

平成27年4月14日
記者発表

平成27年度わがまち元気プロジェクト第1弾決定！

地域固有の資源を活用し、個性豊かで活力ある地域づくりを推進する「わがまち元気プロジェクト」について、新たに下記プロジェクトへの支援を決定しました。

プロジェクト名	「山の恵み」として活かす！「古座川ジビエ」プロジェクト(H27～29)
事業実施主体	古座川町(古座川ジビエ振興協議会)
全体事業費	52,685千円(うちわがまち元気プロジェクト支援事業5,000千円)
連絡先	古座川町役場産業建設課(0735-72-0180)

※わがまち元気プロジェクトとは・・・

地域活性化を図るため、地域固有の資源を活用した新たな産業づくりや、スポーツを核とした町づくりに取り組む市町村を、プロジェクト計画に基づいて、県が総合的に支援する事業。平成21年度から取組を開始。

【参考】 わがまち元気プロジェクト 取組一覧

年度	プロジェクト数
21	6
22	3
23	1
24	1
25	1
26	3
合計	15

担当	企画部 地域政策課 地域支援班 西川・上野山 TEL：073-441-2371
----	--

※資料中の画像データが必要な方は提供できますので、担当までご連絡ください。

「山の恵み」として活かす！「古座川ジビエ」プロジェクト

- 1 事業主体 古座川町（古座川ジビエ振興協議会）
- 2 全体事業費 52,685千円（うち元気プロ 5,000千円）
- 3 目的



古座川町鳥獣食肉処理加工施設（平成27年3月22日竣工）の設置を契機に、狩猟者・商工関係者・教育関係者・住民が、シカ・シシを「山の恵み」として捉え、安全・安心の「古座川ジビエ」ブランドを確立、最終的に町全体への経済波及効果向上を目指す。

4 3つの柱による取組

(1)「古座川ジビエ」ブランドの確立【24,555千円】(うち元気プロ 870千円)

①古座川ジビエブランディング

- 技術者（地域おこし協力隊）が最新施設で解体することで可能となった高度な衛生管理や熟成処理と県独自の認証制度により安全・安心・美味しい「古座川ジビエ」のブランド化を図りながら、情報発信を行います。

*「わかやまジビエ処理施設衛生管理認証」を取得し、「安全・安心」の加工施設の信頼を確保

*「わかやまジビエ肉質等級制度」(全国初)を活用し、高い品質の「美味しい」ジビエを提供

②供給体制の整備

- 鳥獣被害対策実施隊（猟友会）等が冷蔵車で運搬する仕組みを整えます。
- 協議会が狩猟者向け研修会を開催し、ジビエとしての活用を促進します。

(2)プロモーション強化と新たな魅力づくり【26,850千円】(うち元気プロ 3,150千円)

①「古座川ジビエ」のプロモーション強化

プロモーション専任者(地域おこし協力隊)とぼたん荘料理人が、県畜産課主催の商談会に加えて首都圏で積極的なプロモーション活動を行います。

・「日本ジビエ振興協議会」主催の「川上と川下のマッチング」に参画し、全国展開している外食産業等に売り込みを図ります。

・「ぐるなび」主催の「首都圏レストランフェア」に参画し、参加飲食店への売り込みを図ります。

②ジビエによる新たな魅力づくり

・古座川ゆず平井の里、にんにく生産組合など町内生産者とのコラボにより、新たなジビエ料理のメニュー開発を行います。

・月の瀬温泉ぼたん荘や道の駅一枚岩鹿鳴館で、和懐石やバーガーなどのジビエメニューを提供するとともに、県内宿泊施設等に売り込みを図ります。

③協議会が家庭向け料理教室の開催や、学校給食への取り組みにより、ジビエの食文化の普及を推進します。

④協議会が鹿ナイトウォッチングツアー等、ジビエ体験観光を実施します。

(3)ジビエ活かし切り作戦【1,280千円】(うち元気プロ 980千円)

今まで利用されていなかった部位の肉、皮、骨、内臓まで、全て資源として活用を図ります。

①協議会が生肉販売の難しい部位を活用して、ハム、ソーセージ、ジャーキー等の商品を開発し、町内観光施設やイベントで販売します。

②協議会が地域おこし協力隊を専門家の元に派遣し、養成したレザークラフト技術指導者により革製品（名刺入れ、ペンケース等）の製作講習会を開催して、住民による販売や体験観光メニューを実施します。

③協議会がペットフードメーカーへ原料として、今まで廃棄されていた骨、内臓等の食肉提供できない部位を販売します。