

## 捕獲者向け研修会 開催要領

### 1 趣旨

県では、イノシシ肉等の地域資源を活用した安全で良質な「とやまジビエ(※)」の供給に取り組んでいるところです。その一環として、今回、ジビエに用いる良質な個体の加工・流通を促進するために「捕獲者向け研修会」を下記のとおり初めて開催します。

(※) とやまジビエとは、富山県内で捕獲されたイノシシ等を「富山県獣肉の衛生管理及び品質確保に関するガイドライン」に準拠して処理した食用となる野生鳥獣肉のことです。

### 2 開催日時・場所

令和8年3月8日（日曜日）13時30分～15時30分  
氷見狩猟屋（富山県氷見市余川 2653-1）

### 3 対象者

高岡市猟友会ほか 5名

### 4 主催

富山県

時間	内容
13:30	開会・あいさつ 富山県農村振興課 課長（中山間農業振興担当） 加藤真一
13:35	豚熱感染確認区域におけるイノシシのジビエ利用について（15分） 富山県農村振興課 主任 植田弘治
13:50	研修（100分） ○ジビエに適した捕獲～搬入のポイント ○ジビエ処理加工施設での解体見学 mutty's 株式会社 代表取締役 村井悟史 氏
15:30	閉会