



山梨県では、令和6年度

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6年10月5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】 参加日時、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6年10月2日(水) ※定員に達した時点で終了します。

○参加が決定となった方には、その旨ご連絡(メールへの返信または電話)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?