



休暇村

自然にときめくリゾート

一般財団法人 休暇村協会
休暇村竹野海岸

・ 目次

1. 休暇村について

2. かに殻のアップサイクルの経緯

3. 取り組みについて



・事業内容【サービス・宿泊業】

■ 国立公園・国定公園等の素晴らしい自然環境の中に
35か所リゾートホテルを経営

■ 休暇村にはホテルを中心に、キャンプ場やスキー場、
テニスコート、ウォーキングコースなどの施設を併設

■ お客様にその土地ならではの魅力に触れていただく
機会を演出している。

地域の自然環境や文化と触れ合う体験企画
【体験プログラム】

・全国35か所に広がるリゾート

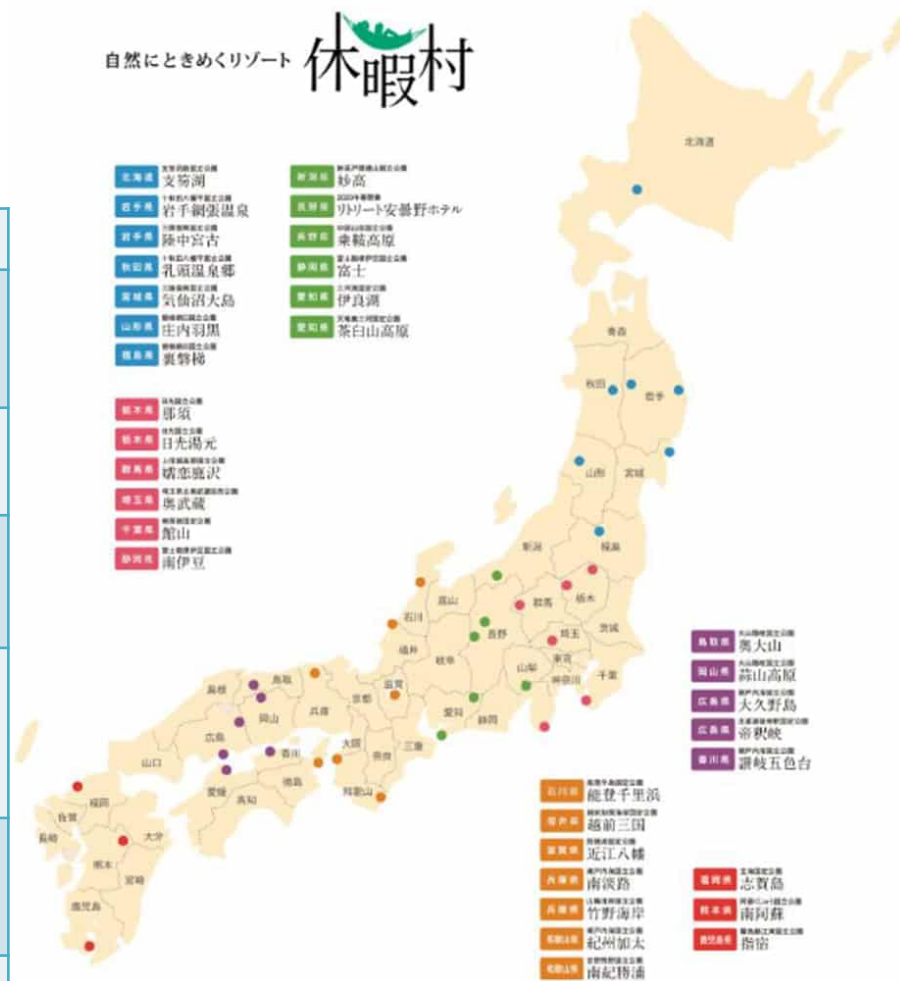
・全国6ブロック、35か所

※その他、

休暇村協会本部(東京)

休暇村大阪センター(大阪) もあります。

エリア	勤務地
東北ブロック	支笏湖(北海道)、岩手網張温泉(岩手県)、陸中宮古(岩手県)、乳頭温泉郷(秋田県)、気仙沼大島(宮城県)、庄内羽黒(山形県)、裏磐梯(福島県)
関東ブロック	那須(栃木県)、日光湯元(栃木県)、嬬恋鹿沢(群馬県)、奥武蔵(埼玉県)、館山(千葉県)、南伊豆(静岡県)
中部ブロック	妙高(新潟県)、乗鞍高原(長野県)、リゾート安曇野ホテル(長野県)、富士(静岡県)、伊良湖(愛知県)、茶臼山高原(愛知県)
北陸・近畿ブロック	能登千里浜(石川県)、越前三国(福井県)、近江八幡(滋賀県)、南淡路(兵庫県)、 竹野海岸(兵庫県) 、紀州加太(和歌山県)、南紀勝浦(和歌山県)
中国・四国ブロック	奥大山(鳥取県)、蒜山高原(岡山県)、大久野島(広島県)、帝釈峡(広島県)、讃岐五色台(香川県)、瀬戸内東予(愛媛県)
九州ブロック	志賀島(福岡県)、南阿蘇(熊本県)、指宿(鹿児島県)



休暇村竹野海岸(兵庫県)



兵庫県北部の豊岡市、山陰海岸国立公園内に位置します。
日本海に面し、関西有数の温泉地城崎温泉の隣町。
名物は「エビ、イカ、カニ」を使った料理。
他には、夏の海水浴やカヌーなどマリンスポーツを楽しむことができ、
キャンプ場やテニスコートも併設。



・かに殻のアップサイクル 経緯について

◆11月に解禁されるズワイガニ漁

⇒ 地域ならではの魅力を再発見

◆竹野エリア特産物【たけの誕生の塩】

⇒ 五つ星ひょうご選定品 地域とともにPR



竹野では、室町時代から製塩事業を営んでおり、江戸時代には年貢として納められていた歴史が残る町。



・かに殻 取り組みについて

食材を余すことなく使用する 【かに塩】



調理時の仕込みの際に発生したかに殻を利用。

再び食材にすることで食品廃棄量を減らして
アップサイクル = (より付加価値の高い製品に生まれ変わらせること)

資源を循環させることで、持続可能な生産と消費の形態を確保します。

・かに塩 行程について



刺身用にかに身を取った殻や、食べやすいよう削いだ殻を焼き上げて風味や香ばしさを出し、フードプロセッサーで粉末にします。乾燥時間や温度により、かに殻の水分量や色味を調整しています。



かに殻の粉末と誕生の塩を同量で合わせて【かに塩】を完成させます。

・かに塩による廃棄量の削減



例年、料理の提供で
約15,000匹のかにを使用します。

1匹あたり約20gのかに殻が調理の
過程で発生するため、
年間300kgの食品ロス削減と
食品リサイクルに取り組んでいます

今回の取り組みはSDGsの17のゴールの内、
12番「つくる責任・つかう責任」、14番「海の豊かさを守ろう」に貢献するものと考えております。

また、農林水産省が掲げる食品ロスの削減と
食品リサイクルへの取り組みに呼応し、取り組みを続けます。

・【かに塩】をはじめ、オリジナル塩の提供



誕生の塩には、カルシウム・マグネシウムなどのミネラル分が豊富に含まれており、まろやかな塩味と風味あるかに殻の粉末との相性抜群！

かに料理ご提供期間には、かに天ぷらをかに塩でお召し上がりいただきます。

食材のおいしさを引き立てるのは、誕生の塩ならではの味わいです。



朝食ビュッフェではオリジナル塩シリーズをアツアツおにぎりでご提供中

【かに塩】の他にも、えびの殻を使用した【えび塩】と竹野産わかめを使用した【わかめ塩】を、朝食ビュッフェの握りたておにぎりとしてご提供しています。

かに殻の魅力は他にも・・・



細かく砕けたかに殻は、地域の農家の方へお届けしています。

畑や田んぼの土を良質なものにし、土壌病害の抑制にも効果があるといわれています。

かにシーズンは農閑期にあたり種蒔き前に提供できることもメリットです。

収穫できたお米は休暇村でお客様に提供します。



お客様にその土地ならではの魅力に触れていただく 【体験プログラム】



ご利用いただくお客様にも取り組みを伝えながら実施
【かに殻たたき】🦀

地域のご紹介や休暇村での取り組みを知っていただく機会に・・・

最後に・・・

- ・ 地域の魅力を発信しつづけます。
- ・ 休暇村ファン＝地域のファン を目指します。

ご清聴いただきましてありがとうございました！