

駆除対象生物の美味しい活用方法について ～フードロスの削減に向けて～

北海道檜山北高等学校 蛸名 千里 稲船 琥太
今野 煌生 山谷 陸 尾山 嵐

1.目的

僕たちは、我々人間や環境に害を及ぼす、駆除対象となっている動物や植物の美味しい食べ方を見つけることで駆除した後も、無駄に処分することなく消費できるのではと考えました。

最終的に地元飲食店や町役場などと連携することによって、地元の活性化、フードロスの削減につなげていきたいと考えております。

2.取組内容

まずは全校生徒を対象にアンケートを実施し、ジビエ肉などを活用した料理および商品を食べたことがあるか調査を行いました。その結果をもとに、実際に自分たちでその活用方法について研究・レシピの開発などを行っていくことで、消費量の向上、新たな活用方法の発見につなげていきました。

3.結果

地域猟師の方に熊肉と鹿肉をいただいて、実際に調理をおこなってみました。

その結果…

- ・素材本来の味は、どちらも**獣臭さ**と**血生臭さ**があり、美味しいとは言えなかった。
- ・しかし調理方法によっては豚や牛のようにおいしくすることができそう。
- ・また鹿肉は**脂身が少なくとてもヘルシー**だった。
- ・ハンバーグを試作で調理してみたが市販のものと同じ様な味で美味しかった。

実際の試作・研究の様子



4.考察・まとめ

・アンケートから、鹿肉より熊肉を食べたことがある人の方が多かった。
食べたことがない人に食べてみたいかを聞いた際、あまり食べたくない人の方が多かった。
⇒ジビエ肉などについては今後とも活用方法を探っていくことで、無駄に処分されていたり、フードロスなどの改善につながっていくのではないかと感じる。

・今回の活動では、地元飲食店と協力して活用方法の探究や研究などを行うことができなかった。しかし、北海道の食材を無駄にするのではなく、使い道を探っていくことは今後とも我々にとって大きな課題だと感じている。