

シカ肉もっと食材に

シンポで魅力、利活用学ぶ

釧路市と釧路短期大学が主催する第3回エゾシカシンポジウムが23日に釧路市観光国際交流センターで開催され、基調講演や対談でエゾシカ肉を食べることを中心に情報を提供した。今回のシンポジウムのテーマは「もっともっと食べる」。森の恵と言われるエゾシカの魅力を含め、食を中心とした利活用について学んだ。(堀口義彦)

レシピ紹介、アドバイス



エゾシカ肉の調理方法について対談する榎金総料理長(左)と井田事務局長

身近な食材となっている「エゾシカ」と食材としてのエゾシカの浸透を強調した。この後、「かんとんシカ

団子の豆乳鍋」「シカ肉の赤ワイン煮込み」「シカサシギ」などのレシピを紹介しながら、「エゾシカ肉を直接火にかけず、衣をつけたり油で揚げるなど間接的に加熱するとおいしい」「エゾシカ肉にはショウガやブラックペッパー、蜂蜜、赤ワインの相性がいい」と説明し料理への活用を呼び掛けた。

北海道新聞朝刊
2013年2月24日(日) 27面

図12 事後の記事

シンポジウムでは、西田力博前田一歩園財団総務部長と増子孝義東京農大教授がエゾシカの特長などについて基調講演し、新藤真知床財団企画調整担当主幹、松浦友紀子森林総合研究所北海道支所研究員が知床での現状や女性のハンティング

の増子孝義教授が良質な肉の判定方法、森林総合研究所研究員で女性ハンターの会「TWIN」代表の松浦友紀子さんが狩猟の魅力について語った。

釧路新聞 2013年2月24日(日) 13面

釧路

エゾシカ対策考えるシンポ 「森の恵み」としてエゾシカを食べて減らそうというシンポジウム「第3回みんなでエゾシカ会議inくしろ」(市、釧路短大主催)が23日、釧路市観光国際交流センターで開催された。



が被害の現状や捕獲状況について報告。東京農業大学

この後、釧路全日空ホテルの榎金久幸総料理長がモモやスネなど使う部位に合わせた料理のレシピを紹介。「今、エゾシカはフレッシュで嫌なおいもなくおいしい」と家庭での料理を勧めていた。

朝日新聞 2013年2月24日(日) 29面

シカ肉の普及策探る

釧路で個人参加しシンポ

エゾシカ対策や肉の有効活用策を考えるシンポジウム「第3回みんなでエゾシカ会議inくしろ」が23日、釧路市観光国際交流センターで開かれた。市民ら約250人が参加、さまざまな観点から人間とエゾシカの共存について理解を深めた。

「これからのエゾシカ学」をテーマに基調講演した東京農大の増子孝義教授は、大学の食味試験の研究結果などを踏まえ、牛肉や豚肉と比較し、シカ肉はうまみが強いものの、品質にはばつきがある現状を指摘。「食用として広めるには、牛肉のような等級による区分けが必要」などと話した。(須田幹生)



エゾシカの食害の実態などについて話す西田力博総務部長