

# 社会貢献をする「農芸鴨」を活用した栽培的・畜産的・教育的アイガモ農法の実践と普及活動

大阪府立農芸高等学校 資源動物科総合環境部 北畠 彩夏 他

## 1 背景

豊臣秀吉の時代、約400年前より「水都」大阪を発祥とする鴨の食文化として、沼地や水田でのアイガモの飼育が行われてきた。しかし、戦後の近代農法による化学農薬と化学肥料の大量使用により水田からアイガモの姿は消えた。その後、環境保全が注目される中で、アイガモによる除虫除草法（現在のアイガモ農法）が1990年より注目を浴びるようになった。しかしこの農法は、環境に配慮した耕畜を融合した魅力的な水稻栽培であるが、慣行農法に比べてコストと労力かかりその普及には大きな課題があるのが現状である。そのコストと労力は農薬の代わりであるアイガモに関わるもので、更に米の収穫後に不要となったアイガモは活用されていないのがほとんどである。そして、付加価値を付けたお米の収入で経営が成り立っているのは大規模（概ね15町以上）な農地での同農法がほとんどというのが現状である。

## 2 目的

アイガモ農法の諸課題をクリアし、同農法を普及させることで、持続可能な有機農業の取組面積を拡大させることを目的とする。その中でまず、大阪の地でこれらを確立させるために、小規模でも経営が成り立つ同農法の確立をめざす（本校所在地の堺市美原区では兼業農家が多く、水田所有面積は概ね7～8反、遊休地も益々増加）。

そのために、活用されていないアイガモで収入を得る（通常アイガモは自己消費又は破棄）ことを中期の目標とし、次のことをめざす。

- ①水田飼育のアイガモの肉質改善とブランド化
- ②アイガモ肉の出口の確保（レストラン等との企業連携による商品開発）
- ③カモの食文化の復興と普及および本校で確立させる同農法の地域への普及（本校の農法を実践する一般の方を増やす）
- ④アイガモの飼養管理から食鳥処理および命をいただく食育活動のビジネス化

## 3 取組内容

### ①「農芸鴨」の確立（継続研究）

市場で流通している国産アイガモ肉は近代畜産による畜舎内のみでのブロイラー飼育である。特徴は、運動の制限と配合飼料により、肉量が多く脂肪色が白い、また柔らかい肉質。しかし筋繊維や筋膜が弱く加熱損失やドリップが多い。

対して、水田での自然飼育では運動量が多いため筋肉が発達しグルタミン酸が多く甘みが強いが、肉量が少なく脂肪色がやや黄色みがあり、固い肉質となる。そこで、飼育方法や飼料だけでなく自然飼育期間と飼いなおしによる肥育期間を調整し、濃い旨味を残したまま、肉量の増大と程よい噛み切れる柔らかさをめざした。

### ②「高校生レストラン」の実施（継続研究）

- ・和食料理：鳥料理専門店「花鳥庵」と連携し農芸鴨薬膳コース料理（10品）を提供
- ・ラーメン：塩ラーメン専門店「龍旗信」と連携し、農芸鴨ラーメン定食（鴨ラーメンと合鴨米による鴨肉丼）
- ・総菜パン：農芸鴨ソフトフランスパン「クックハウス」、農芸鴨サンドイッチを提供「ダイヤ製パン」

### ③「シェアたんぽ」による普及活動（継続研究）

活用されていない水田を借りて、技術提供や農機具の共有等により新規参入のアイガモ農家普及をめざす。

美原区広報と連携し一般向け案内で参加者を募り農業体験を実施。

### ④「みっかつ（美原区活性化プロジェクト）」の実施（継続研究）

一般公募により募った参加者に対し、アイガモ農法の一貫した流れ（食鳥処理見学と収穫感謝祭等含む）を体験し、食と命についての食育活動を企業と連携し実施。

## 4 結果

### ①大型改良種を用た「白農芸鴨」：国産アイガモに比べ、肉量はほぼ同量、グルタミン酸が多い、加熱損失率は低い、圧搾肉汁率は大きい、剪断力価はやや大きいが食味は良好、脂肪色は少し白さは欠ける。国産肉より「濃厚でジューシー」な肉質が完成。

ただし、見た目は脂肪色の関係で精肉では販売せず、料理店のみに提供。

原種マガモ系種を用いた「黒農芸鴨」：ジビエ料理の鴨肉がターゲット。肉質は同等もしくは上級で、かつ徹底的に衛生管理された肉質が強み（野生種は衛生面に課題あり、個体差あり）。現在、企業と連携し商品（料理）開発途中で販売はできていない。

### ②「高校生レストラン」直近

- ・花鳥庵 2023.11.23 (NHK放送 図1)、今年度予定2024.11.22 (図2)
- ・龍旗信 2023.12.24 (図3)、今年度予定2024.12.22

### ③ アイガモ田で

古代米の田植え体験（図4）

### ④ 食鳥処理見学（図5）



図4 田植えの様子



図3 龍旗信 高校生レストランの様子



図1 花鳥庵 高校生レストランの様子

## 5 考察・まとめ

一般的なアイガモ農法の収入は「栽培的」のみであるが、本校では鴨肉のブランド化とその流通により「畜産的」な収入が付加されている。アイガモ肉生産農家のブロイラー飼育に比べるとコストがかかり処理等にも労力がかかるのが課題であるが、動物福祉（アニマルウェルフェア）や環境保全など「社会貢献をする農芸鴨」として、流通面でも味や価格での競争ではなく、「農芸鴨を食べる=社会貢献を応援する」という切り口でビジネス展開を進めている。更に、カモの命を「食」だけでなく「命の学び（食育）」として都会（大阪の地）であるからこそ「教育的」に展開しビジネス化をめざしたい。現在の教育ファームはほぼ無料に近い状態での実施であるが、今後高価格での展開を進めるにはまだ深い企画と運営力が必要と考える。しかし、収入源としての限られた農地を「生産する場所」から「生産しながら学ぶ場所」として活用し、それが持続可能な環境と産業の発展につなげたい。