

## 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

日時：平成 30 年 1 月 17 日（水）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）

#### (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 補助者 ジビエマイスター 児玉信子 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

日時：平成 30 年 2 月 14 日（水）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）

#### (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