

3年食物コース

揖斐川町の鹿肉についての講習会

令和7年度 揖斐高 topics No. 4

令和7年5月9日(金)

科目「課題研究」の授業の一環として、揖斐川町の鹿肉(ギブジビエ)について専門家から学ぶ講習会を行いました。これは、揖斐川町の鹿肉の特徴や鹿肉料理とSDGsとのかかわりについて理解を深め、レシピ開発に役立てることを目的としています。

講師には、株式会社久保田工務店代表取締役社長 久保田 智也氏をお招きしました。

生徒たちは、鹿を害獣として駆除するだけでなく、食材として命をいただくという思いから揖斐川町の鹿肉料理が生まれたことを知りました。また、揖斐川町の鹿肉は県のガイドラインに従って迅速な解体処理がされているため肉の質がいいことや鹿肉は牛肉などと比べて脂が少なく鉄分が豊富だという特徴も学びました。

生徒たちは、今後インターンシップや食肉処理施設の見学を始め、ジビエ料理の研究を深めながら、今秋には鹿肉料理のレシピ提案ができるよう取り組んでいきます。

