



徳島文理大学短期大学部

コミュニティ・カレッジ講座

令和8年度
春季講座

募集期間 令和8年4月27日(月)～5月20日(水)

あなたのまなび、ここからスタート



生活科学科 食物専攻

シカ肉の魅力を知る料理教室 ～阿波地美栄(ジビエ)を味わう～

5月23日(土) | 10:00～12:30
(受付 9:40～)

ジビエとは、フランス語で狩猟や罠猟で得た天然の野生鳥獣の食肉を意味する言葉。本学では、栄養士養成課程の特色を活かし、ジビエの中でも鹿の有効活用を目的に、学生考案の料理を学食提供や商品開発するなど、2016年よりエシカル消費の実践教育をしています。

本講座では、ジビエが食の選択肢の1つに加わることを願い、徳島県の鹿による環境課題や本学の取り組みを紹介し、天然鹿の魅力ある栄養価を学び、実際にシカ肉料理を作って味わいます。



阿波地美栄
AWA GIBIER

※以下、徳島県「阿波地美栄」ホームページより引用

徳島県では、捕獲した鳥獣を有効活用し、地域の活性化に繋げるため、“地域が美しく栄えて欲しい”との気持ちを込めて“阿波地美栄(あわじびえ)”と名付け、ジビエ料理の普及と消費拡大に取り組んでいます。

開催場所 徳島文理大学・徳島文理大学短期大学部 (徳島市山城町西浜傍示180) 徳島キャンパス 1号館4階 第2調理室

対象者 中学生・高校生・大学生・一般社会人(シカ肉料理に興味のある方)

募集人数 12人(先着順・定員に達し次第終了)

受講料 500円(食材料費等)

持参いただくもの
・エプロン
・三角巾(大判ハンカチ、バンダナなど頭髪を覆えるものなら可)
・ハンドタオル

問合せ先 徳島文理大学短期大学部 担当教員：佐賀 啓子
メール：saga_keiko@tk.s.bunri-u.ac.jp



申込はこちら

コミュニティカレッジ講座
全講座案内
はこちら



主催 徳島文理大学短期大学部

0120-60-2455