



『季節の宅配便』

きんだいかも
「近大鴨」の地域普及へ邁進



鴨肥育農家「たまご牧場まきば」(有田川町)にて、2年目の「近大鴨」の肥育、出荷を実施しました。昨年に「近大鴨」をはじめて東京都内のレストランへ提供(左下にリリース掲載)、また、有田川町との包括連携協定の一環として、今年もふるさと納税返礼品として2年連続提供します。



NEWS RELEASE



報道関係者各位
令和6年(2024年)2月9日
近畿大学
日本振興株式会社

臭みを軽減する新たな近大式鴨肥育法を確立し合鴨の肉質改良に成功
「近大鴨」を2/14(水)から都内レストラン2店舗で提供開始

近畿大学附属生石農場(和歌山県有田郡有田川町)は、日本振興株式会社(大阪府大阪市)と共同で、平成30年(2018年)4月から合鴨(チェリバー種)の肉質改良に取り組んでいます。このたび、薬草と廃棄されていた未利用資源を餌として活用する新たな合鴨肥育法「近大式鴨肥育法」を確立し、肉質改良に成功しました。この肉質改良した合鴨を「近大鴨」と命名し、令和6年(2024年)2月14日(水)から、東京都内のレストラン2店舗で提供します。



「近大鴨」肉のロースト 赤ワインソース(左)、「塩麹でマリネした近大鴨のロースト 柑橘のソース ビーツのピュレ(右)

1. 本件のポイント

- 薬草と未利用資源を一定比率でブレンドし合鴨に給与する新たな肥育法により、鴨肉の臭み成分(ノナール)を激減させることに成功
- 近大酒の酒粕や、従来は廃棄されていた醤油粕など和歌山県産の未利用資源を活用することでSDGsに寄与
- 「ミシュランガイド東京2024」掲載のイタリア料理店「レストラン アクアパッツァ」を含む都内2



「近大鴨」セット(ローズ300g、モモ300g)