

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」
令和元年度研究中間報告

課題 10 イノシシ・シカのジビエ食品の開発

担当者：金沢 功

■令和元年度（最終年度）の達成目標

大学で収穫されたタマネギと学生が捕獲解体したジビエを用いたカレーのレトルト化レシピを完成させ、商品化と販売を目指す。

■令和元年度（最終年度）の進捗状況（9月末時点）

＜レトルト化レシピの開発＞

前回までに開発したカレーレシピを 121℃の高温かつ 0.2 MPa の高圧で処理すると、スパイスの風味が損失することがわかった。そこで、レトルト化に合わせたスパイスを含む調味料の変更を行った。レトルト工程を再現するために、カレーを専用容器に入れたものを卓上真空包装機（V-280A, TOSEI, TOKYO）に供して真空包装した。真空包装したものは圧力鍋を用いて、高温高圧条件下で 30 分間処理して、試食によって官能評価した。

レトルト化レシピの開発の注意点は大きく 3 点に絞った。1つ目が、カレーらしさで重要なスパイスの風味を強くすること。2つ目に、高温高圧調理での材料から溶出する水分で味が薄くならないようにコクを増すこと。最後に、レトルトによる材料の液化を抑えて、食感を残し食べ応えを増すことを目指した。

スパイスの風味を増すために、主要なスパイスの分量を増やしたが、コリアンダーなどによる粉っぽさが強くなってしまった。そのため、スパイスの量を当初の分量に戻し、サラダ油やバターなどを加えること、カレー中の油分を増やすこと、香気成分を油に溶出させることで、高温高圧調理をしてもスパイスの風味を十分に残すことに成功した。さらに、2つ目の重要点であったコクを油分が追加したことで、増加させることが出来た。3つ目の食感に関しては、ジビエをミンチにする際、挽肉の大きさを 9mm から 16mm にすることで形を維持し、筋が残ることで食感を生み出し、ジビエの存在感を増す結果につながった。さらに、以前まではタマネギしか使用していなかったが、バレイショを入れることで、澱みを増し、食べ応えを強化することに成功した。

今後は、狩猟期間内に“学生が”捕獲した自然獣を、学内のジビエ処理専用施設で“学生が”精肉したものを材料として、完成したレシピを参考に、すぐにレトルトの製品化を目指す。

＜食肉処理業の取得＞

昨年度、学内に増設したジビエ処理専用施設の稼働に向けて、施設の管理を委託する業者との契約を 9 月に締結し、現在、保健所の食肉処理業の申請中である。