

大人の 社会 見学

鹿屋の地で育まれた
名品・名産・名所などの
よかもんをご紹介します

ダチヨウ



鹿児島県オースト
リッチ事業協同組合

高牧町15560-10
☎0994-46-3090



ナビゲーター

鹿児島県オーストリッチ
事業協同組合 理事長

安藤勝利さん
あんどうかつとし



体長が2メートル50センチ近くにもなる、世界最大の鳥「ダチヨウ」。普段は動物園等で見かけませんが、ダチヨウは鶏と同じように、肉や卵が食材として利用されているほか、卵の殻や羽根は工芸品に、皮は財布や靴等の革製品に加工されるなど、「捨てるところが無い」と言われるくらい、幅広く使われている鳥です。そんなダチヨウが、鹿屋で生産されていることをご存知でしょうか。



今回は、高牧町でダチヨウを

生産している「鹿児島県オーストリッチ事業協同組合」理事長の安藤勝利さんにお話を伺いました。



「ダチヨウ肉の特徴は、低カロ

ロリー・低脂肪でありながら鉄分やミネラル、良質なたんぱく質や疲労回復等に役立つと言われる成分を含むことです。いわゆる鳥肉ですが、100%赤身の肉で、見た目や食感は牛肉に似ています。しかもクセや臭みがほぼありません。いわば、鳥肉と牛肉のいいところ取りの肉です。

私たちは、ひなの生産・肥育・

食肉処理まですべて自社で行う一貫体制で、生でも食べられる水準のダチヨウ肉を生産しています。こだわっていることは、成長促進剤等の薬を一切使わないことと独自配合の餌。お陰様で、東京、大阪、福岡等、たくさんさんの取引先から『鹿児島・鹿屋のダチヨウ』と指名をいただいています。ただ育てるのではなくおいしいダチヨウを生産することが私たちの使命だと考えます。

今年の4月には、新しい加工処理施設を整備しました。ダチヨウ肉そのものだけでなく、ウインナー・生ハム・ダチヨウの卵のプリン等の二次加工品まで生産することができるようになります。『鹿屋ではおいしいダチヨウがよく食卓に上がる』、そんな日を目指して、これからもダチヨウにこだわりたいです。」