

愛知県ふるさと雇用特別基金事業

あいち農山漁村再生ビジネス創出事業

調理師学校での講習会と試食会

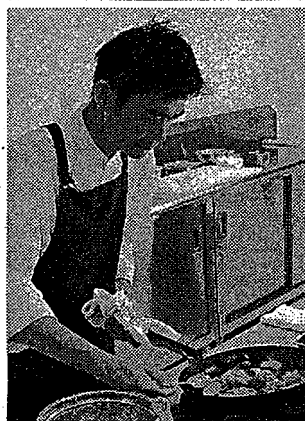
(平成23年7月8日(金)記者発表)

農業振興課

平成23年7月16日(土) 中部経済新聞朝刊

ジビエ料理広まって

愛知県が講習・試食会 魅力発信を支援



シェフが学生にイノシシ肉の調理法を指導した

愛知県は15日、名古屋瑞穂区の名古屋調理師専門学校で、学生向けのジビエ料理講習会と県内のシェフらを対象にした試食会を開

催した。ジビエとは、食材として捕獲された野生動物のことをいう。獣による農作物被害が増える中、害獣駆除で捕獲した野生動物の肉を有効活用する取り組み。NPO法人中部猟蹄会の解体施設「三州マタギ屋」(岡崎市)で処理されたイノシシとシカの肉を使用した。

講習会では、高浜市のイタリアンレストラン「音楽のように」の堀隆志シェフが講師として、同校2年コース80人の生徒にジビエの調理法を指導。「額田産イノシシとアサリの蒸し焼き」など、イノシシの肉を使ったイタリア料理を提案した。試食会では、県内でレストランを経営するシェフや産地直売所の担当者60人を集めてジビエの魅力を発信。精肉ランク別の試食、ハムやソーセージなどジビエを使用した加工品の試食を行った。