

鳥獣被害対策と利活用の 継続的な活動に向けて

～私たち、高校生にできること～

アグリ研究班 代表

アグリサービス科3年

林 ひなの

平栗 裕大

アグリ研究班 顧問

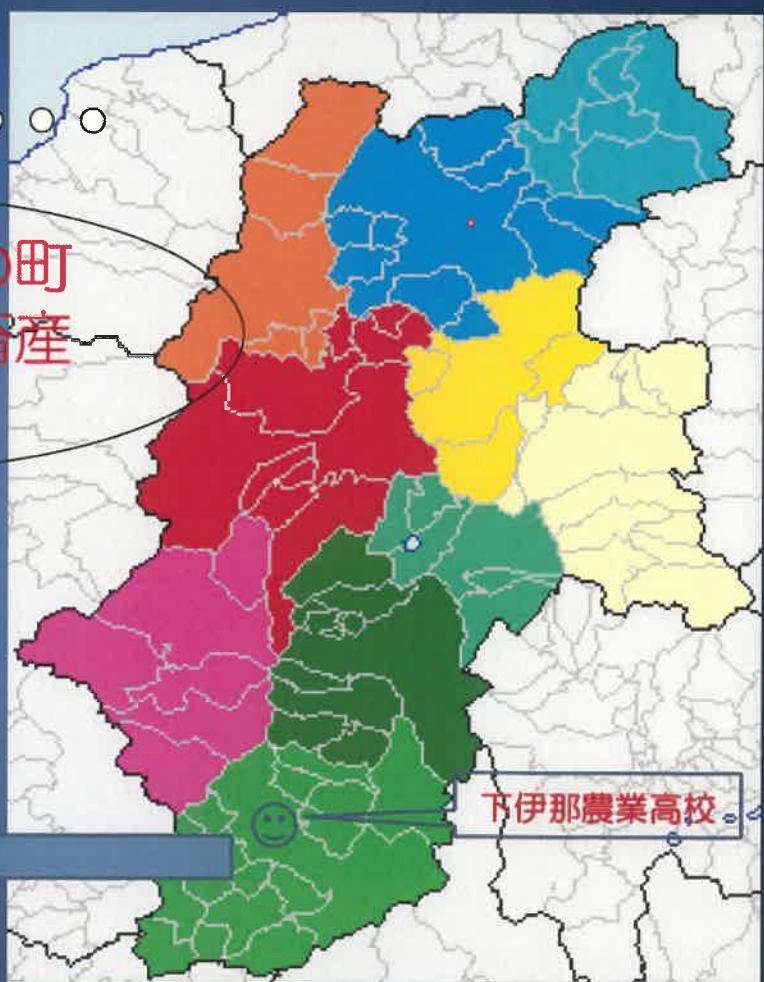
小池 真理子

南信州とは・・・

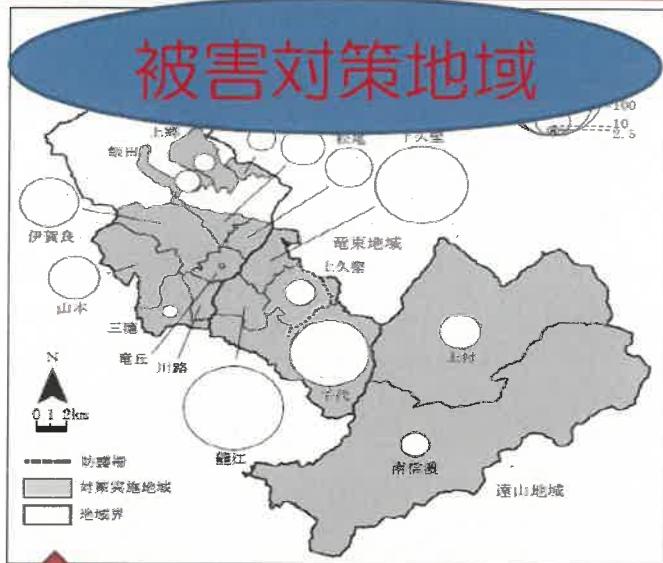
- ・文化と伝統の町
- ・高品質の農畜産物生産の町

【飯伊地域】

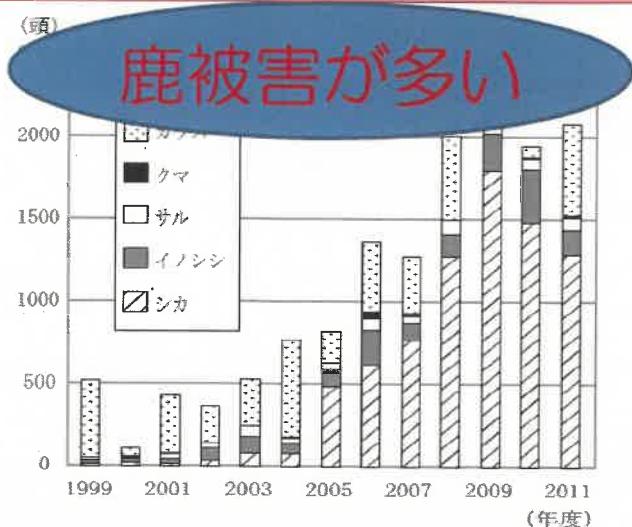
- | | |
|------|------|
| ・飯田市 | ・下條村 |
| ・松川町 | ・壳木村 |
| ・高森町 | ・天龍村 |
| ・阿南町 | ・泰阜村 |
| ・阿智村 | ・喬木村 |
| ・平谷村 | ・豊丘村 |
| ・根羽村 | ・大鹿村 |



飯田市「農林業に対する野生鳥獣被害の状況」



各地区的被害対策実施地域（2012年）と地区別農業被害額（2009年度）



第5図 飯田市における野生動物の駆除頭数の推移（1999～2011年度）

昔から高タンパク源の食材として・・・
「山肉」 当たり前のように食べている

「ジビエ」・・・長野県内での急速な広がり

背景

農林業に対する野生鳥獣被害対策
捕獲駆除された獣の利活用目的

本日の発表内容

高校生アグリレストラン

- ・ジビエ料理の普及

遊休農地
解消活動

- ・野生動物の隠れ家をつくらない

皮の活用

- ・鹿革クラフト販売
- ・収益金寄付、社会貢献

アグリ研究班とは？

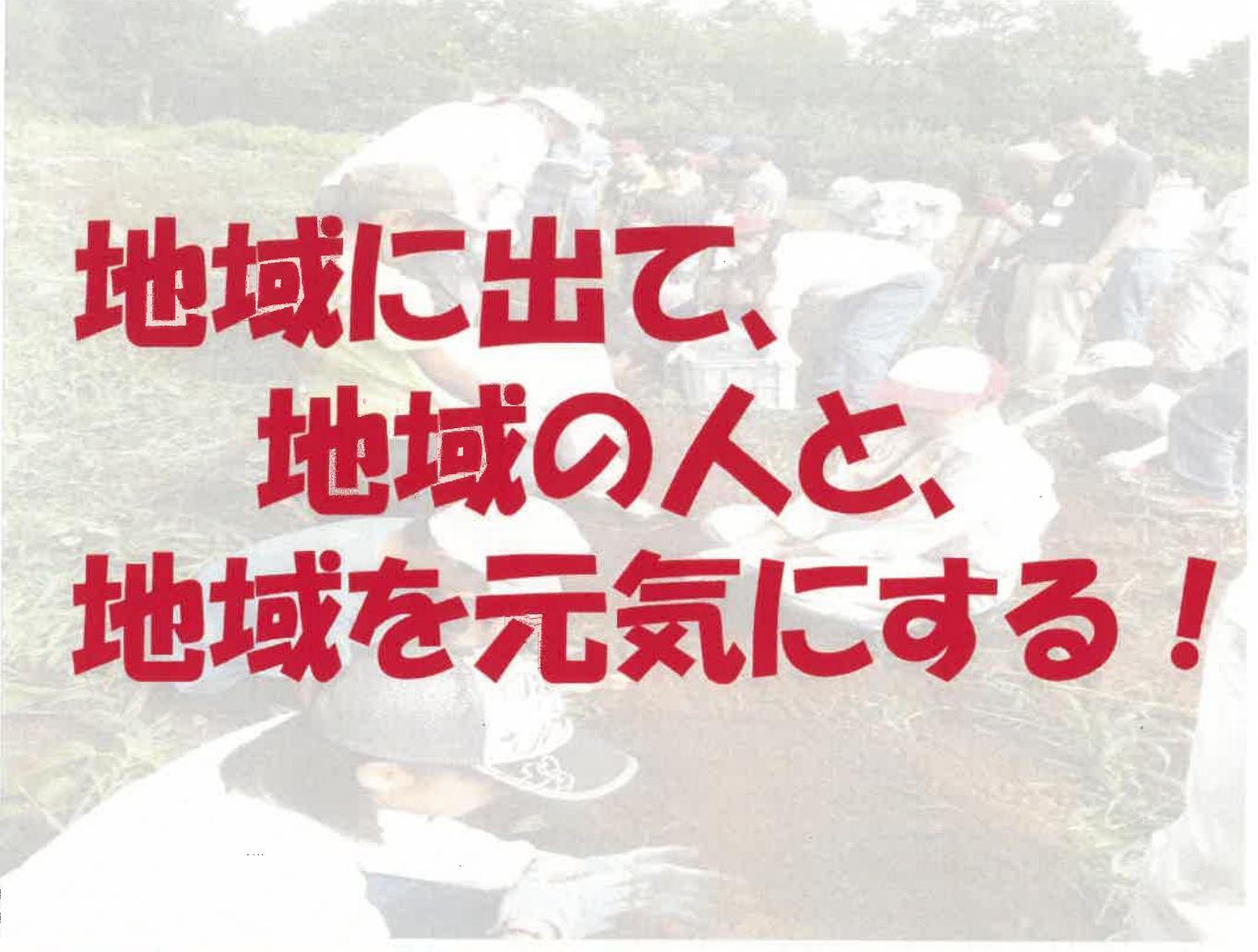
よこね田んぼ保全活動

ジビエ料理の提供

遊休農地解消活動

イベント企画と運営

商品開発と販売



**地域に出て、
地域の人と、
地域を元気にする！**



**信州ジビエ
高校生アグリレストラン**



鹿肉美味しいよ～

**肉利用率
体重の
3割程度**

**肉使用率
4.6%
ほとんど
廃棄処分**



鹿肉の利用について 料理考案・調理・普及が目的

ハヤシライス



**意外性
が受け
大好評**

鹿肉コロッケ



**そば屋で
ジビエ!?**

鹿肉ぎょうざ

**平成25年・26年度 天竜峡温泉交流館
飯田市川路そば普及組合と共同運営**

「鹿肉って意外と美味しい」



鹿肉が一般の方にも受け入れられる！！

もっと多くの方々に
食べてもらいたい

鹿肉を食べる機会を
つくる

銀座NAGANO出店へ

南信州広域連合主催 南信州ウイークのイベント
**平成26年12月 1日限りの高校生レス
トランをオープン**



本番の様子 1回30名×2回 合計 60名の集客

フレゼン

調理



平成27年度



平成27年 5月6日
シルクホテルでのイベント
「信州ジビエを召し上がる~銀座
NAGANO再現レストラン~」
冬の食材から春の食材にメニュー変更



平成27年 8月17日
再び銀座NAGANOでイベント
「信州ジビエ高校生アグリレストラン」
1回 15人 × 2回 30名の集客



平成28年 8月
3回目の銀座NAGANOイベント
「信州ジビエ高校生アグリレストラン」
1回 15人 × 2回 30名の集客



料理の説明

**ドレッシング作りの
デモンストレーション**

平成29年 6月
シルクホテルでのイベント
**「信州ジビエを召し上がり~銀座
NAGANO再現レストラン~」**
選べるメイン料理に



平成29年 7月
天竜峡温泉「ご湯っくり」でのイベント
「信州ジビエを召し上がり」
手作りパンと共に味わうジビエ



食材は、学校産の野菜やタマゴ、自分たちで栽培した小麦など地産地消を心がけている

調理法
の提案

その他様々なイベントで
鹿肉フース出店
鹿肉の試食とパネル展示



試食の定番
「鹿肉カルレパッチョ」
臭みなし！柔らかい！



手作りの包装紙

「山味三昧」信州ジビエガイド



鹿肉料理のレシピ提供・取り組み紹介

研究当初

「もったいないうち食べる」



現在

「美味しいながら食べる」

大勢の人に鹿肉の美味しさは伝わった
鹿肉に対するイメージの変化
ジビエ振興に関するイベント依頼増加
アグリ研の取り組みが地域に浸透

信州産認証シカ肉 ジビエ

平成27年 6月 県産シカ肉通年販売へ



信州産認証シカ肉 ジビエ
発売日のアンケート調査

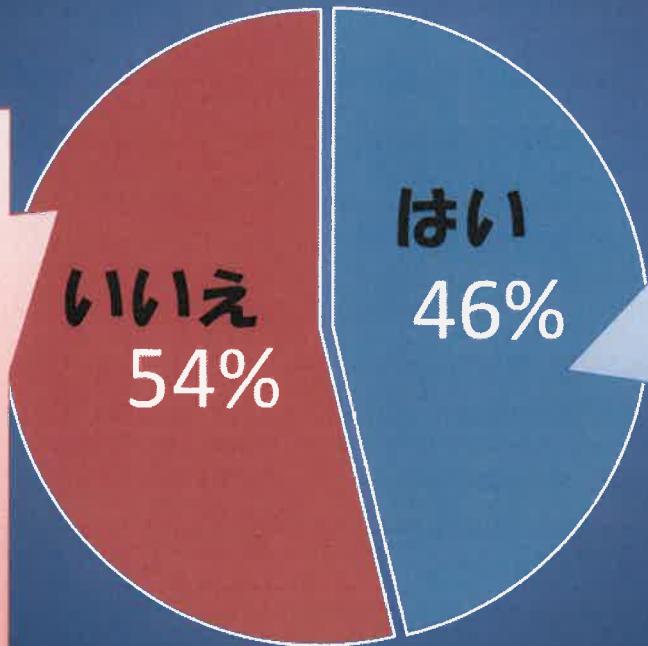
| 男性 | | 女性 |
|----|-----|-----|
| 3人 | 10代 | 6人 |
| 1人 | 20代 | 2人 |
| | 30代 | 7人 |
| 4人 | 40代 | 11人 |
| 2人 | 50代 | 7人 |
| 5人 | 60代 | 11人 |
| 1人 | 70代 | 5人 |
| 1人 | 80代 | |

購入者
4名

※夕方4時～6時までの2時間 計 66人

鹿肉を購入してみようと思いませんか？

- ・臭みがある
- ・価格が高い
- ・調理の仕方がわからない



- ・おいしい
- ・興味がある
- ・話題になっている
- ・食べてみたい

買わない理由…調理方法がわからない

料理教室を企画、開催



家庭でも簡単に調理できる方法を紹介、大好評！鹿肉を購入してみたいとの声をいただきました！

せっかくスーパーにならんでも、
消費者の購買意欲がなければ売
れない・食べてもらえない・・・



家庭で消費することが本当の
「ジビエ振興」

私たちにできることは…

鹿肉の利用方法について消費者向けの情報発信



具体的な取り組みとして

店頭での試食会・鹿肉の料理教室など

県林務部との連携
「ジビエ研究会」への
加入と活動

県林務部との連携
「未来のジビエマイスター」

