PRESS RELEASE

街にいながら狩猟を追体験できる「罠ブラザーズ」2025年 春夏期の募集を開始！

5月10日には 東京ジビエミートアップ を開催

グッドデザインアワード受賞の “罠シェアリングコミュニティ” https://wana-bros.com/

バイオフィリック・スタジオ「土とデジタル」をはじめ、株式会社山学ギルド（本社：長野県上田市 / 代表取締役：川端俊弘）、「食季cafe展」が共同で運営する、街にいながら狩猟を追体験できる罠シェアリングコミュニティ『罠ブラザーズ』は、2025年 春夏期 の販売を開始いたしました。（5月30日販売終了）

これまでシーズン毎に開催してきた『罠ブラザーズ』は、累計300名以上の方に参加いただきました。実際に現地での活動を自身の目で体感したいという声をきっかけに、2023年からスタートしたジビエ食体験ツアー『僕たちはどう食べるか ツアー』での上田の地へ足を運んでいただく機会の提供や、開催期間に限らず猟師との繋がりを継続し、年間を通して街にいながら鹿肉を受け取る『アメイジング・罠ブラザーズ』なども販売しております。

また5月10日(土)には、罠ブラザーズの猟師と料理人による、鹿の解体精肉ワークショップとジビエ料理の試食会「東京ジビエミートアップ」を渋谷の FabCafe Tokyo にて開催いたします。

会場となる FabCafe Tokyo では現在、企画展『Intentional Eater 節度ある食卓 #01 肉食再考』を5月14日まで開催しています。「なぜ肉を食べるのか？」「どんな肉を選ぶのか？」――本展示では、普段あまり意識されることのない肉食の背景に焦点を当てます。環境や社会、価値観の多様性を見据えながら、自分自身の食のあり方について考える視点を提案します。また、RPG感覚で様々な視点に触れることができるゲームボーイを使ったミニ・ロールプレイングゲームを展示しています。

■ **罠ブラザーズとは**

「罠ブラザーズ」は単にジビエ肉を購入できるサービスではなく、罠シェアリングによって狩猟からジビエ肉を“いただく”までの過程を追体験できるサービスです。2022年に「グッドデザイン賞」（主催：公益財団法人日本デザイン振興会）を受賞いたしました。狩猟が減った近年、野生の鹿は個体数の増加や分布の拡大が一層強まり、生態系や農林業に及ぼす被害が深刻化しています。罠ブラザーズは、狩猟を行う人達の活動支援と、この課題について共に考える機会の提供に繋がる事を目指しています。

山に仕掛ける罠のオーナーになる

猟師の行なう狩猟を追体験する

山で獲れる鹿肉をゲットする

有害鳥獣駆除のことを知る

美味しいお肉が捨てられてしまうなんて、もったいない！

< 販売概要 >

罠ブラザーズ 2025 春夏期

費用：22,000 円（税込）

販売期間：5月30日まで

申し込みはこちらから：https://wanabros.myshopify.com/products/wanabros-single

■ **東京ジビエミートアップ presented by 罠ブラザーズ**

罠ブラザーズの猟師が東京に来る！

長野の猟師と料理人が、東京に出張し、鹿の解体精肉ワークショップと、ジビエ料理を振る舞います！

猟師とお話しをしながら、一緒に美味しい鹿肉を召し上がりませんか？

罠ブラザーズが捕獲した鹿の脚を長野から持ち込み、皆さんにその肉の解体・精肉を体験していただきます。人類がかつて日常の中で行なっていた狩猟採取の一部である「解体・精肉」の体験から、我々が日々当たり前に行なう「食べる」について見つめなおす機会を作ります。

日時：5月10日（土）17：30開場 / 18：00開始
会場：FabCafe Tokyo 1F
会費：Peatixにて事前にチケット購入が必要です
　　購入はこちらから https://peatix.com/event/4391627
内容：解体ワークショップ（18:00〜19:00）/ ジビエ料理パーティ（19:15〜21:00）
　・解体ワークショップのみ参加：¥4,000
　・ジビエ料理パーティのみ参加：¥5,000
　・両方参加：¥8,000

『僕たちはどう食べるか ツアー』
長野県上田市にて、猟師と共に全身で学びながらジビエを味わう、1泊2日の食体験。僕たちが日々食している生命が、食卓に並ぶまでのプロセスを遡りながら、猟師が暮らす山や畑での見学を通して、ジビエの美味しさを共に探る食体験ツアーです。
費用：28,000 円（税込）
申し込みはこちらから：https://tour.wana-bros.com/

『アメイジング・罠ブラザーズ』
開催期間に限らず猟師との繋がりを継続し、年間を通して街にいながら鹿肉をお届けする新プラン！
費用：66,000 円（税込）
申し込みはこちらから：
https://wanabros.myshopify.com/products/annual?variant=42715950448813

■ 企画展「Intentional Eater 節度ある食卓 #01 肉食再考」
「なぜ肉を食べるのか？」「どんな肉を選ぶのか？」――本展示では、普段あまり意識されることのない肉食の背景に焦点を当てます。環境や社会、価値観の多様性を見据えながら、自分自身の食のあり方について考える視点を提案します。また、RPG感覚で様々な視点に触れることができるゲームボーイを使ったミニ・ロールプレイングゲームを展示しています。
期間：5.14 （水）まで
時間：10:00-20:00
会場：FabCafe Tokyo（東京都渋谷区道玄坂1-22-7 道玄坂ピア1F）
WEB：https://fabcafe.com/jp/events/tokyo/setsudo/aru/shokutaku

■ 土とデジタルについて

私たちは、自然とテクノロジーや、野生と都市生活など、一見相反するものを、相互補完性のある概念として捉え直し、その実感と実態を、企業や個人と共に生み出すバイオフィリック・スタジオです。自然にまつわる様々な危機が迫りくる一方で、2050年までに世界人口の約68%が都市部に居住すると予測されています。 都市のふるまいこそ、これからの世界のありようを決めるのだとしたら、そこに生きる人々の生活と仕事の中には、自然への敬意と地域との繋がり、倫理と節度が必要です。想いを共有できる人々と共に、私たちは様々な手法を通じて、都市の中に自然との新たな関係性を見出して行きます。

WEB：https://土.digital/
Instagram：https://www.instagram.com/bitnbio/

本件に関するお問い合わせ
合同会社 土とデジタル：info@tsuchi.digital