

プレスリリース

令和5年7月7日

報道関係 各位

一般社団法人日本ジビエ振興協会

取材のご案内

～安全で美味しいジビエの普及にむけて～

調理師学校関係者、料理人に向けたジビエセミナーを開催

一般社団法人日本ジビエ振興協会（本部：長野県茅野市、代表理事：藤木 徳彦、以下「日本ジビエ振興協会」）では、農林水産省の「鳥獣利活用推進支援事業※1」の一環として、全国の調理師養成施設（以下、「調理師学校」）の教員、学生、卒業生や料理人を対象としたジビエセミナーを全国3か所で開催いたします。ジビエの魅力を感じていただきたく、ぜひご参加・取材のため、お越しいただけますと幸いに存じます。

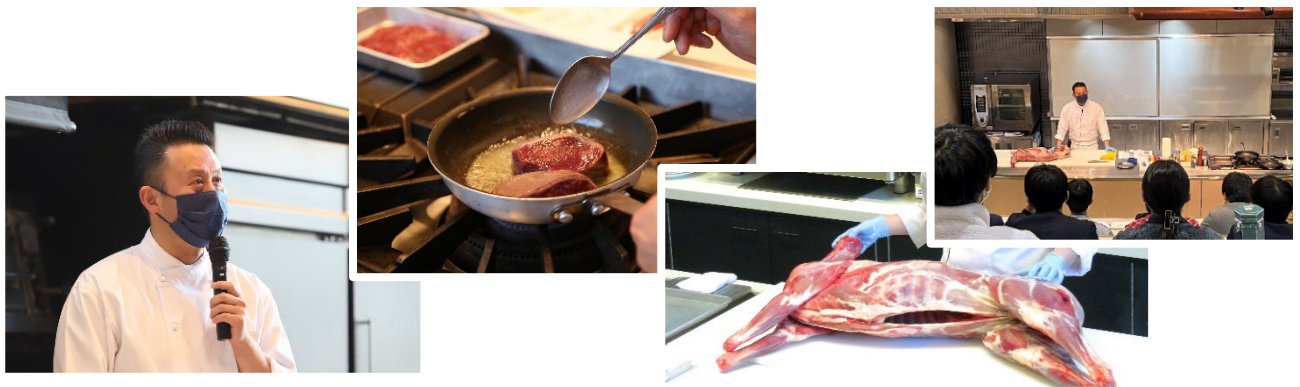
※1. 令和5年度鳥獣被害防止対策促進支援事業（鳥獣利活用推進支援事業（利活用推進））

ー 背景 ー

日本ジビエ振興協会は安全で美味しいジビエを普及するため、全国各地で、料理人や自治体、食肉処理施設等へジビエの衛生管理や安全で美味しい調理法に関する講習会や料理セミナーを実施してまいりました。近年、地域活性化や大手外食産業でのジビエの活用の他、調理師学校の必修教材に国産ジビエに関する情報が掲載される等、需要の高まりを感じています。

一方、一部の飲食店での「不法に流通したジビエの取扱い」や「刺身、加熱不十分での提供による食中毒」等が懸念されます。そのため、今後も料理人への情報発信はもちろんのこと、未来の料理人を育てる調理師学校への情報提供が必要不可欠であると考えます。

そこで、調理師学校の教員・学生、卒業生、料理人の方々へ、ジビエの魅力や正しい知識を伝達し、安心・安全なジビエの普及を促進するため、本セミナーを開催いたします。



調理師養成施設関係者向けジビエセミナー 概要

- ・名称：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
- ・対象：調理師養成施設の教員、学生、卒業生、料理人、他
- ・構成：①動画教材の公開、②現地セミナーの開催、③アーカイブ動画の公開、
④Q&A の公開

①動画教材の公開（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。

②現地セミナーの開催（令和5年8月、9月）

現地セミナーでは、シカ（またはイノシシ）の枝肉からの部位分けの実演、ジビエの基本の調理方法の解説、和食や中華の専門シェフを招いての調理実演、試食提供を行います。

【開催日/会場】（3会場：鹿児島県、宮城県、愛知県）

◆鹿児島会場

日程：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

（鹿児島県鹿児島市新屋敷町2-10）

◆宮城会場

令和5年9月23日(土) 10:00～13:30

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) 10:00～13:30

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番3号）

【定員/参加費】

40名 / 参加費無料

【プログラム】

10:00~10:10	開会挨拶
10:10~11:10	枝肉の部位分け・部位の解説
11:10~11:40	基本の調理の解説
11:40~11:50	～ 休憩 ～
11:50~12:50	調理実演
(12:20 頃～)	試食提供
12:50~13:10	試食説明
13:10~13:20	質疑応答・アンケート
13:20~13:30	弊会挨拶
13:30	閉会

【講師/ゲスト講師】

●講師

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

●ゲスト講師

鹿児島：株式会社 EMTGROUP 代表取締役/

SAVATOMY オーナーシェフ 船渡 兼市 氏

宮城：梅乃井 店主 宮崎 博士 氏

愛知：辻調理師専門学校 中国料理グループ 特任教授 河合 鉦造 氏

③アーカイブ動画（令和5年11月頃～令和6年3月）

3会場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。

④Q&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。

▼特設サイト（申込&概要）

https://www.gibier.or.jp/event_past/cooks-seminar/



【本件に関するお問合せ先】

一般社団法人日本ジビエ振興協会

（担当：野中）

TEL：0266-75-1885

Mail：info@gibier.or.jp