

森の恵みであるジビエを「安全・安心」に「おいしく」楽しむために知っておくべき知識を、
捕獲、解体、調理における各専門家が分かりやすく解説します。
ジビエ関係者、飲食店従事者の他、ジビエに少しでも関心がある方のご参加をお待ちしております！

ジビエはおいしい。だからこそ、安全な流通を。

参加費無料

地域に向けた

ジビエ

令和8年度

基礎知識セミナー

捕獲

解体

調理



日程

福岡会場：令和8年9月29日（火）、30日（水）
埼玉会場：令和8年11月24日（火）、25日（水）
長野会場：令和9年1月19日（火）、20日（水）

定員

1日目：20名
2日目：40名

福岡会場 9/30（水）、長野会場 1/20（水）は
ジビエ関連企業の展示があります！

主催：一般社団法人国産ジビエ認証機構 共催：長野市 後援：福岡県、埼玉県、長野県
本セミナーは、農林水産省「令和8年度鳥獣利活用推進支援事業（利活用推進）」の一環として開催いたします。



一般社団法人

国産ジビエ認証機構

エビパディ・ジビエ！



会場

【福岡会場】令和8年9月29日(火)、30日(水)

- 1日目：糸島ジビエ工房（福岡県糸島市二丈片山 1-1）
2日目：天神チクモビル会議室（福岡県福岡市中央区天神 3-10-27 天神チクモビル 8F）、

【埼玉会場】令和8年11月24日(火)、25日(水)

- 1日目：桜東風 sakuragochi 皆野ジビエ加工場（埼玉県秩父郡皆野町大字下田野 1147-2）
2日目：TOROto（埼玉県さいたま市北区土呂町 2-12-20 コスモスクエア 4階）

【長野会場】令和9年1月19日(火)、20日(水)

- 1日目：長野市ジビエ加工センター（長野県長野市中条住良木 1558-2）
2日目：FEAT.space（長野県長野市大字長野東町 131）

プログラム

【1日目】13:00～15:10

国産ジビエ認証施設の見学

講師：【福岡会場】相内 啓靖（糸島ジビエ工房 / 株式会社 tracks）
【埼玉会場】岡野 直樹（皆野ジビエ加工場 / 合同会社 Bonpu）
【長野会場】清水 秀典（長野市ジビエ加工センター / 長野市）

※18:00より別途「情報交換会（有料）」を実施します。
詳細はセミナー特設サイトをご確認ください。

【2日目】9:40～15:10(昼休み 12:00～13:00)

※福岡会場・長野会場では、ジビエ関連企業の展示を実施します。

講義

①捕獲から解体処理作業における病原体リスク管理と衛生対策

講師：壁谷 英則（日本大学 生物資源科学部 獣医学科教授 / 国産ジビエ認証 認証審査員）

②国産ジビエ認証施設の概要と取り組み

講師：【福岡会場】相内 啓靖（糸島ジビエ工房 / 株式会社 tracks）
【埼玉会場】岡野 直樹（皆野ジビエ加工場 / 合同会社 Bonpu）
【長野会場】清水 秀典（長野市ジビエ加工センター / 長野市）

③「安全・安心なジビエ」ができるまで～衛生的な解体処理方法の解説～

講師：菅 衣代（国産ジビエ認証 認証審査員。獣医師。畏免許取得）

——《昼休み》——

④ジビエの部位分け実演

講師：【福岡会場】國武 淳一（うきは 自然のジビエ肉 ウキナナ / 株式会社ルーラルプライド）
【埼玉・長野会場】岡田 修（オーガニックブリッジ / 株式会社 KURKKU FIELDS）

⑤講師と参加者による質疑応答及びディスカッション

1日目の見どころ

★農林水産省「国産ジビエ認証」を取得した施設を見学できます！

★安全・安心なジビエが作られている現場を見ることができ、めったにないチャンスです！



2日目の見どころ

★捕獲、解体、衛生、調理の専門家が分かりやすく解説します！

★本年度は枝肉を用いた部位分け実演も行います！

★昨年度ご好評をいただいた、講師とのディスカッションも実施します。日々の課題や疑問をぜひお話しください！

お申込みについて

特設ページ内の申込フォームよりお申込みください。申込フォームのご利用が難しい場合は、必要事項をメールにて送信し、お申込みください。セミナーの満員など最新情報は特設ページに掲載いたしますので、ご確認をお願いいたします。



【お問合せ】ご不明点がございましたら、以下の電話又はメール宛にお問い合わせください。

電話：0266-75-1850 メール：seminar@cert-gibier.or.jp 担当：一般社団法人国産ジビエ認証機構 事務局 瀬戸