

＜ 資 料 提 供 ＞  
令和 4 年 2 月 2 日（水）  
農 林 水 産 部 里 山 振 興 室  
担当者：池、宮本、吉本、白後  
電話 076-225-1631(内4644)

## 里山里海オンライン体験教室の開催について

本県の里山里海の利用・保全の大切さや、里山里海の恵みを県民の皆様にご存知いただくため、ジビエ（イノシシ肉）を使った料理教室と、志賀町の桜貝を使った工作体験教室を、オンラインで開催します。

### 記

#### 1 開催概要

##### (1) ジビエ料理教室

- ・県産イノシシ肉を使ったジビエ料理の調理体験
- ・参加者は、オンラインを通じた講師の解説をもとに、家庭で手軽に調理

- ① 開催日時：令和4年3月13日（日）午前10時～12時
- ② 配信方法：Zoom（ライブ配信）※事前にアプリをインストール
- ③ 定 員：10組（先着順）
- ④ メニュー：イノシシ肉の煮込みハンバーグ
- ⑤ 講 師：點田 賢司氏（いしかわジビエ利用促進研究会トータルアドバイザー）
- ⑥ 参 加 料：無料
- ⑦ そ の 他：料理に必要な材料のうち、イノシシ肉は事前に事務局から参加者へ送付。その他の材料（別紙参照）は、参加者が各自用意

##### (2) 「ふるさとの匠」体験教室

- ・志賀町の増穂浦で採れた桜貝を使った工作体験
- ・参加者は、オンラインを通じた講師の解説をもとに、家庭で手軽に工作

- ① 開催日時：令和4年3月20日（日）午前11時～12時
- ② 配信方法：Zoom（ライブ配信）※事前にアプリをインストール
- ③ 定 員：10組（先着順）
- ④ 内 容：桜貝を使ったフォトフレームづくり
- ⑤ 講 師：濱口 初美氏（ふるさとの匠）、美 智紀氏（ふるさとの匠）
- ⑥ 参 加 料：無料
- ⑦ そ の 他：工作に必要な材料は、事前に事務局から参加者へ送付

#### 2 申し込み

##### (1) 方法

氏名、年齢、電話番号、住所を記入のうえ、メールにてお申し込み下さい  
宛先：satoyama@pref.ishikawa.lg.jp

(2) 締切：令和4年2月28日（月）

(3) 問い合わせ：いしかわり山づくり推進協議会事務局（石川県農林水産部里山振興室内）  
TEL 076-225-1631

#### 3 募集期間 令和4年2月2日（水）～2月28日（月）



# ジビエ料理教室

【講師】

フランス料理「シャンタル」元オーナー

いしかわジビエ利用促進研究会トータルアドバイザー 点田 賢司氏

## ～イノシシ肉を使ったふっくら煮込みハンバーグ 醤油を使ってるのにデミグラスソース?～

※料理に必要な材料のうち、イノシシ肉のみ参加者に事前にお送りします

※イノシシ肉以外の材料は参加者ご自身でご用意ください

オンラインを通じた講師の解説をもとに、ジビエ料理を作ります！

【開催日時】 令和4年3月13日(日)午前10時～12時

【配信方法】 Zoom(ライブ配信)



### ハンバーグの分量(7人前)

- |                   |              |                |
|-------------------|--------------|----------------|
| ・イノシシ挽肉(600g)     | ・コショウ(少々)    | ・酢(10cc)       |
| ・玉ねぎ(みじん切り)(200g) | ・ナツメグ(少々)    | ・ケチャップ(30cc)   |
| ・食パン(白い部分)(60g)   | ・オリーブオイル(少々) | ・トマト缶(15g)     |
| ・牛乳(パンが浸る程度)      | ・水(200cc)    | ・ウスターソース(10cc) |
| ・ニンニク(みじん切り)(10g) | ・濃口醤油(20cc)  | ・水溶き片栗粉(少々)    |
| ・卵(1.5個)          | ・みりん(40cc)   | ・酒orワイン(200cc) |
| ・塩(5g)            | ・酒(40cc)     | ※ハンバーグを蒸す時     |
| ・生クリーム(25cc)      | ・バター(15g)    | ・ポン酢(10cc)     |

# 「ふるさとの匠」体験教室



【講師】

「ふるさとの匠」 濱口 初美氏  
「ふるさとの匠」 美 智紀氏

## ～ フォトフレームで貝がらアート制作 ～ 増穂浦海岸に打ち寄せられた桜貝で アートを作ろう！

※工作に必要な材料は、事前に参加者の方にお送りします

オンラインを通じた「ふるさとの匠」の解説をもとに、  
桜貝を使った貝がらアートを作ります！

【開催日時】 令和4年3月20日(日) 午前11時～12時

【配信方法】 Zoom(ライブ配信)

～「ふるさとの匠」とは～

石川県では、地域の農林漁業に関する優れた技能を有した方を「ふるさとの匠」として認定しています。

