報活動ツールの一つとして「おいシカ! エゾシカ!」Facebook ページを活用(22件発信)。

