

# 鹿せんべいでモンドセレクション

## 研究内容

### 新しい味の鹿せんべいを作る

## 研究理由

鹿せんべい是一个の味しかなく鹿が飽きてしまいそうまた人間もおいしく食べることができたら新たな観光資源になるはずだ

## 研究方法

より鹿のことを知るために必要だと思ふことを調べ、鹿せんべいのレシピを考える※コロナ禍および鹿への餌付け禁止の理由からレシピの考案のみとした

## 調査結果

### 鹿の生態

- ・超優秀な芝刈り機鹿せんべいではなく芝が主食で、奈良公園では鹿のおかげで芝刈り費用を年間100億円分節約できている。
- ・意外とガリガリ？観光客が多い日には一頭当たり60枚以上も鹿せんべいを食べている。しかし、主食の芝を野生より少ししか食べられないので、栄養不足で、野生のシカが50キロなのに対し30キロしかない。

### 鹿の好物

新緑の季節に芽吹くやわらかい木の芽や若葉  
どんぐり  
笹  
枯れ葉  
野芝  
キャベツやほうれん草、水菜などの比較的柔らかい葉をもつ野菜

### 鹿せんべいの歴史

江戸時代にはすでに販売されており、出版された本には鹿にせんべいをあげている人が描かれている。またせんべいに巻いてある紙の売り上げは鹿の愛護活動に使われている。しかし、近年急速に値上がりし、かつて100円だったのが現在200円となっている。一方で材料不足になった時期にはせんべいに新聞紙を混ぜていた時期もあったんだとか。

### 食べちゃだめなもの

肉  
ビニール類  
紙類  
人の食べ物  
お腹を壊したり、食中毒になる



### 鹿の感覚

嗅覚 人間の数千倍とも  
視覚 白黒で見えてる  
味覚 毒のある草かどうかを区別するため発達。苦みに敏感

### 鹿せんべいの作り方

- ①小麦粉：米ぬか 2：3
- ②水を加えて混ぜる（お好み焼きの生地くらいの硬さになるまで）
- ③熱した鉄板に油をひいて焼く

## 考案レシピ

### ① 抹茶どんぐり

- ・抹茶 緑茶の食害が多いことからシカが好むと予想 生地に練り込む
- ・ドンぐリ 奈良公園のシカが好んで食べる人間が食べられる品種も（マカバシイなど）皮をむき薄切り、乾煎りしてのせる



### ③ もろこしれんこん

- 最後のレシピは鹿が自然では食べることはないだろう食品をチョイスしてみる
- ・とうもろこし 野生にはない植物だが鹿は甘党なため気に入ってくれそう 生地に入れる
  - ・レンコン 木の皮など繊維質なものもよく食べるため 細かくして生地に入れる



### ② スイートポテト

- ・サツマイモ 木の皮などを食べるため、根菜類も好むと予想。また人間と同じく甘いものも好むらしい 粉状になったものを生地に練り込む
- ・ゴマ 有害成分が入っておらず さつまいもの甘さを引き立てる



## 研究後記

コロナ禍ということで実際に調理できなかったためやはり、机上の空論感が否めなかった。でも鹿の食べるものの範囲が思っていたよりも広いことに驚いた。これからも奈良の鹿を大切にしていきたい。