

良質な信州ジビエの提供に向けた研修会を開催しました

趣旨

ジビエの衛生に関するハンターの役割は、「獣肉処理施設への安心・安全な食材としての供給」と「自家消費用としての安心・安全な食材としての供給」があります。

また、獣肉処理施設としては、「需要先であるレストラン等へ安心・安全な食材として供給」があり、需要先のレストラン等においても「適切な調理による安心・安全な食品供給」があります。いずれの立場としても一貫した安全対策が求められます。

このことを背景に、信州ジビエを安心・安全な食材として安定的に供給するため、平成19年度に「信州ジビエ衛生ガイドライン・衛生管理マニュアル」を作成し取り組んでいるところです。

それぞれの立場での安心・安全な食材供給を研鑽することにより、流通・販売促進のための足場づくりとし、有害捕獲、狩猟を通じて捕獲される鳥獣を良質な山村資源として供給することを目的に研修会を開催します。

日時 平成23年11月4日（金）「13:00～17:00」

場所 塩尻市片丘 長野県林業総合センター 大会議室

内容 (1)屋内研修

○主催あいさつ



○シカ肉の安全シカ肉の安全性

長野県野生鳥獣対策室

利用者が求める重要項目 安全性 おいしさ 価格。

信州ジビエ衛生管理ガイドラインと疾病検査等により安全性を確保するよう関係する方々にもご配慮をお願いする。



○野生鳥獣の活用と食品衛生法の規制の関係

長野県 健康福祉部 食品・生活衛生課

吉中 友子 氏

狩猟鳥獣を解体し食肉として販売するためには、食肉販売業又は食肉処理業の営業許可が必要。



○シカ肉の成分分析

長野県工業技術総合センター 唐沢 秀行 氏

分析結果を説明。

たんぱく質が多く、脂質が少ない。カルシウムが多いことも鹿肉のメリット。



○獣肉処理施設の取組事例

下伊那郡 根羽村 観光物産施設ネバーランドシェフ 栗原幸一郎 氏

わなで捕獲した鹿のみを調理しているとし、猟友会員に迅速に運搬してもらうため、「車が入れる林道近くにわなを仕掛けてもらっている」と話した。

(捕獲するハンターと、食肉処理関係者が一体となった取り組みの優良事例の紹介)



(2)屋外研修

○信州ジビエ解体マニュアルに準じたシカの解体体験

上伊那猟友会 加藤 尚 氏

上伊那猟友会により、県の解体マニュアルに順じた解体作業を実演。

伊那市高遠町で有害捕獲したニホンジカの雌2頭を用意し、ナイフを煮沸消毒しながら皮をはいた。南箕輪村に処理施設を開設する会員の加藤尚さんから、良質な肉とするには「迅速に放血し、施設に持ち込むことが重要」と説明があった。



(3) 再び屋内研修

○シカ肉の調理及び試食 ～良質な調理ポイント等解説～

ホテルメトロポリタン長野 シェフ 板花 芳博 氏

解体したニホンジカを用いて試食会。今まで食べたジビエの中で一番うまいと好評であった。

