

# ACON2023 プログラムガイド



プログラムNo.	B-4A		
プログラム名	解体チキン		
どんなことするの？	今回特別にオーダーした丸鶏を解体します（食材）。		
実施日時	16日 15:00~17:00(2.0時間)		
募集人員（各回）	6 人	最少催行人員（各回）	2 人
予約	あり・なし	最終受入時間（各回）	12:00
※このプログラムは <b>有料</b> ・ 無料 です。 参加費用として別途 <b>1000</b> 円が必要です。			

## 実施内容

- 1) 丸鶏を解体しよう！**  
ナイフを使い丸鶏（内蔵・羽はありません）を解体します。  
原則として、一人1羽を解体します。（おお！太っ腹！そしてドキドキ！）
- 2) 鶏の各部位について学ぼう！** （ええっ！ポンジリって1個しか無いのか！）  
解体の課程で、講師が部位について説明をしていきます。
- 3) 解体した鶏肉を使って料理をしてみよう！**  
A-CON2023のガイドラインの下、この日は食材の提供のみです。  
参加者ご自身で、鳥料理挑戦してみてください。
- 4) 衛生面・安全面・メンタル面について学ぼう！**  
指導者として、心がけなくてはならない事、伝えなくてはならない事を学習しましょう。
- 5) ナイフを研ぐ！** （レジェンドの指導付かも）  
チキン解体6年間の展開経験から、今年は皆さんにナイフを研いでもらいます。  
ある程度の指導付ですが、ナイフを極めたい方は Nice Guy!の方がおすすめ。



今年は・・・心静かに解体作業をいたします。  
諸行無常の先に見えてくるものは果たして何なのか？  
それとも、切れないナイフで四苦八苦し肉を切り裂いて終わるのか？  
それは、あなた次第です。

持ち物	実施場所
<ul style="list-style-type: none"> <li>作業用手袋（野外炊事用・・・軍手等）</li> <li>タオル（このプログラム専用1枚ご用意下さい）</li> <li>水筒 ・ 雨具 ・ ライト</li> <li>ナイフ（指導者はやはりナイフ） 刃渡り10センチ以上のフォールディングナイフまたはシースナイフ</li> </ul> <div style="text-align: right; color: red; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">             ここ重要！  </div>	<p>施設配置図</p>
<h3>服装・留意点</h3>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>汚れてもいい服装でお越し下さい。</li> <li>チーフを着用して下さい。</li> <li></li> </ul>	
<h3>特記事項&amp;こもれびカフェで事前にやっておける事</h3> <ul style="list-style-type: none"> <li>準備物等で無いものについては、インフォメーションにご相談ください。</li> <li>ナイフが切れないと話になりません。ある程度切れるように研いでおきましょう。</li> </ul>	