

鹿肉の燻製利用

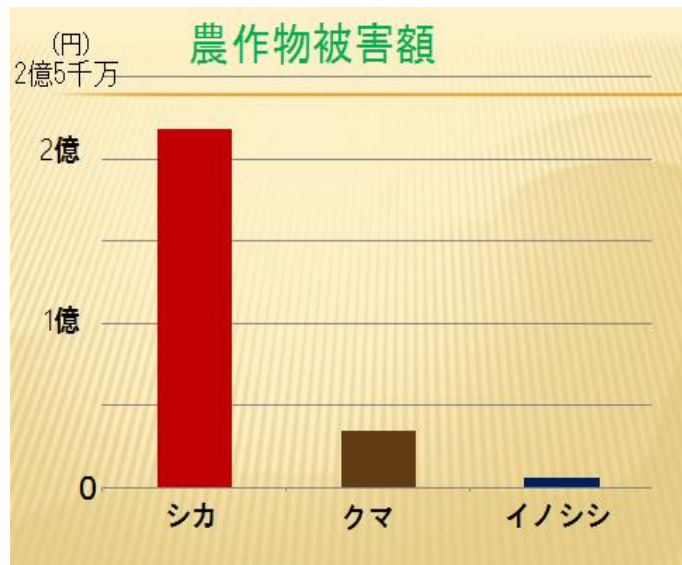
岩手県立盛岡農業高等学校 環境科学科 2年 森とみどりの班
○三上 愛、○川村美紗妃、照井美妃
田村俊輔、佐々木大輔、藤田太陽

1 はじめに

岩手県内の鹿の推定個体数は、2002年では1万頭に対し2012年には約4万頭になっています。10年で約4倍も増加しています。

鹿による農作物被害額の割合はクマやイノシシに比べ圧倒的に多く、野生動物の中で突出しています。また、被害総額の半分以上は牧草地の被害です。

鹿は草地を荒らすだけでなく冬になると樹皮を食べて、森林にも大きな影響を与えています。この鹿は現在、有害鳥獣駆除事業によって年に約一万頭捕殺されていますが、そのほとんどがただ廃棄物として処分されています。



2 目的

岩手県内で急激に増加し、森や畑を荒らしている鹿を食肉として有効利用し、鹿の生息頭数の管理を促進することです。

3 研究方法

獣肉の利用方法として鹿肉燻製を作ります。私たちはその第一歩として比較的手軽で保存がきくジャーキー作りに挑戦することにしました。多くの方々に試食をして頂き、アンケートによりその出来栄を評価します。

～ジャーキーの作り方～

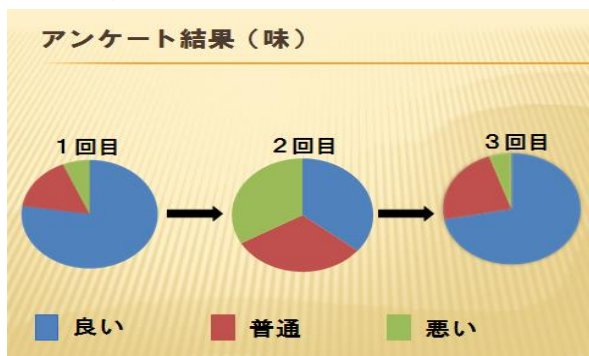
- ① 鹿肉の膜や脂を取り、6～8mm厚にスライス。血抜きをするためにスライスした鹿肉を水洗い。
- ② ピックル液を作り約8時間浸す。ピックル液の材料は鹿肉1kgに対して醤油360ml、赤ワイン360ml、三温糖60g、岩塩50g、ブラックペッパー5g、ガーリックパウダー10g、タマネギ1/4個。
- ③ 鹿肉をピックル液から取り出し拭き取る。金網に並べて約18時間しいたけ乾燥機で乾燥。
- ④ 乾燥させた鹿肉を燻煙器の中で電熱器や炭で約1時間温熱乾燥。このときの温度は40～50度。
- ⑤ スモークウッドやチップで約1時間燻煙して完成。

完成したジャーキーの客観的な評価を得るために生徒、職員、家族を対象にアンケートを実施しました。アンケートの方法は、市販のビーフジャーキーと同時に食べて頂き、味、におい、固さの3つの項目についてそれぞれ比較評価してもらうというものです。

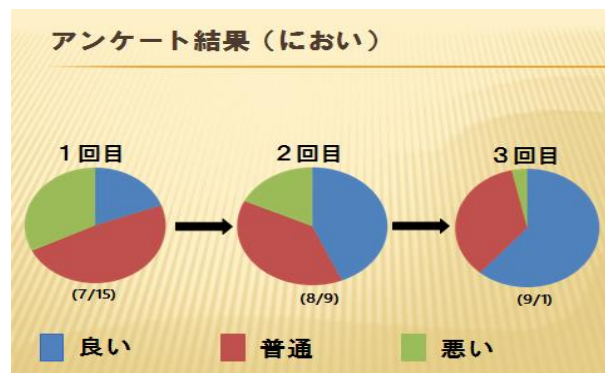
4 結果

(1) アンケート結果

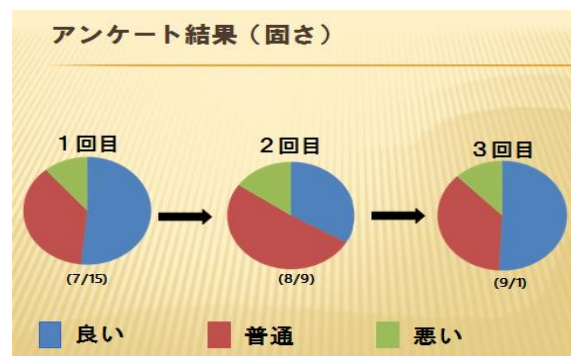
味では、7月15日に比べて8月9日はよいと答えた人の割合が減少しました。原因は肉を薄く切ったことと、前回のしょっぱいという意見から岩塩を半分にしたため味が薄かったことだと考えられます。これを改善し肉を厚く切り塩をピンク岩塩に変え、ピクルス液の分量をレシピ通りにしたところ、9月1日のアンケートでは良いと答えた人の割合は増加しました。ピンク岩塩とは豊富なミネラルを含むため味わいはまろやかでかつ複雑な雑味があるのが特徴です。世界最高の塩といわれています。



においは7月15日のアンケート結果、良いと答えた人の割合が少なく、これを改善するために8月9日と9月1日では水洗いをし、ジュニパーベリーをピクルス液に加えることでにおいを改善することができました。ジュニパーベリーは、セイヨウネズの実で、肉の臭み消しや蒸留酒の香りづけとして使われるものです。



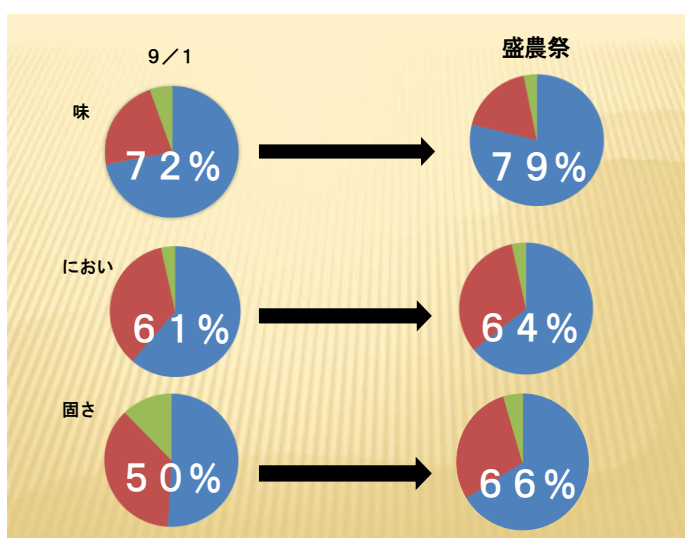
固さは、7月15日に比べ8月9日は肉を薄く切ったため良いと答えた人の割合が減少しました。そのため、肉を厚く切るようにしたところ9月1日のアンケートでは、良いと答えた人の割合は増加しました。



(2) ベルボ訪問、盛農祭でのアンケート結果

私たちはさらに改良のヒントを得るため森の燻製屋ベルボを訪問しました。ベルボでは、様々な食材で燻製を作りお酒のつまみを提供しているお店です。そこで、私たちの鹿肉ジャーキーを試食してもらいました。「燻煙時間を長くすると良い」「味はプロ並み」など貴重な意見をいただきました。

この意見をもとに乾燥時間と燻煙時間をこれまでの2倍にしてジャーキーを作り、盛農祭で再び試食アンケートを実施しました。2日間で344人に試食していただきました。乾燥時間と燻煙時間をこれまでの2倍にした結果、味では72%から79%、においでは61%から64%、固さでは50%から66%と改善がみられ、たいへん好評でした。また、たくさんの人から商品化してほしい、煙の風味が良いというコメントをいただきました。その一方、少ししょっぱい、色が悪いなど課題をみつけることができました。



(3) 県庁訪問

昨年9月、鹿についての理解を深めるため、岩手県庁の自然保護課を訪問し、担当者のお話を聞きました。鹿を保護しすぎたため急激に増加しており、岩手県全体で毎年一万頭を目標に狩猟を継続する必要があります。しかし、狩猟者の6割が高齢者で人数も減少傾向にあり、実行が困難である。また、福島原発事故の放射能拡散によってとられた流通禁止措置は6年たった現在も解除されていない。肉の処理や検査の態勢が整わない事も一因である。原発事故は、森の生き物、山間地の暮らしに計り知れないダメージを与えました。

5 考察

今回のプロジェクト活動を通して、獣肉の利用方法を学ぶことができました。鹿肉は、その個性を生かし十分おいしく食べることができると思います。

将来、鹿肉の流通が解除されたくさんの人に利益が生まれるようになってほしいと願っています。森の恵みが私たちの生活に生かされること、それは持続可能な社会を築いていくための大切な一歩だと思います。