

COOP  
SAPPORO



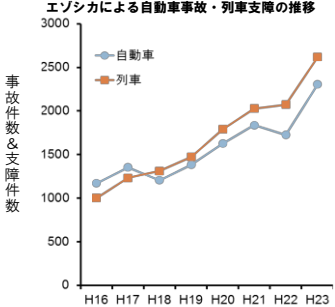
天然林への被害
盆栽状となったカラマツ植林地

平成4年度から5年にかけて前田一步園財団が管理する森林全域(3600ha)のオシロイソグサとハルニシの調査を行った結果、全蓄積の約6%を占める二つの木で、約9万6千本、材積で4万m<sup>3</sup>が枯死しているという深刻な被害実態が明らかになった。

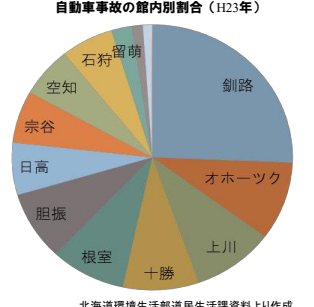
1

COOP  
SAPPORO

エゾシカによる自動車事故・列車支障の推移



自動車事故の管内別割合 (H23年)



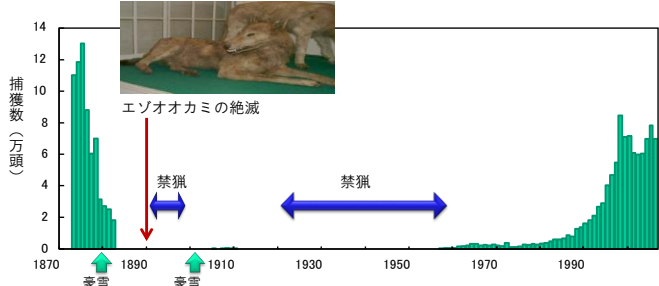
事故件数: 北海道環境生活部道民生活課資料より作成  
支障件数: H24年度エゾシカ保護管理検討会資料より作成  
※支障件数→シカによって列車の運行に支障をきたした件数

エゾシカによる自動車事故・列車支障とも増加が続く。  
釧路管内で多く発生。

2

COOP  
SAPPORO

エゾシカ捕獲数推移 (統計)



道内に生息するエゾシカ個体数が急増し、農林業に大きな被害を与えるだけでなく、交通事故や生態系への影響など大きな社会問題となっている。

→ 北海道庁は捕獲対策の強化とともに、捕獲後のエゾシカを資源として活用すること、特に食としての利用拡大を推進してきた。

3

COOP  
SAPPORO

北海道におけるエゾシカ捕獲頭数はH24年に過去最高を更新、農林業被害額は60億円とも言われており、

コープさっぽろとしてもこの問題の解決・支援に向けて、組合員さんからのエゾシカの取り扱いの要望が非常に多かったが、実現するには、難しい問題があった。

↓

牛・豚・鶏など家畜とは違い、法的根拠による検査・管理の対象外。  
国内での食経験が十分とは言えない。  
法で定まっていない獣肉を扱うメーカーがない(我々との取引で)

コープさっぽろでは現状の流通では安全安心を確保しきれないと判断していた。

→そこで・・・

4

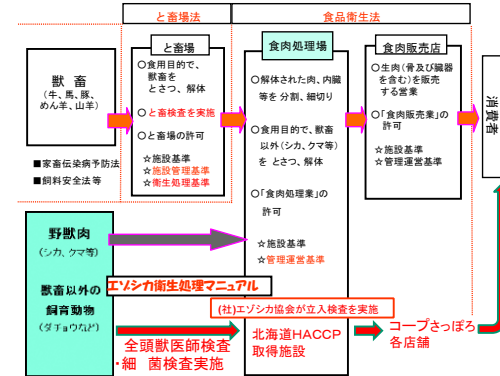
北海道環境生活部環境局生物多様性保全課エゾシカ対策グループ

生活協同組合コープさっぽろ

食を通して、エゾシカ被害を抑えることはできないか  
 安全・安心にエゾシカ肉をどのようにしたいか  
 協議

北海道環境生活部環境局生物多様性保全課エゾシカ対策グループと意見交換を進めるなかで、一定水準の安全性が確保されたエゾシカ肉を供給・販売する体制が構築可能になった。

獣畜と野獣肉等の流れ



～納品時の約束～ 7項目～

- ①と畜場所はHACCP認定工場に限る。
- ②と畜したエゾシカは、獣医師もしくは獣医師の指導を受けた事業所内の責任者による、内臓及び枝肉の目視点検で、異常がないことが確認できたものに限る。
- ③北海道（環境生活部・保険福祉部）が策定した検査フローに基づき出荷されること。
- ④一時養鹿された雌のみ。
- ⑤科学的根拠に基づいたデータから消費期限を設定した原料であること。
- ⑥衛生管理がしっかりと行われている確認として、出荷前に大腸菌・黄色ブドウ菌・サルモネラ菌・セレウス菌が全て陰性である事が確認取れた固体のみに限定。
- ⑦トレーサビリティが出来る様に、個体識別番号で管理されている枝肉のみ納品。

現在①～③の要件を満たした「知床エゾシカファーム」「根室ユック」から納品。  
 月曜にとさつ、金曜日に納品のサイクル。

一時養鹿とは？

冬季間（1月～3月）囲いワナなどで生体捕獲したエゾシカを短期間牧場で飼育するシステムのこと。飼育期間は概ね次の生体捕獲が始まるまでの約一年間である。

一時養鹿のメリット

- 年間を通じての安定的な出荷が可能
- 屠畜による処理のため、クセがない
- 肉質がやわらかく安定した味。
- 衛生的な処理が可能



～店舗・店頭での約束～3項目～

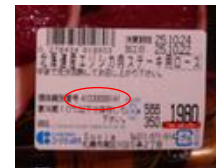
- ①エゾシカ肉の加工は、包丁・まな板は専用のものを使用し、他畜種と交差させない。
- ②エゾシカ肉の商品ラベルに「中まで十分加熱してお召上がりください」のコメント、店頭でのパネルには「当店のエゾシカ肉は生食用ではありません」を表示し、生食を回避するようアピールする。
- ③個体識別番号を記載し、エゾシカ組合のHPで閲覧できることをアイキャッチャー等でアピールする。

～畜産部での約束～

- ①エゾシカ肉加工品として、原料のトレースバックが可能な商品のみ取り扱いとする。

～コープさっぽろ品質管理質で行うこと～2項目～

- ①店頭商品をモニタリング調査する（1回/四半期）
- ②出荷ごとのフードスタンプ検査の結果を定期的に畜産部と品質管理質が確認する。



安心・安全なエゾシカ肉

お買い求めいただいたエゾシカ肉が、どのように飼育されたのか、お喜びいただければ幸いです。追跡して購入されたエゾシカ肉について11項目の検閲が可能です。お楽しみください。

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
処理場 No.	処理 No.	性別	検定年	処理場管理番号7桁						
個体 No.	性別	検定年								
検定 No.	検定年									
検定 No.	検定年									
検定 No.	検定年									
検定 No.	検定年									
検定 No.	検定年									
検定 No.	検定年									

ダウンロードリンク

コープさっぽろ様

お問い合わせ

詳しいお問い合わせは011-746-5266。お問い合わせフォーム▶

エゾシカ肉の販売価格

部位	指示価格(円/Kg)
ロース	5980
バラ	1980
スネ	1280
ウデ	2480
ヒレ	6980
カタロース	5980
モモ	2980

国産牛の販売価格

部位	指示価格(円/Kg)
ロース	6800
バラ	3980
スネ	2180
ウデ	3280
ヒレ	6800
カタロース	5480
モモ	2980

なぜこの価格なのか？



エゾ鹿肉（生肉）取り扱い店舗18店舗（2018年10月）

空知・留萌・上川・宗谷

旭川：シーナ店  
留萌：るもい店  
富良野：富良野店

北見：北見みわ店  
北見：遠軽みなみ店

釧路・根室・北見・網走

石狩・後志

札幌

胆振・日高・十勝

渡島・松山

函館：かじ店  
函館：いしかわ店

室蘭：しがイースト店  
伊達：だて店  
苫小牧：バセオ川浴店  
浦河：浦河堺店

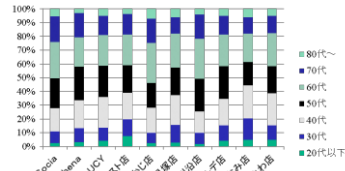
札幌：ルーシー店  
札幌：ソシア店  
石狩：いしかり店  
倶知安：倶知安店  
岩見沢：岩見沢南店

釧路：貝塚店  
帯広：ヘルテ店

2019年3月21日～10月31日データ

1w-32w購入者世代別人数

	20代以下	30代	40代	50代	60代	70代	80代～	TO
451 Socia	32	102	212	270	331	232	67	1246
553 shena	21	69	140	166	147	121	21	685
589 LUCY	47	113	264	271	262	164	62	1183
670 しがイースト店	54	89	139	143	162	107	27	721
863 かじ店	17	50	125	122	199	121	49	683
1764 貝塚店	24	110	185	169	212	102	51	853
3359 ハセオ川沿店	12	59	110	167	207	127	28	710
4613 ペル子店	39	104	180	221	213	125	49	931
6415 遠軽みなみ店	25	79	123	88	105	60	32	512
6439 北見みわ店	47	107	236	199	243	124	53	1009
TO	318	882	1714	1816	2081	1283	439	



店舗年代別構成比

	牛肉	加工品	TO
451 Socia	1,517,616	177,781	1,695,397
553 shena	965,540	8,220	973,760
589 LUCY	1,592,626	335,703	1,928,329
670 しがイースト店	849,222	19,581	867,803
863 かじ店	930,437	160,935	1,091,372
1764 貝塚店	718,979	205,321	924,300
3359 ハセオ川沿店	722,936	141,032	863,968
4613 ペル子店	917,535	180,551	1,098,086
6415 遠軽みなみ店	583,097	133,516	726,613
6439 北見みわ店	1,287,928	4,385	1,292,313
TO	10,184,910	1,367,025	

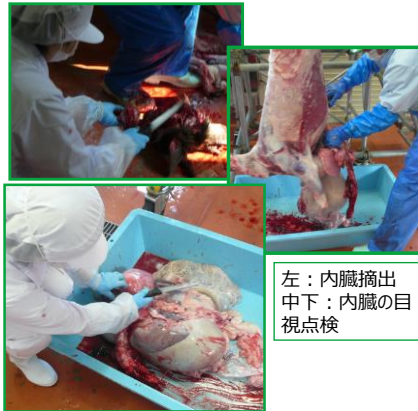
店舗供給額

参考資料



上：檻に入れられて、搬入。電機ショックで気絶させる。  
右：電気ショック後、吊るされて、放血。

参考資料



上：放血後皮をむく。  
中上：頭部を落とし、口腔の目視点検。

左：内臓摘出  
中下：内臓の目視点検

参考資料



半頭に切り分けて、冷凍庫の中へ移動。