

第3回くまもとジビエ料理教室 in 常盤学院の様様

日時：平成27年1月10日（土）13：00～15：30
場所：専修学校 常盤学院
参集者：生徒約80名

今回で3回目となる「くまもとジビエ特別授業」を開催しました。開催日が休校日にもかかわらず、約80名の生徒さんが自主的に参加していただきました。今回は、鹿の解体実演とレストランテミヤモト・宮本シェフのジビエ料理デモンストレーション、そしてお楽しみのジビエ料理試食もあり、猟師の方々との交流も生まれ、有意義な授業となりました。学校からの要望もあり、次年度もぜひ、開催したいと考えています。

●当日の内容

13：00 「鹿の解体見学及び精肉加工体験」（約50分程度）
（講師）

- ・五木村野生獣活用部会 犬童雅之会長 他
- ・球磨村野生獣活用協議会 松舟誠二会長 他

- ①師範台前にて、鹿丸ごと1頭解体デモンストレーション
- ②後ろ足（モモ）のすじ引き～精肉加工体験

14：00 ジビエ料理デモンストレーション
（講師）

- ・レストランテミヤモト オーナーシェフ 宮本健真 氏

- ①五木産鹿ロースのコバサク仕立て
- ②天草産猪のパッパルデッレマレンマ風（手打ちパスタ）

（試食）

猪汁、鹿モモ肉のひとロカツ・竜田揚げ、猪ロースの味噌漬け、ジビエソーセージ（ハム工房 TONGTONG 製）、宮本シェフの料理



