

小松島西高校

ジビエ倍増モデル整備事業における活動

徳島県の農作物への野生鳥獣被害は深刻な問題で、特に鹿による被害が多いそうです。獣害を減らすため捕獲した獣肉を調理して食べるジビエ料理が工夫され、近年は獣皮の利用も着目されています。

人間生活学科竹原研究室では2016（平成28）年度より、捕獲した鹿皮の利用方法を考える鹿革の研究に取り組んでいます。当初は徳島県農山村振興

課や神山町の鹿革専門家のご支援を受けて鹿革の知識を身につけ、卒業論文で鹿革をテーマに小物製作や藍染め、草木染めの研究に取り組みました。

2018（平成30）年度はこれまでの成果をもとに、県からジビエ倍増モデル整備事業を受け、高大連携で小松島西高校や那賀高校と鹿革を使っての小物の製作や商品開発・販売に取り組んでいます。

2018（平成30）年10月17日（水）に、人間生活学科4年生3名が小松島西高校を訪問し、小松島西高校生活文化科3年生20名と製作や商品開発の話し合いをしました。学生が藍染めした鹿革を使って、各自オリジナルのしおり、コードホルダー、アクセサリなどを作成し、値段についても検討しました。



那賀高校

鹿肉料理の調理実習 開催

生活科学科食物専攻では、2015（平成27）年度から鹿肉の有効活用に取り組んでいます。今回は鹿肉の美味しさを広めたいという思いから、2018（平成30）年10月25日（水）に那賀高校にて、鹿肉の調理実習を開催しました。

当日是那賀高校 福祉コースの2年生7名が参加してくれました。調理実習前に、食物栄養学科 近藤美樹准教授から「鹿肉の機能性とエシカル消費」と題し、野生鳥獣被害の現状や鹿肉の栄養成分、エシカル消費についてのお話がありました。その後、鹿肉調理実習では学生が考案した「鹿肉のポロネーゼスパゲッティ」と「鹿肉のブ

ルコギ」を調理しました。2班に分かれて、高校生に調理を教えながら実習を進めていきました。

最後の試食では、高校生からも「美

味しい」との好評をいただきました。日ごろの学びをいかせた大変良い機会となりました。

