

今回は、郡上の自然と命を学ぶ「鹿っ子プロジェクト」の活動報告です。



◇ 地域の飲食店と開発した「鹿っ子ミンチ」、いよいよ発売です！



本校生徒の有志、中国料理店しょうりゅうの共同開発による「鹿っ子ミンチ」が完成しました（左写真）。

この事業の発端は、本校が「総合的な探究の時間」の一環として取り組んでいる「オンラインセミナー・関ジモト大学」（提供：ぶうめらん）にあります。セミナーを受講する中で、害獣として駆除されたニホンジカの大半が廃棄されている実態を知った生徒たちは、鹿肉をジビエとして有効活用する道がないのかを探ろうとしていました。

ちょうどその矢先、関市・郡上市で中国料理店を経営する本田昇司さんから、「食品ロス削減を目的としたメニュー開発を、高校生と一緒にやりたい」とのご提案をいただきました。

コーディネーター役のNPOぶうめらんも加わり、10月以降、ミーティングや試食を重ねて、ようやく完成したのが「鹿っ子ミンチ」です。ジビエの独特の香りを生かすために、郡上味噌や香辛料を使って味付けをし、郡上市内の「道の駅」で冷凍販売する予定です。

ジビエになじみの薄い方にも楽しんでいただくにはどうしたらよいか。様々な業種の方々も混じって幾度も議論を重ね、「高校生が主体となって、商品のネーミングやラベル、チラシやポップを考案する」「全員でオリジナルレシピを考え、販売と同時に紹介する」「発売を記念したマルシェを関市・郡上市で行い、広く地域にアピールする」ことになりました。できた商品は右写真の通りです。左写真はオリジナルレシピの一例です。



今回の商品には、食品ロス削減以外にも、地産地消による地域振興、命の尊さを知る食育、郡上の自然の恵みへの感謝など、様々な思いを込めています。



◇ 「鹿っ子マルシェ」の日程は、下記の通りです！

- 3月18日（土） 本町BASE（関市本町6-4-1）
- 3月19日（日） 道の駅 古今伝授の里やまと（郡上市大和町剣164）
- 7月9日（日） せきてらす（関市平和通4-12-1）

郡上味噌とスパイスで味付けした「鹿っ子ミンチ」は、コロケ、チャーハン、餃子、ハンバーグ、カレー、チジミ、野菜炒めなど、幅広いメニューに活用できます。今回のマルシェでは、高校生としょうりゅうが共同開発した「鹿っ子そばろ丼」を提供します（右写真）。「鹿っ子ミンチ」（冷凍）は、道の駅「古今伝授の里やまと」「美並」で販売予定です。

