



ヘルシーで美味しい鹿児島県産 ダチョウを用いた調理方法の開発

平成25年度 補正予算事業

実施した事業の概要と成果

食に対する健康志向が高まっている近年、牛、豚等の畜産と比較して非常に優れた食材として注目を浴びているダチョウ食材の優位性を活かして肉や卵を活用した調理方法の開発を行い、全国の飲食店や料理人に普及させ需要拡大を強力に推進するため、大道スモークハウス、ロボクープ、ステンレスミキサー、インバーター冷蔵庫、コールドテーブル冷蔵庫、調理台ステンレステーブル、製氷機、ガススチームコンベクションを導入した。

本設備を最大限に活かすことができる料理人（フレンチ歴35年）を1名新規採用し、また食の専門家の指導のもと、ダチョウ肉、卵を使った調理方法の開発を行いダチョウ肉のパテ、ダチョウ卵のプリン、ダチョウ肉に合うドレッシング、ダチョウ肉ローストなどの試作品を開発した。

ダチョウ肉に合うドレッシング

ダチョウ卵プリン

ダチョウ卵パテ

技術開発や課題解決への取り組み

ダチョウ肉の需要拡大を強力に推進するため、ヘルシーで美味しい鹿児島県産ダチョウ肉を用いた調理方法の開発を目的にダチョウ卵プリン、ダチョウ燻製パテ、ダチョウ肉に合うドレッシング、ダチョウ肉ローストの試作品の開発を行った。

試作を行うために、燻製機、ロボクーブ、ステンレスミキサー、インバーター冷蔵庫、コールドテーブル冷蔵庫、調理台ステンレステーブル、製氷機、ガススチームコンベクションを導入した。

開発に当たっては、調理経験のある人材をもとに専門家の指導を仰ぐとともに、平成27年1月よりフランス料理歴35年の元シェフを職員として新規雇用し調理方法の開発を行った。



ダチョウの放牧



ガススチームコンベクション

スモークハウス（燻製機）

事業者 鹿児島県オーストリッチ事業協同組合

代表者 代表理事 安藤 勝利

設立年月 平成23年7月

所在地等 〒893-0067
鹿屋市高牧町15560番地10
TEL: 0994-46-3090
FAX: 0994-46-3090
E-mail: info@k-ostrich.com
<http://www.k-ostrich.com/ecc/ktm>

事業区分 ものづくり技術

資本金額 190万円

従業員数 2人

業 種 事業協同組合

鹿児島県オーストリッチ事業協同組合 の

生魂

代表理事
安藤 勝利



補助事業取り組みへのきっかけ・目的は？

組合設立よりアグリフード EXPO などの食の展示商談会やイベントなどに積極的に取り組んだ成果もありダチョウ肉の需要が高まっている。しかしながらダチョウ肉の美味しさは理解しているが調理方法などが分らないとの声も少くないのが現状である。そこでダチョウ肉の調理方法の開発を行うことにより、調理方法を飲食店や商社、卸問屋に提案し飲食店等がメニュー化にしやすい環境を作ることがダチョウ肉の普及と需要拡大を図る上で最善と考え今回の補助事業を導入した。

今後の取り組みは？

ダチョウ肉の需要が高まっている中、今回、補助事業による成果が寄与すると想定するターゲットは飲食店であり、飲食店直販も含めそれらに関係する商社、卸問屋に向けての営業展開を進めていきたい。量産化により価格も10%～15%程価格を下げる事を目標にしておりより多くの消費者にダチョウ肉を提供していきたい。