

# ジビエの衛生管理と処理・加工を学ぼう！

NEW!

## マトンカーカスのカット実習とジビエの加工品製造

### ジビエ基礎セミナー

旬のあるジビエ、その流通のためにジビエならではの衛生管理を学びます。マトンカーカス1人1頭のカット実習を通して部分肉規格を確認します。さらに猪肉・鹿肉を原料とした加工品を作り、付加価値製品について考えます。また、豚と畜・カットラインの見学、豚枝肉・部分肉規格を学ぶ事で、ジビエ肉流通への理解を深めます。

#### 開催日時

同一内容で2回開催となります。

- ① 平成30年 7月24日(火) 9:00 ~ 7月27日(金) 13:30
- ② 平成30年11月27日(火) 9:00 ~ 11月30日(金) 13:30

#### 開催場所

公益社団法人全国食肉学校  
〒370-1103 群馬県佐波郡玉村町大字樋越1794

#### 受講料

140,400円 (1回ごと) テキスト・教材代、昼食代及び消費税を含みます。  
※受講料の他、別途宿泊費が必要です。

#### 定員

20名 (1回ごと) 先着順で定員になり次第締め切ります。

#### カリキュラム

裏面の「ジビエ基礎セミナーカリキュラム」をご覧ください。

#### セミナーの内容

##### ◆講義

豚枝肉・部分肉取引規格解説、食肉及びジビエの衛生管理、ジビエ規格解説

##### ◆デモ

豚部分肉加工、マトン加工、ジビエ加工品製造

##### ◆実技

カット実習(マトン1人1頭)、ジビエ加工品製造実習

##### ◆視察

食肉処理施設研修(豚と畜ライン・豚部分肉加工ライン)



C-1-①②

## ジビエ基礎セミナー（同一内容での2回開催）

1. 開催月日 : ① 平成30年 7月24日(火) 9:00 ~ 7月27日(金) 13:30  
                   ② 平成30年11月27日(火) 9:00 ~ 11月30日(金) 13:30      ※同一内容となりますので、どちらかをお選びください。
2. 開催場所 : 公益社団法人全国食肉学校
3. 定員 : ①②各 20名
4. 注意事項 : 筆記用具を持参してください。白衣・長靴などは本校が準備します。

		8:30	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00
第1日目	7/24 または 11/27	受付	開講式	○食肉処理施設研修 株式会社群馬県食肉卸売市場 ・豚と畜ライン・格付・保管 ・豚部分肉加工ライン			昼食	○講義 ・豚枝肉、豚部分肉 取引規格解説	○演習 ・豚部分肉加工		
第2日目	7/25 または 11/28	○講義 ・食肉及びジビエの衛生管理 ・食肉の科学(時系列変化・食肉の成分 ジビエの特徴) ・国産ジビエ認証制度			昼食	○ジビエ規格解説 ・カットチャート ・カットマニュアル			○カット演習 ・マトンによるカットデモンストレーション ・歩留集計		
第3日目	7/26 または 11/29	○カット実習 ・カット実習(マトン1人1頭)			昼食	○カット実習(午前より継続) ・カット実習(マトン1人1頭) 歩留集計					
第4日目	7/27 または 11/30	○加工演習・実習 ・ジビエ加工デモ ・ジビエ加工実習 ・ジビエ加工品試食			昼食	閉講式					