

## 8月4日(土)、8月11日(土・祝) ジビエ料理イベントを開催!

8月3日(金)～20日(月)開催「あいな里山の野生どうぶつ展」の関連企画で、本格的なジビエ料理が味わえるプログラムを開催します。

8/4は、シェフと一緒に「鹿肉」を使ったスローフード・ジビエ料理作り。ご家庭で気軽にできるプロの技を伝授します!食後は、ワークショップで「里山の動物を食べる」ことについて考えます。

8/11は、野生動物管理の第一人者・横山 真弓先生からシカ・イノシシ等の獣害問題についてお聞きします。その後、里山公園の獣害対策を見学し、シェフによる心づくしのジビエ料理をいただきます。

なお、野生どうぶつ展期間中は毎日、日本のジビエ料理である鹿肉の大和煮が試食できます。

### ◆親子で楽しむジビエ料理教室と野生動物ワークショップ

日時:8月4日(土)10:30～14:45(雨天決行)

集合:木工棟 申込確認10:00～

講師:中西 次郎シェフ、里山いきもの研究所

定員:40名(先着順)

参加費:1,000円/名

持ち物:エプロン、三角巾

対象:小学1年生以上 ※1



中西 次郎シェフ

### ジビエ料理メニュー

あいな里山野菜と丹波鹿のシシリアン風

あいなのももで作るシャーベット



### ◆里山の野生動物のお話とジビエ料理の集い

日時:8月11日(土・祝)10:30～15:00(雨天決行)

集合:伝庫の家 申込確認10:00～

講師:兵庫県立大学 横山 真弓教授、中西 次郎シェフ

定員:40名(先着順)

参加費:1,500円/名

服装:動きやすい服装、運動靴

対象:高校生以上 ※1



横山 真弓教授



### 里山ジビエ「あいな里山公園でいただく森と里山の恵み」スペシャルメニュー

豊かな自然の森、若芽を食し育った夏鹿のロティ～真空調理 自分好みのソースで～  
イノシシのハム仕立て～あいな野菜のサラダと共に クルミとレーズンのタルタルソース添え～  
くろぱんのバターサンド きゅうりのプレッセ ジビエ冷麺

※1 お客様からのご要望があり、講師と相談した結果、対象年齢を変更いたしました。  
以前提供させていただいた資料から変更しておりますのでご注意ください。