

大鹿ジビエ料理推進事業

取り組みに至る背景・事業の目的

有害鳥獣の被害が深刻な地域にあって、駆除・狩猟で発生する山肉を埋もれさせることなく地域資源として流通させ、地域の振興を図ろうとスタートした「狩猟マナー・料理講習会」(H17.11)を契機に、ジビエ料理を新たな特産品にすべく地域を上げて取り組んできた。

平成18年度には「ジビエ推進委員会」を結成、講習会や懇談会等を重ね、観光協会加盟の各店がオリジナルメニューを提供できるよう、意見交換や品評会を行う中で、各々に商品化を進めてきた。

平成19年度には、本格的に協会加盟の全店でオリジナルメニューの提供を開始し、県内外に向け、「大鹿ジビエ」を発信した。



事業内容

- ① 大鹿ジビエ料理ガイドマップの作成
「ジビエ料理」の知名度向上と、消費拡大を誘発させるため、加盟店のオリジナル料理と大鹿村の取組みを紹介する「大鹿ジビエガイド」を作成し県内外にPRした。
- ② 商品開発事業
一般消費者にも手軽にジビエが味わえるよう、鹿肉と大鹿村特産のブルーベリーを活用した「大鹿村ジビエカレー」(レトルトカレー)を商品開発した。
- ③ 広告販売促進事業
マスメディア招聘事業、CM大賞への参加、料理コンクール等への参加を通じ、大鹿村の四季やジビエ料理をPRした。



事業効果

「大鹿ジビエガイド」は、ジビエ料理の魅力を紹介するとともに自然環境の保全意識を高めるのに効果的であった。ことに県内外からの問合せも多くなり、「ジビエ」への関心度が上がって来たと感じられる。また、狩猟マナー・衛生講習等による安全な獣肉の提供はもとより、各店のアイデア料理を競い合うことで、新たな大鹿村の魅力「大鹿村らしさ」に発展、会員をはじめ村民全体が「ジビエ推進」に関わることで、地域の活性化にもつながってきている。



工夫・苦労した点、課題、今後の取り組みなど

マスメディア招聘によるニュースやテレビCMによるPR効果により、ジビエの販売ルートの確保もできつつあるが、獣肉への理解を更に深めて、新たな商品開発を行い、無駄のない消費につなげたいと考えている。

今後とも、県主催イベント等にも積極的に参加するなど、あらゆる機会に、「日本で最も美しい村連合・大鹿村」と「大鹿ジビエ」の知名度を上げていきたい。



【選定のポイント】

獣肉利用の発想と住民協働による着実な取り組みは、他のモデルとなるものである。

団体名	大鹿村観光協会 (大鹿村)	事業タイプ	ソフト事業
連絡先	0265-39-2929	事業費	1,238,906円
		支援金額	1,000,000円