

ジビエハンター育成研修制度について

～食品としての衛生的な取り扱いを知ろう～

農林水産省では、より安全なジビエの供給量の増加や、利用率の向上を図るため、捕獲段階からの食肉に適した衛生管理についての全国統一の内容で研修を行う、**ジビエハンター育成研修制度**を令和5年3月に制定。

ジビエハンターとは？

捕獲段階から食肉処理施設に搬入するまでの食肉に適した衛生管理に関する知識を持つ捕獲者のことです。



ジビエハンターを育成する必要性は？

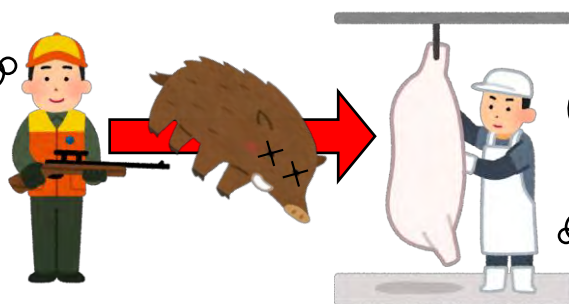
捕獲個体をジビエとして利用することで、今まで捨てられていたものを有効利用でき、農山村の所得向上も期待できます。

しかし

ジビエは、食品であるため、捕獲段階からの「**食品としての衛生的な取り扱い**」が必要です。捕獲段階から衛生的に取り扱っていないために、食肉処理施設に受け取ってもらえないこともあります。**これが利用率が低い理由の1つにもなっています。**



せっかく獲って
持って行ってるのに、
なかなか受け入れて
もらえないなあ



なかなかジビエに
できるいい個体が
来ないなあ

自家消費に
も参考に！

「衛生的な取り扱い」についての周知、研修が、**ジビエハンター研修**です！



ジビエハンター研修の概要

～ 2 種類の研修の目的と研修方法～

ジビエハンター研修は 2 段階あります

Step1：基礎研修

～目的～

より多くのハンターに、
「捕獲段階からジビエには食品としての衛生管理が必要」と知ってもらうための研修。

～研修方法～

- ・ 猟友会の研修の際に、会員に対し、動画の視聴や資料配布を行っていただき、研修を実施。
- ・ 農林水産省HPに動画(約15分)・テキストを公開中！
https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/gibier_hunter.html



(興味を持ってくれた方には、Step2の育成研修を案内)

Step 2：育成研修

～目的～

ジビエ搬入に興味があるハンターをターゲットに、ジビエに必要な衛生管理の知識を学んでもらい、実際に獲る際に活かしてもらうための研修。

～研修方法～

- ・ 研修の主催は、委員会が認めた自治体、民間企業等
- ・ 受講者募集は上記の自治体等で随時各所で行われる。
- ・ 研修内容は、以下の大きく 2 つ。
 - ①委員会が認めた講師による研修（約 2 時間）
 - ②理解度チェック（30分15問,理解度を測る内容）

【お問合せ先】

農林水産省鳥獣対策・農村環境課

☎03-3502-6571

✉gibier-soudan@maff.go.jp