

料理人編

— 長崎県内の食の本来価値をより専門的に学ぶ、料理人を対象とした体験型企画

ぶじとアロマを学ぶ

長崎鶴亀屋

料理人編 in 平戸・松浦

令和8年

2 / 24^(火) - 2 / 25^(水)

参加申込受付中

1日目：Green Peace 平戸ファクトリーにて勉強会 → 調理・クロストーク → 懇親会

2日目：ARUTAM 蒸留所（松浦市）見学・意見交換



主催 | 長崎県農林部農産加工流通課・長崎鶴亀屋（事務局 | 日々研究所株式会社）
企画・案内人 | 深田伸治・草野玲



長崎鮎色屋

料理人編 in 平戸・松浦

ジビエとアロマを学ぶ

本勉強会では、猪を中心としたジビエの手当て・止め刺し・解体処理について、実地で学びます。背景には、野生鳥獣問題と、それに向き合うための適切な個体処理の重要性があります。肉は魚と同じく、生きている間の手当てや止め刺し、その後の処理によって、臭みを抑え、熟成にも耐えうる食材へと変わります。

ほんの少しの知識と手間を惜しまないことが、食材の価値を大きく高めるのです。今回お世話になるジビエファクトリーさんは、施設・動線・処理の手際のいずれも非常に優れており、その現場そのものが学びの場となります。ここまで丁寧に見せていただき、学ばせていただく機会は貴重です。

そして2日目は、香りを料理表現の一部として捉え直す学びを ARUTAM 蒸留所さんにて実施します。野生植物や柑橘の皮、ハーブなどの素材から長崎の風土を蒸留する現場を訪れ、蒸留を見学・体感させていただきました。芳香蒸留水の試飲を通して料理やドリンクへの応用を探り、素材の背景にある物語を理解する視点を深めます。

料理人、漁師、猟師それぞれが、「知ること」「手をかけること」の積み重ねによって、長崎の食材をブランドへと育てていくこと。そしてそれが、個人の知的財産として蓄積されていくこと。その価値と可能性を、今回の勉強会を通して共有したいと考えています。

【概要】

日時：2026年2月24日(火)－25日(水)*

対象：料理人として活動されている方

集合場所：(株)Green Peace 平戸ファクトリー 加工所 (長崎県平戸市田平町下亀免 322-3)

参加費：材料費 2,000円 懇親会費 3,000円

(宿泊費は各自ご予約及びお支払いください。)

*24日(火)のみの参加も可能です。25日(水)のみの参加はできませんのでご了承ください。

【スケジュール】

1日目	2日目
9:30 (株)Green Peace 平戸ファクトリー 加工所 現地集合	9:30 ARUTAM 蒸留所 (松浦市) 現地集合
11:30 調理室へ移動 (平戸市未来創造館)	10:00 見学・意見交換
13:00 調理・クロストーク	13:00 解散
18:00 懇親会 (sumiya heritage hotel)	
21:00 1日目終了	