先着250人に料理贈呈

3日に「エゾシ会議」

3月3日午後1時から、釧路市観光国際交流センターで開かれる「第2回みんなでエゾシ会議inくしろ」（釧路短大、釧路市主催）に来場した先着250人にエゾシカ料理がプレゼントされる。

シカのひき肉と心臓、レバーを練り合わせて蒸したパティと焼きリンゴなどの果物を一緒に挟んだ、レストランイオマンテ（釧路市）の「シカバーガー」と、甘みが出るまで炒めた野菜をひき肉と煮こんだ釧路全日空ホテル監修の「シカミートソース缶」の2点。どちらも非売品で今回のための特製だ。

会議では、食資源としてのエゾシカの可能性を考える。無料。参加希望者は直接会場へ。開場は午後0時半。問い合わせは市産業推進室☎0154・31・4550へ。

北海道新聞夕刊2012年2月27日(月)8面

巷論

知ろうシカ肉の食品学

来月3日に「エゾシ会議」

私たち研究グループがシカ肉の食品学的特性を調べて10年がたちました。学会や論文で発表するなりメディアに取り上げられたことから、脂質が少なく鉄分に富むこと、いくつかの成分は季節変動することなどは多くの方が知るところとなりました。この10年で、シカをめぐる情勢も私を取り巻く状況も様変わりしました。職員の役を迫られるようになり、いよいよ腹をくくって釧路市とともに手がけたのが昨年の事業です。その第2弾「第2回くしろエゾシカシンポジウム―みんなでエゾシカ会議」を3月3日に開催します。

講演は3本。北大院教授の近藤誠司さんの「ず～っとシカを食べてきた」では、先史から明治まで[illegible]んであったシカ肉食の実態が紹介されます。兵庫県立大准教授横山真弓さんによる「モミジもボタンも伝統ジビエ」では、連綿と続く人と野生動物の攻防と、丹波の味覚が紹介されます。道総研研究職員の上野真由美さんからは「ノルウェーの森!でシカ食べて」として、留学先で味わったシカ料理や近ごろの自身の調理などユニークな話題が提供されます。

次は、釧路全日空ホテル総料理長の検金久幸さんによる実演「見せます!エゾシカ肉のさばき方―骨付きモモ編」。道のマニュアルに基づいて作られた推奨マーク付きの肉を買うのが望ましいと分かってはいても、知人から譲り受ける方も多いことでしょう。そもその解体は、骨の位置を想像できればやりやすいといいます。一流シェフから下処理の基本を教わるチャンス、ご期待ください。パネルディスカッション「調べたら食べるんです―食いしん坊研究者たちのエゾシカ談義」では、おいしいから捕り、捕ったら食べ、と時には真剣に調べてきた私たちの日常をエゾシカ協会事務局長の井田宏之さんが軽妙にまとめます。野生動物研究の切り口の多様さや面白さが伝わればうれしいです。

3月3日午後1時～同4時30分。開場同0時30分。釧路市観光国際交流センター大ホール。事前申し込み不要、無料。先着250人にバーガー（レストランイオマンテ製造）とミートソース缶（検金氏監修、北泉開発製造）の引換券をお渡しします。（岡本　匡代）

わかもと・まさよ　釧路短期大学講師、釧路市在住

釧路新聞2012年2月26日(日)5面

「一緒に学びませんか」とポスターを手に来場を呼びかける主催者

シカ肉消費拡大探る

釧路で来月3日シンポ

地域の食資源としてのエゾシカの可能性を探るシンポジウム「第2回みんなでエゾシ会議inくしろ」が、3月3日午後1時から釧路市観光国際交流センターで開かれる。

釧路短大と釧路市が主催する。基調講演では北大大学院の近藤誠司教授（畜産学）が「ずーっとシカを食べてきた」と題し、縄文時代から続くシカの食肉利用の歴史などを語るほか、研究者らが兵庫県やノルウェーでのシカ肉活用事例を紹介する。釧路全日空ホテルの検金久幸総料理長による、エゾシカの骨付きもも肉のさばき方の実演も行われる。

釧路短大の岡本匡代准教授は「エゾシカ問題の解決には、市民がエゾシカ肉に関心を持つことが不可欠。気軽に学びにきてほしい」と来場を呼びかける。

先着250人にシカバーガーとシカミートソース缶がプレゼントされるほか、エゾシカ肉の加工品販売も行われる。参加無料で申し込みは不要。問い合わせは市産業推進室☎0154・31・4550へ。（中川麻衣子）

北海道新聞朝刊2012年2月22日(水)25面

このほか、朝日新聞道東エリア版タウンガイド(2012年2月23日)、北海道新聞朝刊26面(2012年2月26日)、フリーペーパー週刊fit(2012年2月24日)、フリーペーパー月刊fit(2012年3月号)、フリーペーパー月刊えぷろん(2012年3月号)においても告知された。