

エゾシカ食肉事業協同組合員  
社団法人エゾシカ協会  
ベニソン・パートナーズ会員

## 株式会社 サロベツベニソン

北海道 天塩郡豊富町字豊富大通12丁目  
TEL 0162-82-2961  
FAX 0162-82-3047  
Eメール webmaster@sarobetsu.com  
食肉処理加工施設 TEL 0162-82-3816

事業目的：食用鹿の捕獲  
鹿肉、鹿肉加工品の製造販売  
鹿肉加工品の研究開発  
食用鹿の飼育、飼育施設の運営  
解体処理施設：1階建、延べ床面積185㎡



ISO22000、HACCP認証取得を目指して。衛生管理が行き届いた最新の肉熟成庫やマイナス30度以下の冷凍設備を備え、品質管理も万全です。安心・安全で美味しいエゾシカ肉を毎日加工しています。

株式会社  
サロベツベニソン  
代表取締役  
Nishimori Isao  
西森 功さん



●1954年、幌延町生まれ。稚内大谷高校、東京測量専門学校卒業。横浜や稚内で会社員を経験したのち、1999年に、(株)大建産業社長に就任。

# 臭みがなく、柔らかく美味しいサロベツベニソンのエゾシカ肉。いま、大注目の食材「エゾシカ肉」をぜひお試しくください。

## 駆除しつつエゾシカを食べる文化に

サロベツベニソンは5年前の2007年7月に設立致しました。きっかけは、豊富町内の農家さんから食害に対する悲鳴が日増しに大きくなってきたからでした。たとえば、牧草被害エゾシカは牛用のサイレージを食べ、そこに自らの糞尿も混ぜてしまっています。それを牛には間違っても食べさせてはなりません。また、搾乳のため牛舎に向かうと100頭以上ものエゾシカが群れを成し、個別の農家さんからも、町からも「西森さん何とかありませんか」と言う声があつたのだと「何とかしてよ」に変わって行ったのです。

私の本業は建設業でありまして、これまで長きに渡って農業土木の仕事を通じて農家さんにも大変お世話になってきた経緯があるのですから、恩返しに気持ちもあり取組んだ次第です。

そうこうするうちに、ただ駆除するのではなく、エゾシカは「食用に使える。非常に美味しいものだよ」という話を聞きつけ、食用のエゾシカとしては道内で先行していた道東地区に足しげく通い勉

強をさせていただきました。その結果、血抜きさえしつかりすれば、大変美味しいということが分かりました。そこで道

北地方にもエゾシカ肉を食べる文化を根付かせようと思い、道庁策定の「エゾシカ衛生処理マニュアル」に添った衛生施設で、北海道エゾシカ協会推奨の清潔で安全・安心な食材として提供することになりました。

## 土木建設業の通年雇用の確保の場にも

当時すでに土木建設業界の公共事業は頭打ちでした。そればかりか着手していた古タイヤ処理事業が一段落した矢先で、極力他の分野に手を出したくなかったのですが、今日よりも若干余力のようなものがありましたから、資本金1,500万円など、計5,000万円を投じて捕獲後に一定期間飼うことができる養鹿場、自社の倉庫を改修し解体施設と加工室、大型冷蔵庫を整備致しましたが、正直なところまだ黒字化には至っていません。しかしながら、あともう少し頑張ればビジネスとしてペイできるところまで来ているのも事実であり、努力を惜しまずコツコツと続けるしかないと思っております。

2通りです。

一つはハンターさんから買い付けること。もう一つは生体捕獲で、活きたまま囲うやり方です。ハンターさんをお願いする場合は、血抜きもお願いしています。と言いますのも、シカの血は大変鉄分が多いものですから、万一残ってしまった場合は独特な酸化臭を伴います。ですから、これまでにエゾシカ肉を食べたことのある方が「鹿肉はクセがあつて美味しくない」とおっしゃるとすれば、それは血抜きが甘かったということ。そのため、優秀なハンターさんを確保することも大切です。

さらに私どもでは、ごく近いうちに食品ISO(22000)/食品安全マネジメント)、HACCP(ハザード/危険分析重要管理点)の認証取得を目指しています。これが実現すればエゾシカ肉業界初ですので、同業他社との差別化にもつながりますし、ますます安全で安心していただけるものと確信しています。

## 本場に美味しいサロベツのエゾシカ肉

潮風を含む牧草と一年中冷涼な積雪寒冷地、そこで育つスリムで脂身が少ないのが豊富のエゾシカです。広大な利尻・礼文・サロベツ国立公園の中でミネラル

が豊富な牧草や木の実

を食べて育ったエゾシカは、肉質もやわらかく理想的な食材です。

低脂肪で、高タンパク。低コレステロールなことも大きな特徴で、食べた満足感は大いにダイエットにも最適です。ちなみにカロリ1は牛肉・豚肉の約3分の1。脂肪分に至っては10分の1以下。しかもタンパク質は2倍、鉄分は約3倍で、青魚にも多く含まれているDHA・リノール酸もたっぷり。

ヨーロッパでは高級食材として扱われほど高い評価を受けていますが、日本のシカ肉はこれからです。ヘルシーで美味しいこの肉をさらに手軽にお楽しみいただけるよう、ブロック肉(スネ、シントマ、モモ、ヒレ、肩、肩ロース、背ロース、バラなど)だけではなく、加工肉として使い勝手の良いロースステーキ、モステーキ、しゃぶしゃぶ、合挽肉も販売しております。

私どもの本業は土木建設業で、常に冬の期間の対策を考慮しなければなりません。

先に手掛けた古タイヤ事業もそうですが、グループ全体の社員(53名)の通年雇用の場としてもサロベツベニソンが役立っています。現在まで本業の大建産業では個人が冬に本州へ出稼ぎに行っておりません。私どもが本州の会社へ施工、検定後の手直しまで対応可能な事業者として会社単位で移動することになっています。

例年、まず私が現地に飛び、先方の会社と話を詰めてきます。生活を賭け、一年中働くことを目指して取り組んでいることを「出稼ぎ」という簡単な言葉で片付けられたくないとも思っています。そのため本州への移動経費や現地の宿舎経費にかなりのコストを投資しております。サロベツベニソンの社員は4名ですが、他のグループの社員とも交流がありますし、みな協力的で私も助けられています。彼らの期待に報いるためにも途中で投げ出すわけには行きません。

## 安定供給とさらなる安全性の徹底

現在、年間約500頭の食肉処理を行っておりますが、エゾシカ肉の仕入れは



豊富町のために熱く  
従業員のために安定を  
消費者のために安く  
「地域貢献」「雇用確保」「薄利多売」

また、行者ニンニク入りのソーセージ、ジンギスカンなども各家庭で好評です。実は、当社の商品開発は缶詰からはじまりました。「えぞシカの角煮」は昔懐かしいクジラの缶詰の味に目いっぱい近づけてあります。さらに、カレー缶ではレベル7の「サロベツSUPER激辛カレー」から手がけ大いに注目されました。今後も「こだわり」「遊び心」も忘れずに、エゾシカ肉文化が道北、北海道、さらに全国へ広がるよう、ここ豊富から美味しさを提供し続けてまいります。



脂身も美味しい、バラ肉▲



ステーキに最適、背ロース▲



柔らかくて美味しい、肩ロース▲



1頭から2本しか取れない、ヒレ▲



極めてヘルシーで淡白な、肩肉▲