

## 新たな食文化「ジビエ」を食卓へ 京都丹波の森が育んだ「ジビエ」をご紹介します！

京都府では、「森の京都」エリア内の中丹地域において捕獲された、森の恵みである良質なジビエ(鹿や猪)を地域資源として有効活用し、地域の活性化を図る取組を進めています。

この度、洛西高島屋において、ジビエをもっと気軽に、安心してお楽しみいただけるよう、ジビエの取り扱いポイントや調理方法を紹介しながら鹿肉、猪肉を販売する「ジビエのコンサルタント販売」と、カゴメ(株)と京都府との連携協定(※1)に基づき、カゴメ(株)が開発したレシピを使った「ジビエのお手軽料理講習会」を開催しますのお知らせです。

### 1 ジビエのコンサルタント販売

日時：平成29年4月19日(水)～25日(火) 午前10時～午後6時30分

会場：洛西高島屋1階特設会場(京都市西京区大原野東境谷町2丁目5番地の5)

内容：ジビエの処理・加工を専門とする<京丹波自然工房(※2)>のスタッフが、ジビエを取り扱うポイントや、調理方法を紹介しながら販売します。

### 2 ジビエのお手軽料理講習会

日時：平成29年4月23日(日) 午前11時～、午後1時～、午後3時～の3回開催予定(各回約20分間)

会場：洛西高島屋1階特設会場

参加費：無料

内容：カゴメ(株)が開発した、ご家庭でも簡単にお作りいただけるレシピを、カゴメ(株)のスタッフが調理実演しながら紹介します。

#### ※1 <カゴメ(株)と京都府との「楽しもう京の食材パートナー」連携協定>について

平成26年10月に、京都府産農林水産物のブランド価値向上と消費拡大を図ることを目的として締結しました。協定に基づく取組として、京都府産農林水産物を使用したメニューの開発や試食販売などを連携して実施しています。

#### ※2 <京丹波自然工房>について

㈱ARTCUBEが手がけるブランドで、京都府船井郡京丹波町にて、ジビエの処理、加工、販売を行っている。京都府が創設した品質管理基準「きょうと信頼食品登録制度」の鹿肉等処理類の登録施設です。(登録番号26-001号を取得)また、農林水産省の「衛生・品質に特化した取り組み」のモデル施設として紹介されています。ジビエとして肉を提供することを念頭に置き、銃ではなくわな猟で捕獲し、放血から食肉処理を全て施設内で速やかに行うことで、独特の臭みを抑えたおいしいお肉を提供しています。

#### 《内容に関するお問い合わせ》

京都府 中丹広域振興局 農林商工部 企画調整室 (担当：瓜生)

TEL：0773-62-2508 FAX：0773-62-2859

E-mail：chushin-no-kikaku@pref.kyoto.lg.jp