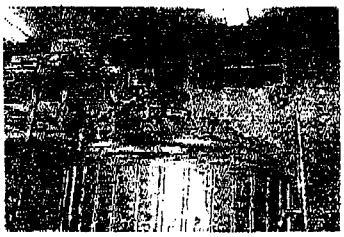
道東地域で、これまで廃棄されるエゾシカの肉やサケの頭部などを「未利用資源」に着目し、新ビジネスを立ち上げる動きが広がっている。漁獲量が多いサケの頭部からは化粧品などの原料を抽出するバイオベンチャーのほか、生産数が増えているエゾシカの肉を原料にペットフードを作る企業もあるなど、こうした試みは新たな設備投資や雇用につながる可能性がある。

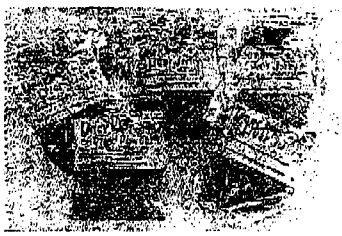
サケの頭部 ▶ 化粧品の原料

エゾシカの肉 ▶ ペットの餌

未利用資源で新ビジネス

道東で動き広がる





プロテオグリカンを抽出するための生産設備（写真上）、エゾシカを原料にしたペットフード

バイオベンチャーのバイオマテックジャパン（釧路市、工藤英明社長）は、動物の軟骨に含まれる有用物質「プロテオグリカン」を安価で、大量抽出する技術を国内で初めて開発した。原料には従来、水産加工会社の多くが費用を払って廃棄してきたサケの頭部にある軟骨を使っている。

この物質には肌の保湿機能などがあり、同社は化粧品や機能性食品の原料として今年から本格出荷を始めた。引き合いは予想以上に多く、生産設備の増強が必要と判断。30日には釧路臨港地にある本社工場の隣接地、約1万9千平方メートルを新たに取得するため、中小企業基盤整備機構と契約を結んだ。

今後、約1億5千万円を投じ、生産設備を増強し、来年11月をメドに1回の生産量を現在の3～4倍から3～4割引き上げる計画だ。研究員も2人増員する。

水産加工会社、のりとも朝倉商店（根室管内羅臼町、朝倉善文社長）は、サケを原料にカツオ節とほぼ同じ製法で作る「サケ節」を開発した。すでに30トンの原料を確保し、来年2月をメドに本格生産を始める予定で設備を進めている。

同社の場合、原料に使うのは、体のつやが悪かったり、川を遡上（そじょう）してきたりしたサケで、これまでは廃棄する以外には、魚粉の原料ならしか使い道がなかった。

ペットフードの製造・販売を手掛けるノーススタイル・ジャパン（釧路市、渥美輝志社長）は、釧路管内で捕獲されたエゾシカを原料にしている。

レバー、もも肉をそれぞれ使ったジャーキー、すね肉をミンチにしたチップなどを1100～780円程度で販売している。12月上旬にはホームページを立ち上げ、ネット通販にも乗り出す。

エゾシカの肉はローストやニンが仏料理などの素材として珍重され、他の部位も利用が広がっているが、まだ捕獲後に廃棄されるケースが多い。シカ肉は牛肉に比べ、高たんぱくで低脂肪とされ、「ペット愛好家にも支持される」と渥美社長はみている。

「未利用資源」に着目した主な道東の企業

企業	所在地	原料	製品
バイオマテックジャパン	釧路市	サケの頭部の軟骨	プロテオグリカン
のりとも朝倉商店	羅臼町	体のつやが悪いサケ、産卵後のサケ	サケ節
ノーススタイル・ジャパン	釧路市	エゾシカの肉や内臓、傷体の小さいロマイ	ペットフード