

【鹿の命を最大限価値へ変える】鹿の骨を使ったボーンブロス開発プロジェクトを「ready for」にてクラウドファンディングに挑戦中



「ジビエ」を通じて「山」と「人」が共に生きる持続可能な社会を実現したい。

私たち大槌ジビエソーシャルプロジェクト（OGSP）は、ジビエを通じて持続可能な循環型社会を目指し、農作物被害を起こす「害獣」として捕獲されてきた鹿の命を最大限価値へ変えます。これまで活用されてこなかった「鹿の骨」を活用した新商品開発プロジェクトに挑戦しました。

【プロジェクト概要】

プロジェクト名：捕獲された鹿の命を余すことなく価値へ変える。大槌の自然の恵みで育った鹿の命を「ボーンブロス」に変えてジビエ文化を広めたい

期間：[2022年8月4日（木）](#) [2022年10月2日（日）](#)

URL：<https://readyfor.jp/projects/momiji>

目標金額：1,000,000円

リターン一例（返礼品）：

- ・大槌鹿の骨を使ったボーンブロス300ml（4,000）※先着30名限定
- ・大槌鹿・部位食べ比べセット（800g）※先着10名限定
- ・大槌鹿革ポーチ※先着5名限定
- ・割烹岩戸1万5千円コース（2名様用）※先着5名限定

◆クラウドファンディングプラットフォーム「ready for」のプロジェクトページ(<https://readyfor.jp/projects/momiji>)よりお申込みください。

プロジェクト背景

日本の社会課題の一つである、野生鳥獣による農作物被害。その約三分の一が鹿によるものです。私たちの拠点である岩手県では年間約2万頭もの鹿が捕獲されておりますが、その一部しか活用されず、残りは焼却処分や埋設処分といった形で廃棄されております。

私たちは、人間の都合で奪った動物の命を最大限価値へと変えることが、命をいただいた動物に対しての礼儀だと考えております。そのためには、肉や革、角、骨といった動物の命を余すことなく価値へ変える必要があります。しかし、現状日本のジビエ事業では食肉としての加工がほと

んどで、肉だけでなく角や革、骨など全てを網羅して活用できている事業は見受けられません。

そこで私たちが鹿の命を全て価値へ変えるジビエ事業のモデルを構築し、発信し続ける必要があると考えております。そのためには、まずは私たちがジビエ事業のモデルケースとなり、捕獲した鹿の命を最大限価値に変えていく必要があります。こうした私たちの想いに共感し、関わる人々を増やしていくことで、山と人とが共に生きる社会を実現できると考えます。

現在私たちが鹿の命を価値へ変えることができているのは肉、角、革のみで、鹿の骨は活用できておりません。そこで今回「鹿の骨を使ったボーンブロス商品開発プロジェクト」を開始することとなりました。

【製造するボーンブロスについて】

大槌の鹿が健康的で美味しい理由として、二つの自然の恵みが特徴だと考えます。

大槌の清らかな湧水

三陸海岸内陸部に広がる北上山地の森林

大槌町には地下から湧き出た水でできた池や川が170箇所も存在し、国内随一の数だと言われています。大槌の川には絶滅危惧種の淡水魚「イトヨ」が生息していることから、水質の良さを物語っています。また、大槌町の三陸海岸内陸部の山にはミズナラやコナラ、クリなど実をつけるブナ科の木々が豊富に自生し、鹿の栄養源となっています。

良質な湧水を飲み、木の実を食べて健康的に育った大槌の鹿の骨からは、豊富な栄養素を含んだ出汁を取ることができます。

【大槌の老舗料理店「割烹 岩戸」について】

今回のボーンブロス商品開発には、大槌で創業120余年の割烹料理店「割烹 岩戸」の4代目店主の佐藤 剛さんにご協力いただきました。

佐藤さんは調理師学校卒業後約20年間関東近郊のさまざまな和食料理店で修行を続けた後、実家である「割烹 岩戸」の4代目店主として店を継ぎました。佐藤さんは日々料理を提供する中で、以下二つのことを大切にしていると教えてくださいました。

身近にある新鮮な食材を使うこと

全ての調理工程に「意味」を求める

大槌町は海と山に囲まれる自然豊かな土地のため、新鮮で美味しい食材が豊富にあります。佐藤さんが日々提供する料理には、大槌町で取れた新鮮な食材をメインに使用しています。またその一方、メインに使用する食材の味を引き立たせるための食材が身近にない場合は遠方から仕入れるといった、無理に地元の食材に固執しすぎない食材選びをしています。

「割烹

岩戸」で提供する料理の調理工程全てには食材の味を活かすための「意味」がこめられています。見た目だけに囚われた味に関係の無い調理は行わず、使う食材の味を最大限活かし、おいしく味わっていただけるような調理方法のみを行っています。

■割烹料理とジビエを組み合わせた新しい割烹料理

通常は三陸の海の幸、山の幸を使った割烹料理店ですが、ジビエを取り入れたメニューも提供しております。そのきっかけは弊社、MOMIJI 株式会社代表兼澤

幸雄の「大槌町のジビエを多くの人に味わって欲しい」という想いに触れたことです。しかし、通常割烹料理では肉は使わないため、洋食の手法を参考にしつつも鹿肉を和食として提供するための試行錯誤をし続けてきました。

ジビエと割烹料理を掛け合わせた料理を提供する「割烹岩戸」は多くのお客様に地元の食材を美味しく味わって欲しいという想いから、今もなお提供する料理の研究を重ね続けております。

【店舗概要】

所在地： 〒028-1132 [岩手県上閉伊郡大槌町大ケ口2丁目3 39](#)

TEL： 0193-42-3357

営業時間： 昼11：30～13：30までのご入店、夜18：00～19：30までのご入店

定休日： 月曜日

OGSPについて

私たちOGSPは「ジビエ」を通じて持続可能な社会を実現させます。そのためにはまずは身近にある鳥獣被害という課題を町の新しい価値へ変えるために「大槌ジビエサイクル」を実現し、「ジビエ」を持続可能な事業として、日本が誇れる文化にしていきます。

【OGSP運営会社】

MOMIJI株式会社

本社： [岩手県上閉伊郡大槌町安渡1-3-20](#)

代表： 兼澤幸男

サイトURL： <https://momiji-gibier.com/>

株式会社ソーシャル・ネイチャー・ワークス

本社： 岩 県上閉伊郡大槌町新港町2番地

代表： 藤原朋

サイトURL： <https://otsuchi-ogsp.com/>

【パートナー企業】

合同会社YOBOSHI

本社： 東京都八王子市

代表： 神谷 哲治

サイトURL： <https://www.yoboshi.co.jp/>

【本件に関するお問い合わせ先】

会社名： MOMIJI株式会社

担当者名： 兼澤 幸男

TEL： 0193-27-8741

メール： info@momiji-gibier.com