

調理師学校・料理人対象

料理人が知るべきジビエの基本を1日でマスターできる

調理師養成施設関係者向けジビエセミナー

●主催：一般社団法人日本ジビエ振興協会

●協力：公益社団法人全国調理師養成施設協会、公益社団法人調理技術技能センター



試食あり・参加費無料 参加者募集中

【鹿児島会場】 令和5年8月26日（土）

学校法人 今村学園 今村学園ライセンスアカデミー（鹿児島市新屋敷町 2-10）

【宮城会場】 令和5年9月23日（土）

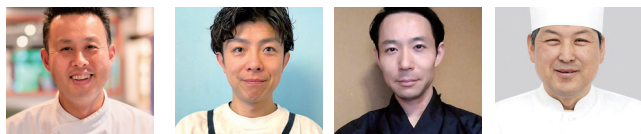
学校法人 勝山学園 宮城調理製菓専門学校（宮城県仙台市青葉区葉山町 1-10）

【愛知会場】 令和5年9月30日（土）

学校法人 糸菊学園 名古屋調理師専門学校（愛知県名古屋市瑞穂区新開町 5-3）

※各会場とも 10：00～13：30 / 定員各 40 名

最強講師陣がジビエの基本と日本ジビエの最先端をレクチャー



（左から）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、株式会社 EMTGROUP 代表取締役／SAVATOMY オーナーシェフ 船渡 兼市、梅乃井 店主 宮崎 博士、調理師専門学校 中国料理グループ 特任教授 河合 勉造



国産ジビエ
認証

本セミナーでは
国産ジビエ認証の肉を
使用しています。

【お問合せ】一般社団法人日本ジビエ振興協会 事務局 担当：野中 Mail：seminar@gibier.or.jp

※本セミナーは、農林水産省「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。

ホームページ
にて受付中！



調理師養成施設関係者向けジビエセミナー

全国の調理師養成施設の教員や学生、料理人等を対象としたジビエセミナーを開催いたします。

安全で美味しいジビエ料理を提供いただくために正しい知識を広く普及させたい！学生がジビエに触れる機会を増やし、現在から将来にかけてジビエの正しい知識を持つ料理人を増やしたい！そのような思いでお伝えします。調理師の必修教材にも国産ジビエに関する情報が掲載され、ジビエの正しい情報の普及が進んでいます。

本セミナーは、全国3か所での対面開催の他に、動画教材を公開。栄養面や衛生管理から枝肉を用いた捌き実演、調理実演等とジビエの基本が充実。ジビエに興味がある方、ジビエをより深く知りたい方、ぜひご参加ください。

概要

8月～9月にかけて全国3か所で開催。午前から午後にかけてのカリキュラムで、解体・バラシ・肉の部位について、ジビエ料理についてを学ぶ。

【鹿児島県】

日 時：令和5年8月26日（土） 10:00～13:30
会 場：学校法人 今村学園 今村学園ライセンスアカデミー
（鹿児島市新屋敷町2-10）

ゲスト講師：株式会社 EMTGROUP 代表取締役
SAVATOMY オーナーシェフ 船渡 兼市

【宮城県】

日 時：令和5年9月23日（土） 10:00～13:30
会 場：学校法人 勝山学園 宮城調理製菓専門学校
（宮城県仙台市青葉区葉山町1-10）

ゲスト講師：梅乃井 店主 宮崎 博士

【愛知県】

日 時：令和5年9月30日（土） 10:00～13:30
会 場：学校法人 糸菊学園 名古屋調理師専門学校
（愛知県名古屋市瑞穂区新開町5-3）

ゲスト講師：辻調理師専門学校 中国料理グループ 特任教授
河合 鉦造

プログラム

時 間	内 容	講 師
10:00～10:10	開会挨拶	藤木
10:10～11:10	枝肉の部位分け・部位の解説	藤木
11:10～11:40	基本の調理の解説	藤木
11:40～11:50	～休憩～	
11:50～12:50	調理実演	ゲスト講師
(12:20～)	↓試食提供	
12:50～13:10	試食説明	藤木
13:10～13:20	質疑応答	全員
13:20～13:30	閉会挨拶	藤木
13:30	閉会	

講師

日本ジビエ振興協会代表理事兼フランス料理店のオーナーシェフの藤木がメイン講師を務める。各会場では、和食、中華のシェフを招き、新しい視点でジビエ料理の魅力を伝える。

藤木 徳彦

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



1998年に長野県蓼科に「オーベルジュ・エスポワール」オープン。野菜の仕入れ先の農家で起きている鳥獣被害とシカやイノシシが捕獲され、捨てられている現状に直面し、捕獲鳥獣をジビエとして活用するための取り組みを開始。2012年「日本ジビエ振興協会」設立、2017年に「一般社団法人日本ジビエ振興協会」設立。安全なジビエの流通と美味しいジビエ料理の普及に関わる活動に取り組む。

8/26 中華ジビエ

船渡 兼市 株式会社 EMTGROUP 代表取締役
SAVATOMY オーナーシェフ



元辻調理師専門学校 教授。在職中は教鞭をとる傍ら、海外を含む様々な企業への協力、弊会のジビエ料理セミナーの講師等を務める。香港にて潮州料理・広東点心、フランスにてフォアグラ料理を研修。厚生労働大臣賞や農林水産大臣賞等の受賞歴も持つ。2022年大阪堺筋本町に『SAVATOMY』をオープン。中国各地の伝統的な料理をベースとし、遊び心を忘れない素材を大切にしたい体に優しい中国料理を提供する。

9/23 和ジビエ

宮崎 博士 梅乃井 店主



ホテル、旅館の厨房にて10年修行後、大阪北新地の料理店でカウンター割烹と、御座敷の統括料理長を10年務めた。その後、地元鳥取に戻り、ジビエや地元食材に特化した郷土料理店・梅乃井の店主を務める。食育の一環で、中学校などの給食へのジビエ料理の提供や、栄養士会ジビエ講習会の講師として活動する他、仲間とともに郷土の食材、ジビエなどをテーマにした「料理研究懇和会」を立ち上げる。

9/30 中華ジビエ

河合 鉦造 調理師専門学校 中国料理グループ
特任教授



1977年、辻調理師専門学校卒業後、同校に入職。中国料理教員として教鞭をとる。香港マンドリンオリエンタルホテル「文華廳」で研修。授業で鹿肉や熊肉等を扱うこともあり、ジビエの旨味を生かした中国料理を研究している。TV番組「どっちの料理ショー」、「二人の食卓」等への出演の他、『調理別別 中国料理』や『プロ調理の基本 中国料理』等の著作もある。

オンライン教材

【動画教材】（令和5年7月頃～令和6年3月）

ジビエに関わる動画教材を公開しています。お申込みいただいた方へ視聴サイトをお伝えします。

【アーカイブ動画】（令和5年11月頃～令和6年3月）

3回のセミナーの様子を編集しアーカイブとして公開します。

【Q&Aの公開】（令和6年1月頃～令和6年3月）

セミナー全体を通していただいた質問をQ&Aとして公開します。

【申し込み】日本ジビエ振興協会特設ページ https://www.gibier.or.jp/event_past/cooks-seminar/

【お問合せ】一般社団法人日本ジビエ振興協会 事務局 担当：野中 Mail：seminar@gibier.or.jp

※本セミナーは、農林水産省「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。

