

# ジビエの“知りたい”教えます

安全で美味しいジビエが流通・提供されるには、捕獲から解体処理・流通・調理までサプライチェーンに関わるすべての人が正しい取り扱い知識を持って取り組むことが重要です。ジビエ取り扱いの基礎知識を一から学ぶ2日間です。

- ガイドラインに基づいた衛生的な解体方法とは？
- ジビエに関わる制度・法律って??
- 地元のジビエを活用したい!
- ジビエの処理施設を建てるには??
- ジビエ料理の正しい調理方法を知りたい!
- 国産ジビエ認証って??
- ジビエの衛生管理とは?
- とりあえずジビエについて学びたい。
- 食肉処理施設の洗浄剤・消毒剤の保管方法って?? などなど…!

## 参加者募集!

全会場 2 日間催 受けたい講座を選んで申込!

### 【定員】

1 日目: 解体講習 20 名 / 2 日目: 1 講座 50 名

### 【費用】

1 日目 解体処理講習 & ジビエ処理施設の洗浄・消毒の基礎 5,000 円  
2 日目 座学 2,000 円\*  
\*1 日目参加された方は 2 日目の参加費が無料になります。

10/2 (水)-3 (木) 埼玉会場  
11/13 (水)-14 (木) 岩手会場  
12/19 (木)-20 (金) 熊本会場  
1/16 (木)-17 (金) 和歌山会場

※お申し込み方法、セミナー内容、会場の詳細については裏面をご覧ください。

自治体関係者・食肉処理施設従事者・食品衛生監視員・猟友会関係者向け



詳細・申込み

令和 6 年度

# 地域に向けた ジビエ基礎知識セミナー

※本セミナーは、農林水産省「令和6年度鳥獣利用推進支援事業(利活用推進)」により開催するものです。

各会場 2 日目に企業展示ブース & 国産ジビエ認証制度相談コーナー開設

主催: 一般社団法人日本ジビエ振興協会 共催: 岩手県 後援: 埼玉県, 熊本県, 和歌山県 ※共催・後援は各県各会場のものになります。

## PROGRAM セミナー詳細

### DAY 1

#### 13:00 - 14:20 PROGRAM 1.

##### 解体処理講習（実演）

講師：【埼玉・岩手会場】信州富士見高原ファーム 戸井口 裕貴 氏  
【熊本・和歌山会場】わかさ29工房 今堀 敦司 氏

#### 14:20 - 15:00 PROGRAM 2.

##### ジビエ処理施設の洗浄・消毒の基礎（実演）

講師：セッツ株式会社 村上 拓 氏

#### <情報交換会>

18:00～ 詳細はHPをご覧ください。

### DAY 2

#### 9:40 OPENING

#### 9:50 - 10:20 PROGRAM 1.

##### 食肉処理施設運営の現状と課題

講師：【埼玉・岩手会場】信州富士見高原ファーム 戸井口 裕貴 氏  
【熊本・和歌山会場】わかさ29工房 河戸 建樹 氏

#### 10:30 - 11:15 PROGRAM 2.

##### イノシシ・シカの捕獲から解体処理における衛生管理方法

講師：日本大学生物資源科学部獣医学科教授 壁谷 英則 氏

#### 11:25 - 11:50 PROGRAM 3.

##### 国産ジビエ認証制度の概要

講師：日本ジビエ振興協会 鮎澤 廉

#### 11:50 - 12:50 LUNCH

#### 12:50 - 13:35 PROGRAM 4.

##### ジビエ処理施設における洗浄・消毒と自主検査の基礎知識

講師：セッツ株式会社 村上 拓 氏

#### 13:45 - 14:30 PROGRAM 5.

##### ジビエ料理の魅力と特徴、調理のポイント

講師：日本ジビエ振興協会 代表理事 藤木 徳彦

#### 14:40 - 15:25 PROGRAM 6.

##### 流通サイドから見るジビエの魅力と課題

講師：【埼玉会場】株式会社久世 代表取締役社長 久世 真也 氏  
【岩手会場】株式会社STORY 代表取締役 潮 政彦 氏  
【和歌山会場】株式会社JR東日本クロスステーションフーズカンパニー 営業開発部 森 大祐 氏 / 外食事業部 権田 耕一 氏  
【熊本会場】三菱地所株式会社 担当部長 エリアマネジメント企画部 兼 新事業創造部 兼 中部支店 井上 成 氏

#### 15:30 CLOSING

#### 企業展示ブース&国産ジビエ認証制度相談コーナー

9:00～16:00 ※出展者情報は、順次ジビエ協サイトにのご案内します。

## VENUE 会場のご案内

### 10/2-3 埼玉会場

1日目 10月2日(水)

#### 埼玉スタジアム



埼玉県さいたま市緑区  
美園 2-1  
TEL: 048-812-2002

2日目 10月3日(木)

#### 埼玉会館



埼玉県さいたま市  
浦和区高砂 3-1-4  
TEL: 048-829-2471

### 11/13-14 岩手会場

1日目 11月13日(水)

#### ツガワ未来館アピオ



岩手県滝沢市  
滝沢字砂込 389-20  
TEL: 019-688-2000

2日目 11月14日(木)

#### マリオス



岩手県盛岡市  
盛岡駅西通二丁目 9-1  
TEL: 019-621-5000

### 12/19-20 熊本会場

1日目 12月19日(水)、12月20日(金) と 2日目

#### グランメッセ熊本



熊本県上益城郡  
益城町福富 1010  
TEL: 096-286-8000

※各会場のアクセス情報はQRコードのリンク先でご確認ください。

### 1/16-17 和歌山会場

1日目 1月16日(水)

#### 和歌山城砂の丸広場



和歌山県和歌山市  
一番丁  
TEL: 073-435-1044

2日目 1月17日(金)

#### 和歌山城ホール



和歌山県和歌山市  
七番丁 25 番地の 1  
TEL: 073-432-1212

## TARGET セミナーの対象

- 自治体関係者 ● 食肉処理施設従事者
  - 食品衛生監視員 ● 猟友会関係者
- その他ジビエ、ジビエビジネスに興味のある方

## FEE 参加費

- 1日目 解体処理講習&ジビエ処理施設の洗浄・消毒の基礎 5,000円
  - 2日目 座学 2,000円\*
- ※1日目参加された方は2日目の参加費が無料になります。

## APPLICATION お申し込み

#### ◆お申し込み期限

開催日2週間前までにお申し込みください。お申込み後、1週間以内に参加費をお振込みください。1週間以内にお振込みがない場合、お申込みが無効となりますので、ご注意ください。

#### ◆日本ジビエ振興協会 特設ページ専用フォームからお申し込み

[https://www.gibier.or.jp/event\\_past/basic-knowledge-seminar/](https://www.gibier.or.jp/event_past/basic-knowledge-seminar/)  
QRコードで読み込むか上記URLにアクセスし、必要事項を記入のうえお申し込みください。

#### ◆メールにてお申し込み

メール本文に①氏名②ご所属(団体・部署)③電話番号④メールアドレス⑤お住まいの都道府県⑥参加希望の会場、受講希望の講座名⑦情報交換会の参加可否⑧請求書と領収書の要否(宛名等希望がある場合はその旨ご記載ください)を記載し、セミナー事務局 [seminar@gibier.or.jp](mailto:seminar@gibier.or.jp) 宛に送信してください。

※複数名をまとめてお申込みの場合参加者全員分の記載をお願いいたします。

#### ◆参加費のお支払い方法

原則前払いになります。お申込みから1週間以内にお振込みください。1週間以内にお振込みがない場合、お申込みが無効となります(自治体の参加者で左記お振込みが困難な場合はご相談下さい)。無料のキャンセル期限は開催日の1週間前までになります。期限を過ぎると返金できませんのでご注意ください。お振込み先や注意事項につきましては、HPをご確認ください。

## INQUIRY お問い合わせ

一般社団法人日本ジビエ振興協会 事務局  
担当：林七海 メール：[seminar@gibier.or.jp](mailto:seminar@gibier.or.jp)

※チラシのデータはHPよりダウンロードいただけます。

