

科目番号	HB206				
科目名	野生鳥獣被害対策 実習1				
担当教員	尾崎 真也(森林大学校専任教員)、調理師ほか				
科目区分	森林環境	人材養成の方針	即戦力	リーダー	地域貢献
対象学年	2年	授業形態	実習		
開講時期	4～6月	7～9月	10～12月	1～3月	単位数
授業時間数	15	コマ	(30 単位時間)		
実務経験のある教員による授業科目	-	左の実務経験の内容	-		
教員以外で指導に関わる実務経験者の有無	○	左の実務経験の内容	ジビエ料理		
実務経験を活かした授業内容	ジビエ料理専門店の経営者からジビエの調理方法について学ぶ				

目的	森林における野生鳥獣の防除法を学ぶとともに、ジビエ料理体験を通じて総合的な野生鳥獣対策とは何かを考える。	
概要	伐採跡地の確実な更新を確保するため、造林地の保護のための防護柵の設置や維持管理の方法について、実践形式で学ぶ。また、捕獲した獲物の有効活用として注目されているジビエ料理を体験し、多自然地域において有効かつ総合的な鳥獣被害対策とは何かを検討する。	
キーワード	①鳥獣防護柵、②ジビエ料理	
関連する科目		
到達目標		森林林業の即戦力として活躍するための実践的な技能の習得
	○	森林林業の次代のリーダーとなるための専門知識及び技術の習得
	○	多自然地域の振興や課題解決に貢献するための幅広い知識及び技術の習得
評価方法	習得状況40%、出席30%、態度30%	

授業計画	テーマ	講義内容
1～12	動物の痕跡調査、鳥獣防護柵の点検と補修	造林地に架設した鳥獣防護柵内の痕跡調査、柵の点検と補修
13～15	ジビエ料理実習	ジビエ料理の調理実習

テキスト	
参考書	
関連する資格	樹木医補
備考	