

長崎大学「環境フィールドスクール」との連携

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



▲ 地域での取り組みについて説明

「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

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

▲ 捕獲個体の解体の体験

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



長崎大学環境科学部提供



学生たちの〈はじめてジビエ〉 —各自で調理に挑戦—



環境フィールドスクール レポートの提出



ここで一旦水洗いし、手足を折る。作業員の方は手慣れた手つきだったが実際に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。

ここからは皮を剥ぐ作業。手首一脇腹の順に皮を剥いでいく。皮を引っ張りながら切るのがコツで、脂を身によせて切ると後で美味しく頂けるという。
(だんだんと食肉っぽくなってきた。) 作業員の方曰く、夏猪なので脂がのっていないそうで、脂ののるのは雄で特に11月に捕れる猪が、脂のり一番おいしいのだそう。皮を剥ぐ作業は、商品の品質を作用する重要な工程なのだと学んだ。
皮をとった後は水洗いをし、部位ごとに切り離して終了。



←左)皮を剥いでいる所
右)内臓と皮を取った猪

見ていた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、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。

スベアリブ <使用部位: スベアリブ>

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、スベアリブを作ってみました。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。一人暮らし用の小さなフライパンで作ると焼くのにかなり苦戦したので、大きめのフライパンを使うことをおすすめします。なかなかお肉が焼けません、しっかり火を通してください。

材料>

スベアリブ
秘伝のタレ
水



作り方>

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
フライパンで焼く

お断りによる)水とタレのおすすめ比率

位	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。
4. 肉を3の液に漬け、生パン粉を漬けてから、170℃~180℃の油で片面5分ずつ揚げる。



感想

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。ステーキ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。かなりオ

▲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

- 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



*isahaya
itadaki*

*Gourmet
& Project*