

滋賀の新しい特産品が誕生

# 近江鴨

登録商標

あけみ  
かき

成長した  
近江鴨



肌寒く感じる日が多い今日このごろ。鍋などの温かい料理がよりおいしく感じられる季節でもあります。いつもとひと味メニューを変えて、地元産の鴨鍋を味わってみてはいかがでしょうか。

旨味と脂の甘みが魅力  
1羽まるごと命をいただく

近江鴨を知っていますか。白い脂皮と鮮やかな赤い肉が特徴の合鴨です。食感は柔らかく、臭みやクセがほとんどなくて、濃い旨味とまろやかな脂の甘みを感じられます。「近江鴨の脂肪の融点は、28度。体温よりも低いため、脂溶けがよく、やさしい口あたりです」と、高島市で近江鴨の生産に取り組む株式会社グッドワン代表取締役の坂上良一さんは話します。



株式会社グッドワン  
代表取締役  
坂上良一さん

ロース(むね肉)とモモ以外は廃棄することが多い鴨肉ですが、グッドワンでは「1羽の命をいただき、1羽をしつかり使う」ことを大切に考え、ささみ・きも・砂肝・ハートまで含めた「1羽セット」というオリジナル商品を売り出しています。加工段階で切り分ける脚でも、必要とする業者に卸す徹底ぶりです。「寒い時期には、ぜひ鴨鍋として味わってほしいです。夏は、やはり

バーベキュー!焼いた近江鴨肉をそのまま食べるのがおすすめです」と、坂上さんは笑みを見せます。

自社での一貫生産によって  
安心・安全な肉を提供

グッドワンでは、確かな品質の近江鴨を提供するため、親鴨の飼育から孵化、肥育、食肉加工、出荷(販売)までを自社で一貫生産しています。社内ですべて対応することで、各工程で改善点が生じた際、すぐに取り組めてブラッシュアップできる利点があります。坂上さんは開業にあたり、海外の農場を見学したり、ニワトリ・ダチョウ・アヒルの育成方法を勉強して鴨に生かせる手法を探したりと、貪欲に



①美しい赤身と甘い脂身を生み出すオリジナル飼料は、抗酸化・血行促進作用を持つビタミンEも強化  
②はじめに脱毛処理をする近江鴨。抜いた羽毛は、国産ダウンの材料に活用されます  
③食肉加工場では、手際よく、部位ごとに近江鴨を切り分けていきます  
④検品、サイズ分け、包装も手作業で丁寧にいきます

研究を重ねました。

「業界において先進的な設備を導入しようと、日本政策金融公庫大津支店の支援を受け、鳥インフルエンザや獣害を防ぎやすい、窓のないウインドレス鴨舎を建設しました」と話す坂上さん。また、餌には米が主成分のオリジナルブレンド飼料を導入しました。地元の食品加工会社の製品製造過程で出る琵琶湖八珍等の魚粉原料を配合し、食品廃棄物の有効活用にも努めています。

「グッドワンの会社近くを流れる山水をナノバブル化した量子水も、良質な近江鴨の飼育に欠かせない要素の一つです」と、坂上さんはこだわりを教えてくださいました。「肉の臭みを抑えつつ、近江鴨の腸内環境も整

## 近江鴨の食べ方はさまざま!

①ブロック肉のままフライパンで焼く「モモ肉の塩焼き」  
②ロース肉を5〜6ミリの厚さにスライスし、あぶりながら焼き色をつけます  
③焼くだけで、手軽においしく食べられる近江鴨の肉(写真は陶板焼き)  
④ローストや薫製、すき焼きと、さまざまな料理に合う食材です  
⑤栄養価の高さから「ビューティード」注目されています



イギリス原産のチェリバレー種である近江鴨。一般的な鶏むね肉と比べて約10倍の鉄分を含有し、皮膚や粘膜の健康維持を助ける働きをするビタミンB<sub>2</sub>は約4倍高いというデータがあります

え、丈夫な体になってくれます。自然豊かで静かな環境も、近江鴨が健康に育つポイントです。この高島の地は、近江鴨の飼育にぴったりな場所なんです。

1日300羽、年間約9万羽を加工・出荷(販売)する加工場では、一・二次脱毛を経て、ピンセットによる三次脱毛・解体・整形の各工程を手作業で行います。その後、検品・包装などを終えると、いよいよ出荷です。処理室・食肉加工場・包装室・出荷室とそれぞれ作業部屋を分け、衛生管理を徹底しています。

「食べたい」「贈りたい」  
多様なニーズに応える

近江鴨のブランド化から、1年が過ぎました。滋賀県下での認知度は徐々に高まり、現在は、ホテルや旅館、飲食店、スーパーマーケットなどさまざまな場所で提供・販売されています。公式オンラインショップでも、ブロック肉、あみ焼き、しゃ

ぶしやぶ用の肉が購入可能です。

「大切にしているのは、従業員が笑顔で楽しく働ける環境づくり。そうすれば、従業員は自社商品愛することができ、自信を持って業務に取り組めます。手塩にかけて育てた近江鴨を味わった消費者の皆さんにも、笑顔になっていただきたいです」と坂上さん。

自宅用に、贈り物に、地域の飲食店のメニューに。グッドワンでは、近江鴨に対する多方面のニーズに応えるべく、日々努力を重ねています。近江鴨の味をさらに際立たせようと、「香味たれ」「近江鴨専用オリジナル塩」を開発しました。約半年をかけて、何度も試作した上で完成させた自慢の調味料です。

焼いてよし。鍋にもよし。たれや塩でアレンジするもよし。魅力たっぷりの近江鴨を食べたら、あなたもきっとファンになるはず。

焼肉にも鍋にもあう「香味たれ(右)は、さっぱりとした和風味です。『近江鴨専用オリジナル塩』(左)は、イギリス製の食塩や陳皮(ミカンの皮)などが原材料のグッドワン独自の調味塩



株式会社グッドワン  
高島市武智横山宇飛意橋3000番地  
☎0740-20-9024

ウェブサイト  
<https://www.big-advance.site/s/135/1308>  
公式オンラインショップ  
<https://goodone-store.com/>

※2021年12月20日まで、全品10%OFF・送料無料キャンペーンを実施中

