

ヘルシーミート・季節感のある肉・新しい肉・食でSDGs・地方創生



あ、ジビエ。

料理人は考えることがいっぱい！ そんなときにはジビエです。

プロの料理人対象

# ジビエ料理セミナー

無料・オンライン

主催：一般社団法人日本ジビエ振興協会 ※本セミナーは、農林水産省「令和3年度鳥獣被害防止総合対策交付金」事業の一環として実施されるものです。

# 令和3年度・プロの料理人対象 ジビエ料理セミナー

無料・オンライン

【栄養・衛生編／解体編／調理編】基本から応用までカバーする3シリーズを公開

プロの料理人を対象に、飲食店でのジビエ取扱いを想定したオンラインセミナーです。気になる衛生面・栄養面などの基本から、大バラシ・バラシなど普段触れることのないシカ・イノシシのさばき方、そして具体的な調理法も詳しく解説します。“ジビエ”は洋の概念ですが、古来日本でもシカ・イノシシは食べられていました。今回は和食の調理法も大きく取り上げています。

## (1) 栄養・衛生編 ※公開中

ジビエメニューのアピールポイントとなる栄養の特徴や、厨房でのジビエ取扱いで注意が必要な衛生管理のポイントを解説します。

- 「ジビエと栄養 自然のめぐみを日々の健康づくりに」
- 「ジビエ・ジビエ料理の衛生管理 安全でおいしく提供するために」

講師：東京家政学院大学 現代生活学部 食物学科  
准教授 上 藺 薫 氏 (管理栄養士、Developing and Implementing HACCP Plans 等)

《講師プロフィール》現職の東京家政学院大学で地域連携に携わり、2011年～2012年に神奈川県足柄上郡松田町の地域活性化の取り組みの受託研究をきっかけにジビエを深く知る。現在は特に伝統的な三宅島の加工手法の灰干しとジビエのコラボを探索中。大学では自然環境と食という切り口からジビエについて講話や研究を行っている。

## (2) 解体編 ※11月末公開予定

「国産ジビエ認証」カットチャートに沿った枝肉の部位分けと、それぞれの部位の特徴やおすすめ調理法を解説します。仕入れの際の注意点など現場に即した実践的なノウハウもレクチャーします。

- 「国産ジビエ認証カットチャートに沿った部位分け (シカ)」
- 「国産ジビエ認証カットチャートに沿った部位分け (イノシシ)」

講師：一般社団法人日本ジビエ振興協会 代表理事  
オーベルジュ・エスポワール オーナーシェフ  
藤木 徳彦

対 象：プロの料理人向け。または、プロ向けのジビエ料理に興味のある方ならどなたでも受講頂けます。

申込開始：11月15日(月)～

申込方法：日本ジビエ振興協会 HP 内の専用ページよりお申込み

<https://www.gibier.or.jp/seminar2021/>

申込締切：3月25日(金)

受講期間：3月30日(水)まで

《受講の流れ》

- ① 日本ジビエ振興協会 HP よりお申込み
- ② お申し込み後、メールにてお送りする視聴用 URL へアクセス
- ③ 視聴したいセミナーを選び、受講開始！

《注意事項》

通信環境の良好な状態でご視聴ください。



## (3) 調理編 ※12月上旬公開予定

家畜の肉とは異なるジビエの魅力を引き出す調理法を実演で解説します。令和3年度セミナーでは、従来のジビエのイメージを覆す新しい内容です。難しいとされてきた和食での取扱いや、ソーセージやベーコンなどの加工品に美味しく仕上げるテクニックを伝授します。

- 「ジビエを美味しく調理する (和食編)」

講師：郷恩料理 梅乃井 宮崎博士 氏

《講師プロフィール》株式会社梅乃井代表取締役、「郷恩料理 梅乃井」店主。大阪北新地の料理店のカウンター割烹と御座敷の統括料理長を経て、鳥取に帰郷し、ジビエや地元食材に特化した郷恩料理店・梅乃井の店主を務める。仲間と「料理研究惣和会」を設立し、郷土の食材、ジビエなどの研究に努めている。(一社)鳥取県調理師連合会副会長、料理研究惣和会会長。

- 「ジビエを美味しく調理する (加工品編)」

講師：ふるさと工房 風の家 西田 一雄 氏

《講師プロフィール》有限会社風の家 取締役社長。山口県立日置農業高校在学中にハム、ソーセージ、燻製などの製造を学び、卒業後福留ハム(広島県)に入社。商品開発部でハムやソーセージ等の開発に携わる。香辛料の仕入れや研修などで度々ドイツを訪問。日置農業高校の恩師松本恒信氏の退職に伴い、「風の家」を立ち上げ、2016年より現職。