

# Wellness Tourism in TANIGUMI

## ウェルネスツーリズム in 谷汲

旅行の喜びを通じて、健康への意識改革 /

健康を求めて究極のリフレッシュ：自然の中でジビエの魅力に触れ心身ともにエネルギーチャージ



### a laise camp すめらぎの森

add：岐阜県揖斐郡揖斐川町谷汲名礼 1758 番地  
tel：0585-56-0021  
web：https://sumeraginomori.jp/

### 旅をきっかけに健康になる ウェルネスツーリズム

日常が慌ただしい現代社会において、注目されているのがウェルネスツーリズムです。約50年前に提唱されたヘルスツーリズムが医学的な要素に焦点を当てているのに対し、時代の変化に伴い、人々の価値観や生活様式が変化する中、ウェルネスツーリズムは健康で幸福な生活に繋がるきっかけづくりを重要視してきました。家庭や仕事場ではなく、日常のストレスから離れられるサードプレイスで、リラックスしながら自由な時間を過ごすことは、個々の心身の健康に寄与するとされ、ウェルネスツーリズムでは、そのような場所を求めて旅行する傾向があります。

とは言うものの、滅多に行けない旅行によって疾病が改善されるというものではありません。重要なのは、「旅で健康になる」ではなく、「旅をきっかけに健康になる・健康を意識する」という点にあります。「旅」を通じて日常とは異なる空間で心身をリセットし、予防の観点から健康的な生活を築くことがポイントなのです。

今回は「清流の国ぎふ」。岐阜県の谷汲への旅をご紹介します。この旅は「ジビエ」と「アウトドア」をテーマにしており、狩猟を通して、自然から学ぶ「命をもらい、食べ、次につなげること」の大切さを体験することができます。地域の自然や歴史に触れ、新たな自分に出会い、そこから湧き出る感情と向き合ってみてください。さあ、健康と充実したライフスタイルを求めて旅にかけましょ。



### 自然の中で 五感を感じる 私に出会う

#### ◆狩猟体験で命の学び

目の前には遮るものが何もない自然に恵まれたロケーション。里山ののどかな田園風景が広がる揖斐川町谷汲。この日は12月だというのにポカポカとあたたかい日差しがありました。

訪れたのは、「a laise camp すめらぎの森」。2023年4月にオープンしたばかりのキャンプ場とグランピング施設の良さを併せ持つ施設です。こちらで体験するのは、1泊2日のアウトドア。ジビエを通じての狩猟体験や解体の現場を見学するキャンブカンファレンス「ワイルド・ハンティング・ディスカバリー」がこの旅の目的です。

最近でこそ、「ジビエ」という言葉が身近なものとなり、メディアやレストランでも頻りにジビエのメニューを目にするのが一般的になりました。天然の食材には、自然由来の美味しさが詰まっています。とりわけニホンジカは、低カロリーながらも高たんぱくであり、鉄分も豊富なため、とても健康に良い食材とされています。ですが、その一方で農作物の



被害は、森林被害全体の約7割を占め、深刻な状況となっているのです。したがって、より美味しいジビエとして活用することは、地域の大切な資源として生まれ変わる取組みにもなるのです。

#### ◆「ぎふジビエ」の世界へ

ツアー初日、ハンターがくりくりわなを設置する様子を見ながら、わなの種類やシカの食いなどについて学びます。そして、さまざまな部位ごとのシカ肉を食し、実際に味わいます。シカ肉は、極上の赤身ともいわれおり、とても柔らかく繊細で上品な味わいが印象的でした。

2日目は、狩猟の現場を見た後、解体処理施設で、血抜き処理や内臓の部位ごとの解説を受けながら解体作業を見学します。こちらの解体所で、精肉まで一手に請け負うのは、加藤成さん。作業は岐阜県が定めた厳しい衛生ガイドラインに沿って行います。止め刺しをしてから細心の注意を払い、かつ急速に解体を手掛け、1時間以内に枝肉にして冷蔵庫で保管します。そうすることで、食肉の鮮度を保ち、安全でよりおいしいジビエとなるのです。

このように、「ぎふジビエ衛生ガイドライン」に沿って解体処理された安全で安心なニホンジカの肉を「ぎふジビエ



として皆様にお届けする取り組みを進めているのです。

#### ◆命をいただくということ

敵かな雲間気が漂う森の中でいただくバーベキューは、こちらで獲れたシカ肉をはじめ、飛騨牛や美濃けんこん、地元野菜などの地産地消を存分に堪能することができます。

旅の参加者であるニコラ・シュヴロリエさんは、フレンチレストランを営むシェフで、即興でシカ肉を使ったジビエ料理を披露してくれました。

「ぎふジビエのクミン炒め」と名付けられた一品は、誰もが驚くほどの忘れられない美味しさです。そして静寂に包まれながら、たき火を囲み、語らいのひとときを楽しみます。そんな空間で、何も考えずに時がたつのも忘れてのんびりと過ごしていただく。まさに心がほぐれていくウェルネスツーリズムを感じる瞬間です。

#### ◆人々が紡ぐジビエものがたり

「肉」というと、スーパーマーケットでトレーの状態で見ているイメージがある。どのような過程で食卓に届けられるのかや、命の現場を知ってもらいたい」と語る加藤成一さん。



農作物を耕し、猟師の精神を受け継ぐ里山の暮らしていくために必要な場面を体感することができます。ツアーを終えて、湧き出る感情にしばし考えさせられることがたくさんありました。

今一度、命を大切にいただくこと、そして健康に生きていくためにできることを再認識し、明日からの活力へ繋げていくきっかけになったことは間違いありません。

ある日の旅の行程	
1日目	13:00 チェックイン
	午後 『狩猟』見学
	夕食前のひとときに鹿のレザーを使ったクラフト体験
	18:00 夕食
2日目	夕食後 焚火カンファレンス
	ご宿泊
	9:00 朝食
	10:00 『解体』見学
	解散



### おいしいジビエ料理を楽しもう

先ほど紹介した、ニコラ・シュヴロリエさんのお店は、東京の新富町にあるカジュアル創作フレンチレストランです。

シェフの名前がそのまま店名になっているレストラン。トリコロールののれんをくぐり、店内に足を踏み入れると笑顔でニコラさん夫妻がお出迎えをしてくれます。まるでニコラさんのお家に遊びに来たようなアットホームな雰囲気が心地よい、カウンターのみのお店の小粋なお店です。

フランスの星付きレストランで修行を積み、来日21年のフランス人であるシェフが腕を振るい、目の前で調理するライブ感とともに、手の込んだ愛情料

理の数々を楽しむことができます。日本の食材を活かしたフレンチの味は地元でも好評で、いつも常連客でにぎわっています。

### ウェルネスツーリズムを体験して

この旅を通じて「命というものをもっと大事にすること、そしてすべてのものに敬意を払い、素材の無駄をださないようおいしく仕上げることが自分の使命だと思う。さらにこの体験を活かしたストーリーを伝えていくことも大切で、ジビエが安全でおいしくわかってもらえるように食べてもらいたい」と語ってくれました。心温まるサービスとおいしいジビエ料理を食べ、ぜひ足を運んでみてください。



ニコラ・シュヴロリエ  
add：東京都中央区新富2丁目4-3  
Axis 銀座東 1F  
tel：03-6262-8305  
web：https://nicolas-chevrollier.com/

