山梨県では、令和８年度

ジビエ利用活用研修

（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８年１０月３日（土）　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

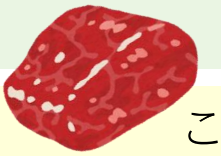
【申し込み方法】以下の URL または QR コードよりお願いいたします。

https://forms.cloud.microsoft/r/rZbrr0A5kg?origin=lprLink

○締切　令和８年９月３０日（水）　※定員に達した時点で終了。
○参加が決定となった方には、その旨ご連絡（原則メール）します。

◎ 詳細は山梨県のホームページでお知らせしております。
https://www.pref.yamanashi.jp/shizen/index.html

◎お問い合わせ：山梨県　森林環境部　自然共生推進課
電話：０５５－２２３－１５２２



この機会にぜひ**ジビエの魅力**を体感してみませんか？