

信州ジビエマイスター養成講座 講座内容

1 講習編

(1) 日時及び会場

次の会場のいずれかで受講してください。

【北信地区会場】 日時：平成28年1月21日（木）午後1時30分から4時30分まで
会場：長野調理製菓専門学校（所在地：長野市早苗町70-1）

【中信地区会場】 日時：平成28年1月25日（月）午後1時30分から4時30分まで
会場：松本市中央公民館(Mウイング)（所在地：松本市中央1-18-1）

(2) 内容等

内 容	講 師	時 間
開会行事		13:30～13:40
ジビエに関する基礎知識 ・衛生面での注意事項等 ・シカ肉の注文方法	信州ジビエ研究会 事務局	13:40～14:20 (40分)
シカ肉処理の実演と講義 ・よいシカ肉の見分け方 ・シカ肉の部位別の特徴 ・シカ肉の下処理方法 ・シカ肉メニュー作りのポイント	信州ジビエ研究会 需要拡大部会長 板花芳博 氏	14:20～15:50 (90分)
筆記試験 ・シカ肉に関する基礎知識		16:00～16:20 (20分)
閉会行事		16:20～16:30

2 実技認定編

(1) 日時及び会場

次の会場のいずれかで受講してください。

【北信地区会場】 日時：平成28年2月18日（木）午後1時30分から5時まで
会場：長野調理製菓専門学校（所在地：長野市早苗町70-1）

【中信地区会場】 日時：平成28年2月25日（木）午後1時30分から5時まで
会場：松本調理師製菓師専門学校（所在地：松本市白板2-2-10）」

(2) 内容

内 容	審 査 員	時 間
開会行事		13:30～13:40
実技試験 ・受講者は時間内にシカ肉を調理 ・審査員は料理手順を確認	信州ジビエ研究会 需要拡大部会長 板花 芳博 氏 (一社)長野県調理師会 専務理事 草間 民安 氏	13:40～15:40 (120分)
審査 ・審査員は完成品の味等を確認	クッキングコーディネーター 浜 このみ 氏	15:40～16:40 (60分)
閉会行事		16:40～17:00