

ジビエハンター になりませんか？

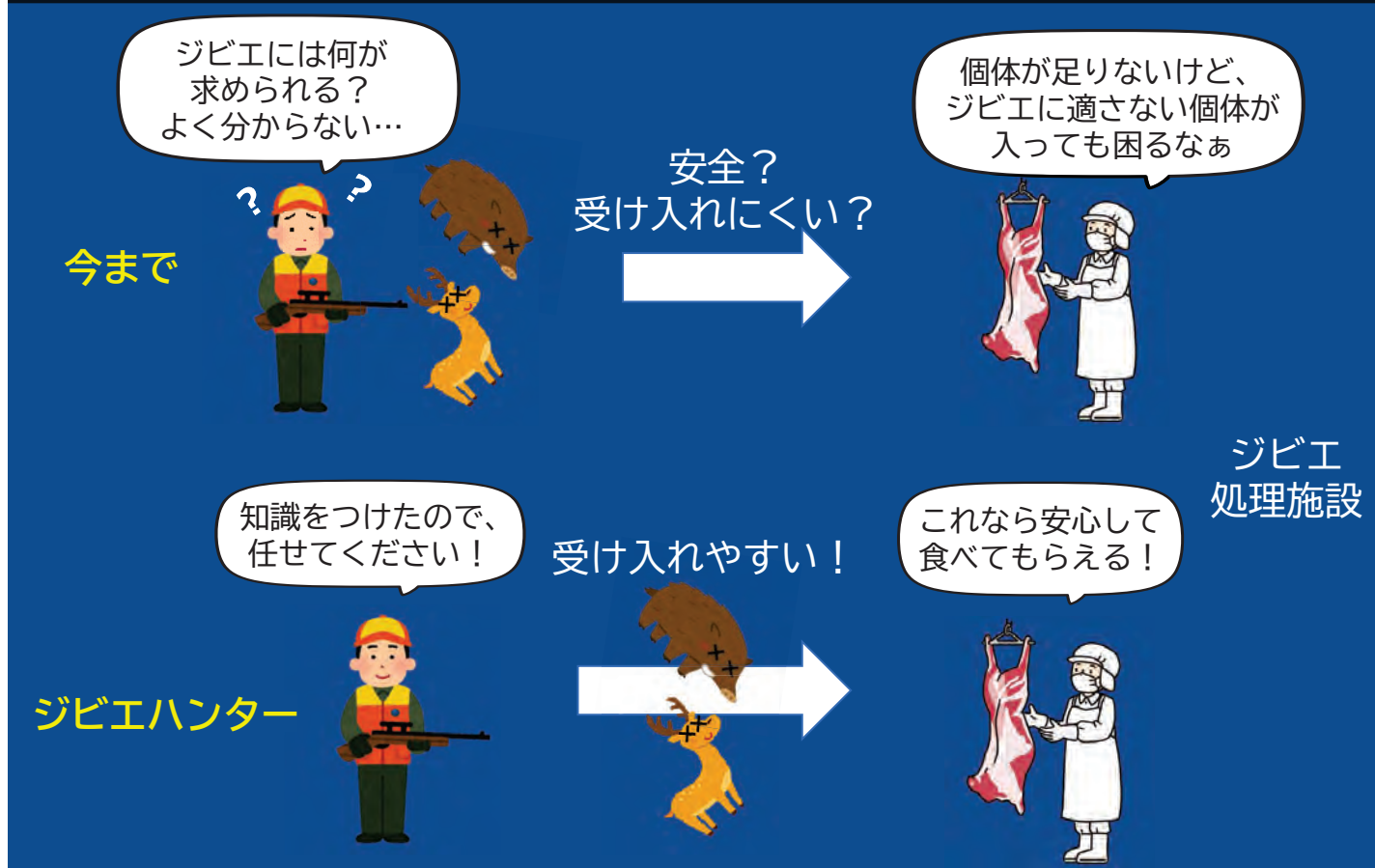


ジビエハンターに求められること



- 野生鳥獣肉の衛生管理に関するガイドライン（国のルール）を知る・守る
- シカ、イノシシを食肉に適した方法で、安全に捕獲する
- 食中毒の危険性やダニによる疾病を理解している

なんでジビエハンターを育成？



ジビエハンターになるには

自分のレベルにあった研修を選べます！

STEP 1：ジビエハンター基礎研修



15分の動画（農水HPでWEB視聴）

STEP 2：ジビエハンター育成研修



2時間の講義（WEBもあり）



研修を受けるメリットって？



安全な捕獲を意識することができます。
(仲間も一緒に受講すれば、効果大)

研修を受けるメリットって？



個体にストレスを与えない捕獲で、
美味しいジビエにすることができます。

研修を受けるメリットって？



捕獲者が知っておくべき法律や制度、
食中毒や疾病に詳しくなります。

研修を受けるメリットって？



ジビエ処理施設が安心して個体を受け入れてくれ、
多くを食肉にすることができます。

ハンターが特に知っておくべき 衛生的な取り扱い

研修内容の一部をご紹介します

川につける



川やため池の菌が、肉に付くと食用にできません。
捕獲後、速やかに処理場へ運んでください。

胃や腸に着弾



消化管の中身が漏れ出し、肉が汚染されてしまいます
食用にはできません。

汚れたナイフを使う



止め刺し・放血に使用するナイフは都度消毒！
個体には素手で触れないでください。

異常なシカやイノシシ



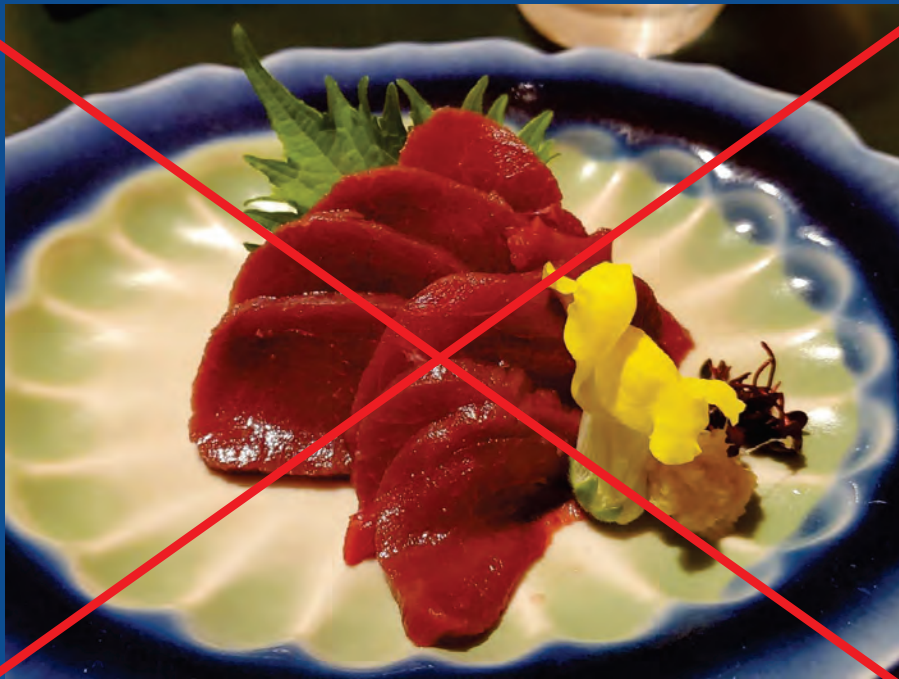
疑わしき個体は、廃棄！
役場に確認後、埋設せずに廃棄してください。

許可のない施設で解体して肉を売る



食肉処理業の許可を得ていない施設で食用とする野生鳥獣を
解体処理し、販売することは**食品衛生法違反**です！！

生（なま）で食べる



自分で食べる時も、生食厳禁！
しっかりと中まで火が通るように加熱してください。

もっと詳しく知りたい方は

農水省 ジビエハンター

詳細はこちらのHPから！
概要覧にもURL



基礎研修・育成研修の受講もコチラから

https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/gibier_hunter.html

お気軽に下記までお問い合わせください！

農林水産省 鳥獣対策室

Mail : gibier-soudan@maff.go.jp

TEL : 03-3502-6571

たくさんの受講お待ちしております！！