

食品科学教育協議会 平成 28 年度研究会

シカ肉の調理方法が食味および嗜好に及ぼす影響

徳島文理大学短期大学部生活科学科食物専攻

松下 純子

坂井真奈美

徳島県において、野生のシカによる農業被害が拡大し、社会問題となっている。全国的にも同様の被害が確認され、各都道府県において対策が取られているのが現状である。この被害を防ぐためには、防護柵、忌避剤、捕獲などがあるが、シカを絶滅させずに、さらには急激な増加にも至らず、持続可能な地産地消の制度を構築するための方策が必要となる。県ではシカの捕獲から加工、新たな商品化、流通システムを含めた 6 次産業化を視野に入れている。今回は、「有害鳥獣」であるシカの有効な活用法として食肉を取り上げた。このうち、シカ肉の調理方法が食味および嗜好に及ぼす影響について検討した。

シカ肉は一般的に「臭みがある」「硬い」と言われているため、調理方法との関連性が高く、効果的な調理法を検証する必要がある。まず、すでに料理献立として提供されている、シカ肉料理の食味調査を行った。部位および料理法が異なるシカ肉料理 4 種を喫食し、アンケート用紙により硬さ、かみ切りやすさ、肉の状態などについて回答を求めた。臭みを抜くための下処理がなされており、油で揚げる調理方法や煮物（汁物）が高評価であった。

次いで、下処理の種類がシカ肉の食感、嗜好に及ぼす影響を検討した。下処理法は和風を 3 種、洋風を 3 種、合計 6 種類の肉を用意し、ホットプレートにより加熱したものを官能評価した。評価項目はテクスチャー、味、香り、総合評価とした。濃口醤油、清酒、しょうがを用いることで、臭みを減らす効果があることが示された。

さらに、調理方法のひとつとして真空調理がシカ肉の食べやすさと嗜好性に及ぼす影響を検討した。下処理として、塩味、塩味と油、醤油味を設定し、真空包装後にスチームコンベクションオーブンで加熱した。加熱終了後、ブラストチラーにて急冷し、0℃の冷蔵庫にて 1 晩保存した。再加熱は、蒸し加熱により中心温度 75 度 1 分以上とし、これを試料として提供した。このうち 2 種についてはさらにフライパンで焼き目をつけ、合計 5 種類の肉について官能評価した。項目は、下処理の検討と同じとした。シカ肉は脂質が少ないことが長所であるが、肉が締まっていて油が少なくパサつく食感が短所となっている、真空調理により、やわらかくしっとりとした食感を得ることが推測された。