

3年食物コース

揖斐川町の鹿肉についての講習会

令和5年度 揖斐高 topics No. 13

◇目的：科目「課題研究」の一環として、揖斐川町の鹿肉（ギフジビエ）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5年5月16日（火）13時30分～14時20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：

- ・鹿肉は牛肉と比べて脂が少なく高たんぱくで、鉄分が豊富だということを知った。ヘルシーな鹿肉は、これからもっと火が付く食材だと思った。道の駅坂内のジビエラーメンを一度食べてみたいと思った。
- ・鹿を害獣として駆除するだけでなく、食材として命を頂くという思いからジビエが生まれたことを知った。仲間と協力して商品開発に取り組んでいこうと思う。

