

～ジビエの安全な調理技術習得のための独自カリキュラム提供～ 『調理科教員向け国産ジビエ料理セミナー』開催！

大阪：2018年11月3日／東京：2019年2月17日

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）に協力し、「調理科教員向け国産ジビエ料理セミナー」を2018年11月3日（土・祝）に大阪で、2019年2月17日（日）に東京で開催いたします。

ジビエは2016年の「鳥獣被害防止特措法」改正により、捕獲された野生鳥獣は食肉として積極的に活用されるべきものと明確に位置づけられています。また今年5月には「国産ジビエ認証制度」が制定され、食肉処理施設における衛生管理基準や認証体制等が整備されました。ジビエの一般消費拡大に向けて環境が整っていく中、調理師養成施設において、ジビエに関する授業の設置は各校の判断に委ねられており、ほとんど実施されていないのが現状です。未来の料理人が早い段階からジビエに触れ、正しい知識と調理技術を身に付けることは急務であることから、初めて調理科教員向けの国産ジビエ料理セミナーを実施するに至りました。本セミナーは、昨年より実施している「プロ向け国産ジビエ料理セミナー」とは一線を画し、教育機関の授業で指導する際、そのまま持ち帰っていただけるカリキュラムとして提供いたします。

【調理科教員向け国産ジビエ料理セミナー 概要】

■開催日時・場所

・2018年11月3日（土・祝）10:00～16:00／辻調理師専門学校（大阪市阿倍野区松崎町3-16-11）

・2019年2月17日（日）10:00～16:00／エコール 辻 東京（東京都国立市富士見台2-13-3）

■対象

全国の高等学校・専門学校・大学の調理科教員

■定員

各会場40名

■参加費

13,000円（税込／昼食代を含む）

■開催プログラム

<講義> 国内の鳥獣被害の現状と捕獲鳥獣の食肉利用について／
国産ジビエ認証制度について／シカとイノシシの栄養的特徴／
ジビエの衛生管理について日本の食文化としてのジビエ

<調理講習> 「猪味噌煮」「鹿肉銀あんかけ」

<調理実習> 「鹿肉ロースのポワレ」

■申込方法

件名に「国産ジビエ料理セミナー参加」と記し、氏名（ふりがな）・所属（学校名）・電話番号をご入力の上、下記まで送信してください。（メール受取後、開催5日前までに入金をお願いします）

【宛先】国産ジビエ料理セミナー事務局 info@tsuji.ac.jp

■主催：一般社団法人日本ジビエ振興協会

■運営主管：学校法人辻料理学館 辻調理師専門学校

