

## 事例

## 若手シェフへの技能の伝承

一般社団法人全日本司厨士協会

一般社団法人全日本司厨士協会では、若手シェフの育成は食文化の継承につながるものと考え、調理技術の向上を目的とした料理講習会や料理コンクールを全国各地で継続的に開催しています。

青森県本部では、令和3（2021）年6月に若手シェフを対象にした鴨肉のさばき方の講習会を開催し、ベテランシェフの指導により、ふだん扱う機会の少ない丸鴨をさばく実習を行いました。

また、ジビエの料理講習会を開催し、鹿や猪の解体から調理までを学ぶ機会を提供しています。東海地方本部では、令和3（2021）年9月に愛知県産のジビエを使った講習会を開催し、鹿の解体実演の後、フランス料理の技法を使った調理実習を行いました。捕獲した野生鳥獣を安全においしく調理することは、資源の有効活用であり、日本の美しい自然環境の保全にも関わります。

このように全日本司厨士協会では、調理師及び専門調理師の技能の伝承を通して、今後も食文化の継承のための活動を行い、日本の食文化を広く世に発信していきます。



鴨のさばき方の実習



ジビエの料理講習会にて  
鹿のロティ アルザス風  
ソース・ポワブラード 栗粉と茸のヌイユ

## 第6章

## 食文化の継承のための活動の支援等