

白山ユネスコエコパーク

地域づくり

交流会

2024 × 郡上



生活と
獣害対策



ジビエ
高鷲のごはん



フィールドワーク
ウッドクラフト

： 11月8日(金)

🌿 09:30～15:20 (予定)

： 1,000円 (体験料・昼食代)

🌿 Orkひるがの *「ひるがの高原SA スマートIC (ETC専用)」から約3分

： 定員先着30名



*こちらの専用フォームよりお申し込みください。

※電話、メールでも受付可

受付

09:30

ファシリテーター：みのしま しゅんすけ 菱島 俊輔 氏

- 民宿 小左エ門 倅/一般社団法人たかすのす 代表理事
- 岐阜県郡上市高鷲町生まれ。
- アパレル会社勤務の後、バックパッカー、ワーキングホリデーを経て、2018年に地元高鷲町にUターン。
- 家業の民宿を営みながら、2021年に有志とともに一般社団法人たかすのすを設立。「また帰ってきたくなる、巣のような場所創り」をビジョンに、高鷲地域の振興に努めている。



10:00

生活と獣害対策



豊かな森と自然環境を守るための取組み～獣害対策とジビエ料理への活用～
 山林地域で深刻化する野生動物による様々な被害。その背景や現状について理解を深めたあと、獣害と関係が深い「ジビエ」にするまでの過程を“見て・食べて”体験します。

にしすぎやま ひろき 講師：西杉山 裕樹 氏



12:00

ジビエ・高鷲のごはん



お昼ご飯は、捌いたばかりの新鮮な“ジビエ”（鹿肉）の他、高鷲町の郷土料理である“味噌煮”、乳豆腐や地元の食材を使った一品料理をみんなで堪能します。どれも白いご飯にぴったりのおかずです。

提供：TAKIMATA会

- 2020年6月より、高鷲の郷土料理を学び食べる会（TAKIMATA会）を発足。
- 郡上市の郷土料理や文化を先人たちから学び、「高鷲郷土料理新聞」（最新号は第八号）を発行。郷土料理のレシピを現代でも作りやすくとまとめた冊子です。一周まわってあたらしい、日本の豊かさを取り戻す提案をしている。



13:00

フィールドワーク・ウッドクラフト



実際に森林の中を歩き、植生を観察したり木を削ったりするフィールドワークです。そのあとは、サンドペーパーを使って自分だけの木のスプーンを作ります。

みずかみ じゅんぺい 講師：水上 淳平 氏

- 木工作家&天然食材ハンター・郡上市高鷲町出身
- 岐阜県立森林文化アカデミー/木工専攻を卒業。在学中は木工、野生のキノコについて学ぶ。卒業後は高鷲町で木工房「Tabi Factory」として独立。
- スプーンや皿など、食にまつわる小さな木の道具を中心に制作し、週末はナイフなどの手道具を使った木工体験を行っている。
- 天然食材ハンターとして毎日山に入って、キノコや野生動物をとり、身近な森の資源を取り入れた暮らしと、活用方法を模索し活動中。



*動きやすく、気温に合わせて調節できる服装でお越しください。
 *天候によって内容が変わる場合があります。
 *参加費（1,000円）は受付でいただきます。
 *お問い合わせは協議会（TEL 076-274-9564）もしくは郡上市役所企画課（TEL 0575-67-1831）まで。