

第21回薬膳セミナー《自然環境保全とジビエ事業》

現在、日本では森林の獣害が深刻化して害獣駆除が行われています。一方、日本の食料自給率（カロリーベース）は依然として40%未満で推移しています。獣肉の有効利用はあまり進んでなく、狩猟における衛生知識、獣肉の料理技術など肉の有効利用をより促進するためのノウハウをさらに深めることが必要です。そこで今回、自然環境とジビエ料理に関連する講師を招き、自然環境の観点から21世紀の食を考えるセミナーを企画しました。皆様のご参加をお待ちしています。

日 時：2023年3月19日（日）13時から16時

会 場：中村学園大学7号館5階7504教室

参加費：無料

講演

- ・ 東谷宗光（三井物産フォレスト株式会社 平取山林事務所）
英国における野生動物管理システム、および北海道での自然環境保全活動
- ・ 向坂幸雄（中村学園大学短期大学部幼児保育学科准教授）
ゲーミフィケーションと自然保護教育
- ・ 舟木 慧（シークレットレストランKオーナーシェフ）
日本におけるジビエ料理
- ・ 三成由美（中村学園大学栄養科学部特任教授）
鹿肉を使った発酵ジビエ商品開発事業
- ・ 吉田浩（西部ガス（株）営業本部お客さまコミュニケーション部長）
2050年カーボンニュートラルに向けて

申し込み先（先着100名）〆切：3/18（土）

<https://forms.office.com/r/vGgigYhk9J>



問い合わせ先

中村学園大学薬膳科学研究所

〒814-0198 福岡市城南区別府5丁目7番1号

TEL092-851-2531(代表) Email: yakuzen@nakamura-u.ac.jp

共 催：中村学園大学薬膳科学研究所

上海中医薬大学

協 賛：西部ガス株式会社