

調理
実習

香りも味も格別!! 極上ジビエのうまさ体験講座

講座について

【講師】鈴木 耕太（食物栄養科 准教授, 管理栄養士, 専門調理師・調理技能士）
鈴木 里菜（食物栄養科 特任助手, 栄養士）

【概要】山梨の豊かな自然が育んだ川魚や鹿肉、イノシシ肉、旬の野菜、きのこを使い、素材本来の香りと旨味を最大限に引き出す「極上のジビエ料理」を体験する講座です。香りを引き立て、肉質を活かすための下処理や火入れの技法を学びながら、山梨ならではの里山食材を組み合わせた料理に挑戦します。調理のプロとともに、ジビエの奥深い味わいと調理の楽しさを体感できる、おいしく実践的なプログラムです。



開催日時 2027年2月20日（土）10時00分～13時30分（9時30分受付）

申込期間 2026年9月7日（月）～2027年2月5日（金）（申込締切：13時）

場所 山梨学院短期大学 51号館2階 51-204調理実習室

定員 対面形式：30名 材料費：1,800円

交通 電車：JR中央本線「酒折駅」下車、徒歩3分
バス：山梨交通バスまたは富士急行バスを利用し、「山梨学院大学」下車
お車：山梨学院「グリーン駐車場P2」をご利用ください

その他 本講座では、参加者の皆さまに調理実習を行っていただきます。
エプロン・三角巾などをご準備のうえ、ご参加ください。

お申込み＆お問い合わせ

 山梨学院短期大学
YAMANASHI GAKUIN JUNIOR COLLEGE

〒400-8575 山梨県甲府市酒折2-4-5

TEL：055-224-1400（平日 9:00～17:30）

FAX：055-224-1396

ウェブページURL：

<https://www.ygjc.ac.jp/region/event/openlecture-2026-f03/>

（QRコードからもアクセス可）

主催：山梨学院短期大学 地域連携研究センター

ウェブページ

