

里山セミナー 4

ニホンジカの意外な活用

—スポーツ医学のための解剖学—

主催：神戸大学大学院農学研究科 黒田慶子

場所：新田鹿解体場 兵庫県篠山市大上 219

開催：2019年4月29日（月）10時～16時ごろ

（列車の場合は篠山口駅 9:44 着 現地 10 時集合）



里山ではニホンジカやイノシシの生息数が大変増えており、森林や畑を食害から守るには、特にニホンジカの捕獲による頭数管理が重要です。しかし現在は捕獲シカの9割が廃棄処分されるという勿体ない状況のため、鹿肉を資源として活用する方向を探っています。今進めているのは、①良質の食用肉としての利用、②スポーツ医学・保健学教育への活用です。鹿肉は美味しいだけでなく、脂肪分が少なく鉄分が多いという特徴があります。またスポーツトレーナー向けに、生の筋肉を用いた解剖研修の材料を提供できます。このような目的で、「鹿肉を利用した職と食のセミナー」を開催します。解剖以外に解体場の見学や調理実習（希望により）も可能です。

指導：中岡 聖、新田哲也（猟師、調理）

1. ニホンジカを解体しつつ筋肉について学ぶ 10:30～13:30

篠山市内で捕獲されたニホンジカを、若手猟師の指導で解体します。その後、スポーツ医学の指導者から、腿などの筋肉や腱が互いにどのようにしているのか、神経はどう通っているのかなどを学ぶ、解剖研修の講座です。トレーナーを目指す専門学校生の実習としても取り組みます。

2. 食肉としての利用方法を学ぶ 13:30～16:00 ごろ

レストランでジビエをいただく機会は多くありませんが、鹿肉はヘルシーな肉として知られており、積極的に家庭料理に取り入れていただきたい食材です。しかし調理方法によっては「美味しくない」と感じる人もいます。このセミナーでは、美味しい食べ方についての指導と料理の試食を行い、アスリートのタンパク源としての利用と普及をはかります。今月新しく建築された鹿の解体場も見学できます。保健所などの許可を得た施設で解体された鹿肉は、微生物汚染などの心配がなく、安心していただくことができます。

参加費：一般 4500 円 学生 3500 円（鹿肉・食材代など）

参加申込：神戸大学農学研究科 黒田慶子 kurodak★garnet.kobe-u.ac.jp

（申込〆切は4月26日17時。5名程度受付可能です。メール送信は★を@に直してください）