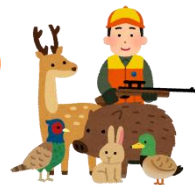




良質なエゾシカジビエの 管理方法

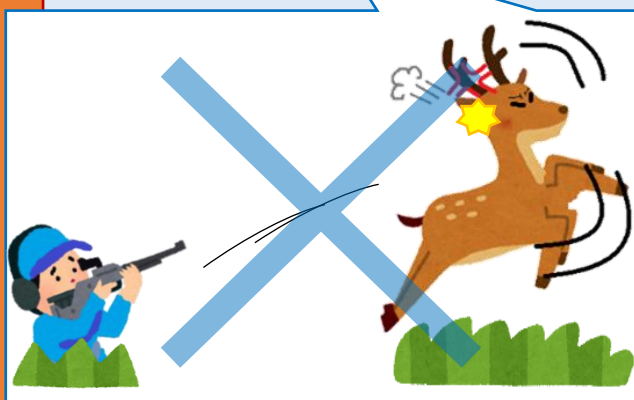
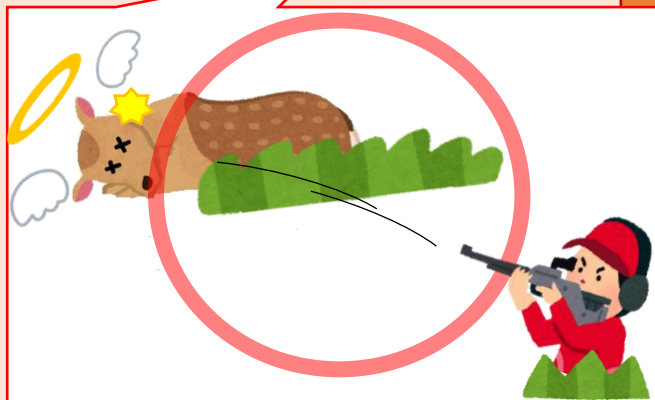


～美味しいジビエにするために体温の上昇とムレに用心～

捕獲

①グリーンキル

走って逃げ回ったり、暴れたりして体温が上昇した鹿は不快臭が多い※傾向に。また、健康な個体を選びましょう。



※「十勝産エゾシカ肉における加工品質に関する研究(R2~4)」北海道立十勝圏地域食品加工技術センター研究成果報告
十勝圏地域食品加工技術センター | 食加技 (food-tokachi.com)

② 迅速な運搬、ムレの防止

捕獲後は直ちに加工場へ連絡し、迅速に搬入しましょう。
運搬時、獲物を重ねるとムレの原因となり、品質低下を招くので注意しましょう。



運搬捕獲時の記録作成も
忘れずに！



搬入

ムレ肉は肉が水っぽく、悪臭も強くなり質の悪いお肉になってしまいます。

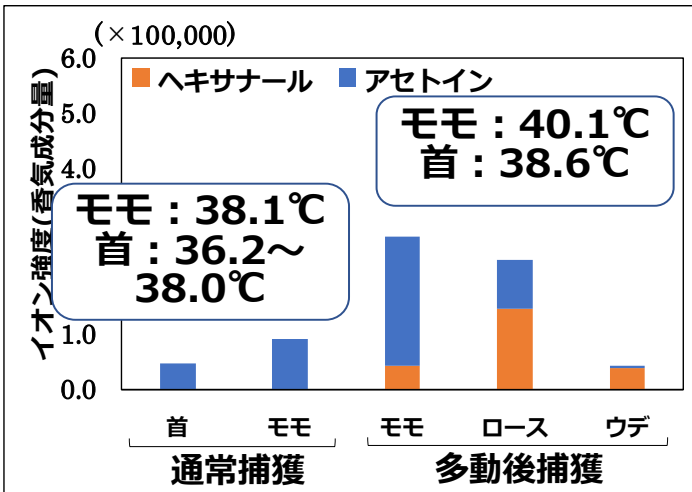


エゾシカ肉の品質に関する研究

エゾシカ肉の品質に係る成分として、香気成分について検討しました。エゾシカ肉は独特の香りを有していると言われており、捕獲時の肉の温度が、不快臭を伴う香気成分（ヘキサナール、アセトイン）含量に関与している可能性が考えられます。

エゾシカ肉の香気成分（不快臭）含量への影響

捕獲エゾシカの体温と肉の香気成分



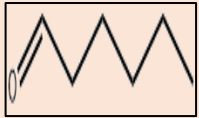
激しく動くことで運動量の多い部分の体温が上昇
→不快臭となる香気成分が増加

捕獲時の体温上昇
→ムレ肉の発生原因の一つとなる可能性がある

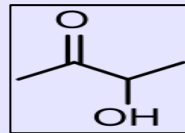
※通常捕獲 : 暴れることなく捕獲され、2時間以内に搬入

※多動後捕獲 : ヒトに気づき、激走した後捕獲、搬入

【ムレ肉】
家畜や野生肉の筋肉の異常により、肉色が淡く、組織が軟弱で水っぽく、異臭を伴う肉。



【ヘキサナール(C₆H₁₂O)】
ダイズや草などの青臭さの原因物質。牛肉や羊肉などにも存在する「牧草臭」の原因物質と言われる。



【アセトイン(C₄H₈O₂)】
ジアセチルの代謝物質。ジアセチルはヒトの不快な体臭の原因物質に挙げられている。

北海道「エゾシカ衛生処理マニュアル(H27改訂版)」において、捕獲・運搬時のエゾシカのクリーンキルと迅速な取り扱いが推奨されています。

捕獲・運搬に係る作業における衛生管理フロー(抜粋)

(作業項目)

- 異常の有無の確認(捕獲前)
- 銃による捕獲
- 放血
- 異常の有無の確認(捕獲後)
- 運搬
- 捕獲運搬時の確認記録の作成
- 搬入

捕獲者

(留意すべき事項)

健康なエゾシカの銃殺及び生体捕獲
クリーンキル*
衛生的な処置
迅速な運搬

※銃弾を急所に当てて即死させること

※「十勝産エゾシカ肉における加工品質に関する研究(R2~4)」