

人間が悪い!動物が悪い!そんな議論を繰り返す前に、
私たちはもっと先、みらいを考えてみませんか?

鹿肉について伝えたいこと



なぜ鹿肉なのか?

北海道では2024年にエゾシカが推定**73万頭**にもなり、前年と比べて**3年連続増加**
自然のバランスを保つためにサケと並ぶ貴重な食料としてアイヌの人々に親しまれてきたエゾシカ
現在を生きるわたしたちのツケをみらいの子どもたちに背負わせるのではなく、人も生き物も、自然環境も、
みらいを共存、共生できるように、自然の恵みとしていただく文化を伝えたいと思います



鹿が急増した原因

- ①原生林が農地になり、新しい餌場になったこと
- ②天敵だったエゾオオカミが絶滅し繁殖しやすくなったこと
- ③ハンター数が年々減少していること
- ④鹿は毎年1回出産し、双子を産むことも多い



エゾシカが増えることで困ること

- ①樹木の皮や希少植物を食べ、森が荒廃し自然環境のバランスが崩れる
- ②農作物への被害 ※27億円:エゾシカによる被害額 2022年度
- ③電車、車などとの衝突、交通事故で暮らしに影響が出ている



日本の生物多様性

鹿だけではなく、イノシシ、熊、その他動物も問題となっています
農地や人を襲う「厄介者」としてではなく、今回は「共生」について考えてみたいと思います
共存・共生できる環境までに動物たちとのバランスを保ち、森林や里山保全を守ること、動物と人間の
距離が適正に保たれる事と、動物たちは森の住人生態系の重要な構成員であることを私たちは受け入れ
知ることが大切だと思っています
増えすぎて人間の生活圏に入り込んできた動物は、農業、林業、漁業などに影響が出ている
距離が大切ですね
日本の生物多様性の特徴として先進国で唯一、野生の猿が生息していることや熊や鹿など多くの動物が
生息する豊かな自然環境を持っている日本は、世界的にも「**生物多様性の保全上重要な地域**」として認識
されているほどです

今後は今よりも距離を保てる環境を私たち「人」が作っていくことが大切だと思います
距離を保ち、環境を作ることで、農家さんが作る作物を荒らすことが少なくなり、農家さんの労働意欲も
改善されることを願っています そしてもちろん動植物が豊かに暮らす環境も...



◎超人気店のご案内◎ Googleマップ ★4.5

〒059-1624
北海道勇払郡厚真町豊沢240-79

真鹿
MAIKA

HP Instagram

ノーベル賞受賞者晩餐会でも提供される鹿肉 たくさんの国々で食されています

エゾシカのおいしい話



100%天然素材しか食べていない エゾシカ

安全を第一に考え以下のことを守っている個体のみを使用いたします

①認証マーク取得個体のみ使用



エゾシカ肉処理施設認証
マークの鹿肉を使用!

②北海道HACCPの手法を取り入れた北海道独自の食品製造の
衛生管理を確実に実施している ことを認定する制度の施設

③菌検査済み個体(定期的な抜き取り実施)

④個体識別番号:どこで誰がどのように 追跡可能な個体

Fe

エゾシカのお肉は鉄分豊富でカロリー控えめ

●鉄分(Fe)が豊富:エゾシカのお肉は赤身!牛のレバーに匹敵する鉄分を含んでいる

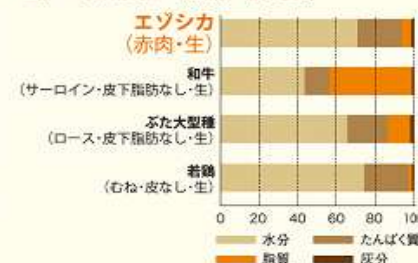
●脂質の低さ:エゾシカの脂質含有量(肉に含まれる脂の割合)は5%程度
牛肉かや豚肉からエゾシカ肉に置き換えるとそれだけで脂質とエネルギー量の摂取を大幅に
おさえる ことができます。

高タンパク、低脂質、ミネラル豊富なエゾシカ肉の栄養成分

図1 鉄分の含有量 (mg/100g)



図2 エゾシカ肉の一般成分 (g/100g)



※炭水化物は、動物の筋肉(食肉)にはほとんど含まれないので、ここでは省略しました。

日本食品標準成分表2015年版(七訂)より

「※北海道ホームページより抜粋」



エゾシカのステーキ



◎大阪ルクアの人気店◎ Googleマップ ★4.0

大阪府大阪市北区梅田3-1-3
ルクア パルチカ B2F

GOOD GOOD MEAT
SUPER MEAT LOVERS

HP Instagram