

私立大学研究ブランディング事業
「エコ農業ブランディングによる発展的地域創成モデルの形成」
平成 30 年度研究中間報告

課題 10 イノシシ・シカのジビエ食品の開発

担当者：金沢 功・金沢 和樹

■平成 30 年度の達成目標

ジビエカレーの試作⇒臭みのない獣肉の調製法の確立と、カレーに用いる適正部位の決定
約 40%の予算減額により適正部位の決定として計画していた、ヘッドスペース法による異臭量の測定が困難になり、計画を変更した。

■平成 30 年度の進捗状況（9 月末時点）

4 月 25 日、6 月 22 日、7 月 15 日、8 月 25 日にジビエカレーの試作品の試食会を開催した。各試食会では毎回アンケート調査を行い、その結果を参考に、次回の試食会ではより良いレシピに変更をした。アンケート調査から、ジビエカレーの味は甘味よりも辛味を強調させたレシピが好まれる傾向にあることが明らかになった。その中でも、30～50 代の男女により好まれており、製品化した際のターゲット層として今後、この年代に合わせたパッケージやレシピ開発を目指す。また、アンケートでは同時に肉の臭みに関する調査も行なったが、いずれも現在の血抜技術や解体手順で精肉にしたシカ肉には 9 割以上が気にならないという回答を得た。4 月での調査では、14%は臭みが気になるという意見があったが、7 月の調査では 6%まで獣独特の臭みが気にならないような処理方法とカレーの調理方法を見つけ出すことができた。今後は、カレーの肉食感やジビエの存在感を全面に出した、より具体的な製品開発に着手するために、イノシシ肉とシカ肉の適正部位の決定を目指す。



4 月 25 日試食会風景：奥では研究に取り組んでいる修士課程 2 回生の機谷くんが各新聞社とテレビ局から取材を受けている。手前では 3 回生の阪上さんが試食会に参加した一般の方にジビエカレーを提供している。