

2 / 7 (水) ~ 2 / 8 (木) の行事

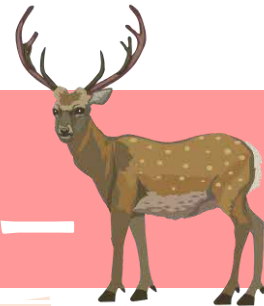
【道庁プレスリリース】

報道発表資料の配付日時 1月30日(火) 10時00分

発表項目 (行事名)	「エゾシカ・ジビエツアー」の開催について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>【ポイント】 北海道特有の食材であるエゾシカ肉のさらなる消費拡大を図るため、エゾシカ肉を活用した商品開発に関心を持つ企業・団体を対象に、商品開発について学ぶ「エゾシカ・ジビエツアー」を次のとおり開催します。</p> </div> <p>1 概要</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 開催日：令和6年(2024年)2月7日(水)～2月8日(木) ○ 参加者：北海道にゆかりや思いがあり、かつエゾシカ肉を活用した商品開発に関心を持つ食品メーカー・飲食事業者等の商品開発担当者 ○ 主催：北海道環境生活部自然環境局野生動物対策課 <p>2 実施内容</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) エゾシカ食肉セミナー (2) ジビエ商品開発セミナー (3) 食害と捕獲の現場の視察 (4) エゾシカの解体実演 		
参考	<p>行事の詳細については、添付のチラシをご参照ください。 ※参加者の申し込みはすでに終了しています。</p>		

報道(取材)に当たってのお願い	<p>取材については、本事業受託者にご連絡をお願いします。 多くの方々にエゾシカ肉の魅力を伝えられるよう、積極的な取材をお願いします。</p> <p>【取材受付の窓口(本事業受託者)】 北海道バリュースコープ株式会社(木村) TEL:011-299-6620</p>		
他のクラブとの関係	同時配付	(場所)	
	同時レク		

担当 (連絡先)	<p>環境生活部自然環境局野生動物対策課(担当者:課長補佐 坂村)</p> <p>TEL ダイヤルイン 011-204-5206 内線 24-359 公用スマホ 011-585-6103 内線 23518</p>		
-------------	--	--	--



参加費

無料

釧路・阿寒 1泊2日でめぐる エゾシカ・ジビエツアー



食害現場の視察



処理施設の視察



食肉セミナー



囲い罠の視察



解体実演



試食・交流会

北海道特有の食材であるエゾシカ肉のさらなる消費拡大を図るため、食品メーカーや飲食店等の商品開発ご担当者様を対象としたジビエツアーを企画しました。エゾシカによる森林被害や捕獲の現場視察、エゾシカ肉認証制度の紹介、商品開発の実例と試食、エゾシカの解体実演まで多様なプログラムをご用意しています。ぜひご参加いただき、貴社の商品開発にお役立ていただけますようお願い申し上げます。

日時：2024年2月7日(水)・8日(木)

◇ JR釧路駅での集合・解散を予定しています

※札幌・釧路間のJR往復きっぷ代を上限に交通費を支給します。
※釧路市内の移動は貸切バス等になります。

◇ 宿泊するホテルはJR釧路駅周辺を予定しています

※参加者の宿泊費は無料です。

1日目



エゾシカ食肉セミナー

- 講演① エゾシカ肉認証制度の解説と、処理施設の取り組みについてお話しします。
- 講演② エゾシカ肉の栄養特性と認証肉の魅力について、お話しします。



ジビエ商品開発セミナー

- 講演③ ジビエを活用した商品開発の実例を紹介します。



エゾシカ料理を囲んで交流会

釧路市の飲食店にて参加者と事業者による懇親会
会場：フランス料理 ガストーラ

定員

最大16名

お申込締切

2024年1月19日(金)

2日目



阿寒の森で食害と捕獲の現場視察

- 視察① 阿寒湖周辺の森林約3600haを所有する前田一歩園を訪問し、エゾシカの食害の様子と捕獲の現場を視察します。

- 視察② エゾシカ肉処理施設認証制度の認証施設・阿寒グリーンファーム食肉加工センターを訪問。1次処理から加工までを行う現場を視察します。



エゾシカの解体実演

- 実演① エゾシカ肉の解体実演を見学

お申込方法

TEL 011-299-6620

北海道バリュースコープ株式会社
担当：木村・渋谷・阿部



北海道