

下諏訪鹿肉活用プロジェクト「下諏訪鹿食廊」

はじめに

下諏訪町の観光振興・地域活性化を目的とし、害獣処分されている野生鹿の活用を行う「下諏訪鹿肉活用プロジェクト」を令和4年より下諏訪商工会議所の支援を受け実施しています。この活動を令和6年より「下諏訪鹿食廊」と名称し展開していきます。

「下諏訪鹿食廊 シモスワカジキロウ」名称理由

～まち全体が鹿をテーマにした回廊となる～

鹿肉料理を店で食べて町を巡る、その店と店の間を回廊とみたと、諏訪の歴史、暮らしをたどる人々の歩く道ができるように、という意味をこめました。

“とにかく美味しい鹿肉料理を味わえる町”をめざす下諏訪鹿肉活用プロジェクトは、観光振興の一翼となるよう活動の定着化に励みます。町内飲食店、狩り場の里山、文化体験拠点（調理実習やハンター体験）などを巡ることが楽しい地域を「鹿をテーマとした回廊」と見立て活動名称とします。また、諏訪の食文化とその歴史を伝える取り組みとし、下諏訪ファン（観光・関係人口）の創造とSDGsの観点から人と自然の共生に共感する方々にも応援される活動を目指します。

1. プロジェクトへの参加について

下記の「目的と対象」に該当する方は活動に参加できます。

下諏訪商工会議所担当者へお問い合わせ、または紹介者と共に会議に参加ください。

【目的】

環境保全のために駆除されている「野生鹿」を地域資源とし、これを活用した観光コンテンツを企画・展開し、経済循環と地域文化の醸成に寄与するため。

【対象】

- ・「野生鹿」を活用した観光コンテンツの創造として、各種事業の企画や行動ができる人
- ・下諏訪町内に事業所または居住地があり、下諏訪町の発展に協力する意欲のある人（法人・個人問いません）
- ・連絡手段としてLINE を使えること

2. プロジェクト概要

会議を設け、参加者から企画・提案を受け、協議・検討し活動していきます

「取り組みたい3つの柱」

- ①処分されている鹿を美味しい料理として蘇らせて地域貢献するお店を募り、地域を盛り上げる ※審査による認定メニューの提供
- ②認定メニューのキャンペーンを実施し、活動の周知を行い共感者を増やす
環境保全や飲食店への興味関心、協力や応援を求める
- ③諏訪の食文化とその歴史を学び、郷土文化を知る、自然や命に感謝するツアーを創造する他、関連職業のスタディツアーや体験を創造する

3. 下諏訪鹿食廊 認定制度について

“とにかく美味しい鹿肉料理を味わえる町”として知られるよう、馴染みのない鹿肉料理を1口食べてリピート注文されるように、またSNSでも発信される料理が味わえる地域となるよう、審査基準を設け試食会にて認定します。 ※目印となる料理を認定するもの

【目的】地域資源「野生鹿」を活用した“美味しいと誇れるメニュー”を創造し、美味しい鹿肉料理が味わえる町として下諏訪の観光振興に寄与するため

【対象】他の料理人からのアドバイスを受けることができ、ジビエ料理勉強会やキャンペーンなどに参加・協力できる飲食事業者
※認定を受けた飲食事業者は、情報発信などの広報・販売機会を得ることができる

【方法】

<認定メニュー応募資格>

- 必須事項 ○推奨事項
- 下諏訪および諏訪圏で捕獲された鹿肉を使うこと
- 諏訪の食文化とそのストーリーを学び、語れること
- 下諏訪町内に企画・製造・生産の拠点が所在しており、なおかつ下諏訪の発展に協力する意欲のあるもの。（法人・個人問わない）
- 「下諏訪鹿肉活用プロジェクト」の会議や勉強会に参加すること

<応募方法>

- ・応募用紙（word）に必要事項を記入し、商品写真を添えた上で会議所窓口またはメールで提出する メールアドレス shimosuwagibier@gmail.com

<審査方法>

「鹿肉メニュー認定審査会」にて決定

●審査日程

申請者のお店で審査会を行うため、審査日時を審査員と調整の上、行う。

●審査員

認定メニューの提供店及び、認定審査への申込店 5～10名

審査費用は、申請者の負担。（コース料理等の場合は、試食は該当メニューのみ）

●審査基準

- ・鹿肉の美味しさを十分感じられるか
- ・素材の特徴が活かされているか
- ・料理の見栄え（彩り・盛りつけ）が考えられているか

※認定ルールは必要に応じて随時更新していく。

※認定にならない場合は、審査員の意見を参考にメニューを磨き上げていくこと。

<認定後>

認定された場合は、「下諏訪鹿食廊」マークを店頭に掲げPRすること。

プロジェクトのイベントや勉強会に積極的に参加し、お互いを高め合う。