

# ジビエ SDGs

# “山くじら”レシピを開発しよう!

## プログラム紹介

“山くじら”とはイノシシ肉です。

島根県美郷町では農作物の獣害対策として捕獲したイノシシを適切に処理し、この臭みがなく上質な肉を山くじら肉と名付けています。一方、日本でのジビエ利用率はまだまだ低く、その活用方法を創出することはSDGsにおいて重要です。



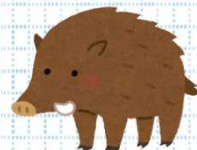
地方の先進的な取り組みを学ぶとともに、  
新しい“山くじら”**レシピを開発**してジビエの観点からSDGsに貢献してみませんか??

※本プログラムに参加すると本学入学後に単位認定が可能です。

## プログラムスケジュール

・8/21 (月) 13時~17時 「美郷町の取り組みについて学ぶ」  
「山くじらを知る：試食」

・8/25 (金) 13時~17時 「山くじらレシピ考案」



・8/30 (水) 13時~17時 「山くじらレシピ プレゼン」  
「ジビエ料理コンテスト応募の準備」

プログラムの最終目標として、  
農林水産省による「ジビエ料理コンテスト」一般・学生部門にチャレンジ!

## 場所

麻布大学 (最寄り駅: JR横浜線 矢部駅)

〒252-5201 神奈川県相模原市中央区淵野辺1-17-71

申し込みは  
こちらから▶



お問い合わせ先

麻布大学 教務課

Tel : 042-754-7111 (代)

Email : kyomu@azabu-u.ac.jp

