

平成29年度 地域発 元気づくり支援金事業総括書

| | |
|---------------|--|
| 事業名 | 木曾産ジビエ、プラットホームづくり事業 |
| 事業主体 (連絡先) | 一般社団法人 木曾人 (〒399-5607 木曾郡上松町大字小川 2409 番地 TEL0264-24-0116) |
| 事業区分 | (6) 産業振興、雇用拡大に関する事業、ア・イ・エ (8) その他地域の元気を生み出す地域づくりに資する事業 |
| 事業タイプ | ソフト事業 |
| 総事業費 | 458,228 円 (うち支援金: 366,000 円) |

事業内容

- 木曾路初の精肉加工施設(上松町)の利用促進
学ぶ会の際に加工所の紹介や精肉の取り扱いについて勉強し加工施設の利用を促すようにした。
- 西部地区の精肉加工所建設へ向けた研究会の開催
 - 開催 平成30年2月28日(ねざめ亭)
 - アドバイザー 児玉信子氏、参加 80名
- 木曾に伝わるジビエ料理を学ぶ会の開催
 - 開催日 平成29年10月10日(ねざめ亭)
 - 講師 信州ジビエマイスター、児玉信子氏
 - 内容 猪肉と鹿肉の特性と処理方法及び有効な調理法についての講義および試食
 - 参加者 木曾エリア観光業者を中心に35名
 - その他 参加費無料、当日提供料理のレシピ集の編集と配布



【学ぶ会開催の様子】

【目標・ねらい】

- ①ジビエ料理の普及と消費拡大
- ②加工所の必要性和木曾地域における課題を探る
- ③捕獲から解体のプロセスを知り伝統食(山肉料理)を伝承する

事業効果

※地域活性化のための目標・ねらいに対してどのような効果があったか、項目毎に記載すること。

- 木曾で捕れたジビエ肉を使った新加工施設の活用の普及に寄与した。
- 広大な木曾エリア内においては、複数の加工所が必要であることの意義を知り、持続可能な運営方法についての課題を確認することで、将来への展望を共有した。
- ジビエ料理を利用した観光への活用を模索するきっかけづくりとなった。また、観光客向けばかりでなく、地元の方々でも楽しめる美味しいジビエ料理について学ぶことで、地域に受け継がれてきた山肉料理を伝承する気持ちを共有できた。

※自己評価【B】

【理由】

猪肉や鹿肉に興味を示す参加者が多く、今後の展望が開けた。また、実際に課題を持っている狩猟者や料理人が知り合う機会となった。

今後の取り組み

※今後、事業効果をどうつなげていくか記載すること。

観光客ばかりで無く地域住民もジビエ料理に触れる機会を増やせるよう取り組む。具体的には、ジビエ料理を提供できる宿泊施設や飲食店を紹介するパンフレットやSNSづくりを進めるとともに、試食会やパーティなど単発のイベントを継続して実施し、その普及に努める。

※自己評価欄は、地域活性化に及ぼす事業効果について、以下から選択のこと。

「A」: 予定を上回る効果が得られた 「B」: 予定していた効果が得られた

「C」: 一定の事業効果はあったが事業実施方法や今後の活用等について、工夫や改善を要する点がある