

野生鳥獣肉有効活用技術講習会

全国的に有害鳥獣捕獲したニホンジカ・イノシシの有効活用として、食肉利用が推進される事例が増えており、香川県内においても野生鳥獣の食肉利用へ関心を持つ狩猟者や地域が増えています。野生鳥獣の食肉利用の推進は、捕獲個体の有効活用だけではなく、地域振興の一つの手段として期待される一方で、さまざまな課題もあります。そこで、この講習会では、全国の現状や事例を踏まえて、課題を整理し、適切な技術等も整理したうえで、野生鳥獣肉の有効活用の可能性やあり方について考えます。狩猟者の方はもちろん、関心のあるたくさんの皆様のご参加をお待ちしています。

第1回【基礎講座】 野生鳥獣肉の有効活用のイロハ

平成29年2月12日(日)
13:00～16:00 **定員100名**
会場=オリーブ公園サンオリーブホール

“捕獲から解体、 調理までを概観する”

野生鳥獣肉の有効活用に関する基本的な知識(法令・捕獲方法等)を解説します。また、他地域の加工施設の運営に関わる具体的事例を紹介し、有効活用を進めるための必要な技術と知識、設備整備上の課題、調理メニューの現状等を解説します。

第2回【応用講座】 野生鳥獣肉有効活用技術プログラム解説

平成29年3月12日(日)
13:00～16:00 **定員50名**
会場=小豆島町農村環境改善センター

“具体的な プロセスを想定する”

捕獲から解体・加工・食肉保管までの作業プロセスの技術的要点を明らかにすることで、野生鳥獣肉を有効活用するための一連のプロセスを具体的に解説し、技術的にレベルアップすることを目指します。

事前申込必要(第1回定員100名 第2回定員50名) / 一日のみの参加も可能 / 当日参加も可能
参加費無料

お申込方法は裏面をご覧ください

野生鳥獣肉有効活用技術講習会

第1回【基礎講座】 野生鳥獣肉の有効活用のイロハ

平成29年2月12日(日)

13:00 ~ 16:00

定員100名

会場=オリーブ公園サンオリーブホール

13:00	開会・あいさつ
13:05	「香川県野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン」について
13:20	野生鳥獣肉の有効活用に関する基礎知識～捕獲から運搬、解体、調理まで～
13:40	休憩
13:50	質疑応答
14:00	野生鳥獣肉の有効活用と具体的事例～若狭ジビエ工房を中心に～
15:30	質疑応答・意見交換
15:55	第2回告知・閉会

第2回【応用講座】 野生鳥獣肉有効活用技術プログラム解説

平成29年3月12日(日)

13:00 ~ 16:00

定員50名

会場=小豆島町農村環境改善センター

13:00	開会・あいさつ
13:05	プログラム趣旨説明
13:10	捕獲から運搬まで
14:10	休憩
14:15	質疑応答
14:30	解体から精肉まで
15:30	質疑応答・意見交換
15:55	まとめ・閉会

※プログラム及び内容は、当日変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。

切り取り

野生鳥獣肉有効活用技術講習会 参加申込書

申込書	氏名		年齢		職業		
	住所	〒(-)				電話番号	
	参加日	(いずれかを○で囲ってください) 2/12 (日) のみ ・ 3/12 (日) のみ ・ 両日とも					

【お申込み・お問合せ】

香川県環境森林部みどり保全課 鳥獣対策・野生生物グループ
〒760-8570 香川県高松市番町四丁目1番10号 TEL 087-832-3212 FAX 087-806-0225
E-mail midorihozen@pref.kagawa.lg.jp

メールまたはFAXにてお申込みください