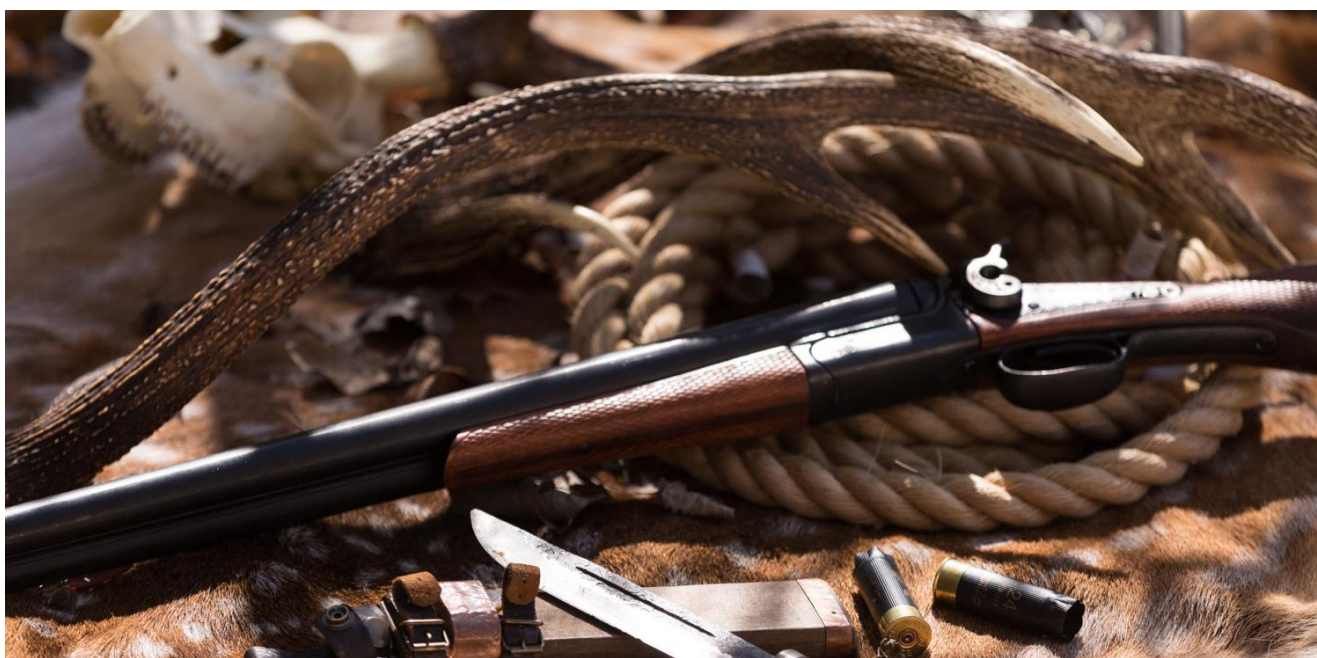


星のや富士 (山梨県・富士河口湖町)
グランピングリゾートが提案する大人の食育
「命と食を学ぶ狩猟体験ツアー」を今年も開催
期間：2019年10月4日～12月20日 毎週金曜日限定

日本初のグランピングリゾート「星のや富士」では、2019年10月4日～12月20日の間、毎週金曜日限定で、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」を今年も開催します。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き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。2017年・2018年と好評を得たため、今年も開催が決定しました。



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・猪による農林業の被害は深刻です。2010年に県による管理捕獲を始めたことで、一時的に頭数は減少しましたが、現在も増加傾向であることに変わりはありません。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、狩猟の現場で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考え、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りしました。

特徴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ます。約30分のオリエンテーションの後、森へ入り、午前中は鹿の狩猟を見学します。午前中の狩猟で行うのは、主に「わな猟」です。前日までに仕掛けたわなをひとつずつ確認しながら、山の中を歩きます。鹿がわなにかかっていたらその場でしとめ、血抜きや第一段階の解体作業までを行います。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、解体作業の一部を体験します。（*状況により猟の方法は変更になる場合があります。）



特徴2：一流の猟師からこだわりを学ぶ

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で処理さ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。ツアーで解体された鹿肉は、後日参加者へ送付されます。一流の猟師がこだわって処理をした、上品かつ旨味の詰まった肉の味を自宅でも楽しむことができます。（*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。



特徴3：狩猟肉が抱える、猟師の後継者問題の現状を知る

全国的に猪や鹿の個体数が増加する一方で、狩猟免許所持者は減少し続けています。滝口氏は、後継者を育てることが非常に重要だと考えています。2017年度からは、後継者のひとりである古屋氏を、当ツアーのサポートとして帯同させており、古屋氏が滝口氏から受け継いだ知識や技術を披露する姿を見ることができます。獣を捕獲し、消費するサイクルを持続可能にするためには、後継者の存在が不可欠です。当ツアーに参加し、師匠と弟子であるふたりの猟師のやりとりを見ることで、後継者が不足している問題について考えるきっかけを得られます。



特徴4：猟師やグランピングマスターからのサポートを受けて快適に参加する

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、冒頭にグランピングマスター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。グランピングマスターはツアーにも同行し、狩猟体験中の森歩きのサポートや、猟師が使う専門用語の解説をするので、初めての方でも安心して参加できます。昼食は、地元猟師が慣れ親しんだ、猪汁と鹿のステーキなどが用意され、猟で冷えた体をあたため、空腹を満たすことができます。

特徴5：グランピングスタイルで狩猟肉料理を楽しむ

当ツアーの前日もしくは当日の夕食には、星のや富士で提供する「秋の狩猟肉ディナー」がおすすめです（別料金）。秋のコースは、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メニューを開発しました。猟師は山の中での長時間にわたる猟を終えると、温かい汁物で冷えた体をあたためます。その習慣にならったコース料理を、グランピングマスターの手ほどきを受けながら、お客様自身が仕上げます。動物の命をいただき、食材として美味しく消費するまでの一連の流れを体験することで、狩猟肉への理解がより深まります。狩猟肉ディナーの会場である、星のや富士の屋外ダイニング「フォレストキッチン」は森の中にあるため、屋外ならではの臨場感を感じながら狩猟肉を堪能できます。



<秋の狩猟肉ディナー コース一例>仕入れ状況により料理内容や食材の産地が変更になる場合があります。

アミューズ 鹿のパテ・ド・カンパーニュ
 スープ 猪ときのこのスープ
 リゾット 猪ときのこのリゾット
 メイン 猪ときのこのすき焼き
 デザート 葡萄の赤ワイン煮込み

滞在スケジュール例

8:30 星のや富士を出発
 9:00 本栖湖に到着、オリエンテーション
 9:30 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



「命と食を学ぶ狩猟体験ツアー」概要

期間 : 2019年10月4日～12月20日 *毎週金曜日限定
 料金 : 35,000円/名(税・サービス料別)
 定員 : 1日6名(最小催行人数:2名)
 時間 : 8:30～16:30
 対象 : 満13歳以上の宿泊者
 予約 : ホームページにて1週間前までに予約
 服装/持ち物: 動きやすい服装・靴
 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、解体された鹿肉の送付
 備考 : 星のや富士での2泊3日以上滞在中日での参加がおすすめです。
 悪天候の場合は、内容を一部変更、中止する可能性があります。

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みつくす「丘陵のグランピング」です。

所在地 : 〒401-0305 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)
 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泊67,000円～(1室あたり、税・サービス料別、食事別)
 アクセス: 河口湖ICから車で約20分
 URL : <https://hoshinoya.com/>



本リリースに関する報道関係からのお問合せ先

星野リゾート グループ広報 TEL 03-5159-6323 / FAX 03-6368-6853 / E-mail pr-info@hoshinoresort.com