



## 星のや富士（山梨県・富士河口湖町） 「命と食を学ぶ狩猟体験ツアー」開催 鹿猟肉（ジビエ）を通して行う大人のための食育 提供期間：2017年10月6日～12月22日（日程限定）

日本初のグランピングリゾート「星のや富士」では、2017年10月6日～12月22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・銃それぞれの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、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。



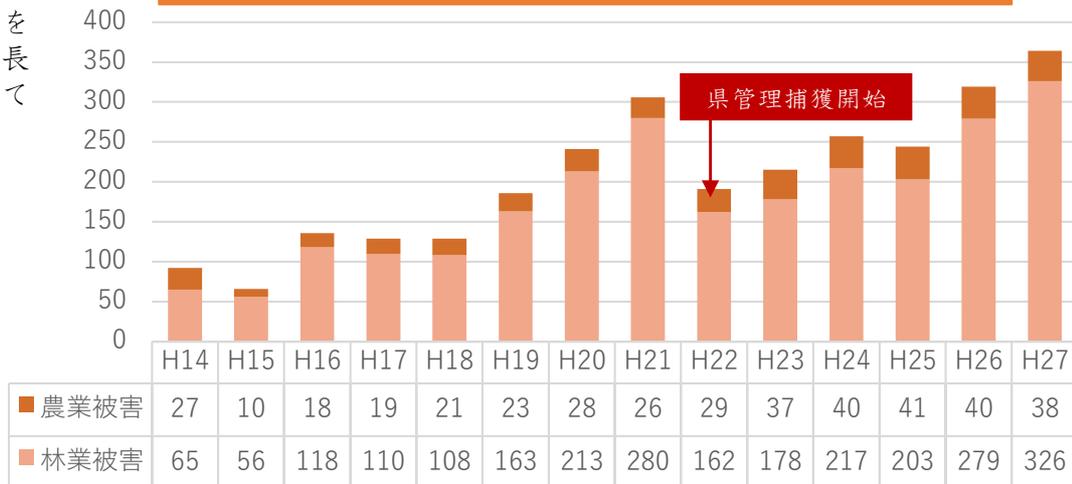
### 開発背景

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増加の一途をたどっています。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、その後も増加傾向は変わりません（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。同時に、もっと多くの方が学び、体験する価値があると考えようになりました。狩猟が最盛期となる秋を迎えるにあたり、富士五湖週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りしました。



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29年）

## 狩猟体験 3つのポイント



### 1. 狩猟から解体までをすべて見られるプログラム

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、豊富な食糧があることと、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。また、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をします。昼食後は、捕れた鹿の解体を見学し、実際に作業を体験します。午前中の狩猟で行うは、主に「わな猟」と「忍び猟」です。わな猟では、前日までに仕掛けられたわなを確認しながら、忍び猟では、猟師からの緊迫感のある会話を無線で聞きながら、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。)

### 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。また、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しています。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いて、狩猟から調理まで総合的な技術をもつ日本有数の猟師です。狩猟肉は、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味を左右します。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。そしてツアー後は、当日解体された鹿肉を持ち帰ることができるので、その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。 )



### 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、ライフルや刃物などが使われ危険がともないます。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味噌汁と昔懐かしい竹の皮に包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。 )

## 星のや富士で美食も楽しむ



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、星のや富士の屋外ダイニング「クラウドキッチン」で開催され、シェフ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」は春・夏と開催してきましたが、秋のコースでは、滝口氏のような山に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タンやフィレといった希少部位やモツを使った前菜、大きな椎茸を合わせるメインなど、狩猟肉の美味しさに、グランピングらしいワイルドさと秋の味覚が加わります。

### 「秋の狩猟肉ディナー」

期間：2017年9月1日～11月30日

時間：18:00～

定員：4組8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。

## 今後の展開とツアー概要

### 今後の展開

当ツアーは、日頃から地域の人々や生産者とつながりを持ち、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意識し探求していたからこそ実現しました。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予定しています。また、狩猟肉に限らず、グランピングという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、それらの活動を通して利用者だけでなく、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」

期間：2017年10月6日～12月22日の毎週金曜日（全12回）

時間：8:00～16:30

定員：6名

最少催行人数：2名

対象：満13歳以上の宿泊者

料金：1名35,000円（税・サービス料10%別、宿泊代別）

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  
昼食、長靴レンタル、当日解体した鹿肉の持ち帰り

### スケジュール

08:00 星のや富士を出発

08:30 本栖湖畔のレストラン「松風」に到着  
オリエンテーション

09:00 狩猟体験に出発

11:30 本栖湖畔のレストラン「松風」で昼食

13:00 解体作業開始

15:00 終了

15:30 星のや富士に到着、解散

\*星のや富士での2泊3日のうち中日での参加を推奨します。

### 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む「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54,000円～（食事別・税・サービス料10%込）

URL：<http://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](mailto:pr-info@hoshinoresort.com)

