

## 【コラム 三河の山里起業実践者と山里の魅力創造社】

平成 28 年度は 10 名、平成 29 年度には、県外からを含め 8 名の起業実践者を採用し、新城市湯谷地区にある観光交流施設「Hoo!Hoo!」のシェアオフィスを拠点に、セミナーの開催や集落活動への参加などを通して起業や移住に向けた支援を行い、ジビエが食べられるカフェや古民家を活用した飲食店など地域の特性を生かした様々な起業プランが実践されました。

これまでの起業実践者の皆さんが、メディアへの掲載や地域への定着などを通して多くの方に認知されてきている中で、山里での新たな起業実践モデルとなり、ローカルベンチャーの創出や地方創生に向けた人材育成・確保の先駆けとなるよう事業を進めています。

また、都市部に住む人々に三河山間地域の魅力を知ってもらうことを目的として、「山里の魅力創造社」を立ち上げ、地域の魅力を発掘・発信しています。

平成 29 年度は、テレビ番組の放送や地域イベントでのシャトルバスの運行を実施した他、「体験」をテーマとしたバスツアーを実施しました。

いずれのツアーも名古屋発着で、豊根村にある茶臼山高原の芝桜植栽や、新城市の自然の中でのヨガ体験、三河山間地域の特産物など、三河山間地域の魅力にたくさん触れていただきました。

今後も三河山間地域の人々の魅力に触れていただけるような取組を積極的に実施していきたいと思えます。



Hoo!Hoo!と起業実践者



ハーブティブレンド体験の様子

in 東栄町のき山学校(平成 29 年 11 月 25 日)

## 【コラム 鳥獣害対策の推進（愛知産ジビエの消費拡大について）】

愛知県では、野生鳥獣による農作物被害防止活動を推進する中で、捕獲したイノシシやニホンジカを地域資源（ジビエ）として位置づけ、「愛知産ジビエ」\*として活用する事業に取り組んでいます。

\*「愛知産ジビエ」とは、県内で捕獲され、県内の食品営業許可（食肉処理業）を受けた処理場で処理されたイノシシとニホンジカの肉のことをいう。

その取組の一環として、ジビエの魅力を広く発信し、消費拡大を図るため、名古屋市中区にあるアイリス愛知を会場に愛知産ジビエの普及に関心のある個人・団体を参集して、「愛知産ジビエを使用した料理の発表会」を開催（平成29年11月10日）しました。



基調講演の様子

最初は基調講演として、東海農政局担当者から「国におけるジビエ振興の現状や施策について」、元（社）日本広告業協会クリエイティブ委員会委員の松良宗夫氏から「マスメディアやITを使った愛知産ジビエの宣伝について」講演があり、来場した消費者、猟友会員、飲食店関係者など95人の皆さんが熱心に聞き入っていました。

続いて、料理発表会では、アイリス愛知料理長や第24回世界料理オリンピック日本代表選手が腕を振るった愛知産ジビエを使った約20品目のジビエ料理が披露され、彩り良く配置された各種料理を参加者の皆さんが興味深く味わっていました。

また、県内の獣肉加工処理施設等が販売しているジビエ商品（肉まん等）の展示・試食も行いました。

今後とも、こうした取組を通じて、ジビエの美味しさを知っていただき、愛知産ジビエの消費拡大を進めるとともに、捕獲したイノシシやニホンジカを地域資源として有効活用することにより、農山村の活性化に繋げていきます。



料理発表会の様子