

「国産ダチョウ肉が売れる理由」販路開拓・認知普及について その7 ～ダチョウ肉 その感動の味～

J O I N事務局：田中俊之

ダチョウ肉の価格と価値について、65号、68号で触れました。今号ではさらに味に焦点を当てたダチョウ肉の価値について述べたいと思います。

■ ダチョウ肉は旨み成分が豊富である。

グルタミン酸とイノシン酸について、新潟大学藤村忍准教授の分析によると、グルタミン酸は鶏肉（ムネ、モモ）よりやや少ないものの、イノシン酸は鶏モモ肉と同等。一方、牛肉や豚肉と比較すると、遊離アミノ酸はダチョウ肉のほうが概ね多く含まれており、イノシン酸は豚肉と同等で、牛肉より多く含まれている。

また、九州沖縄農業研究センター常石英作主任研究員の分析には、ダチョウ肉は甘みの呈味成分であるグリシン・アラニンが他の畜肉と比べて多いことが示されている。

■ ダチョウ肉は最も甘くて旨い肉！

「旨みがある上に、甘さがある。」これが他の畜肉と比べたときの大きな味の特徴です。

食べたときの感覚としては、甘みは旨みと相乗的に認識されます。旨み成分のイノシン酸の量としては、カツオやマグロに引けを取りますが、しかし勝るとも劣らず美味しいと感じることができるのはこの甘みがあるためです。

脂の旨みによらず、赤身の肉の味で美味しさを感じることができる肉として、ダチョウ肉はもっとも美味い肉というのは言い過ぎではなかろうと思います。ダチョウ肉を堂々と高級肉として紹介できるポイントといえます。

ダチョウ肉の販路開拓には認知度が課題となっており、ダチョウ肉の価値がまだ十分に知られていないことが課題といえます。ダチョウ肉の価値を十分に伝える地道な作業がダチョウ肉の普及につながるといえます。

単に「ダチョウ肉は美味しいです。」と紹介するよりも「ダチョウ肉は旨い、具体的には甘い肉です。」とか「生で食べると果物のような甘さがある」などと紹介する方が、購買を検討する人も興味やプラスイメージを持ちやすくなると思います。

■ 甘みのある肉 その味わい方。

甘みがあることは、他の食材との味の組み合わせに楽しみがあります。経験則でダチョウ肉は野菜との相性が良いと言われています。それは脂の味が野菜の

味を邪魔しないためでもあります。野菜のほのかな甘みとダチョウ肉の甘みはお互いに相乗的になり、野菜の苦味はダチョウ肉の味を引き立て、ダチョウ肉の甘みは野菜の味を引き立てます。

ダチョウ肉料理はタタキが定番として評価が高いですが、これは脂がない身が適しているだけでなく、ネギなどの付け合せがダチョウ肉の味を引き立てるポイントです。ミツバやミョウガなどの香味野菜をタップリ盛ってサラダ仕立てにするのも面白いでしょう。

これは単に既存の料理をダチョウ肉に置き換えたものではなく、例えば、辛味と果実の酸味のある柚子胡椒をダチョウ肉のタタキにチョンとつけて食す。といった場合は、カツオで同じ事をしていてもダチョウ肉の味の素晴らしさには及ばないでしょう。

果実の酸味と甘みもダチョウ肉の旨みと甘みとの相性がよいです。フランス料理店やイタリア料理店では、レモン汁、オレンジ果汁、あるいはバルサミコ酢などの果実の酸味を加えたソースで提供される例が多々見受けられます。



刺身で供される場合にレモンの輪切りなどを添えて供すと、レモンの酸味が加わりより美味しく食べられるだけでなく、ビタミンCの酸化防止効果も見込めるので良い組み合わせと言えます。

一方、塩味については、多すぎるとダチョウ肉の味を殺してしまうと言われます。刺身で食す場合は、醤油を少量だけチョンとつけるのがよいとされており、タタキで食す場合は、醤油をポン酢で薄めたポン酢醤油が使われます。

「ダチョウ肉の味は主張しすぎることなく、しっかりとした甘みがある。」ここから生まれるダチョウ肉を用いた料理の味の多彩さやバランスも、また、ダチョウ肉ならではの価値といえるでしょう。