



野生獣の解体技術講習会

テキスト

平成31年3月

滋賀県

はじめに

現在県内には、ニホンジカが約 7 万頭生息しています。ニホンジカの旺盛な食欲により農産物や森林植生への被害が深刻になっています。県と市町では、琵琶湖の水源である森林を守るため、狩猟者の方々と共に年間 1 万 9 千頭を目標にニホンジカを捕獲し、被害を少なくしようと懸命に取り組んでいるところです。

しかしながら、捕獲されたニホンジカのうち、ジビエとして利用される割合は 4% (600 頭程度 (平成 29 年度)) にとどまっています。県では自然から頂いた恵みとして、ジビエへ有効活用する事に積極的に取り組んでいます。県では自然から頂いた恵みとして、ジビエへ有効活用する事に積極的に取り組んでいます。県では自然から頂いた恵みとして、ジビエへ有効活用する事に積極的に取り組んでいます。県では自然から頂いた恵みとして、ジビエへ有効活用する事に積極的に取り組んでいます。

野生獣であっても食肉として利用する場合には、消費者は家畜等の食肉と同等の品質を求めています。しかし、野生獣肉の場合は、山林等の屋外で捕獲した個体をその場で「止めさし」し、山林内から「運搬」後、加工施設で「解体」処理を行います。そして、これら全ての工程で、良い品質を保つ事が求められます。よって、野生獣の解体処理には、家畜の解体処理とは異なる技術と衛生管理が必要なのです。本テキストでは、適切な解体・加工処理とはどのようなものか、実際の写真やイラストを用いて分かりやすく解説します。

本テキストが、ジビエ利用の取り組みへの一歩を踏み出すきっかけになれば幸いです。

参考：滋賀県野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン（第 2 版）

－ 目 次 －

1	ニホンジカの食肉利用に係る決まり事	1
2	解体から加工処理までの作業フロー	2
3	各プロセスの基本的な考え方と技術的要点	3
	(1) 捕獲	3
	(2) 止めさし・放血	5
	(3) 運搬	7
	(4) 解体	9
	(5) 加工処理	14
	(6) 保管	16
4	用語解説	17
5	記録簿の使用方法	18

1 ニホンジカの食肉利用に係る決まり事

(1) ニホンジカの捕獲は法令を守って適正に実施

ニホンジカの捕獲は、「鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律」（鳥獣保護管理法）に従って、マナーを守り、安全に行いましょう。

(2) 調理する事・食べる事を考え、衛生管理を徹底

捕獲から解体・加工処理・保管に至るまで、常に調理する事や食べる事を考えながら、十分な消毒を行う等衛生的な作業環境を保ち、食用部位を傷めないよう作業する必要があります。

(3) 業としてニホンジカの食肉処理やその他肉等の販売をする場合には許可が必要

自家消費とは別に、業として野生獣の食肉処理やその他肉販売（野生獣の肉及びその肉を原料とする食肉製品）をする場合は、保健所の許可が必要です。

食肉としての安全性を確保するため、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」(厚生労働省)及び、「滋賀県野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン(第2版)」(滋賀県)に基づき、野生獣の解体等の処理を行いましょう。

2 解体から加工処理までの作業フロー



3 各プロセスの基本的な考え方と技術的要点

(1) 捕獲

【基本的な考え方】

✓ 食肉として使用する部位を良い状態で得られるような捕獲を実践する。

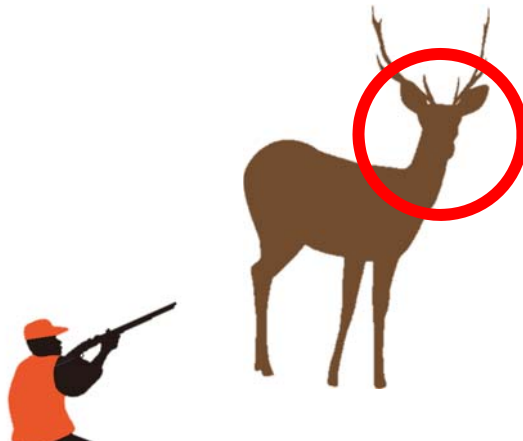
1) 捕獲場所は、搬出しやすい場所を選定

- 捕獲・止めさし・放血後、可能な限り速やかに搬出する。
- 早期に解体を開始する必要があるので、搬出しやすい条件の場所で捕獲する。
- 山奥ではなく、山道の付近である事や緩斜面である事等、搬出しやすい条件の場所で捕獲するよう努める。

2) 食肉として活用する部位を損傷しないよう捕獲

① 銃で捕獲する場合

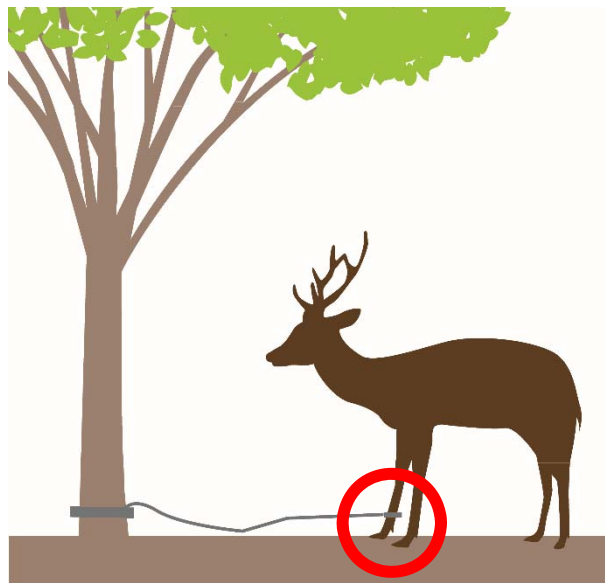
- 散弾（スラッグ弾を除く）は、銃弾が食用部位に残る恐れがあるため使用しない。
- 猟犬等で長時間追い回さないよう努力する。
- 確実に頭部・首・胸部周辺を狙撃できる状況でしか発砲しない。



② わなで捕獲する場合

- 毎日、午前中にわなを見回り、捕獲後速やかに止めさしできるよう準備する。
- わなの特性に合わせて、食肉として良い状態で得られるよう対応する。

わなの種類	良い状態で食肉が得られる対応
箱わな・ 囲いわな	捕獲した個体がわな内部で暴れると、食用部位が傷むため、見回りから止めさしまでの時間は、可能な限り短くし、最少人数で行う。
くくりわな	ニホンジカの後ろ足は、食肉利用できる部位が多いため、可能な限り前足をくくる事ができるよう、見切りは慎重に行う。



(2) 止めさし・放血

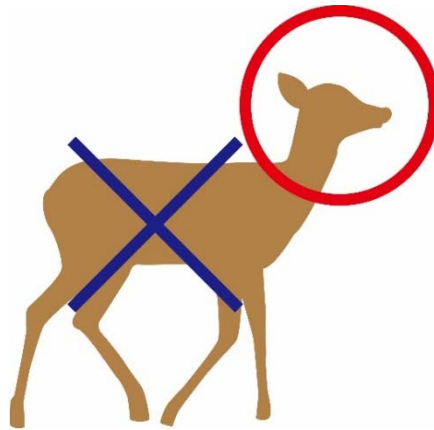
【基本的な考え方】

- ✓ 食肉が污染されないよう衛生的に、速やかに止めさしし、十分放血する。

止めさし

銃で止めさしする場合は、必ず頭部・首・胸部周辺を狙撃

- 散弾（スラッグ弾を除く）は、銃弾が食用部位に残る恐れがあるため使用しない。
- 腹部を撃ち抜くと、内臓が損傷して食中毒原因菌等により食用部位が污染されるおそれがあるため、必ず頭部・首・胸部周辺を狙撃する。



放血

手袋・狩猟用刃物は直前に消毒し、放血部位の切開は最小限にとどめる

- 止めさしをしてから放血までは、可能な限り短時間のうちに行う。
- 放血は、首または喉元の動脈を切断し、頭部を下にして十分に放血する。
- 開口部が污染されないよう、土壌等に接触しないようにする。
- 複数の個体を扱う場合、手袋・狩猟用刃物は、個体ごとに洗浄・消毒するか、個体ごとに交換する。
- 胸部を撃ち抜いた個体の場合には、前胸部に溜まった血液を十分に排出する。

装備品	注意点
手袋（合成樹脂製）	血液等で污染された場合には、その都度洗浄・消毒するか、交換する。
刃物（柄の材質…合成樹脂製）	屋外であっても使用する直前に、火炎やアルコール等で消毒する。

【チェック】 捕獲個体の外見に異常がないか、よく観察する！

以下のような条件が当てはまるときは、食肉利用はしない。

- 元気がない。（すでに死亡している場合は、絶対に食用にしない。）
- 挙動が異常である。（神経症状を呈している。）
- 毛が抜けている事が明らかである。
- 痩せ細っている。
- 奇形がみられる。
- 大きな外傷がある。
- ダニ類などの外部寄生虫が著しく寄生している。
- 膿を含むできものが、多くの部位にみられる。
- 口の中・唇・舌・乳房・ひづめ等に水疱・びらん・潰瘍等が多数ある。
- 下痢によりお尻付近が著しく汚れている。
- その他、明らかな異常がある。

→これらの項目を、捕獲・狩猟情報記録簿（滋賀県野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン（第2版）：参考様式1）に記録する。

※記録した捕獲・狩猟情報記録簿は、その後1年以上は保管する。

【注意】 河川にと体を浸けない！

と体の筋肉を冷やすため、河川の水や桶に張った水に、と体を浸ける例がありますが、絶対に浸けてはいけません。水に浸ける事は、雑菌によって食用部位を汚染する事にほかなりません。

(3) 運搬

【基本的な考え方】

- ✓ と体が汚染されず、かつ傷まないように速やかに運搬する。

運搬

- 1) 運搬を開始する前に、食肉処理施設へ搬入予定時刻を連絡
 - 品質を保つためには、止めさし・放血後、可能な限り早い段階で食肉部位を冷やす必要があるため、速やかに搬入する。
 - 速やかに搬入するために、受け入れ先である食肉処理施設へ一報を入れておく。
- 2) 運搬に使用する車両等の荷台は、使用の前後に洗浄
 - 運搬に使用する車両も、細菌汚染等のリスクを低下させるため、使用後は必ず洗浄する。
- 3) と体は、1 頭ごとにシートで覆って、と体同士が接触させない
 - と体同士が接触すると、と体が損傷する恐れがある事や、細菌汚染のリスクが高まる事から、1 頭ごとにシートで覆う事が望ましい。
 - と体が地域住民から見えないようにする。
 - 運搬の際、外気温が高い場合には、あらかじめ凍らせた清潔なペットボトル氷等により、と体を冷却する工夫をする。

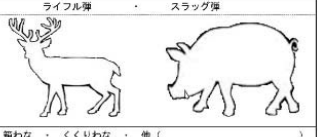


搬入

1) 搬入と同時に、捕獲・狩猟情報記録簿を提出

- 食肉処理施設へ搬入する際、と体と共に、記入した捕獲・狩猟情報記録簿（滋賀県野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン（第2版）：参考様式1）を提出する。
- 食肉処理施設の受入れ責任者は、と体の状態を確認し、受入れの可否を判断する。

参考様式1

捕獲・狩猟情報 記録簿		個体管理番号	
狩猟者	氏名 〒番号	免許番号	健康状態 良好・不良 ()
狩猟	日時 天候	年 月 日 (曜日)	時 分
狩猟方法	狩猟場所	ライフル弾 ・ スラッグ弾	
	使用銃器		
獲	被弾部位		
	獲り方	わな種類 箱わな ・ くくりわな ・ 他 () かかり部位 前肢 (右・左) ・ 後肢 (右・左) ・ 他 () 止め刺し部位 頸部 ・ 頸部 (首) ・ 胸部 ・ 腹部 ・ 他 () 止め刺し方法	
獲	獲りの有無	有 (部位:)	無
	異常の有無	有 ()	無 (※裏面参照)
獲	鳥獣種別	シカ・イノシシ・その他 ()	推定年齢 歳
	性別	雄 ・ 雌	推定体重 kg
獲	実死の有無	有 ・ 無	
	方法 (部位)	頸部 ・ 胸部 ・ 腹部 ・ 四肢 ・ 他 ()	
獲	実施場所		
	体温の有無	有 ()	無 (※裏面参照)
獲	実施の有無	有 ・ 無	検出部位 胃腸 ・ 全部
	実施方法	吊り下げ ・ シートの上 ・ 他 ()	
獲	実施場所		
	異常の有無	有 (内臓・匂い)	無
獲	冷却の実施	有 ・ 無	開始時刻 時 分
	冷却方法	保冷剤 ・ 他 ()	
獲	経過時間	放血後から搬入まで ()	時間 分 経過
	搬入日時	日 時 分	搬入者
【留意事項】		記録簿記入者	
◆狩猟者はこの用紙を記入し、食肉処理業者に渡すこと。 ◆食肉処理業者はこの用紙を受け取ったら、1年以上保管すること。			

- 1 -

(参考様式1裏面)

狩猟時の異常のチェック表		
	異常内容 (状態)	備考
生 体 時	足取りがおぼつかない	ふらつきや、足がもつれる等。
	神経症状を呈し、字刺に異常がある	同じところを繰り返したり、踏解や耳がうなだれる等。
	顔面その他に異常な形 (奇形、腫瘍等) がある	こぶ、でっぱり等がある。
	ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しい	
狩 猟 後	肉が著しい	
	寝ている獲肉が著しい	
	大きな外傷が見られる	
	皮下に膿を含むできもの (腫瘍) が多くの部位で見られる	やわらかいできものが多数見られる。四肢の関節が腫れている。
野 外 放 血 時	口腔、口腔、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ (水疱) やただれ (びらん、潰瘍) 等が多く見られるもの	
	下痢を呈し肛周辺が著しく汚れている	
	その他、外見上明らかな異常が見られる	可容組織 (まぶたの裏、歯茎の粘膜等) が紫化、黄色を帯びている。
	血液の性状が異常である	大出血から黒い出血が見られる。放血後の血液が固まりにくい。
	体温が異常である	シカ: 40度を超えるもの。イノシシ: 42度を超えるもの。

- 2 -

2) と体は、飲用に適した水を用いて念入りに洗浄

- 高圧洗浄機等を使用し、と体の体表に付着した土壌やダニ類等を除去する。



(4) 解体

【基本的な考え方】

- ✓ 獣毛の付着や内臓の損傷による食用部位の汚染を防ぎながら作業する。

設備・道具の準備

内臓摘出や皮はぎに使用するナイフは、確実に洗浄・消毒

- ナイフは、使用前に 83℃以上のお湯若しくは 200ppm 以上の次亜塩素酸ナトリウムで確実に消毒する。
- 作業中にナイフが汚染された場合には、その都度、同様の手順で洗浄・消毒する。



※柄の部分は合成樹脂が望ましい

結さつ

消化管内容物が漏れ出ないように、皮はぎ・内臓摘出の前に結さつ

- 内臓には、様々な微生物がすみついているため、食用部位が汚染されないよう、必要に応じて食道や直腸をビニール袋で覆い、結束バンド等を用いて結さつする。
- もし、消化管内容物が食肉部位に触れた場合には、他の部位への汚染を防ぐと共に、汚染された部位を完全に切除する。



内臓摘出

1) 消化管の内容物による汚染がないよう、慎重に内臓を摘出

- はく皮した部分が、消化管の内容物で汚染された場合は、他の部位への汚染を防ぐと共に、汚染された部位を完全に切除する。



2) 肉眼で内臓や食用部位に異常がないか確認

- カラーアトラス（厚生労働省発行）を参考に、内臓や筋肉の色や形を確認し、異常の有無やその様子を食肉処理情報記録簿（滋賀県野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン（第2版）：参考様式2）に記入する。

参考様式2

食肉処理情報 記録簿		保存管理番号	
受入時	献血、内臓抽出、摘出は適切に管理されているか	はい	いいえ
	兽肉上の製造から、包装、貯蔵に問題はないか	はい	いいえ
	受入の可否	可	否
解体時	この場合、その他由（※滋賀県参照）		
	食用の可否	全部可	一部可
	取捨する部位	筋肉 内臓（心臓・肺・肝臓・脾臓・腎臓・胃腸）	

【取捨事項】
 ◆一つでも異常が認められた場合、内臓および筋肉をすべて取捨すること。ただし、寄生虫（肝臓）の寄生により肝臓の一部が寄生虫感染となっているものは、肝臓のみの取捨でよい。
 ◆食肉処理業者はこの記録を作成し、1年以上保管すること。
 ◆獣の異常に発生するときは、この用紙の写し（コピー）を一紙戻してください。

記録記入者

参考様式2(4/4)

受入時・解体時の異常のチェック表

	異常内容（※参照）		備考（別添簿参照）					
	異常内容	備考	心臓	肺	肝臓	脾臓	腎臓	胃腸
受入時	大腸孔の位置（肛門、尿道、口腔等）の異常	大腸孔から黒い出血が見られる。						
	胆汁液（胆汁、胆汁等）の異常	下痢が深しい。						
	可視臓器（心臓の除、胃腸の粘膜等）の異常	紫色、黄色を帯びている。						
とば	腫瘍がある	こぶ、てっぺり等がある。						
	硬塊がある	やわらかいできりがある。						
	異常臭を発している							
	はく皮後のとばにひし形の腫瘍がある（インシシ）							
	胸水または腹水がある	胸腔、腹腔に液体が溜まっている。						
内臓	表面に腫瘍のようなものが付着している		心臓	肺	肝臓	脾臓	腎臓	胃腸
	色・形の異常（青色、緑黄色、赤色等）がある		心臓	肺	肝臓	脾臓	腎臓	胃腸
	著しく巨大・腫大している		心臓	肺	肝臓	脾臓	腎臓	胃腸
	赤に立派（いぼ状）のものがある		心臓					
	結節がある		心臓	肺	肝臓	脾臓	腎臓	
	陥凹がある		心臓	肺	肝臓	脾臓	腎臓	
	硬さに異常がある				肝臓		腎臓	
他の臓器と癒着している							胃腸	
	リンパ節が腫れている						胃腸	

1

皮はぎ

獣毛や外皮が食用部位に付着しないよう慎重に作業

- 解体前に、飲用に適した水を用いて体表を十分に洗浄する。
- 皮をはいだと体は、床・壁・設備等と接触させない。



背割り

1) 枝肉を床・内壁・長靴等に接触させない

- 吊下げた際に、と体の頭部が床に付かない十分な高さの懸吊設備を用いる。



2) 枝肉の洗浄には、飲用に適した水を使用

- 河川の水等は使用せず、飲用に適した水を用いて、枝肉についた獣毛等の汚れを除去する。
- 洗浄水が飛び散って、枝肉が汚染されないよう注意する。



【チェック】と体の食肉部位や内臓に異常がないか、よく観察する！

以下のような条件が当てはまるときは、食肉利用はしない。

全身

- 腫瘍・膿瘍・異常な出血などがある。

内臓

- リンパ節の大きさ・硬さ・色・臭いなどに異常がある。
- 血液の色や粘性に異常がある。
- 表面や断面に白色点・変色部分などがある。
- 肝臓や肺などに寄生虫が寄生している。
- 胸腔内、腹腔内に異常に液が溜まっている。
- その他、内臓の大きさ・硬さ・色・臭いなどに異常がある。

枝肉

- 筋肉や脂肪が水っぽい。
- 関節が腫れている。
- 筋肉中に寄生虫が寄生している。
- その他、大きさ・硬さ・色・臭いなどに異常がある。

→これらの項目を、捕獲・狩猟情報記録簿（滋賀県野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン（第2版）：参考様式2）に記録する。

※記録した捕獲・狩猟情報記録簿は、その後1年以上は保管する。

(5) 加工処理

【基本的な考え方】

- ✓ 食用部位を確実に分類・区別し、汚染された部分は除去する。

設備・道具の準備

- 1) 解体までの工程とは異なる設備を使用して、衛生環境を保持
 - 解体までの作業場所とは異なる処理室や汚染されていない設備や道具を、可能な限り使用して加工をする。
 - ナイフに加えて、手袋・エプロン等の服装も洗浄、若しくは交換等をして、汚染されていない状態にしてから作業を開始する。
 - 汚染されていない環境（処理室）を別途確保できない場合には、作業台・まな板等を全て消毒してから加工を始める。
- 2) 食用部位を、切除した部位や床等の設備と接触させない
 - 食用部位を汚染しないよう、十分な広さの場所を確保して作業する。
 - 懸吊する場合には、床面に付かないよう、十分な高さの設備を用いる。

脱骨・トリミング

- 1) 汚染されていないか、十分に確認し、汚染部位は完全に切除
 - 獣毛や消化管内容物が、食用部位に付着していないか事前に十分確認し、汚染部位は完全に取り除くか、切除する。
- 2) 食用部位の洗浄は、飲用に適した水を使用
 - 河川等の水は使用せず、飲用に適した水を用いる。
 - 洗浄水が飛び散って、食用部位が汚染されないよう注意する。



【注意】 廃棄する部位は、速やかに処分する！

異常が認められた部位・食用にしない内臓・消化管内容物・はく皮した皮・脱骨した骨等廃棄する部位は、速やかに処理室から搬出し、関係法令に基づいて適切に処分します。

(6) 保管

【基本的な考え方】

✓ 食用部位を確実に分類・区別し、冷凍保存を想定した保管をする。

1) 包装は、冷凍等の長期保存に耐久性のある袋を使用

- 肉の包装は、フリーザーバッグ等の冷凍保存に耐える素材を使用する。
- 冷凍して硬くなった肉が冷凍庫内で接触すると、包装が破損する事があるため、可能な限り肉同士が接触しないように保管する。



2) 保管袋の表面には、部位名称や加工日付を分かりやすく記入

- 食肉を包装する際は、部位ごとに分ける。
(決して様々な部位を混同して保管しない。)
- 保管袋の表面に、部位名称や加工日付を明記する。

3) 徹底した温度管理を実施

- 食用にする肉や内臓は、冷蔵の場合は 10℃以下で保存する。



4 用語解説

用語	意味
止めさし・放血	捕獲した個体に銃・狩猟用刃物等とどめを刺し、血を抜く事
と体	捕獲後、と殺・放血された個体の事
解体	と体を食肉にするため、切り開いて内臓を取り出し、皮をはぐ事
懸吊（けんちょう）	解体する際に、作業場所の床・壁・設備等の細菌が食肉に付かないように、と体を吊るす事
結さつ	内臓摘出の際に、消化管の内容物が漏れ出して食肉を汚染しないよう、食道や直腸を縛る事
消化管	口から食道・内臓・肛門に至る全ての事
消化管内容物	消化管に残っている全てのもの
皮はぎ・はく皮	皮をはぐ事や皮をはいだ状態
枝肉（えだにく）	と体を解体し、皮・内臓・頭部・四肢の先端・尾等を取り除いた状態の肉の事
加工処理	枝肉を分割し、骨を取り除いて調理しやすいよう部位に分けたり、取り扱いやすい大きさに分けたりする事
脱骨	骨を取り除く事

5 記録簿の使用方法

1. 捕獲時のチェック

【捕獲・狩猟情報記録簿(滋賀県野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン(第2版):参考様式1)】

目的：受入れ可能なと体かどうか、受入れ責任者が判断するため。

記入者：捕獲者

使い方：①と体の持ち込みを希望する者が、捕獲者の情報や捕獲の状況等を記入し、受入れ先へ提出する。

②受入れ責任者は、捕獲・狩猟情報記録簿を、その後1年以上は保管する。

2. 受入れ時のチェック

【食肉処理情報記録簿(滋賀県野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン(第2版):参考様式2)】

目的：受入れ可能なと体かどうか、受入れ責任者が判断するため。

記入者：受入責任者

使い方：①受入れ責任者は、持ち込まれたと体の状態をチェック・記入し、受入れ可能か判断する。

②受入れ責任者は、食肉処理情報記録簿を、その後1年以上は保管する。

3. 解体作業時のチェック

【食肉処理情報記録簿(滋賀県野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン(第2版):参考様式2)】

目的：解体作業の際に、と体の状態を確認し、食肉利用が可能か判断するため。

記入者：解体責任者

使い方：①解体作業をしながら、部位ごとに、と体の状態をチェック・記入し、食肉利用が可能か判断する。

②解体作業責任者は、食肉処理情報記録簿を、その後1年以上は保管する。

4. 日常のチェック

【食肉処理作業の自主点検記録簿(本テキストの巻末に掲載)】

目的：普段の作業環境の状態を把握し、より安全でおいしいお肉を生産する環境を整えるため。

記入者：解体作業等に関わる者、若しくは監督者

使い方：①作業終了時に、施設の状態と処理作業状況についてチェック・記入する。

②改善事項がある場合は、次のチェック時までには改善する。

③作成した食肉処理作業の自主点検記録簿は、その後1年間は保管する。

責任者	担当者

食肉処理作業の自主点検記録簿

点検日： 年 月 日 記入者： _____
 改善日： 年 月 日 記入者： _____

点検項目		点検結果	改善事項
施設に関する点検事項	解体室	作業前の器具、設備は清潔であったか	
		消毒は適切に行ったか ア. 温湯による消毒 (83℃以上) イ. 次亜塩素酸 Na (200ppm 以上) による消毒	
		作業後の器具・設備は洗浄・消毒したか	
		床・排水溝等に汚染がないか	
	冷蔵庫	清潔に保たれているか	
		温度は適温に保たれているか (°C)	
	加工室	作業前の器具・設備は清潔であったか	
		包装用の器具・設備は清潔であったか	
	処理作業に関する点検項目	受入れ 内臓摘出 はく皮	処理作業従事者の健康状態は良好か
手指は清潔であったか			
作業服・履物等は清潔であったか			
と体の表面に止めさし時の傷以外の異常はないか			
使用するナイフは1頭ごとに洗浄・消毒したか			
使用する器具・用具は1頭ごとに洗浄・消毒したか			
消化管の内容物や土等による汚染はないか			
トリミング 洗浄		枝肉に皮毛は付着していないか	
		洗浄時の飛沫は枝肉を汚染していないか	
冷蔵		枝肉と壁・床等との接触がないか	
		解体後速やかに冷却したか	
加工		手指は清潔であったか	
		使用するナイフは1頭ごとに洗浄・消毒したか	
		使用する器具・用具は1頭ごとに洗浄・消毒したか	
		異常や損傷が見つかった場合は、完全に切除したか	
包装		手指は清潔であったか	
		包装材または容器の損傷等はないか	
		適切なラベル表示を行ったか	
		冷凍保管の間に包装材または容器の破損はないか	
廃棄		廃棄物は適正に管理・処理したか	

点検結果記入例：良好…○、おおむね良好…△、不良…×

改善事項記入例：改善済…○、未改善…×

改善状況	
------	--

※この記録簿は、作成後1年間は保管してください。

野生獣の解体技術講習会 テキスト

平成 31 年 3 月 初版

■編集・発行 滋賀県琵琶湖環境部自然環境保全課

■制作 株式会社BO-GA（福井県敦賀市坂下 30-11-10）
