

## 株式会社 里山創生研究所

～ 棚田×ジビエ×ワインでつなぐ都市と里山 ～



ぶどうの収穫



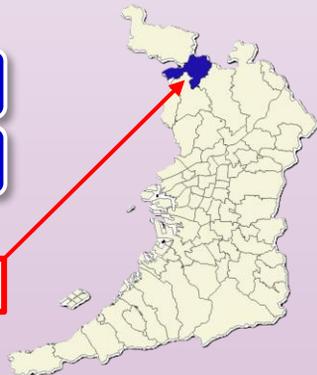
棚田を再生したぶどう園

ジビエ

ワイナリー

農家宿レストラン

大阪府豊能町



農家宿レストランで提供するジビエ料理

## 概要

★平成30年3月に大阪・豊能町高山に、棚田再生を起点とした「農家宿レストラン」「ジビエの食肉処理加工」「ワイナリー」の3事業を展開。キッチンカーも導入（R6）し、地域外イベントへの出店も実施。

★棚田を再生し、米、野菜、ぶどうを栽培。農業体験や狩猟体験を提供しながら、ジビエ料理や自家製ワインを農家宿で提供。

★令和2年6月にジビエの食肉処理加工施設を農家宿レストランに併設し、ジビエ製品はふるさと納税の返礼品として採用される。

★年5回の狩猟体験を開催し地域猟師の後継育成に寄与。

★令和6年にワイン醸造所を開設し、自家醸造ワイン100本を製造し、提供を開始。

## 成果

★令和6年度「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」（第8回）近畿農政局「ビジネス・イノベーション部門」選定。

★棚田生まれのワインと活動紹介動画を大阪・関西万博「RELAY THE FOOD」で展示。

★農家宿レストラン事業等の売上は、536万円（R2）から809万円（R6）に増加。

★棚田再生面積は159a（R6）に達し、ぶどうの植樹本数は、80本（R2）から800本（R6）に拡大。

★イベント（ぶどう植樹・狩猟体験・田植え等）参加者は、43人（R2）から370人（R6）に増加。体験を通じて都市部との交流人口を拡大し、SNS等を活用した情報発信により、地域課題の解決、地域経済活性化と雇用創出に貢献。