



## ジビエ料理教室

～家族で育む、食といのち、家事のシェア～

【開催日・場所】

令和7年9月6日(土) 八幡浜市地方卸売市場(魚料理体験室)

講師：**伊勢典昭**さん(合同会社旅するジビエちゃん 代表)

男性の家事参画や親子コミュニケーション、命の大切さについて考える、父と子のジビエ料理教室を開催しました。はじめに、伊方町で獣肉の解体や加工・販売を行う専門店を営みながらジビエの普及活動に取り組んでいる講師の伊勢さんに、野生動物による農作物への被害状況や獣肉の活用と命の大切さについてお話しいただき、ジビエに関する知識を深めました。続いて、お父さんとお子さんが一緒に鹿肉のタレ漬け焼肉と猪肉の豚汁づくりにチャレンジしました。参加者は、野菜の切り方のコツなどを教えてもらいながら、慣れない手つきで食材を切ったり、味を整えたりしていました。はじめてジビエを食べるとい参加者も多かったのですが、みなさんととても美味しそうに食事をされており、料理の出来は大満足の様子でした。

親子で日頃から協力して家事をする大切さを学ぶとともに、ジビエを身近に感じる事ができた料理教室となりました。

