

鹿肉解体体験

解体して

食べて

持ち帰る

ガイドと一緒にシカ肉を解体しながら
全国的な地域課題である「有害駆除」の
現状とシカ肉の美味しい食べ方を学びます。
※熟成済みの骨付き肉を解体します。

令和7年

6月21日(土) ◎合川公民館
13:00～15:30

6月22日(日) ◎北秋田市民ふれあい
プラザコムコム
13:00～15:30

申込締切 6月14日(土)

(募集人数6名・最小催行人数2名)

十六代目マタギから

『いただきます』

を学ぶ

令和7年

6月21日(土) 13:00 ~15:30

実施場所》北秋田市合川公民館

※熟成済みのモモ肉を使用

6/21用申込みコード



令和7年

6月22日(日) 13:00 ~15:30

実施場所》北秋田市民
ふれあいプラザコムコム

※熟成済みの上半身(肩肉など)を使用

6/22用申込みコード



参加費

参加人数**3名以内**なら
お一人様

10,000円

参加人数**4名以上**なら
お一人様

8,000円

お知らせ

- ◎お支払いは、現地をお願いいたします。(現金のみ対応)
- ◎飲み物をご持参ください。
- ◎刃物を扱いますので、ケガのないように十分ご注意ください。
- ◎終了後アンケートのご協力をお願いいたします。



【解体体験ガイド】

松橋 翔

(まつはしかける)

秋田県北秋田市出身。マタギ家系16代目。
北秋田市内で小学校教師を2年間勤めた後
東京と岩手で4年間ジビエやローカルビジネスに
ついて学ぶ。その後、2025年にふるさとへAタ
ーン。前職では岩手県大槌町の有害駆除事業に
携わり、狩猟をしながら、ジビエ処理場で1,000
体以上の鹿を解体。

お申し込みは6月14日まで。各QRコードよりお申し込みください。

主催・お問い合わせ先：一般社団法人 北秋田まちづくり観光協会
kkankou@kumagera.ne.jp