



【京都府南丹市】田歌舎

京都美山の山里でジビエに関わる自給的暮らしを体感



特徴的な取組内容

・農業や狩猟をはじめとした自給自足の暮らしの知恵と技をプログラム化した「暮らし体験」において、農林業の体験のほか、鹿の狩猟、解体体験や山野草の採集、川魚採りなど季節にあわせた様々な体験メニューを提供。

・宿泊やレストランの食事も自社製の食材を利用。朝ごはんから夕食のコースにかけ、ジビエを使った料理を味わえる。

・清流美山川でのラフティング、キャニオニングなど、その他アウトドア体験も充実。



鹿の狩猟体験



鹿の解体体験

ジビエメニューとその特徴

・田歌舎レストラン
自給自足のスローフードレストランでは、どんな時期に採れた鹿でも美味しく食べられるように研究を重ねた定番ランチを提供。
・宿泊施設・体験ツアー、手ぶらで楽しめる日帰りBBQ等でもジビエを提供。



田歌舎レストラン
鹿カパプレート



宿泊コース
高級ジビエ炭火焼き+
鍋MIXプラン



処理加工施設 外観



鹿肉の焼肉用スライス

田歌舎獣肉解体所

セルフビルドの処理加工施設。
年間で200頭程を処理。

実施体制

【開始平成16年度～】



実績

令和4年度参加実績

- ・狩猟体験：108人
（狩猟体験13人、解体体験14人、狩猟+解体体験81人）
- ・山村体験：64人
- ・その他の体験（ラフティング、トレッキングなどアウトドア体験含む）：約1000人

今後の展開

田歌舎は、持続可能な暮らしのモデルを目標としており、自給自足が見える施設、体験を提供。

今後とも自給自足が見える体験を提供し、豊かな自然と共生する知恵と技術を次世代に繋ぐ。