

平成27年度 第2回くまもとジビエ研究会

(処理加工施設部会)

次 第

日時：平成28年3月17日(木) 13:30~16:00

場所：ホシザキ南九株式会社(1Fテストキッチン)

●第1部～「くまもとジビエ研究会」(13:30~14:15頃)

(ご挨拶)

熊本県むらづくり課 渡辺課長補佐

- ・ジビエ料理フェア2016の総括について
- ・記録簿、表示シール利用の徹底について
- ・今後の展望、取り組み方針等について
- ・その他(意見交換等)

●第2部～くまもとジビエブランド化に向けた特別講習会(14:20頃～)

演題：「野生獣の捕獲から熟成に至る肉質の変化」

講 師：福岡県農林業総合試験場畜産部専門研究員

獣医師 中小家畜チーム長 笠 正二郎 氏

現在、食肉業界でブームとなっている熟成肉(エイジング)に先駆けて、猪肉の熟成に伴う旨味成分などの変化を分析し、最適な処理方法や冷却方法、熟成条件などを調査。その貴重な実験結果やデータ等をご紹介します。

●第3部～熟成肉食味検討(15:30頃～)

熟成肉専門レストラン「ラ・ブーシェリー・デュ・ブッパ」(東京)の熟成猪肉(2週間DA+真空冷蔵6日間)と熊本県産猪肉(冷凍・6日間程度熟成)の食味を比較検討します。

調理協力/フレンチレストラン「ボン・ヴィータ」シェフ

井本 慶太 氏





