

年 組 名前:



小林 誠一、赤池 悠
森 航平(富士北麓)
武田 寛明(大月・上野
原) 森 航平(都留)

道の駅 どうして販売されているジビエ
＝道志村

「なぐいん」は、道の駅で販売されているジビエ（野生動物の肉）のブランド名です。道志村では、野生動物の肉を安全に加工し、観光客や地元住民に提供しています。この取り組みは、野生動物の保護と地域の活性化を目的としています。

合同会社 横浜で加工

「山間地の獣害 解決糸口に」

道志村産ジビエの加工を手がける合同会社「GIBIER FACTORY（ジビエファクトリー）」は、同村の道の駅「うし」で、村内で捕獲されたシカやイノシシを使った加工品を販売している。道志川を水源とする横浜市と村を食でつなぐ「道志村ハッピープロジェクト」の一環。プロジェクトを主導する太田久士さん（63）は「山間地の獣害を解決する糸口になってほしい」と話す。（森航平）

村内にはシカやイノシシを加工「クトリー」（横浜市、デザイン会社）に依頼している。道の駅「うし」の担当者によると、村産のジビエはキャンピング（増玉県戸田市）の3社で合同会社「うし」で村を訪れた観光客から好評という、多い月で約60品売れたこともあるという。

太田さんは「道の駅に来た人にダイレクトに訴求できるように、道志村で捕れた鹿肉シリーズ」と村のジビエであることを明確にした。手に取ってもらえる確率が高くなった」と話す。売り上げの一部は、村の獣師に還元することを予定しているという。

太田さんはジビエの魅力を広めようと、道の駅の駐車場にキッチンカーを出し、「鹿肉バーガー」を定期的に販売。今年1月には、横浜市の子どもたちを対象に、村の獣師たちと連携した狩猟体験イベントも実施した。「道志村と横浜を食でつなぐのがプロジェクトのコンセプト。耕作放棄地の再生や鳥獣被害の軽減、移住促進などにつながるモデルケースにした」と将来を見据えている。

道志産ジビエ味わって

(2025 年 12 月 5 日付 山梨日日新聞 19 面)

問1

どうしむらさん かこう て ごうどうがいしゃ なに つか かこうひん はんばい
道志村産ジビエの加工を手がける合同会社は、何をを使った加工品を販売していますか。

.....

問2

どうしむらさん ひと こうひよう
道志村産ジビエは、どのような人に好評ですか。

.....

問3

と く しゅどう おおた さんかんち じゅうがい かいけつ いがい なに もくてき
この取り組みを主導する太田さんは、「山間地の獣害を解決する」以外に、何を目的としていますか。

.....

.....