

MONOHO PROJECT



個体増加に伴い農業被害が深刻化する北海道のエゾシカ。その駆除数トップクラスの白糠町でエゾシカ肉の販売を行う日中物産白糠工場は、肉の成分を健康食品へ応用する計画を立案。赤身に含まれるアミノ酸の酵素分解エキスの抽出と加工法を研究し、ペプチドと28種のアミノ酸を含む、エゾシカ由来の機能性パウダー素材が完成した。

北海道産エゾシカ肉の酵素分解技術により 自社一貫加工のオリジナル機能性素材を開発

地域の課題と向き合い エゾシカの価値を高めたい

2013年、釧路工業団地内に誕生した日中貿易白糠工場は、エゾシカ肉処理とエゾシカ由来成分入り健康ドリンク「えぞ鹿の宝」の製造を主として行っている。白糠町はエゾシカの食害に対して駆除に努めており、その資源化にも前向きだ。エゾシカ肉処理事業は、町全体のこうした状況を背景に成り立っている。同社では新鮮で質の良いシカ肉を自社HPやショッピングサイトで販売して好評だ。一方、健康食材といわれるシカ肉の成分抽出法を北海道立総合研究所の食品加工センターと共に研究。酵素分解法により肉のタンパク質をヒトが吸収しやすいペプチド（アミノ酸分子の結合）に分解し、これをドリンク剤に利用。補助金事業では、この健康成分の製法改良と流通が容易なパウダー加工による製品化を行った。

例のないエゾシカ成分粉末化の 設備投資

酵素分解によるペプチド化自体は既に成功していたが、過去に例のない健康成分原料であるため、実際の製品化や事業化についてはその多くを自社で開発し、検証しなければならない。そこで今回の事業では製造技術の磨き上げからスタートし、酵素分解条件の最適化によってコスト低減と量産化のめどを立てた。次に分解エキスを安定した品質で流通させるための粉末加工を目指し、補助金で研究開発用の小型スプレードライヤーを導入。機材の活用によって自社ラインでの製造検証とデータ蓄積を行い、試作品が完成。2017年中のサプリメントの製品化へ向けてピッチを上げている。同社はこの原料を完成させることで、健康食品などへの活用の足がかりとする。

粉末化で品質保持期間も確保できた ▶



食養生の発想から サプリメントを開発

代表取締役の呉琦氏はエゾシカの栄養面について、「中国では古来から医食同源が浸透しています。中でも梅花鹿は“薬鹿”と呼ばれ、強壮のための貴重な漢方原料として用いられてきました。このシカがエゾシカと同種だと知り、エゾシカの成分に着目したのです」という。ドリンク開発に際して行った同社のエゾシカ肉抽出エキスの成分分析では、低分子ペプチドと28種のアミノ酸を含むことがわかり、これを根拠として開発を進めてきた。完成した分解エキスパウダーは2018年にサプリメントとして発売予定であり、販売については日本はもちろん中国への提案も目指す。今後は量産化に向けてさらに技術開発を続けるとともに、化粧品などの新しい製品展開も検討中だ。



代表取締役 呉 琦 氏

Interview 我が社の強み

エゾシカは宝の山
その活用が
私たちの使命です

医食同源のエゾシカ肉を食卓へ届けたい

北海道にとってエゾシカは、畑に一年で数十億円の被害をもたらします。道東の白糠町は甚大なエゾシカ被害を受けながら、その課題をポジティブに転換していこうと取り組んでおられます。町長から「食肉販売でシカ問題を解決できないだろうか」とご相談を受けたことがきっかけで白糠町に起業し、肉の処理と販売加工を手始めに、多様な製品づくりに取り組んでいます。最も製品化がやりやすい肉の処理と販売からスタートし、肉を使った饅頭や味付け肉などの惣菜も製造し、デパート催事や常設売場で非常によく売れています。惣菜を販売することは、日本の食卓にエゾシカ肉を根付かせることにつながります。また、食肉加工工場はHACCP取得済みですから業務用取引にも信頼がありますし、自信を持って安心安全な製品をお届けできます。

食品輸出のプロだからこそその製品発想

語学留学で北海道へ来て20年以上経ちます。この事業をスタートするまで、私たちは北海道ぎょれんの支援を受けて上海の企業「石狩水産」を立ち上げ、北海道産の冷凍鮭を中国で加工販売していましたが、2011年の東日本大震災を境に中国は日本の魚の輸入が難しくなったのです。白糠町とのご縁は、上海物産展に出展された町長との出会いが始まりで、町産品を中国へ輸出するための通関や食品表示関係の業務を受託しました。輸出輸入のプロとしてエゾシカを考えた時、肉そのものは中国に輸出できないので、成分を利用する方法を考えなく

てはと真っ先に思いました。分解エキスのアイデアはそこからです。それを道総研食品加工センターの先生にご相談したところ、挑戦してみてもどうかとアドバイスをいただきました。

資源活用から美と健康へ、高付加価値化

技術というのは理論的に可能であっても、それがビジネスになるかどうかは別です。例えば肉をエキス化する酵素分解技術は非常に素晴らしく、低分子ペプチドは吸収率が非常に高いので、肉を食べるよりも有効です。けれども実際には、分解過程が効率的でなければ商品として成立できませんし、設備に合わせた工程づくりも必要です。料理のレシピづくりのように繰り返しテストを行い、ようやく製造が軌道に乗り始めました。実用化の部分は独自技術ですので、今後さらに厳密に探求していきたいですね。今後は収益性のある精肉及び加工事業と並んで、サプリメントや化粧品事業に力を入れて輸出まで持っていき、北海道に還元したい。これこそ、私にしかできない仕事と自負しています。



▲健康食材エゾシカの普及のため、加工品の製造販売も行う

Vision

オンリーワンの仕事で地元白糠町に貢献していきたい

今回お話ししたこと以外にも、エゾシカをすみずみまで活用するのが私の理想です。エゾシカは「宝の山」。白糠町長と私はそう思っています。例えば自然豊かな風景の中でシカのおいしくて健康的な料理を出すレストランがあれば、観光客にとっては最高の観光資源になるはず。シカを資源としてお客様を地元にお迎えする。それができれば最高レベルのビジネスになり、町にも貢献できるでしょう。私は中国人ですが「心は北海道人」です。札幌と白糠工場を行き来する日々ですが、いずれ工場がもっと忙しくなれば白糠に移住したいと思います。

Company Data

日中物産白糠工場株式会社

☎ 011-211-5737

🌐 <http://jc-products.jp/>

●所在地／〒064-0804 札幌市中央区南4条西9丁目1006番8フラネットビル302号室（工場：白糠郡白糠町麻路甲区6-1078） ●FAX. / 011-211-5738 ●設立／1994年5月 ●代表者／代表取締役 呉 琦 ●資本金／2,000万円 ●事業内容／食肉処理、そうざい・清涼飲料水製造、菓子製造