

捕獲シカ肉の有効利用を課題とした地域実践教育

しよっかもみじたい
—「食鹿柵隊」の活動および成果の報告—

Practical Education regarding Utilization of Meat of Shika Deer Captured
in Community: Activities of a Voluntary Group “Shokka-Momiji Tai”

福田恵子 FUKUDA Keiko

(准教授 学習科学講座)

キーワード: 地域課題 issue of community, 実践教育 practical education, 社会活動 social activity

はじめに

近年、ニホンジカの急増による農林業被害が全国的に問題となっており、中国山系でも被害が拡大している。鳥取県での被害総額¹⁾は、平成18年99.6万円から平成22年6,117.9万円へと急増しており、個体数を減らす対策が進められている。しかし、捕獲・駆除されたシカのほとんどが有効利用されることがなく処分されているのが現状である。このような実態を受け、平成23年6月の鳥取県定例議会では、有害鳥獣肉を観光資源として活用すべく鳥取型ジビエ料理を推進する方向性が示された。本報告は、その一端を担って地域社会に参画する学生たちの学びに関する報告である。

シカ肉の利点は、低脂肪、高たんぱく、貝類に匹敵する豊富な鉄分を含むといった栄養的な特徴にあると考えられるが(表1)²⁾、野生シカを食肉として活用するためには、次のような課題があげられる。第1に、元来、食用目的ではないことから市場への安定供給が困難であり高価であること³⁾。第2に、脂肪分が少なく繊維質感の強いテクスチャーは、霜降り肉に代表されるジューシーかつ柔らかさを美味しい肉の要件とする今日においては評価が低いこと。加えて、滅多に食すことのできないシカ肉は、一度の食味経験によって評価や嗜好が決定され、実態としてシカ肉は好んで食されていないこと。第3に、家畜肉に準ずる安全性が十分に担保されておらず⁴⁾、安全性と肉質の柔らかさを同時に確保することは難しいこと⁵⁾があげられる。

以上のような実態や課題において、学生がシカ肉料理の開発に挑む利点は、シカ肉への好奇心が活動への関心や意欲を高め、食味経験がないことで先入観なく研究的に美味しさを追求できる点にある。また、平成23年度食のみやこ鳥取県づくり支援交付金(特別枠)を受けたことにより、シカ肉をはじめとする食材の調達のみならず、様々な研修活動も可能となった。本報告では、シカ肉の料理開発に関わる学生の活動

実績をまとめるとともに、公的資金を得て地域課題に挑む学生の学びと内的な成長について検証するものである。

表1 食肉等の栄養成分比較

食品名	可食部100gあたりの値				備考
	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	鉄(mg)	
シカ(輸入)	110	22.3	1.5	3.1	赤肉・生
豚	128	22.1	3.6	0.9	もも赤肉・生
にわとり	138	22.0	4.8	2.1	もも皮なし・生
和牛	191	20.7	10.7	2.7	もも赤肉・生
和牛レバー	132	19.6	3.7	4.0	
あさり	30	6.0	0.3	3.8	生

1. 「食鹿柵隊」の活動目的と組織体制

平成23年6月、鳥取大学の料理サークルを母体として「食鹿柵隊(しよっかもみじたい)」を結成した。この団体の目的は、若者の自由で柔軟な発想からシカ肉の未知なる美味しさを追求し、料理や加工品の開発を通して鳥取の新たな食文化づくりと地域の活性化に寄与することにある。

図1は、活動の組織体制である。学生20名(1, 2年生)と、様々な専門領域から活動をサポートする大学教員および一般会員5名から成り、外部団体—八頭郡若桜町の道の駅「桜ん坊」、シカ肉加工施設「味工房」、鳥取大学と自治体(鳥取県, 鳥取市, 倉吉市, 米子市)による運営団体「ものづくり協力会議」等—との連携によって、充実した活動を展開できる体制を整えている。

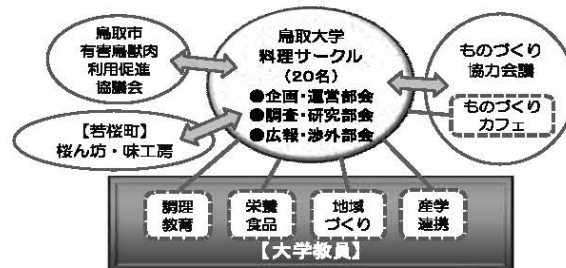


図1 食鹿柵隊の組織体制

2. 活動内容

表2を参照されたい。活動内容は、①プロジェクト会議、②研修、③開発調理、④試食・食味調査会に分けられる。プロジェクト会議は、活動を遂行するための全体討議の場であり、2年生役員の取りまとめによって企画、運営、活動の評価・反省が行われている。研修活動は、シカの捕獲と資源化に関する現地視察(写真1)とシカ肉料理の試食を実施した。開発調理については、味工房の調理師である上野光広氏からブロック肉のさばき方を学ぶ(写真2)と共に、肉の切り方によるテクスチャーや味の浸透具合の違いを実験的に確かめた。また、シカ肉は鮮度が落ちると特有の生臭さを発するため、肉の臭みを消すあるいはシカ肉に合った香辛料や香味野菜を探す研究も行い、基盤的な調理技術を身につけた上で、シカ肉料理の開発に取り組んだ。そして開発した料理の評価を目的として、試食・食味調査会を実施した(写真3)。また、一般の方を対象としたシカ肉料理(肉まん)の講習会も開催した(写真4)。

3. シカ肉まんの開発と評価

シカ肉料理の開発にあたっては、次の4点からテーマを決定した。①安全性を確保するためしっかりと加熱処理する、②加熱処理した場合の固くばさばさした繊維質感を出さない(肉をミンチにすることで克服できる)、③地産地消をめざし、安い地域食材を用いて増量・加工する(1つあたりの単価を下げるができる)、④単価が安く気軽に食べられるファーストフード的なものにする。これらの条件を勘案した結果、本年度は、「シカ肉まん」をテーマとして開発に取り組むことになった。

(1) 「皮」の開発

皮は薄力粉と強力粉をブレンドして作り、コンビニ等で売っている肉まんのようなふわふわ感や風味に負けないものを目指した。

開発のポイントとして、ドライイーストとベーキングパウダーを併用した点があげられる。通常は、イースト(酵母)

表2 活動内容

■プロジェクト会議	
6月16日	第1回:プロジェクトの趣旨,活動組織,活動内容と計画
6月23日	第2回:部会配属,料理開発の考え方
7月7日	第3回:シカ肉調理・牛肉との比較を通じたシカ肉の特徴の把握
7月21日	第4回:平成23年度食のみやこ鳥取県づくり支援交付金の採択と使命
8月10日	第5回:衛生面に配慮した調理道具等の扱い方 シカ肉まん開発の基盤的要件とレシピ作成
8月25日	第6回:試作と改善点に関する全体討議
8月31日	第7回:試作と改善点に関する全体討議→再試作
9月6日	第8回:試食・食味調査会の反省と今後の活動について
10月1日	第9回:風紋祭での試食・食味調査会の準備,進行,アンケート調査
10月18日	第10回:道の駅様ん坊での試食・食味調査に関する現地打合せ
11月6日	第11回:試食・食味調査会の反省と今後の活動について
12月3日	第12回:シカ肉まんの講習会の反省と今後の活動について
12月23日	第13回:プロジェクト最終報告会のあり方と日程について
■シカ捕獲と資源化に関する研修	
6月23日	シカ生息状況と被害状況,対策について(*) (講師:鳥取県八頭総合事務所県民局 中西健氏)
8月28日	視察:シカ生息と被害状況,シカの解体処理施設見学【写真①②】(*) シカ肉加工施設「味工房」の見学【八頭郡若桜町】
■シカ肉料理の試食研修	
8月9日	ジビエ料理研修:兵庫県赤粟市「フォレストステーション波賀」(*)
8月28日	鹿カレー試食:八頭郡若桜町物産館「様ん坊」
■調理・加工技術に関する研修および開発調理	
7月7日	試食・食味調査会(1)(*) 牛肉とシカ肉の食味比較(ステーキ,時雨煮)
8月10日	シカ肉(ブロック肉)のさばき方【写真③】(*) (講師:味工房 上野光広氏) 切り方による食味の比較(テクスチャー,味の浸透性)
8月25日	シカ肉の味を引き出す香辛料・香味野菜等の研究(*) 肉まんの開発調理
8月31日	肉まんの開発調理
10月1日	肉まんの開発調理
■試食・食味調査会および料理講習会	
9月6日	試食・食味調査会【対象:サポート会員】【新聞記事】(*)
10月9日	試食・食味調査会【対象:若者/鳥取大学風紋祭】(*)
11月6日	試食・食味調査会【対象:一般/若桜町道の駅様ん坊】(*)
12月3日	シカ肉まんの講習会【対象:一般/ものづくり指導者構成講座】(*)

で生地を発酵させて膨らませるのであるが、イースト特有の臭みが気になった。ベーキングパウダーを併用することによってほとんど臭みのないふっくらとした皮生地に仕上げることができた。小麦粉のブレンド配合、ドライイーストとベーキングパウダーの配合割合の調整が1つの開発課題であった。

(2) 「餡」の工夫と4種の肉まん

開発した肉まんは、「ジューシー鹿まん」「ヘルシー鹿まん(和風風味)」「カレっきょマン」「特選みそ鹿まん」の4種である。それぞれの特徴を以下に示す。

【ジューシー鹿まん】シカ肉の脂肪分の少なさ=コクのなさを克服するため、牛脂の細切れを餡に混ぜ合わせ、割った瞬間に肉汁があふれ出すように工夫した肉まんである。



写真1 シカの解体処理施設等の見学



写真2 ブロック肉のさばき方研修

【ヘルシー鹿まん】鳥取産の白菜・タマネギ・白ネギをたっぷり入れて、野菜の甘みとシカ肉の旨味を醤油・赤味噌・酒でうまく引き出した生姜風味の肉まんである。

【カレッキョマン】鳥取県は、全国2位のカレー消費県であることから、皮にカレー粉と溶かしバターを練り込むことでまろやかなカレー風味を出した肉まんである。餡には、タマネギ・人参・マイタケ・トウモロコシ・チーズの他、鳥取の特産品であるらっきょうの甘酢づけを入れている。

【特選みそ鹿まん】名古屋のどて煮からヒントを得て、鳥取産のこんにゃく・大根・豆腐ちくわを赤味噌と若桜産味噌、牛乳で甘辛く煮込んだ餡を包んだ肉まん、シカ肉はミンチではなく、細切りにしたものを使用している。

(3) 試食・食味調査会の開催とシカ肉まんの評価

開発した4種の肉まんに関する試食・食味調査会等を4回実施した。食味調査への協力者236名の属性は表3の通りである。キャッチコピーから自分の好みの肉まんを試食してもらい、アンケートに答える形式で行った。調査項目は、1)キャッチコピーの印象、2)味付け、3)コクや後味のよさ、4)香りの好ましさ、5)また食べたい欲求度の5項目に関して10段階で評価を求めた(1~10点)。評価基準としてコンビニ等で売られている一般的な肉まんを5点とするようお願いした。また、試食した肉まん(90g)の購入希望価格も尋ねた。

結果を図2に示す。どの肉まんも一般市販品よりも高い評価が得られたが、コクや香りについてはさらなる改善が必要であると思われる。また購入希望価格は、ヘルシー鹿まん122.8円(材料単価75円)、ジューシー鹿まん131.8円(75円)、特選みそ鹿まん131.7円(120円)、カレッキョマン126.7円(85円)であった。販売価格の目安120~130円は得られたものの、1個あたりの材料単価からすれば商品化は難しい。今回、シカ肉は通常の価格で入手(もも肉3,000円/kg)し、その他の食材はスーパーで調達したこともあって割高になっているが、材料単価を下げる工夫も必要である。

4. 活動からの学びと成長

以上のような活動を通して、学生達は何に気づき、学び、成長したのであろうか。大学教育の立場からすれば、本活動は任意参加の地域実践教育といえる。若年層の人口流出が大きく高齢化の進む鳥取県では、学生に対する地域社会からのニーズや期待はとりわけ大きい。地域活動への参加は、多くの人々との関わりの中で、様々な生き方や価値観にふれながら自己の能力や価値を試す場でもある。そして、地域理解を

表3 試食・食味調査の協力者属性

肉まん種別	性別		年齢層					合計
	男	女	20歳未満	20代	30代	40代	50歳以上	
ヘルシー	29	31	7	22	11	6	14	60
ジューシー	33	35	18	23	6	7	14	68
特選みそ	24	30	15	19	3	5	12	54
カレッキョ	28	26	16	19	3	4	11	54



写真3 試食・食味調査会(若桜町: 桜ん坊)

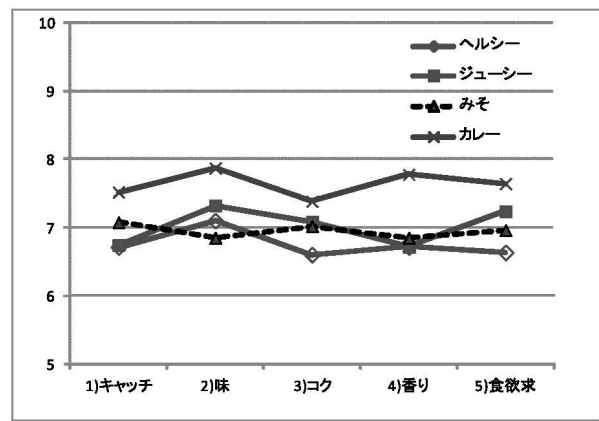


図2 開発シカ肉まんに関する評価

深め、社会的な活動能力やスキルを獲得するばかりでなく、自らの生き方と向き合うキャリア形成の場ともいえる。さらに、県からの資金的援助を得た本活動は、新聞やテレビニュースに広く取り上げられ、社会的な責任と成果へのプレッシャーも加わった。参加学生が1・2年生であったこともあり、役員学生の組織づくりや運営に関する悩みや疲労も大きなものであった。しかし、学生それぞれが投げ出すことなく課題に取り組み、活動当初から比べれば、役員学生もフォロワー学生もずいぶん成長した感がある。ここでは、この活動が学生にとってどのような教育的な意義を持つものであったのかを検証する。



【開発したシカ肉まん】



写真4 シカ肉まんの講習会



(1) 調査方法

1) 調査対象：「食鹿桃隊」への参加学生 15 名

2) 調査時期：2011 年 12 月 23 日

3) 調査内容

①活動への参加度：表 2 に示す(*)印の活動内容への参加の有無を問い、合計値を参加度とした。

②肉まん開発への貢献度とこだわり度：4 種の肉まんはそれぞれ 4～5 名が担当して開発を行った。その貢献度については「貢献できなかった」「あまり貢献できなかった」「やや貢献した」「貢献した」の 4 件法 (1～4 点)、こだわり度については「全くない」「ない」「どちらともいえない」「ある」「かなりある」の 5 件法で回答を求めた (1～5 点)。

③新聞やテレビ報道に関する意識：活動の様子は、新聞 (朝日新聞、朝日小学生新聞、毎日新聞、日本海新聞) やテレビ (NHK、日本海テレビ、山陰中央テレビ、日本海ケーブルネットワーク) に取り上げられた。活動が社会的に評価されるうれしさの反面、遠慮のない取材ニーズに翻弄されることも少なくなく、プレッシャーを感じている様子も見受けられた。社会的な評価が情意的な動機づけや意欲、使命感の向上等に及ぼす影響を明らかにするため、a) うれしい、b) 意欲が出る、c) 使命感が増す、d) プレッシャーが増すの 4 項目について、「全く思わない」「思わない」「どちらともいえない」「そう思う」「とてもそう思う」の 5 件法で回答を求めた (1～5 点)。

④社会的活動能力や社会認識に関する自己評価：本活動は、シカ肉という未知なる地域資源を創造的に加工するといった課題解決的な取り組みである。食材や調理に関する知識の獲得やスキルの錬磨を基盤として試行錯誤が繰り返され、仲間とともにより美味しい肉まんを創りあげていった。その過程での学びや成長を評価する尺度として、経済産業省による「社会人基礎力」⁶⁾ の概念を援用した。社会人基礎力とは、地域社会や企業社会で活躍するために求められる力であり、その能力の自己評価を通じて自らの能力特性や適性に気づき、成長を実感するための指標として提起されたものであり、3 カテゴリー 12 項目【a) 前に踏み出す力 (一步前に踏みだし、失敗しても粘り強く取り組む力/3 項目)、b) 考え抜く力 (疑問を持ち、考え抜く力/3 項目)、c) チームで働く力 (多様な人と共に、目標に向かって協力する力/6 項目)】から成る。これらに加えて、社会と自己のつながりに関する認識 4 項目 (期待・役割・貢献・責任) を加えた。回答形式は、「全く

あてはまらない」「あまり当てはまらない」「やや当てはまる」「よく当てはまる」の 4 件法である (1～4 点)。また、「活動から気づいたことや課題」を自由に記述するようにした。

(2) 結果および考察

1) 活動への参加状況 (図 3)

当初 20 名であった学生会員のうち約 1/4 (5 名程度) は、使命と責任を帯びた課題探求活動を好まず、最初の段階で活動から遠ざかっていった。しかし、開発の大変さは好まないが、試食・食味調査会での準備・提供スタッフとして参加・活躍する学生が約 1/4、そして、約半数 (10 名程度) の学生が常時活動に参加し、肉まんの開発を行うといったメンバー組織になっていった。

2) 肉まん開発への貢献とこだわり意識

肉まん開発への貢献度は、「貢献できなかった」「あまり貢献できなかった」者は合わせて 4 名 (27%)、「やや貢献した」8 名 (53%)、「貢献した」3 名 (20%) であった。開発への貢献度は、活動への参加度 (相関係数 0.59) および開発した肉まんへのこだわり度 (相関係数 0.83) との関連がみられ、コンスタントに活動に参加した学生は、自分なりのこだわりをもって肉まんの開発にあたったことがわかる。

3) 新聞やテレビ報道に関する意識 (図 4)

活動がテレビニュースで報じられることに関しては、学生達の喜びは非常に大きく、テレビ取材のあった日は報道時刻を家族へ連絡するなど、大はしゃぎで報道に見入っていた。その一方で、報道を通じた社会の反応は、地域と連携した大きな活動として過大評価し、ほんの数ヶ月間の学内での調理を中心とした活動実績以上の団体であると見なされた。そして、取材や仕事の依頼が立て続けにくる状況に、学生達は戸惑い、プレッシャーを感じたことも事実である。

本調査を実施した現在は、報道のピークを過ぎて落ち着いた状態にある。図 3 に、学生達の報道に関する意識を示したが、報道されることを否定的に捉える者はおらず、「とてもうれしい」5 名 (33%)、「うれしい」9 名 (60%) と感じており、それが活動意欲へとつながっている (相関係数 0.64)。それと同時に、活動への使命感を高め、プレッシャーに耐えながらこれまで取り組んできたこともわかる (プレッシャーとうれしさ、意欲、使命感とは無相関であった (相関係数 -0.10～0.07))。

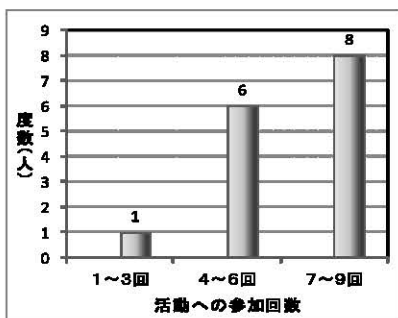


図3 活動への参加状況

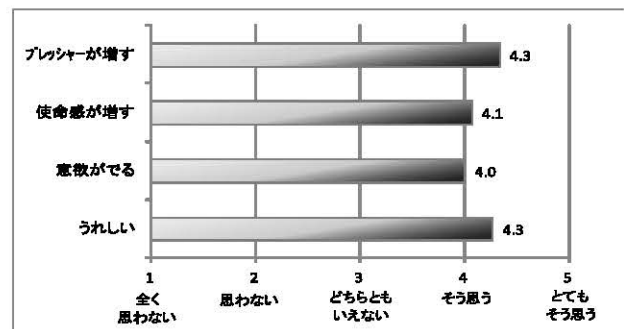


図4 新聞やテレビ報道に関する意識(平均値)

表4 活動を通じた社会的活動能力の発揮および社会と自己のつながり認識に関する自己評価

社会的活動能力および社会と自己のつながり認識に関する項目		肯定的 回答者(%)	開発貢献度 との相関	活動参加度 との相関
前に踏み出す力	1. 自らやるべき事を見つけて積極的に取り組んだ。	66.7	0.63	0.14
	2. 「やろう!」と呼びかけ、目的に向かって仲間と働きかけた。	53.3	0.43	0.13
	3. 自ら目標を設定し、失敗を恐れず粘り強く取り組んだ。	46.7	0.28	-0.13
考え抜く力	4. 現状を分析し、目的や課題を明らかにする力がついた。	73.3	0.51	0.08
	5. 既存の発想にとらわれず、新しい解決方法を考えようとした。	66.7	-0.06	-0.14
	6. 課題解決に向けて複数の方法を考え、最善のものは何かを検討して取り組んだ。	86.7	0.48	0.28
チームで働く力	7. 自分の意見を整理した上で、相手に理解してもらえるように的確に伝える努力をした。	60.0	0.37	0.02
	8. 相手が話しやすい雰囲気を作り、相手の意見を丁寧に聞く力がついた。	60.0	0.18	-0.13
	9. 自分のやり方に固執せず、相手の意見や立場を尊重し、理解する力がついた。	73.3	0.38	0.00
	10. チームの中で自分がどんな役割を果たすべきかを理解する力がついた。	73.3	0.55	0.18
	11. 状況に応じて、自らの発言や行動を適切に律する力がついた。	73.3	0.40	0.45
	12. ストレスを感じてもポジティブに捉え、気負わず対応する力がついた。	66.7	0.63	0.35
社会と自己の つながり認識	13. 活動する中で、自分も社会から期待されている存在であることに気づいた。	53.3	0.28	0.72
	14. 活動する中で、自分も社会の中で役割を担っていることに気づいた。	73.3	0.23	0.60
	15. 活動をする中で、自分でも社会に対して何かできるのではないかと感じた。	86.7	0.45	0.35
	16. 活動をする中で、自分も社会に対して責任を負っていることに気づいた。	86.7	0.31	0.54

4) 社会的活動能力や社会と自己のつながり認識に関する自己評価 (表4)

活動に関する自己評価を表4に示す。表中の「肯定的回答者(%)」とは、「やや当てはまる」「よく当てはまる」と回答した者を合わせた割合である。概して、「前に踏み出す力」についてはおよそ半数の者が、「チームで働く力」については6~7割、「考え抜く力」および「社会と自己のつながり認識」については7~9割の者が肯定的な評価をしている。項目別にみると、仲間と働きかけて失敗を恐れず粘り強く取り組む力(働きかけ力・実行力)の発揮は約半数に過ぎないが、課題解決に向けて複数の方法を考え最善を追求する力(解の探求力)、社会への貢献意識や社会的責任感については9割に近い学生がその力を発揮し、社会的存在としての自己の認識を高めている。

また、これらの能力・認識と開発への貢献意識、活動への参加状況との関連についてみると、開発への貢献意識の高い学生は、主体性が高く、課題発見力や状況把握力、ストレスコントロール力を身につけていることがわかる。また、社会における自己の役割感や責任感、社会的な期待を担う実感は、活動参加度との相関が高いことから、活動における地域社会の人々との交流の中で培われていくと考えられる。一方、既存の発想にとらわれない「創造力」や「傾聴力」については、貢献意識の高さや活動への参加によって容易に向上する能力でないことも明らかとなった。前者については、活動に関する気づきや課題に関する自由筆記の中で、「自分達は知らないことが多くて、もっと多くのことを知る必要があると思った」「商品開発の大変さに気づいた」といった記述がみられ、「創造性」の前段階として、ある程度、自らの未熟さを克服することが必要であると考えられる。

おわりに

以上から、本活動は、必ずしも積極的に前に踏み出すまでの取り組みに至っていないが、社会と自己のつながりを実感する中で、仲間を意識しながら課題解決に向けて検討を重ねた活動であり、自分の力の発揮に対する社会的な評価は、さらなる力の発揮を動機づけると同時に、自分の未熟さや課題

に気づかせ、そのためにまた努力をするといったスパイラルな成長プロセスを組み込んでいると思われる。

結成当初は、安全や衛生管理にも不安を感じさせる状態であったが、今では生肉を扱った際の手指やまな板・包丁の管理(熱湯消毒)は徹底して行っており、材料の調達から準備に至るまで安心して任せられるようになった。

活動の組織・運営を担った3名の2年生役員は、1学年しか変わらない1年生メンバーの志気をいかに高めてまとめていくか常に悩んでいた。しかし、今やそれぞれの性格を生かしたリーダーとしてのあり方を築けているように思う。1年生も肉まん開発のチームリーダーとして活躍する者、ニーズに応じて助力する者、それぞれの好ましかかわり方で活動に参加している。その背景には、参加頻度に関係なくメンバーの活動への思いや状況に応じて気軽に関わられる雰囲気づくり、メンバーの和づくりに役員スタッフが心を砕き、メンバーにもその思いが浸透していることが大きいと感じる。試食・食味調査会では早朝7時過ぎから取り組むこともあったが、元気で明るく楽しみながら取り組んでいる姿がそれを物語っている。学生達の成長と元気な姿を見るにつけ、取り組んでよかったとつくづく感じる。今後は、活動資金のない状態、裏返せば活動上の制約のない状態でどのように継続・発展させ、食鹿柵隊なりの個性を地域社会で発揮していくか、学生達と共に考え、歩んでいきたい。

謝辞

肉まん開発のレシピづくりに懇切丁寧にご指導いただいた高橋徹先生(福岡女子大学准教授)、学生達の活動を温かく見守り支えて下さった中西健様(鳥取県八頭総合事務所県民局企画県民課地域振興室)、上野光広様(味工房)、山根誠様(道の駅若桜桜ん坊)、吉岡武雄様・藪田道男様(ものづくりカフェ)に感謝申し上げます。

注および参考文献

- 1) 鳥取県農林水産部生産振興課「鳥取県内の有害鳥獣による農作物等被害額の推移」
- 2) 石井克江監修『五訂増補カラーチャート食品成分表』教育図書、2010年。

- 3) ロース肉 4,000 円/kg, もも肉 3,000 円/kg.
 4) 野生シカ肉の生食による人獣共通感染症(慢性消耗性疾患、E型肝炎ウイルス、腸管出血性大腸菌 O157、カンピロバクター、口蹄疫)への危険がある。鳥取県では、平成 23 年 6 月に『鳥取県「イノシシ・シカ」解体処理衛生管理ガイドライン』が作成されている。本ガイドラインでは、野生動物の肉等の生食は食中毒の危険性が高いため対象としてい

- ないが、実際にはレアタイプの料理が好んで食されている。
 5) 安全性を確保するために十分に加熱処理すれば硬化して繊維質感が増し、生食での柔らかさや美味しさを優先すれば安全性が懸念される。
 6) 経済産業省『社会人基礎力に関する研究会—中間とりまとめ—』平成 18 年 1 月 20 日。

【資料】毎日新聞 (2011 年 9 月 7 日)

鳥取大生「シカ肉まん」開発

作物被害急増 捕獲、埋設処分を活用



開発した4種類のシカ肉まんを持つ学生ら—鳥取市湖山町南4の鳥取大で

近年、若桜町や智頭町などの中山間地域でシカが増え続け、農作物などに深刻な被害を与えている。この現状を打破し、シカ肉を有効活用しようと、鳥取大(鳥取市湖山町南4)の調理クラブの学生らが、「食鹿樵隊」を立ち上げ、シカ肉を使った新商品の開発に取り組んでいる。第1弾となる「シカ肉まん」が完成し、6日、同大で試食会があった。試食会での結果をもとに改良を加え、道の駅などでの販売を目指す。県生産振興課によると、シカによる農作物などの被害額は▽07年212万円▽08年108万5千円▽09年355万7千円▽10年611万7千円。捕獲数も▽07年403頭▽08年591頭▽09年1605頭▽10年3668頭と急増している。食品衛生法の許可を受けたシカの解体処理施設は県内に1カ所しかなく、捕獲されたシカは、猟師の自己消費分を除いて、ほとんどが埋設処

4種の味、販売目指す

分されているのが現状という。今年5月、シカの被害に悩まされていることを知った学生らは、調理クラブの有志で食鹿樵隊を結成。7月に、名物料理開発による地域振興などを支援する「食のみやこ鳥取県づくり支援交付金事業」として3団体で企画を競い合い、25万円の助成金を勝ち取った。8月末には、シカ肉を使った「みじカレー」を販売している若桜町若桜の道の駅「若桜 桜ん坊」や食品加工施設「若桜 味工房」などを見学した。今回開発した肉まんは、生地にかレーパウダーを練り込み、らっきょうを丸ごと具材に入れた「カレーらっき

ようまん」や、若桜町産のみそが決め手の「どて鹿まん」など4種類。試食会には、大学や行政の関係者ら15人が出席し、肉まんの味を食べ比べた。調理クラブ部長の農学部2年、金高伸悟さん(19)は「試食会での意見を踏まえて、道の駅で販売できるようにしていきたい」と話した。味工房の料理人、上野光広さん(57)は「学生ならではの発想がおもしろい。もう少し練れば、売れる商品になる」と期待を込めていた。【遠藤浩二】