

「食卓にジビエ肉を！」

～ジビエの親しみ度の向上と駆除費用の削減を目指して～

食品流通科 製造専攻 ジビエ班 清水公香 高橋凜 藤井杏子 山下愛翔

I 研究の目的

郡上市では鹿による被害が多発している。捕獲された鹿たちは有効利用がなく焼却処分されている。この問題を解決するために私たちが考えたのは、駆除された鹿の肉を加工し、家庭で簡単に利用できる身近な加工品を作ろうと考えた。それによって、ジビエ肉を身近に感じてもらい、消費を増やすことで、鹿駆除に掛かる費用の削減を目指すことを目的とした。

II 材料および方法と結果

1 試作①

鹿のスライス肉を使用した

(1) 材料・方法

鹿肉・ミニトマト・玉ねぎ・パプリカ・赤ワイン・醤油・みりん・砂糖・塩コショウ

- 鍋にスライスした鹿肉、塩コショウ、ワインを入れて10分間煮込む。
- 醤油、みりん、砂糖を入れ、3分間煮込む。
- ミニトマト、みじん切りの玉ねぎ、パプリカを入れ7分間煮込む。

(2) 班内で試食した結果

- 味がすごく濃い。
- 色が悪く、見た目が悪い。
- 鹿肉が固く、ジビエ肉独特の臭みがあった。
- スライス肉の使用は見た目が悪くなる。

(3) 課題

- 鹿肉に下味をつけておく。
- ワインの量を変え、味の改良を行う。
- ミニトマトでは水分量が少ない。
- 保存期間を把握する。



試作① 野菜も入れて煮込む

2 試作②

ミニトマトをトマト缶に変えた。

瓶詰めをした試作の殺菌も行った。

鹿肉が無かったため、猪肉をブロックで使用した。

(1) 材料・方法

*肉以外は試作①と同様

- 前回の課題点からワインの量を増やす。

(2) 班内で試食した結果

- 赤ワインで下処理を行うと、柔らかくならないのか？
- 猪肉だと鹿肉より臭みが強い。

(3) 課題

- 全体的に味のまとまりが無いことから、赤ワインと使用する調味料が合わないのではないか。
- ブロック肉と赤ワインを使用したが、固いままで臭みが取り切れなかった。

3 試作③

鹿肉を使用した

スライス肉、ブロック肉をミンチ肉に変更した。

郡上高校ヨーグルトを使用して、2～3時間漬けた。

(1) 材料・方法

鹿肉・郡上高校ヨーグルト・ニンニク・玉ねぎ・人参・ケチャップ・醤油・ウスターソース・郡上味噌・塩コショウ・トマト缶

- 全ての材料を煮込んだ。

(2) ジビエ班内で試食した結果

- ヨーグルトに変えたことで、完成したときの色合いが悪くならない。
- ミンチにしたことで、ジビエ独特の臭みを大幅に軽減できた。

(3) 課題

- トマト缶だと水分が多く、調味料の味が消される。



試作③ 鹿肉をヨーグルトに漬けておく



試作③ 鹿肉をミンチにした

4 試作④

鹿のミンチ肉を使用した

トマト缶の使用をやめ、明宝のトマトを使用する。

(1) 材料・方法

*明宝産トマト以外は前回と同様

(2) 班内で試食した結果

- トマト缶から明宝産トマトに変えたことで味のバランスが良くなった。

5 決定したレシピ

(1) 材料・方法

鹿肉・郡上高校ヨーグルト・トマト・ニンニク・玉ねぎ・人参・ケチャップ・醤油・ウスターソース・郡上味噌・塩コショウ

- ブロック状の鹿肉を2～3時間、ヨーグルトに漬けておく。
- ミートチョッパーでミンチにする。
- 細かくしたニンニクを炒めミンチにした鹿肉・玉ねぎ・人参を入れる。
- 郡上味噌・湯向きしたトマト・上記の調味料を加える。



完成品を煮込み中

III 試食アンケート

鹿肉ミートソースに対する意見を収集するために、12月19日に試食会を行い、アンケート調査を行った。アンケートでは、ジビエ肉に対する意識調査も行った。アンケートにご協力いただいた方は、本校の生徒、先生、三者懇談に来校されていた保護者、51名であった。集まったアンケートを年代別に集計し、分析した。

<アンケートから>

- 瓶の見た目が悪い。
- 彩のある野菜を入れると良い。
- 鹿肉の臭みは感じられなかった。
- 鹿肉を使用しているというリア感がある。
- 味が濃い野菜の甘みが感じられた。



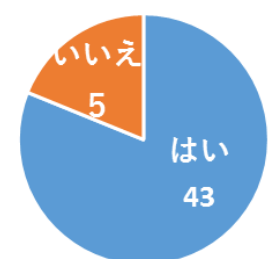
アンケートの様子

IV 考察

この研究で使える鹿肉の量に限りがあり、駆除費用を削減するほど、使用しきれなかったと思う。

アンケートでは、野菜の甘みが感じられたのは、野菜を大きく切ることにより、野菜自体の甘みが感じ取りやすくなったからだと考えた。また、見た目や色合いが悪いので、彩のある野菜も入れると良いと思う。原価計算をし、250g400円で販売しようと考えた。そして、アンケートを行った際、適正だという声が多数あったため、商品として販売するときの価格は、250g400円で販売したいと考えた。

この商品があれば買いますか？



V 今後の課題

考察から少量の鹿肉だけでは駆除費用の削減は少しにしかならないので、大量生産やさまざまな部位を使い試していきたい。また、商品化を目指しているため、どの形で販売していくか、賞味期限をはっきりさせること、鹿肉を使うアピール、ラベルデザインの作成などを今後の課題としていきたい。