



NAGASAKI ISAHAYA GIBIER

「食」と「地域」をつなぐ

ISAHAYA 頂プロジェクト



取組例 mission



【頂プロジェクトとは】

生産者・飲食店・消費者の3者をつなぐプロジェクト。
“食”を通して、この地で暮らすことを誇りに思えるまちづくりと、諫早への交流人口の増加を目指す。

【ジビエフェアー2021年7月】

「単に料理を食べる」だけでなく地域の魅力や活力を掘りおこす。市内の飲食店14店舗がイノシシ肉をテーマ食材に新たに料理を開発。関わる人や、地域課題などを含めジビエに対する理解を深めることで、食材はもちろん、地域に対するファン作りに取り組んだ。

【ジビエの情報発信！】

▶教育委員会を通して食育の観点から市内の小中学校にチラシを配布。



【頂プロジェクトメンバー】

長崎県諫早市の有志で、結成されたチーム。

諫早ジビエに対する関心の高まりをうけて、今後も定期的な開催を計画している！

頂プロジェクトによる影響紹介！

SNSで拡散されることで、販路を拡大に成功！！



【諫早猪処理販売センター】

ジビエフェアにて、センターのイノシシ肉を活用。センターは、ドイツで修行した食肉加工マスターが経営。参加店舗14店舗のうち5店舗と取引を継続。後継者として、女性の人材も確保も出来た。



【ハンター】

これまで1000頭以上のイノシシを仕留めた狩猟のプロたちが、頂プロジェクトへ協力。

【ジビエ料理開発】



イノシシ肉のポリート



諫早ジビエキーマ

さらにこんな動きも



スタンプラリー でイノシシの革製品が当たる

50名ほどの応募があり

10名に諫早産イノシシで作ったキーホルダーが当たった。

長 崎 県 諫 早 育 ち

はいめてジビエ®

猪



「はじめてジビエ」とは

- 3つの海(大村湾、諫早湾、橘湾)と雲仙岳多良岳に囲まれ、海の幸にも山の幸にも恵まれた自然豊かな土地である諫早市で育った野生のイノシシであること
- 臭みが強いとされるオスは除外し、若くて健康なメスで冬の時期に捕獲されたイノシシの中でも、さらに利用する個体を選別している
- 初めて食べる方でも、イノシシ肉に苦手意識のあった方でもシンプルな料理で美味しく食べられるのが特徴

商品の形態

長崎県諫早育ち
はいめてジビエ®
猪



長崎県諫早育ち

はいめて
ジビエ®

猪 野 鴨

登録商標

現在の取り扱いは3種類
イノシシ、アナグマ、カモ類

これらのジビエには、上記の
マークをつけて販売

