

ず〜むあっぴ☆

4月号

## オホーツク

農林水産省  
北海道農政事務所  
北見地域拠点

徹底的な 衛生管理

良質で 安心安全 なエゾシカ肉を生産

遠軽町で、令和2年10月にエゾシカ肉の処理、販売を始めた、オホーツクジビエの福浦代表取締役と福田部長にお話を伺いました。

～株式会社オホーツクジビエ～ (遠軽町)



## 捕獲頭数増加とエゾシカを地域資源に

遠軽町内の小麦、牧草等はエゾシカによる被害が多く、地域農業に深刻な影響を与えています。町内では年間1,000頭を超えるエゾシカが有害駆除されていますが、個体数の減少はなく、また大部分が焼却処理されています。このため、捕獲頭数の増加とともに、駆除したエゾシカは地域の資源として有効活用することをオホーツクジビエは目指しています。また、地元猟友会との連携を密に行うことにより、捕獲から搬入、加工までの時間短縮が図られた結果、良質なシカ肉の生産を可能にすることができたと話して下さいました。



## 衛生管理を重視



オホーツクジビエは、年間800頭の受入れを目標とし、受入基準（ヘッド・ネックショット、2時間以内の搬入等）の厳格化と加工施設には殺菌消毒設備、リキッド急速冷凍機、ステンレス製クレーン、熟成庫、金属探知機など最新の設備を完備しており、エゾシカの受入れ～処理～加工～出荷までを一元管理し、衛生品質を重視していることが最大の特徴です。また、令和3年1月にHACCP（ハサップ）認証を取得し、安心安全なエゾシカ肉の提供をモットーとしています。



## 好評！高品質エゾシカ肉

加工処理されたブロック肉は仲卸へ流通しているほか、消費者向けにインターネットでロース、ヒレ等の10種類以上の商品を販売しており、リピーターが増えています。また、遠軽町のふるさと納税返礼品への採用や同町内の食品加工会社に製造を委託している3種類の味付き缶詰も好評のようです。

