

平成19年度 地域発 元気づくり支援金事業総括書

事業名	大鹿ジビエ料理普及推進事業
事業主体 (連絡先)	大鹿村観光協会 下伊那郡大鹿村大河原354番地 (大鹿村商工会内)
事業区分	環境保全・産業振興
事業タイプ	ソフト
総事業費	1,238,906 千円 (うち支援金: 1,000,000 円)

事業内容

① 大鹿村ジビエ料理ガイドマップの作成

「ジビエ料理」の知名度を向上させ、実際の消費に結び付ける為に、どこで・どのような料理を食べることができるのかをPRする目的の「ジビエガイドマップ」を作成し、ジビエのイメージ改革や、狩猟への関心、自然環境を守る気持ちを養えるようPRしていく。



自己評価 (事業実施率) 【 A 】

事業効果

ジビエ料理ガイドマップを通し、「ジビエ」の意味を伝え、自然環境保全を真剣に考えるための材料の一つになったと感じております。県内外からの問い合わせも多くなりました。関心度が上がって来たと感じます。狩猟マナー・衛生講習等受け、より安全な獣肉を提供することで、ジビエ料理のアイデア・工夫等「大鹿村らしさ」が伝えられることが出来ています。会員をはじめ、村民が「ジビエ推進」に関わることで、地域の活性化にもつながって来ています。視察の受け入れをし、他の地域の取組方法等研究できました。

- 【目標・ねらい】
- ジビエ料理の紹介
 - ジビエイメージの改革
 - 自然環境保護
 - 獣肉の活用 (商品開発)
 - 大鹿ブランドの一つにする

自己評価 (目標達成率) 【 A 】

今後の取り組み

現在の「ジビエガイドマップ」をより効果的にPRしていくことにより、「大鹿ブランド」「信州ブランド」の確立に努力していきたい。「ジビエ料理」への問い合わせが多くなり、関心度が高まりつつあるので、「特産商品」としてのジビエで、知名度のアップにつなげ、野生動物との共生について考えるための材料としての役割を持てるようにしていく。

事業内容

② 商品開発制作事業

誰もが好きな料理に上げる「カレー」に鹿肉の利用を考え、一般消費者にも手軽に味う事が出来るよう「レトルト」を(株)ハウス食品レトルト部門(株)サンハウス食品の協力を得て、大鹿村の特産品「ブルーベリー」を加え、「新しい味」の「レトルトカレー」の商品開発を実施しました。

- ・味の研究試食会 第1回 (商品開発担当者) 平成19年10月10日
鹿肉はスジ肉の方が、おいしい。 存在感がある。
- ・味の研究試食会 第2回 (下伊那地方事務所関係者・商工会・観光協会員)
平成19年10月16日 午後3時～
ブルーベリー入りがおいしい。
欧風が口当たりがよい。
大鹿村が出るようなパッケージがよい。
鹿肉がもう少し大きい方がよい。
- ・味の研究試食会 第3回 (一般消費者・商品開発担当者)
平成19年11月8日 午前11時～
ごはんよりパンの方が合う。
ブルーベリーの酸味がもう少し利いたほうがよい。
- ・味の研究試食会 第4回 (一般消費者・商品開発担当者)
平成19年11月30日 午前12時～
パンとカレーが良く合いおいしい。
ブルーベリースソースの入れ加減を自分で調節できる方法があると嬉しい。 女性の方は、ブルーベリー多めを好むので、別口のブルーベリースソースを考える。
- ・パッケージ・ネーミング検討会 第1回 平成20年1月22日
インパクトのある色がよい。 大鹿の文字が必要

自己評価 (事業実施率) 【 A 】

事業効果

大鹿村のカレー(ジビエカレー)が商品として販売できる味を決める事に、一般消費者(村民)の方々の協力を戴く中で、率直な意見(味・価格・購入の方法等)を聞く事が出来た。

村民の皆がこの商品開発に参加していることで、獣肉への関心・狩猟への関心等、今までにはない活動心がみえてきた。PRも行ってきた結果、商品に関する問合せ(業者)もあり、販売ルート

の確保も出来つつある。

【目標・ねらい】

- レトルトカレーの研究
- 商品販売ルートの確保
- 大鹿ブランドの確立
- 獣肉への理解

自己評価 (目標達成率) 【 A 】

今後の取り組み

長野県等関係諸機関主催のイベントへ参加し、レトルトカレーのPRを行い、「大鹿村」を知ってもらう。日本観光協会主催の旅フェアへ参加し、商談を成立させ販売確保の道を開く「ジビエ料理」「ブルーベリー入りジビエカレー」をPRし、長野県・南信州・大鹿村のPR(ブランド化)を目指す。

事業内容

③ 広告販売促進事業

- ・マスメディア招聘事業を活用し「ジビエ料理」の記事の掲載。(東京スポーツ新聞・夕刊フジ)
- ・南信州広域連合主催「南信州秋キャンペーン」に参加。(浜松市にてPR 9月1・2日)
(都会では鹿肉という印象が大変悪いと聞いていたが、熱心に説明に耳を傾けてくれた。大鹿村への興味も持って戴けた。秋から冬の観光としての楽しみの一つとして「食」ジビエ料理をPRできた。)
- ・CM大賞への参加(演技賞:年間30回放映)
(ジビエ料理・野生動物との共生をテーマに3分間の物語でCMを作成した。ジビエとは何か、野生動物との付き合い方等伝えられたと思う。)
- ・SBCラジオ「伊那谷めぐりあい」に出演(2月12日午後3時～生放送)
- ・飯田市農業振興センター・JAみなみ信州主催「自慢カレーコンクール」に参加
(3月30日午前8時:JAみなみ信州会議室)
大鹿村のジビエカレーとして、レトルトカレーをベースにブルーベリーソースで味を調節した。食する人の好みに合わせることが出来、パンに合うカレーとして紹介した。地元農産物(アスパラ・菜の花・にんじん)をトッピングを使用した。

自己評価(事業実施率)【A】

事業効果

マスメディア招聘事業を活用した「ジビエ料理と大鹿村」テーマに記事にした事、ラジオ・CMへの出演によるPRにより「ジビエ」への関心が高まり問合せが多くなった。鹿肉への興味味に加え、動物が生息できる環境への興味からの問合せもあるようになった。実際に「冬の大鹿村」に訪れ、ジビエ料理を楽しむ観光客も増えてきている。視察の受け入れもした事により、「長野県」・「南信州地域」・「大鹿村」の取組みをPRし今後の活動への意見交換もできた。開発商品ジビエカレーの感想を直接聞く事ができ、今後の展開への参考データとなった

【目標・ねらい】

- 冬のジビエ料理普及
- 冬の観光への対策
- 野生動物との共生案材料にする
- ジビエ料理を南信州地域全体のPRに活用する
- 開発商品「レトルトカレー」の紹介・宣伝

自己評価(目標達成率)【A】

今後の取組み

長野県主催・全国観光協会主催等のイベントへ参加をとおして、より多くの方に、長野県・南信州地域・大鹿村を知ってもらい、ジビエ料理の知名度をあげていく。商品開発(レトルトカレー)をPRすることで、無駄のない消費につなげ、獣肉への理解を深めていけるようにする。