

# 鹿肉ハンバーグを作ってカーボンニュートラルを学ぼう

6月25日、ソーシャルグッドな食生活。地球にやさしい暮らしを始めようをテーマにイベントを実施しました。ライフスタイルを見直すことで生物多様性の保全や温暖化防止を学び、地球に負荷のかからない生活を考えるプログラムです。

## 講話

ハンターの免許を持ち足助町で山里カフェMUIを運営されている清水様に「山の恵みから学ぶ命の大切さ」について講話いただきました。

清水さんが、ハンターの免許を取ったきっかけは獣害に苦しむ足助の高齢の農家の方たちを助ける為で、その狩った命を無駄にしないためにジビエカフェを始められたとのこと。

猟師の清水さんから直接、話を聞くことで問題を身近に感じられ、SDGsやカーボンニュートラルについて、なぜ取り組むのかをわかりやすく学ぶ事が出来ました。



## 学び

各自で作った鹿肉ハンバーグを石窯で焼いたら、清水さん特製のカレースープ（無農薬で規格外野菜を使ったもの）と一緒に美味しくいただきました。

森歩きではムササビと人間の食生活を比較してCO2について考えたり昔と今の里山利用方法とCO2についても学びました。

ワークショップは、ライフスタイルを見直して自分たちにできるカーボンニュートラルについて考え、各自でそれを宣言。

「鹿肉は癖が無く、とても美味しく、また食べたいと思いました。鹿肉を食べることでカーボンニュートラルに貢献できるならこれからも食べよう！」と思いました。」などの感想をいただきました。



最後に各自で「食」の見直しと自分たちにできるカーボンニュートラルを考え宣言をしていただきました。1ヶ月後に行動変容を確認したところ、参加者全員がなにかしらのカーボンニュートラルに貢献しており、一定の効果を確認することができました。

