

平成22年 4月16日

地域貢献活動支援報告書

社会連携研究センター長 殿

所 属 大学院生物資源学研究科

氏 名 柿沼 誠

活動テーマ	獣害対策により捕獲・駆除された害獣資源の有効活用 －獣肉を利用した地域特産品の開発－
実施期間	平成21年 7月 8日 ～ 平成22年 2月15日
活動内容	<p>近年、山村地域において、シカ、イノシシなどによる獣害が深刻な問題となっている。三重県大台町においても獣害は甚大であり、農業者の耕作・生産意欲の低下や、耕作放棄地増加の原因となっている。このため、狩猟期間に加えて害獣駆除期間を設け、害獣の捕獲・駆除を進めているが、害獣処分には多大な労力・費用がかかること、獣肉の有効活用法も無いことから、十分な獣害対策効果が得られていない。害獣の捕獲・駆除を効果的に進めるためには、獣肉を食資源として捉え、有効活用法を見出すことが必要である。本活動では大台町と協力して、獣肉を利用した地域特産品の企画・開発を行うと共に、本活動の一部を学内活動実施者が担当する「食品デザイン学実習」に取り入れ、地域の問題を通して「自らの力で問題解決ができる知識・能力を高める」教育に活用した。</p> <p>平成21年7月より、学内活動実施者および大台町・共同実施者の間で、大台町における獣害問題とその対策の現状や、大台町の既存の特産品について理解・把握するための協議を行った。その結果、本活動で利用する獣肉をシカ肉と決定し、地域特産品の企画・開発に必要なシカ肉の確保を大台町内の食肉処理業者に依頼した。また、学内活動実施者および大台町・共同実施者の間で設定した企画・開発の基本コンセプトを「食品デザイン学実習」の受講学生に説明後、受講学生を6班に分け、班毎に平成21年11月を期限としてシカ肉を利用した地域特産品の企画案を作成させた。各班から提案された企画案は、学内活動実施者および大台町・共同実施者（大台町役場産業課、宮川観光振興公社、宮川物産の代表者）からの意見を参考に改良を加え、改良企画案を基に平成21年12月～平成22年1月に実施された「食品デザイン学実習」にて地域特産品の試作を行った。また、試作と並行して、シカ肉の食品化学的特性を明らかにするために、班毎にシカ肉の食品成分分析も行った。</p> <p>「食品デザイン学実習」最終日には、本活動に関わった全メンバーで各班の最終製品の試食会ならびに品評会を行い、アンケートの結果を基に最優秀製品を決定した。</p> <p>最終製品6品目のレシピについては、学内活動実施者および大台町・共同実施者の共有資料とし、獣肉を活用した地域特産品産業の創出とそれによる地域活性化、獣肉利用・消費の促進化を目指す次年度以降の活動に繋げることとした。</p>
継続希望の有無	有