

## 【星のや富士】グランピングリゾートが提案する大人の食育 「狩猟体験ツアー」を今年も開催 | 日程：2024年10月3日、10 月17日、10月31日、11月28日、12月5日、12月12日（全6 回）

～狩猟を通して、自然との共生・共存について考える～

各施設が独創的なテーマで、圧倒的非日常を提供する「星のや」。日本初のグランピングリゾート「星のや富士」では、2024年10月3日～12月12日の全6回、「狩猟体験ツアー」を今年も開催します。狩猟の見学・体験や、命が食材や伝統工芸品に昇華される一連の流れを体験することで、命のサイクルを知る、大人の食育です。8年目の開催となる今年は、グランピングマスターの案内のもと、星のや富士の森の中で、動物の痕跡や獣害被害について実際に見て感じる、「自然に触れる森歩き」が新たに加わります。自然との距離が近いグランピングリゾートならではの方法で、命を間近に感じ、自然との共生・共存について考える、2泊3日のツアーです。



### 背景

富士北麓では、増えすぎたシカやイノシシが原因となり、農林業に被害を与える「獣害」や、樹木の皮や植物を食べてしまうことで生態系を崩し、他の動植物に影響を与えてしまうことが問題になっています。その為、毎年、県の定めた管理計画に基づき、猟師が森に入り狩猟を行います。獲られたシカやイノシシはジビエとして一部流通しますが、その割合は捕獲量の約1割に留まり、大部分がそのまま破棄されているのが現状です（\*1）。星のや富士では、この地域課題に向き合い、開業よりジビエを使った食事を継続して提供してきました。これらの経験や背景から、自然との共生や、命を無駄なくいただくことの大切さを考えるきっかけを提供したいと思い、当ツアーを開発しました。

(\*1) 令和4年度野生鳥獣資源利用実態調査 (<https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/jibie/index.html>)

### 特徴1 狩猟体験を通じて猟師のこだわりと命をいただくことへの理解を深める



当ツアーは、富士五湖周辺の森の中で行われます。シカやイノシシにとって豊富な食料があり、人の立ち入りも少ないことから、頭数が増え続けているエリアです。ツアーを案内するのは、狩猟に精通し、上質なジビエの生産にも携わる地元の猟師です。いただいた命を美味しいジビエとして世に送り出すためには、ただ狩猟を行うだけでなく、仕留め方や放血、温度管理、解体それぞれの技術と、一連の作業の素早さが求められます。シカ・イノシシの生態を知り尽くし、一流の技術を持つ猟師の狩猟に同行し、捕った獲物を極上のジビエに昇華させるためのこだわりを聞きながら、狩猟の一連の流れを間近で見学・体験します。

### 特徴2 動物の痕跡から、共存について考える「自然に触れる森歩き」【NEW】



狩猟体験に向かう前日には、星のや富士の豊かな自然の中を、グランピングマスターとともに歩く時間を過ごします。星のや富士は、約6haの敷地内に森を縫うように設計されており、自然との距離がとても近く、まさに人間と自然が共存するリゾートです。敷地内の森を歩くと、夜の人間がいない間にシカやイノシシが歩いてできた獣道や、時折、シカが木の皮を食べた跡、イノシシが餌を探した痕跡などを見つけることができます。「自然に触れる森歩き」は、都会にいと感じづらい動物たちの息遣いに触れ、人間と動物が切り離された空間にいるのではなく、同じ空間で共存していることを肌で感じる時間です。グランピングマスターから森や動植物の話聞きながら散策した後は、自然に囲まれた特別席で焚き火を囲みながら過ごし、プログラムを通して感じたことを消化します。自分自身が自然のサイクルの中にいる実感を持ち、翌日の狩猟体験を迎えます。



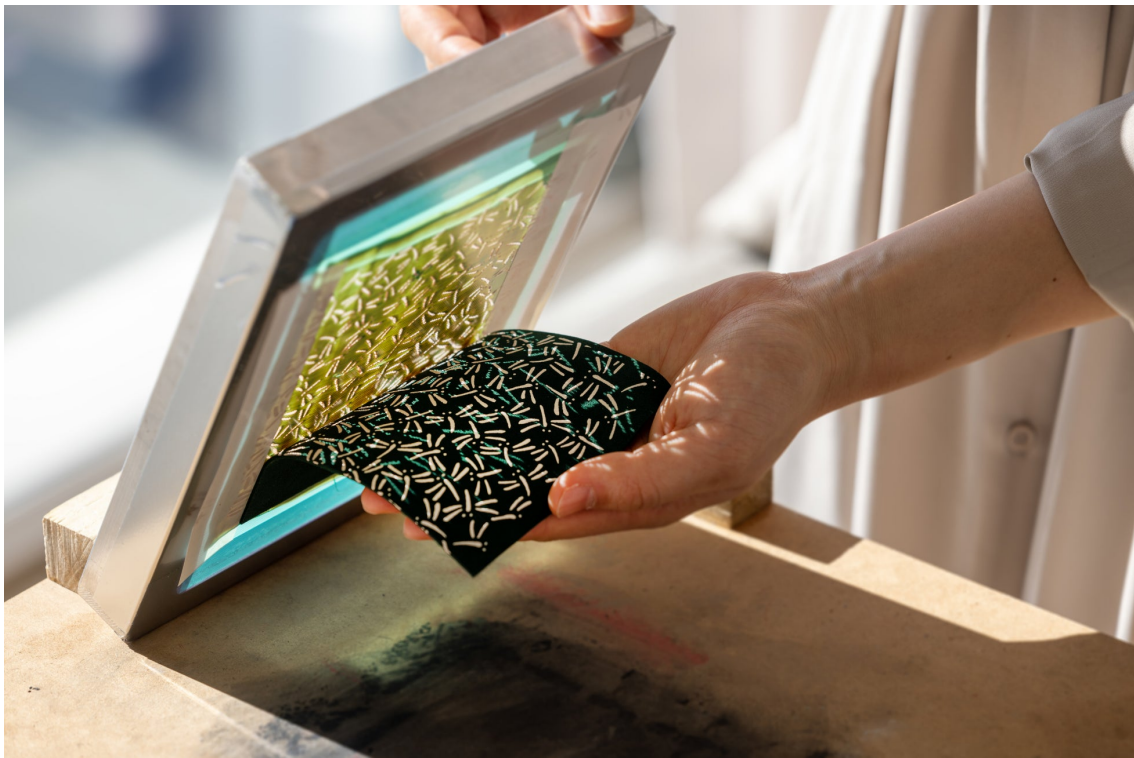
### 特徴3 食と文化の体験を通して命のサイクルを学ぶ

#### ■命を余すことなくいただく「ジビエディナー」



狩猟体験後の夕食は、鹿肉や猪肉を使った「ジビエディナー」です。星のや富士で通年提供しているこのディナーは、屋外の会場で富士山麓周辺で獲れたジビエを味わうコース料理です。アウトドアに精通したグランピングマスターと共に、アウトドア器具を使って仕上げる体験も行います。自然の中で生活しているシカやイノシシは、季節毎に食べているものが異なり、それによって肉の味わいも変化します。特に秋はどんぐりや木の実を食べるため、脂を蓄え、1年の中でも美味しいジビエが楽しめる時期です。秋の「ジビエディナー」では、猟師が森に出る時に狩猟をしながら、茸を採取して帰るというライフスタイルになぞらえ、ジビエと茸を合わせた極上の料理を提供します。動物の命をいただき、食材として美味しく消費するまでの流れを体験することで、命を無駄なくいただくことの大切さについて考えを深めます。

#### ■鹿革を使った山梨の伝統工芸品「甲州印伝」の漆付け体験



「甲州印伝」は、鹿革に漆で美しい文様をあしらった生地から作られる山梨の伝統工芸品です。軽くて柔らかい質感でありながら丈夫である鹿革は、古くは武具に使われていました。甲州印伝は約400年の歴史を持ち、現在も地域の人々に特別な持ち物として愛用されています。当ツアーでは、その甲州印伝を作るうえで要となる、文様の漆付け体験を星のや富士のキャビン（客室）で行います。漆付けを教えてくれるのは、日本で唯一甲州印伝の伝統工芸士の資格を持つ山本裕輔氏です。星のや富士オリジナルの文様型から好みのものを選び、漆付けをした鹿革は、希望の小物に加工され、後日自宅に届けられます。鹿革が伝統工芸品に加工されていく過程を体験し、食材として食べられる部分以外も、命を無駄にすることなく資源として活用する方法を学びます。

#### <山本裕輔氏>

昭和57年生まれ。古くからの伝統技術を継承しながら新しい甲州印伝を伝承するべく活動している。2018年甲州印伝伝統工芸士（総合部門）の称号取得。その他県内教育機関や団体などで甲州印伝に関する歴史講演なども開催。広く甲州印伝の知名度向上に貢献している。



#### スケジュール例

##### <1日目>

- 15:00 チェックイン
- 16:00 自然に触れる森歩き
- 18:00 山麓のしゃぶしゃぶ鍋（別料金）

##### <2日目>

- 7:30 モーニングBOX（別料金）
- 8:30 星のや富士出発
- 9:00 本栖湖に到着、オリエンテーション
- 9:30 狩猟体験ツアーに出発

12:00 本栖湖畔の屋内にて昼食  
13:30 鹿の解体作業の見学・体験  
17:00 星のや富士到着  
18:00 ズビエディナー

#### <3日目>

8:00 グリルモーニング（別料金）  
10:00 甲州印伝の漆付け体験  
12:00 チェックアウト

#### 「狩猟体験ツアー」概要

日程 : 2024年10月3日、10月17日、10月31日、11月28日、12月5日、12月12日（全6回）

料金 : 1名 111,000円（税・サービス料込）＊宿泊料別

時間 : 2泊3日

定員 : 1日1組（1組2～4名） ＊中学生以上

予約 : 公式サイト（<https://hoshinoresorts.com/ja/hotels/hoshinoyafuji/>）にて2週間前まで  
受付

服装／持ち物：動きやすい服装・靴

含まれるもの：狩猟への同行、解体作業の見学・体験、長靴レンタル、昼食、自然に触れる森歩き（ドリンク提供含む）、ズビエディナー、甲州印伝の漆付け体験、甲州印伝の小物

備考 : 状況により、猟の方法は変更になる場合があります。

悪天候の場合は、内容を一部変更、中止する可能性があります。

仕入れ状況により、料理内容が変更になる場合があります。

#### 【SDGsへの貢献について】

星のや富士を運営する星野リゾートでは、経済価値と社会価値を両立するCSV経営（＊2）が重要だと考えています。SDGs（＊3）をCSV経営を促進するためのフレームワークとして捉え、各施設でさまざまな取り組みを推進しています。星のや富士における本取り組みは、目標12「つくる責任 つかう責任」に寄与することを目指しています。

（＊2）CSV：共通価値の創造。企業が事業を通じて社会課題に取り組むことで、経済価値と社会価値の両立を目指す考え方。

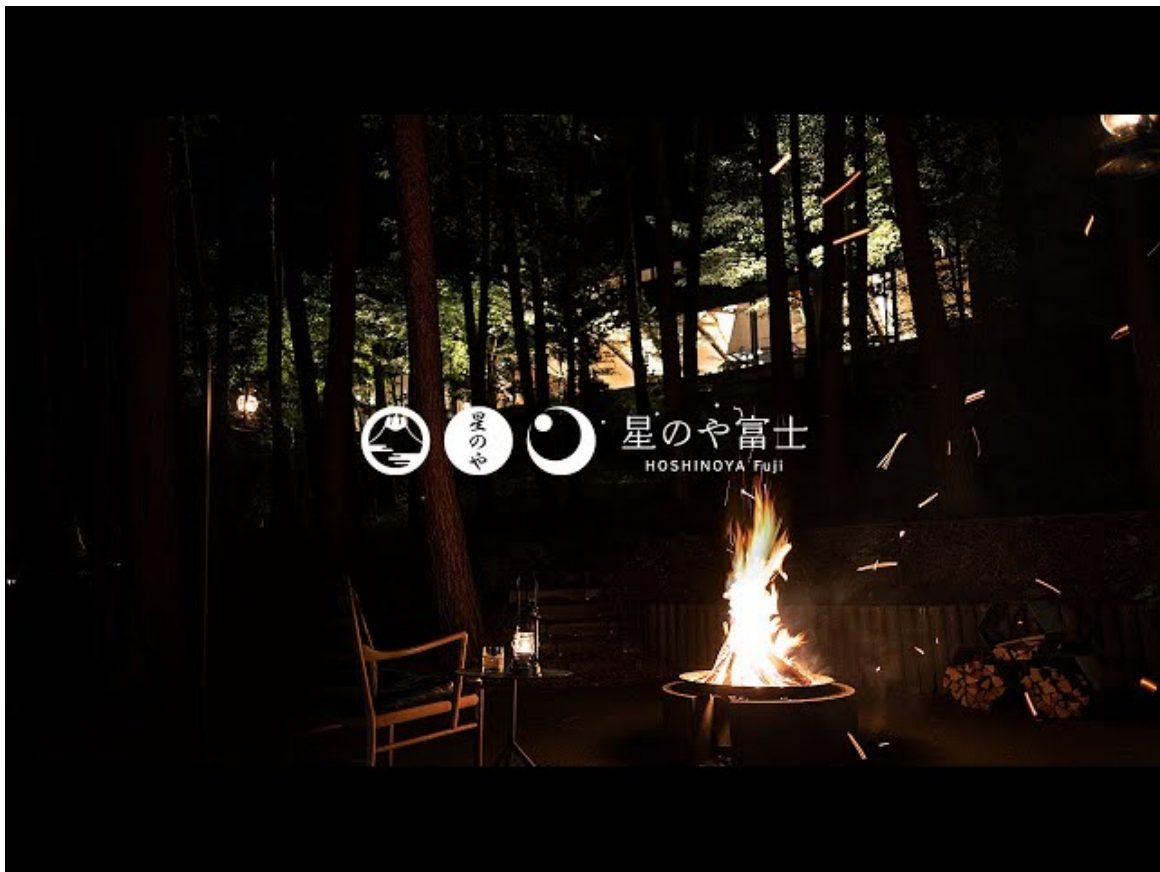
（＊3）SDGs：持続可能な開発目標

#### ■星のや

「その瞬間の特等席へ。」をコンセプトに、各施設が独創的なテーマで、圧倒的非日常を提供する「星のや」。国内外に展開する各施設では、その土地の風土、歴史、文化をおもてなしに繊細に織り込み、出会った季節にしか味わえない最高の瞬間を体験していただくことで、訪れた人を日々の時間の流れから解放放つ。

URL : <https://hoshinoresorts.com/ja/brands/hoshinoya/>

#### ■星のや富士



河口湖を望む丘陵に溶け込むように建つ、日本初のグランピングリゾート\*。焚き火を眺めながら過ごすひと時、広大なアカマツの森の中で愉しめる体験型の食事、自然の中で身体を動かす爽快感。常に屋外で快適に過ごせる環境の中、四季を通して新しい価値を提供します。

\* 2015年10月 日本国内における「グランピングリゾート」を調査 自社調べ

所在地 : 〒401-0305 山梨県南都留郡富士河口湖町大石1408

電話 : 050-3134-8091 (星のや総合予約)

客室数 : 40 室・チェックイン : 15:00 / チェックアウト : 12:00

料金 : 1泊101,000円～（1室あたり、税・サービス料込、食事別）

アクセス : 河口湖 IC から車で約 20 分

URL : <https://hoshinoresorts.com/ja/hotels/hoshinoyafuji/>

本リリースに関する報道関係からのお問合せ先

星野リゾート 広報 TEL 03-5159-6323 / FAX 03-6368-6853 / E-mail [pr-info@hoshinoresorts.com](mailto:pr-info@hoshinoresorts.com)

---

星野リゾートのプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/33064](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/33064)

---

本リリースに関する報道関係からのお問合せ先

星野リゾート 広報 TEL 050-3537-2445 / E-mail [pr-info@hoshinoresorts.com](mailto:pr-info@hoshinoresorts.com)

\*\*\* [プレス関係者向け画像素材] \*\*\*

プレスリリース掲載画像よりも高解像度の写真画像をお求めの場合、以下ページにアップロードされているオフィシャル素材をダウンロードして掲載にご活用ください。

[https://drive.google.com/drive/folders/1osTyf-0gf07yPFEAik-GYETrcoBG3q-7?usp=drive\\_link](https://drive.google.com/drive/folders/1osTyf-0gf07yPFEAik-GYETrcoBG3q-7?usp=drive_link)