

※本エクセルカレンダーは、令和6年に行なった下呂市生産文化圏農泊推進協議会が実施したワークショップ、ヒアリング、アンケートをベースに作成したものである。

※本エクセルカレンダーは、各農産物の生産に関わるプロセスとその時々で生じる問題・課題や特徴的な取組、こだわりや自慢、関連事項等についてまとめたものである。

※説明文章については、以下の3つの項目を設定し、色分けをしている。

		地域に関係すること			困りごと／鳥獣害									
		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
		上旬 中旬 下旬	上旬 中旬 下旬	上旬 中旬 下旬	上旬 中旬 下旬	上旬 中旬 下旬	上旬 中旬 下旬	上旬 中旬 下旬	上旬 中旬 下旬	上旬 中旬 下旬	上旬 中旬 下旬	上旬 中旬 下旬	上旬 中旬 下旬	
えごま	生産者 1	種まき 苗の育成 田起こし、移植 土寄せ（中耕培土） 刈取り 自然乾燥／唐箕2回／水洗い ゴミ取り作業 ゴミ取り作業 収穫1トン近くあるものをすべて手作業で選別する、機械化を検討中 商品：えごまオイル、えごまカプセル、げんこつやクッキー、ケーキ、お菓子、えごまのゴマ団子、えごまそば等 「飛騨小坂おんたけ1号」は、αリノレン酸を多く含んでいることが特徴 シガが葉を食べる 7、8月の天気の塩梅が収穫に影響する 実を鳥が食べる												
	生産者 2	菌ちゃん農法という肥料を使わない方法で栽培している 畑を耕す（腐朽菌の木を並べる、米ぬか、モミを撒き、うねを高くする） 芽が出たら植える 草刈 収穫 唐箕（5回）、水洗い、乾燥 ゴミ取り 草も肥料になるため、はじめは抜かず根元に置いておく。刈ったものも根元に置く												
	金山地区	金山菅田でもえごま栽培をされている方がいるが収穫する量が採れない 金山のえごまが、農林水産祭で奉納された。皇室献上えごまになった												
	馬瀬地区	馬瀬にもえごまの生産者がいる												
	生産者 3	えごまのソフトクリームを温泉街にある店舗で売りましたが、全く売れなかった。一般消費者にえごまの良さが伝わらなかった												
	全域	食用以外にも活用方法がある（祭りの提灯、提灯の火種、家の壁、家具、下呂青等） 一般の消費者の方はえごまが何かわかっていない人が多い												
トマト	生産者 4	種まき（4回に分けて、時期をずらしながら） つぎ木、仮植 ハウスに定植 芽かき、草取り、誘引、摘果 収穫 片づけ 土には有機物をふんだんに使用し、マイクロナノパルを水に含ませて与える 大玉は麗月、中玉はフルティカ、ミニは10種類ほど作っている 規格外のものをトマトジュースにしている。他にも飲食店とコラボして、トマトカレーの冷凍パウチを作っている 鳥獣被害：サル、タヌキ、イノシシ。ハウスでも入り口から入ってくる 収穫時は人手が足りない。朝4時から収穫、スピード勝負												
	生産者 5	新規就農者（6年前に移住） トマトは10種類ほど作り、麗月はJAに納めている NS乳酸菌の堆肥を使ったトマト。堆肥オンリーで、化学肥料等なし。すごく味が良い												
	生産者 6	苗づくり ワーホリを受け入れたことがある 技術者学びながら、販路を自分で広げていくのはなかなか難しい 夏の暑さ：特に日当たりがいい。対策として、寒冷紗か、ハウスの屋根にドローンで特殊な塗料加工を噴霧するパターン。設備投資がかかってくる												
	生産者 7	ポット土の作成・育苗準備 播種・育苗 ハウス準備 苗の接木 定植 草刈 収穫 ほ場片づけ ハウス片づけ ぶなしめじのたい肥、ケイトップ、乳酸菌を食べさせた牛のたい肥、かなどを土に入れている 飛騨トマト部会統一園地審査において下呂農林事務所所長賞をもった												
	生産者 8	育苗床づくり・ビニールはり 堆肥舎にてem菌を使っていた肥を作っている。それに地元のモミガラを混ぜて発酵させている 苗仮植・肥料まき・耕運うね立て 定植 生育管理（誘引、芽かき、水、消毒） しん止め シートとり 片づけ たい肥まき・ハウス片づけ 収穫・販売（無人販売所） トマトの畑の周り以外にも多くの場所があり、大変 トマトの管理作業が大変。3月から12月まで作業がある。収穫は7月から11月まで												
	生産者 9	片づけ・来年の準備 苗の育成 定植 管理作業 収穫 片づけ・来年の準備 ブナメジを使った土づくり、御嶽山から流れる小坂川の澄んだ水を利用している 農業従事者の減少により、耕作放棄地が増えている。高齢化により人手不足が発生している。電機の高齢化により、被害がかなり深刻である												
	生産者 10	育苗成、トマト生産、草刈り、稲刈り（時期不明） 良質な土づくり、美味しいフルーツトマト作り、観光農園 人手不足、害獣被害、経費高、肥料農薬資材高												
	生産者 11	仮植・育苗 定植、誘引、芽かき 収穫、誘引、芽かき 年齢を重ねるごとに体力低下を感じ以前のように仕事が、こなせない JA飛騨クリーン農業 規約の肥料、農薬の使用量にそって栽培 夏 猛暑 作物にも影響があるが、身体へのダメージも大きい												
	全域	下呂でトマト生産が盛んな理由：収益性の関係。また気候的にも下呂はトマト栽培に適している トマト名が市内には数名いる トマト組合があり、メンバーの平均年齢が若返っている。下呂市内で70軒ほどで、その半分が若手 出荷できないトマトがたくさんある。下呂市内で集めれば相当な量になる。安いトマトジュースになるが、それ以外の商品化ができない 昔、エプロン塾でトマトゼリーを考えたと、商品化できなかった 寒いと虫が越冬できず、翌年虫が少ない												
	フルーツトマト	生産者 12	収穫体験											
		生産者 13	種まき 圃場作成、苗の移植 消毒（3回） 摘果 収穫 品種はゴールドラッシュ。糖度が高い。一番高く22度くらいあった 金肥を入れるなど土づくりに気を付けている ネズミ、カラス、サル、クマが食べにくる											
		種まき、移植、追肥、消毒、草取り、摘果、けもの対策 収穫 品種はゴールドラッシュ。知り合いの堆肥を使っているから味が良いのかかもしれない 直売は天領朝市とマトランド、清水農園等												

とうもろこし	生産者14	・今年のスイートコーンの出来が良くなかった。理由は不明 ・キツネ、ハクビシン、猿。柵をつけても、穴を掘って隙間を見つけて入ってくる ・1週間ぐらいいしか収穫適期がない。たぶつてしまう時がある ・スイートコーンは朝採り ・ほ場整備が終わっていない		・収穫した後の茎は畜産家に渡す。翌年、たい肥がもらえる。循環型農業 ・摘果したスイートコーンは、知り合いの中華料理屋へ渡して、有効活用してもらっている ・益田清風高校の生徒とともに生産・販売(天領朝市)を行ってきた。コーンポタージュの開発も行った	
	生産者15	田起こし、肥料入れ、畝づくり、作付け、追肥、草刈り 播種	収穫	翌年の準備(牛ふんを入れる)	
	全域	・品種はゴールドラッシュとおおもの ・ワンシーズン2000本ほど ・はなももの産直市とロコモで販売 ・牛ふんは萩原の畜産家から取っている。VM菌という菌で発酵させてつくる ・茎は細かく砕いて、米ぬか、もみ殻、野菜、牛ふんも混ぜる。米ぬかやもみ殻は買ってきて、オリジナルの堆肥を作っている		・暑すぎると糖度が上がらない ・採算が合わない。今3Lで300円、4Lが350円。とてもじゃないが合わない ・スイートコーンの鳥獣被害、資材等購入費や自作する時間等考えても採算が合わない ・収穫期間が短い。量をさばくには、なかなかこの辺だけでは足りない ・収穫体積については、一番忙しい時期に体験されるというのは難しい ・日時指定されると難しい、間に合わない信用がなくなる ・虫がつく、とてもじゃないが無農薬とかはできない	
久野川かぶら	久野川エリア	久野川地区で昔から作られている赤いかぶら。主に漬物用。飛騨・美濃伝統野菜の一つ		・作っている人は絶滅状態で、2軒ほどしかないよう ・固有種がほぼない状態。勝手に交配し普通のかぶらになってしまう	
	ぼうふう	竹原地区で作られている野菜	収穫		
	空心的菜	中華レストラン用に空心的菜作ってほしいと言われた			
その他野菜・野菜全般	生産者17	トマト、スナップエンドウ、アスパラ、園床ブロック植栽		人手不足(現在外国人労働者で対応) 日本人従業員の高齢化 資金不足	
	生産者16	・さつまいも、ショウガ、ニンニク、タマネギ、薬物で言えばルッコラ、バジル、パセリ等多品目の野菜を栽培している ・無農薬、化学肥料を使わない。認証をとっているわけではないので、表には書けないが、個人のつながりのあるお客さんが理解して買ってくれている。下呂市での地産地消を促したいと考えている		・セルフ販売:自分の畑にハサミ置いておくから勝手に取って行って、という方法を取っている。好きなものを選んでフレッシュなものが採れて無駄がないし、採ってもらう代わりに安くしている ・NS乳酸菌の牛ふんを使う野菜づくり ・循環型農業についても考えている	
	生産者17	自身でも作られているし、馬瀬の地域で作られている野菜を買取り、自身の持っている販売先に売るとのこともされている。その方はシェフで野菜に詳しく信頼があるため、おまかせで送ってほしいといった要望があるそう			
	全域	・久野川地区では専門の農家さんはいない。趣味の延長で、自分たちの食べる分を作って、余ったらタダであげる程度 ・馬瀬では、水路、獣害フェンス、電柵、道路の草刈は協力体制で守っている		・金山では、地域のおじさんたちが野菜を本当に上手に作る。自分たちで食べるために作り、余ったものをお供えのようにもたらが、販売すれば良いと思う。でも、そこまでは、という人が多い。販売したら良いと思うが、その販売の中間役がない ・中原地区では、特に猿が多く、家庭菜園での被害が多い ・ブロッコリーは1週間に1回は消毒が必要	
イチゴ	生産者18	摘み取り体験			
ブルーベリー	馬瀬地区	多種類のイチゴを作っており、摘み取り体験ができる。旅館にも出している			
	馬瀬川上	ブルーベリーを作っている人がいる。そこでハチミツも作っている			
お米	生産者19	・農業は岐阜県の基準の3分の1程度、化学肥料を一切使わない。受賞歴多数あり ・特徴:食感、香り、甘味と粘りがある。粒が大きい ・商品として、甘酒、焼酎、米粉、うどん、五平餅、七味、ジェラート等	田起こし、育苗 あらがき、畦塗り、代かき、田植え 畔の草刈、除草剤 消毒2回	刈取り、乾燥 もみすり、出荷、精米	シカ、イノシシ、虫。電柵対応 刈り取り時期。期間が短いため、天気との勝負になる
	小坂地区	・小坂のお米が美味しいのは、夏でも冷たい山水が入るから ・小坂は早く日が干げる。早くお米は休めるし、寒暖差が出る			
	生産者20	・コシヒカリと龍の穂を作っている ・集落営農の形態で取り組んでいる	育苗、畦塗り、田起こし 水路の掃除 山水タンクの掃除(年2回)	田植え(肥料入れながら) 水の管理、草刈、防除(殺虫剤のミスト散布を2回) 草刈は暑い時期と重なるため、大変	刈取り 田起こし(翌年の準備) ・どの工程においても人手不足 ・トラクターなど機械の修理費の高騰 ・高齢化に伴い、事故の増加 ・収益が少ないと感じる
	生産者21	山形県 日本一おいしいお米コンテストで4年連続でプレミアム部門で優秀金賞(2位)受賞 1つは、最優秀金賞 日本一(品種いのちの巻)			
	乗政エリア	乗政の地では、天が広く、米に関しては、竹原の中でも野尻・宮地地域より米の収穫量が多いような気がする			
	生産者22	・山を守るというストーリー性がある ・品種はいのちの巻。当該ブランドは昔田で作ったものだけ	・生産者22が多くの耕作放棄地を受けていて、米作りを行なっている ・冷えたお米でも美味しい		
	生産者23	こだわりはマニュアルには従わず、作物の声を聴いて、対応する。もう一つのこだわりは「自分で作る」ということ。自分でトラクターを持ち、草刈りを行い、消毒もする。自分自身で農作物を作っている			
	菅田エリア	・菅田地区には27以上の田があり、地権者は10数名いるが、実際に米作りを行っているのは2〜3人。年配の方ばかり。農業の担い手がいらない ・最近では異常気象により大雨が降ることも多い。そのため、大雨が予想されている前日には、取水口の手当てをしなければならない人がいない			
	生産者7	荒がき、代がき	田植え	収穫	
	生産者8	堆肥舎にてem菌を使った堆肥を作っている。それに地元のモミガラを混ぜて発酵させている	草刈 田耕運・田植え	収穫	堆肥まき 水田のあぜ、水路以外にも多くの場所があり、草刈りが大変
馬瀬地区	・「水源馬瀬ひかり」、馬瀬地方自然公園づくり協議会による「馬瀬地域産品認証制度」で認定されている一つ。中山間地の昼夜の気温較差が生み出した美味しいお米 ・全国規模の味のコンクールで最高位に入賞している				
	飼料用米の育成に堆肥を用いることで循環型農業を行っている	畦塗り、耕起 苗の育成、田の荒代掻き・代掻き 田植え	飼料用米の稲刈り		

	生産者 24	る 農業機械の高騰 水管理、草刈り 必要に応じて肥料の追加、除草剤の散布 コシヒカリ等の稲刈り 堆肥まき、田の耕起
	生産者 25	堆肥を入れて出来るだけ有機栽培 ・高齢化 ・害獣被害 堆肥まき、田起こし、荒かき、代かき(時期不明)
	生産者 26	有機質肥料まき(米糠鶏糞堆肥を圃場に撒く) ・有機質栽培、低農薬、無農薬を心がけている 田起こし・育苗(プールを作成し、苗を育てる) 田植え・草刈り、水管理 水管理、草刈り、中干し 出穂 草刈り・消毒は行わない、穂出した後はかけ流し 稲刈り、色選作業 草刈り 片付け作業 ・年々温暖化になっているため、農法を変えていく必要がある ・圃場が狭いため生産効率が悪い ・近年どんどん離農される人が多く、周りが草の多い農地になり、獣の住み家になり、防犯的にも悪影響に思われる
	全域	・不耕起栽培を行なっている方がいる(上原エリア) ・上原にもブランド米がある(上原エリア) ・田んぼ研究会／下呂の農家、非農家も含めて集まって、無農薬の米作りをしようと考えている(萩原) ・NS乳酸菌を使った米作りをされている方がいる(萩原) ・久野川の共同の田んぼ／耕作放棄地をなんとかしようという経緯から、現在町内会で田んぼをしている(久野川エリア)
農業全般	農業全般	・萩原では、農事組合法人を作り、みんなの土地を集約して、管理をおこなっている(萩原地区) ・農地の荒廃を防止するため、休耕地に水仙球根を植栽。また草刈写真コンクールを行い、インスタグラムで募集している(馬瀬) ・馬瀬では、「馬瀬地産地産品認証制度」を作り、馬瀬地域での原材料使用、馬瀬地域で製造されているものを認定品としてブランド化している(馬瀬) ・トマトを作られている方が一番多いと思う。えごまを作っている人は4〜5人、お米も結構いる(馬瀬地区) ・たかきびの生産者がいる(馬瀬) ・赤カブ、えごま、栃がなぜ飛騨の食べ物なのかは、縄文時代の焼き畑農業にルーツがある ・下呂で隙間バイトをしている話を聞いた。冬だと、除雪の時だけ人がほしい ・農業に携わる人が年々減ってきている ・日本は農業大国と言われている。海外はオーガニック。遅れている ・農業は天気次第 ・生産者の高齢化、農林地の荒廃化 ・なぜ旅館に下ろしていないかというと、旅館側の要望のハードルが高すぎた。規格や量についての要求が多い。しかし、シェフとか厨房の中にいる人たちと話をしていると、世代交代していて、地元産のものを使いたいという人は結構いる
お茶	生産者 27	肥料入れ(1回目) 一番茶の刈り取り 二番茶の刈り取り 追肥 追肥、秋整枝 お茶の実 お茶の花 270年の歴史がある。九条家に献上して、そのお礼に和歌をいただいた 慣らし刈り 草刈り 春先の霜は困る 手摘み体験(小学生)※時期不明 ・生産者が年々減少している ・荒れた茶畑がいくつかある ・お茶につくカメムシがいる 茶葉に雪がかかるとお茶が美味しくなる。雪の下で育つ場所は、なかなか静岡や京都にはない
	生産者 28	・九条家に献上していた歴史と、その際に九条家から和歌を贈られたストーリーをコンセプトにした自社の茶葉ブランド「金飛騨茶」57577」 ・粉挽き茶／葉っぱを挽いて完全に粉末にする粉茶を作成している ・こだわりのお茶とお米を使ったお茶漬けをフジロックで提供した
	金山地区	・手もみ茶／6時間ほど揉む ・長尾家／九条家に献上していた歴史を持つ ・お茶の会がある ・茶の実油／お茶の実から油が採れる。高級油で、即売する ・水だしのお茶は特に美味しい ・手摘み茶の現状／現在、手でお茶を摘んで手もみ茶を作る技術を持っているのは白川でも数人 ・お茶のブレンド／お茶に何かをブレンドするということは法令上すごく面倒くさい。違うものを混ぜ合わせると害になる場合もある ・長尾家の水事情／井戸水しかない。水の持ち運びが必要
鶏卵牛	生産者 29	地元のおいちゃんから譲り受けた形見のようなもの 植える(コンニャクはそのままほっておく、草は刈って、横に置いておく) 土から出す
畜産	生産者 30	子牛の繁殖作業 デントコーン：土づくり、播種 ライ麦：刈取り 刈取り 播種 ・母牛を40頭前後飼っている。年間35頭ほど市場に出している ・冷泉が敷地内に湧き出ている。アルカリ単純泉で24度。それは親牛が飲んでいる ・なるべくストレスがかからないように日光浴とか運動ができるような環境にしている ・自分たちで作ったとうもろこしや地元産のお米を食べている ・分焼、餌の切り替え時期が大変 ・飼料やミルク代が高騰したまま ・生産現場における観光客の立ち入りについては、何かあれば大打撃につながる ・畜産の新規就農は初期投資の費用が大きすぎて難しい ・堆肥は、営農組合の方が持っていて、田んぼにまいてくださる。近所の方も畑に使用する。堆肥は下呂市内で循環している
	生産者 31	子牛の繁殖作業 放牧(夏山冬里方式) ・母牛を60頭、年間55頭ほど市場に出している ・基本的に自給自足している。牧草も自分で作っている(穀物については輸入も)、また地域内で出たおから、酒かす、もみ殻なども使う ・本来の和牛の味を食べてもらうべく肉を販売している。牧場で牧草をたっぷり食ったグラスフェッドビーフ(100%ではないため、表記はできない) ・頭数が多いと、子牛が1頭病気になることが多く、生まれてから3日くらいから人工保育に切り替える ・生産現場における観光客の立ち入りについては外国人の訪問に懸念あり(特に口蹄疫)
	生産者 8	子牛の繁殖作業 堆肥舎にてem菌を使ったたい肥を作っている。それに地元のモミガラを混ぜて発酵させ、自身で生産する米やトマトのたい肥として使用している
	生産者 33	牛の飼養管理 飼料作物の作付け、収穫、肥料と堆肥散布、土壌耕機、草刈り 地域で育てられた餌で育てていること、きれいな自然のもとで育てていること 人手不足、担い手不作、害獣被害
	全域	・14カ月以上岐阜県の中で認められた農家に飼われて、A3等級からA5等級になった牛が、いわゆる飛騨牛(ぎゅう)と言われて販売をされる ・滝上牧場、位山牧場は公営牧場 ・下呂の畜産業に関わる人の割合の減少 ・飛騨牛の半分くらいは、北海道と九州からきた子牛が、飛騨で肥育されて飛騨牛になる。岐阜で産まれて、岐阜で育った牛を何か特選飛騨牛といった名前を変えて、ブランドで売ろうみたいな話が今ちょっとずつ出ているが、まだ現実になっていない
卵	生産者 34	官田地区の平飼いの鳥の卵。天然の餌を食べている。草を蒸して食べさせている
養蜂	生産者 35	蜂を起こす ハチミツ採取 ダニ対策 スズメバチ対策 種まき(菜の花、レンゲ) ・新規就農者(数年前) ・西洋ミツバチ、現在年間100キロ程度の収穫量 ・近所で売られるほど人気がある ・ヒマワリのハチミツも作っている。ヒマワリは栄養価が高い ・地域に植える花の種代に対する補助金などがあると助かる ・搾油機が欲しい、金山で共有して必要な人が利用できると良い
	生産者 36	蜂の管理作業 卵を産む 2段にする 連休後、春の花のピーク ・西洋ミツバチ。養蜂家として30年近く経営 ・1段と2段の間に板を敷く。難しいのでほとんどの人は板を敷かないが、分離機にかける際、余計なものが入らない ・2024年の4月に引退、一番の理由は年齢 ・問屋へ売れるは3分の1。大体手数料は2割割う ・下呂ではあまり収穫できない／愛知など往復3時間かかる場所にも箱を設置していた 年越点検

		・趣味程度で蜂蜜をつくる人がいる(金山では二ホンミツバチ)	・1つの巣箱からとれる範囲は片道4〜7キロ。ハチを飼いたいとなれば、県事務所へ申請する。今、始めても、ハチを飼うところがない ・日本国内の商標の国産はちみつは約10%。全国的に跡継ぎがいらない ・スズメバチに刺されることもある ・二ホンミツバチをされている人にとっては、近くで西洋ミツバチをすると嫌がられる。西洋ミツバチの方が蜜を集める
	全域	生産から販売	一番よく売れる時期はGWなど、観光客が多い時期 釣り堀 → 釣り堀の国内客は大体年間3,000人。そのうち夏で1,000人ぐらい
	生産者 37	・アマゴとイワナとニジマスを養殖、全部生産から販売まで一貫している ・学校給食、甘露煮・一夜干の加工品を地元の旅館や業者に卸している。釣り事業や飲食も行っている ・小坂川は、川幅、水量、透明度がある。この3つが揃うのは岐阜県でもまれ ・安心安全で薬剤は一切使っていない。厳選された最高級の餌で、良い環境の中、良い魚を作っている ・リーダーは3割いる。アクセスが悪くても来てくれる ・商品は、甘露煮、小坂スモーク、一夜干し、イワナの骨湯（1カップ用）、ドックフード「ニジマスカリカリ」 ・夏場の高温対策として、ナノバブルの話があり、コンプレッサーで泡を入れたら、魚が落ち着いた(試験段階) ・鳥獣被害もある程度は仕方ないと思っている、ある程度食べられても良い数を作る	・水産養殖業の衰退、内水面は、ほとんどもうやっている人は少ない ・釣り堀におけるインパウンドの現状、小坂における二次交通の問題 ・若い層のアマゴ、イワナの認知度の低さ ・ここ数年、だんだん環境が変わってきている。夏場でも水温が高い ・小坂は災害には結構弱い、リスク回避で4カ所に分散している
	馬瀬地域	・「馬瀬川上流鮎」は、第24回清流めぐり利き鮎会グランプリ受賞。馬瀬地方自然公園づくり協議会による「馬瀬地域産品認証制度」で認定されているものの一つ	鮎たくり漁(8/26〜) 鮎のつかみ漁
	全域	魚の供養祭(時期不明) ・太古の昔から魚の文化というのは下呂にとって大事な文化 ・川魚は釣ってそのまま焼いて食べるのではなく、大事に保存食にしていた ・水産養殖業の衰退、養殖場の減少	
	朴の木 の 榊林	生産者 38	朴葉の下草刈り(1回目) 朴葉の下草刈り(2回目) 肥料も1回(時期不明)
	全域	・朴の葉は別名「ほおがしわ」という。かしわは食べ物を盛る皿という意味	
	舞茸	生産者 39	舞茸の生産と加工 環境化学研究ですべての項目、完全無農薬証明書、GAP、ざる清流GAP取得済み、HACCP、岐阜県唯一の舞茸 担い手不足
	林業	久野川 エリア	年に1回、林業がお休みの日に白山神社で無事故を祈る(日は決まっていな)
	ジビエ	生産者 40	有害鳥獣駆除(4/1〜10月末) 傷体数調整用(11/1〜3/15) 解体・ばらし・販売 熊肉 鹿肉 熊は冬眠のために脂を蓄える。そのため、冬眠したクマを捕りに行く 春先に雪が溶け、新しい若い芽を食べたシカの肉が一番おいしい ・2024年7月11日開業 ・メインはシカ。下呂市内の飲食店でも徐々に取り扱いが広がっている ・捕獲から解体、ばらし、冷凍保存、販売を一人で行っている。捕獲は猟師さんのケースが多い ・ジビエの味は解体する人の腕次第、いかに菌をつけずに、衛生的にできるかということが大きい ・山に入る時に他のものは取らない(山菜、キノコ等) ・観光客の出入りについては、対応する条件が整えば基本問題ない。衛生的に行っている現場を見てほしい ・4、5、6月はシカが一番獲れる。作業的に大変 ・クマ穴付近は危険がある ・ジビエが臭い、汚い、固いというのは、猟師さんが知識なく処理して雑菌がたくさんついたものを人にあげているから。そういったものを食べたらそれはおいしくないという話
	全域	鹿供養(時期不明) 猟師の中での有志 → ・下呂市の猟師の数、120名ほどいる ・猟友会で鹿供養などはしない ・処分場の問題、無料なのはどうか	巻き狩り狐(毎週日曜日)
	生産者 41	・トマトジュース、こんにやく、りんごジュースを製造している ・小ロットの加工品は対応できない。取引先はコープやJA、下呂温泉各旅館等	
	生産者 42	・個人で経営されている。お弁当などを作って、病院で販売されている	
	生産者 43	通常商品の生産、販売 醤油の仕込み、毎日混ぜる 瓶に入れる ねぎし ・商品が、朴葉寿司、ねぎし、花あられ、豆かな、フィナンシェ、ワッフル、エゴマだれ、ピー味噌、絵染味噌、ジャム、地だまり、パン。地元産の野菜や農産物を使った手作り商品が特徴 ・すぐに手伝えることはいくらでもある ・誰かもう1人入って欲しい。特に12月はねぎし、5月の終わってから7月頃までは朴葉寿司などの季節のものがあるときは忙しい ・たたきびを作る人、ヨモギを探ってくれる人がどんどん高齢化しており、いつまで続けられるかわからない	
	羽根地区の有志	・32人の酒飲みが集まり、酒米をつくり、天領酒造とコラボしてできたオリジナルブランドがある	