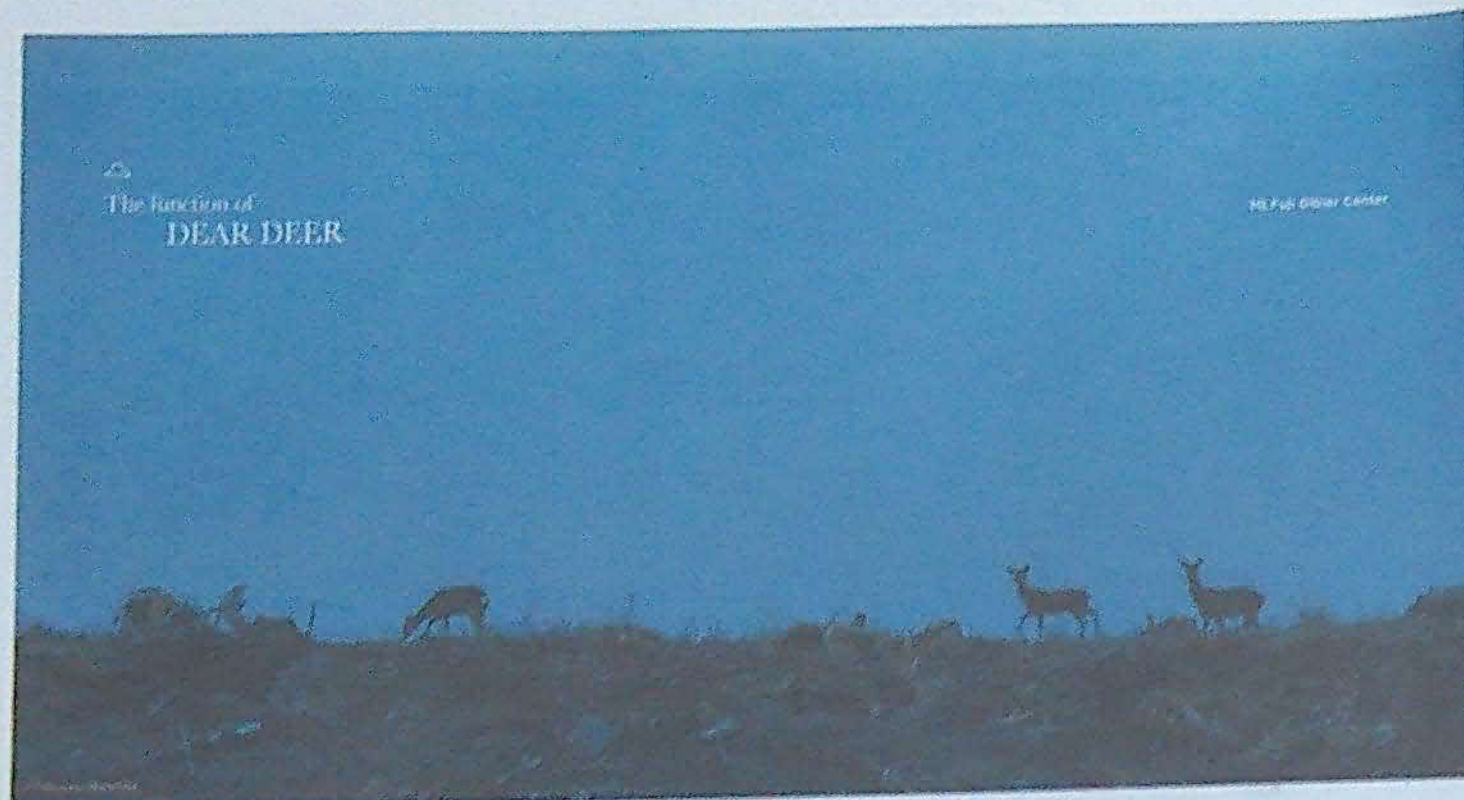




DEAR DEERの建物

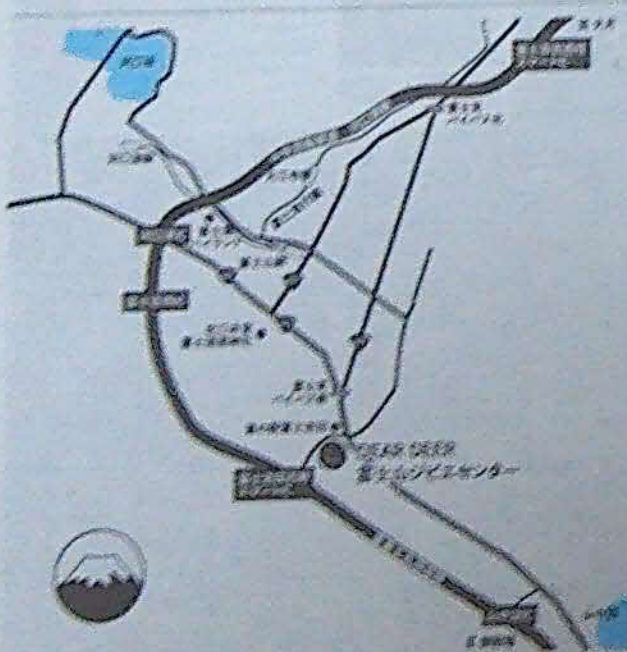
本施設は、加工場や保管庫が機能的に配置された木造のボリュームと、加工食品などを販売する接客機能が配置された木造+鉄骨造の軽やかな下屋空間の2つで構成されています。

加工場が納められた深い切妻屋根の脇に付随する架設状の架橋は、直線材の平置トラスを軸に、その架橋と鉄骨柱がシンプルに取り合うことによって細長い通路空間にリズムを生み出し、訪れた方々を建物奥の店舗スペースへと導きます。また、その軒の高さを低く抑え、建物の重心を下げることによって、デッキや芝生広場などのランドスケープとの親和性を高めています。

周辺の木々がもたらす垂直性と建物の軒がつくる水平性、そしてランドスケープの有機的なつながりが調和した豊かな空間を体験して頂きながら、美味しい加工品料理をお楽しみください。



建築設計事務所：Toku Creative + Studio (Tokyo)
 構造設計事務所：株式会社デックス
 建築設計：アーテック東都府
 設備設計：有限会社設計事務所
 設備設計：メーサー（設備設計事務所）+ design
 プランニングデザイン：株式会社アークアクト
 プランニングデザイン：株式会社アークアクト
 プランニングデザイン：株式会社アークアクト



アクセス

クルマ

- ・富士五湖道路 富士宮側近野マートから約10分
- ・中央自動車道 河口湖ICから約10分
- ・中央自動車道 富士宮IC西側スマートICから約10分

駐車場

確保する。富士山レーダービル館の駐車場をご利用ください。

公共交通

- ・富士急行 富士山駅より徒歩バス 約10分
- ・山梨県バス 富士山駅より徒歩バス 約10分
- ・富士急行 富士山駅より徒歩バス 約10分
- ・富士急行 富士山駅より徒歩バス 約10分

富士山ビジエセンター「DEAR DEER(ディアディア)」

ショップ営業時間：毎週金・月曜日 10:00~16:00

シスター木曜日は定休日(祝日は営業)

施設の貸入可能時間：毎週金・月曜日 8:30~12:00を基本に随時受け入れ

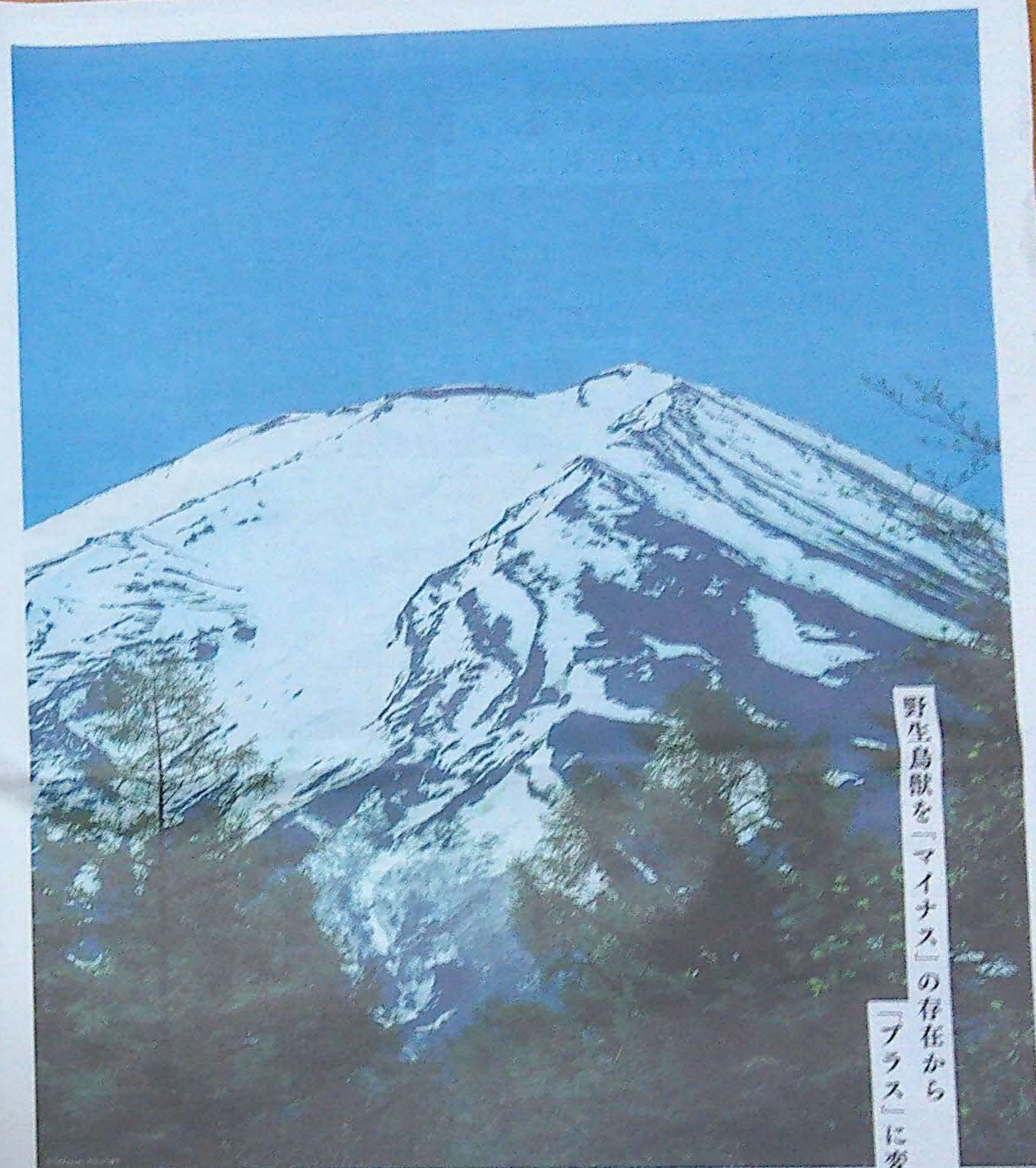
〒405-0201 山梨県富士宮市新富士1-1-1「富士山ビジエセンター」内

TEL: 055(5)777777



DEAR DEERは、山梨県、山梨市、富士宮市、山梨県富士宮市富士宮町富士宮1-1-1「富士山ビジエセンター」内にあります。富士山ビジエセンターは、山梨県富士宮市富士宮町富士宮1-1-1「富士山ビジエセンター」内にあります。

DEAR DEERは、山梨県富士宮市富士宮町富士宮1-1-1「富士山ビジエセンター」内にあります。富士山ビジエセンターは、山梨県富士宮市富士宮町富士宮1-1-1「富士山ビジエセンター」内にあります。

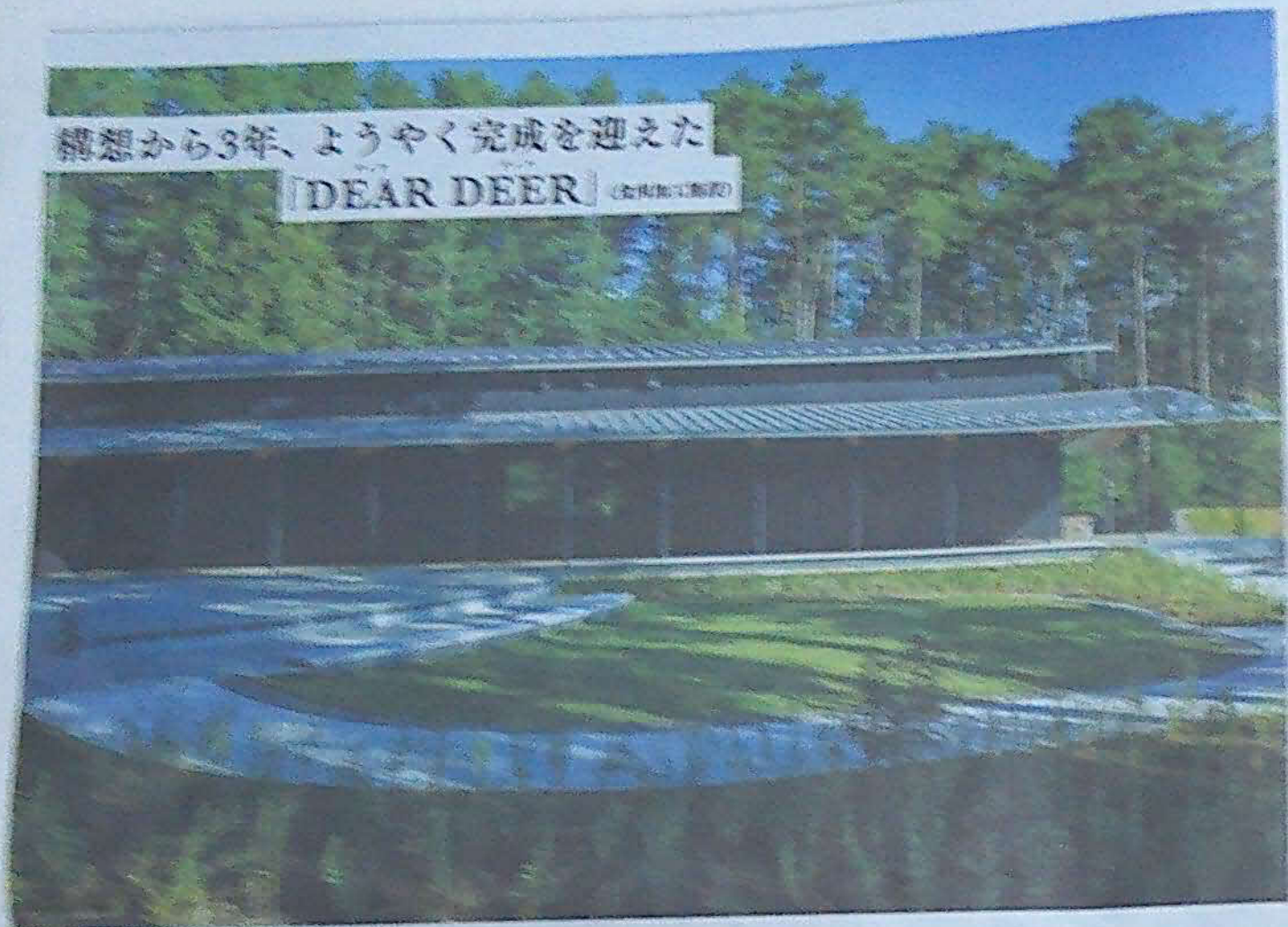


野生鳥獣を「マイナス」の存在から「プラス」に変えていく

The function of DEAR DEER

専ら命を無駄にせず活用することで長い循環を生み出そう。
 そんな想いからDEAR DEERは誕生しました。





構想から3年、ようやく完成を迎えた

「DEAR DEER」(金沢市川口町)

数々の建築家から30年余りの経緯し、富士山の景観的価値を後世へ繋ぐため、
いま初めて富士山の景観保全に活用が求められています。

2019年、富士山の景観保全に活用が求められました。これは、富士山の景観的価値を後世へ繋ぐため、
いま初めて富士山の景観保全に活用が求められています。



景観文化遺産「富士山」

富士山は、その雄大な姿と美しい景観から、国内外から多くの観光客を魅了しています。また、その景観は、日本の文化遺産として、後世に伝えるべき価値があります。

景観文化遺産である富士山の景観

富士山の景観は、その雄大な姿と美しい景観から、国内外から多くの観光客を魅了しています。また、その景観は、日本の文化遺産として、後世に伝えるべき価値があります。



Good Food, Good People

富士山の雄大な自然の中で育った自然素材

富士山の雄大な自然の中で育った自然素材

「DEAR DEER」が選んだ富士山の自然素材

富士山の雄大な自然の中で育った自然素材

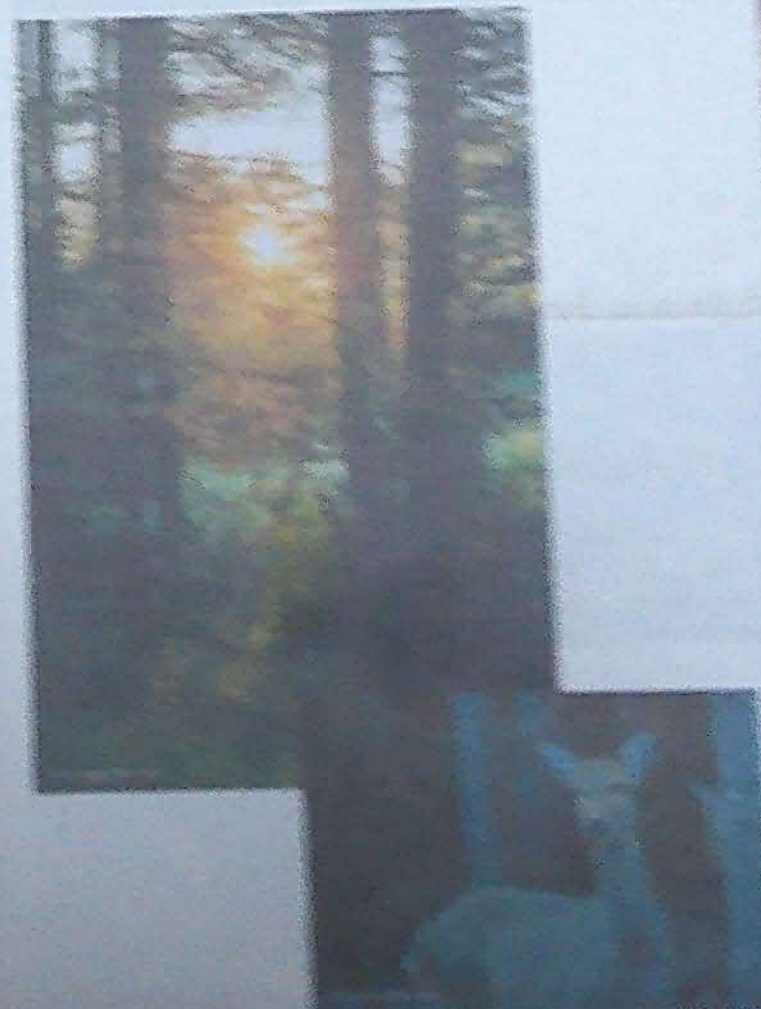


「DEAR DEER」が選んだ富士山の自然素材



富士山の雄大な自然の中で育った自然素材

富士山の雄大な自然の中で育った自然素材。これは、富士山の景観的価値を後世へ繋ぐため、いま初めて富士山の景観保全に活用が求められています。



ジビエをより身近に感じていただくために

DEAR DEERには「調理学」「解体学」など処理加工できる段階だけでなく、「熟成室」や「燻製室」「脱脂設備」もあり、解体から食肉製品への最終加工までを一貫して行うことが可能です。ジビエ加工施設としては珍しく食肉製品製造業の許可も取得し、ハム、ソーセージといった食肉加工品の製造までを手掛けます。

ジビエ加工施設では、コースやメニューといった部位ごとのお肉を塊の状態で販売している



高齢化する猟友会。 若手ハンターの育成も

野生鹿を捕獲するには、狩猟免許など特殊なスキルをもった地元猟友会の協力が不可欠です。しかしながら、全国的にも猟友会メンバーの高齢化が進み、存続が危ぶまれるような地域もあります。

DEAR DEERでは、猟友会が捕獲した野生鹿をすべて受け入れ、商品化することで猟友会メンバーのモチベーションアップに繋げ、猟友会の存続を支援していきます。

また、熟練ハンターから若手ハンターへの技術の伝承、また、ジビエとして活用するためのノウハウを取得できるジビエ衛生管理セミナーを開催し、若手ハンターの育成にも取り組めます。



▲衛生管理セミナーの様子
▼野生鹿を捕獲する猟友会員

Photographs by Tatsuya Nakamura



ことが一般的です。ただ、「どうやって食べていいかわからない」「味付けはどうするの？」など、消費者にとってハードルが高いのが現状です。そこでDEAR DEERでは一般の方にも手軽にジビエを食べていただけるようハム、ソーセージといった親しみやすい食材へ加工し、販売することでジビエをより身近に感じていただけるよう工夫しています。

鹿肉と春菊のソーセージ つくりかた

How to make venison sausage with Shungiku



原材料

鹿肉（富士乳鹿産）、豚肉（富士ヶ嶺グループ）、春菊、食塩、香辛料

Photographs by Tatsuya Nakamura



①肉を挽く

ミートチョッパーで鹿肉を中挽きにし、その油タンブラーという機械で練り込む。ここでオリジナル調味料を加えて味付けも。



②春菊を加える

タンブラーで練る時間は10分ほど。その後、春菊を加えてさらに練り込む。



③充てん

ケーシング（ソーセージを包む薄い膜）に生地を詰める。均等に詰めるには熟練の技が必要。



④火入れ

充てんを終えたら火入れ作業。スモークハウスに入れて約1時間ほどスモークしたら完成！

鹿の解体処理の流れ



1 鹿を捕獲した猟師さんが個体を搬入

衛生管理セミナーを受講した登録済みの猟師さんが捕獲した鹿をDEAR DEERへ搬入。



2 洗浄

皮膚についた竹藪などを高圧洗浄機で洗い流す。体表汚染の著しいものは食用にしない。



3 皮をはぐ

個体をフックで吊り上げ、皮をはぐ。



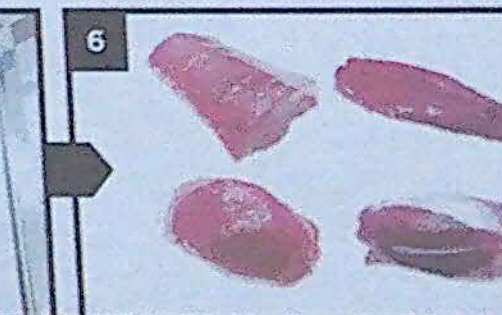
4 内臓を取り出す

皮をはいだ後、すぐに内臓を取り出す。



5 熟成

余分な水分を抜き、旨味を閉じ込めるために数日間熟成させる。



6 部位ごとに切り分ける

熟成が完了したロース、モモ、スネなどの部位ごとに切り分ける。



[illegible]