

安全な自家利用のためのシカ解体技術講習会

～野生鳥獣を有効利用して地域の宝へ～

丹後地域で多く捕獲されているシカを地域資源として活用するため、捕獲者自らが安全に食肉として自家利用できるよう、「国産ジビエ認証」を取得している施設の運営者からシカ肉の安全な解体技術を学ぶとともに、地域で活動する料理人から家庭でシカ肉をおいしくいただくための料理のポイントを学ぶことができる講習会を開催します。

1 開催日 令和7年7月26日(土)

2 時間 10時00分から15時30分まで(受付:9時30分から)

10:00 ~ 10:30	ジビエ利用に適した殺処分方法 (講義)
10:30 ~ 11:30	シカ解体の手順 剥皮～内臓摘出～枝肉 (講義)
11:30 ~ 12:00	休憩
12:00 ~ 15:30	脱骨 カット作業 (実演・見学)
	家庭でできるシカ肉料理 (実演・試食) ※1

※1:一部の工程は参加者も一緒に行います。

※2:当日のスケジュール(時間割)は変更することがあります。

3 集合場所 宮津市福祉・教育総合プラザクッキングルーム
(宮津市字浜町3012番地 宮津シーサイドマートミップル4階)

4 講師 上世屋獣肉店 小山 愛生氏 ほか

5 参加費 1,500円(試食代として参加者が施設側へ直接支払います。)

6 募集人数 18名(宮津市・京丹後市・伊根町・与謝野町在住の狩猟免許を取得しておおむね10年未満の方。なお、申込多数の場合は過去に参加されたことのない方を優先の上、先着順とします。)

7 募集期間 令和7年6月13日(金)から令和7年7月16日(水)まで
※定員になり次第、締め切ります。(募集開始前の申込はできません。)

8 申し込み方法

裏面の申込書をFAXまたはメールで送信いただくか、電話でお申し込みください。記載されている二次元コードからも申込可能です。(重複して申込されないようお気をつけください。)

京都府丹後広域振興局 農林商工部 農商工連携・推進課

〒627-8570 京丹後市峰山町丹波855

TEL 0772-62-4315(担当 衣川、古川、小林、南谷)

FAX 0772-62-4333

E-mail t-n-noushoko@pref.kyoto.lg.jp

9 注意事項

(1) 本講習会は捕獲したシカの自家利用を目的とした内容ですので、あらかじめご了承ください。

(2) 衛生管理のため、実習の際は手指の消毒、マスクの着用をお願いします。

主催 京都府丹後広域振興局

後援 丹後地域野生鳥獣被害対策チーム

※下欄を漏れなく記載の上、FAX(0772-62-4333)又はE-mail(t-n-noushoko@pref.kyoto.lg.jp)により送信。二次元コードからも申込可能。

※募集期間（6月13日～7月16日）終了後、参加の可否をご連絡します。

シカ解体技術講習会参加申込書

■ 日 時 令和7年7月26日（土）

10時00分 から 15時30分まで

■ 場 所 宮津市福祉・教育総合プラザクッキングルーム

（宮津市字浜町 3012 番地 宮津シーサイドマートミップル4階）

氏 名		
ご 住 所		
電話番号	— — (日中に連絡が取れる番号を記入してください)	
狩猟免許	取得年月日	
2種類以上の免許をお持ちの方は、最初に取得した免許について記載してください。	狩猟免許番号	

↓ 申込用二次元コード ↓

