

年 組 名前：

問1

ダチョウ^{しいく}飼育している南^{みなみ}アルプスの会社^{かいしゃ}が販売^{はんばい}している
ワインダチョウ肉^{にく}は、何^{なに}をダチョウ^たに食べさせていますか。

.....

問2

ダチョウ肉^{にく}の特徴^{とくちょう}を答^{こた}えてください。

.....

.....

.....

問3

ワインダチョウ肉^{にく}と普通^{ふつう}のダチョウ肉^{にく}の違^{ちが}いを
答^{こた}えてください。

.....

問4

同社^{どうしゃ}はダチョウ肉^{にく}の、どこ^{どこ}の部位^{ぶい}や、どのよう^{かこうひん}な加工品^{かこうひん}を
販売^{はんばい}していますか。

部 位:

加工品:

ワインダチョウ肉 南アの農場商品化

甲州種搾りかすで飼育

ダチョウを飼育している南アルプスオーストリッチファーム(南アルプス市有野)が、県産甲州種ワインのワインパミス(搾りかす)を食べさせたダチョウ肉を「甲州ワインオーストリッチミート」として商品化した。中村商事(都留市小野、中村文昭社長)を通じて販売しており、今後、県産ワインを扱うレストランなどへの売り込みを強化する。



甲州ワインオーストリッチミートのフィレ肉のステーキ

同ファームでは、ダチョウ約400羽を飼育している。ダチョウ肉は見た目や食感

牛肉に近く、鉄分やタンパク質が豊富で、脂肪分が少ない特徴がある。ダチョウの生後5カ月目からワインパミスを混ぜた飼料を与えており、「肉がより柔らかく、ジューシーになる(同ファーム)という。ワインパミスは、中村商事が県内のワイナリーから搾りかすを仕入れ、パウダーやペーリスト状に加工し、同ファームに提供している。ダチョウ肉は「フィレ」や「モモ」など、どの部位(どこ)に同社が販売。ソーセージやパスタソースなどの加工品も扱っている。県内のワイナリー併設のレストランでメニューに採用されているほか、南アルプス市のふるさと納税の返礼品にも選ばれた。中村社長は「県産ワインからつくられたワインパミスを食べて育ったダチョウというストーリーでワイナリーに売り込みを図りたい」と話している。(渡辺真紗美)

(2025年3月11日付 山梨日日新聞7面)