



# 【和歌山県田辺市】株式会社日向屋

## ジビエを通じた地域活性化に貢献するチームひなたの取組



### 特徴的な取組内容

鳥獣被害をはじめとした地域課題に立ち向かうため、若手農家が自ら会社を立ち上げ、農業生産を中心に、新商品開発、農作業受託、狩猟活動を実施。ジビエ加工施設（ひなたの杜）やレストラン（キャラバンサライ）とも協業し、狩猟・ジビエを活用し地域を活性化。

- ・地域内のジビエ解体処理施設やジビエ料理店との連携により、捕獲から処理・加工、調理、販売の連続した体制を構築
- ・捕獲個体を地域資源（ジビエ）に、施設を観光・体験資源にと、地域を巻き込んだ取組へと発展。
- ・小中学生向けにジビエへの理解を深める食育活動も進めている。
- ・狩猟体験では、山へ罠の見回りから始め、屠殺、処理加工施設での解体まで行う。



小学校での食育活動



日向屋の加工品

### ジビエメニューとその特徴

★レストラン キャラバンサライの理念・目的  
地元の新鮮な野菜やジビエを使用した自慢のフレンチ料理を地元の人に振舞う。

★主な販売  
ランチ・ディナー提供（梅収穫期休業）  
お弁当販売（梅収穫期のみ）



レストラン キャラバンサライの料理



### ジビエ加工施設（ひなたの杜）

- ・引き取りは、施設から1時間以内の範囲に限定。
- ・衛生管理を徹底。（和歌山県食品衛生管理認定を取得。
- ・視察や社会見学の際、室内に入らなくても様子を観察できる窓を設置し衛生面を確保している。



ひなたの杜（作業が観察できる窓）



### 実施体制

【開始平成30年度～】

和歌山県田辺市上芳養のエリアで活動



梅蔵をリノベーションしたレストラン



地元小中学校で未来の農業を考える

### 実績

- ・狩猟体験 農業体験 解体体験 加工体験  
→計400人超/年
- ・耕作放棄地の解消（令和元年度260a）
- ・日向屋での研修（農業実地等）により新規就農者が増加。
- ・令和2年度、地元小中学校で食育活動を行い、未来の農業を考えるとともにジビエの理解を深めた。

### 今後の展開

- ・田辺市上野地区で、耕作放棄地対策に取り組む予定。
- ・自然豊かで風光明媚な土地柄を活かし、観光の観点を取り入れたビジネス構築を検討。

