

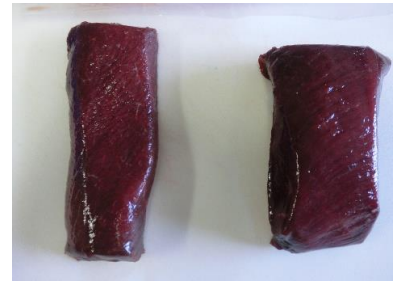
# 平成27年度 みやざき地域志向教育研究経費 概要

所属部局等	代表者
農学部	河原 聡
対象となる領域	地域志向教育研究経費区分
地域志向社会貢献領域	地域課題解決型
プロジェクト名又は研究名	
五ヶ瀬町産「鹿肉・シイタケ」の市場開拓 ～宮大生による食材活用プロジェクト～	

## 概要説明

### <プロジェクト又は研究の必要性及び目的>

野生動物の生育地の著しい減少、劣化あるいは消滅に起因して、日本各地の中山間地域では、シカやイノシシなどの野生動物による植林被害、農産物被害が深刻化している。近年は被害の抑制を目的として狩猟による野生動物の駆除が行われているが、その際に発生する大量の屠体（ジビエ）の活用はほとんど為されていない。それゆえ、駆除後の害鳥獣の屠体の大半は山野に遺棄され、このことは害鳥獣駆除を請け負う猟師に大きな精神的苦痛を負擔させる原因となっている。



【図1 県内で発生したシカ肉（ロース部）の外観】

一方、五ヶ瀬町を始めとする宮崎県の中山間地域においてはシイタケ栽培が盛んで、特に乾シイタケの生産量は全国2位であり、当該地域の基幹産業の1つとなっている。生シイタケについては食味の向上、使用の手軽さ等から生産量が増加している。一方で、乾シイタケについては、乾燥物を戻す手間や香りが強くなる等の理由から若年層のしいたけ離れが加速していること、福島第1原発事故の風評被害、外国産乾シイタケの輸入が増加していること等により消費量は減少し、その生産量も年々減少している。これら鹿、シイタケの問題は宮崎県内でも大きな問題となっており、特に中山間地域における産業基盤、そして山村に暮らす人々の産業基盤、そしてそこに暮らす人々の生活基盤を著しく損なう重要な社会問題となっている。



【図2 県内で栽培された乾シイタケ】

鹿肉や乾シイタケを活用し、その産業化を目指す民間レベルでの活動が、一部の地域で行われている。しかしながら鹿肉においては、一般に、日本人にはジビエ肉を食する習慣がないため、消費者からのジビエ肉の需要は非常に小さく、未だに流通・販売市場が育たず、屠畜処理場などの社会基盤整備も進んでいない。同様に、乾シイタケについても、長年に渡り食されているシイタケの佃煮や出汁等の調味料としての使用はあるものの、乾シイタケ離れが加速している若年層に訴求する食品の開発は進んでいない。これらの食材の新しい加工品や食品を開発し、消費者のすそ野を広げることにより、ジビエ肉や乾シイタケの消費拡大を推進することは急務となっている。

このような背景から、本プロジェクトでは、五ヶ瀬町と連携してジビエ肉や乾シイタケの加工法や調理法を創造することで、新たな地域商品や五ヶ瀬町でしか食べることのできない食の提案等、食を通じた地域活性化推進に取り組む。なお、本課題では、教員のみならず、学生も参画して課題解決を目指すことで、本学学生に対する「みやざき志向教育」の充実も図る。