

# エゾシカカフェ店主敬白

VOL.51 2011/7/1

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？

## 獣肉を活用した地域づくり セミナー行ってきました。

昨日(6/30)、神田のまちむら交流きこうというところで開催された、**獣肉を活用した地域づくり** というセミナーに行ってきました。獣肉関係で実は著名な滋賀県の松井賢一さんが講演されるということで、敵情視察？これはぜひ行こうと思ひまして。滋賀県の日野町が今回の対象地域、捕獲している頭数も、日高に比べてずっと少ないのですが、「ココイチでシカカレー発売」の事例もあり、とても有名なんですわね。



松井賢一氏

## 営業マンの鑑

農協から、県職員に転じた松井氏は、営業マンの鑑でした。ココイチのシカカレーも松井氏の働きかけで実現したそうですし、その他にも、日野産のシカを売るために、あの手この手と次々と繰り出されるマーケティング手法は素晴らしいです。北海道のエゾシカももっと工夫して、バンバン売れるようにしないとね。と反省でした。

エゾシカと比べると、ハンターの腕がちょっとイマイチかな？ ホンシュウジカはサイズが小さくて歩留まりが悪い、経営規模が小さく効率が良くなさそう。なんてデメリットはあるものの、消費地(京都)に近く小規模といったメリットを生かして、希少部位を提供するのはさすがです。たしかに、シカの脳みそなんて、北海道から東京には送れないですからね。

エゾシカは、ブランドイメージが既に高い(エゾって聞くだけで美味しそう)、ハンターが上手く肉が美味しい、年間通した安定供給などメリットたくさんあるはず。もちろん、全道でエゾシカは獲れるので、道内の地域もライバルになります。さらに絞り込んだメリットを出して、戦っていく必要がありますね。



シカの脳みそ

※なお、シカシャブ義捐金:前回までで 47,000 円越えました！(14T 含む)ありがとうございます。

どこに、義捐金を渡すか考え中ですが、県か市町村に直接渡すか、フロボランティアに渡したいと思っています。

また、新しい復興支援プロジェクトも準備中です。(エゾシカはあんまり関係ないのですが。。。)また、お知らせいたしますので。どうぞ応援よろしくお願ひいたします。