

合鴨



阿賀野市笹神地区は「ゆうきの里ささかみ」宣言をして、「米づくりは土づくり」を合言葉に環境保全型農業、資源循環型農業を実践しています。水田が持つ多面的機能や生き物の多様性を守るため、無農薬での栽培に挑戦。最大の課題・雑草の抑制に一役買ってくれているのが、「合鴨」です。水田で害虫や雑草を食べて通してすすくと育った合鴨は、冬には鴨肉として販売。不飽和脂肪酸を多く含み、血行の促進、高血圧や動脈硬化など生活習慣病の予防・改善に効果があると言われています。脂がのっておいしいだけでなく、健康にも良い食材です。



出荷時期

出荷時期：11月～(販売時期)

7月末頃まで有機農法の田んぼで害虫や雑草を食べて育った合鴨を、鴨を食す文化が発展している大阪へ。肥育したのち、肉として加工されて再び新潟に戻ってきます。



JA新潟かがやき管内飼育地域

① 阿賀野市(笹神)

知っ得！豆知識

鴨肉の脂は、体温より低い温度で溶け出す脂なので、体に蓄積されにくくヘルシーだと言われています。