

平成19年度 地域発 元気づくり支援金事業総括書

| | |
|---------------|--------------------------------------|
| 事業名 | 山肉料理普及促進事業 |
| 事業主体 (連絡先) | 阿南町 (産業推進センター 伊藤 TEL0260-22-4053) |
| 事業区分 | 特色ある観光地づくり |
| 事業タイプ | ハード |
| 総事業費 | 2,133,000円 (うち支援金: 1,420,000円) |

事業内容

イノシシ、シカによる農林作物等への被害は年々増加の傾向にある。有害鳥獣として毎年駆除を行なっているが、その肉は廃棄されることが多い。この素材を冷凍保存(-60℃)することにより食品の安全性と保存性を高め食材としての利用を図る。和合地区が持つ山菜、キノコ類、アマゴ等と並ぶ山肉の普及とともに簡易水洗(2箇所)導入による衛生面での向上を図り、魅力ある山国料理の提供の場として都市住民等の集客を目指す。②簡易水洗トイレ改修(2箇所)、冷凍冷蔵庫購入(1台)及び急速凍結庫(1台)・プレハブ冷蔵庫(1台)設置に対する補助(事業費2,133千円)



自己評価(事業実施率)【B】

事業効果

素材としてのみ提供されていた山肉、アマゴ、キノコ、山菜、コンニャク等山里の味覚を、料理屋加工品として提供(販売)することにより、収入機会の拡大と地域の魅力を発信することができた。また、提供する側におもてなしの心が醸成され、継続的な取組みが可能となった。

○ 山肉料理等提供件数

目標 0人⇒3人×2日×2回×4月=48人 皆増
実績 0人⇒10人×5回=40人 皆増

【目標・ねらい】

- 地域資源である山肉(イノシシ、鹿肉)等を食材として提供することにより、山里の味として地域の魅力を高める。
- 観光客に山肉食材を提供するため、食材をストックする冷凍冷蔵庫を整備するとともに、老朽化した便所を改修することにより、食材提供施設として衛生的な環境を提供することができる。

自己評価(目標達成率)【B】

今後の取り組み

田舎暮らし等自然回帰志向の高まりを逃さないため、新たに民宿による農林業体験事業を実施することにより、都市と山村の地域間交流による交流人口の増加を推進する。

※自己評価欄は「A」90%以上「B」70~89%「C」50~69%「D」49%以下で示すこと。