

【 朝日町におけるダチョウ年表 】

年	主な出来事
H9	大東建設(株)の社長が新聞のダチョウ記事に興味を持ち、ダチョウに関するシンポジウムに参加
10	南アフリカから9羽のダチョウを輸入し、松程地内で飼育開始
12	山形県条例が改正。ダチョウが危険動物から排除
13	宮宿地内に屠畜場が完成 オーストリッチ展示園がオープン
15	山口県で鳥インフルエンザが発生。全国版読売新聞の一面に「ダチョウ肉を使用した宮宿小給食」記事も同時に掲載されたことで注文・問合せが殺到
17	町企業支援「RINGOプロジェクト」にて(有)関ミート(岩手県一関市)で加工技術を学ぶ
19	「アップル路鳥(粗挽きウインナー)」が第1回やまがた農産加工大賞で奨励賞を受賞 朝日町健康工房「ロイフェン」がオープン
20	モンテディオ山形のスタジアムで販売開始
23	国内焼き肉店のユッケによる食中毒死亡事件発生、ダチョウ肉のさしみ等の生食での利用に自粛要請
24	牛レバーの生食用の提供禁止、内臓系も自粛要請
27	ふるさと納税の返礼品に追加
R1	第1回IFFA日本食肉加工コンテストで金賞を受賞

町に根付いた世界最大の鳥

ダチョウ

ダチョウってどんな鳥？

ダチョウは英語名で「オーストリッチ」と言い、主にアフリカに棲息しています。体長は2m、体重は100kgを超え、現存する鳥類では最大の種となっています。ダチョウは多くの鳥類とは違い、胸骨が平らで飛ぶために必要な胸筋を支える骨がないため、空を飛ぶことができません。

目



とても大きく、直径5cm、重さ60gと自分の脳(約40g)より大きい。視力もとても良く、一説には5km先も見えるとされている。

口

主に植物の草や根、種などを食べるが、虫などを食べることもある。また、石を飲み込み、胃の中で石の摩擦を利用して食べたものをすりつぶすこともある。

羽

オスは黒色、メスは茶色と、オスとメスで色が異なる。羽は柔らかいが静電気を帯びない性質があり、高級ダスター(はたき)として利用されている。



脚

時速50〜70kmで走ることができ、さらにそのスピードで1時間以上走ることができ。これは地球上の2足歩行生物では最速を誇る。

指

他の鳥類と違い、指が2本しかなく、爪は1本しかない。爪がある方の指でほぼ全体重を支え、もう1本の指でバランスをとっている。

卵

鳥類だけでなく地球上で最大の大きさ。直径約15cm、重さ約1.5kgもあり、ニワトリの卵20〜30個分に相当する。

どうして町にダチョウが来た？

平成9年に、大東建設株式会社(佐藤欣治代表取締役)の当時の社長である佐藤俊實さん(有限会社山形朝日オーストリッチ産業センター代表取締役社長)が、新聞に載っていた「雪国でのダチョウ飼育」についての記事に興味を持ったことが始まりでした。その後日本家禽学会大会のダチョウに関するシンポジウムに参加し、その魅力を知りダチョウ産業への参入を決めました。

ダチョウの魅力

- ① 寒暖の差が激しいアフリカの環境にも耐えられる適応能力。
- ② 肉は低脂肪・低カロリー。牛肉に近い食感で味に癖がなくおいしい。

朝日町ならではの飼育

- ③ 排泄物ににおいがなく、鳴かないため住宅地の近くでも飼育可能。
- ④ 飼育に広い土地が必要なため、耕作放棄地・遊休農地の有効活用になる。
- ⑤ 肉だけでなく皮や羽、油脂等1羽丸々利用価値がある。

朝日町のダチョウの特徴は、孵化後4ヶ月過ぎてからの餌には、町の農産物を与えていること。生のりんごのほか、りんごジュースを絞った後の果肉に、おからと米ぬか、乾燥牧草と乳酸菌を加えて発酵させたオリジナルの餌を作っています。それらを食べて育ったダチョウ肉を「アップル路鳥」と名付けて他との差別化を図り、肉そのものをブランド化しました。

ダチョウ見学の

おすすめ

まってるよ



ダチョウは町内2ヶ所で見学できますが、常時見学でき、多くのダチョウが放牧されているのが「オーストリッチ展示園」です。(他には自然観にて夏期のみ見学が可能)

この施設は平成13年8月に、旧左沢高校朝日分校グラウンド跡地にオープンしました。町内外のみなさんから自由にダチョウとふれあってもらうことで、飼育についても安心して安全な動物であることを理解してもらい、産業の活性化に役立てることを目的に町が設置し、この管理を(有)山形朝日オーストリッチ産業センターに委託しています。展示園には幼鳥から成鳥まで常時50〜100羽のダチョウが放し飼いされています。



▶ダチョウ見学を楽しむ台湾からの観光客

見学についてのQ&A

- Q. 冬期間もダチョウはいる？  
A. ダチョウは寒暖に強いので、一年中見学できます。
- Q. エサをあげてもいいの？  
A. 周辺に生えている植物や野菜等を与えても大丈夫です。
- Q. 気をつけることはある？  
A. 思ったよりも首が長いので、ダチョウと写真を撮る時など頭を突かれないよう注意が必要です。
- Q. 見学するのに連絡は必要？  
A. 必要ありませんが、人が常駐していないので、説明が必要な場合は事前にご連絡ください。ロイフェン ☎0237-67-3103
- Q. 商品は買えるの？  
A. 展示園は無人のため、次頁掲載の販売店でご購入ください。
- Q. 展示園の場所はどこ？  
A. 下記の地図をご参考にしてください。





1. 金賞受賞時の様子。左から DFV ゼネラルマネジャーのMatin Fuchsさん、熊谷良作総合管理課長、大東建設(株)の佐藤欣治代表取締役、DFV会長のHerbert Dohmannさん 2. 新パッケージとなった金賞受賞商品 3. 授与された金メダル

## これまでの努力が実を結んだ 「第1回 I F F A 日本食肉加工コンテスト」

「ダチョウウエッパケーゼ」と「ダチョウソーセージ」の2商品が第1回 I F F A (※) 日本食肉加工コンテスト2019で金賞を受賞しました。同コンテストはDFV (ドイツ食肉連盟) と株式会社小野商事 (千葉県市原市) の主催で8月末に千葉県市原市で開催され、全国各地から約530品の応募がありました。本場ドイツの食肉マイスター8人が味、外見、食味、におい、スパイスなどを厳正に審査。評価の高いものから金、銀、銅賞に選ばれ、今回受賞した金賞は減点方式で満点のものだけが与えられる賞となっています。ダチョウ肉での金賞は近年なく極めて珍しいとのこと、そういった面も評価につながりました。

親会社である大東建設株式会社の佐藤欣治代表取締役(前田沢)は「この受賞がスタッフの大きな飛躍につながることを期待しています」と激励しました。

※ I F F A は3年に1回、ドイツのフランクフルトで開かれるハム、ベーコン、ソーセージなどの加工品に特化した食肉業界最大規模の見本市で、その中で行われるコンテストは130年以上の歴史があります。その伝統あるコンテストが日本で初開催されました。



ふくろう村 店主  
和田 昭俊 さん(宿)  
☎ 0237-67-3819

### 「ダチョウの肉はクセが全然なくおいしいですね」

うちの店ではダチョウ肉はたたきとステーキで出しています。ダチョウ肉を注文する方は町外の方が多いですね。以前全国放送のテレビ番組で紹介されたときは、福島県から食べに来たお客さんもいました。みなさん食べるとクセも臭みも全くないことに驚かれます。仕込みがあるので、ダチョウ肉料理を希望する方は前日までに連絡をいただくと助かります。



ダチョウのステーキ。玉ねぎのソースとわさび塩が付きます 1,480円

また、平成10年当時は、ダチョウは県条例で危険動物に指定され、猛獣用の頑強な柵が必要とされる等、飼育には非常に厳しい条件がありました。条例で食肉として出荷ができないため、利益が生まれないという事象。その後何度も県に指定を外すよう陳情し、平成12年ついにダチョウが危険動物指定から外れました。ダチョウが町に来て約3年、ようやく食肉事業が始まりました。



ダチョウの雛を抱く熊谷さん  
写真の雛は生後約1週間  
(写真は平成15年撮影)

私が初めてダチョウを見たとき、これは自分の手に負えないのではと思った覚えがあります。当初、ダチョウは年間約40個卵を産むと聞きどんどん増えるのだと思いましたが、実際に孵化したのは約半分、3ヶ月生存するのは、さらにその3割という厳しい状況。現在は安定して飼育できるようになりましたが、それまでには大変な苦勞がありました。

ダチョウ事業の初期から関わり、20年以上ダチョウに携わってきた熊谷良作さんに、これまでの道のりや今後についてお聞きしました。

#### ダチョウ飼育の困難な道のり

ロイフェン  
総合管理課長  
熊谷 良作さん  
(前田沢)



#### 食肉加工へのこだわり

ソーセージ等の加工品は始め全て外部委託で、閑散期にしか引き受けてもらえず、お歳暮等の時期に在庫が切れると対応できませんでした。そこで、当時の町の支援事業「RINGOプロジェクト」を利用し、ドイツ食肉加工マイスターの資格を持つ方がいる有限会社一関ミート(岩手県一関市)に研修に行きました。1年間の研修で、ダチョウ肉だけのソーセージが完成。ダチョウの脂は融点が高く肉と分離しやすいという問題がありましたが、試行錯誤を重ねて問題を克服、こだわりの一品ができました。

ダチョウ肉の加工で先日、名誉ある賞(次頁参照)をいただきました。この受賞は、ダチョウ飼育にあたって今までご迷惑をおかけしお世話になった多くの方々に、感謝の念ともにお伝えしたいです。今後も精進を重ね、いずれはりんご・ワインに続く特産を目指していきます。

## 「ダチョウを町のりんご・ワインに続くような存在へ」

**ふくろう村**

ダチョウのステーキやたたきを食べられます。居酒屋です。お酒と共にどうぞ。要予約。

**Asahi自然観**

ダチョウの卵を使ったアイス販売。また、ダチョウのたたきも食べられます。要予約。

**大丸屋**

割烹料理の中の一品としてダチョウのたたきを食べられます。要予約。

**朝日町ワイン城**

ダチョウの肉の加工品を販売。ワインとの相性も抜群なのでセットで購入するのがおすすめです。

**フレッシュストアヒグチ**

ダチョウの肉を販売。店舗内の西松屋さんではダチョウの卵を使ったチーズフレ「スコット」があることも。

**ロイフェン**

直売所のためダチョウの肉内臓卵ソーセージ等他、豚肉の加工品も揃っています。

どのお店も必ずあるとは限らないので事前に連絡してね!

**ダチョウ肉が食べられる! ダチョウ加工品を食べる! 町内スポット**

道の駅あさひまち「りんごの森」

ダチョウの肉やソーセージ、革を販売。焼きたてのダチョウフランクも食べられます。