

# 専修学校 常盤学院「第4回くまもとジビエ特別授業」

## 開催概要

日時：平成27年12月4日（金）13：00～15：30

場所：専修学校 常盤学院

対象：調理科3年生（16名）、養成科（44名）の生徒さん \*計60名（12班）

内容：

①13：00～ご挨拶

- ・くまもとジビエ研究会会長  
（講師紹介）
- ・五木村野生獣活用部会 犬童雅之会長 他
- ・調理デモシェフ 阿蘇ミルク牧場 総支配人 川上純二氏

②13：05～「鹿の解体実演」（約20分間）

③13：25～「鹿後ろ足の精肉加工体験」（30分間）\*12班にて

④14：00～ジビエ料理デモンストレーション（30分間）

- 料理名「鹿ロースステーキ2種類のソース」
- \*試食分は完成品を持込
- \*川上シェフは、ステーキとソース1品実演

⑤14：45～試食

- 試食メニュー（容器はハンズ持参）
- 1. ジビエ研究会特製鹿カレー（当日、温めのみ）
- 2. 五木産鹿カツ（当日、フライヤーにて）
- 3. ジビエドッグ
- \*ソーセージ、ケチャップ、マスタード、玉ねぎは前日届け
- \*パン、ごはんは当日届け

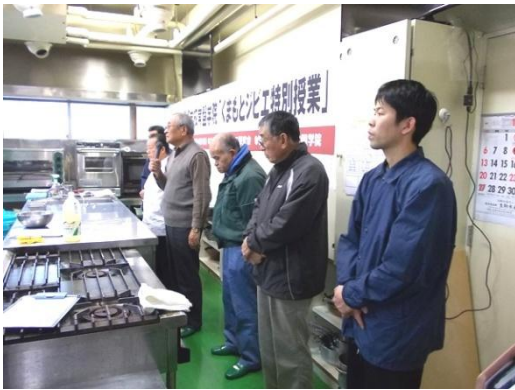
⑥15：15～終了のご挨拶

- ・生徒さんより、今日の感想をお聞きする（調理科・養成科各1名）

\*生徒の皆さんは、試食～片付けが終わり次第、終了

【当日の様様】





## 【生徒さんのアンケート結果（概要）】

### （全体的な感想）

- 鹿の解体や料理の作り方のデモをみれてとても良い体験になった。このような時間はあまりないので楽しかった。
- 鹿の解体がすごくよかった。自分たちで体験できて良かった。
- ジビエ料理は初めての体験。命をいただいてという説明は、とても良いと思った。
- 初めて見た。簡単そうにやっていた人がすごいと思った。
- 解体するところがグロイが命の大切さがわかった。
- 鹿肉は思ったより全然美味しい。臭味もなく柔らかい。
- 授業の一つでもあり、なかなかない機会だと思う。日頃できない授業で、本当にありがとうございました。
- 解体を見て命の大切さがわかった。今から料理人として生きて行くので食材を大切に感謝して仕事をしたい。

### （試食について）

- 2回目のジビエでしたが去年より美味しいと思った。
- あまり肉を食べることがないので良い経験になった。
- カレーは少しにおいがあるが美味しかった。
- 鹿カツすごく美味しい。少し油臭かった。
- 鹿カツが一番おいしかった。
- 全体的にちょっと苦手
- ジビエソーセージは普通のソーセージよりおいしい。
- ソーセージだけはちょっと苦手でした
- 鹿ロースは赤ワインソースなめらかで美味しい。オレンジソース・フルーツの味がして肉が消えておいしい。
- 鹿ロースは他のソースでも試してみたい。

### （その他の意見）

- お肉を売ってあるお店が限られている。手はかかるかもしれない（解体）が価格が安かったらもっと需要があると思う。
- この時間では無理。研究会にぜひ参加したい。
- いろいろな地域でこの特別休業を開いてみたら良いと思う。