



親子 de 体験!

ジビエ料理教室

◇ジビエ(仏:gibier)とは・・・狩猟により、食材として捕獲された天然の鳥獣や、その肉を意味します。

古くフランスでは、王や貴族が戦闘訓練の要素もあった狩猟を好み、その獲物をジビエ料理として振舞うことで、領地の広大さや豊かさをアピールし、権力を誇示したことが始まりとされており、時代が進むまでジビエ料理は庶民の口に入ることのない、超高級食材のひとつとされていました。

今回の料理教室では、地元の第一線で活躍している猟師さんと、本場フランスで修行経験のあるシェフ、現代の「ジビエ」に精通した2名のプロをお招きし、実態に迫ります。

一般的に「かたい」「クセがある」と言われるようになった原因は？
実はヘルシーかつ栄養満点？更に「おいしく」料理するには？
鳥獣被害はこのままだとどうなるの？私たちの生活への影響は？
命をいただくってどういうこと？

ジビエにあまりチャレンジしたことがない方や、お子さんの食育にもおすすめです！



木更津鳥獣被害をなくす会
代表 波多野 孝雄 氏



株式会社 厨房 MITO
代表取締役 水戸 博継 氏

- ◇日 時 令和7年3月1日(土) 9時30分～12時00分
- ◇会 場 木更津市立富来田公民館 2F 調理実習室
- ◇対 象 木更津市在住、在勤の保護者とその子ども 8組(1組あたり3名まで、小学生以上)
- ◇参加費 ひとり750円
- ◇申込み 富来田公民館窓口、または電話(53-2027)
- ◇締切り 令和7年2月21日(金)まで
- ◇持ち物 エプロン、三角巾、マスク、筆記用具

