

令和4年度 地域に向けたジビエ基礎知識セミナー

(主催) 一般社団法人日本ジビエ振興協会

捕獲した鹿や猪をルールに則り正しく衛生的に食肉利用するために必要な基礎知識をお伝えするセミナーを開催します。食肉処理施設でジビエを取り扱う場合の衛生管理方法、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。

対象

- ①食肉処理施設従事者
- ②自治体の鳥獣対策・ジビエ利活用担当者

募集人数

各会場 30名

参加費

無料

お申込み・お問合せ

- ◆日本ジビエ振興協会 HP 内のお申込みフォームよりご送信ください。
- ◆もしくは、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て下記アドレスあて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。(セミナー事務局 seminar@gibier.or.jp)

実施日時・開催場所

①山梨会場 10月20日(木)

場所：恩賜林記念館
(山梨県甲府市丸の内1丁目5-4)

②福岡会場 11月4日(金)

場所：中村調理製菓専門学校
(福岡市中央区平尾2-1-2)

③大阪会場 2023年1月13日(金)

場所：辻調理師専門学校
(大阪市阿倍野区松崎町3丁目16-11)



お申込みフォーム&
詳細はこちら!

[https://www.gibier.or.jp/
basic-knowledge-seminar-2022/](https://www.gibier.or.jp/basic-knowledge-seminar-2022/)

14:00 開会

14:05

(1) ジビエの取扱いに関わるルールや制度について

食品衛生法の改正により、2020年から食肉処理施設等すべての食品事業者がHACCPの考え方に沿った衛生管理を実施することが義務付けられました。トレサビリティ(履歴管理や自主回収)の体制づくりと併せて食品等のリコール情報の報告の義務化など食肉処理施設が知っておくべきルールについて紹介します。

14:25

(2) 捕獲から食肉処理における衛生管理方法について

捕獲現場でのとめ刺しから運搬、食肉処理施設での解体処理における衛生管理方法の詳細について説明します。

15:00

10分間休憩

15:10

(3) 外食産業でのジビエ取扱いの動向

ジビエは外食産業でも注目されるようになってきました。各地の飲食店だけでなく、大手外食事業者や社員食堂等でも利用が広がっている中、ますますジビエの安全性が問われるようになっていきます。外食産業でのジビエの取扱いの動向についてお伝えします。

15:40

(4) 鹿や猪の皮革の活用方法

令和3年の鳥獣被害防止特措法一部改正により、捕獲した鹿や猪の皮革活用の推進についても追記されました。鹿や猪の革の活用事例についてご紹介します。

16:15 閉会