

**京都光華女子大学 学生団体 「京しかミーツ」 主催**

平成30年度 右京区まちづくり支援制度認定事業

**鹿肉料理講習会『エコしかクッキング』開催！！**

京都光華女子大学（学長：一郷 正道）の学生団体「京しかミーツ（※）」は、京都市右京区京北地域で駆除された鹿を有効活用するため、「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活動（メニューコンテストや商品開発など）を行っています。

この度、「京しかミーツ」主催の鹿肉料理講習会「エコしかクッキング」を2月23日（土）に本学において開催いたします。

当日は、兵庫県丹波市にある鹿肉専門店「無鹿リゾート」のオーナー&シェフ 鴻谷 佳彦氏を講師としてお招きし、参加者の皆さんとともに鹿肉調理を体験する鹿肉料理講習、さらに猟師の方から直接お話をうかがい、鹿被害の現状についても考えます。

※「京しかミーツ」は、本学独自のラーニングコミュニティ「学Booo（まなぶー）」の学習グループの一つで、学科・学年の垣根を超え、鹿肉の普及活動に興味や関心を持つ学生たちが集い、教職員のサポートのもと活動を行っています。その取り組みは、平成30年度右京区まちづくり支援制度に採択されています。

報道各社におかれましては、ご多忙の折かと存じますが、本学の地域の課題解決に向けた取り組みについて、広くご案内・取材をご検討いただきますようお願い申し上げます。

記

**■ 京都光華女子大学 京しかミーツ主催 『エコしかクッキング』 ■**

- 【日 程】 2019年2月23日（土）15:00～18:00  
【場 所】 京都光華女子大学 6号館1階第2食物実習室（〒615-0882 京都市右京区西京極葛野町38）  
【内 容】 ①料理講習「おいしかヘルシークッキング」  
鴻谷 佳彦 氏（無鹿リゾート オーナー&シェフ株式会社葉山 代表取締役社長）  
メニュー ・鹿ミンチと豆のハンバーグ  
・鹿スジ肉のデミグラスシチュー  
・鹿肉と豆腐のつぶしサラダ  
②猟師さんのお話 岩浅 翔 氏  
【持ち物】 エプロン、三角巾、ハンドタオル、筆記用具  
【参加費】 3,000円（学生1,000円）  
【申し込み方法】 メール（[a-hamada@mail.koka.ac.jp](mailto:a-hamada@mail.koka.ac.jp)）にて ※2月15日締切 担当：濱田 明美 教授

「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 入学・広報センター 担当：橋詰

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