

丹波篠山

高級鹿ジビエ 料理を支える 集落の知恵と努力

獣害と鹿肉流通を学ぶスタディツアー

2017/9/28(Thu)

雨天決行

10:30 集合(篠山市丸山 30 番地「古民家の宿 集落丸山」) 17:00 解散(篠山市乾新町 40 番地 精肉店「おゝみや」)

※集合場所へは自家用車、タクシーのいずれかをご利用ください。タクシーは JR 篠山口駅ロータリーからご利用になります。(JR から現地まで 15 分程度、片道 3,000 円程度) 参加者同士で乗り合いを希望される方は、申し込み時にお申し出ください。

参加費(フレンチのコース料理 3,500 円相当、施設見学費、ガイド代を含む) 大人 4,500 円

人数 15 名(最少催行人数 5 名)

主催・イベント企画: 篠山市エコツーリズム推進協議会

旅行企画: ROOT Travel 兵庫県知事登録旅行業 地域-734 号

篠山市、西脇市、三田市、丹波市、加東市、川辺郡猪名川町、大阪府豊能郡能勢町、京都府南丹市、福知山市、船井郡京丹波町(総合旅行業務取扱管理者: 多賀深雪)

お申込(9/25 まで)  info@rootsy.jp  079-552-3988

①氏名(ふりがな) ②性別 ③年齢 ④住所 ⑤電話番号 ⑥食べ物のアレルギーの有無 ⑦集合場所までの交通手段

篠山市エコツーリズム推進協議会

高級鹿ジビエ 料理を支える 集落の知恵と努力

～獣害と鹿肉流通を学ぶスタディツアー～

当日はわたしたちが、ご案内します！



日々集落を守る
佐古田 直實
(NPO 法人集落丸山)



ジビエの販売
大見 春樹
(株式会社おゝみや)

兵庫県篠山市の農村集落では自然豊かな景観を守りながら、シカ・イノシシの獣害防護柵対策を講じています。通年でシカ・イノシシを捕獲できるようになり、食肉として流通可能なものが増えたためジビエ肉の活用が課題となっています(*)。本ツアーでは里山散策をしながら防護柵の点検体験をし、ジビエ肉の流通を担う精肉店の取組も学びます。夏シカをフランス料理で召し上がっていただき、シェフと歓談しながら冬シカとの味わいの違いも体験します。

(*) これまでは冬の狩猟期が主でしたが、それ以外の期間について、現在は有害鳥獣捕獲として、許可を受けた団体等が実施可能になっています。

■参加費に含まれるもの

フレンチのコース料理 3,500 円相当、施設見学費、ガイド代を含みます。また、モニターツアーのため、市外からお越しの方で、集合場所まで公共交通機関でお越しの場合は、交通費の一部を協議会が負担します。

■ご参加いただける方へお願い

ツアーには、里山歩きが含まれます。また、ツアー中は主催者による記録写真の撮影・マスコミ取材にご協力ください。合わせて、主催者が撮影した写真を今後の類似ツアーで広報 PR のために活用することもございます。ご了承ください。

当日のスケジュール

10:30 集落内の里山



獣害防護柵の点検体験

集落のみなさんが日頃取り組んでいる獣害対策や里山事業についてお聞きます。

12:00 「ひわの蔵」



フレンチの特別ランチ！

集落内にあるフランス料理店で夏の鹿肉をぞんぶんに使ったコース料理を味わいます。

15:45 ジビエ精肉店「おゝみや」



ジビエ工房の見学

丹波地域を代表する精肉店の工房を見学し、ジビエ肉の流通についてお聞きます。

お問い合わせ・お申し込み先

①氏名 (ふりがな) ②性別 ③年齢 ④住所 ⑤電話番号 ⑥食べ物のアレルギーの有無
⑦集合場所までの交通手段 をおしらせください。

ROOT Travel (一般社団法人 ROOT) info@rootsy.jp 電話：079-552-3988