

平成元年、冬期農業の開拓と、新たな町特産品開発に向け導入された「フランス鴨」バルバリ種。未知の農業への挑戦から15年、地域農業の担い手による弛まぬ努力と、行政の支援により、東由利町を代表する特産品として定着しています。

## フランス鴨による冬期農業の開拓が町特産品に定着（東由利町）



グリーンツーリズムの農業体験でフランス鴨のヒナと触れ合う子供達

### 冬期農業の開拓と

#### 特産品開発に向け

#### 未知の農業へ決断

平成元年、東由利町には「あきたこまち」と「由利牛」の他にこれといって誇れる特産品が当時ありませんでした。そこで、町の認定農家で水稻10haを中心に複合経営農家である金子拓雄さんから地域の担い手農家が、冬の農閑期の労働力に着目し、特産品の開発に向けて何か良い冬期農業はないものかと模索しておりました。

そんな折、ある農業関係



フランス鴨について熱く語る金子拓雄氏

者が、農業新聞に掲載された「フランス鴨」の記事の切抜きを持ってきて、収益も上がる（儲かる）し、比較的飼育も簡単であり、やって見なしかと進められたのでした。

ものは試しで、農業者の有

志20人が集まり、先進地からフランス鴨三羽を取り寄せ試食会を実施したところ、煮ても、焼いても、刺身にしても、スープも、おまけに内臓まで美味しいという絶賛の評価を得たのでした。これは行けるという確信のもと、フランス鴨を冬期農業として、また、町の特産品開発に向け実施することを決断したのでした。

### 本場フランスでも

#### 絶賛のバルバリ種

このフランス鴨は、「バルバリ種」と呼ばれ、南アメリカ原産の鴨（マスコミ種）をフランス国内で数十年にわたる改良を重ねて生まれた高級食肉鴨なのです。

合鴨や野鴨にみられる特有の臭みやクセは一切なく、まるでやかなコクと自慢の柔らかい肉質は、洋風料理はもちろん和風・中華にも様々なア



成長したフランス鴨ババリー種

ンジで活用できる素材です。また、脂身は合鴨の半分以下で、その脂身には、コレステロール値を下げる不飽和脂肪酸が含まれ体にも良いヘルシーな肉質となっており、鴨料理の本場フランスで絶賛されているバルバリー種なのです。

**試行錯誤を繰り返し**

**冬期農業を確立**

フランス鴨の飼育をはじめには、施設費、解体・加工用機械等合わせ、当時の試算で一千万円を超える資金が必要でありました。海の物とも山の物とも付かない取り組みであり、資金の調達に難航しました。

フランス鴨に着手した金子さんを含む地域農業の担い手

仲間の三農家は、当時農業近代化ゼミに所属しており、その積極的な活動が認められたこともあって、国の資金の借り入れにこぎ付け、この三農家が「東由利町フランス鴨生産者組合」を設立し、スタートさせたのでした。

フランス鴨の飼育技術については、組合員の1人が養鶏の経験があったものの、すべて独自で情報収集にあたり研究を重ねてきました。

鴨は敷料（飼育舎に敷き詰めるおが屑等のこと）で決まると言われるくらい敷料は重要。大切な胸肉の部分を冷やさないと、清潔に保つておくことがポイントであります。

そこで、稲作農家であることからふんだんに調達できる籾殻の敷料を採用したのです。

当初は鴨の胸の部分を汚してなかなか大きくなれず苦労しましたが、毎日籾殻を追加して敷き詰める作業を惜しまず行うようになって、鴨を大きく育てることが出来るようになったと言います。

また、キツネ、タヌキ、カラス、野良猫といった鳥獣被害は毎年のようにあり（一晩で300羽近い鴨がキツネに殺られたことも）イタチゴツ

コとなっていました。二ワトリ飼育用の鉄製のゲージで囲う対策を講じるなど、多くの困難を克服していききました。立ち上げ当初は、試行錯誤の連続でしたが、次第に飼育技術も向上し、これまでふ化してから屠殺・解体まで150日近くかかっていたものを110日〜120日に短縮生産性の向上もはかり、フランス鴨を冬期農業として確立して行ったのです。

**確かな味はロコモで広がり**

**町の特産品として確立**

一方、販売戦略では、フランス鴨「バルバリー種」はほとんどがフランス料理店で取り扱われ、一般には出回っていない高級食材。本場フランスでも一般の人は日本で言う盆正月くらいしか食さないくらい貴重な高価なものであります。

金子さんら生産者組合ではこの高級食材を一般の消費者にも食べてもらうよう産地直売によるコストダウンをはかるべく、生肉の他スモーク、ソーセージ、ウィンナーなどの加工製品も開発し「ゆづパック」や「宅急便」による宅

配サービスや、また、ギフト商品として販売を首都圏等県内外に展開していききました。フランス鴨のクセのない確かな味と素材は、次第にロコモで広がって行き、販売額も年々増大、東由利町の特産品として確固たる地位を築いたのでした。

**農業生産者と行政が**

**一体となって取り組み**

町でも、町の特産として位置付け、町が主催するイベントでの販売やPRパンフレットの助成、冷蔵庫、冷凍庫などの設備に対する支援や首都圏大手デパートでの物産フェアに出品などの支援策でバックアップを図って来ました。

平成7年には、観光の拠点施設である道の駅湯楽宙（ゆらり）の完成と同時に特産品コーナーに出品、また、隣接するレストラン「やしお」では、フランス鴨を素材にした料理長オリジナルのメニューが味わえます。

さらに、地場産業支援施設として建設された商業集積共同店舗「ぶれっそ」でも町の特産品として販売、PRを行っています。

地域農業の担い手が弛まぬ努力によって生み出した特産品を、行政も一体となって取り組んできたのです。

**経済不況のもと、まずは**

**地元根ざした展開を**

現在は2人の生産農家で行っていますが、最盛期には6千羽を生産していたフランス鴨。近年の経済不況によりギフト商品などの伸び悩みで4千羽弱の生産となっていますが、「地産地消が叫ばれる昨今、まずは地元（秋田県）に根ざした生産・販売を展開し、安全、安心を付加価値に町特産品として提供していきたい」と金子さんは話します。今後の東由利町のフランス鴨に注目したいところです。



生肉、スモーク、ソーセージ、ウィンナー、スープなどババリー種の美味しさを多彩に味わってください。