



長門市

記者配布(発表)資料

発信年月日：令和2年12月11日

所属部課	課長	担当職氏名	連絡先	TEL 0837-23-1139 FAX 0837-22-8458
経済観光部 農林水産課	坂野 茂	農業振興班 藤本恵梨子		
件名	鹿肉料理の研修会・試食会を開催			

- 日時 令和3年1月13日(水)
調理研修会 10:00～15:00
鹿肉料理試食会 15:30～16:30
- 場所 調理研修会 たべ山(長門市俵山温泉)
鹿肉料理試食会 温泉閣(長門市俵山温泉)
- 目的 長門市では有害鳥獣として捕獲したイノシシ、ニホンジカの肉を地産地消の食材等として有効活用する取り組みを推進している。その取り組みの一環として、今回藤木氏を講師に迎え、市内外の飲食関係者や市民に鹿肉料理のおいしい調理方法や豊富な栄養価を広めるために開催する。
- 主催者 長門市有害鳥獣被害防止対策協議会
- 内容 研修会では、実際に鹿肉を部位ごとにカット・調理しながら、調理方法や下処理について学ぶ。試食会では、鹿肉料理を試食しながら、国産ジビエの概況や栄養的特徴、調理について学ぶ。
- 講師 藤木 徳彦 氏(オーベルジュ・エスポワール オーナーシェフ/
一般社団法人ジビエ振興協会 代表理事)
- 参加者 調理研修会 調理・飲食店従事者
鹿肉料理試食会 調理・飲食店従事者、捕獲従事者、一般の方
- その他 詳しい内容については別紙

長門市俵山 鹿肉料理研修会

■開催日時

2021年1月13日（水）

■場所

調理研修会：たべ山（長門市俵山温泉）

鹿肉料理試食会：温泉閣（長門市俵山温泉）

■参加人数・対象

調理研修会：15名程度 調理・飲食店従事者

鹿肉料理試食会：50名程度 調理・飲食店従事者、捕獲従事者、一般の方

■研修会内容（案）

10時～11時30分

調理研修会

鹿の各部位の特徴について

猪鹿工房想の増野さんに枝肉（丸または半身）を準備いただき、部位ごとにカットしながら、各部位の特徴とそれぞれに適した調理方法や下処理についてお話する。

（昼食）

12時30分～15時

デモンストレーションにて実施。

厚生労働省の示すジビエの安全な加熱調理（中心温度 75℃ 1分またはそれと同等以上）とおいしさを両立する方法を紹介。また、各部位の特徴とそれぞれに合った調理方法を紹介する。

- 1 ロース肉の特徴を生かした調理方法
- 2 外モモ、内モモ、シンタマそれぞれの特徴と調理方法
- 3 ウデ・スネの特徴を生かした調理方法
- 4 鹿ひき肉の調理のポイント

15時30分～16時30分

鹿肉試食会

温泉閣を会場に試食。

試食をしていただきながら、ジビエの情報提供（座学）

- 1 国産ジビエの概況
- 2 ジビエの栄養的特徴と安全・安心な加熱調理について

■その他

- ・参加費は無料。
- ・温泉閣での試食の盛り付けについて、参加されるシェフの皆様にお手伝いいただきたい。