



第10回食育活動表彰
消費・安全局長賞

株式会社cica

【広島県】 活動期間：7年

**害獣とされてきた鹿を起点に「いのちをいただく」ことの大切さを伝え、
共存の発想を育む食育活動や、地域資源を再発見し活用する探求学習を実施**

食育イベント「こどもの森のレストラン」を運営

食育イベント「こどもの森のレストラン」では、日本では害獣として扱われることも多い鹿について深く学び、調理して食べる経験を通して「食べることはいのちをいただくこと」であることを親子で学ぶ機会をつくっています。また、自然の恵みを育む森や山に目を向けるきっかけにもつながっています。子どもたちが鹿肉料理の調理と「森のレストラン」をテーマに会場の装飾を担当し、当日のレストランの運営スタッフとして食の現場を体験します。保護者の皆さまには、レストランのお客様としてご参加いただいています。



世界にひとつ
「こどもの森のレストラン」がオープン



鹿肉のケバブ風串焼きを
メインにしたプレート



鹿のひき肉をコネコネ



鹿が暮らす森をイメージした装飾

学校での探求学習や講演活動を実施

cicaの代表取締役である金沢が外部講師を務め、広島県内の私立中学・高等学校にて鹿をテーマにした探求学習プログラムを展開しています。広島女学院中学高等学校では、ディスカッション形式の授業を通じて、生徒たちは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ています。また、生徒自身が企画・準備を行い、文化祭で鹿肉ソーセージや鹿そばろを活用した商品の販売にも取り組みました。



広島女学院中学高等学校での
探求プログラムの様子



文化祭では約600食の
鹿肉メニューを売

鹿肉を栄養豊富な食材として、 学食や寮食などへ展開

広島大学では2024年11月から学食で鹿肉メニューの提供を開始し、毎月第4火曜日の「鹿の日」に合わせた限定メニューを継続的に提供しています。また、安田女子中学高等学校では、2024年10月から地域課題の解決と食育推進を目的に鹿肉料理を導入していただいています。さらに、2023年7月からは、サンフレッチェ広島ユースの選手寮で鹿肉メニューが採用されています。



連日売切した「鹿たまラー油丼」
(広島大学)



人気だった鹿肉ハンバーグ（安田女子中学高等学校）



このような栄誉ある賞をいただき、誠にありがとうございます。株式会社cicaは、山で暮らす「鹿」を起点に、山と町の新たな価値を創造すべく活動しています。害獣とされる鹿に着目し、食育においては、「こどもの森のレストラン」を中心に、学生たちと共にその可能性や取り組むべきことを考え実行しています。僕らの鹿プロジェクトが、世代を超えて日本の未来に気づきを与えていける、そんな想いを繋げていきます。今後もこの活動の輪を広げ、大きくなっていきたくと思っています。

株式会社cica 代表取締役 金沢 大基