

郡上ジビエにスポットをあてよう！

製造専攻 ジビエ班

I 研究目的

郡上の森林環境とジビエを巡る諸問題を解決するために郡上ジビエの魅力にスポットをあて情報を発信する。

II ジビエとは

狩猟によって捕獲された野生動物の食肉を意味する。

III 試作1 鹿肉ハンバーグを作る

(1)材料

鹿肉、牛脂、タマネギ、パン粉、牛乳、卵、塩コショウ、ナツメグ

(2)方法

- ①鹿肉の筋を取り、ミートチョップにかける
- ②タマネギをみじん切りにし、牛脂と一緒にレンジで2分加熱し、冷ましておく
- ③冷ましたタマネギと調味料をひき肉と合わせ捏ねる
- ④1個100gに計り、成形する
(ポイント)真ん中を少し、くぼませる
180℃に予熱したオーブンで30分焼成する

(3)結果

- ・パサパサする
- ・味が薄い



(4)考察

- ・高い温度で焼成したため、中の水分まで飛んだのではないかと。

IV ジビエ工房めいほうの方との交流

試作したハンバーグをジビエ工房めいほうの方に試食していただき、意見を聞いた。

【意見】

- ・鹿肉はトマトと相性がよい。
- ・鹿肉感を出すためにスネ、ネックを入れるとよい。
- ・煮込むとよい。
- ・低温でじっくり火をかけると柔らかくなる。

V 試作2 トマト煮

(1)材料

タマネギ、トマト缶、ソース、コンソメ

(2)方法

- ①タマネギをスライスし、炒める
- ②炒めた玉ねぎとほかの材料を鍋に入れ10分煮込む
- ③150℃で焼成したハンバーグを入れ弱火で10分煮込む
- ④放冷し真空して冷蔵庫で保存し1週間ごとに食べ比べる

(3)結果

- ・試作1よりも柔らかく食べやすかった
- ・タマネギの食感が出た
- ・トマトとの相性はよい
- ・タマネギの甘味でトマト煮にうまみが出た
- ・中の水分が保持されていたためしっとりした
- ・長く漬けたほうが味の染み込みがよく、柔らかくなる

(4)先生方に試食していただいた意見

- ・柔らかく食べやすい
- ・タマネギの食感が良い
- ・臭みがない
- ・郡上っぽさを出す
- ・鹿感がない



(5)考察

- ・肉の繊維がトマトの酸性によって壊され中に味が染みため、肉質が柔らかくなったのではないかと。
- ・外側のタンパク質が凝固することによって肉汁が外に出ること防ぐことができたと考えた。
- ・加熱することによってタマネギの甘みがトマト煮にうまみを与えているのではないかと。
- ・モモとスネの配合はお互い無い性質を補い合っていると考えた。また、費用面でも最適だと考える。

VI 体験(講師 元満 真道さん)

1 鹿の皮、角の加工

(1)目的

鹿角と鹿皮を利用した製品を作り、丸まる一頭余すことなく利用することで、利用率向上を目指した。

(2)加工

【皮:コインケース】

なめした鹿の皮を型紙に合わせカットし、金具部分に詰める。



鹿の皮



作業の様子



【角:ペンダントトップ】

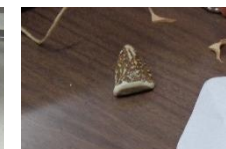
鹿の角を好きな大きさにカットし、削り、穴をあけ紐を通す。



鹿の角



作業の様子



(3)感想

- ・皮は柔らかく加工しやすかった。
- ・角は思ったとおりの形にならず、修正がきかないため加工しにくかった。

(4)今後について

- ・鹿肉のハンバーグを販売する際に角の加工品や、鹿の皮を紐にし、装飾として活用すると良いのではないかと。

2 罝の講習会

(1)目的

鹿の狩猟方法を知り実際に罝を仕掛ける。



(2)感想

- ・木にロープを頑丈につける作業が重労働である。
- ・鹿の習性を知らないと捕獲できないため、罝をかけるには知識(鹿の歩く習性や、鹿の好む場所など)が必要である。

VII 今後の課題

- ・連携してハンバーグを製造してもらえる食肉加工施設を探す。
- ・地域のイベントなどに参加して情報発信する。
- ・栄養成分を調べる。
- ・肉だけでなく一頭丸まる利用できるような皮や角の加工にも着手する。