

静岡県試験研究 10 大トピックス (工業技術研究所 2)

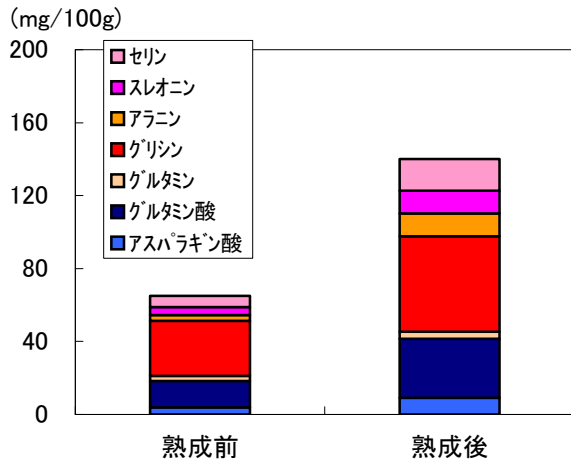
タイトル	伊豆地域の新ブランドの創出 - 「イズシカ」利用商品の開発 -	研究期間	平成 23 年度
研究所 所属	工業技術研究所 食品科	補職名	上席研究員
		研究者名	渡瀬 隆也
		問合せ先	054-278-3026
研究概要	【背景・ねらい】		
	伊豆地域ではニホンジカによる農産物や樹木への被害が深刻化している。静岡県では捕獲したシカの肉を食肉として利用するため、平成 22 年度に「野生動物肉の衛生及び品質確保に関するガイドライン」を策定した。伊豆市では野生獣用食肉加工施設「イズシカ問屋」(写真 1) を県内で初めて作り、このガイドラインに沿ったシカ肉「イズシカ」を供給している。 伊豆市、東部農林事務所の依頼により、工業技術研究所では県内の大学や企業と協力して「イズシカ」の特性調査や加工食品の開発に取り組んだ。		
	【成果の内容・特徴】		
	1. 成分分析の結果「イズシカ」は高タンパク、低脂肪であることがわかった。また、「イズシカ問屋」の熟成工程は、旨み・甘み成分であるアミノ酸を 2 倍以上増加させることがわかった(図 1)。 2. 「イズシカ問屋」の急速凍結したシカ肉は、普通に緩慢凍結した肉に比較して、解凍後に水が出にくく、柔らかい傾向があることがわかった。 3. 鯉節を作る技術を「イズシカ」に応用して、常温で保存でき、生肉よりアミノ酸が多く含まれるシカ節を開発し、伊豆地区の企業に技術移転した。 4. 複数の県内企業に呼びかけて、「イズシカ」を使った、ハム・ソーセージなどの食肉製品、缶詰やレトルトカレーなどの加工品を試作開発した。		
【成果の活用・留意点】			
1. 「ふじのくに食と農健康づくりフェア 2012」でシカ節や県内企業の試作した「イズシカ」加工食品(写真 2)の試食を行ったところ、臭みがなくやわらかくて食べやすい等と、来場者に好評であった。 2. シカ節を含めて企業の試作品については、市販に向けて検討しており、既にシカ肉カレーは販売予定となっている。 3. 今回の研究成果を県内の他地域にも情報提供していく。			

様式1



写真1

伊豆市食肉加工センター
「イズシカ問屋」



<図1>

熟成前後の旨味・甘味成分の比較

- | | |
|----------|--------|
| <旨味> | <甘味> |
| ・グルタミン酸 | ・セリン |
| ・アスパラギン酸 | ・スレオニン |
| | ・アラニン |
| | ・グリシン |
| | ・グルタミン |



写真2

「イズシカ」加工食品(試作)