

鹿肉解体体験

学んで

解体して

食べる

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

7月26日(土) 13:00～15:30

◎北秋田市民ふれあいプラザコムコム

7月27日(日) 13:00～15:30

◎阿仁ふるさと文化センター(阿仁公民館)

申込締切 7月21日(月祝)

(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

7月26日(土) 13:00
～15:30

実施場所》北秋田市民
ふれあいプラザコムコム

7/26用
申込みコード



令和7年

7月27日(日) 13:00
～15:30

実施場所》阿仁ふるさと文化センター

7/27用
申込みコード



参加費

お一人様 10,000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7月21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