

「縄文」と「ジビエ」 旅行商品が採択

観光庁 茅野でモニターツアー
事業 業

SDGs(持続可能な開発目標)の普及に取り組み一般社団法人未来投資研究所(兵庫県)が企画した茅野市の観光資源「縄文」、「ジビエ」をテーマにした旅行商品が観光庁の事業に採択され、3~5日にモニターツアーが同市などで行われた。関東、関西地方から集まった25人が縄文文化に触れ、ジビエ料理を味わった。(野村知秀)



家畜の肉と比べ、高たんぱく、低カロリーなどの特長があるジビエ(野生鳥獣肉)はスポーツをする人に効果的な食品とされている。狩猟を行っていた縄文人のイメージにも沿う。高級レストラン店で味わう特別な料理としての魅力も持ち合わせている。

諏訪地方には八ヶ岳山麓を中心に狩猟文化だった縄文時代の遺跡が多数あり、諏訪大社の「鹿食免」に代表される

シカ肉を食す歴史を持つ。個体数調整で捕獲したシカ肉の有効活用と視点で語られることが多い他地域との差別化ができる強みがある。

モニターツアーでは尖石縄文考古館、諏訪大社、神長官守矢史料館、シカの解体処理施設などを見学し、松本大学の学生が考案、フランス料理の「オーベルジュ・エスポワール(茅野市北山)のオーナーシェフ藤木徳彦さんが監修したジビエ料理を味わった。

「縄文」ジビエ「スポーツ・健康」をキーワードにしたモニターツアーで行われた藤木さんの講話「4日夜、茅野市北山のエスポワール」

4日夜、同店ではディナーに先立ち藤木シェフが「国内で良質なシカ、イノシシの肉が獲れるのにその多くが廃棄、焼却されている。一方で外食産業の多くはわざわざ海外からジビエを輸入して使っている。日本のジビエを選択し、消費することはSDGsに通じる」と伝えた。