

2020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29日(水)	5年生	66人
・山花小学校	10月28日(水)	2~6年生	11人
・阿寒湖小学校	11月18日(水)	5~6年生	21人
・愛国小学校	12月16日(水)	6年生	113人
・共栄小学校	2月3日(水)	6年生	40人



【実施内容】

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、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」、「エゾシカチンジャオロース」を作りました。

食材は、阿寒町の(有)阿寒グリーンファームさんの安心・安全な認証施設で加工されたエゾシカ肉と山根農園さんのキャベツや玉ねぎ、杉本コーポレーションさんの鶏卵などの地場産品を使用しました。

メンチカツの調理実習では、各班に別れ、具材を混ぜたり衣をつけるなど協力し、メンチカツを揚げました。メンチカツの中心が75度以上になるのを温度計で確認して完成です。

ザンギの調理実習ではエゾシカのモモ肉とスネ肉の食べ比べをして、部位それぞれの食感を味わい、チンジャオロースの調理実習ではエゾシカ肉のブロック肉を細切りにする作業に苦戦しながらも上手に調理することができました。



実習の途中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) 中井・石川

TEL：0154-31-4550

FAX：0154-22-8972