

野生鳥獣の衛生的な処理・解体方法を学ぶ 阿波地美栄衛生処理講習会を開催します！

安全・安心・高品質なジビエ肉の提供と、食中毒・感染症予防のため、次のとおり講習会を開催します。徳島県では、「**阿波地美栄処理衛生管理ガイドライン**」を策定し、衛生的な処理について、皆様の御理解・御協力をお願いしています。

◆開催日時及び場所 *各回定員 20名

<第1回>

日時：令和7年10月4日（土）
10：00～16：00
（受付開始 9：45）

講習会および実技研修会場
祖谷の地美栄（三好市東祖谷新居屋70番地）

※駐車場は会場前にごさいます。
会場前の坂道が、急斜面となっています。
十分に御注意ください。

<第2回>

日時：令和7年10月25日（土）
10：00～16：00
（受付開始 9：45）

講習会会場：那賀町役場木沢支所 大会議室
（那賀郡那賀町木頭前田43-1）

実技研修会場：那賀町木沢シカ肉等加工施設
（那賀郡那賀町木頭字はまがわち1-15）

※講習会終了後、実技研修会場まで、お車でのご移動（約3分）にご協力お願いします。

◆講習内容

○講習会

①10:00～12:00 ジビエハンター育成研修会

・ジビエに必要な衛生管理の知識や捕獲方法等

講師：農林水産省認定講師

株式会社ARTCUBE 垣内 規誠 氏

12:00～13:00 昼休憩（昼食は各自ご準備ください。）

②13:00～14:00 阿波地美栄衛生処理講習会

・阿波地美栄処理衛生管理ガイドラインについて

講師：徳島県安全衛生課

○解体研修

③14:00～16:00 解体講習

・衛生的な解体方法について

講師：ジビエ処理加工施設 管理者

※受講人数に応じて、一部2班入替制で実施予定



▲ 講習会・実技研修の様子

◆受講申込

✕申込締切：10月1日（水）まで

- ・FAX又は電子申請サービスからお申し込みください。
- ・受講料は無料です。
- ・未受講者を優先させていただきます。
- ・会場の都合により、締切り前であっても、定員に達した場合は募集を締め切らせていただくことがあります。
- ・事前申込なしでの受講はできません。



▲電子申請サービス



ジビエ処理加工施設へ、シカ・イノシシを搬入するには、
講習会を受講しておく必要があります！

