

平成30年度 6次産業活性化推進事業

1 目的

北海道の農水畜産資源の高付加価値化を促進するとともに、食関連産業の振興、及び北海道経済の活性化を図ることを目的としています。

2 補助対象者

北海道内の1次産業者と、札幌市内の2次、3次産業者によるコンソーシアム
(1次産業者と2次産業者のみ、1次産業者と3次産業者のみの組み合わせも可とします。)

3 補助対象事業

北海道内の1次産業者と、札幌市内の2次、3次産業者が対等な関係で連携し、北海道の農水畜産物資源を活用した食品の新商品開発を行う事業

4 補助金額

補助対象経費の2/3以内、上限額400万円

5 補助件数

- 4件 ※①:1次産業者、②:2次産業者、③:3次産業者、◎:コンソーシアム代表者
- ・食機能が低下した高齢者等にも食べる喜びを与える余市産果実を使用した“やわらか素材デザート・サラダ”の開発
【①山本果樹園株式会社(余市町)、②③株式会社北武フーズ(札幌市)◎】
 - ・北海道産さつまいも普及を目的とした加工品開発
【①有限会社貞広農場(美唄市)、①有限会社余湖農園(札幌市)、③株式会社フーズアンドブレッド(札幌市)◎】
 - ・札幌伝統野菜「札幌黄」と北海道野菜を利用した札幌名物「えぞ鹿まん」の開発
【①中村一哉(釧路市)、③日中物産白糖工場株式会社(札幌市)◎】
 - ・北海道十勝鹿追町産生乳を100%使用した無添加スティックタイプアイスクリーム開発
【①農事組合生産法人東瓜幕協和生産組合(鹿追町)、②③株式会社風景(鹿追町)◎、③株式会社BUNS(札幌市)】

6 補助対象経費

本事業実施に係る以下の経費

- 人件費※1 ■報償費 ■原材料費 ■消耗品費 ■通信・運搬費 ■機器リース費
- 機器購入費※2 ■施設及び設備等賃借料 ■外注費 ■旅費・交通費
- マーケティング調査費 ■その他の経費

※1 人件費は補助額の1/2以内かつ200万円以下とする

※2 機器購入費は50万円までを対象とする

7 募集期間

平成30年4月23日～6月25日

8 申請の受付・問い合わせ

一般財団法人さっぽろ産業振興財団 販路拡大支援部

〒003-0005 札幌市白石区東札幌5条1丁目1番1号

TEL:011-820-2062 FAX:011-815-9321 URL:<http://www.sec.or.jp>

※平成31年度事業詳細は、市ホームページなどで公開する公募要領等をご確認ください。

日中物産白糠工場株式会社

- 所在地／札幌市中央区南4条西9丁目1006-8 パワービル南4条3階
- TEL／011-211-5737 ●FAX／011-211-5738
- 代表者／代表取締役 呉 奇
- 設立／1994(平成6)年5月 ●従業員数／4名
- URL／<http://jc-products.jp>

白糠町にある自社のHACCP認証工場で、エゾシカの解体から肉の加工までを行い、一部の商品は中国でも販売。抜群の味覚とアイデアで多様な商品開発に臨み、害獣駆除されるエゾシカの有効活用に貢献している。

札幌伝統野菜「札幌黄」と 北海道産野菜を利用した札幌名物「えぞ鹿まん」の開発 ～エゾシカ肉をもっと身近に～

本当の「普及」とは何か

数年前から、巷ではジビエブームで、エゾシカ肉の普及も促進されていると言われてきたが、私たちは普段、どのくらいエゾシカ肉を食べているだろうか?以前から、いろいろなエゾシカ肉商品を開発してきた日中物産では、「家庭で食べない」のなら普及しているとは言えないのではないかと考え、コンビニなどで気軽に購入できたり、自宅で簡単に食べることができる商品が必要だと感じた。そこで、蒸しても、揚げても美味しい「鹿まん」を作ってみたところ、イベントなどで大好評となったため、さらなる普及を目指して、「札幌黄」による付加価値創出に取り組んだ。

札幌伝統野菜に位置づけられるタマネギ「札幌黄」は、軟らかさと強い甘味を特徴とする。最近では乾燥品も生産され、食品加工の分野でも使いやすくなった。同社では、乾燥と生の札幌黄を絶妙なバランスでエゾシカ肉と混ぜ合わせ、プレーン、しょう油南蛮、味噌、カレーと4種の「えぞ鹿まん」を誕生させた。

たくさんの人に、たくさん食べてもらいたいから

北海道産材料を使用することや味への徹底したこだわりにより、朝食に、おやつに、お酒のおつまみに、いろいろなシーンで楽しめる品となっている。しょう油南蛮味の皮にはハウレンソウが練りこまれ、

味噌味にはカボチャ、カレー味にはニンジンと、中具と皮の味や、その組合せに、呉社長の味覚と料理の腕がいかんなく発揮され、栄養バランスへの配慮も感じられる。

エゾシカ肉は、高タンパク、高鉄分で低カロリー、低脂肪、さらに非アレルギーであり、成長期の子ども、食が細くなった高齢者、ダイエット中の人などに特に勧めの食材だ。自宅で食べやすい加工品の普及により、スーパーやコンビニで手軽に購入できる、北海道の新たな郷土料理となることが期待されている。

エゾシカ肉が 家庭の食卓に広まりますように

販路開拓や人脈づくりに不安もありましたが、今回の補助事業に採択されたことをきっかけに、展示会などに出演する機会にも恵まれ、たくさんの方々に試食していただくことができました。経費面以外でも、とても有益でした。



代表取締役
呉 奇



▲札幌黄の使い方にも、風味や食感を活かす工夫が



▲生地も手作りで、試作を繰り返した



▲(一社)北海道食品産業協議会主催のBtoB展示会に出展