

第4回日本ジビエサミット(1/25-27 in 鹿児島)で 国産ジビエの魅力を引き出す「料理セミナー」実施

料理セミナー日程:2018年1月26日(金)・27日(土) 2日間で4回実施

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が主催し、1月25日(木)～27日(土)の3日間、鹿児島県で開催する「第4回日本ジビエサミット」にて、国産ジビエの魅力を引き出す「料理セミナー」を実施します。

※第4回日本ジビエサミット公式サイト <http://www.gibier.or.jp/04summit/>

「日本ジビエサミット」は、ジビエを通じた地方創生への新たなヒントを提供することを目指して、一般社団法人日本ジビエ振興協会が主催する、日本最大級のジビエサミットです。第4回目となる本サミットでは、ジビエの更なる普及と理解の促進に向け、捕獲解体から流通消費までさまざまな関係者が集まり、全国統一の規格やジビエに関する知識、事例を共有します。

今回、辻調理師専門学校が行う「料理セミナー」では、1月26日(金)と27日(土)の2日間にわたり、「国産ジビエの魅力を引き出すレシピの考え方」と「国産ジビエの魅力を引き出す調理法」の2つのテーマで計4回講習を行います。「国産ジビエの魅力を引き出すレシピの考え方」では、ジビエを取り巻く環境や流通経路、食材としての特徴など、その取り扱いに関する基礎知識を伝え、レシピを考えるヒントになればと考えています。また、「国産ジビエの魅力を引き出す調理法」では、鹿肉と猪肉を用いた料理2品の調理デモンストレーションを行い、参加者の皆さんには試食をお楽しみいただきます。また、家庭でも作れる和・洋・中のレシピもご用意し、家庭料理にジビエを取り入れるきっかけとなることを目指します。

辻調理師専門学校では、昨年よりプロ向け国産ジビエ料理セミナーやジビエ料理コンテスト(2月15日東京にて表彰式)の開催、教育プログラムの作成など、食の教育機関として日本におけるジビエ振興に積極的に協力しています。

つきましては、本セミナーへのご参加、およびご取材等を賜りたく、本状にてご案内申し上げます。

*** 第4回日本ジビエサミット「料理セミナー」概要 ***

<テーマ① 国産ジビエの魅力を引き出すレシピの考え方>

【日時】1月26日(金)14:30～15:30

1月27日(土)11:00～12:00

【場所】かごしま県民交流センター5F 調理室
(鹿児島市山下町 14-50)

【講師】中田淑一(辻調理師専門学校 西洋料理教授)
朝代谷和徳(辻調理師専門学校 日本料理教員)

【内容】・ジビエを取り巻く環境や流通経路について
・ジビエの取り扱いに関する基礎知識
・レシピ考案のヒント

<講師紹介>



中田 淑一(なかた としかず)
辻調理師専門学校、辻調グループフランス校卒業後、1990年同校入職。2000年九州・沖縄サミット「首脳晩餐会」で料理スタッフとして参加。寝台特急トワイライトエクスプレスの「さよなら特別メニュー」をプロデュース。

<テーマ② 国産ジビエの魅力を引き出す調理法>

【日時】1月26日(金)16:00～17:00

1月27日(土)12:30～13:30

【場所】かごしま県民交流センター5F 調理室
(鹿児島市山下町 14-50)

【講師】中田淑一(辻調理師専門学校 西洋料理教授)
朝代谷和徳(辻調理師専門学校 日本料理教員)

【内容】・鹿肉と猪肉を用いた料理2品の調理デモンストレーション
・家庭でも作れる和・洋・中のレシピ7品紹介 ※試食あり



朝代谷 和徳(あさしろ かずのり)
辻調理師専門学校、辻調理技術研究所を卒業後、日本料理店で8年勤務。2011年に同校入職。同校がニューヨークで共同経営する日本料理店「brushstroke」でも勤務経験あり。