

## 地域振興推進費事業計画・自己評価書 (実績)

平成31年(2019年)3月29日

上田地域振興局

提出区分	実績				
整理番号	13	課題区分	C		
実施機関	上田地域振興局			担当課	所属 林務課(林務係)
事業名	上田で進めるジビエの未来開拓事業 ～シカ肉の魅力をより多くの皆さんへ～			電話	0268-25-7137
				E-mail	uedachi-rimmu@pref.nagano.lg.jp
事業概要	目的 (目指す姿)	野生のシカ肉(ジビエ)を食材とした上田地域の特産品・名物料理づくり等を通じた地域振興			
	現状と課題	上田管内では、年間2,500頭以上のニホンジカを有害鳥獣対策や狩猟により捕獲している。しかし、その処分のほとんど(総重量100t以上)は埋設されているのが現状であり、悪臭や虫が発生し環境へ影響を与えているほか、将来的には埋設場所の不足が懸念される。 野生のシカ肉を食材として利用するためには、適切な処理施設等による手頃な価格での提供、魅力的なメニュー開発等普及啓発による販路の拡大など、需要と供給の両面で課題があるが、まずは需要の拡大が喫緊の課題である。			
	内容 (変更後の内容)	平成29年度は、供給面での課題を検証するため、捕獲から消費(試食)までの流れを試験的に実施し、需要を掘り起こすため、一般消費者を対象に上田市と青木村で試食会や懇談会を計3回開催した。 その結果、供給については、適切な処理施設の設置等が必要不可欠であるが、シカ肉に対する需要が一定程度見込まれることが大前提である。そのためには、一般家庭における需要よりも飲食店や宿泊施設における需要を喚起することが近道ではないかという結論に至った。 そこで、平成30年度においては、飲食店等の経営者や調理業務従事者を対象に、シカ肉の調理法等を知ってもらい、シカ肉を利用した上田地域の新たな名物料理となり得る魅力的なメニューの提案・審査会を開催し、プレスで取り上げてもらうしかけを通じて、野生のシカ肉の食材としての魅力を発信する契機としたい。			
	事業期間	平成30年8月		～	平成31年2月
成果目標 (成果指標)	研修会への30名以上の参加、メニュー提案・審査会への提案応募者10名以上、一般の審査員応募者10名以上。				
事業費等	(単位:円)				
	事業を構成する細事業名等	実施内容	実績額	備考	
	上田で進めるジビエの未来開拓事業	調理業務従事者等研修会	181,839	シカ肉等材料、講師謝礼等	
	上田で進めるジビエの未来開拓事業	上田のジビエ大集合！ 名物料理メニュー提案・審査	348,779	提案者・審査員謝礼、記念品等	
	合 計		530,618		
事業実績・成果	事業実績	事業の成果	評価		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>研修会は平成30年12月5日、塩田の里交流館とっこ館で26名の参加を得て開催した。</li> <li>メニュー提案・審査会は、提案応募者9名(研修会参加者2名を含む)、一般審査員応募者4名の参加を得て、平成31年1月30日上田ガス(株)キッチンスタジオ等で開催し、新聞社1社、ケーブルテレビ1社に取り上げてもらうことができた。</li> <li>いずれについても、地元ジビエ関係者や上小調理師会、上小食品衛生協会等の協力を得て実施した。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>研修会参加者の2名が提案審査会に参加し、本格的にジビエ料理に参入した他、従前からジビエに取り組む方々の大半が提案審査会に参加し、今後の交流・情報交換の広がり、料理のレベルアップ(及び需要拡大)の礎を築くことができた。</li> <li>ジビエの入手方法については、上田道と川の駅でジビエを入手できることが確認でき、また参加者に周知できた。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 期待以上</li> <li>● 期待どおり</li> <li>○ やや下回る</li> <li>○ 期待以下</li> </ul>		
今後の方向性	提案されたジビエ料理のジャンルも様々、参加者からは今後も取り組んでいきたい旨の強い決意を聞くことができたので、今後は一般消費者にジビエ取扱店の周知を図っていきたい。供給面については、上田道と川の駅おとぎの里が既存の獣肉処理施設との中継地点として十分に機能することが分かった。今後は上田地域で捕獲された個体の有効活用について、長野市が設置する獣肉処理施設への搬入等、検討を進めていきたい。				