

ジビエ活用コーディネーター登録票

① ふりがな 氏 名	みやかわ かずひろ 宮川 和大	
③ 本人	e-mail	miyabow※icloud.com (送信の際は、※を@に置き換えてください)
⑥ 専門分野 (該当するものを全て選択)	☐ 地域合意形成 ☒ ジビエ等の有効利用に適した捕獲手法 ☒ 捕獲鳥獣の解体・処理加工 ☐ 処理加工施設における衛生管理 ☐ 処理加工施設の運営 ☒ 商品開発 ☒ 流通 ☒ 販路開拓 ☒ ペットフード利用 ☐ 皮革利用 ☐ 動物園等でのと体給餌 ☒ 油脂利用 ☒ 骨利用 その他 ()	
⑦ 対象鳥獣 (該当するものを全て選択)	☒ シカ ☒ イノシシ ☒ クマ その他 ()	
⑧ 対応可能地域 (該当するものを全て選択)	☒ 全国 ☐ 北海道 ☐ 東北 ☐ 関東 ☐ 北陸 ☐ 東海 ☐ 近畿 ☐ 中国 ☐ 四国 ☐ 九州 ☐ 沖縄 その他特定の都道府県、地域 ()	
⑨ 免許及び資格 (該当するものを全て選択し、 取得年を記載)	☒ 狩猟免許 (銃：取得年 令和 3 年) (わな：取得年 令和 2 年) ☐ 獣医師免許 (取得年 元号 年) その他 (調理師(平成16年)、鳥獣管理士(令和3年)、北海道エゾシカ捕獲認証DCC(令和 5年))	
⑫ 活動実績		
活動期間	H18～	
地 域	東京都内	
活動分野 (該当するものを全て選択)	☐ 地域合意形成 ☒ ジビエ等の有効利用に適した捕獲手法 ☒ 捕獲鳥獣の解体・処理加工 ☐ 処理加工施設における衛生管理 ☐ 処理加工施設の運営 ☒ 商品開発 ☐ 流通 ☐ 販路開拓 ☐ ペットフード利用 ☐ 皮革利用 ☐ 動物園等でのと体給餌 ☒ 油脂利用 ☒ 骨利用 その他 (ジビエ料理調理時の衛生管理指導や調理指導)	
対象鳥獣 (該当するものを全て選択)	☒ シカ ☐ イノシシ ☐ クマ その他 ()	
活動内容	都内の飲食店責任者として従業員に対する衛生管理や調理法の指導や商品開発のほか、自らもフランス料理人としてジビエ料理に携わっていた。	