



cica

鹿肉を通じて“いのちを学ぶ”
鹿×食育

農林水産省
中国四国農政局

食育事例①

「子どもの森のレストラン」

子どもたちが、食材に触れ、命を感じ、料理を作り、食卓を囲むという一連の体験を通じて、命と食のつながりを実感する食育イベント。

株式会社 cica（シカ）では、未就学児や小学生を対象に、鹿を通じて命の尊さや自然との共存を学ぶ体験イベント「子どもの森のレストラン」を、年に5～6回ほど開催。鹿を通じて、山の恵みや森の豊かさを感じながら、食と命のつながりを考える貴重な機会を提供している。



本イベントは、事前にオンライン勉強会を行い、参加する子どもたちが理解を深められるよう配慮し開催。

（写真左）季節ごとに様々な鹿肉料理を作る
（右）鹿ミンチをこねる子どもたち

株式会社 cica



代表取締役：金沢 大基 氏

所在地：〒739-1201 広島県安芸高田市

向原町坂1246 DEER LABO 安芸高田

事業内容：飲食店の運営、食料品・飲料・酒類の企画・

製造・販売、料理教室の運営、コミュニティの運営および会員制サービスの提供、地域活性化の支援 等

食育事例②

学食・寮食として提供

地域資源を活用し、食を通じた学びの場を広げている。

現在、鹿肉を用いた献立は、安田女子中学高等学校、サンフレッチェ広島ユース寮、広島大学において提供中。



(写真左) 安田女子中学高等学校の学食で提供された鹿肉ハンバーグ (右上) サンフレッチェ広島ユース寮で提供された鹿そば丼 (右下) 広島大学の学食で提供された「鹿たまラー油丼」

食育事例③

学校での探求学習

広島県内の高校を中心に展開。ディスカッション形式の授業を通じ、多角的な視点から地域課題や食の在り方について考えを深める。

代表取締役金沢氏は、「大人だけの視点では鹿肉が日常食として広がらないと考えている。だからこそ、未来を担う学生が主体となり、鹿を軸にした食育や地域課題を考える探求学習をサポートしている。」と語る。



(写真) 講義中の金沢氏