

# 3年食物コース

## 揖斐川町の鹿肉に関する講習会

令和8年度 揖斐高 topics No. 3

◇目的：科目「課題研究」の一環として、揖斐川町の鹿肉（ジビエ）について専門家から学び、鹿肉の特徴や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。

◇日時：令和8年5月8日（金）8時55分～9時45分

◇講師：株式会社久保田工務店代表取締役社長 久保田 智也氏

◇内容：揖斐川町と鹿の関係や鹿肉の特徴、SDGsとのつながりについて理解を深める。

◇生徒の感想：

- ・久保田工務店さんは、道路や橋の建設をされており、環境保全のためにジビエとかわりを持ち、町を大事にしていることや、ジビエを使ったレシピの開発にも力を入れていることを知った。鹿肉は脂質が少なく高たんぱくで、鉄分が豊富で、臭みを改善してくせがなくおいしくする工夫がたくさんなされていることも知った。
- ・揖斐川町の活性化につなげていけるように、今回学んだことを生かして頑張りたい。

