

## 阿寒グリーンファーム（北海道）

### 阿寒グリーンファームの取り組み

2017/06/15

5月9日、食肉処理施設「阿寒グリーンファーム」（釧路市）を運営する北泉開発株式会社の曾我部専務取締役から伺った、阿寒グリーンファームの取り組みを紹介する。

### プロローグ

釧路市には、釧路湿原と阿寒湖という有名な観光資源がある。北海道有数の観光地である阿寒湖とその周辺は前田一歩園財団が所有している。前田正名は、明治32年に釧路に前田製紙合資会社（現在の王子製紙）を設立、明治39年に阿寒湖畔の土地約3,800ヘクタールを取得した。西欧への留学経験のある正名は、阿寒湖一帯の濃い針葉樹と美しい湖との調和に魅せられ「スイスに勝るとも劣らぬ景観」と感嘆し、「この山は切る山ではなく、観る山にすべきである」と観光地としての発展に道を切り開いた。

阿寒は、大雪、日高と並ぶエゾシカの越冬地である。阿寒では最大、96,000本のニレが食害にあったという。被害対策として平成7年から樹木にネットを巻き付けたり、平成11年から給餌による駆除を行った。また、平成11年から有害駆除を行ってきたが、観光地内で捕殺することへの配慮から平成16年で終了した。平成16年から罠いわなによる捕獲を開始したが、当時は捕獲しても処理するところがなく、私有地に埋設処理していたという。



曾我部さん

### 大反響が原因で販売中止に！

当時、阿寒町では1,500頭ほど駆除されていた。その時、ANA グランドホテルの楡金シェフがメニューにエゾシカを使うことを提案し、エゾシカハンバーガーを売り出した。この取り組みがyahooのトップページに取り上げられるようになり、テレビでも報道された。ところが、これを目にした動物愛護団体から全日空本社にクレームの連絡が入り、会社のイメージを損なうとして販売中止となった。



しかし、有害駆除で命が無駄になっているとの思いから、楡金シェフが作ったレシピをもとに地元のホテルが実験的に、お盆の5日間だけの試験販売を行い、その後もお客からの注文があり継続しているという。

### 阿寒町エゾシカ研究会

“ハンターは、肉利用を前提無駄にしないためにも町ぐるみ政、各産業界が動きだし、平成16年3月にエゾシカ研究会を立ち上げた。当時、建設業者の中に

とした有害駆除を行っていない。命を  
で何とならぬと、  
と町内を行きり

はダチョウを飼っていたが、道内に処理施設がなかったので本州まで輸送していたという。研究会の発足により、“川上から川下までの組織ができ利活用がスムーズになった。”という。

エゾシカ研究会の発足に併せ、食肉処理施設（阿寒グリーンファーム）が建設された。

### 食品に革命なし

“食品に革命なし”は、曾我部さんの脳裏に焼き付くエゾシカの利活用の代名詞となっている言葉だ。キューピー創設者の中島氏の言葉だという。

もう一つ柱となっている言葉が、ハッピーピエロ創業者の王社長の、食に対する価値観の変化を示す表現である。“人ははじめに胃袋を満足させるために食べ、次に舌を満足させるために食べる。次に、頭を満足させるために食べる。そして、心を満足させるために食べる。”。言い得て妙である。だとすれば、有害捕獲や個体数調整で仕留められたシカ肉やイノシシ肉は、胃袋や舌を満足させるための食べ物と捉えるのは間違いなのかもしれない。生物多様性の中でヒトと動物が共生する社会の営みの一環として、被害の対策を行った結果捕獲された野生動物の命を大切にするという、頭と心を満足させるための食べ物という位置づけが相応しいのかもしれない。

今や国を挙げて“ジビエブーム”であるが、北海道や曾我部さん達の活動を聞いていると、黙っていてもブームが来るわけではないことがよく分かる。北海道のエゾシカの利活用の視察は今回が3回目であるが、3カ所の食肉処理施設とも、食品を扱う業者であると同時に社会的・公共的な使命を兼ね備えた経営者であるというのが実感だ。経営者だからこそ、目先の利益だけを追い求めない。しっかりと時間軸を持った活動を行っている。だから、曾我部さんは“道内で食べたことない人に食べてもらう。赤字になっても地道にやる”と言い切る。

苦勞の甲斐があって、今では釧路市内の小学校、中学校の給食でエゾシカ肉は利用されるようになった。

- 人間の行動の中で一番保守的な部分は食である。
- トマトでさえ普及するまで30年近くかかった。しかし、定着すると一番強いのが食である。



実施年度	地区別	献立名
平成21年度 3地区6回実施	釧路地区小学校 釧路地区中学校 阿寒地区小中学校 音別地区小中学校	鹿ドック・カレー 猪肉風・カレー ハヤシライス(未実施) カレー
平成22年度 4地区4回実施	釧路地区小学校 釧路地区中学校 阿寒地区小中学校 音別地区小中学校	鹿ドック カレー ハヤシライス カレーライス
平成23年度 3地区6回実施	釧路地区小学校 釧路地区中学校 阿寒地区小中学校	鹿ドック・スープカレー スープカレー(2回)・ちゃんこ ハヤシライス
平成24年度 4地区10回実施	釧路地区小学校 釧路地区中学校 阿寒地区小中学校 音別地区小中学校	餃子・鹿肉丼・ちゃんこ汁 餃子・味噌ちゃんこ汁 餃子・ハヤシライス・ちゃんこ ミート・味噌ちゃんこ汁

### エゾシカ食肉事業協同組合

北海道以外では、食肉処理施設同士の連携はおろか、食肉処理施設間で衛生管理や品質管理の均一化を図る動きを目にしたことがない。小生はいつも、“北海道が横綱なら本州の取り組みは前頭”と息巻いているが、エゾシカ食肉事業協同組合の活動は横綱を象徴する取り組みといっても良い。

平成18年10月11日に設立し、現在、阿寒グリーンファーム、ユック、北海道食美楽、知床エゾシカファーム、サロベツベニソン、南富フーズの6社で構成されている。組合に入れる前提条件として、エゾシカ肉処理施設認証制度の取得が必要である。すなわち、北海道版HACCPの認証が前提となる。

解体処理方法は組合で統一している。従って、個体差はあっても、部位やカット方法、最新情報ミンク方法の違い商品のできばえに差はないことになる。





また、3カ所で一時養鹿を行い、知床エゾシカファームで獣医師立ち会いにより生体検査を行い、解体後に枝肉検査を行っている。枝肉検査後の精肉は、コープサッポロの店舗で販売されている。

※ HACCP 認証施設のため、内部の立ち入りが出来なかったため、施設内部の様子を知りたい方はホームページを参照いただきたい。

<http://www.hokusen-kk.com/greenfarm/>



一時養鹿場のエゾシカの群れ



一時養鹿場の給餌舎と水場

## 一時養鹿

社有地にエゾシカ牧場を建設し養鹿事業に取り組んでいる。エゾシカ牧場は山の斜面地を利用し面積6ヘクタール、周囲 1,000 メートルを高さ 2.8 メートルの鉄製フェンスで囲み、牧場内には 1ヘクタールの採草地、3ヘクタールのシラカバなどの天然樹木が自生する山林地、エゾシカの水飲み場にもなる大きな池がある湿地、1ヘクタールの平坦地で構成され牧場内には冬でも凍らない小川が流れエゾシカにとってのベストコンディションが確保されている。

直近の数字では、年間 200 頭を出荷している。

## エピソード

本州の食肉処理施設は、一般的に立地が不便なところにある。しかし、北海道の方には申し訳ないが、北海道の食肉処理施設は更に不便な地にあると思う。今回伺った阿寒グリーンファームは、札幌から特急で 4 時間以上かかるし、隣町までの距離も半端ではない。解体処理したエゾシカ肉の流通は、本州以上に時間と経費がかかるのは間違いない。だが、それなのに本州の飲食店にはエゾシカ肉のメニューが並ぶ。

国内の多くの食肉処理施設は、狩猟または有害捕獲されたシカやイノシシの利活用を目的として運営されている。一方で、食肉の供給と地域貢献に寄与している取り組みを見ていると、これからの食肉処理施設運営のあり方が見えてくるような気がする。その一例が、今回紹介した阿寒グリーンファームでは、阿寒エゾシカ研究会を核とした産官学連携の取り組み、前田一步園財団と連携した一時養鹿、学校給食など地域への普及推進、一時養鹿施設に併設されているエゾシカ学習館での体験学習などである。