

## 野生鳥獣対策とジビエ&雑穀料理を学ぶ会を開催しました！

農村生活マイスターでは、県内の女性農業者の声を反映させて策定した「新長野県農村女性チャレンジプラン」の推進役として、毎年、チャレンジプラン推進モデル事業を行っています。佐久支部では本年度、野生鳥獣対策の先進地域である小諸市で、小諸市と佐久農業改良普及センターとも共催し、令和2年2月20日木曜日に野生鳥獣対策とジビエ&雑穀料理を学ぶ会を二部構成で開催しました。

第一部ではジビエ&雑穀料理講習会を行いました。農村生活マイスターでジビエマイスターの資格を持っている高地清美さんを講師に、32名の参加者で5班に分かれて、鹿肉と雑穀を使ったカレー、ピカタ、唐揚げ、ワンタンスープ、地元野菜のサラダを調理しました。小諸市では衛生管理が徹底された鹿肉が確保されており、下処理の方法、臭みを消す方法や柔らかくする工夫を学びました。また、地元で栽培している各種雑穀も取り入れ、その活用など丁寧に説明いただきました。

ほとんどの参加者がジビエを初めて扱い、怖いイメージがありましたが、赤身がきれいなブロックになった状態だったので、普通のお肉と同じように調理でき、先入観は払しょくされました。

その後、実習したお料理で昼食会を行い、「臭みや癖が無く、また、柔らかさに驚いた。」といった声が多く聞かれました。

第二部では、ジビエ料理の試食と引き続き農村生活マイスターの高地清美さんに雑穀の栄養成分など説明していただき、興味を持ち、栽培を考えようかといった方もいました。

小諸市の野生鳥獣対策事業については、小諸市農林課の竹下毅氏に講演いただきました。小諸市の全国的にも先進的な取り組みは、令和元年度鳥獣対策優良活動表彰の捕獲鳥獣利活用部門で農林水産大臣賞を受賞されました。

また、野生鳥獣対策には、被害を軽減するだけでなく、有効活用を考えていくことが重要であり、今回のジビエ料理として活用は対策の一つになっているとの話を聞きました。地元でも、こうした取り組みを知らない方が多く、改めて、理解を深めた様子でした。

今後も、深刻な野生鳥獣被害に対して、女性の視点から取り組めることを進め、連携を図っていきたいと思えます。



第一部の料理講習会の様子



出来上がったジビエ&雑穀料理



ジビエ料理昼食会



第二部の講習会の様子

