



たの"シカ"った 罾猟ハンティングツアー



今回は菊川町で猟師(狩猟免許取得者)として活動しながら、食肉加工・販売施設を運営している木原由紀恵さんに案内していただくという「罾猟ハンティングツアー」に参加しました！

まずは、実際に狩猟が行われている山の散策からスタート。山中に広がる雄大な自然に圧倒されつつ、捕獲用の罾や動物の足跡などを見させていただきました。近年深刻化している鹿やイノシシなどの害獣による農作物被害や、生態系への影響についても詳しく教えていただき、身近な地域課題として考えるきっかけになりました。1 2

その後は、「きくがわ食堂かむかむ」で猟師の方々とお話をしながらジビエ料理を堪能。今回いただいた「ジビエ焼肉ランチ」は、鹿肉が想像以上に柔らかく、簡単に噛み切ることができ、臭みもありません。芳醇なうま味とジューシーさがあり、思わず箸が進むおいしさでした。3 4

そして最後に体験したのは、なんと鹿肉の解体！ 大きな肉の塊から骨を取り

外したり、部位ごとに切り分けたりと、普段はなかなかできない貴重な作業に挑戦しました。5 6

このツアーでは下関の自然とそれを守る猟師の仕事の深く学ぶ1日となりました。皆さんは、暮らしと自然とのつながりについて、どんなことを感じますか？



市立大学

学生広報スタッフ



NAKAMURA SHUNSUKE

豊浦地域 中村 俊介 隊員(なかむら しゅんすけ)

令和6年11月に地域おこし協力隊に着任。前職のフランス家庭料理店でのシェフ経験を生かし、下関の食材を使った料理メニューを開発し、Hongō(豊浦町宇賀)や各種イベントで提供している。

地元の食材を生かした
料理を日々開発中

豊北町(3月22日)と豊田町(3月28日)で地域おこし協力隊の活動を知っていただくイベントが開催されます。会場は、両地域で空き家のリノベーションに取り組む、地域おこし協力隊員の活動拠点。地域や市内外からのお客さまに、気軽に訪れていただけるように、現在企画しています。

私はこのイベントで料理を提供する担当です。地域ゆかりの食材を使い、下関でも親しまれている韓国料理「チヂミ」をベースにした一品を考案中。タレには、フランス料理で魚介に合わせる「レモンクリームソース」を取り入れ、チヂミとフレンチを掛け合わせた、ここでしか味わえない料理に仕上げる予定です。詳しくは、市HPやSNSでご案内しますので、ぜひお越しください。



下関市地域おこし協力隊員は
11人です(2月12日現在)