

ジビエの衛生管理と処理技術の基礎基本を学ぼう！

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頭のカット演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・カットラインのビデオ説明、豚枝肉・部分肉規格を学ぶ事で、
ジビエ肉流通への理解が深まります。

開催日時 同一内容で2回開催となります。

- ① 令和2年 10月15日(木) 9:00 ~ 10月17日(土) 13:30
- ② 令和3年2月9日(火) 9:00 ~ 2月11日(木) 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 ①②各 77,000円 (税込) 昼食代を含みます。
※宿泊費は含みません。(お申込後に提携ホテルの案内を送付します)

定員 ①②各 20名 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

◆ビデオ説明

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 令和2年 10月15日(木) 9:00 ~ 10月17日(土) 13:30
 ② 令和3年 2月9日(火) 9:00 ~ 2月11日(木) 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	10/15 (木) または 2/9 (火)	受付	開講式	食肉処理施設概要説明 株式会社群馬県食肉卸売市場 ○豚と畜ライン・格付・保管の説明 ○豚部分肉加工ラインの説明 ※学校の教室でビデオ・説明を行います			昼食	カット演習 ○豚部分肉加工 豚枝肉の評価方法～大分割～脱骨・整形～歩留集計			
第2日目	10/16 (金) または 2/10 (水)	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	10/17 (土) または 2/11 (木)	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					