

ジビエを通じて命を学ぶ。

大槌ジビエツーリズム GWプラン

Otsuchi GIBIER TOURISM

大槌ジビエツーリズム

三陸・大槌の自然を体感し、

日帰りプラン

お子様にもおすすめ!

5/1^{sun}・22^{sun}

若手ハンターとプチ狩猟体験&ジビエBBQランチ
～狩猟とジビエにふれる～

5/3^{tue} 祝

アニマルトラッキング&大槌鹿と海の幸のBBQ
～ハンター必須スキルを山で知る～

5/7^{sat} 祝

ハンター直伝!解体体験&大槌鹿と海の幸のBBQ
～自分で肉を捌いて食べる～

1泊2日プラン

5/4^{wed}—5^{thu} 祝

プロハンターによる狩猟同行&大槌鹿と海の幸のBBQ
～命と対峙し、獲って食べる～

日程は裏面に記載しています▶

8月、9月にも開催します、ご都合の合う日をご検討下さい。

お申込みはWEBから

<https://otsuchi-ogsp.com/tourism>

ツアーの詳細・お申し込みはホームページをご覧ください▶



問合せ 株式会社 ソーシャル・ネイチャー・ワークス

〒028-1104 岩手県上閉伊郡大槌町新港町2番地

TEL:080-4514-0265

主催: (株)ソーシャル・ネイチャー・ワークス 共催: MOMIJI 協賛: 岩手県立陸中海岸青少年の家



大槌ジビエソーシャルプロジェクト



@ogsp2020



@otsuchi_gibier

このツアーについて

広大な森林と太平洋に囲まれた三陸の岩手県大槌町。
2020年にハンター兼澤幸男が起業した「MOMIJI」は、広葉樹の森と牧草地で暮らしている若い鹿を苦しめずに捕獲し丁寧に処理してジビエとして出荷しています。

その根底にあるのは、人間の都合で「害獣」と呼ばれ「処分」されてきた鹿の命を価値のあるものとして循環させていきたいとの強い思いです。
大槌ジビエソーシャルプロジェクト*は、鹿肉を美味しく味わっていただくのはもちろんのこと、大槌の自然の中で生きていた鹿が私たちの血となり肉となって命の循環につながっていく感覚を五感を使って感じていただく場を提供するため、この「大槌ジビエツーリズム」を立ち上げました。

雄大な自然の中での体験や食事、ハンター兼澤との交流を通して、生きものを獲って食べるという日々のいとなみを見つめなおしてみませんか。



ハンターの兼澤幸男
(MOMIJI株式会社 代表)



※大槌ジビエソーシャルプロジェクトは、民間企業のMOMIJI、ソーシャル・ネイチャー・ワークスと大槌町が連携して取り組む官民協働の事業です

ツアー実施内容 GW/夏休みにお子様とご参加いただけます！

若手ハンターとプチ狩猟体験&ジビエ BBQ ランチ ~狩猟とジビエにふれる~

日帰りプラン

若手ハンターと一緒に山に入って動物の痕跡を探したり、本物の罠を仕掛けてみたり、エアガンで射撃体験をしてみたり、狩猟をまるっと体験！ランチには自然豊かな山で育った旨味たっぷりの大槌鹿のBBQをお楽しみ下さい！お子様も大人も楽しめる、狩猟・ジビエ入門ツアーです！

時間：9:00-13:00 最小催行人数：4名 定員：10名
日程：5/1, 5/22 8/7, 8/21 9/19, 9/25
参加費：大人 9,000円(税込) 学生(大学生・高校生・中学生) 5,000円(税込)
小学生 2,000円(税込) 未就学児 無料



アニマルトラッキング&大槌鹿と海の幸のBBQ ~ハンター必須スキルを山で知る~

日帰りプラン

実際に大槌鹿を捕獲している新山高原で、ハンターと一緒に野生動物の痕跡を探してみましょう！いつ、どこをどの動物が歩いたのか、ハンターがガイドし、実際にけもの道に罠を仕掛けます、これであなたもハンター見習い！岩手県唯一のジビエ加工業者MOMIJIの工場も必見です。大槌鹿と海の幸のBBQでは、MOMIJI代表の兼澤と一緒に旨味たっぷりの鹿肉を堪能、旨さの秘訣や料理法も伝授します！

時間：13:00-19:00 最小催行人数：5名 定員：10名
日程：5/3 8/6 9/10
参加費：大人 15,000円(税込) 学生(大学生・高校生・中学生) 7,000円(税込)
小学生 3,000円(税込) 未就学児 無料



ハンター直伝！解体体験&大槌鹿と海の幸のBBQ ~自分で肉を捌いて食べる~

日帰りプラン

県内外から高い評価をいただいているMOMIJIの解体スタッフと一緒に、1頭のシカ(衛生上の観点より、頭・内臓・皮は除去済)をお客様ご自身の手で解体します。一つの命が、普段見るお肉になっていく過程を体感でき、お子様への食育にもおすすめです！さらに、岩手県唯一のジビエ加工業者MOMIJIの工場も見学できます。夜には、自分で捌いた大槌鹿と海の幸たっぷりのBBQを堪能、MOMIJI代表の兼澤から、大槌鹿の旨さの秘訣や料理法も伝授します！

時間：13:00-19:00 最小催行人数：5名 定員：10名
日程：5/7 8/20 9/23
参加費：大人 19,000円(税込) 学生(大学生・高校生・中学生) 9,000円(税込)
小学生 4,000円(税込) 未就学児 無料



プロハンターによる狩猟同行&大槌鹿と海の幸のBBQ ~命と対峙し、獲って食べる~

1泊2日プラン

プロハンターであるMOMIJI代表の兼澤に同行し、早朝の高原で実際の狩猟を間近で見学していただき、捕獲できた場合にはお客様と一緒に解体します。ピンと張り詰めた、野生動物豊かな高原の空気、狩猟の緊迫感、さっきまで生きていた命が食材に変わる瞬間、きっと全てが特別で忘れられない体験になるでしょう。1日目には、MOMIJI加工工場見学、兼澤と一緒に大槌鹿と海の幸のBBQも堪能できる、プロの狩猟と大槌鹿を余すところなく体験できるプレミアムツアーです。

時間：14:00-翌日10:00(1泊2日) 最小催行人数：4名 定員：8名
日程：5/4-5 8/13-14 9/17-18
参加費：大人 34,000円(税込) 学生(大学生・高校生・中学生) 19,000円(税込)
小学生 / 未就学児 ご参加できません

