

「食と農」の博物館

展示案内 No.48

東京農業大学「食と農」の博物館

〒158-0098 東京都世田谷区上用賀2-4-28

TEL.03-5477-4033

FAX.03-3439-6528

開館時間 午前10時～午後5時 (4月～11月)
午前10時～午後4時30分 (12月～3月)

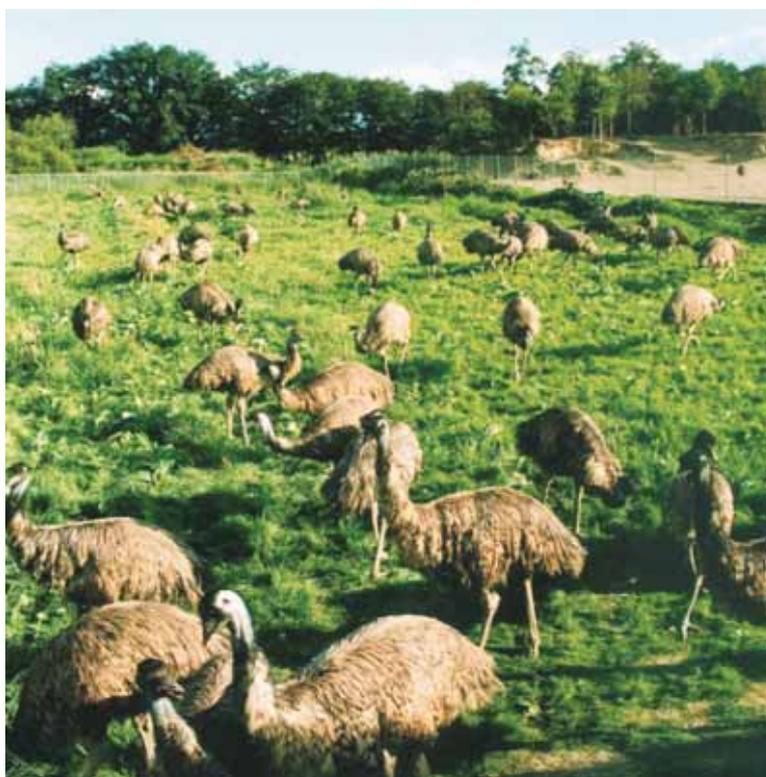
休館日 月曜日(月曜が祝日の場合は火曜)・毎月最終火曜日
大学が定めた日(臨時休業がありますのでご注意ください)

展示期間

2010.6.18～9.12

エミュー展

～エミューを地域資源とした生物産業の創出～



エミューふれあい牧場 (網走市稲富)

1. 新たな地域資源としてのエミューの可能性

エミューは、オーストラリア原産のヒクイドリ目エミュー科の走鳥類である。ダチョウに次ぎ世界で二番目に大きい鳥で、オーストラリアの原住民アボリジニーの人々は古くからその肉や皮、脂をさまざまに利用してきた。特に脂は、火傷や打ち身の治療などに民間療法的に利用されていた。我々がこのエミューに、次世代の新規家禽種としての可能性を見出した理由は、以下の7つである。

(1) 環境適応能力が非常に高く、寒冷地でも

生育・繁殖が可能である。(2) 大型鳥類で生産物が多く、動物資源として余すところがない。(3) 成長が早い。(4) 非常に温和な性格である。(5) 粗放飼育が可能である。(6) 多様な食性(雑食性)をもつ。(7) BSEや口蹄疫にかかりにくい動物である。

これらの特徴から、エミューは非畜産農家の方でも飼いやすく、北海道の休閒地の有効利用という点でも都合が良い。また、雑食性という特長を活かして規格外作物を餌に利用できる上、生産物が多いことから飼育コストに比べて大幅な利益を望める可能性が極めて高いといえよう。

2. 多岐にわたるエミューの加工製品

エミューの動物資源としての魅力から、世界中で飼育規模が拡大している。その背景には、原産国であるオーストラリア国内のみならず、世界的規模で食肉、皮革、オイルの製品市場が確立してきたことが挙げられる。エミューは10～18ヶ月で加工処理することが可能であり、食肉は一羽当たりから約20kg生産でき、そのうち骨を取り除くと14kg前後となる。脂肪は9kg前後を生産でき、そこから6リットル程度のオイルが精製できる。卵は、雌一羽あたり年間を通した繁殖期の間、重さ600g前後の卵を20～30個程産む。皮革については、一羽当たり0.6mの皮が生産できる。また、エミューの羽根

は1つの羽軸から2本の羽根が生えているという珍しい特徴を有しており、アクセサリや羽毛製品に利用できる。

上記のように、エミューの生産物を材料とした加工製品は非常に多岐にわたる。エミューオイルは、健康嗜好面での価値が高く、今後の需要が期待される。また、卵成分を利用したお菓子(生どら焼き)の評価は非常に高く、製菓業界での利用拡大が望める。肉は低脂肪、高蛋白の素材として希少価値が高い。今後は、生産部門と製品開発・販売部門の組織を充実させることによって、網走発の新規産業としてエミュー産業が成り立つ可能性は高いと考えられる。

表. 教えて！エミュー生産物の特徴

卵…………『ふんわり感』が魅力。鶏卵とは大きく加工特性が異なる。 お菓子づくりにベストマッチ！
肉…………低脂肪、低カロリー、高タンパク、高鉄分。 “ヘルシー食肉”がアピールポイント！
脂肪……脂肪酸バランスが人間の皮脂に近く、化粧品素材として非常に高価。 肌への浸透性・保湿性が抜群！
羽根……1つの羽軸から2枚の羽根が生えた珍しい構造をしている。 この羽根を持つ者に幸運を運ぶという話も。
皮…………高級素材の1つ。羽を抜いた後が丸く突起している。 その形状と独特の質感が女性の心をとらえてきた。

これまでに商品開発したエミュー製品



エミュー卵を使った生どら焼き



エミューオイル化粧品

3. 網走地域の再生を目指して

東京農業大学生物産業学部が立地するオホーツク地域は、日本有数の大規模・高生産を誇る農業・畜産地帯であり、日本の食糧基地となっている。また、シベリアから流れ着く流水の恵みは豊かな漁場を生み、世界遺産の知床は自然環境と資源の宝庫として知られる。すなわち、オホーツクは生物産業の教育研究の場に最も適切な地域といえる。

しかし、そのオホーツク地域の拠点ともいえる網走市では、昨今の原油高による燃料費や資源費の高騰、水田・畑作経営所得安定対策の政策転換により第一次産業就労者の所得が大幅に減少し、農業経営環境の後退による経営者不足問題が浮き彫りになるなど、農業を取り巻く環境が悪化している。そのような背景から、我々はエミューのもつ可能性と、特長を最大限に生かした地域内循環型ビジネスモデルの構築を図り、その受益効果を発揮させ、地域再生を強力に推進することを目指し、地道に活動の幅を広げてきた。このようなコンセプトを基にした『笑友(えみゅー)』で再生! あばしり元気プロジェクトが、内閣府が管轄する「地方の元気再生事業」に選定され、産学官連携の下、本格的な地域活性化事業の始動に至った。プロジェクト目標は、エミューを網走市の新たな地域資源に用い、生産・加工・流通を地域内循環させるビジネスモデルを確立し、地域活性化を促すこと。2008～2009年の2年間の間に、(1)エ

ミュー飼育者の育成、(2)効率的な産卵環境と繁殖グループ構成の適性調査試験、(3)地域内加工技術確立試験、(4)エミュー製品のマーケティング調査の4つを行い目標に向けた基盤が出来上がりつつある。

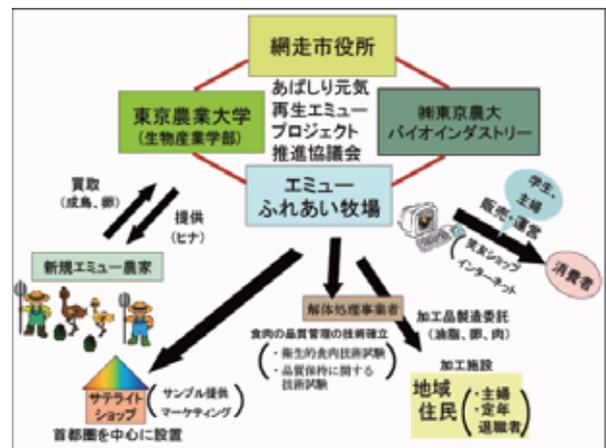
今後、バイオテクノロジーなどの先端技術導入により、生物産業はますます発展することが見込まれる。生物産業を持続的に発展させるには、生産→加工→流通の一連で捉えた地域内循環型産業モデルを構築し、生物産業学部の有する専門性を網走地域内の産官の有する専門性と融和させることが重要である。こうして初めて真の「生物産業」が生まれると信じ、我々はその先端モデルを北海道網走から発信したいと考えている。

4. エミューを通じた人材育成

東京農業大学生物産業学部は、北海道網走市にキャンパスをもち、農学系では最北に位置するキャンパスである。生物産業(バイオインダストリー [生物生産:第一次産業、加工:第二次産業、経営・流通:第三次産業])を学問として研究し実践していくというコンセプトを基に、食品供給行程(フードチェーン)を総合的に学ぶことの出来る学部として、1989年(平成元年)に新設された。そして、このコンセプトを21世紀のビジネスモデルとして発展させ、そのノウハウを地域に還元していくことを目指した大学発ベンチャー企業「株式会社東京農大



「地方の元気再生事業」におけるエミュー試食フェアの様子



『笑友(エミュー)』で再生! あばしり元気プロジェクト事業モデル



地域活性化ビジネスモデル

バイオインダストリー」を2004年4月に発足させた。現在、エミューを新たな地域資源に用いた地域内循環型産業モデルの構築を目指し、現役の大学生、大学院生、大学教員のほか、地元住民、地元企業家や網走市が知恵を寄せ合って、まさに産官学連携の企業体型を築いている。社員となった現役学生にとっては、生物産業を直接実践・実感できるとともに地元住民との交流から社会性を見つけられる絶好の機会となっている。実際に、取締役の大学教員と学生がイベントを企画するほか、「食と農」をテーマにしたシンポジウムや試食会を開催したり、農林水産省主催の「アグリビジネス創出フェア」に毎年参加するなど、農業とビジネスを融合して発展させるための技術シーズや情報交換の機会を得ようと努めている。また、近年、大学レベルでの生物産業プロジェクトが増加しており、東京農業大学、玉川大学、日本大学、明治大学の共催で「アグリビジネスフォーラム」を開催するなど積極的に取り組んでいる。このように、単に新規産業を考えるのではなく、“共生社会”、そして“循環型社会”をキーワードに、専門知識

や技術を結びつけ発展させていく人材を育成することが持続可能な社会環境の構築に重要だと考えている。

今後、エミューという一つの生物資源を通して、網走から21世紀の食と農の未来を担う人材が輩出されていくことを大いに期待している。

5. おわりに

今回の「エミュー展」では、東京農業大学生物産業学部、網走市役所、民間企業が連携して行っている、エミューを新たな地域資源に活用した網走地域活性化の取り組みを展示します。また、より一層理解して頂くために、講演会、エミュー肉の加工実習、エミュー・エコロジカル体験ツアー等を企画しております。是非とも足を運んで頂き、エミューという新たな畜産資源の価値の高さを認識して頂きたいと考えています。そして、これからは新たな価値の創造の必要性を理解し、アボリジニーが神の鳥として崇めたエミューを通して日本の「食と農」の在り方を考えるきっかけをもって頂けると幸いです。



講演会

6/19(土) 10:30~11:30

「新規家畜とエミューの特性」

..... 東京農業大学生物産業学部長 横濱 道成

6/27(日) 12:00~13:00, 14:00~15:00

「エミューオイルの効能と実際」

..... (株)ティーエスアイ営業部次長 川田 陸幸

7/3(土) 13:00~14:00

「地域活性化とエミュー」

..... 東京農業大学教授/(株)東京農大バイオインダストリー社長 渡部 俊弘

7/3(土) 14:00~15:00

「地域活性化の動向~農商工連携事例を交えて~」

..... 小樽市産業港湾部副参事 木村 俊昭
 (「できない」を「できる!」に変える 著者)

8/7(土) 13:00~14:00

「アメリカ エミュー産業の動向」

..... (有)日本エミュー代表取締役 津田 啓治郎

主催：エミュー展実行委員会

共催：「食と農」の博物館

後援：東京農業大学オホーツク実学センター

お問い合わせ先

東京農大「食と農」の博物館

〒156-0098 東京都世田谷区上用賀2-4-28
 (小田急線経堂駅下車徒歩20分/馬事公苑正門前)

Tel. 03-5477-4033

6/19(土) 13:00~14:00

エミュー肉のしぐれ煮

加工実習開催

(募集定員:20名)

永島俊夫教授

エミュー展 ～エミューを地域資源とした生物産業の創出～

関連イベント

■オープンカレッジ エミュー・エコロジカル体験ツアー

カリキュラム

以下の予定は、飛行機の便を含め変更になる場合があります。最新のスケジュールについては、申込締め切り後、送付させていただきます。

●平成22年8月20日(金)

12:55…羽田発

14:40…女満別空港

15:30…東京農大オホーツクキャンパスにて
講義(講義、エミューグッズの展示など)

17:00…キャンパス施設の見学

17:30…網走市呼人温泉着、宿泊

●8月21日(土)

8:30…宿泊先出発

9:30…感動の径経由、エミュー牧場見学

10:00…オホーツクキャンパス体験実習

①エミューソーセージ

②エミュー石鹸(お持ち帰り可)

16:00…オホーツクキャンパス出発

18:00…斜里町知床温泉着、宿泊、
エミュー、エゾジカ肉試食

●8月22日(日)

8:30…宿泊先出発、知床散策

12:30…道の駅(流氷街道網走)休憩

15:35…女満別空港

17:25…羽田空港、解散

詳細

受講料：9万円(ツアー代含む)

募集定員：20名(7月30日(金)申込締切)

テキスト：配布資料

持ち物：運動靴、帽子、防寒着

その他：申込者が5名に満たない場合は、講座を中止いたします。また、中止の場合は受講料を全額返金いたします。

東京農大エクステンションセンター(電話03-5477-2562、インターネット受付可)

※お申込受付

主催：東京農業大学エクステンションセンター

後援：東京農業大学オホーツク実学センター

その他の展示・催事のお知らせ

■常設展

「稲に聞く」リニューアル展示

2010年3月26日(金)～

■特別展

花ひらき、美しく舞う緑の「造園文化」

—江戸・明治に見るはじめて物語—

2010年4月28日(水)～9月12日(日)

ワイルドシルク展 第4章

2010年9月14日(火)～9月26日(日)

生産環境工学科創立70周年記念展

2010年10月15日(金)～11月14日(日)

近藤典生博士の世界展

2010年10月15日(金)～2011年3月21日(月)

広がる機能性食品展

—私たちの健康を支える科学と産業のコラボレーション—

2010年11月19日(金)～2011年3月21日(月)