

(様式第2号)

地域振興推進費事業計画・自己評価書 (実績)

平成30年3月8日

上田地域振興局

提出区分	実績						平成30年3月8日		
整理番号	12	課題区分	C						上田地域振興局
実施機関	上田地域振興局(林務課)			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～			担当課	電話	0268-25-7137			
					E-mail	uedachi-rimmu@pref.nagano.lg.jp			
事業の概要等	目的(目指す姿)	鳥獣被害対策で駆除しているシカの有効活用による地域振興							
	現状と課題	上田管内では、年間3,000頭以上の二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は埋設されているのが現状である。諏訪、伊那地域等では、処理施設の整備も進み流通の経路も確立もしくは確立しつつある中、管内では流通や消費に向けた具体的な動きがなかなかみられない。							
	内容(変更後の内容)	捕獲から消費(試食)までの流れを試験的に実施し、関係者との連携や問題点、今後進めるべき施設整備などジビエ振興に向けた方向性を探る。【具体的な実施メニュー】・地元猟友会によるシカの捕獲・保冷車による加工施設への移動・処理施設での加工・上田市及び青木村での試食会の開催 なお、試食会へは、関係者の他に一般の方からの参加も募り、ジビエについての提案や要望を寄せてもらう。試食会に併設し、上田会場ではジビエのパネルディスカッション、青木会場ではジビエ移動式解体処理車による実演を実施した。また、試食会参加者等から市町村の選考で懇談会参加者を選定し、ジビエ振興の具体的な提案や要望を得た。							
	事業期間	平成29年10月4日			～	平成30年2月28日			
	成果目標	上田管内でのジビエ肉の流通経路確立に向け、2回の試食会に公募による40名の参加者を募り、ジビエ肉振興のPR及び流通システムの構築に向け具体化を検討できる人材の発掘を行う。							
事業費等	事業費	976,702 円					(単位:円)		
	節区分	主な内容	当初計画額 a	変更(最終)計画額 b	実績額 c	差引 b-c	備考		
	需用費	レンタル車燃料、資材等	9,702	24,462	24,139	323			
	使用料	冷蔵車等	141,600	60,160	60,160	0			
	報償費	検討会委員	202,400	202,400	76,800	125,600			
	委託料	試食会開催	229,800	311,240	304,800	6,440			
	役務費	広報、肉加工等	393,200	378,440	378,440	0			
						0			
						0			
計		976,702	976,702	844,339	132,363				
事業実績・成果	事業実績			事業の成果			評価		
	<ul style="list-style-type: none"> シカ8頭を捕獲し約93kgのシカ加工肉を確保して、上田市、青木村で開催した試食会に使用した。 試食会には一般公募、関係者等2会場で約60名の参加を得た。上田市(H29.11.11)ではパネルディスカッション、青木村(H30.1.13)では移動式解体車の実演を同会場で実施した。また、試食会参加者等の中から8名を選び消費・流通部門の意見や提案をもらう懇談会を開催した。ジビエの方向性を意見交換するとともに、シカの解体実演等を通してジビエへの理解を深める取り組みを行うことが出来た。 			<ul style="list-style-type: none"> シカ捕獲について、捕獲エリアと実施日を特定し実施した。猟友会の全面的な協力により、予定数量を円滑に確保することが出来た。自然を相手にした捕獲は、捕獲出来ない場合もあるため日付の設定が難しい。 シカの捕獲については、もっとも近い施設が下諏訪の自然育工房「岳」で、捕獲場所により輸送に1時間程度掛ることが分かった。管内で捕獲されたシカを鮮度を保ったまま加工するためには、管内での施設整備が必要であると思われる。 シカ肉を料理するためには、冷凍保存された肉の解凍、独特の味を生かした料理などある程度の経験がないと行えないのが分かった。利用者の裾野を広げるためには、料理方法の普及、啓蒙が必要である。 			<input type="radio"/> 期待以上 <input checked="" type="radio"/> 期待どおり <input type="radio"/> やや下回る <input type="radio"/> 期待以下		
今後の方向性	<ul style="list-style-type: none"> シカの確保から肉処理、旅館や店舗でのジビエ料理の提供といった一環した流れを構築するため、管内全体を対象に具体的な提案等を募集するプレゼンテーション等を通し、地域の特性を生かした具体的な方策を検討していきたい。また、普及啓蒙のため主婦や一般の方を対象とした料理教室やジビエの料理方法を収録した番組をCATVで放送するなどにより、ジビエ振興の理解を深める後押しを行いたい。 								