

「ジビエ給食」の実施について

全国学校給食週間（1月26日～31日）にあわせ、市内全中学校で1月26日（月）に地元で捕獲したイノシシ肉を使ったジビエ（野生鳥獣の肉）給食を実施する。市農業振興課と学校管理課が連携して、イノシシ肉の消費拡大と食育を目的として実施するもの。

【イノシシ肉の販売促進】

イノシシによる農作物への被害の深刻化により、イノシシの捕獲を増加させるため、市は福津市、宮若市、岡垣町とともに「宗像市外2市1町鳥獣加工処理施設」を平成25年2月に建設。解体したイノシシ肉は、「むなっ猪」と名付けて平成26年2月から販売を開始し、宗像市観光協会が道の駅むなかたや市内飲食店へ販売している。今年の8月からは、加工品の「猪カレー」の販売も開始。

イノシシ肉の消費が増えれば、捕獲も進み、農作物への被害が減ると期待されている。

【学校給食をとおした食育】

野生鳥獣による農作物被害は、営農意欲の減退、耕作放棄地の増加等による農業の衰退をまねく。被害を減らすためには有害鳥獣を駆除しなければならず、生命を奪ったものについては感謝しながら美味しくいただきかなければならないことと、イノシシ肉は高たんぱくで脂肪分が少なく本来美味しい肉で、捕獲時の徹底した血抜き処理と加工処理施設での熟成等で臭みも硬さも無いようにできることを是非この機会に知ってもらいたい。

実施内容：イノシシ肉を使った献立によるジビエ給食の提供

給食時間にジビエや「むなっ猪」等についての資料の読み上げ

生徒へのアンケート調査（2校程度）

対象：市内全中学校および玄海小学校、大島小学校（約3,200食）

献立：カレー、しし汁、生姜焼き等、献立作成栄養職員で検討中

その他：イノシシ肉については宗像地区有害鳥獣広域駆除対策協議会（市農業振興課が事務局）より無償提供する