

「山の恵み」として活かす！「古座川ジビエ」プロジェクト

- 1 事業主体 古座川町（古座川ジビエ振興協議会）
2 全体事業費 52,685千円（うち元気プロ 5,000千円）
3 目的



古座川町鳥獣食肉処理加工施設（平成27年3月22日竣工）の設置を契機に、狩猟者・商工関係者・教育関係者・住民が、シカ・シシを「山の恵み」として捉え、安全・安心の「古座川ジビエ」ブランドを確立、最終的に町全体への経済波及効果向上を目指す。

4 3つの柱による取組

(1)「古座川ジビエ」ブランドの確立【24,555千円】(うち元気プロ 870千円)

①古座川ジビエブランディング

・技術者（地域おこし協力隊）が最新施設で解体することで可能となった高度な衛生管理や熟成処理と県独自の認証制度により安全・安心・美味しい「古座川ジビエ」のブランド化を図りながら、情報発信を行います。

＊「わかやまジビエ処理施設衛生管理認証」を取得し、「安全・安心」の加工施設の信頼を確保

＊「わかやまジビエ肉質等級制度」（全国初）を活用し、高い品質の「美味しい」ジビエを提供

②供給体制の整備

・鳥獣被害対策実施隊（猟友会）等が冷蔵車で運搬する仕組みを整えます。

・協議会が狩猟者向け研修会を開催し、ジビエとしての活用を促進します。

(2)プロモーション強化と新たな魅力づくり【26,850千円】(うち元気プロ 3,150千円)

①「古座川ジビエ」のプロモーション強化

プロモーション専任者（地域おこし協力隊）とぼたん荘料理人が、県畜産課主催の商談会に加えて首都圏で積極的なプロモーション活動を行います。

・「日本ジビエ振興協議会」主催の「川上と川下のマッチング」に参画し、全国展開している外食産業等に売り込みを図ります。

・「ぐるなび」主催の「首都圏レストランフェア」に参画し、参加飲食店への売り込みを図ります。

②ジビエによる新たな魅力づくり

・古座川ゆず平井の里、にんにく生産組合など町内生産者とのコラボにより、新たなジビエ料理のメニュー開発を行います。

・月の瀬温泉ぼたん荘や道の駅一枚岩鹿鳴館で、和懐石やバーガーなどのジビエメニューを提供するとともに、県内宿泊施設等に売り込みを図ります。

③協議会が家庭向け料理教室の開催や、学校給食への取り組みにより、ジビエの食文化の普及を推進します。

④協議会が鹿ナイトウォッチングツアー等、ジビエ体験観光を実施します。

(3)ジビエ活かし切り作戦【1,280千円】(うち元気プロ 980千円)

今まで利用されていなかった部位の肉、皮、骨、内臓まで、全て資源として活用を図ります。

①協議会が生肉販売の難しい部位を活用して、ハム、ソーセージ、ジャーキー等の商品を開発し、町内観光施設やイベントで販売します。

②協議会が地域おこし協力隊を専門家の元に派遣し、養成したレザークラフト技術指導者により革製品（名刺入れ、パンケース等）の製作講習会を開催して、住民による販売や体験観光メニューを実施します。

③協議会がペットフードメーカーへ原料として、今まで廃棄されていた骨、内臓等の食肉提供できない部位を販売します。

「山の恵み」として活かす！「古座川ジビエ」プロジェクト

狩猟者・商工関係者・教育関係者・住民すべて関わる人がシカ・シシを「山の恵み」としてとらえ、古座川町の未来に活かす仕組みをつくる

現状と課題

◆シカやシシなどの鳥獣被害は増え続けており、獣害対策は町の重点課題。

◆シカの捕獲数は平成17年度200頭→H25年度800頭と増加しているが、ほとんど活用されず廃棄処分されている。

◇古座川町内に食肉加工処理施設を設置(H27.3.22竣工式)

- ・事業費 約6,787万円
(町4,736万円、国1900万円、県151万円)
- ・全国屈指の衛生管理構造と設備を整備し高品質で「安心・安全」なジビエを提供
- ・古座川町の観光・ジオパークの拠点である南紀月の瀬温泉ぼたん荘に隣接。ぼたん荘料理人が運営管理から調理提供まで行い、観光産業との複合を目指す。

東牟婁地域のジビエ拠点・牽引役に！

【事業主体】

- ・古座川ジビエ振興協議会
(古座川町、町教育委員会、猟友会、ぼたん荘、みくまの農協、町商工会、ゆず平井の里、道の駅一枚岩)

【全体事業費】	52,685千円
・地域おこし協力隊事業	24,000千円
・県(わがまち元気プロ)	5,000千円
・古座川町事業	23,685千円

地域おこし協力隊の導入

取組の3本柱(H27~H29)

〈1〉、「古座川ジビエ」ブランドの確立

- (1)古座川ジビエブランディング 【協議会】 24,555千円
 - ・最新設備の施設で可能となった熟成処理と高度な衛生管理で安心・安全・美味しい「古座川ジビエ」をブランド化
 - ・ジビエを提供する飲食店のシェフ対象現地視察会の実施
- (2)供給体制の整備
 - ・ジビエ活用のための猟師向け研修会の開催
 - ・鳥獣被害対策実施隊(猟友会)等による運搬体制づくり(冷蔵車等の導入)

〈2〉、プロモーション強化と新たな魅力づくり

- (1)「古座川ジビエ」のプロモーション強化 【協議会】 26,850千円
 - ・首都圏で日本ジビエ振興協議会や“ぐるなび”とタイアップした古座川ジビエフェア等の開催
- (2)ジビエと地元特産品とのコラボによる新たな魅力づくり
 - ・ゆず・にんにくとコラボしたジビエ料理のメニュー開発
- (3)ジビエの食文化の普及・食育推進
 - ・町内一般家庭向け料理教室の開催、学校給食への取組
- (4)観光産業への展開
 - 例：鹿ナイトウォッチングツアー、猟師と行く！古座川ジビエ体験ツアー

目標

シシ・シカの供給体制を整え、安全・安心のジビエブランドを確立、最終的には6次産業化で町全体への経済波及効果向上を目指す

	【H25】	【H30】
町内宿泊者数	6,480人	→ 9,720人(+50%)
観光消費額	199,629千円	→ 299,444千円(+50%)
施設処理数	シカ 183頭(H27)	→ 548頭(+200%)
	イノシシ 48頭(H27)	→ 144頭(+200%)
施設売上高	7,328千円(H27)	→ 21,986千円(+200%)

〈3〉、ジビエ活かし切り作戦

- (1)ジビエ食肉加工品の開発 【協議会】 1,280千円
 - ・ハム、ソーセージ、ジャーキー等の商品開発及び販売
- (2)古座川(革)プロジェクト事業
 - ・レザークラフト職人養成のための取組(地域おこし協力隊を専門家の元に派遣)
 - ・住民による革製品(名刺入れ、ペンケース等)の製作・販売に向けた講習会の開催
- (3)骨、内臓等の有効活用に向けた取組
 - ・ペットフードメーカーへの原料供給実施等

