

ジビエ料理を作つておいしく食べよう♪

森を育む ジビエ料理 講座

R8.2/4 (水)

時 間：10時～13時30分

会 場：神戸生活創造センター・キッチン

定 員：先着12名（対象：18歳以上）

受講料：1人 2,500円程度

（受講料、材料費※参加人数により変動）

※申込方法など詳細は裏面に記載



「ジビエ(gibier)」とは、フランス語で料理食材となる野生鳥獣肉のことです。

兵庫県ではイノシシやシカによる農林業への被害が大きな問題となっており、適正な捕獲を進めるほかジビエとしての活用を推進しています。

シカ肉は、脂肪が少なく低カロリー・高タンパクとヘルシー。さらに鉄分やミネラルも豊富で健康的な食材です。

当講座では、シカ肉の更なる活用を目指して、家庭での美味しいジビエ料理の調理法のほか、シカの生態・シカ肉活用の意義について学びます。大人気シェフのコツを学んで作つて、味わってみませんか？



講師
(鴻谷 佳彦 氏・無鹿オーナー・シェフ)

「鹿肉には、無限の可能性がある」

という想いを込め、日本初の鹿肉料理専門店「無鹿（ムジカ）」を丹波市にオープン。鹿肉のレパートリーは100以上の料理人である一方、森林大学校の非常勤講師をはじめ、高校生への教育活動、地域の食材を大切にすることを基本とした6次産業化などに取り組む。

今回のメニュー

- 鹿肉のムース
- 鹿もも肉のステーキ
- 鹿つくねのコンソメスープ

森を育むジビエ料理講座 概要

開催日時	令和8年2月4日（水）10:00～13:30（受付9:30～）		
集合場所	<p>「兵庫県立神戸生活創造センター」キッチン （神戸市長田区二葉町5-1-32 新長田合同庁舎1階）</p> <p>※ アクセス：兵庫県立神戸生活創造センターHPをご覧ください</p> <p>※ 当日連絡先（森林大学校携帯電話）：080-1523-0960</p>		
定員	先着12名（対象：18歳以上）	申込期限	令和8年1月27日（火）
受講料	1人2,500円程度（うち受講料500円と材料費約2,000円） ※ 参加人数により、材料費は変動しますので開催日当日に精算し、徴収します。		
感染症対策	①マスクをご持参ください ②当日体調不良の方は受講をお控えください		
持ち物	スリッパ、三角巾、エプロン、飲み物、筆記用具 ※ 履き物の用意はしておりません。冷えますので必ずスリッパをご持参下さい。		
中止連絡	警報等で中止となる場合は、2月3日（火）までにご連絡いたします		

参加申込書（申込期限 1/27（火））※FAX又は電子メールにてお申し込みください

住所			
（ふりがな） 氏名			
生年月日		メールアドレス	
携帯番号 ※当日連絡可能な番号			
備考			

※1 いただいた個人情報は、森林大学校からの今後の研修等のお知らせ以外には使用いたしません

※2 講習会風景の写真等をホームページやパンレット、県SNS等に掲載することがあります

顔写真の公表などご都合が悪い方は、備考欄に「非公表」とご記入ください

※3 徴収した受講料については、原則返金いたしません

森林大学校 HP

＜申込先＞ 兵庫県立森林大学校 研修課



〒671-4142 兵庫県宍粟市一宮町能倉 772-1

TEL 0790-65-9916

FAX 0790-72-2701

E-mail c_shinrin@pref.hyogo.lg.jp

Instagram



Facebook

