

獣害・人口減少・命のフードロスを保育園の「ジビエ給食」へつなぐ 官民連携で拓く、新たな地方創生モデルが南魚沼に誕生

～「南魚沼ブルワリー・ジビエ（MUBG）×焚火の台所」2026年9月オープン～

どろんこ会グループ（本社：東京都渋谷区）は2026年9月、**ジビエの解体加工・クラフトビール醸造・飲食店機能**を備えた**多機能型複合施設**「南魚沼ブルワリー・ジビエ（MUBG）×焚火の台所」（新潟県南魚沼市）を開設いたします。

深刻化する地域課題を、**命・食・保育の循環型ビジネスモデル**で解決する新たな**地方創生**への挑戦です。



捕獲したイノシシの前に（左から高堀代表、地元猟師の方、諸我本部長）



「解体加工×ブルワリー×飲食店」の3機能を併設した施設外観



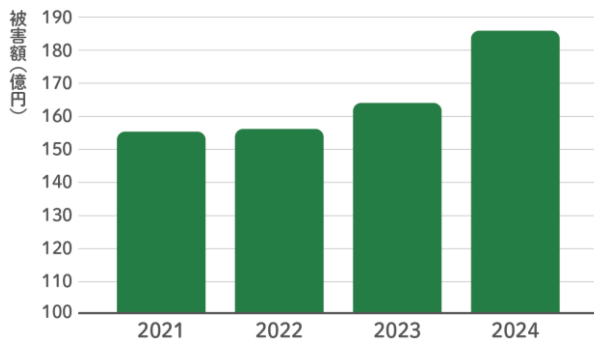
ジビエ給食として全国の施設へ

深刻化する獣害と「命のフードロス」

どろんこ会グループは、**23年前**から南魚沼市と未就学児の田植え・稲刈りを通じた交流を深め、保育園の開設や給食米の生産による**棚田保全**や**耕作放棄地の再生**に取り組んできました。そのなかで私たちは、現地における**深刻な鳥獣被害**を目の当たりにしてきました。現在、国内の獣害は深刻な局面を迎えています。

- ・ **農作物被害の拡大**：温暖化等の影響により、野生鳥獣による被害額は2021年度の155億円から2024年度には**188億円**へ増加。
- ・ **猟師の担い手不足**：狩猟免許保持者のうち実際に登録・活動している猟師は約6割に留まり、**高齢化と人手不足**が加速。
- ・ **「命のフードロス」**：捕獲された個体の約**9割が廃棄**されており、ジビエとしての**利用率はわずか約7%**（農林水産省資料2018年）。

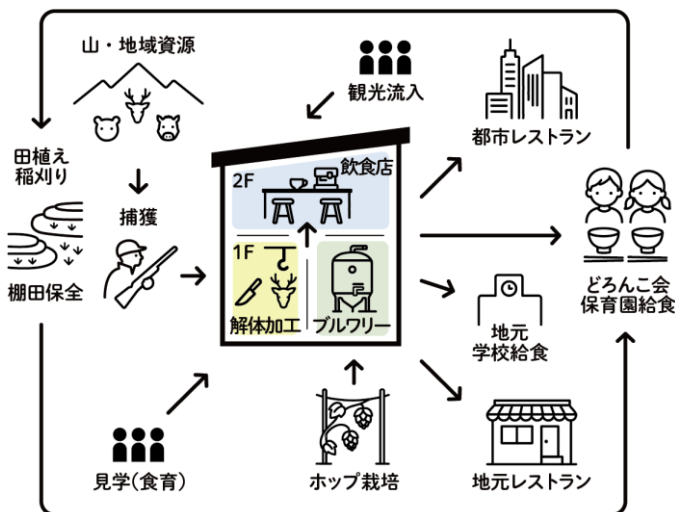
■野生鳥獣による農作物被害額の推移



出典：農林水産省資料（2026年）

命・食・保育をつなげる循環型ジビエ・ビール拠点

■南魚沼ブルワリー・ジビエ（MUBG）×焚火の台所（ビアレストラン）



そこでどろんこ会グループは、**南魚沼の農業を守り**、価値ある**「命の循環」**を生み出すため、**食育機能を兼ね備えたジビエ解体加工施設**を開設します。地元猟師が捕獲した野生鳥獣を引き受け、これまで廃棄されていた命を**安全なジビエ**へと再生。ガラス張りの設備で、子どもたちが**「命をいただく」**過程を肌で学ぶ環境を整えます。このジビエ肉は、将来的には**全国のグループ保育園**や**児童発達支援センター**、**学童等**のほか、**地元の学校へ給食食材**として提供予定です。

さらに、ジビエ肉や**耕作放棄地**で育てた**ホップ**による**クラフトビール**を、併設ビアレストランや地元、さらには都市部のレストランへ流通させ、**持続可能なビジネスモデル**を構築。命・狩猟・農業・食育・雇用・観光の全てが循環する、全く新しい**地方創生モデル**を実現してまいります。



どろんこ米の全国消費量106トン（2025年度）

23年の絆が生んだ、命と地域を救う一大プロジェクト

始まりは**2003年**。グループ保育園の子どもたちに**田植え体験**をさせたいと雑誌で見かけた南魚沼の民宿に電話したところ、快く受け入れていただいたことがきっかけでした。交流を深めるなかで「恩返しをしたい」と現地に保育園を開設。さらに、**中山間地等の耕作放棄地**を積極的に引き受け**減農薬の安全な米づくり**を始め、現在は**東京ドーム約9.1個分の田んぼ**を耕作し、**年間約106トンの給食米**を自給自足しています。一方、深刻化する**獣害**を目の当たりにし、10年前には代表の高堀自ら狩猟免許を取得。地元の猟師の皆様と共に駆除活動が続けてきました。**南魚沼の農業を守り**、子どもたちに**命の尊さを伝える**ために——。23年で培った固い絆が結実し、今回の複合施設オープンが決定しました。



ガラス張りのジビエ解体加工施設（1階）

「命をさばいていただく」を実感するガラス張りの解体設備

解体・加工の工程をガラス越しに公開し、子どもたちが「命をいただく」過程を体感する**食育の場**を提供します。施設は**洗浄・剥皮（はくひ）**を行う「一次加工室」、**解体・部位分け**を担う「二次加工室」、解体した枝肉を**ミンチやハム等へ加工**する「食肉加工室」に分かれ、**搬入から商品化までの各工程**を全て間近で見学できます。ここで加工されたジビエ肉は、併設のビアレストランや地元・都市部のレストラン、全国のグループ保育施設等や地元の学校給食へと広く流通させ、失われる命を**価値ある資源**へと再生します（※1）。

※1 厚生労働省「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」を遵守した安全な食肉のみを使用



ビアレストラン「焚火の台所」を併設（2階）

田園風景を望む併設店で、ジビエとクラフトビールを提供

耕作放棄地の一部で栽培したホップを使い、施設1階の**ブルワリー**で新たな特産品となる**クラフトビール**を醸造。地域の**農業維持**と**雇用創出**に貢献します。さらに2階に併設するビアレストラン「焚火の台所」では、1階直送の作りたてビールやジビエ肉、旬の**地野菜**を、店内の**新窯（まきがま）**で焼き上げる香ばしい料理とともに提供。南魚沼の恵みを最高のペアリングで堪能できる特別な空間です。

施設概要

- 名称：南魚沼ブルワリー・ジビエ（MUBG）×焚火の台所
- 所在地：新潟県南魚沼市大木六37・38
- 開業日：2026年9月4日
- 運営：株式会社南魚沼生産組合（どろんこ会グループ）

代表者コメント ～官民連携で拓く「南魚沼の未来と地方創生」～



南魚沼市
林 茂男 市長

近年、南魚沼市では鹿や猪による田畑の畦畔の掘り起こしや水稲被害が増えており、重点的な対策を進めています。南魚沼市には南魚沼どろんこ保育園があり、子育て支援という側面から連携を続けてきましたが、MUBGの開設を契機に、獣害被害をはじめとする様々な地域課題に連携して取り組んでいきたいと考えています。



(株)南魚沼生産組合
高堀 雄一郎 代表

南魚沼の「人と自然」に恩返しをしたい——。その一心で実現したプロジェクトです。23年前の田植え体験から、保育園開設、米作りへと、皆様と人生を共にしてきました。深刻な獣害を目の当たりにし、いま私たちにできること。それが食育と市場をつなぐMUBGの開設です。この新たな拠点から、大切な皆様とともに、持続可能な未来を創ってまいります。

どろんこ会グループについて

- 理念：「にんげん力。育てます。」
- 事業内容：保育事業、児童発達支援事業、就労支援事業、農業、研修事業、旅行事業（ほか）
- グループ内法人：社会福祉法人どろんこ会、株式会社日本福祉総合研究所、社会福祉法人愛育会（理事長 代表取締役 安永愛香）株式会社ゴーエスト、株式会社南魚沼生産組合、株式会社Doronko Agri（代表取締役 高堀雄一郎）
- 施設数：約200施設 ● 職員数：約2,900人 ● 利用者数：約10,900人（以上2026年5月1日時点）
- HP：https://www.doronko.jp

Doronko

【本リリースに関するお問い合わせ先】

どろんこ会グループ（東京都渋谷区渋谷1-2-5 MFPR 渋谷ビル13F）

広報部 小出 TEL：03-5766-8059 Email：koho@doronko.jp