

利活用実践技術研修会
(鳥獣被害対策基盤支援事業)

【開催趣旨】

被害対策で捕獲した個体の処理技術、食肉ビジネスに取り組む上での経営等に関する必要な考え方、捕獲から解体処理、活用までの実践的技術、捕獲から販売流通までの計画立案に必要な応用力を身につける、自ら実践、立案できる人材を育成することを目的とした研修である。

【定員・対象者】

- ・ 定員：各会場 20 名
- ・ 地域おこし協力隊員、食肉処理事業者、都道府県・市町村担当職員、改良普及員等
※上記以外の職種の方も参加可能。

【受講料】

- ・ 無料（会場までの旅費、宿泊費については、各自で負担。）

【開催スケジュール】

開催年月日	時間	開催場所	対象獣種
平成 30 年 11 月 20・21 日	1 泊 2 日 1 日目：13:00～17:00	北海道札幌市	シカ
平成 30 年 12 月 12・13 日	2 日目：9:00～12:00	和歌山県和歌山市	イノシシ

【研修カリキュラム】 ※講演内容や講演時間は変更の可能性があります。

＜北海道会場（北海道大学 アグリフードセンター）＞

○ 1 日目（北海道大学 アグリフードセンター 北海道札幌市北区北11条西10丁目）

- ・ 13:00～13:05 挨拶・ガイダンス
- ・ 13:05～13:35 エゾシカの食肉利活用の現状等について
（北海道環境生活部環境局生物多様性保全課エゾシカ対策グループ
主査 菊池 志帆氏）
- ・ 13:35～14:05 食品衛生法の改正、HACCPをめぐる動向とHACCPの考え方に基づく
衛生管理導入の評価事業について
（北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課 食品安全グループ
主査 井上有美 氏）
- ・ 14:15～17:00（実習）シカの精肉技術
（北海道大学 北方生物圏フィールド科学センター 若松 純一氏）

○ 2 日目（北海道大学 アグリフードセンター 北海道札幌市北区北11条西10丁目）

- ・ 9:00～10:00 骨格筋から食肉への変換
（北海道大学 北方生物圏フィールド科学センター 若松 純一氏）
- ・ 10:00～10:45 被害対策としての食肉等処理システムの考え方
（株式会社 一成）
- ・ 11:00～12:00 演習問題（株式会社 一成）

※会場には駐車場がないので、車でお越しの方は近隣の有料駐車場などご利用ください。

＜和歌山県会場（JA 和歌山県ビル・いの屋）＞

○ 1 日目（JA 和歌山県ビル 11-A 会議室 和歌山県和歌山市美園町 5-1-1）

- ・ 13:00～13:05 挨拶・ガイダンス
- ・ 13:05～13:45 被害対策としての食肉等処理システムの考え方
（株式会社 一成）
- ・ 13:45～14:15 国産ジビエ認証制度と必要な取組
（株式会社 一成）
- ・ 14:15～14:45 HACCPの動向と考え方
（和歌山県食品・生活衛生課 主査 坂田 貫 氏）
- ・ 15:00～15:50 食肉（シカ）等ビジネスとしての課題と対策
（（株）ART CUBE 代表取締役 垣内 規誠 氏）
- ・ 15:50～16:30 演習問題（株式会社 一成）

○ 2 日目（いの屋 和歌山県和歌山市藤田 4 1-1）

- ・ 9:00～12:00（実習）イノシシの衛生的な解体処理技術
（（一社）和歌山鳥獣保護管理捕獲協会 北岡 悟 氏）

※会場には駐車場がないので、車でお越しの方は近隣の有料駐車場などご利用ください。

【申込み】

申込みは、Web フォームまたは、①氏名、②所属、連絡先（TEL・E-mail）、③研修会名・会場名を E-mail・FAX に記入の上、送信してください。

申込みは、開催日の 1 週間前まで。空き状況は、下記よりご確認ください。

http://www.issei-eco.com/event/2018_gibier_seminar_master.html



【お問い合わせ先】

株式会社一成 環境事業部内（担当：大山、迫田）

TEL：079-428-0682 FAX：079-428-2427

E-mail：gibier_seminer2018○issei-eco.com（「○」を「@」に置き換えてください）