

商品開発進む

6次産業化へ試行錯誤

「基山名物 広く発信」

の原料にしたり、食料にした
りしてきたという。国内では
東京農大が北海道網走市で飼
育を研究し、商品化や販売を
手掛ける企業も設立した。

基山町では吉田さんが20
14年11月、エミューの6次
産業化に取り組む節電器レン
タル業「日本エコシステム」
(福岡県筑紫野市)の委託を
受けて4羽を飼い始めた。15
年7月には町内でも産業化を
進めようと、吉田さんらが株
式会社「きやまファーム」を
設立。第1段として肉を具に
したレトルトカレー(1個6
00円)を発売した。

◆ ◆
ファームはエミューを約30
羽に増やし、町内3カ所を飼
育。成鳥をつがいで飼い、繁
殖も試みている。同時に、カ
ン(22)は「馬肉に近い食感
レーに次ぐ新たな商品開発も

進めている。

エミューの肉はハム(70g
千円)やマリネ(100g1
200円)などに加工し、九
州自動車道基山パーキング
エリアにある特産品販売所「
山ふるさと名物市場」で販
売を始めた。特長は脂の少
ない赤身。ファームの西祐
理子(22)は「馬肉に近い食
感。他の畜肉に比べ低カロ
リー



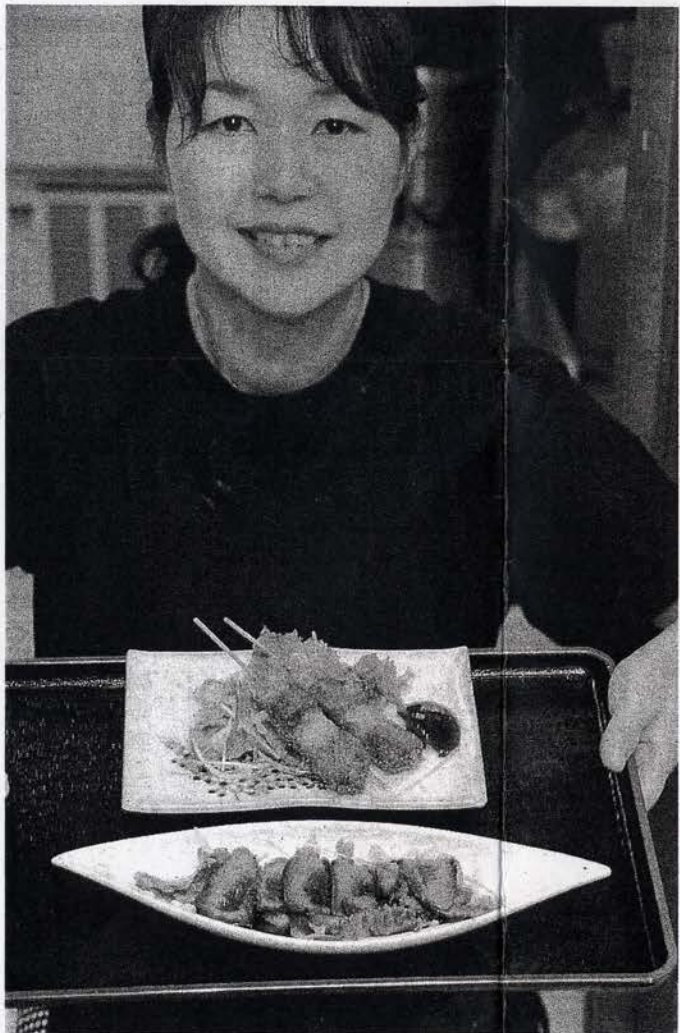
エミューの羽根のストラップと、
脂肪を使った美容液

で、鉄分が豊富」と話す。
町内の飲食店で
は、エミュー肉を
使った創作料理も
広がりつつある。
同町宮浦の「二福
食堂」は、チーズ
と合わせた串揚げ
(1本200円)
など3品目をそろ
えている(いずれ
も要予約)。

食用以外にも関
連商品を生み出し
ている。エミュー
の羽根は一つの根
元から2枚伸びる
ことから「愛情の証し」とも
呼ばれることになり、フ
ームは赤色や緑色に染めた
アームは赤色や緑色に染めた
200円)を作製。静岡県のN
PO法人が「恋人の聖地」に
指定した基山町園部の大興善
寺で、恋愛成就の縁起物とし
て売り出している。
ほかに、日本エコシステ
ムはエミューの脂肪を使った
美容液(50ml8千円)を商
品化。ファームでも卸販売し
ている。エミューの脂肪は人
間の皮膚の成分に近く、肌
浸透しやすいという。

◆ ◆
関連商品は物珍しさも手伝
って徐々に浸透しつつある
が、産業として成り立たせる
には時間がかかりそうなのが
実情だ。

町内の飼育数では、加工や
販売に必要な量を確保するに
はまだまだ遠い。ファームの
製品の原料となるエミュー肉
は今のところ全て北海道から
仕入れている。「ゆくゆくは
300羽は育てたい」と吉田
さん。商品を手頃な価格で販
売するため、生産コストを下
げることにも課題だという。



「福食堂」で提供しているエミュー肉の串揚げとたたき