

～農林水産省「鳥獣利活用推進支援事業」～
「ジビエ」への正しい理解と知識で、鳥獣を美味しく食す！
『プロ向け国産ジビエ料理セミナー』今年も各地で開催

大阪・札幌・東京・名古屋・福岡で開催

食のプロを育成する教育機関、辻調理師専門学校(大阪市、校長:辻芳樹)は、一般社団法人日本ジビエ振興協会(長野県、理事長:藤木徳彦)との共催で、「プロ向け国産ジビエ料理セミナー」を開催いたします。大変満足度の高かった昨年に引き続き、今年はジビエ先進国の北海道や九州エリアも加え、2018年7月31日(火)の大阪開催を皮切りに、札幌・東京・名古屋・福岡の5都市で実施いたします。

ジビエの利活用は、鳥獣被害の軽減や地域貢献として期待されています。昨年は農林水産省より、ジビエの品質を保証する「国産ジビエ認証制度」が制定され、ジビエの消費拡大を後押ししています。

本セミナーでは、飲食店などで調理に携わるプロの料理人を対象に、家畜と異なるジビエの正しく衛生的な調理方法から、流通ルール、取り扱いの留意点、安全でおいしい加熱調理方法など、ジビエを提供する際に必要となる知識・調理技術をお伝えします。

※「一般社団法人日本ジビエ振興協会」は、ジビエの衛生管理や取り扱いについての正しい知識の普及活動を行っています。



【プロ向け 国産ジビエ料理セミナー 概要】

■開催日程:

①7月31日(火):大阪 ②9月8日(土):札幌 ③9月19日(水):東京
 ④10月20日(土):名古屋 ⑤12月3日(月):福岡

■対象:飲食店などで調理に携わる方

■定員:各会場 40名(先着順)

■参加費:無料

■内容(各会場共通、13:30開始):

- ・国内の鳥獣被害の現状と捕獲鳥獣の食肉利用について
 ／【講師】藤木徳彦(日本ジビエ振興協会)
- ・シカとイノシシの栄養的特徴について／【講師】布内直裕(エコール 辻 東京)
- ・ジビエの衛生管理について／【講師】迫井千晶(辻調理師専門学校)
- ・調理実習「鹿肉のポワレ」(各自)／【講師】藤木徳彦(日本ジビエ振興協会)
 中田淑一(辻調理師専門学校)
 秋元真一郎(エコール 辻 東京)

■参加申込み: <http://www.gibier.or.jp/seminar2018/>

■主催:一般社団法人日本ジビエ振興協会

■共催:辻調理師専門学校、エコール 辻 東京



2017年度開催の様子