

狩猟者のための鹿肉活用講座

～安全な自家利用のための解体技術と調理法～

自らの手で捕獲したシカを、地域資源として有効活用することは、狩猟者としてとても有意義なことです。
狩猟者のための鹿肉活用講座では捕獲した獣肉を安全に自家利用できるよう、「国産ジビエ認証」取得の施設管理者から解体技術を学ぶことができます。

また、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調理法も併せて学びます。

1 開催日 令和8年8月1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の方法（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ブル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(試食料理材料費として参加者が講師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8年7月16日(木)から令和8年7月28日(火)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願いください。)

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 0772-62-4310(担当 衣川、中村、岩崎、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。
(開催時期、会場の都合等により、解体を実際に行うものではありません)
- (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(Google Foam)からも申込可能。
※募集期間(7月16日～7月28日)終了後、参加の可否をご連絡します。

狩猟者のための鹿肉活用講座参加申込書

■ 日 時 令和8年8月1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 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。	取得年月日	
	狩猟免許番号	

↓ 申込用二次元コード ↓

