

釧路



シカ肉の食を考える エゾシカの活用を考えるシンポジウム「みんなでエゾシカ会議inくしろ」が3日、釧路市内であった。市と釧路短大が主催し、今年で2回目。昨年に続いてシカ肉の食をテーマにした講演や討論に約300人が聴き入った。

近藤誠司・北海道大学大学院教授（生物資源生産学）が「ずーっとシカを食べてきた」と題して基調講演し、明治時代以前の日本人の獣肉食文化や、最新の狩猟技法などを紹介した。

榆金久幸・釧路全日空ホテル総料理長は骨付きもも肉のさばき方を実演。スクリーンに生中継しながら部位ごとに肉を取り分けた。



シカ肉理解深める  
釧路「エゾシカ会議」に250人  
歴史や海外事例紹介

【四日】動物物の食、自動車・列車との「食」をテーマにした歴史、エゾシカ肉のさばき方を実演する動物食等

海外事例など進行に深淵な技術をもたらしているエゾシカへの対応や活用を考えるシンポジウム「みんなでエゾシカ会議」が3日、釧路市観光国際交流センターで開かれた。市民ら約300人が参加し、「食」をテーマにした歴史、エゾシカ肉のさばき方を実演する動物食等

近藤さんは、道庁釧路支庁のシカ肉を使った肉たんまりの魅力を語り、インシカやシカ肉の活用事例などを紹介し、トビヤさんは、日本と同様にシカが豊富にあるノルウェーに留学した経験から、鹿肉、「フルウェー」は狩猟文化が定着している、ハンターから肉を獲り、肉に浸れる仕組みが「エゾシカ」の歴史、道庁全日空ホテルの城安久総料理長がエゾシカ肉のさばき方を実演。鹿肉と鹿を下菜に取る「どろろ」を盛り分けると、鹿肉に串刺しして「シカポイント」と紹介した。（熊谷雅之）

シカ食文化は古代から

釧路でシンホ 消費拡大PR

釧路短大と釧路市が主催する第1回くしろエゾシカシンポジウムから、釧路市観光国際交流センターで開かれ、基調講演やパネルディ



シカ肉を食べてきた日本人の食生活について語る近藤氏

スカッシュンが通じエゾシカ肉と今後の活用について、情報をも市民に提供した。

今回も前回は引き続き「食」をテーマにしたシンポジウム「みんなでエゾシカ会議」が3日、釧路市観光国際交流センターで開かれ、基調講演やパネルディ

近藤誠司・北海道大学大学院教授（生物資源生産学）が「ずーっとシカを食べてきた」と題して基調講演し、明治時代以前の日本人の獣肉食文化や、最新の狩猟技法などを紹介した。

榆金久幸・釧路全日空ホテル総料理長は骨付きもも肉のさばき方を実演。スクリーンに生中継しながら部位ごとに肉を取り分けた。

シカ肉の食を考える エゾシカの活用を考えるシンポジウム「みんなでエゾシカ会議」が3日、釧路市内であった。市と釧路短大が主催し、今年で2回目。昨年に続いてシカ肉の食をテーマにした講演や討論に約300人が聴き入った。

近藤誠司・北海道大学大学院教授（生物資源生産学）が「ずーっとシカを食べてきた」と題して基調講演し、明治時代以前の日本人の獣肉食文化や、最新の狩猟技法などを紹介した。

榆金久幸・釧路全日空ホテル総料理長は骨付きもも肉のさばき方を実演。スクリーンに生中継しながら部位ごとに肉を取り分けた。

釧路新聞2012年3月4日(日)13面