

兵庫縣將捕獲危害農作物的野鹿作為學童營養午餐

臺北駐大阪經濟文化辦事處派駐人員

兵庫縣宍粟市將捕獲危害農作物的野鹿提供國中小學作為營養午餐的菜餚，不僅解決鹿肉處置的問題，學童亦普遍反應肉質可口。

兵庫縣為減少野生動物危害農作物，每年訂定捕捉野生動物的計畫，2010 年度起每年捕捉野鹿的目標為 3 萬頭，其中山林地較多之宍粟市每年捕獲約 5,000 頭，捕捉後如作食用，需耗費更多的處理費用，因此大部份遭掩埋或火化不作食用。鹿肉的熱量為牛肉的三分之一，鐵質為牛肉的 2 倍，營養豐富，縣政府為有效運用捕獲的野生鳥獸，增進學童健康，於去年 8 月開始，舉辦西播磨地區營養教師的研討會，研擬鹿肉作為營養午餐的菜餚並試吃，大力推廣。

宍粟市於 2 月 16 日提供 10 所國中小學營養午餐用的鹿肉，學童及當日視察的縣市政府職員反應相當可口，有學童表示味道像牛肉，相當配飯，希望能每天享用。由於鹿肉較豬肉貴，西播磨縣民局於 2012 年度預算案中編列活用鹿肉計畫相關經費 220 萬日圓(折合臺幣約 82 萬元)，補助使用鹿肉的學校 1 年上限 2 次，補助金支用在補助鹿肉與豬肉的差額，每公斤約補助日幣 1,100 日圓(折合臺幣約 410 元)。該市負責提供學校營養午餐的「學校營養午餐中心」表示，鹿肉營養午餐受限於價格，無法經常供應，倘有縣政府的補助，該中心將設計更多樣的鹿肉菜餚。

資料來源：2012 年 2 月 17 日讀賣新聞

網址：<http://www.yomiuri.co.jp/kyoiku/news/20120217-OYT8T00391.htm>