

～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』
2月17日(日)東京で開催！

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2月17日(日)に、東京で開催いたします。

本セミナーは、ジビエの正しい知識と調理技術を教育機関の授業で指導する際、そのまま使っていただけるカリキュラムとなっています。昨年11月に開催した大阪会場の参加者からは、「食材としてのジビエの現状やガイドラインについての講義を、授業で取り入れていきたい。」「今後のジビエ消費拡大に向けて、適切な調理方法を学生に伝えたい。」などの意見をいただきました。

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利活用されるべきものと明確に位置づけられ、昨年には、「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は、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り、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。辻調理師専門学校では、2017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の開催、教育プログラムの開発など、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。

【調理科教員向け国産ジビエ料理セミナー 概要】

■開催日時：2月17日(日) 10:00～16:00 (9:30 受付開始)

■場所：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：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)・電話番号をご記入の上、
 事務局までご連絡ください。(宛先)国産ジビエ料理セミナー事務局 info@tsuji.ac.jp

※メール受信後、参加費の振込先口座をご案内しますので、開催5日前までに入金をお願いします。

■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



▲大阪会場の様子



▲鹿肉銀あんかけ

＜本セミナーに関するお問合わせ＞

◎国産ジビエ料理セミナー事務局 TEL06-6629-3453

＜ご取材／報道に関するお問合せ＞

◎辻調グループ企画部：尾藤、渡邊 TEL:06-6629-0206 E-mail:tsujichopress@tsujicho.com