

報道機関 各位

総合農事センターで「ジビエを食べよう！」 ～「九州栄養福祉大学生レシピ考案」の試食イベントを開催！～

ジビエとは、フランス語で、狩猟で捕獲した野生鳥獣の肉や料理のことです。野生鳥獣の被害防止対策により、野生鳥獣の捕獲数が年々増加する中で、これを地域資源としてとらえ、野生鳥獣肉をジビエとして有効に活用する取組が広がっています。しかし、一般的にまだなじみが薄いため、家庭で食べる機会はほとんどありません。

そこで今回、九州栄養福祉大学(小倉北区到津)に協力いただき、家庭でできるイノシシ肉を使った料理レシピを学生が考案しました。

総合農事センターで開催される「農林水産 Festival」で試食をおこない、市民の皆様にジビエを知っていただくイベントを開催します。

ぜひ取材方よろしくお願ひ致します。

記

北九州の“美味しい”を食べてくそう！！

農林水産 Festival

In 花農丘公園

日時 2023年11月25日(土)～26日(日)
10:00 ▶ 16:00

場所 花農丘公園 北九州市立総合農事センター

農業コーナー
市内で採れた新鮮な野菜
や花苗の販売

畜産コーナー
卸直営“肉のはるやま”
国産肉販売

水産コーナー
昔前一軒社鱈や、干物海産
物の販売

マルシェコーナー
おしゃれなハンドメイド雑貨
や美味しいおやつ販売

無料ふるまい
※無くなるのでお急ぎください

九州栄養福祉大学レシピ考案
ジビエメンチカツ

本館にて、シルバニアファミリーの再販中！

Sylvanian Families

※出品内容は変更となる可能性があります。

花農丘公園 北九州市立総合農事センター

- 1 日時 令和5年11月25日(土) 10時～15時
- 2 場所 総合農事センター(花農丘公園)
展示ホール

- 3 内容
(1)学生によるレシピの紹介
①10:30～ ②11:30～ ③12:30～
(2)ジビエの試食(限定500食)

- 4 協力 九州栄養福祉大学
(SDGs 研究会qA、小野坂尻ゼミ)
ワールドミクニ共同事業体
(農事センター指定管理者)

※当日の取材は直接展示ホールにお越しください。

問い合わせ先
産業経済局鳥獣被害対策課
電話 093-582-2269
担当 (課長)柳川 (係長)三瀬