

大樹産エゾシカ肉 商品化へ

ドローン駆除実験の名古屋の業者
ハム、ベーコン 年内にも



キャリオ技研の食肉加工場で、富田社長（左）と共に品質を確認する野村代表（左から4人目）

【大樹】町内の晩成地区でドローン（小型無人機）を使ったエゾシカ駆除の実証実験を行っている「キャリオ技研（名古屋、富田茂社長）は、年内にも町内で捕獲したエゾシカのハムやソーセージ、ベーコンの製造に乗り出す。まずは食品加工技術の指導を受けた岐阜市の専門店「ドイツデリカテッセン クリンゲン」（野村吉良代表）のブランドで販売。将来は自社ブランドの商品化を目指す。

キャリオ技研はドローンでエゾシカを追い立て、捕獲するシステムの実証実験を昨春から行っている。エゾシカ有効活用のため、昨年10月に食肉加工場を開設した。加工場にはドイツ製の薫製機を導入、ハムなどを試験製造してきた。クリンゲンは地元豚肉を使っ

たハム、ソーセージを販売。店頭販売やインターネット通販で根強い人気がある。大樹の加工場での製法は、全て野村代表が指導したことから、まずはクリンゲンのブランド名で発売することにした。キャリオ技研は独自の製法をアレンジし、道内で自社ブランドの展開を目指す。

野村代表は5日、初めて食肉加工場を訪問し、ハムなどの品質を確認。商品化について「味はもちろん、加工場の衛生管理もいい」と満足していた。

キャリオ技研によると、エゾシカの駆除システムが確立するまでは、地元のハンターがシカ肉を提供する。富田社長は「北海道の特産品に育てたい」と話している。

（大能伸悟）