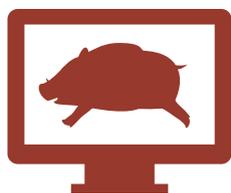


受講費無料

ジビエ オンライン セミナー

eラーニングでいつでもどこでも、ジビエを学べる！



ジビエの捕獲・解体・流通・消費に至るまでの最新情報をお伝えするセミナーです。すべてのプログラムをオンライン上でいつでもどこでも、パソコンやスマートフォン、タブレットで受講いただけます。

目的に合わせて、2コースをご用意！

(A) ジビエ総合セミナー

捕獲現場での注意すべきポイントといった川上側の知識から、処理施設での衛生管理といった川中の知識、ジビエ利活用に取り組む民間企業の川下側の取り組みなど、最新のジビエ業界の情報を幅広くお伝えするセミナーです。

(B) ジビエ探求セミナー

処理施設での衛生管理、解体、調理に特化した、より実践的な内容をお伝えするセミナーです。

※各プログラム詳細は裏面をご覧ください。

《お申込みについて》

日本ジビエ振興協会 HP 内の「ジビエオンラインセミナー」専用お申込みフォームよりお申込みください。

日本ジビエ振興協会
HP はこちら！→



<https://www.gibier.or.jp/onlineseminar2020/>

《受講の流れ》

- ① 日本ジビエ振興協会 HP よりお申込み
- ② お申し込み後、事務局よりメールにてお送りする ID とパスワードで専用ページにログイン
- ③ 視聴したいセミナーを選び、受講開始！

《注意事項》

- 受講期間は令和 3 年 3 月 21 日までを予定しております。それ以降は受講ができなくなりますので、ご注意下さい。
- 通信環境の良好な状態での受講をお願いいたします。

1 「安心・安全に野生鳥獣を食べるために」

講師：麻布大学名誉教授 押田 敏雄 氏

シカやイノシシはハンターによって狩猟されます。その肉は適正に処理調理され、食卓に上がります。ここで安心・安全に野生鳥獣(シカ、イノシシ)を食べるためにはどうしたら良いのかについて、お話いたします。

2 「解体処理のポイント」

講師：株式会社 信州富士見高原ファーム 戸井口 裕貴 氏

国産ジビエ認証取得施設での解体処理の映像を交え、剥皮、内蔵摘出などのポイントごとに解説します。

3-1 「HACCP に取組む前に～食肉処理施設での一般衛生管理について」

3-2 「食肉処理施設での HACCP の考え方に基づいた衛生管理について」

講師：一般社団法人日本ジビエ振興協会 国産ジビエ認証審査員 菅 衣代 氏

2021年6月から、ジビエ処理施設でも「HACCPの考え方に沿った衛生管理」が義務化となるにあたっての対応方法を解説します。

4 「国産ジビエ認証について」

講師：一般社団法人日本ジビエ振興協会 事務局長 鮎澤 廉

国産ジビエ認証制度の詳細を紹介するほか、審査のポイントとなる項目について、画像を交え詳しく解説します。

5 「ジビエの未来」

各業界がジビエをどう捉えているか、今後の展望や、ジビエ利活用に取り組む意義等をそれぞれの視点でお話します。

5-1 ジビエの未来「民間企業の連携によって見出すジビエの価値」

講師：農林中央金庫 オルタナティブ投資部 伊藤 良介 氏
クレジット投資部 近藤 弘子 氏
食農営業本部 営業第二部 原 陽佑 氏
三菱地所株式会社 サステナビリティ推進部 長井 頼寛 氏

5-2 ジビエの未来「外食の現状と商品開発のヒント～ジビエ普及のヒントを探る」

講師：株式会社 日本食糧新聞社 取締役 日食外食レストラン新聞 編集長 岡安 秀一 氏

1-1 「食肉処理施設での衛生管理について 施設・設備の衛生管理」

食肉処理施設に必要な衛生管理の基本について、受け入れから解体処理までの手順に沿って解説します。

1-2 「食肉処理施設での衛生管理について 解体処理時の衛生管理」

厚生労働省のガイドラインに沿った衛生的な解体処理方法について解説します。

2-1 「枝肉の解体 国産ジビエ認証カットチャート」

講師：一般社団法人日本ジビエ振興協会 代表理事 藤木 徳彦

シカ・イノシシの枝肉を国産ジビエ認証のカットチャートに沿って捌く実演解説をします。

2-2 「部位の特徴を活かした調理法」

講師：一般社団法人日本ジビエ振興協会 代表理事 藤木 徳彦

各部位の特徴を活かしたおすすめ調理法とレシピを解説します。