

くまもとジビエ料理親子モニター試食会の模様

日時：平成26年11月29日（日）12:00～13:30
場所：阿蘇ミルク牧場内レストラン
参加者：一般公募当選者51名（親子17組）

事前公募による参加者募集をタウン情報誌で行ったところ、定員50名に対して約200名の応募があり、ジビエの認知も高まってきたと思われました。当日は、猪・鹿肉ミンチを使ったジビエソーセージづくり体験と、会場となった阿蘇ミルク牧場レストラン特製のジビエ料理を試食しました。子供たちのアンケートでも、ほぼ全員が“美味しかった”“また食べたい”という回答でした。今後は、学校給食も視野に入れた取り組みも行っていきたいと思えます。

●当日の内容

Schedule

11:30～ 第一部「ジビエソーセージづくり体験」

- 主催者挨拶 くまもとジビエ料理研究会 会長 村田 政文
- ジビエのお話し 五木村野生獣活用部会 会長 犬童 雅之氏
くまもとジビエ研究会事務局 田川 敬二
- ジビエソーセージづくり体験(約60分)

----- ~終了次第、レストラン団体ルームへ移動~ -----

13:00～ 第二部「くまもとジビエ料理試食会」

- 本日の料理紹介 阿蘇ミルク牧場 古荘スーシェフより
- お食事タイム ジビエ料理以外はバイキングとなっておりますので、お好きなものをご自由にお召し上がりください。

14:30 終了

- 閉会のご挨拶 熊本県むらづくり課 審議員 鍛本 隆男

本日のジビエ料理メニュー

- イノシシロースの岩塩包み焼き
- イノシシとシカのリエット(フランスパン添え)
- イノシシ肉のトマトソース煮込み
- シカ肉と栗渋川煮の甘酢炒め
- シカモモ肉の竜田揚げ
- シカカツ

●当日の様様

