UDA GIBIER FACTORY

問 農林課（☎82・3679／IP☎88・9090）



■宇陀ジビエファクトリーとは・・・

市では農林業被害対策として有害鳥獣駆除を実施し、年間約1400頭の獣が捕獲されています。これまで市内に獣肉処理施設がなく、捕獲した獣は地域資源として十分に活用できず山中に埋設処理されてきました。そこで、獣害という「負」の側面を、ジビエという「地域の資源」へと転換し、ジビエやペットフードを生産しています。

施設は近畿地区最大級の規模を誇り、最新鋭の設備を導入し衛生管理を徹底することで、高品質で安心安全なジビエ製品を消費者へお届けしています。ペットフードも職員が試食しヒューマングレードの商品を、自信を持って生産しています。



農林課　廣田

宇陀ジビエファクトリーは、農林業への被害を減らす目的のため、捕獲されたシカやイノシシといった動物の命を無駄にせず、有効に活用して地域の活性化を図るために設立されました。

令和6年4月から運営を開始しており、毎年およそ800頭以上をジビエとして加工しています。また、食育の一環として、学校給食にもジビエを提供しています。皮は毛皮革工場団地で加工され、革製品として生まれ変わるなど、命を大切にする循環づくりにも取り組んでいます。

今後も、捕獲を通じた獣害対策の拠点として、安全で安心なジビエの生産に努めていきます。皆さまのご理解とご協力をお願いします。

処理加工施設内案内と作業工程

※画像はイメージです



1 捕獲・連絡 → 2 運搬・施設搬入 → 3 解体前処理 → 4 洗浄・剥皮 → 5 内臓摘出 → 6 熟成 → 7 分割・脱骨 → 8 食肉加工 → 9 急速冷凍 → 10 冷凍保管 → 11 出荷調整 → 12 流通

8 食肉加工 → 9 乾燥 → 10 包装 → 11 出荷調整

減容化施設

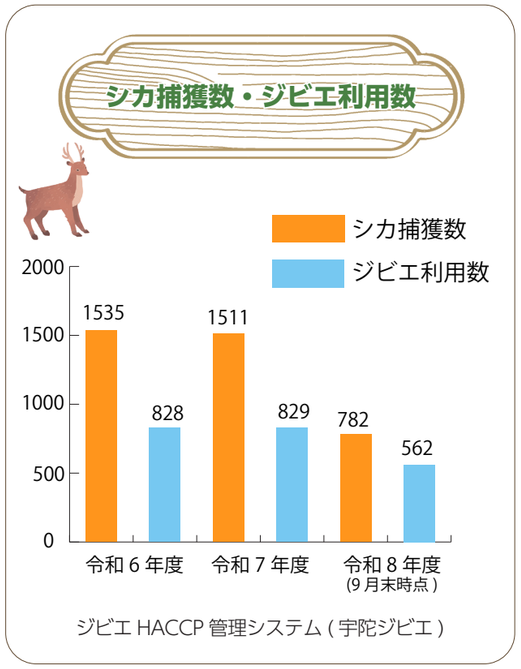
減容化施設は、処理後廃棄となる内臓や骨、皮などを微生物の力によって分解することにより廃棄物の量を減少させる施設です。



シカの捕獲数・ジビエ利用数 実績の推移

ジビエファクトリーに搬入されたシカについて、令和6年度の捕獲数は1535頭、そのうちジビエとして食肉加工・流通された数は828頭でした。令和7年度の捕獲数は1511頭、ジビエ利用数は829頭でした。

令和8年9月末の時点で捕獲数は782頭、ジビエ利用数は562頭となっており、引き続き捕獲されたシカのジビエ利用を進めています。



ジビエHACCP管理システム（宇陀ジビエ）

ジビエに関わる方々の声



古川さん
ジビエファクトリー職員

毎年実施している狩猟者講習会のプログラムに参加し、受講中にジビエファクトリーで解体者を探しているという話があり、応募しました。ジビエファクトリーでは、皮が剥けた状態のシカを解体する業務を担当しています。

業務を行う中で、精肉に仕上げる前に必ず異物がないか確認を行い、寄生虫の有無も確認してから製品化するように気を付けています。また、パック詰めの後にも確認作業を実施しています。

ジビエファクトリーができて、自然界で生息しているシカが、獣害や人への危害、交通事故などで問題となっている状況の中で、それを食肉に仕上げて販売できる状態にすることが素晴らしいと感じています。また、解体が上手な方が三者三様いらっしゃるので、その技術を見て教えてもらえることが嬉しく、やりがいを感じています。



新屋さん
ジビエファクトリー職員

畑をやっており、その畑のおじさんたちが捕獲したシカを、市役所の方が回収しに来ているのを見て、その先がどうなっているのか気になったことがジビエファクトリーで働くことになったきっかけです。そこで、シカの解体に興味を持ち、ジビエファクトリーで一から学びました。ジビエファクトリーでは、一連の作業を全て担当しています。

業務を行ううえでは、外での作業で、毛などのゴミがつかないように気を付けています。

長く働いている方と一緒に解体作業を行っていますが、スピードが違います。スピードアップを求められていますが、それが難しいと感じています。やりがいについてはあまり考えたことがありませんが、すごく大きいシカが入った時は、取り組みがいがあり、楽しかったです。



新森さん
猟友会

猟友会の主な活動内容は、イノシシやシカによる農作物被害などが発生した際の害獣駆除です。また、猟期には狩猟を楽しみ、捕獲したイノシシを村の中で解体して食べるなど、地域コミュニティ活動も行っています。

以前は罠にかかった動物を全て自分たちで処理する必要がありましたが、ジビエファクトリーができたことで、連絡すればファクトリーの方が取りに来てくれるため、作業負担が大幅に軽減され、猟友会メンバーにとって大きな助けとなっています。また、命をいただいた動物を食肉やペットフードなど様々な形で利用してもらえることに感謝しています。単に殺して埋めるのではなく、命を活かす取り組みができることを評価しています。

これからは、地域住民にジビエ事業についてもっと知ってもらう必要があると考えています。特に、ジビエを食べる機会が少ないため、消費の機会を増やすことが重要だと考えます。

市内で 宇陀ジビエファクトリーのシカ肉が買えるのはココ!!

- 阿騎野新鮮野菜直売所
- 大宇陀温泉あきののゆ
- 榛原にぎわい市場

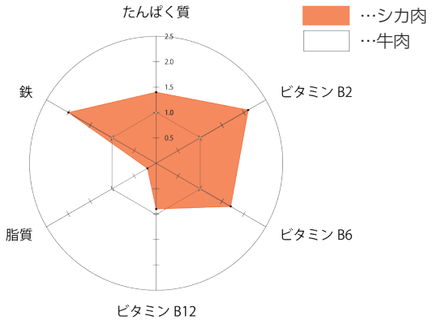




※取扱商品・時期は施設により異なります

シカ肉の魅力

シカ肉／牛肉との比較（牛肉を1とした場合）



（出典：文部科学省「日本食品標準成分表2020年版」）

シカ肉と牛肉を比較すると、シカ肉の方が脂質は少なく、タンパク質が多いことに加えて、ビタミンB2、B6、鉄分が多く含まれています。
そのため、ボディメイクや丈夫な体づくり、疲労回復に役立つなど様々な効果が期待できます。