

※県政記者クラブ加入各社のうち、静岡市内の支局に FAX 送信しています。

[送信 3 枚]

提供日 2017/5/10
タイトル 静岡県立大学が新宿高島屋「第 10 回 大学は美味しい!!フェア」に初参加イズシカめんちを販売
担当 静岡県立大学法人 静岡県立大学
地域・産学連携推進室
発信担当者 054-264-5124



静岡県立大学記者提供資料

静岡県立大学が新宿高島屋の「第 10 回大学は美味しい!!フェア」に初参加 イズシカめんちを販売

1. 行事概要

『大学は美味しい!!フェア』は、全国の大学が独自に開発した大学ブランド商品等の展示販売会で、本学は今回が初出展となります。

会場 : 高島屋新宿店 11 階催会場 (東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-24-2)

会期 : 2017 年 5 月 18 日 (木) ~ 5 月 23 日 (火)

時間 : 連日 10 時~20 時 (イトイン 10 時 30 分~) 19 日(金)・20 日(土)は 20 時 30 分まで
最終日は 18 時閉場

※21 日(日)11 時 30 分~13 時には本学鬼頭学長が会場において販売促進の PR を行います。

主催 : NPO 法人プロジェクト 88 (※新宿高島屋が配布するチラシは別添のとおり)

チラシ PDF : <http://www.u-shizuoka-ken.ac.jp/media/takashimaya20170518.pdf>

2. 出品メニュー『イズシカめんち』

食品栄養科学部 市川陽子准教授のフードマネジメント研究室と清水区由比町の飲食店ごはん屋さくらがイズシカめんちを共同開発。会場では、イズシカめんち定食をイトインスペースで提供する他、めんち単品、おかずセットを物販スペースで販売します。

(イズシカめんち定食は平成 29 年 2 月 1 日からごはん屋さくらにて販売中)

3. 研究の背景

野生鳥獣による農林作物への食害は全国で問題になっており、静岡県でも平成 16 年に「特定鳥獣保護管理計画」を策定(平成 29 年 4 月からは第 2 種特定鳥獣管理計画(ニホンジカ)(第 4 期))し、シカの個体数の削減に向けた管理捕獲が進められています。中でも伊豆地域では目標生息頭数の 6 倍以上のシカの生息が確認されており、被害は特産のワサビや椎茸にも及んでいます。管理捕獲したシカを廃棄せずに地域資源として活用することは、捕獲活動の継続化を図る上でも重要であることからフードマネジメント研究室では、ニホンジカの肉を食資源として利活用するための食肉特性の解析、調理・加工法の集積、製品開発を進めてきました。

	H27 推定生息数(頭)	目標生息頭数(頭)
伊豆地域	約 32,000	約 5,000
富士地域	約 24,000	約 5,000

※第 2 種特定鳥獣管理計画(ニホンジカ)(第 4 期)より抜粋

報道機関の皆様におかれましては、告知及び取材をお願いします。

※本学フードマネジメント研究室への取材を頂ける場合は、下記にご連絡ください。写真等の提供も可能です。

【本件に関するお問い合わせ先】

〒422-8526 静岡市駿河区谷田52-1

静岡県立大学 事務局 地域・産学連携推進室

電話 054-264-5124 / E-mail renkei (ここに@を入れてください) u-shizuoka-ken.ac.jp