

農作物を荒らす害獣の活用で地域貢献

地産地消

地域活性化

鳥取県立倉吉農業高等学校(食品科 ジビエ研究班)

所在地：鳥取県倉吉市大谷166

沿革：明治14年公立久米河村農学校として開設、
明治18年鳥取県立倉吉農学校となり、昭和
23年鳥取県立鳥取倉吉農業高等学校に改
称(当該活動の開始時期平成24年度～)

学科：食品科 他2学科

生徒数：3年 12名(食品科 食品コース ジビエ研
究班) (平成29年4月1日現在)



○事業・活動の概要

地域での鳥獣被害に対して、農業高校として何か生徒の視点から貢献できることはないかという考えから、平成24年度から猪肉を食材としていかす「ジビエ」加工品の開発に取り組んでいる。猟友会を始め地元企業と連携を図り、県内のジビエを盛り上げることで、地域活性化にも貢献している。

○取組内容

地域で特に被害の多い猪の被害について調査中に、猟友会から食肉加工品の開発について相談を受け、猪肉を活用した商品開発を始めた。鳥取県内のイベントにおいて試作品の感想や更なる商品展開に関するアンケートを実施したところ、今後開発してほしい商品としてカレーが多かった。また、鳥取県のカレーの消費量が多いことや、若者からも好まれていること等の理由から、平成27年度から現在まで、猪肉のレトルトカレーの開発に取り組んでいる。そのほかにも生徒が猪肉をウインナーにし、倉吉市内のパン屋に卸してカレーパンを製作してもらい、イベント時に委託販売することで、猪肉普及の活動をしている。のぼりやキャラクターの作成など、ジビエ商品のPR活動にも積極的に取り組んでいる。



○団体や企業との連携について

ジビエ商品のPR用のキャラクターは(一社)鳥取県猟友会や大日本猟友会と連携し考案したものである。他にも倉吉市内の観光地である白壁土蔵群にあるカフェやレストランの協力で期間限定で猪肉を使ったカレーの提供も実施した。活動を通じて地元企業や行政など様々な団体と連携しており、取組内容についても注目をいただいていると感じている。

また、同校では毎年の取組内容について発表を行うフォーラムを開催しており、平成28年度のフォーラムでは、猟友会、行政、関係企業などから参加があり、同校のジビエに関する取組内容や、商品についての意見交換等が行われた。フォーラムの参加者は30名を超え、フォーラムをきっかけに、新たな交流が生まれている。

○課題と今後の目標

ジビエを普及するためには、害獣の有効活用とはいえ、消費者に「安全・安心」で「おいしい」ものを提供する必要がある。そのために、専用の処理施設の整備が望まれている。

現在のカレーパンの中身は流通しているカレーフィリングで製作しているが、今後は生徒の考えたレトルトカレー及びカレーフィリングを活用したカレーパンの製作に取り組む予定である。レトルトカレーの製作については、倉吉市内の企業から協力が得られることとなっている。一般企業等外部との関わりを持つことによって、地域への情報や技術の貢献、また、地域の活性化にもなり、学校と地域とのつながりが深まってきたと感じている。

公表日：平成30年6月27日

取材：平成29年10月「エシカル・ラボ in とっとり」にて

外部リンク：<http://cmsweb2.torikyo.ed.jp/kurano-h/>