

おのおのみしちめんちょうせいさんくみあい

大野見七面鳥生産組合

～持続可能な「タンパク質」生産を目指して～



ふ化に始まる生産。県産ヒノキを農場に使用



町立の加工施設、町との連携でHACCP取得

経緯

- 約50年前に始まった七面鳥の生産は、昭和60年代をピークに減少し、現在は2戸の農家で生産されるのみ。
- 七面鳥の希少性や栄養面での優位性を生かし特色ある一次産業として地域振興に繋げるため活動を開始。

取組内容

- 高知大学、ノートルダム清心女子大学と連携し、七面鳥の持つ抗疲労成分を研究。
- アスリートにカラダづくりと食の必要性を発信し、七面鳥の普及拡大を図る。
- 6次産業化を推進するため、町立食鳥加工施設を増築、県版HACCP基準を満たす加工体制を構築中。

活動の効果

- 6次産業化の事例発表、小学校、高校、大学での出前授業により七面鳥事業の周知が拡大。
- 大学との連携による七面鳥肉の分析・研究により、良質なたんぱく源としての魅力を発信することで、新規事業へ展開。
- アメリカでの高校生活で七面鳥を知り、日本の体育大学でスポーツを学んだ地域おこし協力隊員を事務局に迎え、アスリート向けに販売を展開。

応募団体からのアピール・メッセージ

七面鳥を大野見地区の広告塔とし、地域の農林水産物全体の地産外商を進め、超高齢・少子・人口減少の町から生き残りモデルを模索していきます。

また、カラダを動かし、適切な食事を摂り、健康で強いカラダを維持するということ、七面鳥というたんぱく源が豊富な食材を通して、多くの人に伝えたい。人生100年に向けて。