



平成 28 年 2 月 15 日

報道関係者各位

シカだらけの日本列島を女子大生が救う！？

『エコしかクッキング』開催

近年、地球温暖化や、シカの天敵であるニホンオオカミの絶滅、人間のライフスタイルの変化（里山環境の変化、農林業の変化、狩猟者の減少・高齢化）などが影響し、全国的にシカの頭数が増加、日本列島はシカ被害に悩まされています。

そこで、その現状を救うべく立ち上がった本学の学生たちの自由参加型学習グループ「京しかミーツ」が主催の『エコしかクッキング』を開催いたします。

当日は、本学の地域連携推進センター長 高野拓樹 准教授による環境ミニセミナーと、鹿肉を使用した料理講習会を行います。報道各社におかれましては、ぜひ取材いただきますようお願い申し上げます。

「京しかミーツ」は『平成 27 年度右京区まちづくり支援制度』に採択された取り組み団体で、害獣として駆除された鹿の利活用を目的として、「女子大生が考える鹿肉の普及活動」をテーマに環境学習や鹿肉普及促進を目標として日々活動をしています。

『エコしかクッキング』

■概 要

日 時：平成 28 年 2 月 27 日（土）13：00～15：00

場 所：本学 6 号館 1F 第 2 食物実習室

持ち物：エプロン・三角巾・手ふきタオル・筆記具

参加費：2,000 円（事前振込）

主 催：京しかミーツ（本学）

協 賛：尾家産業株式会社、エム・シーシー食品株式会社

●ミニセミナー「日本はシカでいっぱい」

時間：13：05～13：30

内容：シカがどれほどの割合で増加し、私たちの生活にどのような影響をおよぼしているのかについての環境セミナーです。

講師：高野 拓樹（地域連携推進センター長・本学 キャリア形成学科 准教授）

●料理講習会「おいしかヘルシークッキング」

時間：13：30～15：00

講師：藤本 喜寛氏（本学 短期大学部 客員教授・FUJIMOTO フードプランニング代表・FUJIMOTO キッチンスタジオ主宰）

調理メニュー：

- 1) 鹿肉の八幡巻き（和風）
- 2) 鹿肉のストロガノフ バターライス添え（フレンチ）
- 3) 鹿肉のチンジャオ・ロウ・スー（中華）

=====

※要申し込み（先着 32 名）申し込み受け付け：2 月 19 日（金）まで

詳細は 2 枚目のチラシをご確認ください。

< 取材に関するお問い合わせ > 京都光華女子大学／短期大学部 入試広報部 担当：吉岡
[TEL] 075-312-1899 [FAX] 075-312-5594 [E-mail] hkk@mail.koka.ac.jp

【大学公式HP】 <http://www.koka.ac.jp/>
