

まほろば秦野通信

令和5年2月20日

タイトル	秦野産ジビエと地場野菜とのコラボメニューを提案する 食のセミナー&試食会を開催します
When (いつ)	2月22日(水曜日) 14:30~17:00
Where (どこで)	表丹沢野外活動センター (所在地: 秦野市菩提2046-5)
Who (だれが)	主催: 秦野商工会議所 後援: 秦野市、秦野市農業協同組合ほか 講師: 日本ジビエ振興協会 代表理事 ^{ふじき} 藤木 ^{のりひこ} 徳彦 氏 参加者: 市内飲食店等
What (なにを)	秦野産ジビエと地場野菜の魅力を再認識できるメニュー開発を促進するための食のセミナー&試食会です。
How (どのように)	講師の藤木氏がジビエに関する基礎知識講座に加え、鹿の枝肉を切り分けたり、秦野の地場野菜と秦野産ジビエを使ったメニューを実際に調理したりするなど、デモンストレーションで紹介します。
Why (なぜ)	ジビエの普及を通じて、鳥獣被害等の地域課題の解決とジビエ料理による観光振興・地域活性化を図るため、開催します。
今後の取り組み	鶴巻温泉地区を中心に、ジビエ料理を地域資源の核とするため、地域と連携してにぎわい創造につながる取り組みを進めています。 また、秦野商工会議所と連携し、秦野のジビエをブランド化するなどにより、利活用を進めます。
問い合わせ	農業振興課長 小清水 智 電話: 0463(82)9626 産業振興課長 久保田 亨 電話: 0463(82)9646

秦野商工会議所 観光飲食部会 主催

秦野産ジビエと地場野菜とのコラボメニューを提案する
「食のセミナー&試食会」 式次第

日時 令和5年2月22日(水)

14:30~17:00

場所 秦野市表丹沢野外活動センター

(司会進行) 秦野商工会議所 櫻井

(14:30)

1 開会のことば

観光飲食部会 部会長 秋山 純夫

2 会頭のあいさつ

会頭 佐野 友保

3 行政・関係機関のご挨拶・ご紹介

(ご挨拶)

秦野市長 高橋 昌和 様

秦野市農業協同組合代表理事 組合長 宮永 均 様

(ご紹介)

(一社)秦野市観光協会 代表理事 市川 和雄 様

秦野飲食店組合 組合長 川口 浩太 様

西秦野飲食喫茶組合 組合長 古関 幸夫 様

鶴巻温泉活性化協議会 会長 川上 拓郎 様

4 講師の紹介

(一社)日本ジビエ振興協会代表理事 藤木 徳彦 様

常務理事事務局長 鮎澤 廉 様

(14:50)

5 食のセミナー&試食会

(1) ジビエに関する基礎知識講座 (座学)

★全国のジビエ利活用の概況や食肉処理施設でどのように解体処理しているのか、外食産業でのジビエ取扱いの動向などについて。

(2) 鹿枝肉の部位分け (デモンストレーション)

★鹿の枝肉をカットチャートに沿って各部位に分けるデモンストレーションを行います。野生動物ならではの筋肉の付き方や、ロース、外モモ、内モモ、シンタマ、スネ等各部位の特徴とそれぞれに適した調理方法についての解説。



(3) 秦野の地場野菜と秦野産ジビエを使ったメニューの調理 (デモンストレーション: 3品を予定)

★秦野の地場野菜と秦野産ジビエを使ったメニューをデモンストレーションによる紹介。食材の組み合わせのアイデアや各部位の特徴を生かしたメニューの作り方を飲食店主へ提案。

★試食

6 質疑応答

(17:00)

7 閉会のことば

観光飲食部会 副部会長 三浦 義政