

郡上ジビエにスポットを当てよう！ 2

～ジビエを活用して地域を活性化～

岐阜県立郡上高等学校

食品流通科3年 製造専攻 ジビエ班

目的

〈目的〉

郡上の自然環境とジビエの問題を解決するためにジビエにスポットを当て発信する。
ジビエについての加工、調理などを学び自分たちが郡上を動かす人材となる先輩の研究を受けつぎ、郡上の特産として発信

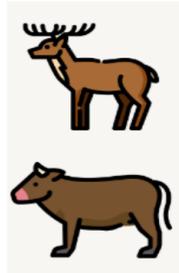
〈ジビエとは〉

ジビエとは狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉を意味する言葉。

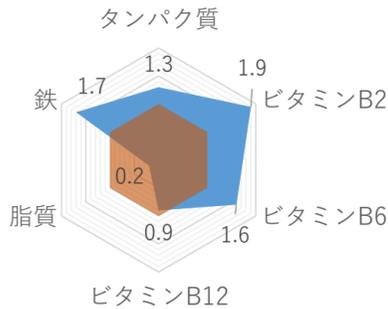
〈野生動物の問題〉

頭数が増えすぎている。
人に危害を加えてしまう。
農作物被害 (一年間の被害額は岐阜県だけで約2億2千2百万円)

〈ジビエのメリット〉



〔鹿肉〕
147kcal
〔牛肉〕
317kcal



〈アセチルカルニチンの効果〉

脳機能向上 疲労回復 ストレス軽減 脂肪燃焼
抗酸化作用 アレルギーの予防

鹿肉ハンバーグ

先輩のレシピをもとにハンバーグを作成

鹿肉 (モモ)	150 g	鹿肉 (スネ)	150 g
玉ねぎ	300 g	パン粉	50 g
牛乳	60 g	ナツメグ	2 g
塩	6 g	牛脂	48 g
卵	1 個	胡椒	2 g
砂糖	6 g		



方法

- スジを取り、肉を 2cm に切ってミートチョップにかける。
- 玉ねぎをみじん切りにし、牛脂とともに飴色になるまで炒める
- ひき肉とともに冷えた玉ねぎ、パン粉、牛乳、卵、塩、胡椒、砂糖を入れ混ぜ合わせる
- 100gにまとめセルクルを使い成型する。
- しっかりと予熱をさせたフライパンで焼成する



トマト煮込みハンバーグ

目的・・・ハンバーグとトマトは相性が良いのか

トマト缶 (カット)

ケチャップ	…400g
ソース	…40g
塩	…28g
こしょう	…5g
無塩マーガリン	…1g
コンソメ	…10g
	…4g



玉ねぎがしなしなになるまで炒める
フライパンに材料を入れる
焼成してある鹿肉ハンバーグをトマトかけながら 10 分間煮詰める

あんかけハンバーグ

- ほんだし 大さじ 2
- 醤油 大さじ 2
- 片栗粉 大さじ 3
- 豆腐 4 分の 1
- 水 400 cc

おろしハンバーグ

- 大根 2 分の 1
- ポン酢 大さじ 2
- 豆腐 4 分の 1
- 大葉 3 枚



試食会の結果 (農場職員室の先生方々)

トマト煮込みハンバーグ

良い点

- トマトと鹿肉の相性がいい
- 子供が好きそう

あんかけハンバーグ

良い点

- とても柔らかくて食べやすい
- お年寄り向け

大根おろしハンバーグ

良い点

- あっさりしている
- 大人がすきそう



考察

〈トマト煮込みハンバーグ〉

- トマトの酸味が強いシカの味が感じられなかったと考える。
- 煮込むことで、やわらかくなったため、水分によって繊維が軟化され柔らかくなったと考える。

〈あんかけハンバーグ〉

- 味付けがシンプルになりシカ肉本来の味を味わえると考え試作したが、触感が柔らかくなりすぎ肉のジューシーさを感じられなかった。
- あんかけの塩味とハンバーグの塩味で味が強くなったと考える。
- あんを煮詰めてしまい味が強くなった。

〈大根おろしハンバーグ〉

- 大根おろしから水分が出てきたことでハンバーグが水っぽくなったと考える
- 大根おろしと大葉を入れたことによってあっさりとしたハンバーグになった。
- 大根のタンパク質分解酵素がハンバーグを柔らかくし、食べやすくなったと考える。

今後の課題

- 郡上感を感じることができなかったため郡上みそなどを活用する
- 先生方からもらった反省を生かしてそれぞれのハンバーグを改良する。
- シカ肉本来の味を感じられるような味付けをする。
- 元満さんから教えてもらった調理法や材料の工夫を行う。
- ハンバーグ以外に罫の取得や皮の加工を行う。

