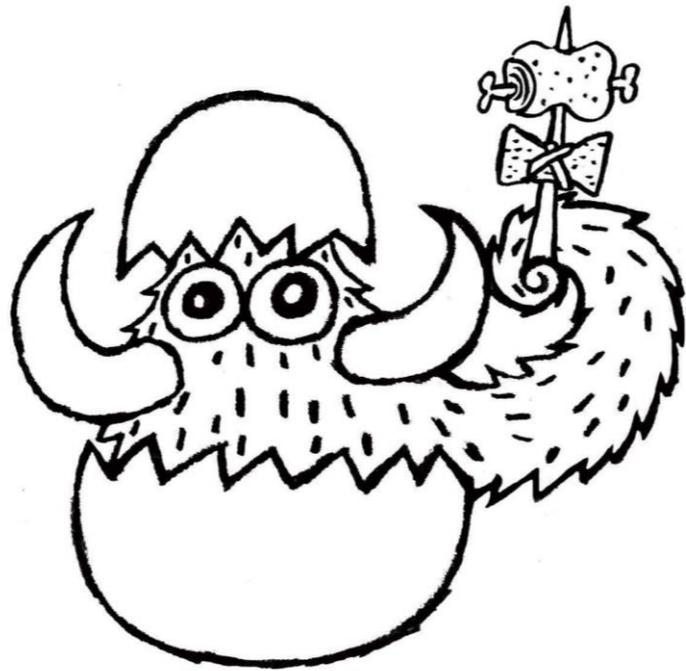
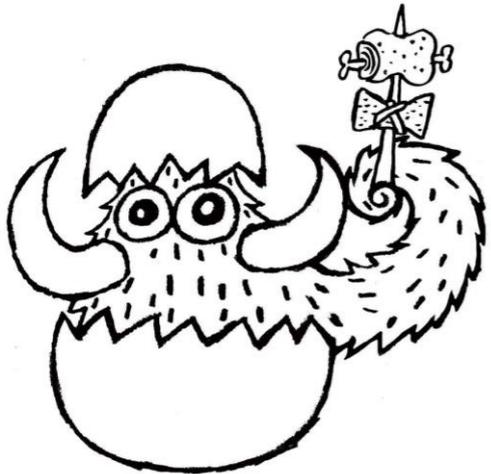


# ”西条ジビエ” スタートアッププロジェクト



ネイティブキッチン

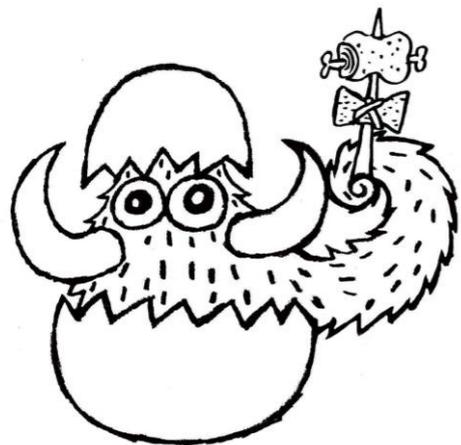
# 自己紹介



# ネイティブキッチンが目指している 地域の将来の姿

---

- 豊かな里山
- 自然と人の共生
- 子どもの教育環境



# 目指す地域の将来の姿

～“川上から川下”まで、つながる暮らし～



# SDGsとの関連性



2. 飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する



4. すべての人々への、包摂的かつ公正な質の高い教育を確保し、生涯学習の機会を促進する



12. 持続可能な生産消費形態を確保する



15. 陸域生態系の保護、回復、持続可能な利用の推進、持続可能な森林の経営、砂漠化への対処、ならびに土地の劣化の阻止・回復及び生物多様性の損失を阻止する

# 実施背景（西条市の現状）

---

## ①イノシシ・シカ

農林業や私たちの暮らしへの影響

## ②食肉への加工率が低い

## ③十分に猟ができていない

## ④ジビエへのマイナスイメージ



# プロジェクトの目的

---

”ジビエ＝美味しい！”  
をみんなの共通認識に



# プロジェクトの内容

①ビジネスとして継続するのが難しい  
ジビエですが、先駆者から必要な知識やマ  
ーケティング戦略を学びます。



ジビエビジネスアカデミー／Nook's Kitchen(西村直子さん)  
高知県で2014年から「ジビエ料理専門店Nook's Kitchen」を三年間限定で  
開業し、予約で満席の人気店となる。2016年、高知県民が投票で選ぶ「高知  
家の食卓 県民総選挙」で県内全飲食店約6,000件の中から総合1位になる  
などの実績。2018年から拠点を移し、ジビエのノウハウを教える「ジビエビジ  
ネスアカデミー」を開講中。

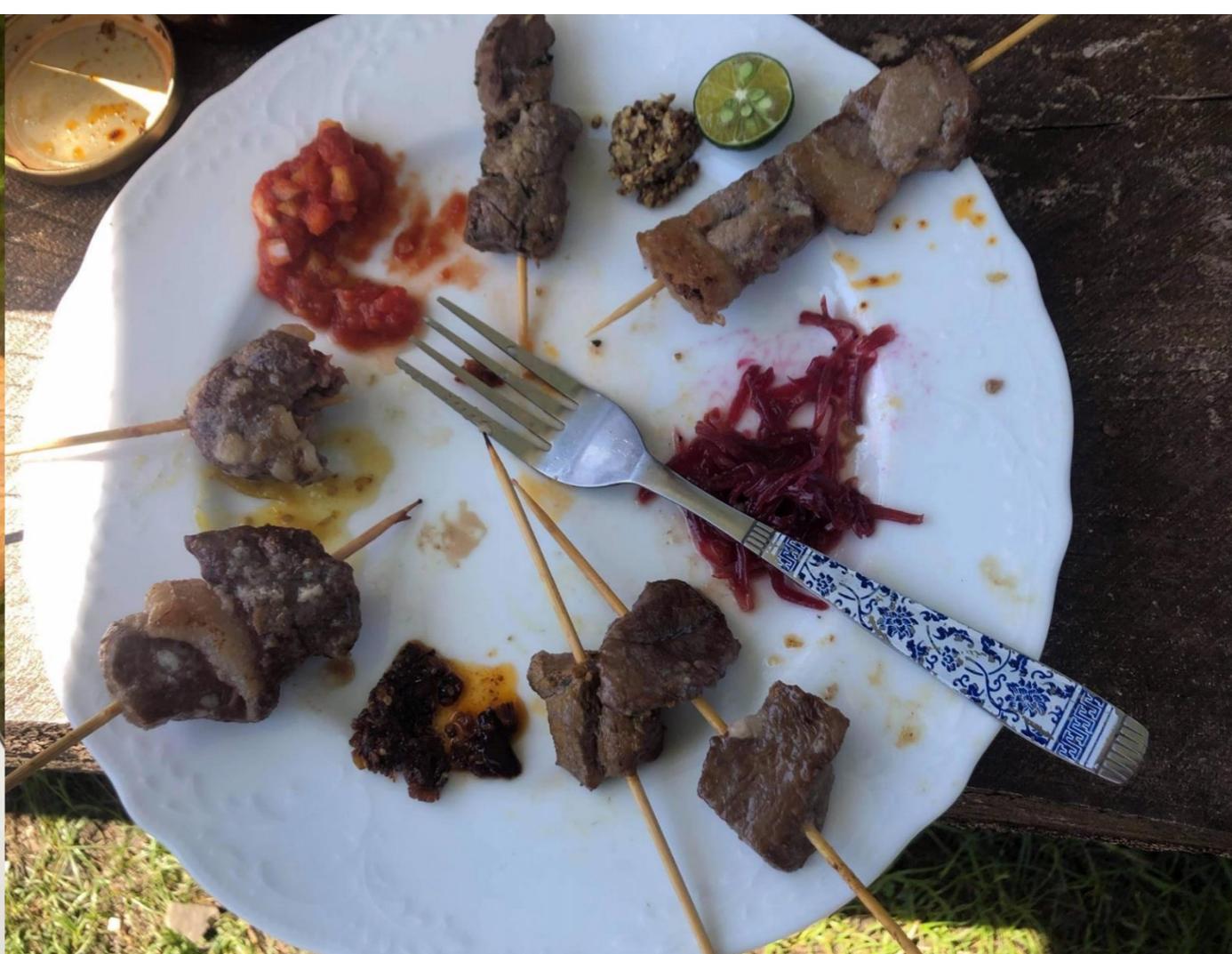


◁既に視察に行き、代表の西村さん  
ともお話ししました。  
テイクアウトのジビエも絶品で、  
感動。人気の理由に納得しました。











# プロジェクトの内容

## ②西条市民へのジビエ普及のためのアプローチ

大人向け：

西条市食の創造館でのジビエ料理教室

10月25日（日）、1月9日（土）

子ども向け：

西条ふれあいの里でのジビエBBQ体験教室 11月28日（土）



▲令和元年に松山市で実施した「炭火焼き屋体験」  
（”子どもお仕事体験教室”の一環として、講師役をしました）

# 西条市食の創造館でのジビエ料理教室 10月25日（日）



# プロジェクトの内容

## ③”西条ジビエソーセージ”の開発



▲イメージの写真です

# 収支計画(現在)

## 収入の部

項目	金額
SIB事業支援金(出資金)	500,000円
合計	500,000円

## 支出の部 (※令和2年11月時点)

項目	金額	備考
ジビエビジネスアカデミー講座 受講費	300,000円	9月受講
商品開発費	60,000円	ジビエソーセージ
委託費	50,000円	デザイン料
広告費	30,000円	車両イラスト等
設備費	50,000円	車両メンテナンス、 調理器具等
合計	490,000円	

# 成果目標

---

- ① ジビエイメージ向上：  
西条市産のジビエを食べた人100名以上からアンケートを取る  
←取組中
- ② 情報発信と認知度向上：  
ネイティブキッチンのInstagramのフォロワー数を800人に増加させる  
(申請時 約400人⇒11月16日時点 907人) ←クリア
- ③ 地域内ネットワーク形成：  
豊かな里山づくりを目指す団体との協働によるイベントを開催し、30名以上の参加と 協働パートナーのリストを作成する  
←取組中

## 出資特典

---

「商品10%割引券」または「100円割引券」  
(ご希望の割引券をお選びいただけます)

# 今後への想い

皆様に出資という形で背中を押して頂いたことで、ますます本気で事業に取り組んでおります。

今回、西条ジビエスタートアッププロジェクトをやって、兼業猟師さんの厳しさや、農業関係者の嘆きや、新たに猟師さんになったが、お肉をどう処理するかわからない、などなど沢山の意見を頂いています。また、今後、西条市へ移住して、処理場と加工場を運営したい！という方とも出会うことができ、西条市のジビエの未来が少しずつ見えてきています。

小さな形ですが、ジビエの窓口ができ、興味を持って下さる方や、応援して下さいの方が、最初に比べると沢山増えて来ています。

ジビエに関わるコミュニティ作りや、西条市の森づくり、農業と猟師さんの連携した動きが、未来には必要だと感じています。

今後にも更に、西条のジビエと里山、人々の暮らしが、より良くなる様に精一杯頑張ります！

ネイティブキッチン 鈴木 寛顕