

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 上世屋
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。



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なおいの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

CLOSE UP
クローズアップジビエ
GIBIER

上世屋獣肉店

モデルコース
2日目に訪問

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、この地を知ってもらいたい

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っています。



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。

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。

狩猟体験 ※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罠の仕組み、仕掛け方などをガイドします。自然に触れ、生命の営みと、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利用します。
(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日は「雪山カンジキ 猟体験」も
詳しくはこちら

- (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

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

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
車で約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
車で約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。
京都府宮津市宇大垣 430

14:10 つなぐ棚田遺産 袖志の棚田
そでし たなだ



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。
京都府京丹後市丹後町袖志 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)

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。
京都府京丹後市丹後町袖志 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

17:30 宿泊 美と健康を育む天空の宿 かや山の家

～地域を変える食を求めて～
究極の地産地消に出会う旅



Day 2 8:00 美と健康を育む天空の宿 かや山の家 出発
車で約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 上世屋の豊かな山々で育まれた新鮮なジビエ料理もご用意

12:30 京都駅 Goal
車で約2時間30分 (有料道路利用)
※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。

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

シカ肉のカツレツ