

取組例

地域ではジビエに対する認知度が低く、捕獲した鹿もごく限られた人だけで消費されていたが、**地域の協力と試行錯誤を経て、夫婦で処理加工施設及び道の駅のレストランを経営**

地域との連携➡学校給食や宿泊施設にジビエを提供

**地域を巻き込んでジビエ事業を展開しており、
雇用創出にも貢献**

夫婦で処理、調理を管理しており、味や衛生面の信用面に自信



大鹿村には猟師が60名ほどおり、年間800~1,000頭もの鹿が捕獲されている



「ヘルシーMEAT大鹿」では精肉の他、加工品を製造・販売



道の駅「歌舞伎の里大鹿」にあるレストラン「おい菜」

ジビエ料理



「野生鹿ステーキ定食」



「大鹿村ジビエカレー」