詳細はこちら

【岩手県大槌町】MOMIJI株式会社

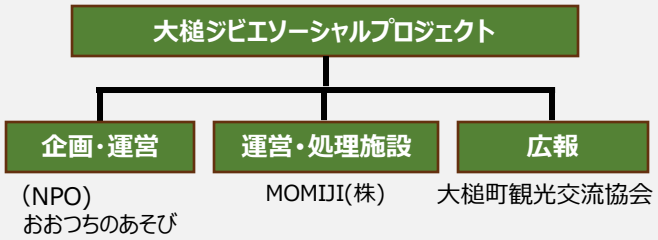
三陸・大槌の自然を体感し、ジビエの体験プログラムを通じて命を学ぶ

特徴的な取組内容

・狩猟やジビエの魅力を現場で体験できる「大槌ジビエツーリズム」を令和２年度から展開。
・プロハンターの狩猟に同行し実際の狩猟を間近で見学できる「狩猟同行」や処理施設で鹿肉の解体を体験する「解体体験」を始めとして、ハンターと交流するジビエBBQ、若手ハンターの案内による山歩きなど多岐に渡るプログラムを用意。
・これらのプログラムを、ふるさと納税の返礼品としても提供。
・連携している町内の宿泊施設や飲食店では、大槌鹿を使ったジビエ料理を提供している。

実施体制

【開始令和２年度～】



（例）三陸花ホテル はまぎく

（例）割烹 岩戸

ジビエメニューとその特徴

ツアーでは「ジビエBBQ」を実施。
ハンターが参加者に鹿肉の焼き方を教えながら、一緒に楽しむ。厳選した大槌鹿と共に、三陸の海の幸も提供。

【ジビエBBQ】
ハンター話で盛り上がりながら

【ジビエBBQ】
厳選した大槌鹿を提供

ジビエ食肉加工施設（MOMIJI）

・「害獣」を「まちの財産」に変えることを目的として、ジビエ食肉加工販売、角・革の製品化、担い手育成等の様々な活動に地域全体で取り組んでいる。
・令和5年度に国産ジビエ認証を取得。

処理加工施設 外観

【MOMIJIプレミアム】
精肉や枝肉の状態で出荷

実績

プログラム参加者数：
185名(R3)、321名(R4)、159名（R5）
受賞実績：
ツーリズムアワード2024 審査員特別賞
第4回日本国際観光映像祭 日本部門 優秀作品賞

今後の展開

・ジビエ・狩猟の価値をより多くの方に届けるため、未利用のもの（革）や時期（冬季）を活かしたプログラムを開発予定。
・まちの魅力づくりに地域全体で取り組むため、大槌の魅力を活かした観光コンテンツ（海、祭り、山等）と連携したプログラム開発、体制整備を行う。