



- 受験生の皆様
- 在学生の皆様
- 卒業生の皆様
- 教職員専用

国際関係学部 ホーム > 新着情報 > 大学祭でジビエの模擬店 ー北海道まで仕入れの旅(特派員:こーや)

大学祭でジビエの模擬店 ー北海道まで仕入れの旅(特派員:こーや)

いいね! ツイート

【2020年1月20日】

昨秋、国際関係学部の1年生有志が、中部大学祭で「Selvaggina」という模擬店を出しました。私は主催の「こーや」です。自分たちの店では、ジビエという分野で模擬店に参加させていただき、かなり大変でしたがなんとか成功させることができました。お客様のとてもいい笑顔が拝見できたので、この上なく満足です。この記事では、出店するに至った経緯と過程、やってみてどうだったのかについて、お伝えできたらと思います。

まず、出店した理由についてです。個人的な話になりますが、私は高校時代に推薦が決まって、将来何がやりたいか、この先何をしたいか考える時間が、他のみんなよりとても多くありました。そして大学に入学し、友達もでき、ふと模擬店のことを思い出しました。「メンバー集めない」と思い、M君に「模擬店やってみない?」と聞いてみたところちょうど模擬店の募集期間だったらしく、M君に申請場所を教してもらいました。タイミングがドンピシャすぎて正直びっくりしました。すぐに募集期間が終わってしまいそうだったので、仲良くなった友達を片端から勧誘し、集まったのは11人。最低人数5人だったので、集められたときは頼もしく感じました。

次に、なぜジビエという分野を選んだのかです。理由は二つあって、単純に私がジビエという分野に挑戦してみたかったのと、大学祭で出せるメニューが限られていたことです。ジビエというと、知っている人もいれば知らない人もいる分野です。ジビエは健康によくて肌の美容にもいいとよく聞くのに、ファミレスや一般のお店ではなかなかお目にかかれません。私は现阶段でヨーロッパに興味があって、将来飲食店も出したいと考えているので、難しい食材の入手から調理までやってみたいと強く思いました。それとメニューが限られているという点に関しては、大学祭では衛生面への考慮からメニューに関する決まりごとがあります。それを見て、ものすごくありふれているものだと感じ、裏を取って面白いものはできないかと考えた結果、素材で面白くしようと考えジビエという結論に至りました。

次に準備で、どうやってそんな特殊な肉を手に入れたかです。終わってから一番多く聞かれた質問ですが、最初はやる気満々でジビエ肉をインターネットで調べましたが、結果的に模擬店で出す食材には高すぎました。そこで、自分はそのすぐグルメな叔父と物知りな祖父にアドバイスをもらおうと思い聞いたところ、祖父から高山にクマ牧場があると聞きました。そして高山の熊牧場に出向いたところ、なんとそこはふれあい牧場で、お肉を売るなんてもってのほかなところでした。ただ行っただけではもったいないので、子熊とふれあい、クマ牧場の人に聞いたところ、北海道と長野ならあるとアドバイスをいただけました。次に叔父に聞いたところ、北海道なら鹿肉が安く買えると聞いて、自分は北海道に行くことを決めました。交通費もかかるので、夏休み後半に東京に遊びに行くついでに羽田から新千歳空港まで行きました。値段交渉をしたところ、在庫をすべて買うという条件で半額で仕入れることができました。仕入れ先は企業秘密とさせていただけます。他の準備としては、テントやフライヤーのレンタルなどがありましたが、M君が調べてレンタル手続きまでやってくれたのでとても感謝しています。あとは、お店の飾りは私と祖父で作りました。



模擬店で展示した飾り



模擬店で展示した飾り

学祭の1日目、自分は仕込みで徹夜の状態でした。学祭では鹿肉のとて煮と熊肉と鴨肉の串カツを販売していましたが、1日目の午前ほど煮のみの予定でした。午前の分の商品を届けて寝ようと思ったら2時間近くで完売。串カツを作っている最中だったので、すぐに中断してとて煮を作りました。1日目の調理は、私一人で自分の家でやっていました。理由としては、ジビエの調理前は匂いがきつく、現地で調理するわけにはいかなかったため、誰かの家でやらなければなりません。誰にも迷惑をかけたくなかった私は、私一人で土台のものを作り、あとは温めるだけ揚げるだけにしようと思っていたのですが、とても仕事が間に合いませんでした。なんとか串カツまで作り上げて、1日目は大赤字。そして2日目、仕事を配分しようと思ったので、2日目はお昼までの分まで作ることができ大繁盛、

午後も配分よく作れて1日目の赤字に追いつきました。そして最終日、仕事も覚えみんな要領がよくなり最終日は大成功！いろんな先生方に来ていただき、お客様にも美味しかったといっただき、僕としてはこの上なくやりがいのある3日間でした！ジビエの臭み抜きは試作の時点でかなり苦労していたので、報われたように感じました。僕は3日間寝られませんでした頑張ってたよかったです。



模擬店



鹿肉のだて煮



熊肉と鴨肉の串カツ

最後に、今回模擬店を出させていっただき、とてもいい経験になりました。いろんな飲食店がどんな感じで仕入れをしているのかを知り、そして自分たちで作った料理を食べてもらって、美味しいとたくさんの人に言ってもらえる喜びを学ぶことができました。模擬店自体は2,000円くらいの利益でしたが、初日の赤字がなければもっといい成績がおさめられたかなと思います。今回、来年もやってほしいという声をたくさんいただきましたので、来年はリベンジできたらいいなと思います。今回の企画は、みんなで協力しなければ成功させられなかったと思うので、本当に協力してくれたみんなに感謝しています。この先も模擬店は出す予定です、頑張っていこうと思います。ありがとうございました！

メンバーの感想

「MS116君」

今回、初めて模擬店で飲食店を友達とやらせていただきました。機材やテントなどの予約と管理、材料調達、料理の仕込みの手伝いなど、初めてのことが多くとても良い経験になりました。始めは分からないことが多く、手当たり次第調べたり、トラブルが起こったりもありました。予算案作成や会場設営、串カツとどて煮という初挑戦の料理で不安に思うことが少しありましたが、協力し、大学祭をこのメンバーで無事に終えることができ、大変嬉しく思います。来年度以降、また模擬店をやらせていただく機会があれば、再び同じメンバーで違う料理の模擬店をやりたいです。

「K625さん」

今回、友人からお誘いをいただいて文化祭で模擬店を出店させていただきました。大学1年生ということもあり手探り状態ではありましたが、私は熱を出しながらも営業することができ、なんとか3日間を終えることができました。他の方のお店の営業人数と比較すると少ない人数だったので不安は確かにありました。しかし、一人一人が積極的に協力しあっていたので、私が予想していたよりもできていたと思います。入学して一年も経ってないのに、みんなで出店してやる程仲良くなることができ本当に嬉しく思います。もし、またこのメンバーで行うことができればやりたいと思います！

「KEI君」

今回は「ジビエ料理」といって、他の出店とは違った食べ物を提供したので、準備や仕込みのために時間と場所が必要でした。時間の面では、お店のメンバー3人ほど徹夜して、ジビエに使う鹿肉と熊肉の臭み抜きから、鴨肉も串に刺して食べやすいようにカットしたりと過程がとにかく大変でした。場所の面では、私が一人暮らしのため家を仕込みの場所として調べました。手間や時間はかかったけど、他の出店とは違ったものを提供していたことや、メンバーの呼びかけなどもあり、文化祭に来てくれた人が興味を示してくれたり、「美味しい」と直接言ってくれたことが達成感に繋がりました！

いいね！ ツイート



[交通アクセス](#) [キャンパスマップ](#) [お問い合わせ](#) [ご意見・ご感想](#) [サイトのご利用について](#) [個人情報保護方針](#)