

# エゾカフェ店主敬白

VOL.26 2010/12/10

こんにちは、エゾシカカフェ店主の石崎です。

エゾシカカフェは、そのまま名前の通り、エゾシカ料理をご提供するカフェですが、本当のコンセプトは、『エゾシカ好きのオーラをあてて、エゾシカ大好きにさせる』ことにあります。

店主敬白も、皆さんにエゾシカのことをもっと知ってもらい、しかも大好きになってもらうためのものです。肩肘張らず、軽い気持ちで読んでみるしかない？

## 新ご当地グルメでエゾシカ

ここ何年か、ご当地グルメが流行しています。わが町やろうよ！ってことで日本各地でたくさんのご当地グルメが出てきました。もちろんエゾシカもご当地グルメになっています。阿寒のやきとり丼(鶏じゃなくってエゾシカを使います)、南富良野のエゾカツカレーです。さて、エゾシカを使ったご当地グルメ、流行って欲しい気持ちは多々あるのですが、どうでしょうか？？実際に話を聞くと、かなり厳しいのが現状みたいです。でも、なぜ厳しいのか？エゾシカは美味しいし、北海道は観光客もたくさん来ます。流行らないわけがないと思うのですが、なぜ？？



## エゾシカご当地グルメが流行らないわけ

エゾシカカフェ店主がれいせーに分析してみたところ、ご当地グルメは打ち出した初めが大事で、辛いスタートダッシュをどこまで耐えるかが勝負のようです。参加者は期待して投資をしているわけで、なるべく早く回収したい。回収が遅れば遅れるほど、参加者のモチベーションも下がるし、新しい参加者も増えません。で、スタートダッシュで息切れしないために、何が必要かという、実は地元の応援です。地元が新ご当地グルメをどれだけ食べてくれるか？つまりお金を払ってくれるかがポイントのようです。最近始まった宮崎県日南市の新ご当地グルメ、一本釣り炙りカツオ重はどうも成功しているようですが、これは地元の応援がかなりあったみたいです。北海道のエゾシカは、、、、実は地元の応援があまりないんです。というのも、道産子にとってエゾシカは美味しくない肉の代表でわざわざお金払って食べてくれないんですね。(なぜ、美味しくない肉と思われるかはカフェ店主に聞いてね～)



ん～どうやってこの状況を打破しようか、燃えます。。。