



県内広がるジビエ給食

学校給食でシカやイノシシの肉を使った「ジビエ料理」を出す取り組みが大分県内で進んでいる。全国と比べて捕獲数が多く、県が食材購入費を助成していることが背景にある。2023年度は全小中学校のほぼ半数に当たる182校がメニューに採用した。県や関係者は、食育に加えて「子どもにおいしいジビエを食べてもらい消費を上げたい」と今後の需要拡大に期待している。

食と農林水産

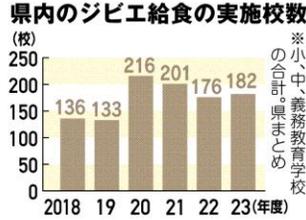
おおいた

別府市の小中20校では昨年12月、シカ肉を使ったカレーライスが提供された。市学校給食センターが3日間で計約8千食を調理。苦手意識を持つ子どもにも配慮しようと、臭い消しのため肉を赤ワインとカレー粉で炒め、食べやすいように豚ミンチも混ぜて作った。

同市竹の内の大平山小(272人)では、類張る児童から「おいしい」「普通の肉みたい」「ちょっと硬い気がする」とさまざまなか感想が飛び出した。6年の川本颯天さん(10)は「軟らかくて、いつもの

カレーよりおいしかった。森心生さん(12)は「命の重みを考えてと、少し残すのもかわいそう。感謝して食べたい」と話した。県森との共生推進室によると、給食ではカレーのほか、ミートソーススパゲティやハンバーグに使うことが多い。農作物の獣害の説明と併せ、命の大切さを伝える教育にも取り組んでいるという。

県は全国的に見てシカ、イノシシの捕獲頭数が多い半面、食用での流通は伸び悩む。環境省の19年度の調査では、シカの捕獲は都道府県別で全国2位の4万3054頭、イノシシは4位の3万170頭。一方、食材としての流通量は合わせて全国10位にとどまった。



消費拡大につなげようと、県は18年度から学校給食での購入費を補助し、鶏や豚の肉に比べて割高な分を抑えている。「命の大切さを教育すること、大人になっても食べてもらうためにおいしさを知ってもらうことは重要」と(森との共生推進室)と公費負担の理由を説明する。

全国上位の捕獲数、県の助成も

食育通じ需要拡大期待



学校給食で提供されたシカ肉カレー＝昨年12月、別府市竹の内の大平山小

導入初年度は県内136校がジビエ給食を提供。20年度は国の臨時交付金による補助もあり、200校を超えた。その後はいったん減少したものの、23年度は再び増加に転じた。中津市耶馬溪町柿坂でジビエを扱う和食店を営む、阪路拓大にも取り組む大江龍馬さん(73)は顔写真1によくと、シカ肉は鉄分が豊富で癖がなく、イノシシ肉

「ジビエ」は食材となる野生鳥獣の肉を意味するフランス語。大分県は農作物の獣害対策で捕獲したイノシシやシカを、食材として積極的に利用する取り組みを進めている。県森との共生推進室によると、学校給食で使用するジビエ食材の購入費として肉1kg当たり千円を補助。2024年度は100万円程度の支出を見込む。農林水産省によると23年度、ジビエ給食を出した小中学校数は都道府県別で大分が1位。



「生きているものを殺すのだから、粗末にせずどうにか食べてあげたい。猟師と協力しておいしい肉を提供してほしい」と述べた。(佐藤光里)



〔問①〕 「ジビエ」はフランス語です。その意味は？

〔問②〕 大分県は全国的にシカ、イノシシの捕獲頭数が多い県です。一方で、食材としての流通量は低い状況です。シカ、イノシシ合わせて全国何位ですか。

〔問③〕 ジビエの活用法を考えてみよう。