



食堂概要および食育への取り組みについて

(財)日本アウトワード・バウンド協会
尼崎市立美方高原自然の家



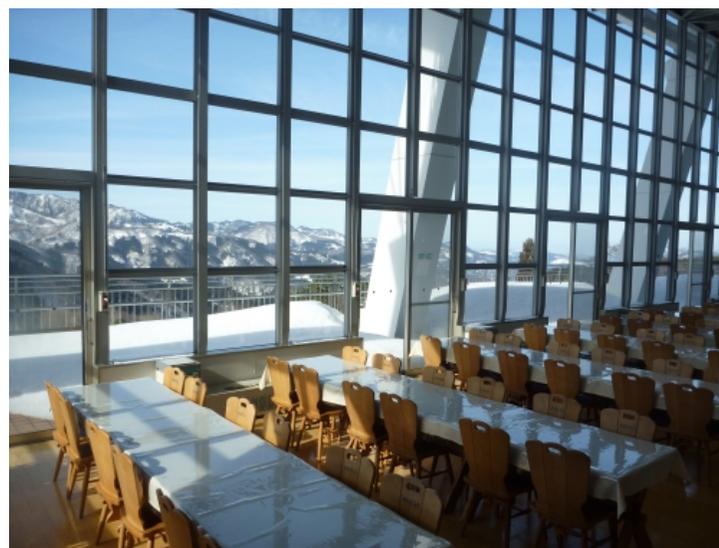
施設の概要



館内収容人数260人



キャンプ場200人



食堂収容人数260人

自然の家として

魅力ある充実したプログラム提供

プラス



宿泊施設の楽しみ！！やっぱり食事

新メニューを全職員で試食・とことん追求してから



自信のもてるものだけを

提供



「食べる」を実感する

3本柱

- ①地元食材へのこだわり
- ②採ったら食べたい
- ③感謝の気持ち



「地元食材へのこだわり」

- ・地元企業のメリットを生かし安定した流通
- ・地産地消
- ・安全安心の食の提供

お米は完全地元産

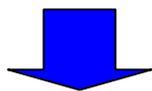
コシヒカリ100%使用



今週のお米は私が
つくりました。

「採ったら食べたい」

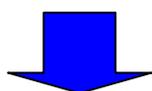
美方高原自然の家体験農園



収穫時期

高原ダイコン・さつまいも・水稻・わさびなど

利用者が収穫したものを
食堂が調理



利用者へ提供

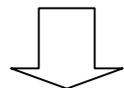
※もちろん

野外炊事で調理指導



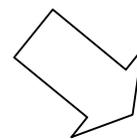
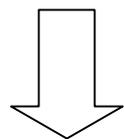
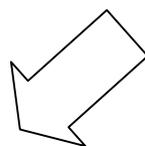
「感謝の気持ち」

(いただきます ごちそうさま)



どんな気持ちで？

料理を作った人は目の前にいるが...



関わった人への感謝の気持ち

食は「いのち」をいただき「いのち」をつなぐ

「いのち」と「人」に感謝する気持ちを育てるプログラムこそが食育の第一歩

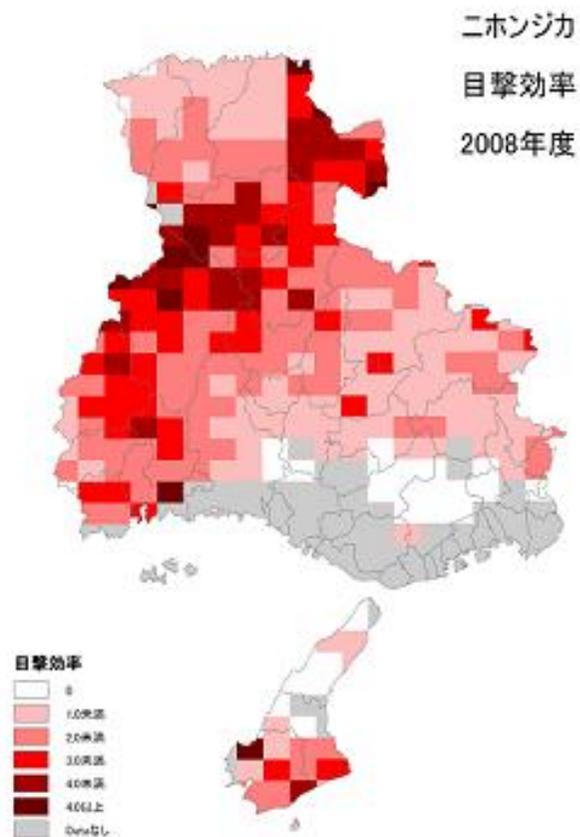
公共施設における野生のシカ肉の提供について



鹿に着目した訳は！！

- ・数年前まで美方高原周辺(雪の多い山間部)でみかけることがなかった鹿がよく出没し、農作物を荒らすなどの深刻な問題が浮き彫りとなってきた！！

兵庫県下の鹿の現状



なぜ？！

- ①天敵であるオオカミが絶滅した
- ②狩猟者が減って、撃たれるシカが減った
- ③地球温暖化でシカの冬期死亡率が減った
(積雪減少のため行動範囲の拡大)
- ④拡大造林で杉を大規模に植林したので、
子鹿の餌が豊富になった

決定的なデータは存在しないが、
以上の理由が考えられる！！

生息場所の拡大と頭数の増加

鹿が増え、農作物及び自然界への影響



農作物の食害



稲の踏み倒し



人工林の剥被



森林の下層植生被害



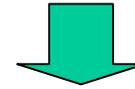
食害により土砂が流出し
災害の危険増

農作物への影響

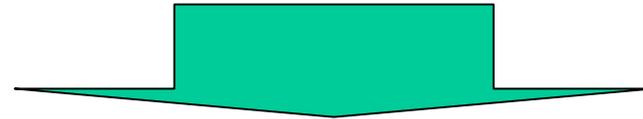


兵庫県下で4億円

環境への影響



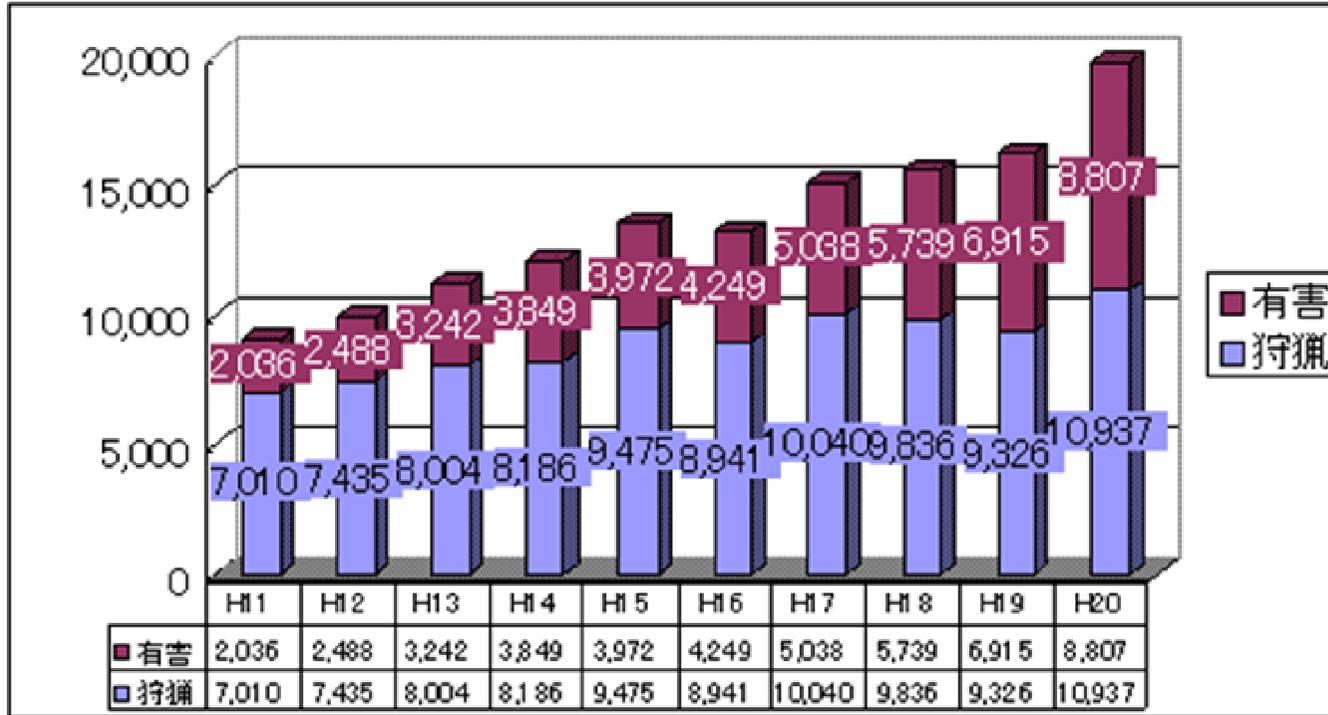
森林更新阻害
生物多様性の低下
土砂災害



このような現状から兵庫県は鹿を
減らさないと問題解決はなしと判断

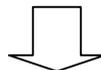
(有害捕獲)(狩猟制限の緩和)

兵庫県化のシカ捕獲数推移グラフ



兵庫県森林動物研究センター資料

現時点で約2万頭捕獲



イノシシに比べ食肉利用が進んでいない！！
ほとんどがゴミとして埋められたり焼却処分されている

無駄に処分されているシカの活用法は！！

食肉として受け入れられるのか！！

シカ肉の特徴

シカ肉はヘルシー！！

シカ肉は低カロリーなのに、高たんぱく、さらに鉄分などのミネラルが非常に豊富です。アレルギー反応を引き起こすアレルゲン含有量も低く、野菜に比べ低糖質食品です。

★その1 低カロリー
 カロリーは牛肉の約半分、豚肉の約4割に相当し、低カロリー食品として注目されています。また、低糖質の肉が特徴です。

★その2 低脂肪
 脂質は牛肉の約5割、豚肉の約3割に相当し、低脂肪食品として注目されています。また、低糖質の肉が特徴です。

★その3 高たんぱく
 高たんぱく食品として知られています。特にササミと同等のたんぱく質を含有していることが特徴です。

★その4 鉄分が豊富
 レバーや黒肉シカ肉の鉄分やミネラルを豊富に含んでいます。

さまざまなお料理に
あいます

食品の主な栄養成分表

食品名	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	鉄(mg)	備考
鮮生 小シカ肉	90	21.9	0.3	4.6	ステーキ
焼肉	317	17.1	25.0	2.0	ステーキ焼肉
ステーキ	160	22.7	8.8	0.7	ステーキ
ステーキ	105	23.0	0.8	0.3	ステーキ
ステーキ	132	19.0	3.7	4.0	ステーキ
ステーキ	108	24.1	0.4	2.8	ステーキ
ステーキ	125	20.4	1.4	1.1	ステーキ
ステーキ	90	6.0	0.3	2.0	ステーキ
ステーキ	200	18.8	0.6	3.3	ステーキ

※ 鮮生シカ肉は調剤処理もあつた(製)日本食品検査センターに依頼した結果

※ 参考値は厚生労働省日本食品標準成分表より

特徴

- ・低カロリー
- ・低脂肪
- ・高たんぱく
- ・鉄分が豊富

どう調理するか・・・

シカ肉料理を考案

多くの利用者へ、おいしいシカ肉を使った食の提供



シカ肉のハヤシライス

子供たちに人気はあるが、
シカ肉の存在感がない……

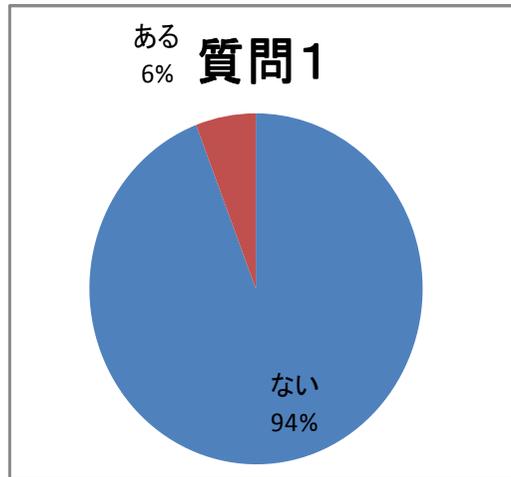
シカ肉の存在感！！

目に見えるメニューの考案

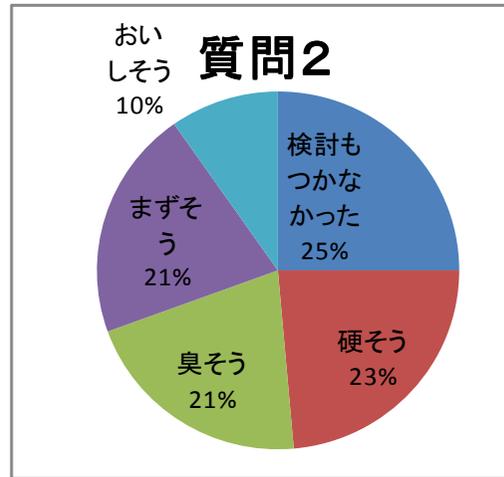


シカ肉の炊き込みごはん

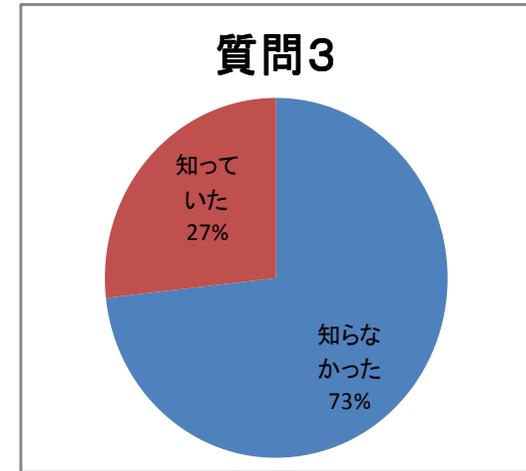
シカ肉炊き込みご飯のアンケート結果



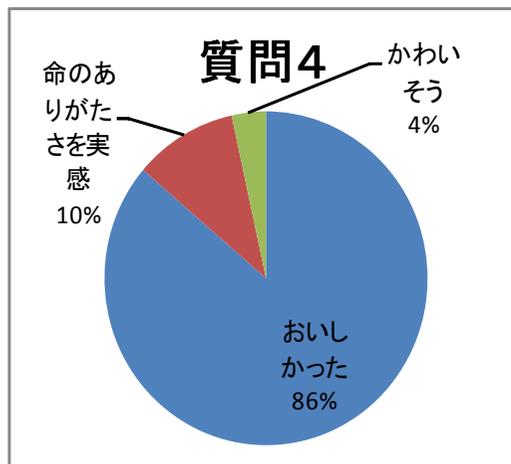
Q1 鹿肉を食べたことはありますか？



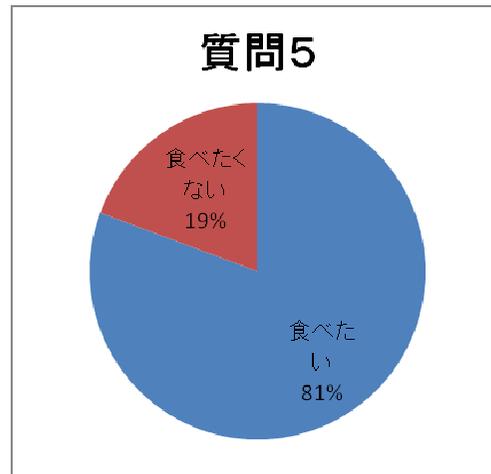
Q2 食べる前のイメージは？



Q3 シカはたくさん増えすぎて農作物や環境に大きな被害を与えていることを知っていましたか？



Q4 シカ肉の説明を聞いてから食べた感想は？



Q5 シカ肉料理をまた食べてみたいですか？

おいしい食事を提供するのには調理人の使命

一番大切にしたいこと



調理する側も、厨房を飛び出し利用者(子どもたち)と
密着した体制づくり

子どもたちが家に帰り、少しでも日常における

食事の場で「感謝の気持ち」を抱き食を

意識できる第一歩を！！