



平成 30 年 2 月 6 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！？ 料理講習会『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」が料理講習会『エコしかクッキング』を開催いたします。

当日は、鹿被害が深刻な右京区京北町から講師に招いた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 29 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 30 年 2 月 17 日（土）15：00～18：00

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：3,000 円（事前振込）

定 員：32 名（先着順）

締 切：2 月 9 日（金）

主 催：京しかミーツ（本学）

●ミニセミナー「シカビジネスを京北から」

講師：京都市右京区役所副区長・京北出張所長 金子宣幸氏

●料理講習会「おいしかヘルシークッキング」

講師：丹波の野菜とシカ料理の専門店 無鹿 オーナー&シェフ

（株）葉山 代表取締役社長 鴻谷佳彦氏

調理メニュー：

- 1) 鹿もも肉の冷しゃぶ風サラダ
- 2) 鹿すじ肉のドリア
- 3) 鹿もも肉のこんがりハーブ焼き
- 4) 鹿ひき肉のソーセージ

※申込み方法

お電話、FAXまたはE-mailにて、①お名前、②住所・お電話番号、③年齢、④性別を以下お申込み先までお知らせください。

※お申込み先：京都光華女子大学 短期大学部 ライフデザイン学科コモンズ エコしかクッキング係

TEL：075-325-5403（月～金）9：00～18：00 FAX：075-325-5444

E-mail：life@mail.koka.ac.jp

<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：蔭山

[TEL] 075-325-5221 [FAX] 075-312-5594 [E-mail] hkk@mail.koka.ac.jp