

# 2023年度 エゾシカ出前授業を実施しました！

## 【概要】

地産地消の運動の取り組みを促進するため、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》

・湖畔小学校	8月22日(火)	6年生	56人
・鳥取小学校	10月3日(火)	6年生	56人
・山花小中学校	10月5日(木)	4～6年生	5人
・阿寒湖義務教育学校	10月20日(金)	6年生	7人
・新陽小学校	12月12日(火)	5～6年生	31人
・武佐小学校	12月19日(火)	6年生	9人

## 【実施内容】

釧路の魅力ある地場産品に興味・関心を持ってもらうため、今年度のエゾシカ出前授業を市内小学校6校で行い、楽しくて美味しい学びの授業を実施しました。

出前授業では、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、エゾシカ等についてクイズを交えながらお話をしました。

調理実習の講師には、(株)イーアンドイト代表取締役の加徳良太さんを招き、阿寒町の(有)阿寒グリーンファームのエゾシカ肉を使用した「メンチカツ」や「ザンギ」を作りました。

「メンチカツ」は、具材を混ぜ、衣をつけて揚げる工程を、「ザンギ」では、エゾシカのすね肉ともも肉を使い、すね肉担当班・もも肉担当班に分かれました。すね肉は、なかなか切ることができず苦戦しながらも協力し合い、上手に調理することができました。出来上がった「メンチカツ」「ザンギ」は、根釧よつ葉牛乳と一緒に試食しました。



この実習を通して、「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、「柔らかくて美味しかった！」「簡単だったから家でも作る！」「エゾシカ肉はどこで買えるの？」とたくさんの子どもたちに大好評な授業となりました。

今後もこのような取り組みを通して、エゾシカ肉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えます。

## くしろ産食材の

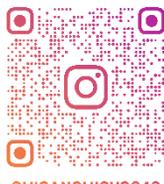
「どこで買える？」

「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！



↑ Facebook



↑ Instagram

CHISANCHISYO946

事務局：釧路市産業振興部産業推進室

(担当) 秦野・吉田

TEL：0154-31-4550

FAX：0154-22-8972