

2021年度 エゾシカ出前授業を実施しました！

【概要】

全道的に食害等の深刻な被害を出しているエゾシカをテーマに講義とエゾシカ肉を使用した調理実習を実施しました！

《実施校》

・芦野小学校	7月 6日(火)	5年生	70人
・鳥取西小学校	7月12日(月)	5年生	85人
・阿寒小学校	10月27日(水)	6年生	21人
・阿寒湖義務教育学校	11月 5日(金)	6・8年生	16人
・愛国小学校	11月17日(水)	6年生	121人
・鳥取小学校	11月18日(木)	6年生	52人
・共栄小学校	11月26日(金)	6年生	55人
・湖畔小学校	12月 9日(木)	6年生	54人
・新陽小学校	12月16日(木)	5・6年生	26人



新型コロナウイルス感染症が心配される中での出前授業の開催でしたが、マスク着用と換気や手指消毒等を徹底し、デモンストレーションではカメラを使用して講師の手元を大型モニターに映し出すなど、児童たちが密にならないよう実施しました。

はじめに地産地消くしろネットワーク事務局から釧路の地場産品や地産地消、エゾシカについての話をしました。調理実習の講師には管理栄養士と調理師の資格を持つ加徳良太さんを招き、阿寒町の(有)阿寒グリーンファームさんのエゾシカ肉を使用した「エゾシカメンチカツ」や「エゾシカザンギ」を作りました。

「エゾシカメンチカツ」は、具材を混ぜ、衣をつけて揚げる工程を、「エゾシカザンギ」では、エゾシカのすね肉を切って、漬け込んでから揚げる工程を行うことによって、エゾシカ肉を、「見る」、「触れる」、「食べる」という体験をしてもらいました。



実習の最後には講師からエゾシカ肉の調理方法や優れた栄養面についてわかりやすく説明していただきました。エゾシカ肉は高たんぱく低脂質で成長期に必要な鉄分が豊富に含まれた食材です。

エゾシカ出前授業の感想を聞くと「すごく美味しかった!」、「もっと食べたかった」などと子どもたちに大好評でした。

今後もこのような取り組みを通して、エゾシカを含めた地場産品の良さや地産地消への理解を深めていきたいと思います。



くしろ産食材の

「どこで買える?」「どこで食べられる?」を解決!
販売店や飲食店の**最新情報**を発信中!

[地産地消くしろネットワークFB](#)→



事務局：釧路市産業振興部産業推進室
(担当) 瀬尾・高尾

TEL：0154-31-4550

FAX：0154-22-8972