詳細はこちら

【宮崎県宮崎市】フェニックス・シーガイア・リゾート
スポーツ合宿プランにおけるジビエメニューの提供

特徴的な取組内容

・宮崎県では、令和９年度の国スポ・障スポ大会開催を見据え、ジビエの豊富な栄養価に着目し、県産ジビエの「アスリート食」としての需要拡大を図るため、フェニックス・シーガイア・リゾートと味の素(株)がアスリート向けの栄養プログラムとして展開する「勝ち飯®」にジビエメニューを取り入れたスポーツ合宿プランを令和６年２月から提供。

・若い層へ「アスリート食」として裾野を広げるため、ターゲットを合宿で訪れる学生・実業団等に設定。

・アスリート向けの食事とするため、栄養の体への吸収が早いとされる挽肉を使用。

・使用するジビエは、アスリートにも安心・安全な国産ジビエ認証施設「西米良村ジビエ処理加工施設」で処理されたものを使用。

出典：味の素(株)ホームページより

【勝ち飯®とは】
味の素（株）によるアスリート支援活動「ビクトリープロジェクト」の長期にわたるサポート活動の知見と、スポーツ栄養学の裏付けにより誕生した、アスリート栄養環境を改善するために実施する栄養プログラム。

ジビエメニューとその特徴

・西米良村ジビエ処理加工施設で処理されたジビエを使用した「イノシシ肉の麻婆豆腐」と「シカ肉のそぼろ丼」の2種類を提供。

・味の素(株)の管理栄養士等によるメニュー監修の下、栄養バランスの良い食事メニューとしている。

【提供メニュー】

イノシシ肉の麻婆豆腐

シカ肉のそぼろ丼

西米良村ジビエ処理加工施設

・令和元年度に国産ジビエ認証を取得。

・ジビエを重要な地域資源、観光資源として「西米良ジビエ」ブランドを推進し地域活性化に貢献。

・令和3年度鳥獣対策優良活動表彰農村振興局長賞(捕獲鳥獣利活用部門(団体))を受賞。

処理加工施設 外観

ジビエを活用した加工品

実施体制

【開始令和5年度～】

知事会議室にて（表敬訪問時）

合宿プラン提供

フェニックス・シーガイア・リゾート

- メニュー監修：味の素（株）
- ジビエ部門：西米良村ジビエ処理加工施設
- ジビエ利用促進：宮崎県

宿泊・レストラン

ラグゼ 一ツ葉/コテージ・ヒムカ [フェニックス・シーガイア・リゾート]

実績

・令和６年２月５日、フェニックス・シーガイア・リゾートと味の素(株)が河野宮崎県知事を表敬訪問し、ジビエメニュー開発を報告。

・令和６年２月から、「勝ち飯®」スポーツ合宿参加者へ、アスリート向けメニューとして提供開始。

※ 合宿プランは、県内外の学生やアスリートが利用（スポーツ団体のR5年（1-12月）の利用実績は年間約40,000人）。

河野知事による試食(表敬訪問)

今後の展開

・新規ジビエメニューの開発、各種スポーツイベントでのPR。

・ICTを活用した狩猟者と処理加工施設との捕獲通知情報共有とジビエカー活用によるジビエ供給力の向上。