

～地元で捕獲したエゾシカ肉を活用したジビエ給食の実施～ 知内町 産業振興課・給食センター



※食事をする生徒(知内中学校)

【取組の経緯と概要】

- ◆ 町は、近年エゾシカの捕獲が300頭前後と増加傾向にある中、捕獲したエゾシカを有効活用できないか検討していた。
- ◆ 町内のハンターから、捕獲したエゾシカ肉を学校給食に活用してはどうかと提案があった。



- ◆ 食肉処理されたエゾシカ肉を用いたメニューを給食センターが試作。
- ◆ (ドライカレー、ジンギスカン)
- ◆ 令和6年1月26日に「えぞ鹿肉ドライカレー」、2月22日に「えぞ鹿肉ジンギスカン」を町内小中学校の学校給食にて提供。
- ◆ 知内中学校では、1月26日の給食提供前に、栄養教諭、町職員、ハンターが全校生徒に対し、エゾシカ肉の栄養価、町内の農林業における有害鳥獣被害の現状、個体数管理の必要性、捕獲したエゾシカの有効活用について説明。2月22日の給食までに、小学校2校でも説明が行われた。

【組織等の概要】

- 知内町 産業振興課、給食センター
- 町内全ての小学校(2校 児童数計131名)、中学校(1校 生徒数88名)で給食の無償化を実施。
- 給食に使用する食材は、町内で栽培が盛んなニラなど、10品目以上の地場農林水産物の活用を推進。

【取組の成果】

- エゾシカ肉を給食で提供したことで、クセや臭みがあるといった印象を払拭し、他の肉と変わらずおいしく食べることができると生徒に認識してもらった。また、生徒からエゾシカ肉を使用した料理に挑戦したいという声も聞かれ、エゾシカ肉への関心や利用拡大への期待が高まった。併せて行った食育授業により、エゾシカによる農林業被害の現状や個体数管理の必要性、感謝の気持ちをもって、捕獲したエゾシカの命をいただくことへの理解が深まった。



※1月26日に提供された給食
「えぞ鹿肉ドライカレー」ほか



※2月22日に提供された給食
「えぞ鹿肉ジンギスカン」ほか



※栄養教諭
相馬 彩花 氏



※町職員
中村 俊太 氏



※ハンター
一之谷 駿 氏

【今後の展望】

- 今後は新たなメニュー展開を図り、ジビエ給食を継続しつつ、ふるさと納税返礼品など、エゾシカ肉の更なる有効活用の拡大を模索。