

# 森を育むジビエ料理講座

専修学校  
兵庫県立森林大学校  
Hyogo Prefectural College of Forest Management



## 調理メニュー

- 鹿肉のムース
- 鹿もも肉のステーキ ほか

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。その一方、森林大学校の非常勤講師をはじめ、6次産業化など教育支援に取り組む。

**日時：令和5年3月29日（水）**

**10時～13時30分**

**場所：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）**

**講師：鴻谷 佳彦 氏**

**受講料：1人2,500円程度**

（受講料、材料費、保険料 ※参加人数により変動）

**お申込み方法：FAXもしくはメールにて。**

FAX：0790-72-2701

Eメール：c\_shinrin@pref.hyogo.lg.jp

**申込期限：3 / 20（月）**



「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。

兵庫県は、森林が約7割を占める緑豊かな県であるが故に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で、さらに鉄分やミネラルも豊富で健康的な食材として注目されています。

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って、味わってみませんか？

## 森を育むジビエ料理講座 概要

開催日時	令和5年3月29日（水）10:00～13:30（受付9:30～）		
集合場所	「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） ※ 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 ※ 当日連絡先（森林大学校携帯電話）：080-1523-0960		
定員	先着12名（対象：18歳以上）	申込期限	令和5年3月20日（月）
受講料	1人2,500円程度（うち受講料500円と材料費2,000円 ※保険料込） ※ 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	中止となる場合は、3月24日（金）までにご連絡いたします		

## 参加申込書

※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、森林大学校に関する情報提供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フェイスブック、チラシ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

<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

森林大学校 HP



Facebook

