

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1報）		
担当者 （所属）	小嶋匡人・樋口かよ・木村英生（食品酒類・バイオ科）		
研究区分	経常研究	研究期間	平成24～25年度

【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】

本年度は本県で捕獲された野生シカ肉の成分、加工特性について部位別に分析し、牛肉や豚肉といった一般的な畜肉との比較を行った結果を表1に示した。

野生シカ肉の栄養成分は市販の畜肉と比較して、いずれの部位においても脂質が顕著に少なく、高たんぱく低カロリーの成分特性であるほか、無機成分では特に鉄の含量が多いことがわかった。

表1 畜肉および野生シカ肉の部位による成分と物性の比較

	豚モモ	牛モモ	シカロース	シカモモ	シカ前足
エネルギー(kcal/100g)	148	181	104	94	85
水分(g/100g)	71.2	68.2	74.6	75.9	77.8
タンパク質(g/100g)	21.5	20.5	21.9	21.2	20.2
脂質(g/100g)	6.0	9.9	1.4	0.4	0.2
炭水化物(g/100g)	0.2	0.4	0.9	1.5	0.8
灰分(g/100g)	1.1	1.0	1.2	1.1	1.1
鉄分(mg/100g)	0.7	1.3	3.6	3.4	4.1
L(色調：明るさ)	36.9	27.3	24.9	21.9	23.0
a(色調：赤-緑)	6.7	18.0	13.4	12.0	13.1
b(色調：青-黄)	8.0	8.0	7.1	5.0	6.0
遠心保水性(%)	67.7	73.3	69.9	74.0	75.0
加熱損失(%)	26.1	27.9	24.9	27.6	29.5

さらに肉の物性について色調、遠心保水性、加熱損失および硬さ（切断力）などについて調査した結果、特に硬さは部位ごとの差が大きく、シカ前足>牛モモ>シカモモ>豚モモ>シカロースの順で切断に要する力が大きく、硬い肉質であった(図1)。シカロースについては脂質含量が他の畜肉に比べ顕著に少ない上で肉質がやわらかく、栄養面、嗜好面で訴求性があると考えられた。一方でシカ前足などは肉質が硬いためソーセージなどの加工品とすることで商品価値を高められると考えられた。

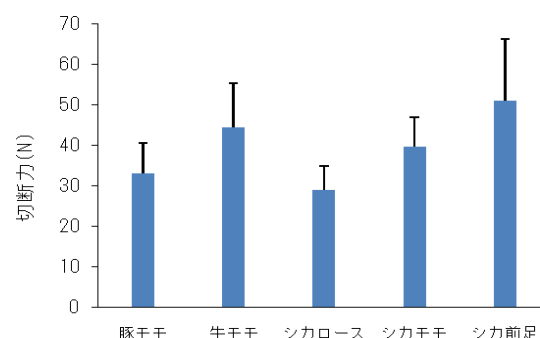


図1 畜肉および野生シカ肉の部位による切断力の比較

【成果の応用範囲・留意点】 野生シカ肉を利用した加工品の開発により、食肉加工業の振興や野生シカ肉の特産化につながる。H25年度は、関連業界に情報提供ならびに意見交換を行うことにより、シカ肉の特長を生かした加工品を試作していく。