

令和4年度みえジビエ捕獲解体処理研修会 開催案内

令和5年3月16日

特定非営利活動法人みえジビエ推進協議会

1 目的

三重県では、県内で捕獲された野生の鹿や猪の肉の活用を促進するとともに、県が定めたマニュアルに基づき衛生管理や品質管理を徹底して捕獲・解体処理・加工された高品質な鹿肉や猪肉を「みえジビエ」とし、そのブランドの確立と販路の開拓、消費者へのPR等に取り組んでいます。

しかし、県内での鹿や猪の捕獲数は、一定程度あるものの、ジビエの利用はまだまだ少ないのが現状であり、特に、厳しい衛生管理や品質管理が求められる「みえジビエ」に利用できる個体の確保と安定した流通体制の構築が課題となっています。

そこで、「みえジビエ」の利用できる個体の確保に向けて、マニュアルに基づいた捕獲・解体処理ができる狩猟者の育成を目的とした研修会を開催します。

2 開催日時

令和5年3月24日（金）10：00～12：00（受付9：45～）

3 開催場所

高野尾花街道 朝津味 研修室（津市高野尾町5680番地）

※ファーマーズマーケットとは別の建物、「交流館」内にあります。

4 研修会講師

スピリッツ 古田 洋隆 氏

5 定員

10名程度

6 対象

みえジビエフードシステム登録事業者（みえジビエハンター）、その他関心のある方

7 研修内容

みえジビエとして活用するための捕獲から解体処理までの方法のポイントについて、画像等を用いながら説明します。

8 申込方法

みえジビエ推進協議会宛、3月23日（木）15：00までに別添申込書により、FAX、メールでお申込ください。

FAX：0595-21-3964

E-mail：npo-miegibier@smile.odn.ne.jp

9 主催

特定非営利活動法人みえジビエ推進協議会（株式会社サンショク内）

TEL：0595-21-2229

FAX：0595-21-3964

E-mail：npo-miegibier@smile.odn.ne.jp



※会場は、ファーマーズマーケットとは別の建物です。駐車場を背に、ファーマーズマーケットの左側にある建物ですので、ご注意ください。

令和4年度みえジビエ捕獲解体処理研修会 申込書

申込日：令和5年3月 日

所属 氏名	
みえジビエ登録 制度登録区分	ハンター・解体処理者・マスター・その他（ ）
住所	
電話番号	
Fax	
メールアドレス	

上記必要事項をご記入のうえ、3月23日（木）15：00までに以下までお申し込みください。

【お申込先】

〒518-0809

伊賀市西明寺2870

特定非営利活動法人みえジビエ推進協議会事務局（株式会社サンショク内）

Fax 0595-21-3964

e-mail npo-miegibier@smile.odn.ne.jp

本申込書にていただいた個人情報について、みえジビエに関すること以外の利用や第三者への情報提供は行いません。