

# ジビエの衛生管理と処理技術の基礎・基本を学ぼう！

## 豚とマトンのカット演習を通して知識と技術を学習

### 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

令和4年11月8日(火) 10:00 ~ 11月10日(木) 12:00

#### 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

99,000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

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

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)



FMA

Federal Meat Academy

公益社団法人全国食肉学校

C-1

# ジビエ基礎セミナー

1. 開催月日 : 令和4年11月8日(火) 10:00 ~ 11月10日(木) 12:00
2. 開催場所 : 公益社団法人全国食肉学校
3. 定員 : 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	11/8 (火)		受付	開講式 食肉処理施設概要説明 (株)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 <b>※学校の教室でビデオ・説明を行います</b>	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	11/9 (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	11/10 (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			閉講式					

※日程・内容等が一部変更になる場合もありますのでご了承ください。