

参加費

無料

定員

120名

・事前申込制  
・先着順

試食  
付き



# 京都@中丹 ジビエフォーラム



※写真はイメージです

ジビエで地域を活性化

～感じて、知って欲しい本当のジビエの魅力～

日時

平成27年

2月8日 日

13:00～15:40  
(12:30開場)

場所

ホテルロイヤルヒル福知山&スパ  
2階 金欄・銀欄の間

福知山市字土師小字澤居山176番地



情報誌ラザンカ提供

福知山市出身の  
杉本敬三シェフが凱旋し、  
ジビエ料理の魅力をPR

野生鳥獣による農林業被害の防止と適正管理等のため、今後、鹿や猪の捕獲頭数が大幅に増加することが見込まれますが、その処理・活用が大きな課題となっています。一方、狩猟方法から調理まで流通のポイントで適切に処理・調理されたジビエ(野生獣肉)料理は、非常に美味で、新たな需用が期待されるところです。

そこで、広く消費者に対してジビエ料理の理解促進とその魅力をPRするため、フォーラムを開催します。



講演

『食べて見直そう、森とシカの関係』

横山 真弓氏(兵庫県森林動物研究センター)

パネルトーク

『感じて、知って欲しい本当のジビエの魅力』

【コーディネーター】横山 真弓氏

【パネリスト】杉本 敬三氏(フレンチレストラン ラ・フィネス)

垣内 忠正氏(京丹波自然工房(ジビエ猟師))

西村 直子氏(Nook's Kitchen)

交流会&ジビエ料理試食会

杉本シェフとホテルロイヤルヒルの料理長による  
ジビエ料理をお楽しみいただきます

鹿肉のダブルコンソメ、  
鹿肉の赤ワイン煮込みなど4品を予定

同時開催

会場にて

ジビエや狩猟に係わる  
活動団体等の  
パネル展示

申し込み方法等は裏面をご覧ください

主催：京都府中丹広域振興局 共催：(公社)京都府農業総合支援センター

後援：近畿農政局、福知山市、舞鶴市、綾部市、(公財)京都産業21、京都新聞、両丹日日新聞、舞鶴市民新聞、あやべ市民新聞

協力：(特非)いのちの里 京都村、(特非)里山ねっと・あやべ