第5回シンポジウムと体験講座 手作りジャムに挑戦 シカ肉でハム作りに挑戦

日時:平成25年12月18日(水) 13:30~16:30

場所:信州大学農学部 30番教室

シンポジウム

開会(13:30~13:45)

機構長挨拶

向山 孝一氏(KOA株式会社代表取締役会長)

講演(13:45~16:00)

演題1「シカ肉と豚肉を用いたハム作り」

大谷 元 氏(機構専務理事・信州大学農学部副学部

演題2 「リンゴとブルーベリーを用いたジャム製造」

中村 篤 氏(信州大学農学部 技術専門職員)

演題3 「少量多品種生産と加工原料の地元との取り組み」

河原 誠一 氏(株式会社サンクゼール 品質保証部)

演題4 「鹿一頭の有効利用の可能性」

長谷部 晃 氏(ざんざ亭代表)

質疑応答(16:00~16:30)

交流会(16:45~18:00) 会場 信州大学農学部 生協食堂 参加費2,000円

※ざんざ亭鹿料理の試食もあります

実習と試食会 体験講座

手作りジャム体験講座

要申込

- ●日時 平成26年1月10日(金)
- 午後1時~3時 ●会場 信州大学農学部農場加工室
- ●定員 10名程度(参加希望者多数の場合は抽選)
- ●参加費 1,000円 /申込期限12月10日(火)
- ★参加希望者は12/18のシンポジウムに参加出来る方に限 らせて頂きます。
- シカ肉でハム作り体験講座
- ●日時 平成26年1月9日(木)13時~16時(塩せき) 及び1月16日(木)13時~19時(加工と試食)
- 信州大学農学部農場加工室 ●会場
- 10名程度(参加希望者多数の場合は抽選 ●定員
- ●参加費 2.000円/申込期限12月10日(火)
- ★参加希望者は上記2日間と12/18のシンポジウムに参加 出来る方に限らせて頂きます。

終了後試食会を行います

主催: 伊那谷アグリイノベーション推進機構

お問い合せ: 伊那谷アグリイノベーション推進機構

信州大学農学部内

TEL: 0265-77-1523 FAX: 0265-77-1647

E-mail: hnogami@shinshu-u.ac.jp

「長野県地域発元気づくり支援金活用事業」