

# 長野市ジビエ加工センター等について（長野市いのしか対策課作成資料）

令和元年 10月1日 現在資料

## 1 ジビエ加工センターの設置

### <施設整備の目的>

農作物に被害を及ぼす有害鳥獣として捕獲されたイノシシとニホンジカを、これまでのように地下に埋設処理等するだけではなく、新たな長野市の地域資源”ジビエ”として無駄なく有効活用し、農業被害の軽減につなげ、かつ、中山間地域の活性化も図るため、平成31年2月に長野市中条地区にジビエ加工センターを整備しました。

### <施設の概要>

#### （建設経過）

- 平成28年11月 長野市ジビエ振興計画策定
- 平成29年2月 建設地を中条地区市有地に決定
- 平成30年3月 農林水産省がジビエ利用モデル地区に選定
- 平成30年7月 ジビエ加工センター工事着手
- 平成31年2月 ジビエ加工センター竣工（平成31年3月28日竣工式）



【軽保冷車】7ヶ所配置  
ジビエ運搬専用開発した軽保冷車

#### （施設運営等）

##### ■施設の稼働について

試験稼働：平成31年4月から6月  
本格稼働（販売開始）：令和元年7月から  
（国産ジビエ認証や信州産シカ肉認証取得後（8月22日取得）、本格的販売開始 ※主に事業者（飲食店、食品加工業者等）向けに販売）

##### ■施設運営について

長野市直営（職員5名）※8月より1名追加

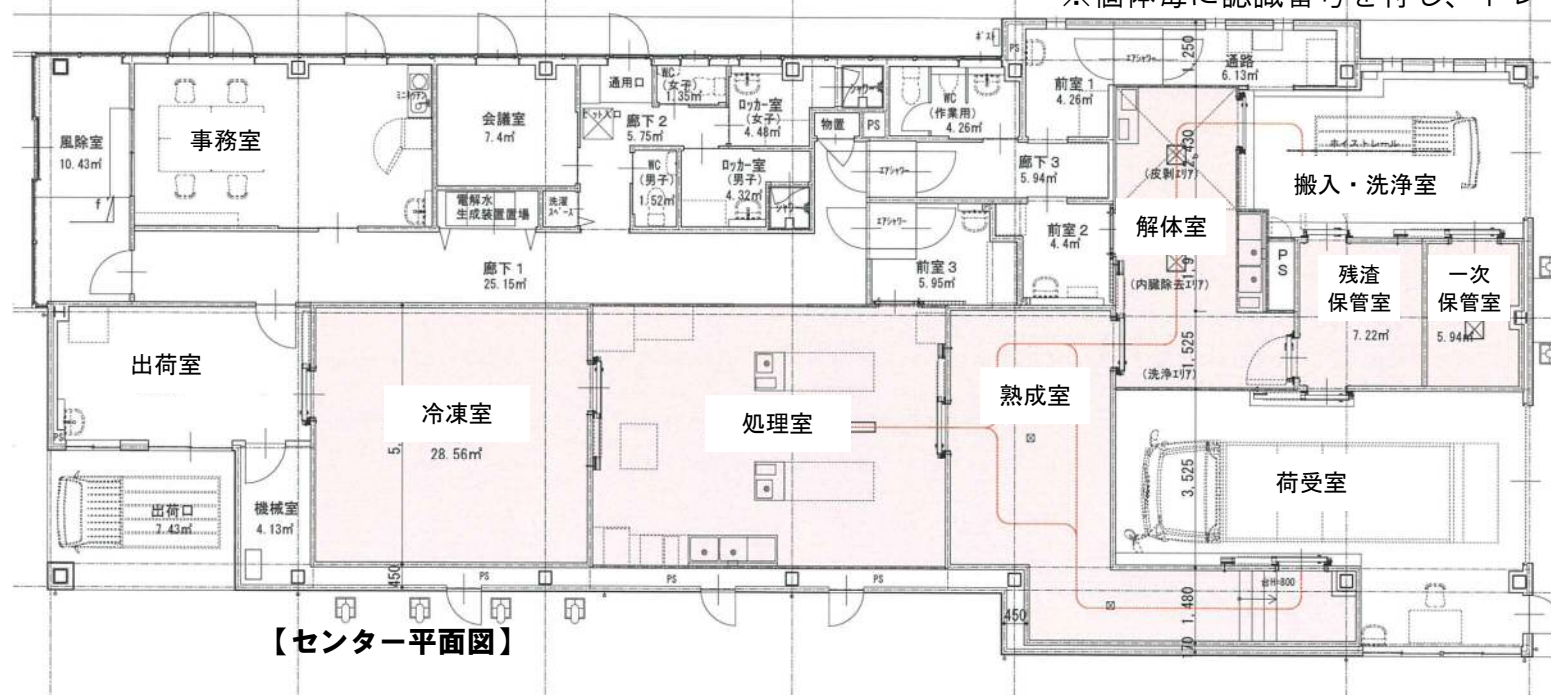
#### （施設の構造等）

- 構造：鉄骨造平屋建（約330㎡）
- 総事業費：約3億5,400万円（内、国交付金：1億2千万円）
- 主な施設設備：解体室、熟成室、処理室、冷凍室

※個体毎に認識番号を付し、トレーサビリティの確保



長野市ジビエ加工センター



【センター平面図】

## 2 施設(移動式解体処理車等含む)の概要

1 施設名称	長野市ジビエ加工センター
2 住所	長野市中条住良木1558番地2
3 電話番号等	TEL:026-268-3450 FAX:026-268-3451
4 開所日	平日(月曜日は休所日)・土日・祝日 ◆夏季(8月10日~17日)、年末年始(12月29日~1月3日)は休館 ◆中条地区イベント日、施設点検日等による臨時休館日は随時
5 受入時間	午前8時~午後2時30分



【移動式解体処理車】  
車内で一次処理（皮剥ぎ、内臓摘出）後、ジビエ加工センターに運搬

1 配置場所	長野市豊野支所
2 電話番号等	移動式解体処理車運行職員用携帯電話 080-9286-8828
3 運行日	平日(月曜日は運休日)・土曜日・祝日 ※日曜日も運休日 ◆夏季(8月10日~17日)、年末年始(12月29日~1月3日)は運休 ◆中条地区イベント日、施設点検日等による臨時運休は随時
4 受入時間	午前8時~午前11時

1 施設名称	軽保冷車(配置場所:7ヶ所)
2 配置場所	①安茂里支所(安茂里、小田切、七二会) ②今井氏宅(第一、芋井) ③浅川支所(浅川、若槻) ④松代支所(松代) ⑤中沢氏宅(信更) ⑥戸隠支所(戸隠) ⑦加工センター(中条)

※ 移動式解体処理車（豊野地区1台）や軽保冷車を導入し、市域全域での捕獲に対応します。

## 3 販売価格等について（残渣、皮革価格は検討中）

部位	イノシシ肉	シカ肉
ロース	4,500	4,000
モモ	4,000	3,000
バラ	3,500	—
スネ・カタ・ネック	2,000	2,000
ミンチ	2,500	2,500
端材	1,500	1,500
スライス	1注文500円加算	1注文500円加算

※販売方法：FAX等で商品を受け付け、クール宅急便等（商品代引き）で配送予定



#### （施設住所）

長野市中条住良木 1558 番地 2

※ 主要地方道長野大町線（オリンピック道路）沿い「道の駅中条」駐車場東側