

頑張る高校生

高校生ジビエ・レストラン出店

高知商業高校ジビエ商品開発・販売促進部

高知商業高校ジビエ商品開発・販売促進部（通称：ジビエ部）は、「高知の中心でジビエの魅力を広める」ことを目的に、令和4年7月25日（月）から8月18日（木）にかけて、計12回の「高校生ジビエ・レストラン」を高知市役所2階レストラン「せんだんの木」で出店し、およそ150食のジビエ料理を提供しました。このレストラン出店は昨年夏に開始され、今回で3度目の開催となりました。

3年間の集大成 報本反始・鵬程万里の精神を後輩へ受け継ぐ

コロナ禍で学校生活をスタートさせた3年生にとって、この3年間は決して満足のいくものではありませんでした。やりたいことはたくさんあるのに、できない。しかし、彼らは自分たちでできることを見つけ出し、今までのかたちにとらわれない勇気と行動力で、ジビエの消費拡大と循環型社会の実現に努めてきました。高知県のジビエ利用率が1%から2%に増えたのも彼らの努力の成果かもしれません。

このレストラン出店は、3年間の集大成とも言えます。感染拡大による販売機会の減少の中でも、森林保護を続けたいと、クラウドファンディングを立ち上げ、全国から支援を得ることができました。また、返礼品にジビエを活用することで、高知県内で在庫を抱えるジビエ食肉の消費にもつなげることができました。今までの感謝の気持ちを最大限に表したいと3年生8名全員が全力でこのレストラン出店に臨みました。

3年生はこの活動をもって引退となります。しかし、自らの可能性を信じて大海原に漕ぎ出し、学校での学びを実社会で活かし、ジビエを宇宙食にするという大きな目標へと突き進む市商鵬程万里の心意気と伝統を重んじながらも新たな価値を創造していく報本反始の精神は後輩へと確実に受け継がれていきます。



後輩たちにバトンをつなぐ ～新しいプロジェクトへの挑戦～

ジビエ部は8月から新体制になりました。これまでの経験を生かし、次の2つのプロジェクトに取り組めます。

耕作放棄地を活用した野菜の栽培

社会課題となっている耕作放棄地を活用して野菜を栽培します。この活用が野生鳥獣対策となり、栽培した野菜をレストランでジビエ料理とともに提供もできます。

商店街空き店舗を活用したジビエ専門店のオープン

また、商店街の空き店舗を活用したジビエ商品専門店を経営します。そして、県内外に高知のジビエの魅力を発信し、循環型社会の実現を目指していきます。



高知商業高校ジビエ商品開発・販売促進部の活動内容や販売情報は公式インスタグラムでご確認いただけます。



SHISHO_GIBIER