

種子島特産品開発センター

「きらり」通信

VOL.12 平成30年3月号

桜も咲き始め、春の訪れを感じる季節となりました。

今回のきらり通信では2月22日に開催されたセミナーの様子とジビエについてご紹介したいと思います。

セミナー開催

2月22日種子島特産品開発センターきらりにおいてセミナーを開催しました。講師として山下政統先生をお迎えし、

- 「新しい食品表示基準について」
- 「種子島の山野草・薬草の効能と薬膳料理・弁当の開発
および機能性食品表示への展開」

という二つのテーマで講演をしていただきました。

食品表示の講習では、実際の商品を手に取り説明を聞くことで、分かりやすく学ぶことができました。二つ目の薬草の講習は興味をお持ちの方が多く、質問も多数飛び交いととても充実した講習になりました。その後の薬膳料理の試食会では、種子島の食材を使った薬膳弁当の見本の展示や試食も行い、参加者の皆さんはとても満足された様子でした。



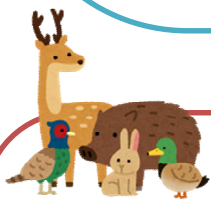
薬膳弁当

また、地域おこし協力隊(特産品担当)による「月桃を活用した特産品づくり」

の活動報告も行われ、今までの集大成として

これまでの成果と、月桃の特産品としての可能性を分かりやすく実践的に発表しました。

地域おこし協力隊(国上担当)に撮影・編集の協力をもらい作り上げた「羽島さんの島バナナムービー」も上映し、素敵な映像をご覧いただくことができました。今後 Facebook や youtube でも公開する予定ですので、詳細が決まりましたらお知らせします！



ジビエってなに？

ジビエとは狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉を意味する言葉(フランス語)で、ヨーロッパでは貴族の伝統料理として古くから発展してきた食文化です。

日本では野生鳥獣が増えすぎてしまい、農作物を食べたり田畑を荒らしたりして大きな問題になっています。捕獲されたほとんどの命が廃棄処分されている現状を変え、食肉として有効活用を図る方向へと変わってきています。

1月25～27日鹿児島市を中心に日本ジビエサミットが、1月28日には西之表市でシカ利活用研修会が開催され、多くの参加者がジビエについて学びました。鹿の被害が多い種子島。今後のジビエの可能性を探る良い機会になりました。



お知らせ

特産品開発センターきらりは個人やグループなどどなたでもご利用できます。お気軽にお問合せ下さい(^▽^)/

問合せ先: 西之表市西之表 16314-12

☎ : 0997-22-2009(又は経済観光課 22-1111)

✉ : tanegashimakirari@po5.synapse.ne.jp

種子島特産品開発センターきらり

(種子島産婦人科医院裏)

担当: 牧

