

研究テーマ	野生シカ肉の加工特性と利用に関する研究（第2報）		
担当者 （所属）	橋本卓也・木村英生・樋口かよ（工技セ）		
研究区分	経常研究	研究期間	平成24～25年

【背景・目的】

山梨県では年間に数千頭の野生のニホンジカが管理捕獲や狩猟により捕獲されているが、それらのほとんどは焼却や埋設などの方法により廃棄されている現状にあり、食肉としての利用は一部の飲食店などに限られている。そこで本研究では野生シカ肉の有効利用に向け、シカ肉の成分や物性についての調査や加工品の試作を行い、特性を活かしたシカ肉加工品を開発することを目的とした。

【得られた成果】

昨年度は本県で捕獲された野生シカ肉の成分、加工特性（色調・遠心保水性・加熱損失・硬さ）について部位別に分析した。

本年度は昨年度に引き続きシカ肉の成分分析として、アミノ酸分析を行った。その結果、強い抗酸化作用があり近年疲労回復作用などで注目されているアンセリンが、モモの部位で 151 mg/100g 含まれており、これは同部位の豚肉の約 15 倍、牛肉の約 2.5 倍多かった。また、部位による含有量の差が認められ、モモ>ロース>前足の順で多く含まれていた（図1）。

次に、肉の加工特性として、肉をワインに漬けた場合の軟化効果について検討した。赤ワイン、白ワイン数種類を用いて確認したところ、白ワインの方が赤ワインより軟化効果が強い傾向がみられた（図2）。さらに、この軟化効果に影響を及ぼすワイン中の成分を確認するため、主成分である有機酸・ポリフェノール・アルコールでそれぞれの軟化効果を検討したところ、有機酸が軟化効果に強く影響を及ぼしていることがわかった（図3）。また、ワインに含まれる有機酸 6 種類（乳酸、リンゴ酸、酢酸、クエン酸、コハク酸、酒石酸）の中では、特に乳酸の効果が大きかった（図4）。

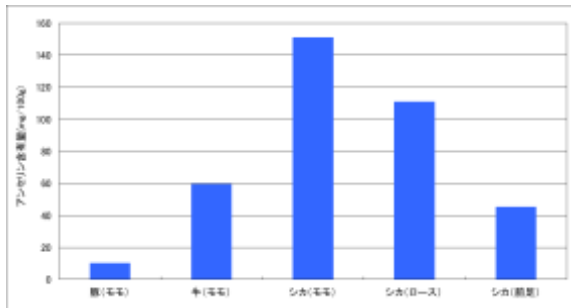


図1 部位別のアンセリン含有量

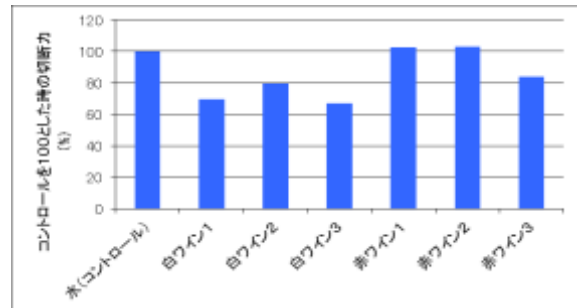


図2 ワインによるシカ肉の軟化効果

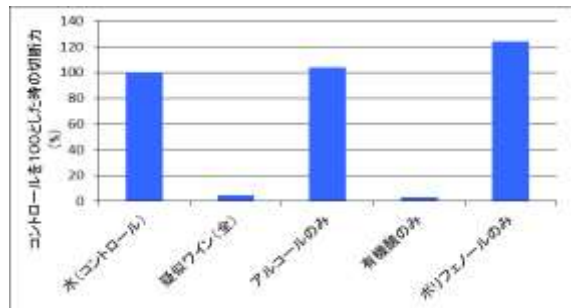


図3 ワイン主成分によるシカ肉の軟化効果

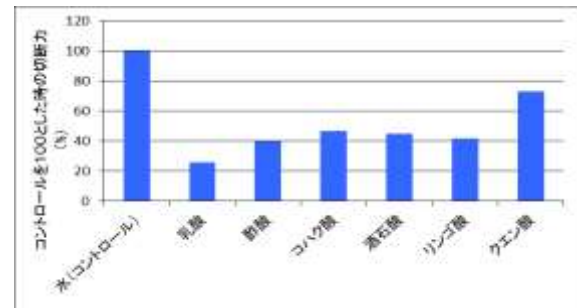


図4 有機酸によるシカ肉の軟化効果

【成果の応用範囲・留意点】

野生シカ肉の特性を明らかにし利用を促すことで、食肉加工業の振興や野生シカ肉の特産化につながる。