

3類型	農林水産物	番号	8-27-003
地域資源名	ダチョウ	認定日	平成27年7月6日
地域	鹿屋市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：ダチョウの肉や卵を活用した加工食品の開発と販路開拓

会社名：鹿児島県オーストリッチ事業協同組合 所在地：鹿児島県鹿屋市高牧町15560-10

連絡先：TEL:0994-46-3039

FAX:0994-46-3090

H P: <http://www.k-ostrich.com/>

事業概要(新たな活用の視点)

平成23年にダチョウ飼育農家が設立した当組合は、これまでダチョウ精肉を販売してきた。加工設備導入を契機として、生産工程で発生する細切れ肉等を無添加でウインナーやハム、パテに加工し、また卵についてもプリンに加工して販路開拓を行う。

〈ウインナー〉



売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

ダチョウ肉は、低脂肪、低カロリー、低コレステロールで鉄分が多く、脂肪燃焼を助けるカルニチンや筋肉維持に不可欠なクレアチンなどを豊富に含む。また、ダチョウ卵はアレルギーの原因となるタンパク質のオボアルブミンが鶏卵より顕著に低いという優位性がある。

◆市場性

ウインナーやハムといった食肉加工品は、調理の簡便さ、用途の多様性、保存の長期性などから、近年の消費量は緩やかに増加している。また、ダチョウ肉は、体形が気になる方や高齢者の運動能力改善、スポーツ選手のスタミナ源として近年注目されるようになっており、市場性は十分あると判断される。

◆販路

ダチョウ精肉を販売してきた既存取引先への浸透を図ることから着手し、展示会・商談会に積極的に出展することで新規販路を開拓する。また、自社のホームページを利用した直接販売による販路を確立し、将来的には経済成長の顕著なアジア地域への販売戦略も検討する。

〈プリン〉



地域資源における関係事業者との連携

ダチョウ肉加工品の機能性分析については、鹿児島純心女子大学中野研究室との連携を強化し、開発力強化と販路開拓のため、鹿児島県中小企業団体中央会や公益財団法人かごしま産業支援センターとの連携をさらに深める。