

## **6次産業化フェスティバル ～地域のたからが新たな食の産業を創り出す～**

# **ジビエを有効活用した地域活性化**

2012. 7. 18

**株式会社ジェイティービー 常務取締役 久保田 穂**

シカ捕獲頭数制限を撤廃  
ミカンなど農業被害拡大受け  
/和歌山県

シカ猛威 食害深刻化/山梨県

イノシシ捕獲、岐阜県東部で急増  
住宅地でも目撃  
過去最悪4億8000万円  
農作物の鳥獣被害 岐阜県

長野県、シカ捕獲態勢強化へ  
食害防止へ補助金も

近年報道されている  
野生鳥獣による被害の新聞記事

近年、全国各地域で農産物への甚大な被害が発生し  
社会問題として多くのメディアが被害状況を伝えています。

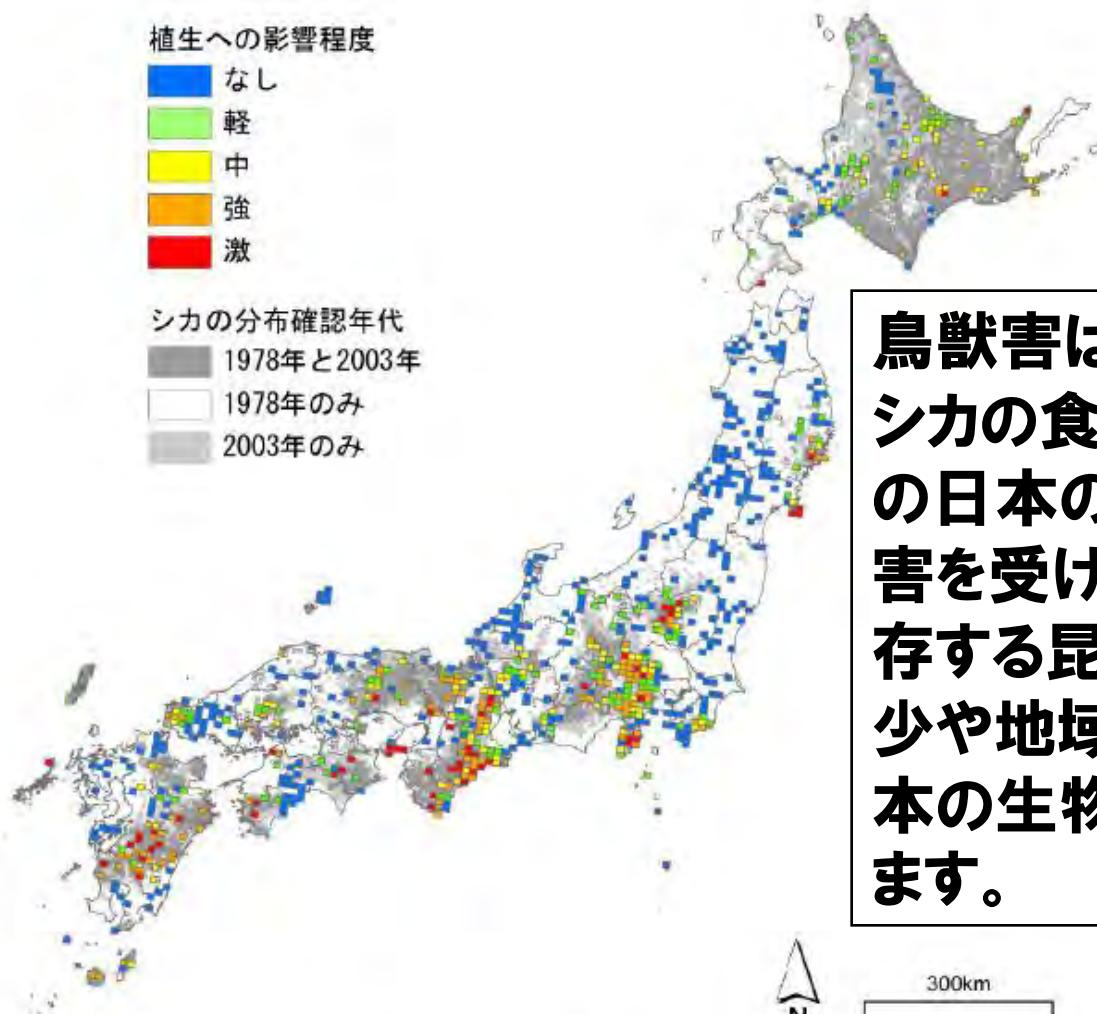
## ■ニホンジカによる日本の植生への影響(概要版)

植生への影響程度

- なし
- 軽
- 中
- 強
- 激

シカの分布確認年代

- 1978年と2003年
- 1978年のみ
- 2003年のみ



シカ影響度マップ (2009-2010)

影響程度は 10km 四方の範囲での植生全般への影響を示す。軽：注意すれば食痕などの影響や被害が認められる。中：食痕などの影響が目につく。強：影響により草本・低木が著しく減少。激：群落構造の崩壊や土壤流亡など、自然の基盤が失われつつある。シカの分布確認年代は、環境省の自然環境保全基礎調査による。

300km



シカ影響アンケート調査(2009-2010)  
植生学会資料引用

このように全国レベルで野生鳥獣による被害が進行するなか、地域において対策が進んでいます。しかし、このように捕獲数が増えていても、その大半が廃棄されている実態もあります。

■資料：和歌山県日高川町の捕獲数と処理数

H22年	捕獲数	処理数
イノシシ	678	61
シカ	551	28

和歌山県日高川町資料引用

捕られられた野生鳥獣を「森の恵み」として捉え、「ジビエ」という新たな地域資源として活用する発想へと転換することが必要

国産ジビエの振興

全国各地において、拡大する野生鳥獣による農産物への被害の対策として狩猟が行われているが、現状において捕らえられた鳥獣はその後多くが活用されず廃棄されている。

## 現 状

ほとんどが  
廃棄

### 地域農林業・獵師

- ・農林業への大きな被害
- ・狩猟鳥獣の処分困難

被害

### 自然界・野生鳥獣

- 増え過ぎによる生態系破壊や環境破壊

狩猟

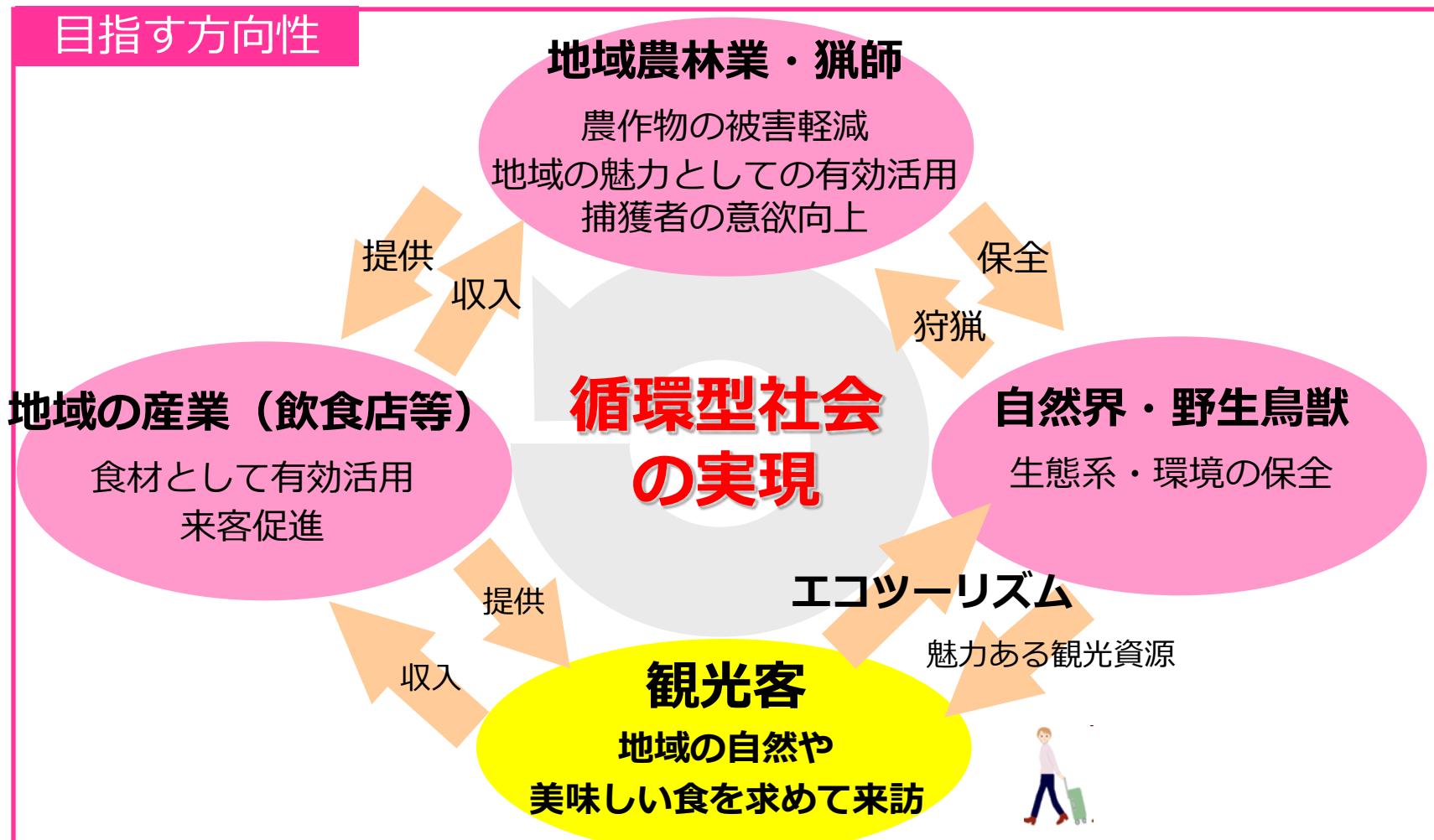
一部提供

※捕獲数の数%程度

### 地域飲食店等

一部の店舗が  
ジビエ料理として活用

狩猟対象である野生鳥獣の食肉をジビエとして有効活用することで、地域の農林業の被害軽減や生態系を守ることだけでなく、新たな産業の創出により魅力的な観光資源として集客を促し、地域経済を支える循環型社会の創出に寄与できる。



**<国産ジビエ振興の事例紹介>**

**JR東日本での展開事例**

プレDCで上諏訪駅で開催された「エキナカ赤ちょうちん」の模様(2009年9月)





シカのテリーヌや野菜の薰製など18種  
のおつまみを詰め合わせた  
**「フレンチおつまみ弁当」** 2010年10月～12月



# JR東日本びゅう商品「旅市」での展開



びゅう  
旅市 夏の旅  
2012年 7月1日～9月30日

旅元気。どれたての感動!

日本の「旅元気」旅や、宿泊コース。食あり、歴史あり、体験あり、駅の旅市、スラブロードな旅。

夏、高原を走る列車にゆられて アートと美食の旅、なんていかが?

文化・芸術に  
触れ合い、  
ジビエ料理を食す

—藝術・文化—

4 萝科の美しい  
自然に囲まれた  
「エスパワール」  
オーナーシェフの  
藤木徳彦さん

5 「鹿肉のロティ蓼科産野菜添え」「信州鹿の自家製サラミ」の  
ほか、8種から選べる前菜、突き出し2品、ブチフル(焼き菓子)、  
自家製パン、コーヒー・紅茶付き ※野菜は季節によって変わります

館本館

Copyright(C) 2012 JTB Corp. All Rights Reserved.

2012年7月1日～9月30日設定商品



5 「鹿肉のロティ蓼科産野菜添え」「信州鹿の自家製サラミ」の  
ほか、8種から選べる前菜、突き出し2品、ブチフル(焼き菓子)、  
自家製パン、コーヒー・紅茶付き ※野菜は季節によって変わります

ジェイアール東日本フードビジネスでは JR東日本が推進する地域再発見プロジェクトと連携し、藤木徳彦シェフ監修の信州“ジビエ料理”的メニューを期間限定で提供

取扱い期間：2011年11月1日（火）～2012年1月下旬



信州ジビエ鹿肉のハヤシライス(単品 1,180 円)

所在駅	店舗名	メニュー名
上野駅	プラボーア上野中央口店	信州ジビエ鹿肉のハヤシライス
		信州ジビエ鹿肉のミートソース
	アップカフェエキュート上野店	信州ジビエカレー
東京駅	ヒントインデックスカフェ エキュート東京店	信州ジビエカレー



信州ジビエカレー（単品 950 円）



信州ジビエ鹿肉のミートソース(単品 1,000 円)

ジェイアール東日本フードビジネス株  
プレスリリース引用

**<国産ジビエ振興の事例紹介>**

**和歌山県での展開事例**

## わかやまじびえ ジビエウィーク(2012年2月)

和歌山県ではジビエの普及に熱心に取り組んでいますが、今年2月に県内の飲食店および宿泊施設において、「ジビエウィーク」を開催し好評を博しました。本事業は「わかやまジビエプロモーション事業」の一環でJTB西日本和歌山支店にて受託し運営いたしました。



## 和歌山県のジビエ振興 ジビエウィークの実施

JTB



參加協力店

 <p><b>飲食店</b> BEST 20選</p>	<p><b>1 レストラン アランチョ</b> 洋食・和食・創作料理・バー・居酒屋</p> <p>洋食・和食・創作料理・バー・居酒屋 アランチョは、洋食と和食を融合した創作料理を提供するレストラン。個室やカウンターチェア席など、様々な空間で楽しむことができます。</p> <p>☎073-62-7811 TEL: 073-62-7811 FAX: 073-62-7811 MAIL: <a href="mailto:alancho@jpn.ne.jp">alancho@jpn.ne.jp</a></p>	<p><b>2 黒潮丸</b> 居酒屋・居酒屋</p> <p>居酒屋・居酒屋 黒潮丸は、地元の魚介類を中心とした創作料理を提供する居酒屋。個室やカウンターチェア席など、様々な空間で楽しむことができます。</p> <p>☎073-462-7776 TEL: 073-462-7776 FAX: 073-462-7776 MAIL: <a href="mailto:kurotsushima@jpn.ne.jp">kurotsushima@jpn.ne.jp</a></p>
<p><b>3 ハーフ&amp;アロマビストロ 花カフェ</b> 洋食・和食・創作料理・バー・居酒屋</p> <p>洋食・和食・創作料理・バー・居酒屋 ハーフ&amp;アロマビストロ 花カフェは、洋食と和食を融合した創作料理を提供するビストロ。個室やカウンターチェア席など、様々な空間で楽しむことができます。</p> <p>☎073-432-8721 TEL: 073-432-8721 FAX: 073-432-8721 MAIL: <a href="mailto:hafu@jpn.ne.jp">hafu@jpn.ne.jp</a></p>	<p><b>4 jindari plus</b> 洋食・和食・創作料理・バー・居酒屋</p> <p>洋食・和食・創作料理・バー・居酒屋 jindari plusは、洋食と和食を融合した創作料理を提供するバー。個室やカウンターチェア席など、様々な空間で楽しむことができます。</p> <p>☎073-427-4569 TEL: 073-427-4569 FAX: 073-427-4569 MAIL: <a href="mailto:jindariplus@jpn.ne.jp">jindariplus@jpn.ne.jp</a></p>	<p><b>5 コリアンレストラン JINDARI</b> 韓国料理・中華料理</p> <p>韓国料理・中華料理 JINDARIは、韓国料理と中華料理を融合した創作料理を提供するレストラン。個室やカウンターチェア席など、様々な空間で楽しむことができます。</p> <p>☎073-423-8887 TEL: 073-423-8887 FAX: 073-423-8887 MAIL: <a href="mailto:jindari@jpn.ne.jp">jindari@jpn.ne.jp</a></p>
<p><b>6 水曜日 次世代大衆酒場 NERICHAGI</b> 居酒屋・ラーメン・中華料理</p> <p>居酒屋・ラーメン・中華料理 NERICHAGIは、次世代の大衆酒場として、新しい飲食文化を提案するお店。個室やカウンターチェア席など、様々な空間で楽しむことができます。</p> <p>☎073-422-7033 TEL: 073-422-7033 FAX: 073-422-7033 MAIL: <a href="mailto:nerichagi@jpn.ne.jp">nerichagi@jpn.ne.jp</a></p>	<p><b>7 佐川そば うどん 備讃路 本町店</b> そば・うどん・中華料理</p> <p>そば・うどん・中華料理 佐川そば うどん 備讃路 本町店は、そばとうどんを主とした中華料理を提供する店舗。個室やカウンターチェア席など、様々な空間で楽しむことができます。</p> <p>☎073-427-2852 TEL: 073-427-2852 FAX: 073-427-2852 MAIL: <a href="mailto:sakawa@jpn.ne.jp">sakawa@jpn.ne.jp</a></p>	<p><b>8 伊酒屋 prego</b> 居酒屋・中華料理</p> <p>居酒屋・中華料理 伊酒屋 pregoは、伊勢の地酒を主とした居酒屋。個室やカウンターチェア席など、様々な空間で楽しむことができます。</p> <p>☎073-474-9990 TEL: 073-474-9990 FAX: 073-474-9990 MAIL: <a href="mailto:igo@jpn.ne.jp">igo@jpn.ne.jp</a></p>
<p><b>9 花山温泉 葉詠の湯</b> 温泉・旅館</p> <p>温泉・旅館 花山温泉 葉詠の湯は、温泉を主とした旅館。個室やカウンターチェア席など、様々な空間で楽しむことができます。</p> <p>☎073-471-3277 TEL: 073-471-3277 FAX: 073-471-3277 MAIL: <a href="mailto:kaishou@jpn.ne.jp">kaishou@jpn.ne.jp</a></p>	<p><b>10 クレコ ビストロ</b> 洋食・和食・創作料理・バー・居酒屋</p> <p>洋食・和食・創作料理・バー・居酒屋 クレコ ビストロは、洋食と和食を融合した創作料理を提供するビストロ。個室やカウンターチェア席など、様々な空間で楽しむことができます。</p> <p>☎073-427-6110 TEL: 073-427-6110 FAX: 073-427-6110 MAIL: <a href="mailto:creco@jpn.ne.jp">creco@jpn.ne.jp</a></p>	<p><b>11 ナイティングエイル Bar&amp;タバス</b> 居酒屋・バー</p> <p>居酒屋・バー ナイティングエイル Bar&amp;タバスは、居酒屋とバーを融合したお店。個室やカウンターチェア席など、様々な空間で楽しむことができます。</p> <p>☎073-436-6375 TEL: 073-436-6375 FAX: 073-436-6375 MAIL: <a href="mailto:naitingairu@jpn.ne.jp">naitingairu@jpn.ne.jp</a></p>
<p><b>12 レストランララフォン アルテ</b> 洋食・和食・創作料理・バー・居酒屋</p> <p>洋食・和食・創作料理・バー・居酒屋 レストランララフォン アルテは、洋食と和食を融合した創作料理を提供するお店。個室やカウンターチェア席など、様々な空間で楽しむことができます。</p> <p>☎073-427-3126 TEL: 073-427-3126 FAX: 073-427-3126 MAIL: <a href="mailto:lalafoon@jpn.ne.jp">lalafoon@jpn.ne.jp</a></p>	<p><b>13 カーテンテラス リーフ</b> 洋食・和食・創作料理・バー・居酒屋</p> <p>洋食・和食・創作料理・バー・居酒屋 カーテンテラス リーフは、洋食と和食を融合した創作料理を提供するお店。個室やカウンターチェア席など、様々な空間で楽しむことができます。</p> <p>☎073-436-3010 TEL: 073-436-3010 FAX: 073-436-3010 MAIL: <a href="mailto:leaf@jpn.ne.jp">leaf@jpn.ne.jp</a></p>	<p><b>14 イタリア料理 ツインパーク</b> 洋食・中華料理</p> <p>洋食・中華料理 イタリア料理 ツインパークは、イタリア料理と中華料理を提供するお店。個室やカウンターチェア席など、様々な空間で楽しむことができます。</p> <p>☎073-436-3020 TEL: 073-436-3020 FAX: 073-436-3020 MAIL: <a href="mailto:twinpark@jpn.ne.jp">twinpark@jpn.ne.jp</a></p>
<p><b>15 オテル・ド・ヨシノ</b> ホテル</p> <p>ホテル オテル・ド・ヨシノは、高級旅館として知られるホテル。個室やカウンターチェア席など、様々な空間で楽しむことができます。</p> <p>☎073-422-0001 TEL: 073-422-0001 FAX: 073-422-0001 MAIL: <a href="mailto:otel@jpn.ne.jp">otel@jpn.ne.jp</a></p>	<p><b>16 そば うどん しなの路 秋葉</b> そば・うどん・中華料理</p> <p>そば・うどん・中華料理 そば うどん しなの路 秋葉は、そばとうどんを主とした中華料理を提供する店舗。個室やカウンターチェア席など、様々な空間で楽しむことができます。</p> <p>☎073-446-8000 TEL: 073-446-8000 FAX: 073-446-8000 MAIL: <a href="mailto:shinanomichi@jpn.ne.jp">shinanomichi@jpn.ne.jp</a></p>	<p><b>17 ロイヤルパインズホテル カーロ・エ・カラーラ</b> ホテル</p> <p>ホテル ロイヤルパインズホテル カーロ・エ・カラーラは、高級旅館として知られるホテル。個室やカウンターチェア席など、様々な空間で楽しむことができます。</p> <p>☎073-448-1119 TEL: 073-448-1119 FAX: 073-448-1119 MAIL: <a href="mailto:royalpine@jpn.ne.jp">royalpine@jpn.ne.jp</a></p>
<p><b>18 石頭 [ガチ]</b> 居酒屋・ラーメン・中華料理</p> <p>居酒屋・ラーメン・中華料理 石頭 [ガチ]は、居酒屋とラーメン、中華料理を融合したお店。個室やカウンターチェア席など、様々な空間で楽しむことができます。</p> <p>☎073-447-1311 TEL: 073-447-1311 FAX: 073-447-1311 MAIL: <a href="mailto:gachi@jpn.ne.jp">gachi@jpn.ne.jp</a></p>	<p><b>19 山 福</b> 洋食・和食・創作料理・バー・居酒屋</p> <p>洋食・和食・創作料理・バー・居酒屋 山 福は、洋食と和食を融合した創作料理を提供するお店。個室やカウンターチェア席など、様々な空間で楽しむことができます。</p> <p>☎073-482-2849 TEL: 073-482-2849 FAX: 073-482-2849 MAIL: <a href="mailto:yamafuku@jpn.ne.jp">yamafuku@jpn.ne.jp</a></p>	<p><b>20 ピストロ・ド・セレーネ</b> 洋食・和食・創作料理・バー・居酒屋</p> <p>洋食・和食・創作料理・バー・居酒屋 ピストロ・ド・セレーネは、洋食と和食を融合した創作料理を提供するお店。個室やカウンターチェア席など、様々な空間で楽しむことができます。</p> <p>☎073-402-4585 TEL: 073-402-4585 FAX: 073-402-4585 MAIL: <a href="mailto:pistolo@jpn.ne.jp">pistolo@jpn.ne.jp</a></p>
<p><b>21 レストラン 一木</b> 洋食・和食・創作料理・バー・居酒屋</p> <p>洋食・和食・創作料理・バー・居酒屋 レストラン 一木は、洋食と和食を融合した創作料理を提供するお店。個室やカウンターチェア席など、様々な空間で楽しむことができます。</p> <p>☎073-492-0988 TEL: 073-492-0988 FAX: 073-492-0988 MAIL: <a href="mailto:ichimiki@jpn.ne.jp">ichimiki@jpn.ne.jp</a></p>	<p><b>22 喜多亭</b> 洋食・和食・創作料理・バー・居酒屋</p> <p>洋食・和食・創作料理・バー・居酒屋 喜多亭は、洋食と和食を融合した創作料理を提供するお店。個室やカウンターチェア席など、様々な空間で楽しむことができます。</p> <p>☎0737-82-3286 TEL: 0737-82-3286 FAX: 0737-82-3286 MAIL: <a href="mailto:kidotei@jpn.ne.jp">kidotei@jpn.ne.jp</a></p>	<p><b>23 麺料理 紅葉</b> 中華料理</p> <p>中華料理 麺料理 紅葉は、中華料理を提供する店舗。個室やカウンターチェア席など、様々な空間で楽しむことができます。</p> <p>☎0737-25-0966 TEL: 0737-25-0966 FAX: 0737-25-0966 MAIL: <a href="mailto:akai@jpn.ne.jp">akai@jpn.ne.jp</a></p>

# ジビエウィーク参加店のメニュー例

JTB

※ジビエウィーク報告書引用

## 道の駅 sanpin 中津



## 喜多亭



鹿のステーキ 赤ワインソース ランチコース

## zucca イタリア料理



和歌山県産シカ肉黒あわび茸の煮込み  
ソースのタリアテッレ 単品1,155円

## 花山温泉 しし丼



# JTBの地域活性化への取り組み「地域交流プロジェクト」



JTBでは、観光を基軸とした地域活性化に貢献するため、地域における観光まちづくりを「JTB地域交流プロジェクト」として全国で推進しております。

## ■地域の観光まちづくりを推進する「JTB地域交流プロジェクト」の概念



## ■観光まちづくりのストーリー

