

# 鹿肉を利用した加工食品の開発（平成10年度）

～ 鹿肉利用における現状と問題点～

研究開発課 主任研究員 大庭 潔  
鹿追町農業開発研究所 技師 長谷川 直

## 1. 目的

鹿資源の有効利用の一環として、平成8年度より鹿肉を利用した加工食品の開発に取り組んできた。その後、平成8年度、JA鹿追町による鹿肉処理施設設置に伴い、鹿肉利用製品の模索とともに、共同研究体制の整備に取り組みはじめ、平成9年度には実際に鹿スネ肉の有効利用を中心に開発試作試験に取り組んだ。

鹿を取り巻く状況が年毎に変わりつつある中で、本年度は、鹿の自家消費加工利用を目的に、鹿モモ肉を利用したソフトジャーキーの試作に取り組んだ。

また、鹿肉利用における現状と問題点について、数社の畜産加工工場からの意見をもとに考察を加えてみた。

## 2. 方法

### 鹿モモ肉のソフトジャーキーの試作

- 1) 冷凍された鹿モモ肉ブロックを冷蔵庫内で半解凍状態に戻し、スライサーで厚さ15mm程度にスライスする。
- 2) 乾塩法により、食塩、スパイスなど(表1)で3日間(72時間)塩漬をする。
- 3) 流水で3時間程度塩抜きを行い、塩味を整えトレーに並べてスモークハウスで約1日半(36時間)程度乾燥する。庫内温度は50℃に設定し、弱風を使う。
- 4) その後スモーク(桜チップ)は40分程度行う(好みに応じて時間を調整する)。庫内温度は50℃に設定する。
- 5) 続いてクッキングを行う。庫内温度は75℃に設定し、中心温度70℃到達で終了する。
- 6) クッキング後冷蔵庫で冷却を行い、そのまま2日間保存する。

表1 配合表

成分	配合割合(%)	成分	配合割合(%)
食塩	3.0	三温糖	1.2
ブラックペッパー	0.4	ホワイトペッパー	0.4
ガーリック	1.0	ナツメグ	0.9
七味	0.15	アミノ酸系調味料	0.5
トレハロース	4.0		

## 3. 結果

この製法によりほどよい柔らかさの製品がほぼ安定して出来上がるようになった。赤外線水分計の測定では水分率は平均34.5%(表2)となっている。また、40%程度の乾燥では表面と中心部との水分率の差が多く中心部の状態も乾燥していないばかりか、食感も異質になっている。さらに、30%前後の水分率まで乾燥すると表面部が固化しはじめており、食感としても固くなっている。従って、はじめのスライスの厚さを15mm程度にすることにより、乾燥過程において表面部と中心部との水分率の差が少ない状態で乾燥が進み、乾燥程度は34～35%が適しているように思われた。

表2 ソフトジャーキーの水分率(%)

検体	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	平均
水分率	35.1	34.9	34.2	34.3	34.9	34.8	34.1	34.2	34.3	34.6	34.5

#### 4. まとめ

鹿追町内の一部のハンターは、処理場で受け入れられない鹿肉を持ち込み、自ら缶詰やソフトジャーキーに加工して自家消費用として保存している。このように、一般開放利用施設において、ソフトジャーキー製法のマニュアル化を行い、利用者に提案することで、一般においても多少なりとも鹿肉利用の機会が増えることを期待したい。

この製法についてはそれぞれの施設の設備に応じて若干の調整を必要とするが、一度マニュアル化を行えば、一般の方にも受け入れられるものと考えられる。

#### 5. 鹿肉利用における課題

鹿資源の利用を考える際にはやはり狩猟や飼育から処理過程、生肉としての販売、加工までの一貫した取り組みが重要な課題となると思われる。

今年度のシーズンを終え、新たな課題として狩猟期間の延長により鹿肉処理場の受け入れ能力が限界を超えたため、鹿の死骸が山中に放置される例が数多く見受けられた。このような問題に対しても各方面での対策が早急に必要である。これまでに行ってきた様々な鹿肉加工試験での成果(ソーセージ、コーンドディア、ジャーキー類等)が、これらの問題点に対して少しでも解決に役立てば幸いである。

また、鹿肉およびその加工品の販売に対する問題点としては、食肉加工技術研究会に所属する食肉加工業者から指摘されたこととして、鹿肉は品質のバラツキが大きいことや家畜屠場システムが確立されていないために、安全性に多くの不安があり、加工に取り組むことに躊躇している。このために鹿肉利用の普及が妨げられている。

従って、鹿肉処理場における鹿肉の取り扱い安全性や処理能力などの課題解決が急がれるのではないだろうか。安全で品質の安定した鹿肉が手に入るのはまだ限られている。今後もこれらの課題について少しでも取り組み続けて行く方向である。