

## 信州ジビエマイスター養成講座 講座内容

### 1 講習編

#### (1) 日時及び会場

日時：平成31年1月24日（木）午後1時30分から4時30分まで

会場：長野調理製菓専門学校（所在地：長野市早苗町70-1）

#### (2) 内容等

| 内 容   | 講 師  | 時 間                  |
|---|--|----------------------|
| 開会行事  |  | 13:30～13:40          |
| ジビエに関する基礎知識<br>・取扱いに関する注意事項等                                | 鳥獣対策・ジビエ振興室  | 13:40～14:20<br>(40分) |
| シカ肉処理の実演と講義<br>・シカ肉の部位別の特徴<br>・シカ肉の下処理方法<br>・シカ肉メニュー作りのポイント | 信州ジビエ研究会<br>需要拡大部会長 板花芳博 氏<br><br>補助者<br>ジビエマイスター 児玉信子 氏 | 14:20～15:50<br>(90分) |
| 筆記試験<br>・シカ肉に関する基礎知識  |  | 16:00～16:20<br>(20分) |
| 閉会行事  |  | 16:20～16:30          |

### 2 実技認定編

#### (1) 日時及び会場

日時：平成31年2月25日（月）午後1時30分から5時まで

会場：長野調理製菓専門学校（所在地：長野市早苗町70-1）

#### (2) 内容

| 内 容                                     | 審 査 員   | 時 間                   |
|---|---|-----------------------|
| 開会行事                                    |   | 13:30～13:40           |
| 実技試験<br>・受講者は時間内にシカ肉を調理<br>・審査員は料理手順を確認 | 信州ジビエ研究会 需要拡大部会長<br>板花 芳博 氏<br>(一社)長野県調理師会 副会長<br>草間 民安 氏 | 13:40～15:40<br>(120分) |
| 審査<br>・審査員は完成品の味等を確認                    | クッキングコーディネーター<br>浜 このみ 氏                                  | 15:40～16:40<br>(60分)  |
| 閉会行事                                    |   | 16:40～17:00           |