

2022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》

・朝陽小学校	7月12日(火)	5年生	24人
・鳥取小学校	7月14日(木)	6年生	59人
・鳥取西小学校	8月26日(金)	5年生	79人
・阿寒湖義務教育学校	10月19日(水)	6年生	8人
・興津小学校	11月 8日(火)	6年生	25人
・芦野小学校	11月10日(木)	5年生	60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・もも肉担当班に分けられました。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!」、「もっと食べたい!」、「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!

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) 秦野・瀬尾

TEL：0154-31-4550

FAX：0154-22-8972