



星のや富士（山梨県・富士河口湖町） グランピングリゾートが提案する大人の食育 「命と食を学ぶ狩猟体験ツアー」開催

提供期間：2018年10月3日～12月14日（水曜・金曜日／全22回開催）

日本初のグランピングリゾート「星のや富士」では、2018年10月3日～12月14日の日程限定で、狩猟歴40年以上のベテラン地元猟師から狩猟肉（ジビエ）について学ぶ「命と食を学ぶ狩猟体験ツアー」を開催します。猟師とともに富士山麓の森に入り、わなを使用した狩猟方法で鹿を狙う様子を見学します。さらに、仕留められた鹿が食肉としてさばかれていく工程を、技術や温度管理などのこだわりを聞きながら見学・体験します。命あるものが食材として変化していく過程に、これまでに体験したことのない感慨が生まれます。本ツアーは、昨年初めて開催し好評を得たため、今年度は開催日を増やしての実施が決定しました。



開発背景

星のや富士では、2015年の開業以来、鹿肉・猪肉など狩猟肉の提供を行っています。その背景には、昨今、全国的に鹿・猪などが増えすぎてしまい、農業・林業への被害が深刻化していることがあります。山梨県でも、鹿による農林業の被害は深刻です。2010年（平成22年）には県による管理捕獲を始めたことで一度は減りましたが、2015年（平成28年）まで増加傾向は変わりませんでした（グラフ参照）。当リゾートでは、その鹿肉・猪肉を魅力的な食材として活用することで、捕獲・消費の促進に貢献したいと考え、シェフをはじめとするスタッフが狩猟の現場に出向き、地元猟師から直に教えを受けてメニュー開発を行ってきました。その過程で、命をいただくことの重み、美味しい食材へと昇華させるための狩猟や解体の技術など多くのことを学びました。この体験から得た学びは、多くの方に知っていただく価値があると思い、富士五湖周辺で長年猟を営む一流の猟師の協力を得て当ツアーの実現にいたしました。



スギ林における鹿の剥皮被害

山梨県におけるニホンジカによる農林業被害状況の推移（百万円）



山梨県森林環境部みどり自然課発表「山梨県第二種特定鳥獣（ニホンジカ）管理計画」より（平成30年）

命と食を学ぶ狩猟体験ツアー 3つのポイント

1. 狩猟から解体まですべてを見学する

当ツアーは、星のや富士から車で30分の富士五湖でもっとも西に位置する本栖湖の周辺で行います。富士山の北西一体に広がる青木ヶ原樹海に隣接し、鹿や猪にとって豊富な食糧があること、人の立ち入りが少ないことから、鹿・猪の頭数が特に増え続けているエリアです。このエリアは、比較的なだらかな土地に生息しているため、身が締まり過ぎず、脂が乗って柔らかい肉質の鹿が獲れるともいわれています。約30分のオリエンテーション後、車で森へ入り、午前中は鹿の狩猟を見学します。昼食後は、捕れた鹿の解体を見学し、猟師のレクチャーを受けながら、実際に解体作業の一部を体験します。午前中の狩猟で行うのは、主に「わな猟」です。わな猟は、前日までに仕掛けられたわなを確認しながら、山の中を歩きます。実際に鹿を仕留めた際には、その場で血抜きや第一段階の解体作業までを行います。

(※状況により猟の方法は変更になる場合があります。)



「わな猟」で使用するわなイメージ



2. 一流の猟師からこだわりを学ぶ

当ツアーで狩猟・解体を案内するのは、地元で狩猟歴40年以上のキャリアをもつ滝口雅博氏です。狩猟肉の味は、仕留め方や血抜き、温度管理、解体技術、さらにそれら一連の素早さが左右します。そのすべてにおいて高い技術が注がれている狩猟肉は全国的に見ても多くはありません。「狩猟肉は臭い・不味い」というイメージを強くもっている人が多いのはそのためです。しかし滝口氏は、鹿・猪の生態を知り尽くし、狩り、血抜き、解体、食材としての処理を一貫してみずからの手で行い、すべてを高いレベルに引き上げることで、上質な鹿肉・猪肉の流通を実現させています。

当ツアーでは、滝口氏の狩猟から解体までの一連の流れを目の当たりにすることで、彼がどのようにして臭みのない美味しい狩猟肉を世に送り出しているのかを知ることができます。そして、解体された鹿肉を後日ツアー参加者へ送付します。上品かつ旨味の詰まった肉の味を実感することができます。

(※ツアーで解体された鹿肉は自家消費のみとなります。)



滝口 雅博氏

山梨県・富士河口湖町出身の猟師。富士河口湖町の「ジビエ食肉加工施設」の所長として、星のや富士をはじめとする近隣へ鹿肉を卸す。自身でもレストラン「松風」を運営するなど狩猟肉の調理にも精通しており、狩猟から調理まで総合的な技術をもつ日本有数の猟師。

3. 星のや富士のサポート

狩猟の現場は、険しい山道を分け入ることもあり、ライフフルや刃物などが使われ危険がともないです。本ツアーでは、冒頭に星のや富士のスタッフがオリエンテーションを実施し、ツアーの概要と注意点の説明を行います。そのスタッフがツアーにも同行するため、初めての方でも安心して参加できます。

ツアー中盤での昼食は、地元猟師が慣れ親しんだ、猪肉と秋野菜を煮込んだ鍋料理と、山椒を混ぜ込んだおにぎりを用意しています。猟で冷えた体をあたため空腹を満たします。(※食事内容は状況により変更になる場合があります。)





星のや富士で狩猟肉（ジビエ）ディナーも楽しむ



狩猟体験の前日もしくは当日の夜は、星のや富士で提供する「秋の狩猟肉ディナー」も併せて食べることができます（別料金）。このディナーは、星のや富士の屋外レストラン「フォレストキッチン」で開催され、グランピングマスターの手ほどきを受けながらダッチオーブンを使ってお客様自身がコース料理を仕上げるものです。「狩猟肉ディナー」は通年開催しておりますが、秋のコースでは、滝口氏のように山で生きる猟師たちのライフスタイルをコンセプトにして、調理法や食材を選定しました。猟で冷えた体を温めるスープ、猟師にしか手に入れることのできない鹿の希少部位を使用したモツ煮、猪ときのこを豪快に合わせたすきやきなど、狩猟肉の美味しさに、ワイルドさと秋の味覚が加わった全6品のコース料理です。

「秋の狩猟肉ディナー」概要

- 期間：2018年9月1日～11月30日
 - 時間：18:00～、19:30～
 - 定員：1日6組18名 1名より提供可
 - 対象：満13歳以上の宿泊者
 - 料金：1名15,000円（税・サービス料10%別、宿泊代別）
 - 予約：前日18:00までの事前予約制
 - 予約方法：公式HPよりWEB予約
- *仕入れ状況により食材・メニューが変更になる場合があります。

今後の展開

当ツアーは、日頃から地域の人々や生産者とのつながりを持ち、地域が抱える害獣の問題や、より美味しい狩猟肉料理の開発という課題を常に探求し実現しました。これからも地域とのつながりを大切に、質の高い狩猟体験ツアーや狩猟肉料理の提供を行います。また、狩猟肉に限らず、グランピングをテーマに自然と共生するリゾートだから実現できるサービスや食事にこだわりをもち、お客様だけでなく、地域社会にも貢献することをめざします。

「命と食を学ぶ狩猟体験ツアー」概要

- 期間：2018年10月3日～12月14日の毎週水曜日と金曜日（全22回）
- 時間：8:30～16:30
- 料金：1名35,000円（税・サービス料10%別、宿泊代別）
- 定員：1日6名（最小催行人数：2名）
- 対象：満13歳以上の宿泊者
- 予約：当日の7日前までの事前予約制
- 予約方法：公式HPよりWEB予約
- 料金に含まれるもの：狩猟への同行、鹿肉解体の見学・体験食、長靴レンタル、解体された鹿肉の送付（後日）

スケジュール

- 08:30 星のや富士を出発
 - 09:00 本栖湖エリアに到着
オリエンテーション
 - 09:30 狩猟体験に出発
 - 12:00 本栖湖畔の屋内にて昼食
 - 13:30 解体作業開始
 - 15:30 終了
 - 16:30 星のや富士に到着、解散
- *星のや富士での2泊3日のうち、2日目の参加を推奨。

星のや富士

2015年10月30日に開業した日本初のグランピングリゾート。河口湖を望む広大な森に、自然と触れ合うクラウドテラスや年中快適に過ごせるキャビン。グランピングマスターが提案するアウトドア体験やシェフが演出するワイルドな食事とともに大自然を楽しみつくす「丘陵のグランピング」です。

住所：山梨県南都留郡富士河口湖町大石1408
 電話：0570-073-066（星のや総合予約）
 アクセス：河口湖ICから車で約20分 客室数：40室
 チェックイン：15:00/チェックアウト：12:00
 料金：1室1泊45,000円～（食事別・税・サービス料10%込）
 URL：https://hoshinoya.com/

本リリースに関する報道関係者からのお問合せ先

星野リゾート グループ広報 TEL：03-5159-6323 FAX：03-6369-6853
 E-mail：pr-info@hoshinoresort.com

