

食育ジビエ工会

ジビエから恵みへ。里山と食の未来を知る。

日時：2026年2月25日（水）

時間：9:30～15:00 (受付) 9:00～9:30

場所：浜松市立 青少年の家

費用：学生 2,000円 一般 5,000円

※ジビエ解体見学会、ジビエ食事代込み

プログラム：

ジビエ講話「山里とジビエの未来について」

ジビエ（鹿）大バラシ見学

シェフたちと食べるジビエBBQ



お申し込み QR



会場には駐車場のご用意がございません。ご来場の際は、公共交通機関をご利用くださいますようお願いいたします。路線バスでお越しの方は、「青少年の家入口」「谷田口橋」「住吉町」各バス停がご利用いただけます。（いずれも浜松駅より出発）

詳しい時刻やルートは、青少年の家公式サイト「アクセス」ページをご覧ください。

主催：全日本司厨士協会関東総合地方本部静岡県本部西部支部



<協賛企業様>

株式会社フレッシュ青果、株式会社海老仙、株式会社いちまる、
キーコーヒー株式会社、高瀬物産株式会社、尾家産業株式会社、
日本食研株式会社、浜松米穀株式会社

※順不同 2025年11月7日現在

なぜ今、ジビエを知り、学ぶ必要があるのか？

この度、私ども司厨士協会では、地域の持続可能な食文化の発展と次世代を担う若手料理人の育成と地域の料理人・企業関係者との新たな連携とネットワークづくりを目的として、「食育ジビエ会」を開催いたします。本イベントは、浜松を中心とした地域の食材や野生鳥獣（ジビエ）を活用し、プロのシェフ、学生、食の関係者が一堂に会し、実践的な学びと交流を深める体験型【交流】イベント（バーベキュー形式）です。

イベント概要

開催予定日：2026年2月25日（水）

会 場：浜松市立 青少年の家 住所：浜松市中央区住吉4丁目23-1

主 催：一般社団法人 全日本司厨士協会関東総合地方本部静岡県本部西部支部

参加者：約100名（※昨年度内訳：シェフ20名、調理関係者20名、学生50名、一般参加者10名）

主な内容：鹿肉の解体実演、浜松ジビエの講話、調理体験・試食交流、地域食材の紹介等

イベントの目的

- ・地域食材・食文化への理解と価値の向上
- ・ジビエの利活用による持続可能な地域づくり
- ・若手シェフ・調理学生との育成と出逢いの場の創出
- ・地域の料理人・企業関係者との新たな連携とネットワークづくり
- ・出会いの価値を実感できる実践型交流イベントとして

講師紹介



ジビエ工房ジミート
代表 高林 麻里 氏



環境カウンセラー
(一社)和ハーブ協会顧問
森林健康経営協会理事
桑鶴 博宣 氏

環境アセスメントを中心とした自然環境調査
全国各地での森林調査、
森林におけるシカ被害等の実態把握調査
(林野庁、環境省委託業務)
公園、街路樹等の樹木調査、再整備計画の策定
森林における整備計画、利活用計画の策定
中山間地の人口減少問題に関する講演
食品の安全性に関する講演会講師
自然観察会の講師
自生植物の利活用に関する講習会の講師

当日スケジュール（予定）

- 9:00～ 受付
9:30～ オープニングセレモニー
10:00～ ジビエ講話（桑鶴 博宣 氏）
11:00～ 鹿の大バラシ見学（高林 麻里 氏）
12:00～ シェフたちと食べるジビエBBQ
～15:00 クロージング

プログラム（予定）

- ジビエ講話 山里とジビエの未来について
鹿の大バラシ見学
シェフたちと食べるジビエBBQ