

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8年10月3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ざいます。
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8年10月24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）にご協力をお願いします。

◆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・解体研修の様子 ▲

◆受講申込

✕申込締切：9月30日（水）まで

- ・事前申込なしでの受講はできません。
- ・参加希望のいずれかの日程について、申込フォームからお申し込みください。
（第1回と第2回の両方への申込はできません。）
- ・受講料は無料です。
- ・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。
- ・県内未受講者を優先させていただきますので、誠に恐れ入りますが、申込完了後であっても、御参加見送り等について担当者から連絡申し上げる場合がございます。御理解いただきますようお願いいたします。



▲第1回（10/3）
申込フォーム



▲第2回（10/24）
申込フォーム

※申込方法等について、御不明点がございましたら、下記連絡先までお問い合わせください。



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！

