

開催日 1/18 SAT

OPEN 11:00 15:00

予約制 参加費 無料

会場:横浜市開港記念会館 1F-2F

→なとみらい線「日本大通り駅」1番出口から徒歩1分 製造品

住所: 横浜市中区本町1丁目6番地 詳しくは公式サイト▶ □ 2015



## ∖参加のお申し込みはこちら /

## 本イベントは事前登録が必要です!

ぜひ、ご家族やお友だち家族を誘ってご参 加ください♪ 事前登録後、もし参加ができ なくなった場合は、info@child-rin.com までご連絡いただけると助かります。



主催:ジビエト(株式会社テレビ東京コミュニケーションズ) 企画運営:NPO法人チルドリン/株式会社リバティ・ハート 運営協力:株式会社Woo-By.Style、Nori Foods、

定当mが、株式芸社 Woorby.3tylet Notif Foods、 さとやまハンター合同会社 〈お願い〉●ベビーカーでもご入場いただけますが、スムーズに入れるよう スリングや抱っこ紐でご来場くださると嬉しいです。●飲食は決められた場 所でお願いいたします。●貴重品等の紛失・置き忘れにはご注意ください。

## 「ジビエ」を楽しく学ぶ×試食体験

「ジビエ」とはフランス語で、狩猟で捕獲した鹿や猪など 野生の獣や鳥の肉のことです。日本でも食文化のひとつとして伝統的に 受け継がれてきました。そんな「ジビエ」を、ホームバレンタインパーティーに 一品加えてみませんか? 子どもたちと一緒に楽しく学べるワークショップや ステージコンテンツで、「ジビエ」を身近に楽しめるヒントを探しましょう♪













学びのステージ 「小田原の新しい ジビエのかたち」 アップサイクルブランド Recovery and Reload 代表 宮本 亮さん 捕獲、解体、ジビエ料理担当 栗原 すみれさん



「昔から 日本に暮らす 動物たち」 鹿解体師/ジビエ料理人 イラストレーター/保育士 鵜沼 明香里さん





ジビエと SDGs

ジビエはグルメとして脚光を浴びる一方、農作物の被害防止の面からも注目されています。捕獲した野生 鳥獣を「害獣」として処分するのではなく、食材として利用すること、皮革等その他の部分も無駄なく活用 することは、廃棄物を減らすことができて、食料確保にもつながり、SDGs目標にも貢献できるんです!



