

ジビエの“知りたい”教えます!

主催：一般社団法人日本ジビエ振興協会 共催：鹿児島県、宮城県大崎市 後援：石川県、静岡県、群馬県、広島県東広島市
※共催・後援は各県各会場のものになります。

食肉処理施設でジビエを取り扱う場合の衛生管理方法、ジビエに関する法律や制度、筋肉質なジビエを美味しく安全に調理する方法のほか、シカやイノシシの皮革や骨などの活用事例も紹介します。

(詳しくは裏面のプログラムをチェック!)

- 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??
- ジビエの利活用方法を知りたい!
- 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!

各回 40名 / 参加費無料

11/14 (火) 石川会場

11/20 (月) 静岡会場

11/28 (火) 鹿児島会場

11/29 (水) 広島会場

1/23 (火) 群馬会場

1/30 (火) 宮城会場

※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。

自治体のジビエ担当者・食肉処理施設従事者・食品衛生監視員向け・猫友会関係者向け



詳細・申込み

令和5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5年度鳥獣利活用推進支援事業（利活用推進）」により開催するものです。

ジビエカーの展示も同時開催!!

令和5年度

地域に向けた ジビエ基礎知識セミナー

PROGRAM 1日の流れ

10:30 OPENING

10:35 - 11:00 PROGRAM 1.

ジビエについて衛生管理に関わる法律、 制度について

なかなか学ぶことのできない、食品衛生法、厚生労働省のガイドライン等野生鳥獣の取扱いに関わる法律や制度、ジビエの流通・販売のルールについて解説します。

講師：日本ジビエ振興協会

11:00 - 11:30 PROGRAM 2.

捕獲から処理施設における衛生管理方法、 HACCP の考え方について

意外と知られていない、ガイドラインに沿った解体処理方法や食肉処理施設での HACCP の考え方に沿った衛生管理方法について詳しく解説します。

講師：日本ジビエ振興協会

11:30 - 12:00 PROGRAM 3.

ジビエ処理施設における洗浄・殺菌の基礎

洗浄の基礎知識、用途に応じた洗浄剤の種類と効果、消毒剤の濃度の確認方法、洗浄剤・消毒剤の保管方法と運用時のポイント等について解説します。

講師：セッツ株式会社 村上 拓氏

12:00 - 13:00 LUNCH

13:00 - 13:30 PROGRAM 4.

ジビエ料理の魅力と外食産業が求める ジビエについて

ジビエの食肉としての特徴と魅力、適した取扱い方法やおすすめの調理法について紹介や、外食産業での取り扱い事例や外食事業者の声をご紹介します。

講師：日本ジビエ振興協会

13:30 - 14:30 PROGRAM 5.

シカ、イノシシの食以外での利活用について

①「皮の有効利用について」 講師：AIC 株式会社 辻 清氏

②「イノシシ油に秘められた付加価値の再発見」 講師：gibier soap 合同会社 松岡 磨貴子氏

シカとイノシシの皮革や骨、角、牙、脂等の活用事例や課題等について紹介する。鞣す段階、加工する段階でのそれぞれの課題についても取組を実施する事業者からのヒアリング結果の取りまとめも併せて示しながら説明します。

14:30 - 15:00 PROGRAM 6.

鹿の革を使ったワークショップ

イノシシ、シカ革の特徴を体感できるコインケースづくりを行います。

講師：AIC 株式会社 辻 清氏

※鹿児島会場のみ、先着 25 名

15:00 CLOSING

※石川県は上記の時間と異なります。詳細は HP でご確認ください。

VENUE 会場のご案内

11/14 石川会場

白山市松任文化会館ピーノ
(石川県白山市古城町2)

アクセス

JR 松任駅南口より
徒歩5分

11/20 静岡会場

グランシップ
(静岡県静岡市駿河区東静岡2-3-1)

アクセス

JR 東静岡駅南口より
徒歩5分

11/28 鹿児島会場

かごしま県民交流センター
(鹿児島県鹿児島市山下町 14-50)

アクセス

市電水族館口電停より徒歩 4
分。JR鹿児島駅より徒歩 10 分

11/29 広島会場

広島大学 ミライクリエ
(広島県東広島市鏡山1-4-5)

アクセス

バス停「大会会館前」より
徒歩 1 分

1/23 群馬会場

G メッセ群馬
(群馬県高崎市岩押町12-24)

アクセス

JR 高崎駅より
徒歩 15 分

1/30 宮城会場

地域交流センター (あすも)
(宮城県大崎市古川七日町 11-1)

アクセス

JR 古川駅より
徒歩 15 分

TARGET セミナーの対象

- 自治体のジビエ担当者 ●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

APPLICATION お申し込み

◆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/
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を記載し、セミナー事務局
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。

ABOUT US 私たちについて

主催：一般社団法人日本ジビエ振興協会

日本ジビエ振興協会は、美味しいジビエを日本の食文化として普及させ、地域に貢献することを目的に活動しています。また、国産ジビエ認証の認証団体でもあります。

本セミナーは、農林水産省「令和5年度鳥獣利活用推進支援事業(利活用推進)」により開催するものです。