

徳島大学 狩猟サークル  
**Revier Jagt**  
レビア ヤークト

大学生サークルによるジビエ商品開発  
クラウドファンディングによる、  
**シカ肉ソーセージ 開発支援**のお願い！



**シカ肉** を食べないなんてもったいない！

2016年より、徳島県でも指定管理鳥獣捕獲等事業が始まり、たくさんのシカが捕獲されています。かつてニホンオオカミを絶滅させたことで、日本ではシカの捕食者が人間だけになりました。いまや生態系のバランスを保つために、シカを捕獲しなければなりません。ただ、これまで捕獲されてきたシカの多くは、あまり有効活用されてきませんでした。

私たち徳島大学狩猟サークルレビアヤークトのメンバーは、生態系を守るためにシカを殺すことは仕方がないとはいえ、「せっかく食べられるし美味しいのに、捨てるなんてもったいない。可哀想だ」と考えました。

シカは栄養豊富で、処理や料理の仕方によっては美味しいお肉です。シカ肉は資源として活用できるのに、駆除されて捨てられるだけの状況は「もったいないし、可哀想」だと思うのです。そのために、シカの駆除だけでなく、シカ肉の有効利用を考える必要があります。



徳島大学狩猟サークル **レビア ヤークト**

【連絡先】

〒770-8502 徳島市南常三島町1丁目1番地

徳島大学総合科学部 内藤研究室

E-Mail : revierjagt@gmail.com

TEL : 088-656-7103 (総合科学部 総務係)

FAX : 088-656-7298 (総合科学部 総務係)



## 大学ブランドのジビエ商品の開発をします！

そこで、私たちは野生獣肉の6次産業化に注目しました。ジビエ商品は全国的に販売されており、徳島県でもシカ肉の普及と消費拡大に取り組んでいます。ただ、そうした製品の多くは鶏や豚肉に比べて高く、気軽に購入しにくいものになっています。なぜ、個体数調整をするほどのシカの肉が高くなるのでしょうか？ それはシカが加工者の手元に届くまでのコストの問題ではないかと考えました。そこで私たちは、自分たちで実際に山に入ってシカ肉を確保し、それを加工することで「低価格で、でも高品質で、徳島らしい」商品を開発して売り出したいと考えました。現在はいくつかの猟友会さんのご協力の元でシカ肉の調達方法を検討するとともに、ソーセージの加工業者を探しています。



## サークル活動へのご支援をお願いします！

このプロジェクトは、私たちが大学で学んだことを実践の場へと活かす機会です。大学ブランドのジビエ商品を開発するためには、地元住民の方々、猟師の皆様、そしてこのプロジェクトに興味を持ってくださる方々の協力が必要です。

シカ肉ソーセージの開発にあたっては解体・調理に適した場所や器具、試作品の開発資金、製品の発注資金が必要です。こういった費用を学生だけで準備するのは難しいのが現状です。私たちの活動をご支援いただき、徳島発のジビエブランド開発にご参加いただければ、嬉しく思います。



徳島新聞：2017.08.11

### ご支援はこちらをお願いします！

【クラウドファンディング ホームページアドレス】

<https://otsucle.jp/cf/project/revier-jagt.html>



※ 2017年10月7日 - 11月12日までの期間、上記の徳島大学と一般社団法人大学支援機構が運営する OTSUCLE ホームページにて活動資金のご支援を公募します。

このホームページを通じて活動資金をご支援いただければ、大変ありがたく思います。ご支援やご連絡はクラウドファンディングからでも、徳島大学狩猟サークル レビアヤクト、あるいは一般社団法人大学支援機構に直接ご連絡いただいても結構です。



徳島大学  
TOKUSHIMA UNIVERSITY



一般社団法人大学支援機構

<http://universityhub.or.jp>

TEL: 088-656-9854

〒770-8501 徳島県徳島市新蔵町二丁目 24 番地