



## 捕獲されたシカをジビエとして活用し、持続可能な地域づくりへ貢献

### 長野市ジビエ加工センター

**住所** 長野市中条住良木1558-2

農作物に被害を及ぼすシカを、新たな地域資源「ジビエ\*」として有効活用する取組が2019年から続いています。その中核を担うのが、公営のジビエ処理加工施設である「長野市ジビエ加工センター」。「国産ジビエ認証」と「信州産シカ肉認証」を取得し安全安心なジビエを提供しています。

果物や野菜、米といった農作物に加え、林業も野生獣の被害に遭っていたことから、長野市は2015年度に「いのしか対策課（2022年度より森林いのしか対策課）」を設置し、積極的に鳥獣被害の対策に力を入れてきました。一方で、害獣を駆除して地中に埋設する地元のハンターの負担も大きくなっていました。

そこで建設されたのが「長野市ジビエ加工センター」。全国でも最大級となるジビエ専門の加工施設です。良質な肉は飲食店や食品メーカーに出荷され、長野市などの学校給食にも提供されています。また、ペットフードの原料として活用されている部位もあります。これまで捕獲されたシカの多くが地中に埋められていましたが、センターの存在により幅広く有効活用されるようになりました。センターの建設をきっかけに、長野市は農林水産省から「ジビエ利用モデル地区」に選定されました。田畑を守り、食材も確保する持続可能な活動に注目が集まっています。

\*ジビエ:食材となる野生鳥獣肉のことをフランス語でジビエ (gibier) という



道の駅中条で販売されている鹿肉バーガー



長野市ジビエ加工センター

# 加工頭数は6年で2倍超。ジビエをもっと身近な存在に

「長野市ジビエ加工センター」の面積は約330㎡で、国内最大級です。洗浄室から一次保管室、残渣保管室、解体室、熟成室、処理室、冷凍室、荷受室と、さまざまな処理に対応できる設備を備え、国内32ヶ所しかない「国産ジビエ認証」を受けています。このセンターの価値を最大限に生かすべく、「おいしく食べてもらう」ための取組が進められています。



## おいしさを知ってもらえる機会も増えてきた

長野市ジビエ加工センター  
清水秀典所長のお話

センターの稼働初年度となる2019年度はシカの搬入頭数が521頭、そのうち食肉あるいはペットフードとして加工できたのは398頭でしたが、2024年度は搬入930頭でそのうち919頭をジビエ等に加工できました。搬入頭数も伸びていますが、搬入頭数のうち食肉やペットフードとして利用する割合も高まっています。

センターで加工されたシカ肉は、ソーセージやポーションカットされた冷凍肉（すぐに調理できるように加工された商品）として、道の駅中条で売り出されています。新鮮な状態で精肉することによって、市内飲食店でそのおいしさを知ってもらう機会も増えてきました。

今後は、消費者がもっと手に取りやすく、目にしやすい場所、たとえばスーパーなどでの扱いを増やしたいですね。現在、首都圏のスーパーから引き合いがあったり、各所から注目が集まってきているので、良質なお肉を、お求めやすい価格で提供できるよう努力を続けていきます。



トレーサビリティにも対応。ラベルのQRを読み込むと、捕獲の日時や捕獲場所などがわかる



新鮮なまま加工できるよう7台の軽保冷車を活用している



冷凍室（上写真）だけでなくキッドフリーザーなども備え、鮮度を保つための設備が充実している

## 小川村との連携もスタート

小川村建設経済課横矢匠さんのお話

2025年度以降、小川村からのシカも搬入できるようになりました。村で捕獲し、センターに搬入されたシカは12月までの8ヶ月で56頭。埋設には場所の調整も含め相当の労力がかかるため、搬入によって、負担は減ったと感じますし、公にジビエとして流通することで、さらにシカ肉の利用価値が高まったと思います。

2026年度2月には搬入開始後、初めて村内の小中学校給食でジビエが使われました。子どもたちにはジビエを通じて、ここに住んでいるからこそ感じることのできる「山の恵み」や「山の動物との関わり」を肌で感じてほしいです。

## 給食で子どもたちに提供

2024年度は、長野市内の小中学校で学校給食として137,000食のジビエ給食を提供しました。メニューは「ジビエカレー」「シカ肉のケチャップ和え」など。「子どもの頃に親しんだ食べ物は大人になっても好きでいることが多いですね。身近な食材として認識してもらえたら」と、清水所長は話します。



2025年5月に提供された給食

「鹿肉のチリコンカン」

鹿ひき肉をにんにく、玉ねぎ、豚肉と一緒に炒め、トマトケチャップや中濃ソース、チリパウダーで味付けし、県内産の大豆をあわせました。

## 鹿肉グルメが並ぶ道の駅 お土産にも人気

隣接する「道の駅中条」では、センターの新鮮な鹿肉の合い挽き肉を使用したボリューム満点の「鹿肉ハンバーガー」が人気です。売店には、保存料を使わず仕上げた「山駆けるジビエ」シリーズの鹿肉商品も並び、自宅用やお土産として好評です。



道の駅中条

住所 長野市中条住良木1704

お食事処営業時間10時～14時30分（軽食タイム14時30分～16時）

## ～「ながの」の未来にむけて、今できること～

「ながのSDGs information」では、長野地域連携中枢都市圏9市町村（長野市\*・須坂市・千曲市・坂城町・小布施町・高山村・信濃町・小川村・飯綱町）にある企業や団体のSDGsに関する取組を紹介しています。圏域間のパートナーシップや取組を通して、持続可能なまちづくりを推進していきます。

他の詳細はこちら



\*長野市は、「SDGs未来都市」に認定されています。

「環境共生都市「ながの」の実現」を目指して活動に取り組んでいます。

…「SDGs未来都市」とはSDGsの達成に向けた優れた取組を提案する都市として、

国（内閣府）が選定するものです。

詳細ページはこちら



〈発行〉令和8年3月

長野地域連携中枢都市圏 事務局  
（長野市役所 企画課）

〒380-8512 長野市大字鶴賀緑町1613番地  
TEL:026-224-5010 FAX:026-224-5103