

エゾシカ加工製品の開発

オホーツク圏地域食品加工技術センター 研究員 拠山 嘉友

【エゾシカ資源有効活用の取り組み】

北海道内に生息するエゾシカによる農作物や森林の食害など、農林業における被害額は年間28億円に上り深刻な状況にある。現在の生息数は30万頭と推定されているが、エゾシカの高い繁殖力に加え、有害駆除や狩猟などによる捕獲数は減少傾向にあるため、今後さらに頭数の増加と被害の拡大が予測されているところであり、有効な対策が求められている。

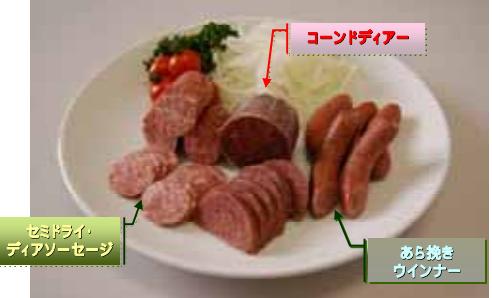
このため道では農林業被害防止対策やエゾシカの個体数管理などを総合的に進める一方、野生エゾシカ肉の安全性確保と安定供給に向けた検討を平成17年度より開始し、狩猟肉における食肉処理の衛生管理向上、さらには野生エゾシカの生け捕り～一時養育～屠殺による食肉処理のマニュアル化に取り組んでおり、有効利用の推進によって個体数の減少と被害の軽減を目指しているところである。

安全で安定的な原料肉を得るために検討については上述の通り進められている状況にあるが、利用法に関する研究も取り組むべき重要な課題の一つである。エゾシカ肉の栄養特性に関してはこれまでの調査によって、他の豚や牛などの肉と比べて低脂肪、高蛋白、かつミネラル分に富むことがわかっており、食料資源としての価値が見出されつつあることから、今後の利用法の開発が急務であるとともに、新たなビジネスチャンスとしても注目されているところである。

【これまでの経過と課題】

当センターではこれまで、エゾシカ肉を利用したハム・ソーセージ類など食肉製品を中心とした種々の加工法の開発を行い、平成17年度4回にわたる試食会等でも高い評価を得てきた。しかしながら、エゾシカは本来野生獣であり、肉の成分や物性などいわゆる肉質には大きな幅がある。それが加工品の品質面にも影響することから、食肉製品製造メーカー等における商品化事例がまだ少ないので現状である。

一般に飼養管理技術が標準化されている豚や牛などの家畜においては、すでに肉質の安定した原料が得られるため、たとえばハムやソーセージの製造については、原料配合および塩漬～加熱等の工程もほぼ一定している。エゾシカの場合、その雌雄、年齢、季節、部位等の違いによって、水分、脂肪分その他の一般成分、さらに塩漬と加熱によるゲル形成力にも違いが見られるため、これら加工特性に関する基礎データが十分に得られなければ、一定した品質の製品を安定的に製造することは難しい。今後の利用拡大を目指すためにはエゾシカ肉の特性を踏まえた利用法の検討と品質の安定化技術の開発が必要であると考えられる。

<p>センターの取り組み ~試作品の概要</p>  <p>コーンドッグ セミドライ ディアソーセージ あら焼き ウインナー</p> <p>網走支庁 定例記者懇談会 (H17.8.31) 17名</p>	
 <p>食と農のシンポジウム (網走市)(H17.11.4) 200名</p>	 <p>エゾシカフォーラム (札幌市)(H17.11.7) 400名</p>