



どじょうを地域の宝に

鹿野D・Jプロジェクト
山川武彦



〈事業のテーマ(目的)〉

健康食として、古くから庶民に馴染み深い、どじょうの食文化の普及を図り、地域振興の一助に務める。

事業の普及を図り、中山間地域における農業の活性化に繋げる。

商品や流通方法の開発に努め、地域イベントや試食会等を通じ、“鹿野どじょう”の存在意義を地域の皆さんに広げて行く。

生産・加工・流通の三部門の確立を図り、6次産業化を目指す。



養殖池の造成作業



養殖池へのどじょうの放流



幼魚から成魚へ そして捕獲



会員によるどじょう料理の試食



地域試食会とイベント出店



昨年の鹿野わたいな祭り



“たかが・どじょう、されど・どじょう”

〈どじょうの主な栄養分と効能〉

カルシウム...うなぎの9倍、骨粗しょう症、精神安定(イライラ解消)、動脈硬化等

ビタミンB2で相乗効果...カルシウムやリンの腸内吸収を増進する

鉄分...ホウレンソウより多く、貧血・動悸・息切れ・めまい疲れに効く

微量栄養素...亜鉛などミネラル分が適量含有

女性の美を保つ、多くのコラーゲンを含んでいる