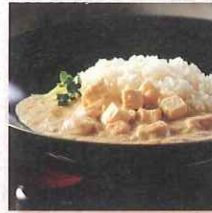


hakusan
fumotokai

白山麓の5つの観光協会が
観光振興と地域活性化を目的に設立した団体です。
白山麓の豊富な食材を生かした「白山堅豆腐カレー」や
山菜を酒粕に漬けた「白山ふもと漬け」などの特産品開発、
山麓の野山を駆け回った野生鳥獣の食肉販売や
野獣肉を活用し商品開発した
「猪おやき」「白山肉そぼろ味噌」などの加工販売、
耕作放棄地における山菜栽培を通じた
地域住民と若者が共働する場作り、
その他イベントへの出店参加などにより、
白山麓の活性化を担っています。

白山ふもと会とは



白山堅豆腐カレー



白山ふもと漬け



白山肉そぼろ味噌



猪牙アクセサリー



猪肉



猪おやき



一般社団法人 白山ふもと会

〒920-2336 石川県白山市東二口卯117-1

TEL 076-256-7088

FAX 076-256-7087

<http://fumotokai.sakura.ne.jp>

E-mail hakusan-tk@air.ocn.ne.jp

白山ふもと会

白山麓の地域振興や自然保護に取り組みます



カレー部会



多分「世界に一つだけ」
完全植物性無添加のカレー

白山麓には、縄で結わえても崩れないほど堅い「堅豆腐」があります。この山麓産と豆乳をふんだんに使った白いカレーです。地元産の米粉や薄口醤油・酒粕でとろみやコクを出して、調味料やスパイスも無添加のものを厳選し、カロリーを抑えるなどヘルシーなカレーに仕上げました。食にこだわる方へおすすめの一品です。

漬けもの部会



白山麓ならではの「おふくろの味」

山麓で豊富に採れるウドやワラビ、ミョウガを地元のお母さん方の手作業で大切に漬けています。新鮮な山菜を塩漬けし、ザラメ糖で塩抜きした後、酒粕で漬けた手間暇かけた漬物です。山のお母さん方の愛情がたっぷり詰まっています。どうぞご賞味ください。

捕獲

国や自治体の指示により、野生鳥獣を捕獲する猟師さんとの連携は欠かせません。



猟師



若者の参加促進

白山ヤマダチ会

若者たちに里山に興味を持って入ってきてもらう活動をしています。



冬山ハイキング



春山の山菜採り

畑の土作りと作業体験

野獣肉料理を守る

ジビエ講習会

循環（共存意識）環



試食会

白山市の食材として、地産地消を促進するために、ジビエ料理勉強会を開催しています。




ジビエ料理技術研修会

野獣肉の周知活動

白山麓の魅力的な食材へ



イベントの様子

市内外の数多くの方々に環境保護の観点から野獣肉を食べる意味と野獣肉の美味しさを伝える活動をしています。



有害鳥獣処理の取り組み

（協力体系）

近年、猪などの野生鳥獣が増加し、農業被害や倒木・山崩れなどの被害が報告されています。行政の対応策として捕獲し、焼却または埋設していたものを、白山ふもと会では命を大切にという観点から、粗末にしないで有効活用する活動をしています。猟友会や行政の協力を得て、そのような活動が循環することによって、農作物の被害が軽減し、白山麓の活性化に繋がります。



檻に入った猪

農林業被害を減らし、かつ生態系のバランスを保つためには野生鳥獣の個体数の調整が必要です。



生体搬送

解体処理

県の定めるガイドラインに沿った処理方法で安心安全なお肉を提供しています。



解体施設の設備



皮はぎ



解体

有害鳥獣の有効活用

安心安全で

食肉販売

高品質な肉の流通



ブロック肉



スライス肉

一般消費者が手軽に調理できるように、スライス肉やミンチ肉も販売しています。また、加工品の商品開発も行っています。



加工品

白山肉そぼろ味噌



猪おやき



地産地消促進の観点から、「白山麓猪」を白山市内全域で白山市の食材として普及させようと活動しています。

◎有害鳥獣とは…猪や熊・鹿など、農林水産物に食害を及ぼす動物のことです。