



「イノシシ肉調理講習会・料理試食会」の開催について

呉市で捕獲されたイノシシの肉(ジビエ)の美味しさをより多くの方に知っていただき、食文化として呉に根付かせていくことを目的として、「イノシシ肉調理講習会・料理試食会」を開催しますので、情報提供します。

コース	調理講習会	料理試食会
1 日 時	令和4年9月6日(火)	
	10:00~14:00	15:00~16:00
2 場 所	つばき会館(呉市中央6丁目2番9号)	
	506 調理室(5階)	407・408 会議室(4階)
3 内 容	実際にイノシシ枝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	イノシシ肉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
4 参加者	呉市内の飲食店・宿泊施設で調理に携わる方(参加予定人数:15人)	呉市に在住の18歳以上の方(参加予定人数:45人)

5 講 師 一般社団法人日本ジビエ振興協会 代表理事 藤木徳彦

6 主 催 呉市有害鳥獣被害防止対策協議会(呉市農林水産課内)