

2021/3/24 西条市版SIB成果報告会

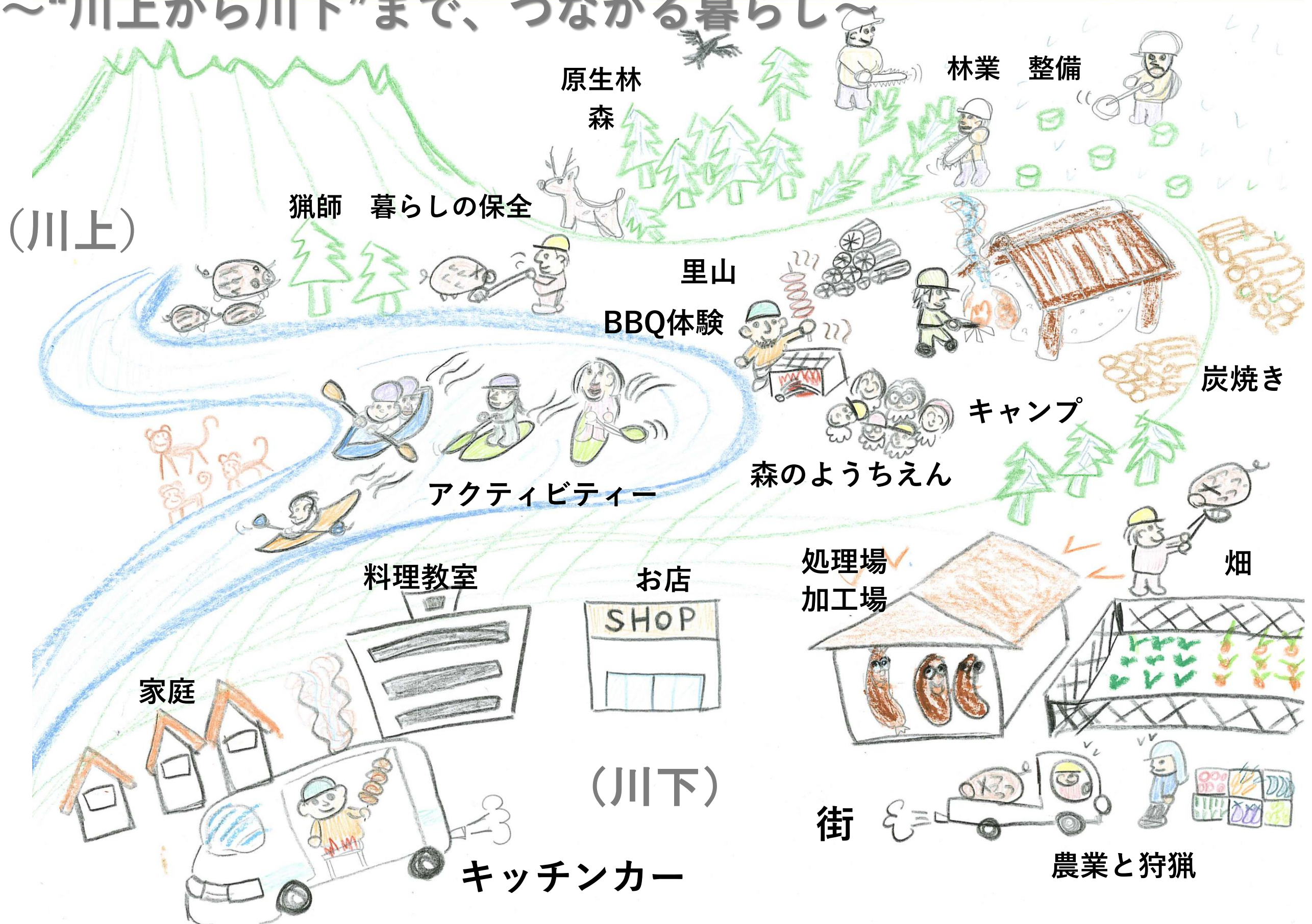
”西条ジビエ”スタートアッププロジェクト 実績報告

ネイティブキッチン 鈴木 寛顕



ネイティブキッチンが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～



実施背景（西条市の現状）

- ①イノシシ・シカの生息分布域が拡大
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・内容

【目 的】

- キッチンカーでの飲食販売業の立場から、良質なジビエを提供し、「ジビエ＝美味しい」とイメージを定着・向上させる
- ジビエの流通、ジビエへの心理的抵抗をなくすため、多くの人が食べやすいジビエソーセージを開発することにより、ジビエを好きになるきっかけを作る

【内 容】

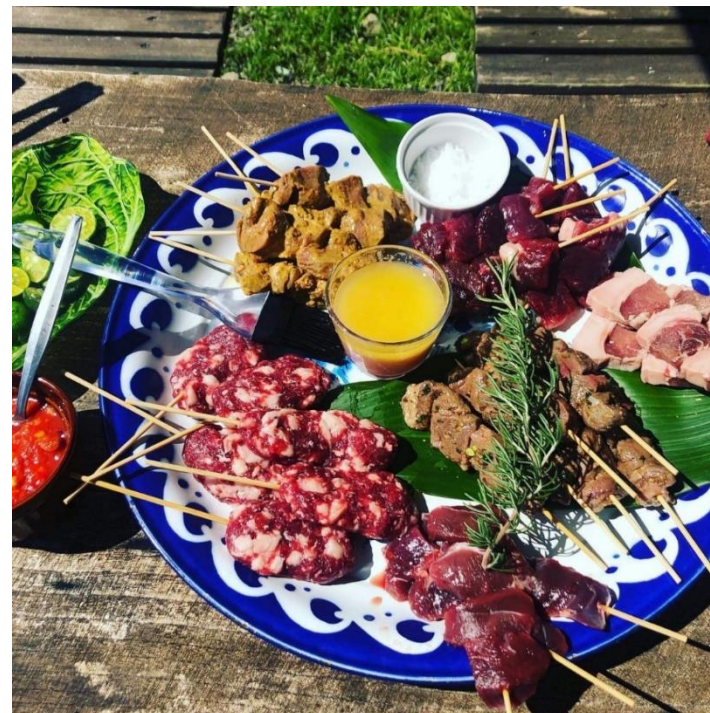
1. ジビエを本格ビジネス化するための学習・研究
2. 西条市民へのジビエ普及のためのアプローチ
3. 「西条ジビエソーセージ」の開発・販売を開始
4. 協働パートナーとの連携

【内容1】ジビエを本格ビジネス化するための学習・研究



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。



【内容2】西条市民へのジビエ普及のためのアプローチ



4 質の高い教育を
みんなに



【内容3】 「西条ジビエソーセージ」の開発・販売を開始



【内容4】 協働パートナーとの連携



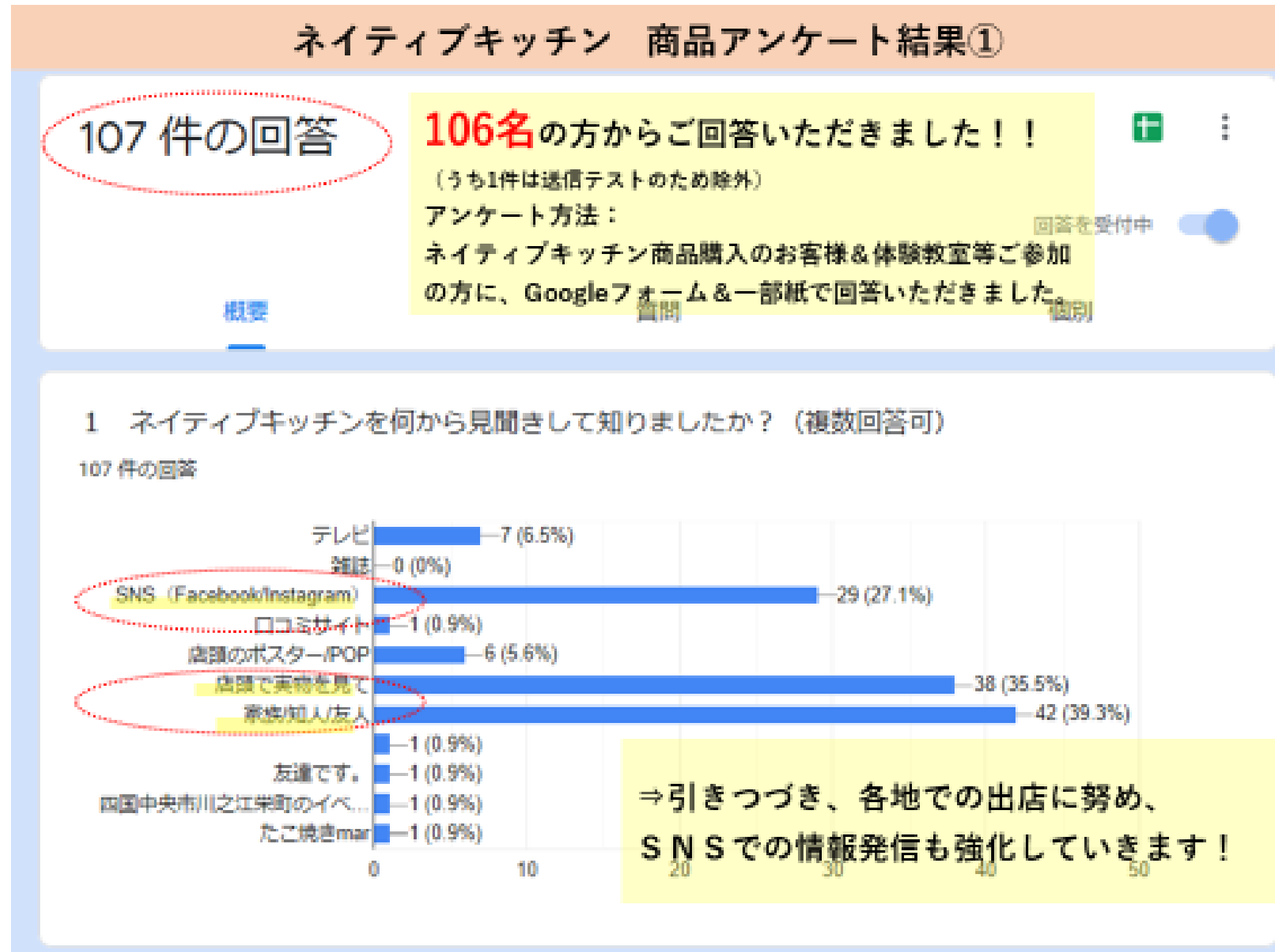
プロジェクト実施により目指す状態（成果目標）

- 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
- 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）
- 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

プロジェクト実施により目指す状態（成果目標）の達成状況

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



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）

達成。令和3年1月30日
時点で1,044人。



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

達成。

「石鎚ふれあいの里」と協働で
親子対象イベントを2回開催し、
計34名の参加。
13名の協働パートナー。



プロジェクト終了後の効果 今後の活動予定

【プロジェクト終了後の効果】

- 幅広い世代が、ジビエを通じ暮らしや自然との共生を考えるきっかけが生まれた
- 地域内ネットワーク形成
- 情報発信によりネイティブキッチンの認知度が向上

【今後の活動予定】

- 多くの人がジビエを身近に感じ、美味しく食べられる環境づくり
- 啓発や情報発信、事業の継続
- 協働パートナーを中心とした地域のネットワークにより、ジビエの食肉処理加工施設の設立を目指していく
- ジビエのブランド化による地域活性化



今後への想い

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きました。

また、今後、西条市へ移住して、処理場・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、応援して下さる方が、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、森づくり、農業や猟師さんとの連携した動きが未来には必要だと感じています。

今後も更に、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

參考資料

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

収支決算

収入の部

項 目	金 額
SIB事業支援金（出資金）	500,000円
自己資金	30,000円
合計	530,000円

支出の部

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	講座受講料
商品開発費	60,000円	ジビエソーセージ試 作原材料費
委託費	50,000円	デザイン料
広告費	70,000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	530,000円	

プロジェクトのスキーム(※生産者と購入者を結ぶジビエの流通網を作る)

上流

下流

狩猟(原材料供給)



【連携先】

- 猟友会等市内団体



処理(食肉処理) 加工・販売(食肉販売)



【連携先】

- ヘルシーメイト猪鹿鳥(丹原町)
(市内で供給が不足する場合)
NP0法人森の息吹(松野町)、
美山おもしろ農民倶楽部(京都府)

※野生鳥獣に関する食肉処理及び販売に係る免許取得業者(都道府県認可施設)



消費(調理・販売)



自社キッチンカーでの販売

【連携先】

- 市内レストラン
- 石鎚ふれあいの里
- 森のようちえん
- 各種イベント実施団体

✓自らも狩猟に携わり、**現場(山林)**の状態を認識し、市内の狩猟団体との連携に努め**ネットワーク**を形成していく。

✓すべて免許を有する事業者での食肉処理及び加工を行い「**安全性**」を担保。
✓複数の仕入先を確保することで「**供給量**」を安定的に確保。

✓自社及び連携先による調理及び加工販売を図ることで、ジビエの「**消費量**」を増やす。



- ジビエの消費拡大による鳥獣被害の抑制
- 幅広い世代が自然との共生の在り方を学ぶ
- ジビエのブランド化による地域活性化
- 新産業の創出による新たな雇用の発生

