

## 学校給食へのジビエ提供の取組

大分ジビエ振興協議会（大分県）

日本における野生鳥獣による農作物被害額は令和元（2019）年度で158億円と深刻な問題になっています。農山村地域で深刻な被害をもたらす野生鳥獣の被害防止対策により、野生鳥獣の捕獲数が増加する中で、これを地域資源ととらえ、ジビエ<sup>1</sup>として観光や外食、学校給食等に有効に活用する前向きな取組が広がっています。

大分県は、イノシシ・シカの捕獲実績が年間約7万頭と全国2位（平成29（2017）年度）でしたが、ジビエ利用については、県の処理加工施設の多くが小規模で、販路開拓についても各施設が独自に実施していたことから、流通量が少なく不安定という課題がありました。そこで、行政や関係者が連携し、学校給食やペットフードへの利用など幅広い需要を開拓するため、平成29（2017）年に大分ジビエ振興協議会を立ち上げました。県内外での需要の開拓のため、ジビエグルメマップの作成、ジビエスタンプラリーやジビエ料理教室の開催、各種イベントへの出展等のほか給食調理場従事者、栄養教諭などに対するジビエの取扱いや調理に関する研修会の開催、PR活動に取り組んでいます。

需要の開拓の一つとして、県内の小中学校等でジビエを使った学校給食の提供を支援しています。平成29（2017）年度は4市での実施でしたが、令和2（2020）年度現在、11市町216校へと取組が広がっています。メニューの一例としては、猪肉を使ったカレーや鹿肉を使ったミートソースパスタなどがあります。ジビエを給食で提供するに当たり、学校給食衛生管理研修会で栄養士等への説明会や市町村及び学校への意向調査などを実施しています。また、給食の時間には、子供たちに大分県の獣害の状況を説明するとともに、「命をいただく」ことの大切さを伝える等の活動をしています。さらに、「共生とは何か」を考えるきっかけになる題材として、クリアファイルを配布し、子供たちに食育を行っています。



猪肉カレー



学校給食の様子



食育資材として配布されたクリアファイル

1 食材となる野生鳥獣肉のことをフランス語でジビエ（gibier）という。現在我が国では、シカやイノシシのジビエとしての利用が全国的に広まっている。「害獣」とされてきた野生動物が、食文化をより豊かにしてくれる味わい深い食材、あるいは山間部を活性化させてくれる地域資源とみなされるようになってきている。