長崎大学「環境フィールドスクール」との連携



▲ 地域での取り組みについて説明

連携の目的

長崎大学環境科学部の学外授業地域社会の諸問題に対して地域の従事者から直接学び感じる

社会貢献と活動普及 後継者育成 鳥獣害等への理解の醸成 捕獲の必要性や命の大切さ

「環境フィールドスクール」対応

平成28年から被害対策 平成29年~ 捕獲場所と施設での実習を担当

2021年までにのべ80名程度が参加

現地実習の様子





▲ 捕獲から止め刺しまでの見学

▲ 捕獲個体の解体の体験

被害や痕跡の踏査 農家や捕獲従事者へのインタビュー 捕獲現場、止め刺しの見学 解体処理など

座学と現地を併せた実習を実施

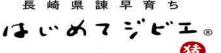
雑談などをする余裕(開始時)

緊張(止め刺しの場面)

真剣 (解体処理の経験)

笑み(終了時、肉を持ち帰り)

解体の実習をする大学生

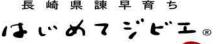








環境フィールドスクール レポートの提出







こで一旦水洗いし、手足を折る。作業員の方は手 慣れた手つきだったが実際やってみると一人では全 く折れず、数人がかりでやっと折ることができた。

スペアリブ <使用部位:スペアリブ>

諫早猪処理販売センターの皆さまに頂いた「秘伝のタレ」を使って、スペアリブを作って ました。お肉が4本あったので、水との割合を変えて作ってみました。一人暮らし用の小 なフライバンで作ると焼くのにかなり苦戦したので、大きめのフライバンを使うことを すすめします。なかなかお肉が焼けませんが、しっかり火を通してください。

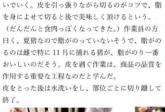


スペアリブ 必伝のタレ



お肉をポリ袋に入れ、漬かるぐらいタレと水を入れる 冷蔵庫で1時間寝かせる

フライバンで焼く



ここからは皮を剥ぐ作業。手首→脇腹の順に皮を剥



左)皮を剥いでいる所 右)内臓と皮を取った猪



	水:タレ=1:1	
位	水:タレ=1:2	
位	水:タレ=2:1	
位	タレのみ	



・トンカツ 部位:ロース





- 1. 縮みを防ぐために5か所ほど切り込みを入れた後に、包丁の背で50回ほど叩く。
- 2. 形を整えたら、両面に塩コショウを振る。
- 3. ボウルに卵1個、牛乳大さじ1、小麦粉大さじ4を入れて混ぜておく。
- 肉を3の液に漬け、生パン粉を漬けてから、170°C~180°Cの油で片面5分ずつ揚



赤みが多い分、普段のトンカツよりさっぱりしていておいしかった印象だった。ステ-よりも高温で調理できるので、食中毒の心配が薄まるのがうれしいと感じた。かなりま

見ているだけだと簡単そうに見える作業も実際に行ってみると、力加減やナイフの刃の入 れ方などにコツがいてとても難しかった。より多くの肉が取れ、毛や汚れが肉に付着しな いように作業やその順番に様々な工夫が見られた。この解体工場では品質が良いものしか 売っていないそうで、商品の品質に対する高いプライドを知ることができたし、猪を市場 に出す際には時期や性別による品質の違いも影響するのだと学んだ。



▲実習で学んだことを整理

▲調理レポート(レシピ作成)

フィールドスクール受入れ効果である。

- 捕獲従事者が高齢化する中、若い世代(学生)にも鳥獣被害の実態、被害対策や捕獲(狩猟)に対する関心を持ってもらえた
- 授業を受けた学生が、これを機会に狩猟免許を取得し若い人たちの捕獲活動参画につながった (学生4名、教官1名が取得、他にも希望者多数)
- 狩猟免許を取得した学生やフィールドスクール参加者から、 授業とは別に相談や助言を求められ、今までなかった交流が 生まれた
- 逆に学生が考えるレシピ集やレポート、感謝の便りが活動の 大きな励みになった

一緒に捕獲に行ったり、料理を楽しんだり…

その発展の一環として頂プロジェクトに繋がって行く

