



山梨県では

ジビエ利活用研修

(ジビエ利用拡大を考慮した狩猟者の育成事業)を実施します。



この研修では、ジビエに適した止め刺しや、血抜きのポイントなど、鹿の捕獲からジビエになるまでが学べます。

ジビエについて知らないことが多い方も、一からジビエについて学ぶことができます。

【講師】 富士河口湖町ジビエ食肉加工施設 所長 滝口 雅博 氏

【内容】

- 鹿の捕獲からジビエになるまで
- ジビエに適した止め刺し、血抜きのポイント
- 解体処理施設の見学
- ジビエ利用について・試食 ※内容は変更となる場合があります。

【対象】 狩猟免許所有者 ※試験合格者は、当日までに免許を受領してください。

【日時】 令和5年9月22日(金)
午前9時から(13時頃終了予定)

【場所】 富士河口湖町ジビエ食肉加工施設
富士河口湖町精進514

【費用】 無料

【定員】 先着10名



【申し込み方法】 住所、名前、電話番号をメールまたはFAXでお送りください。

○送付先 メール：shizen@pref.yamanashi.lg.jp

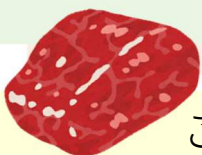
FAX：055-223-1781

○締切 令和5年9月15日(金) ※定員に達した時点で終了します。

○参加者には、ご連絡いたします。

◎お問い合わせ：山梨県環境・エネルギー部自然共生推進課

電話：055-223-1520



この機会にぜひ**ジビエの魅力**を体感してみませんか？