

参加無料

要事前申込

先着25名

美味しく学ぶ ジビエの魅力!



給食関係者や一般消費者の皆さまにジビエの魅力と活用方法をお伝えする研修会を開催します。

給食や日常の食卓に新しい食材を取り入れてみませんか?

静岡県では、野生鳥獣の農林産物被害を軽減する取り組みの一環として、ジビエの消費拡大を推進しています。

日時

2025年 **3月1日** 13:30~16:00



*写真はイメージです

講演
1

環境について知る

なぜ今ジビエを 食べなければいけないのか

講師

環境カウンセラー

くわづる ひろのぶ
桑鶴 博宣氏

- 環境カウンセラー
- 自然環境調査や食品の安全性に関する講演で活躍する



講演
2

ジビエについて知る

- ①安心安全美味しいジビエの作り方
- ②社員食堂への流通方法
- ③給食や身近で美味しく食べられる鹿肉試食体験

講師

株式会社MDKジビエ工房ジミート
代表取締役

たかばやし まり
高林 麻里氏

- 野生鳥獣の捕獲・解体処理の専門家
- ジビエ肉の製造・販売や施設運営で豊富な経験を持つ



テーマトーク

講演の最後に皆さんの質問・疑問をテーマに講師を交えたディスカッションを実施します!

- 参加申込と同時に質問も受付中です



← 参加方法・イベントの
詳細情報はこちら!!

主催 / 静岡県経済産業部農業局食と農の振興課

静岡市葵区追手町9-6 ☎ 054-221-2626

会場 レイアップ御幸町ビル 5階 5-B



- JR「静岡駅」から徒歩3分(静岡駅北口地下道出口Eより直進100m)
- 静岡鉄道「新静岡駅」から徒歩5分