

3年食物コース

揖斐川町ジビエ解体処理施設見学

令和5年度 揖斐高 topics No. 26

◇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）の解体処理施設を見学し、食材についての理解を深めるとともに、食と農の関係について考える。

◇日時：令和5年6月9日（金）8時55分～13時15分

◇場所：揖斐川町ジビエ解体処理施設（揖斐川町坂内坂本2167-3）

◇生徒の感想：

- ・初めて鹿肉の解体を間近で見て、鹿肉を美味しく届けるための工夫がたくさんあることを学んだ。部位ごとにさばくスピードの速さにも驚いた。道の駅の料理ものすごくおいしかった。ジビエなので臭みがあるのかなと思ったけれど、やわらかくて臭みもクセもなく、食べやすかった。
- ・柔らかい肉や硬い肉など肉の特徴に合わせて調理法を変えることが分かった。道の駅でジビエステーキ丼を食べて、とても美味しかった。ジビエ料理の商品開発をがんばろうと思った。

