平成 30 年 8 月 17 日

報道関係者各位

四国大学・四国大学短期大学部
学長　　松重　和美

ジビエ料理のメニュー開発に向けて
講演会「地域食材を活かした食品加工」と
東祖谷でのフィールドワークの開催について

徳島県ではシカなどの害獣が農産物を荒らす鳥獣被害の対策として、県内産のシカの肉などを使ったジビエ（狩猟肉）料理の普及を推進しています。四国大学は、徳島県から平成 30 年度ふるさと農山漁村応援事業（農山漁村活性化モデル応援事業）としてジビエ料理のメニュー開発を委託され、短期大学部 人間健康科食物栄養専攻にて、講演会「地域食材を活かした食品加工」と東祖谷でのフィールドワークを実施します。最終的に、同専攻の学生が鹿肉を使ったジビエ料理のレシピ集を制作する予定です。

日程は下記の通りとなりますので、取材方ご検討下さいますようお願い申し上げます。

記

講演会「地域食材を活かした食品加工」

【日　時】　平成 30 年 8 月 20 日（月）　10 時 30 分～11 時 30 分
【場　所】　四国大学　経営情報館 3 階 P304 講義室
【講　師】　株式会社さわ　企画開発・品質保証部　部長　細川　敦子　様
　　広報・管理栄養士　高津　廣美　様
【対　象】　四国大学短期大学部　人間健康科食物栄養専攻　1・2 年生 50 名

フィールドワーク

【日　程】　~~平成 30 年 9 月 4 日（火）から 5 日（水）~~
　　⇒台風 21 号による悪天候のため、平成 30 年 9 月 22 日（土）に変更しました
【場　所】　食肉処理加工施設「祖谷の地美栄（ジビエ）」（三好市東祖谷新居屋 70 番地）等
【内　容】　鹿肉ソーセージの試作（4 日午後を予定）と東祖谷の郷土料理や生活等を体験
【対　象】　四国大学短期大学部　人間健康科食物栄養専攻　1・2 年生 9 名

以上

＜問合せ先＞　〒771-1192　徳島市応神町古川字戎子野 123-1
四国大学 社会連携推進課　担当：仙田
TEL: (088)665-9953　E-mail: sudachisuishin@shikoku-u.ac.jp