

報道発表資料の配付日時 10月20日(木) 15時00分

|                  |  |              |  |
|------------------|--|--------------|--|
| 発表項目<br>(行事名)    | エゾシカ給食セミナーin東京の開催について  |              |  |
| 記者レクチャー<br>のお知らせ | (実施日時)   | 発表者          |  |
|                  |  | 発表場所         |  |
| 概要               | <p><b>【ポイント】</b><br/>首都圏の学校給食や社員食堂などへのエゾシカ肉の販路開拓を目指し、次のとおりセミナーを開催します。</p> <p><b>1 実施概要</b><br/>○日時：令和4年(2022年)11月17日(木) 13:00～16:10(開場12:30～)<br/>○場所：3×3 LabFuture<br/>東京都千代田区大手町1-1-2<br/>○対象：首都圏の管理栄養士、栄養士等 40名<br/>○主催：北海道環境生活部自然環境局野生動物対策課</p> <p><b>2 実施内容</b><br/>(1) 講演<br/>エゾシカ肉処理施設認証を取得した「エゾシカ食肉事業協同組合」による安全・安心なエゾシカ肉の生産や流通に向けた取組の紹介。<br/>えいようラボラトリ合同会社(北海道 釧路市)の管理栄養士によるエゾシカ肉の持つ魅力(低カロリー、低脂質、高タンパク質及び鉄分豊富な肉)についての講演。</p> <p>(2) 調理実演等<br/>えいようラボラトリ合同会社の管理栄養士がエゾシカ肉の魅力を引き出した給食を調理実演するほか、試食会を開催</p> |              |  |
| 参考               | <p>身体にやさしい栄養価を含むエゾシカ肉の魅力を、首都圏の学校、事業所、及び介護施設等の管理栄養士や栄養士等に伝え、販路開拓につなげるためのセミナーです。</p> <p>認証施設で製品化されるエゾシカ肉が衛生的で高い安全性を持つ優れた食材であることを多くの皆様に知っていただきたいと考えております。</p>   |              |  |
| 報道(取材)に当たってのお願い  | <p>一般の方々にもエゾシカ肉の魅力を伝えられるよう、積極的な取材をお願いします。</p> <p>また、取材いただける場合は、11月16日までにその旨のご連絡をお願いします。</p> <p><b>【取材受付の窓口(本事業受託者)】</b><br/>(北海道バリュースコープ株式会社(木村) TEL:011-211-5677)</p>   |              |  |
| 他のクラブとの関係        | 同時配付<br>同時レク   | 農政クラブ(農林水産省) |  |
| 担当(連絡先)          | <p>環境生活部自然環境局野生動物対策課(担当者:主幹 永仮)</p> <p>TEL ダイヤルイン 011-204-5206(内線24-372)</p>   |              |  |



<SDGs×ジビエ> 食べて学ぶ

管理栄養士・栄養士向け

# エゾシカ給食セミナー in 東京

●加無料！

2022年 **11/17** (木)

12:30 開場 13:00 開始 16:10 終了

**3×3 Lab Future**  
(さんさんらぼフューチャー)

千代田区大手町1-1-2  
大手門タワー・ENEOSビル1階  
「大手町駅」(C10出口)  
徒歩約2分

北海道産のエゾシカ肉をテーマにした管理栄養士・  
栄養士向け給食セミナーを開催いたします。  
講師はエゾシカ肉の食品化学的研究で博士を取得した  
岡本氏と、エゾシカ肉介護食で修士を取り栄養士養成  
校にエゾシカ肉実習を取り入れてきた佐々木氏です。  
ぜひこの機会にエゾシカ肉の魅力に触れて、  
貴施設の給食にも取り入れてみませんか？

講演

## エゾシカ肉は給食のユーティリティプレイヤー

実演

## エゾシカ肉を使った大人気メニューの実演



エゾシカ肉利活用の先進地である北海道では、事業所、学校、  
こども園、高齢者施設などでエゾシカ肉給食が繰り返し提供され  
ています。「PFC (タンパク質・脂質・炭水化物) バランスが  
簡単に整う」、「鉄の基準値も楽々クリア」、「副菜に油を使え  
る」、「SDGs教育にぴったり」、「大人気」のエゾシカ肉給食。  
調理の実演と試食もごさいます。

### 講師／岡本 匡代 (えいようラボラトリ合同会社)



博士(農学)、管理栄養士。専門は食品化学。相模女子大卒業。  
岩手連大院修了(社会人入学)。前職助手時代に狩猟同行と  
実験を重ね、エゾシカ肉成分の季節変動を解明し学位取得、  
2007年道畜産学会賞受賞。  
26年勤めた栄養士養成校を昨年教授職で退職。シカ利活用  
を中心に産官連携実績多数。食品学領域に共著4冊。査読者  
経験あり。

### 講師／佐々木可奈恵 (えいようラボラトリ合同会社)



修士(学術)。管理栄養士。専門は栄養ケア。天使  
短大卒業、放送大院修了(社会人入学)。  
療養型病院にのべ20年勤務。途中ケアマネジャー  
を2年。2013年から短大(栄養士養成校)講師、昨  
年准教授で退職。  
2019~22年(公社)北海道栄養士会創根支部長。  
修論テーマはエゾシカ介護食。

講演

## 北海道のエゾシカ肉処理施設の取り組み

安全で安心なエゾシカ肉をお届けするために、北海道のエ  
ゾシカ肉認証を取得した施設が取り組んでいる、衛生管理  
や出荷製品のトレーサビリティ確保等についてお話しします。

講師／曾我部 元親(エゾシカ食肉事業協同組合代表理事)  
エゾシカ食肉事業協同組合代表理事、北泉開発(株)常務取締役(北海道釧路  
市本社)、(一社)エゾシカ協会副会長などを務める。  
関連会社(有)阿寒グリーンファームでエゾシカ肉の食肉処理加工を実施。  
平成30年度野獣対策優良活動表彰において、エゾシカ食肉事業協同組合と  
して、農林水産大臣表彰(捕獲鳥獣利活用部門(団体))を受賞。

定員

40名 ※応募者多数の場合は抽選になります

お申込締切

11月4日(金) ※11月9日(水)迄に、ご参加の可否についてお知らせいたします。

お申込方法

裏面の申込用紙に必要事項を記入の上、FAXをお送りください。



北海道

【主催】 北海道環境生活部自然環境局野生動物対策課(北海道札幌市中央区北3条西6丁目)

【運営】 北海道バリュースコープ株式会社(北海道札幌市中央区北1条西3丁目井門札幌ビル8F)

電話/011-299-6620 FAX/011-299-6621

# エゾシカ給食セミナー in 東京 お申込用紙

セミナー参加ご希望の方は下記フォームよりお申込ください。

北海道パリュースコープ株式会社 セミナー事務局宛 担当 木村、阿部 TEL 011-299-6620

## セミナー参加申込書 FAX : 011-299-6621

|                    |  |               |     |      |
|--------------------|--|---------------|-----|------|
| 貴施設名               |  |               |     |      |
| 職域                 | 学校健康教育・研究教育・公衆衛生・地域活動・勤労者支援・医療・福祉・<br>その他（ ） |               |     |      |
| セミナー<br>ご参加<br>申込者 | 部署名・御役職                                      | 資格(管理栄養士・栄養士) | お名前 | カナ氏名 |
|                    |  |               |     |      |
| 連絡先                | 住所   |               |     |      |
|                    | TEL  |               |     |      |
|                    | FAX  |               |     |      |
|                    | Email  |               |     |      |
| 通信欄                | 講師に聞きたいことなどがあれば、ご記入ください                      |               |     |      |

- 複数名で参加を希望いただく場合、申し込み状況により1名様でのご案内に変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。
- ご記入いただいた個人情報は、本セミナーおよび本事業に関するご連絡・ご案内の目的でのみ利用させていただきます。



エゾシカ肉処理施設認証制度について ～安全・安心！北海道のエゾシカ肉～  
北海道では、安全・安心なエゾシカ肉の提供のために、認証制度を設けています。エゾシカ衛生処理マニュアルに基づいた適切な処理、カットチャートによる流通規格の遵守、適切なラベル表示によるトレーサビリティの確保を行う食肉処理施設を認証することにより、安全安心なエゾシカ肉の提供と地域ブランド化を推進しています。この認証施設で生産された製品には認証マークを表示することができます。

【主催】 北海道環境生活部自然環境局野生動物対策課(北海道札幌市中央区北3条西6丁目)  
【運営】 北海道パリュースコープ株式会社(北海道札幌市中央区北1条西3丁目 井門札幌ビル8F)