

シカを

平成29年度

鳥獣被害をみんなで
身近に考える研修会

有効に利用するために

研修会実施概要



Part1.

食肉利用のための
シカの止めさし講習

平成30年 **3月8日(木)**

午前の部 10:00~12:00 / 午後の部 13:30~16:00

リブラ若狭 講堂
(若狭町中央1-2)

※午前のみ、午後のみのご参加も可能です。
※室内のみ

プログラム

- 午前の部**
- 10:00 午前の部/開会
 - 10:05 安全な止めさしの考え方と諸規制の解説
市川哲生 (株式会社BO-GA、農学博士)
 - 10:30 電気止めさし機の安全な取り扱い方法
和田晴美 (株式会社三生、農作物野生鳥獣被害対策アドバイザー)
 - 12:00 午前の部/終了
- 午後の部**
- 13:30 午後の部/開会
 - 13:35 食肉利用のためのシカの止めさし方法
竹田謙一 (信州大学農学部 准教授)
 - 15:00 電気止めさし機によるシカの食肉利用
和田晴美 (株式会社三生、農作物野生鳥獣被害対策アドバイザー)
 - 16:00 午後の部/終了

Part2.

嶺南地域から発信するジビエ
若狭シカ料理ワークショップ

平成30年 **3月17日(土)**

10:00~13:00

わかさ国府の郷四季菜館
調理実習室・会議室 (小浜市和久里24-25-1)

定員30名(要・事前申し込み)

※申込数多数の場合は抽選

プログラム

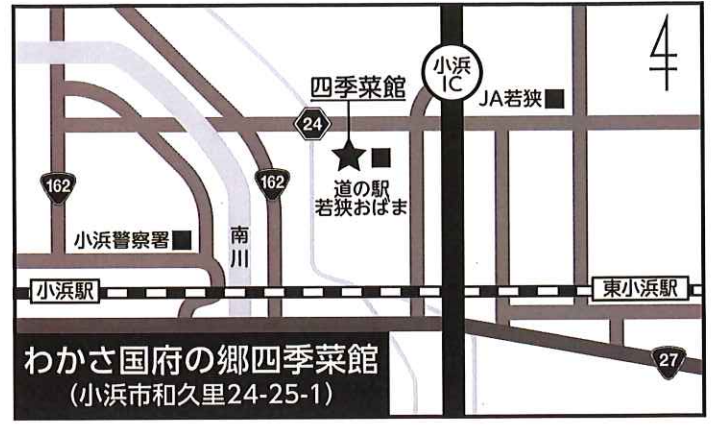
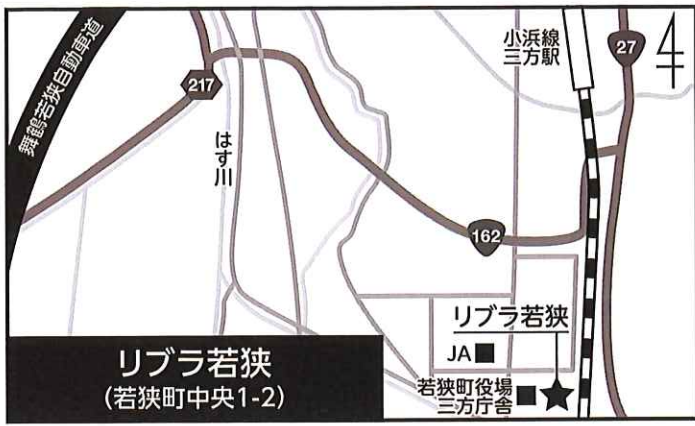
- 10:00 開会
- 10:05 シカ肉の特徴と料理時の注意点
藤本よしこ (料理家)
- 10:15 シカ肉調理ワークショップ (シカ肉のコンフィ 他)
料理指導: 藤本よしこ 他
- 12:00 試食 (参加者・講師とで意見交換)
進行: 関岡裕明 (農作物野生鳥獣被害対策アドバイザー)
- 13:00 終了

参加ご希望の方は、事前のお申込みをお願いいたします。
申込多数の場合は抽選とさせていただきます。

※調理実習に必要な用具 (エプロン、三角巾、マスク等) は、
各自ご準備・ご持参をお願いいたします。



主催 嶺南地域有害鳥獣対策協議会 共催 福井県



Part1. シカの止めさし講習

申込み締切: 3月5日(月)

氏名	住所・連絡先	参加区分
	TEL () -	午前のみ・午後のみ・一日
	TEL () -	午前のみ・午後のみ・一日
	TEL () -	午前のみ・午後のみ・一日
	TEL () -	午前のみ・午後のみ・一日
	TEL () -	午前のみ・午後のみ・一日

※○をつけてください

Part2. 若狭シカ料理ワークショップ

申込み締切: 3月12日(月)

氏名	住所・連絡先	所属
	TEL () -	
	TEL () -	
	TEL () -	
	TEL () -	
	TEL () -	

- 参加希望の方は必要事項を記入の上、FAX、電話、メールにてお申込ください。
- お届けいただく個人情報、今回の研修会に関する連絡にのみ利用し、他では一切使用いたしません。

お問い合わせ

お申込み・お問合せは、お住まいの担当窓口へお願いいたします。 ※研修会内容は、一部変更する場合があります。

敦賀市農林水産振興課
TEL 0770-64-6024

FAX 0770-52-1401

美浜町農林水産課
TEL 0770-32-6706

FAX 0770-32-6050

若狭町農林水産課
TEL 0770-77-4055

FAX 0770-77-1289

高浜町産業振興課
TEL 0770-72-7705

FAX 0770-72-4000