

さんいち NIE ワークシート

山梨曰曰新聞

年 組 名前：



道の駅どうして販売されているジビエ
=道志村



小林 諒一、赤池 悠
森 航平(富士北麓)
武田 寛明(大月・上野原) 森 航平(都留)

道志産ジビエ味わつて

道志村森ジエの加工を手がける同会社「GIBIER FACTORY(ジエファクトリー)」は、同村の道の駅どうしで、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「山間地の歓喜を解決する系口になつてほしい」と話す。
（森耕平）

山間地の獸害解決糸口に

村内にはシカやイノシシを加工できる施設がなく、村産ジビエ(野鳥・獣肉)として販売することが難しかった。このため、太田さんは2023年8月、自分が代表を務め食に関するコンサルティングを手がける「太田ハッピープランニング」(東京都都田谷区)、ジビエなどに加工、「道志村で捕れた鹿の加工を手がける「ジビエファーミシリーズ」として道の駅に出荷。クリーク(横浜市)、デザイン会社「モリモトデザインオフィス」(埼玉県戸田市)の3社で合同会社を設立した。同年から村内で捕獲されたシカとイノシシの肉を横浜市の施設で、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『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て、手に取つてもうるる確率が高い」とある。多い月で約60キロ売れた。

(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 はんぱい
道志村産ジビエの加工を手がける合同会社は、何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 こうひょう
道志村産ジビエは、どのような人に好評ですか。

問3

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。