

# シカ・イノシシの衛生的な 処理・解体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

### <第1回>

日時：**令和6年10月12日(土)**  
10:00~16:00(受付9:30~)



場所：○講習会 10:00~14:00  
**祖谷の地美栄 会議室**  
(三好市東祖谷新居屋70番地)  
○実技研修(シカ)14:00~16:00  
**祖谷の地美栄**  
(三好市東祖谷新居屋70番地)

定員：30名

### <第2回>

日時：**令和6年10月27日(日)**  
10:00~16:00(受付9:30~)



場所：○講習会 10:00~14:00  
**那賀町役場木沢支所 会議室**  
(那賀郡那賀町木頭前田43-1)  
○実技研修(イノシシ)14:00~16:00  
**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)

定員：30名

※どちらの会場も、駐車台数に限りがあります。可能な限り乗り合いでお越しください。  
10/27参加される方は、加工施設又は那賀町役場木沢支所の駐車場を御利用ください。

## ○受講申込み

**申し込み締めきり：10月1日(火)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



▲ 講習会・実技研修の様子

## ○講習内容

### ○講習会(座学)

(1) ジビエハンター研修会  
10:00-12:00  
※昼休憩 12:00-13:00

(2) 阿波地美栄処理衛生管理  
ガイドラインについて  
13:00-14:00

### ○実技研修

衛生的な解体について  
14:00-16:00

※受講人数に応じて、一部2班入替制で  
実施予定

**処理施設へ、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！**

お問い合わせ先：徳島県危機管理部安全衛生課  
TEL:088-621-2229 FAX:088-621-2848