

CLOSE UP

クローズアップジビエ

GIBIER



もっとおいしく 旅するジビエ

IWATE

大槌町(おおつちちょう)

OTSUCHI

KYOTO

上世屋(かみせや)

KAMISEYA

KUMAMOTO

戸馳島(とばせじま)

TOBASE



ジビエについてもっと知りたい方は、ポータルサイト「ジビエト」へ
全国各地の様々なジビエ料理やイベント情報、おうちで作れるジビエレシピやジビエが
食べなくなる動画など、ジビエについて知りたいことをたっぷりご紹介しています。

今すぐ検索!

ジビエト

検索



観て、触れて、学ぶ
もっとおいしく 体験型
旅するジビエ

岩手県

○盛岡

おお

つち

ちよう

大槌町

大槌町

三陸ジオパークの中央に位置し、面積の大半を森林で覆われた自然豊かな町。東日本大震災からの復興につなぐ岩手初のシカ肉ブランド「大槌ジビエ」が注目されています。



“自然”と“食”の面白さを知る 出会いと発見の場を提案

大槌の豊かな「野」で「遊び」、その体験を通して自然や地域の面白さを知ってもらいたい。そんな思いから、ジビエの製造販売を行うMOMIJI株式会社のジビエツーリズム部門を担うため2023年にNPO法人として設立。地域と連携しながら大槌ならではの体験観光を発信しています。

～地域の自然と人の魅力を発信～

エコツーリズムの開催

森林やリアス式海岸の豊かな漁場を舞台とした多種多様な体験プログラムを実施。季節に合わせて様々な自然や生き物との出会いの場を提供。



大槌ジビエツーリズム



ネイチャーツーリズム

～環境問題や食料問題の根本的解決を目指して～



体験教育向け プログラムの実施

町内外の子供達はもちろん、自然と遠ざかっている大人達にも、自然や一次産業の「面白さ」を伝えるべく、環境意識などの改善を目指した学び体験を企画。

保全活動

自然の恵みを守る為に、地域の環境を見つめ、有害鳥獣の生息環境の調査や、三陸の海の再生活動に取り組んでいます。



CLOSE UP クローズアップジビエ GIBIER



大槌ジビエツーリズム

体験メニュー「若手ハンターとプチ狩猟体験」

若手ハンターと実際に山に入り、狩猟の現場を間近で体感！約4時間のプログラムで「命を獲って食べる」ことの意義を学びます。



「ハンター講座」で ジビエを学ぶ

農家や森林業者にとって害獣であるシカを駆除するハンターの役割と、駆除したシカを処理し、命を無駄にしない仕組みを現役ハンターから学びます。

罫猟・銃猟を体験

動物の痕跡を求めて森へ。獣道を見つけたら、罫のセッティング方法や本物そっくりのエアガンを使い、ハンターのレクチャーで射撃を体験します。



「大槌ジビエ」を肉食

シカの年齢、「ロース」「モモ」など部位などにより異なる味わいをBBQで食べ比べ。それぞれの部位に適した美味しい食べ方のレクチャーも。

ツアー情報「若手ハンターとプチ狩猟体験」

- ◆料金：(大人一人) 5,000円 / (子供一人) 2,000円
- ◆ご利用人数：2名～ ◆集合時間：9:30
- ◆集合場所：大槌町文化交流センター おしやちち
岩手県上閉伊郡大槌町末広町1-15
- ◆問い合わせ：☎090-1910-9236

詳しくは
こちら



NPO法人

おおつちのあそび

モデルコース
2日目に訪問

「害獣」を「まちの財産」に

国産ジビエ 認証施設 MOMIJI 株式会社



動物にストレスを与えない捕獲方法や、丁寧な加工方法にこだわり、大槌の豊かな広葉樹林の中で育ったシカを大槌ジビエ「MOMIJIプレミアム」としてブランド化。地元はもとより、東京、仙台のレストランで高く評価され、大槌町を支える事業へと成長しました。

持続可能な地域づくりを目指して

捕獲されたシカを高品質な食肉として加工・販売する他、ハンター育成、角・皮革の製品化、「おおつちのあそび」との連携によるジビエツーリズムの企画・運営など、さまざまな方向から持続的なジビエ事業を展開しています。いただいた命を価値あるものに変え、「害獣」を「まちの財産」に変えるジビエサイクルを生み出し、大槌町の地域活性化にも貢献していきます。

いただいた“命”を価値あるものに

シカを「害獣」として扱うのではなく、捕獲の段階から美味しく食べることを念頭に置いて丁寧に扱い、迅速な施設搬入、徹底した衛生管理で解体・加工しています。いただいた命を余すところなく活用し、大槌に活気を生みだせるよう日々奮闘しています。



MOMIJI代表取締役
ハンター兼澤幸男

〈プロフィール〉

前職は船乗りだったが、東日本大震災をきっかけに大槌町にUターン。シカによる農作物被害や、その駆除を行うハンターの減少を知りハンターに転身。駆除をする中で「奪った命を価値のあるもの」と2020年5月「MOMIJI株式会社」を設立。

もっと知りたい モデルコース

ジビエ旅 ~大槌・遠野編~ 1泊2日

~地域資源を余すことなく~
山、里、海の美味を
愛でる旅

豊かな広葉樹の森林で育ったシカならではの旨み特徴の「大槌ジビエ」や、三陸の海が育んだ新鮮な海の幸、そして日本唯一のホップの生産地、遠野で味わう最高の一杯を…地域の自然が育んだ食の真髄を学び、三陸ジオパーク内の美しい景観と遠野ののどかな里山風景をめぐる一至高のグルメを楽しむ旅へ。



Day 1

9:00 新花巻駅 **Start**
(いわて花巻空港)

↓ 車で約50分

10:00 遠野旅の産地直売所集合

体験

「遠野里山サイクリング」

地元ガイドと一緒にマウンテンバイクに乗って、
のどかな遠野の里山をのんびり走ろう!

ホップの栽培が盛んな遠野の里山をサイクリング。
美しい里山の景色を感じながらゆつくりと走ります。



民家などに立ち寄って一休み。



Lunch
追加料金で
遠野産の
クラフトビールも!



詳しくはこちら

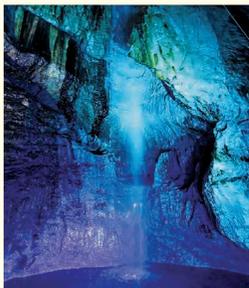
- ◆料金: 里山サイクリング(ランチ込み) 9,700円~ ◆ご利用人数: 2~6人
- ◆集合時間: 10:00 ◆集合場所: とおの物語の館内
遠野旅の産地直売所 岩手県遠野市中央通り2-11
- ◆問い合わせ: ☎0198-62-0601 (遠野山・里・暮らしネットワーク)

↓ 車で約30分

14:30 三陸ジオパーク 滝観洞

3億年前の地層を流れる水が造り出した鍾乳洞。ヘルメットをぶつけながら最奥の滝までジオパーク専門ガイドと一緒にアドベンチャーアールへ出かけよう。

- ◆料金: (大人一人) 1,100円/
通常コース+ガイド料(1グループ) 3,000円
- ◆ご利用人数: 2~8人
- ◆体験時間: 1時間~1時間30分位
- ◆集合場所: 滝観堂観光センター
岩手県気仙郡住田町上有住土倉298-81
- ◆問い合わせ: ☎0192-48-2756



↓ 車で約40分

16:30 宿泊 三陸花ホテルはまぎく



海岸沿いに佇む抜群のロケーションで、海側のお部屋や大浴場から雄大な三陸海岸の絶景を一望。夕食は地元の旬の食材をメインに、三陸で獲れた新鮮な海の幸が味わえます。

1泊2食付き 12,100円~

岩手県上閉伊郡大槌町浪板海岸
☎0193-44-2111

↓ 車で約10分

20:00 大槌町文化交流センターおしゃっち集合

体験

「おおつちナイトサファリ」



未知の暗闇、夜の森へ出発!

夜に田畑を荒らすシカなどの野生動物を車からライトで探します。シカ遭遇率100%! 大槌町は天然のサファリパークです。



- ◆料金: 3,000円 ◆ご利用人数: 1~5人
- ◆集合時間: 20:00 ◆集合場所: 大槌町文化交流センター
おしゃっち 岩手県上閉伊郡大槌町末広町1-15 ◆問い合わせ: ☎090-1910-9236

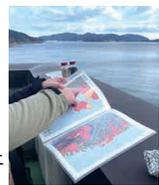
8:00 三陸花ホテルはまぎく

体験 「三陸ジオパークミニガイド」

美しい景色と
地球の活動を再発見!

ホテルの屋上展望エリアから望むことができる美しいリアス式海岸を望みながら、三陸ジオパークのガイドが地層や周辺の土壌について解説します。

- ◆料金: (1グループ) 5,000円 ◆ご利用人数: 4~5人
- ◆集合時間: 8:00 ◆集合場所: 三陸花ホテルはまぎく屋上
- ◆問い合わせ: ☎0193-44-2111



9:00 三陸花ホテルはまぎく 出発

↓ 車で約10分

9:30 大槌町文化交流センターおしゃっち集合

体験

「若手ハンターとプチ狩猟体験」



自然と食を学ぶ
ジビエツアーへ

大槌町の豊かな自然の中で狩猟やジビエを間近に感じて、自然と食の面白さ、命の大切さを学んでみよう!

Lunch
旨みが濃厚♪
大槌ジビエに舌鼓



※体験内容はページ参照

↓ 車で約50分

15:30 道の駅 遠野風の丘



遠野麦酒ZUMONA 各438円

地産のホップを使った地ビールや、特産品や旬の野菜・果物など遠野ならではの土産が豊富。小高い丘からは遠野市街を一望できます。

岩手県遠野市綾織町新里8地割2-1
☎0198-62-0888

↓ 車で約50分

18:00 新花巻駅(いわて花巻空港) **Goal**

観て、触れて、学ぶ
もっとおいしく (体験型)
旅するジビエ



京都府
かみ せ や
上世屋
○宮津

丹後半島の中央部、京都府宮津市の山間に位置する小さな村。豊かで厳しい自然環境の中で、移住者たちと共に昔ながらの暮らしが今も受け継がれています。



ジビエで暮らしを豊かに
山々の力を地域の力に変える

上世屋地区の小さな集落に、2018年、移住者の雇用の場確保の一環として開業。捕獲現場での処理から精肉まで一貫して行うことで、衛生面で高い品質を保持し、東京や京都、大阪の都市部の飲食店やホテルにジビエを提供しています。

CLOSE UP
クローズアップジビエ
GIBIER



上世屋体験プログラム

国産ジビエ
認証施設

かみせや
上世屋獣肉店

モデルコース
2日目に訪問

体験メニュー「地元猟師と行く狩猟・ジビエ処理体験」

地域の食文化や自然との関わりを深く学ぶ、体験プログラムをお届け。

罫猟体験 ※春～秋限定(体験例)

地元の現役猟師と共に、実際の猟場を歩いて獣道の歩き方や罫の仕組み、仕掛け方などをガイドします。自然に触れ、生命の営みや、猟師の知恵や技を学びます。
(所要時間6～7時間)



ジビエ処理体験 ※通年可能(体験例)

上世屋獣肉店のジビエの解体施設見学やジビエ加工処理を体験。いただいた命を活かし、美味しく食べる為にジビエ処理技術を学びます。
※と体がない場合は冷凍保存品を用います。
(所要時間2時間)



季節に合わせてご要望に応じた体験内容をご提案します。詳しくはお問い合わせください。

1月2月は「雪山カンジキ猫体験」も



(参考)

- ◆料金: (1グループ) 100,000円～
- ◆ご利用人数: 最大6人
- ◆集合時間: 8:45
- ◆集合場所: 上世屋獣肉店 京都府宮津市上世屋725
- ◆問い合わせ: ☎090-6271-1397 ※営業時間 8:00～19:00

上世屋のジビエの魅力

冬は積雪2メートルにもなる豪雪地となる上世屋。フナ林をはじめとする豊かな自然の中で育つイノシシやシカは、山の実りや季節、積雪量などでも味が変化します。農業と異なり、獲る前までは人間の手が一切加えられないジビエは山々の力強さを感じさせる味わいです。



新鮮な味わいを伝えるために

鮮度を損なわずに新鮮でおいしいお肉を届けるために、ジビエのおいしさを左右する血抜きなどの下処理は、猟師でもある店主の小山さんが行うよう徹底。なるべく短時間で済ますことで鮮度はそのままに、うまみを引き出す熟成という工程に移ることができます。そのような手間や時間をかけた作業を通して、上世屋地区を感じられるジビエが届けられています。



ジビエ料理のイメージ

豊かな自然と共に暮らす

上世屋獣肉店

現在、移住者を含め10世帯22人が暮らす上世屋集落。そのうちの1人である小山さんはこの地に住みはじめてから農業をスタートし、さらには鳥獣などの被害から農村を守るため獣肉解体施設を建設。雪の多い上世屋の気候を活かした、味わい深いジビエを届けています。

生き方をつなぐ、新たな村のカタチを目指して

近年過疎化や高齢化が進む集落を活性化させるべく、上世屋獣肉店の小山さんを中心に「ドチャック会議(上世屋定住促進協議会)」を設立。山間の文化を受け継ぎながら、農業や狩猟、ジビエの販売の他にも様々なプロジェクトを立ち上げ、村の魅力を伝えるイベントや体験などの企画も実施。移住促進につながる地域の魅力を発信しながら、持続可能な地域資源の活用を目指した活動にも力を入れています。



上世屋集落の人々



“食”を通して、この地を知ってほしい

上世屋集落は厳しい自然と共に暮らすための工夫がたくさんされています。ジビエは、雪で閉ざされる冬の村の大切な資源の一つ。上世屋でしか味わえないジビエの味に触れ、上世屋という土地を感じてもらえればと思います。



上世屋獣肉店 店主 小山 愛生

(プロフィール)

前職の新聞記者の仕事を通じて上世屋と出会い、その暮らしぶりに魅了され2014年に移住。農業を営む傍ら、村の狩猟文化に着目し、ジビエも生業にすることに。移住希望者に向け様々な魅力を発信し、地域をつなぐ橋渡しの役割も担っています。

もっと知りたい ジビエ旅 モデルコース



～海の京都エリア編～ 1泊2日

～地域を変える食を求めて～
究極の地産地消に
出会う旅

海と山に囲まれ、自然の恵みあふれる“もうひとつの京都”。豊かな気候風土に育まれた京丹後は海山の幸のおいしい食材がいっぱいです。食を取り巻く自然環境や人の営みに触れ、風土が育んだ美味しい“食”に出会う…。地域を知って、地域を元気にする旅に出かけてみませんか。



Day 1

9:00 京都駅 **Start**

で約2時間
(有料道路利用)

Lunch

11:00 道の駅 海の京都宮津

宮津湾の風を感じるロケーションで、宮津の魚介類や野菜を使った、グルメを満喫！地元産品を使ったお土産も揃えています。

京都府宮津市浜町3007



上世屋の
棚田の米から
作る純米酢も
おすすめ！

左 富士酢プレミアム (500ml) 1,728円
右 純米富士酢 (500ml) 864円

で約20分

12:20 元伊勢籠神社



丹後地方に稲作や農業を広めた彦火明命を主祭神として祀る。伊勢神宮のふるさともいわれる由緒ある社で五穀豊穡を願いに。

京都府宮津市字大垣 430

で約50分

14:10 つなぐ棚田遺産 袖志の棚田

日本海に面し海と里山が調和した袖志集落に広がる棚田。現在も約400枚の田が耕作され、長い歴史と人の営みが作り出した美しい景観は「つなぐ棚田遺産」「日本の棚田百選」に選定されています。



京都府京丹后市丹後町袖志 1376

旬の見頃 水鏡が美しい田植え時期 (5月～6月頃)
黄金色の稲穂が彩る収穫時期 (9月～10月頃)

で約10分

15:20 山陰海岸ユネスコ世界ジオパーク



きょうがみさきとうだい 経ヶ岬灯台

丹後半島の先端に佇む、紺碧の海とのコントラストが美しい白亜の灯台。 ※駐車場から灯台まで徒歩片道約20分ほどかかります。

京都府京丹后市丹後町袖志 162

海の京都エリア観光についてのお問い合わせ
▶ 海の京都DMO (一般社団法人京都府北部地域連携都市圏振興社)
☎0772-68-5055

で約1時間20分

17:30 宿泊 美と健康を育む天空の宿 かや山の家

Day 2

8:00 美と健康を育む天空の宿 かや山の家 出発

で約45分

8:45 上世屋獣肉店集合

体験 「地元猟師と行く狩猟・ジビエ処理体験」

上世屋集落の食文化と自然を学ぶ



地元の現役猟師らと山中を歩き、罠の仕組みや仕掛けを学びながら狩猟や解体を体験！日本の原風景を感じられる上世屋集落の暮らしぶりにも触れ、自然と命と人間のつながりを感じるひとときを。 ※体験内容は左ページ参照 (要事前問い合わせ)

Lunch

上世屋の豊かな山で育まれた新鮮なジビエ料理もご用意

で約2時間30分
(有料道路利用)

20:30 京都駅 **Goal**

※料理内容は時期により異なります

自然を食べる、自然と遊ぶ
農泊体験

美と健康を育む天空の宿
かや山の家



山と田んぼに囲まれた自然豊かなロケーションに佇む宿。街の喧騒から離れて、山の幸に恵まれた“与謝野ならではの”のおもてなしと、「日本の昔の暮らし」を体験できます。



シカ肉のカツレツ

Dinner

眼下に広がる棚田のお米、四季折々の農作物や、自社精肉のジビエなどを使用した、身体喜ぶディナーを満喫♪

1泊2食付き 11,000円

京都府与謝郡与謝野町温江 1401
☎0772-43-0860

観て、触れて、学ぶ
もっとおいしく 体験型
旅するジビエ

熊本県

戸馳島

〇熊本

と ば せ じ ま
戸馳島

熊本県宇城市三角町に位置する、人口1,000人ほどの小さな島。温暖な気候を活かした農業や漁業などが営まれ、みかんや洋ランの栽培が盛んなのかな街に、地域を救う新しい農村のカタチが広がっています。



マイナスをプラスに変える
農村のイノ★ベーション

厄介者とされてきたイノシシを地域の宝に変える! 農家による農村の課題解決を目指して、2019年戸馳島にジビエファームを建設。ジビエを通して持続可能な循環を目指し、様々な取り組みを行っています。

ジビエのブランド化

捕獲でのイノシシに与えるストレスを最小限にし、ファーム内に建設された食肉加工施設へ。ハムやソーセージなどの加工品を九州ジビエとしてブランド化し、生産と販売を行なっています。



イノシシのソーセージやハムなど

いただいた命を大切に

食肉にできなかったイノシシは粉末化し肥料にして畑に還元。皮は加工して革小物に。いただいた命は無駄にせず、ジビエとしてだけでなく地域資源として余す事なく活用しています。



イノシシ処理用の減容化装置

ここにしかない体験を

子供たちに「環境や命の大切さを伝えたい」、そんな思いから「TOBASE★ジビエツーリズム」を開催。「獣×農×島」を通じて、教科書だけでは得られない「学び」を届けています。



CLOSE UP
クローズアップジビエ
GIBIER



TOBASE★ジビエツーリズム

体験メニュー「〜獣を知る〜半日コース」

初めての方におすすめ! 野生動物と自然のリアルを現地ですべ体験します。



猪罠&ジビエファームツアー

イノシシはどうして捕まえないといけないの? どうやって捕まえて、どうジビエに生まれ変わる? 実際に山の中にある罠やジビエ処理施設をご案内します。
(所要時間90分)

獣皮で革の小物を作ろう

いただいた命を大切に余すことなく活用し、世界に一つだけのキーチェーンを制作。皮と革の違いは? 野生動物の皮の特徴や、昔から使われてきた革を用いたクラフト体験に取り組みます。(所要時間60分)



焚き火&九州ジビエBBQ

焚き火の炎を囲み、旨味が凝縮した「九州ジビエ」のお肉を堪能。ソーセージやカレーなどをBBQで楽しみます。普段口にしていないお肉の違いや、おいしいお肉の焼き方のレクチャーも。(所要時間90分)

ツアー情報「〜獣を知る〜半日コース」

◆料金: (大人一人) 9,500円 / (子供一人) 5,500円

◆ご利用人数: 2~6人 ◆集合時間: 14:00

◆集合場所: くまもと★農家ハンター ジビエファーム

熊本県宇城市三角町戸馳1945-1

◆問い合わせ: ☎0964-54-4004

(戸馳島ジビエツーリズム協議会)

inop@farmer-hunter.com

詳しくはこちら



くまもと★農家ハンター
ジビエファーム

モデルコース
1日目に訪問

地域と畑は自分たちで守る

くまもと★農家ハンター

イノシシが生息していなかった戸馳島で2013年頃に目撃談が始め、増加する農作物被害が離農につながる事態に。このピンチを救おうと洋ラン農家・宮川さんを中心に若手農家130人が立ち上がり、「くまもと★農家ハンター」が結成されました。

農家ハンターの挑戦と未来への願い

失敗を繰り返しながらも、現役農家ならではの知恵を絞り「箱罠」と通信機付センサーカメラを導入した効率的な捕獲の仕組み作りで成功。イノシシ対策を通じて地域の担い手を育成することや「イノシシ被害による離農ゼロ」を目指して、厄介者とされているイノシシを自然の恵みに転換する仕組みを構築。そのモデルを全国に広げる活動にも取り組んでいます。



被害に苦しむ

地域の星★になりたい

イノシシ被害で「農業を辞める」と言ったおばちゃんの一言が農家ハンターを始めるきっかけでした。災害から地域を守る消防団のように鳥獣被害から地域を守り、地域から頼られる存在を目指しています。



有限会社 宮川洋蘭
代表取締役
株式会社イノP
(イノシシプロジェクト)
代表取締役
宮川 将人

〈プロフィール〉

戸馳島で家業の花農家を継承しながら、鳥獣被害対策に取り組む。ハンティングではなく農業を守る為に鳥獣害を減らすことを主とし、命を最大限活用する為に「ジビエファーム」を建設。その活動が評価され「第49回日本農業賞」において食の架け橋部門特別賞を受賞。

美しい海と温暖な気候に恵まれた戸馳島ならではの「自然体験」と、世界農業遺産にも認定されている阿蘇で「大地の鼓動」に触れる旅へ。命の尊さや自然の美しさ、そしてジビエを知って“食”にまつわる将来を学ぶ一島と大地の息吹を感じ、五感を磨くアクティブな体験をしてみませんか。



Day 1

9:30 熊本空港 Start

車で約1時間15分

11:00 世界文化遺産 三角西港



©熊本県観光連盟

2015年世界遺産登録。開港当時の石積埠頭や浮き棧橋など明治時代の文化財が今に残り、当時の面影を感じることができます。

熊本県宇城市三角町西港
☎0964-53-0010 (三角駅観光案内所)

車で約15分

12:15 道の駅 上天草さんばーる



天草特産の不知火(デコボン)
出荷時期:ハウスの12月下旬～翌年2月
露地もの2月下旬～4月

天草を代表する特産品や、その日に水揚げされた鮮魚や新鮮な農産物が豊富。

熊本県上天草市大矢野町中11582-24
☎0964-58-5600



Lunch

天草の新鮮な海の幸を使用したグルメを満喫♪

車で約20分

14:00 くまもと★農家ハンター ジビエファーム集合

体験 「～獣を知る～ 半日コース」

戸馳島ならではの「自然体験」ツアーへ

野生動物やジビエのことを自然の中で学びます。山の中にあるイノシシの罠やジビエファームを見学し、焚火を囲んで九州ジビエ(イノシシ)のBBQも!

※体験内容は左ページ参照



Dinner

宿泊 和の一軒家 鶴

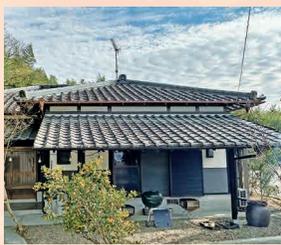
(くまもと★農家ハンター ジビエファーム内)

戸馳島をさらに満喫 農泊体験 和の一軒家 鶴

自然体験ツアーの後は、敷地内に佇む一軒家に宿泊。広大な敷地に囲まれた静かな環境で、のんびり戸馳島の自然に触れるひとときを。

1泊素泊まり 6,000円

熊本県宇城市三角町戸馳1945-1
☎0964-54-4004
(戸馳島ジビエツーリズム協議会)
inop@farmer-hunter.com



Day 2

9:00 くまもと★農家ハンター
ジビエファーム 出発

車で約1時間45分

11:00 道の駅 阿蘇

世界農業遺産認定!
「阿蘇」
阿蘇の自然環境を活かした持続的な農業システムや、千年以上にわたり維持されてきた草原の美しさなどが認められ、2013年「世界農業遺産」に認定されました。

雄大な阿蘇五岳を望みながら、豊富に揃うご当地弁当に舌鼓。

熊本県阿蘇市黒川
1440-1
☎0967-35-5088
(NPO法人 ASO田園空間博物館)

Lunch



あか牛丼 2,000円(変動あり)

体験

「アクティビティツアー」

世界農業遺産 阿蘇ユネスコ世界ジオパーク

阿蘇の大自然を満喫するアクティビティで
大地の生命力を感じる感動体験を!

サイクリング(プライベートライド)

広々とした牧野が、参加者だけのフィールドに!阿蘇一円をくまなく知り尽くしているサイクリングガイドが、参加者のリクエストに合わせて草原ライドツアーにご案内します。
◆料金:12,500円～(E-bikeレンタルあり)
◆所要時間3時間 ◆ご利用人数:2人～



牧野(草原)トレッキング

特別に許可を受けた牧野ガイドと共に草原の絶景を体験しながら、貴重な自然環境や草原の維持についても学びます。

◆料金:14,000円～
(牧野までの送迎なし) ◆所要時間3時間
◆ご利用人数:2人～12人



共 ◆集合時間:ご要望に合わせて調整可能 ◆集合場所:道の駅 阿蘇 通

◆問い合わせ:☎0967-35-5088 (NPO法人 ASO田園空間博物館)
ツアーの参加費の一部を草原の保全料としていただき、その保全料は維持管理に役立っています。

16:00 道の駅 阿蘇でお買い物

農家直送の季節の野菜からお肉、ビール、スイーツまで、豊かな自然に囲まれた阿蘇ならではの特産品を取り揃えています。

オススメ!!



阿蘇あか牛肉めしの素 1,080円

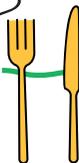
車で約40分

18:00 熊本空港 Goal

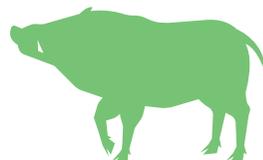
体験型

GIBIER Tourism

ジビエツーリズム



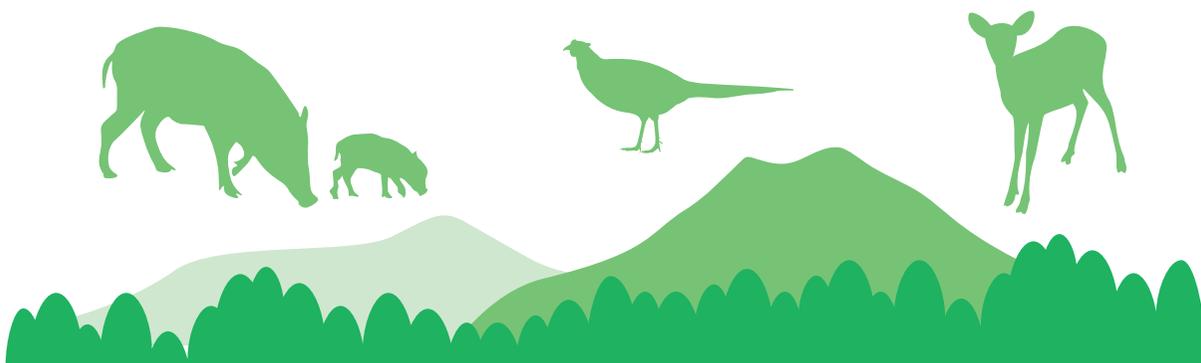
観て、触れて、学ぶ!
知ればもっとおいしくなる
ジビエの世界へ



ジビエツーリズムとは

山の猟場を歩いての狩猟体験、ジビエ処理施設での解体見学や美味しいジビエ料理を楽しむ他、シカやイノシシなどの野生動物の暮らしている痕跡を探したりするなど、様々な角度から、より深くジビエの魅力に触れることができる旅を提案します。

農林水産業被害や人々の生活環境への被害など、日本で深刻化している鳥獣被害の実態や、その対策についても触れ、狩猟体験やジビエ料理を楽しむことで、持続可能な農業や環境保全にもプラスになるレジャーの選択肢になると考えています。



<発行元>

株式会社テレビ東京コミュニケーションズ
〒105-0001 東京都港区虎ノ門4-3-9 住友新虎ノ門ビル 4F
TEL:03-5733-3888 (代表)

<問い合わせ>

農林水産省 農村振興局 農村政策部 鳥獣対策・農村環境課
〒100-8950 東京都千代田区霞が関1丁目2番1号
TEL:03-3502-8111 (内線5502)

※掲載情報は2025年3月1日時点のものです。詳細は各施設にお問い合わせください