

学んで、作って、バーベキューで食べる ～『地域の害獣』を『地域の宝』へ～

アメリカンバーベキューで「猪の丸焼き」体験イベント開催！

日時／2026年1月10日（土）・11日（日）2日間

場所／千葉県南房総市のシェア里山古民家「ヤマナハウス」千葉県南房総市山名1395

ヤマナハウスHP <https://yamanahouse.site/>

千葉県では年間2万頭以上のイノシシが「廃棄」されている。

豊かな自然に恵まれた南房総エリアでは年間を通じての農作物への深刻な鳥獣被害が続いています。畑や田を荒らす野生動物のイノシシやシカは「害獣」として駆除されますがその多くは活用されることなく廃棄（焼却処分）されているのが実情です。

南房総地区には特に多いイノシシをアメリカンバーベキューの手法で「奪った命を無駄にせず、地域資源に変える！」をテーマに参加者体験型のワークショップイベントを開催します。

初日は本格的なバーベキュー技術を学ぶバーベキュー検定講習と地元の害獣駆除活用の専門家により害獣駆除の現場とその活用例を学びます。夕方からはワークショップ参加者全員により地面に穴を掘りブロックを積み上げ作り上げるノースキャロライナ式のピットバーベキュー炉を作り、薪を燃料に一晩かけバーベキューをするという内容です。バーベキューの“学び”担当は日本でアメリカンバーベキュー文化を伝えている日本バーベキュー協会の会長下城民夫氏による「バーベキュー講習会（バーベキュー検定）」の開催、そして地元南房総の野生動物調査や駆除された猪や鹿の活用実践している館山ジビエセンター長（南房総バーベキュー協会会長）の沖浩志氏による「南房総の害獣とその活用法」の講習を開催します。

学び、作り、バーベキューし、食すというスペシャルなイベントです。

肉を食べる食文化としてのバーベキューを学び、南房総の自然や野生動物の生態を学ことができる参加体験型のワークショップイベントです。

「害獣」が「ご馳走へ」

学ぶことで地元の自然環境を理解し実践する。最後は美味しくいただきます

害獣駆除された野生イノシシをアメリカの伝統的なノースキャロライナ炉でスモークしながら一晩かけ丸ごと焼き上げ「プルドPulled」してでタコスや、ホットサンドします。残ったお肉はあたたかなチリスープに。害獣が美味しい食べ物に変わり従来のジビエのイメージ（硬い・臭い）も覆します。

【タイムスケジュール】

1日目 ～学びとバーベキュー炉作りワークショップ～

10日（土） 10:00～14:00 バーベキュー検定講習会 14:30～16:00 南房総の害獣とその活用法セミナー
17:00～19:00 バーベキュー炉製作 19:00～ 猪の丸焼きタイム

2日目 ～猪バーベキュー試食会～

11日（日） 09:00～12:00 （イノシシ丸焼き完成後試食会、プルドポークサンド、チリスープ他）

【本件に関するお問い合わせ・取材お申し込み】 南房総バーベキュー協会（担当：沖）

メール：oki@11calco.com 件名に「アメリカンバーベキュー取材依頼」とご記載ください。

*バーベキューに関するお問い合わせは 日本バーベキュー協会 <https://jbbqa.org/> tel 03-6447-4578
info@jbbqa.org

