エゾシカ肉のエキス化技術の開発

エゾシカ肉の可溶化および清涼飲料水の開発支援
吉川　修司

○エゾシカ肉をタンパク質分解酵素でエキス化する工程の開発に協力しました。
○エゾシカ肉エキスを原料とした清涼飲料水製造と工程管理に関する技術支援を行いました。
○この成果をもとに、清涼飲料水「えぞ鹿の宝（LUBO、ルーバオ）」が商品化されました。

背景と目的

北海道東部に位置する白糠町は海と山に囲まれ自然豊かな町ですが、エゾシカの食害が北海道で最も深刻な町でもあります。エゾシカ肉はジビエブームなどもあり徐々に知名度が高まってきていますが、まだ十分活用されていないのが現状です。そこで、新たなエゾシカ肉の用途開発として、当センターの魚醤油、肉醤油製造技術を応用し、鹿肉を酵素分解してエキス化する方法を技術移転し、エゾシカ肉エキスを使用した清涼飲料水「えぞ鹿の宝（LUBO）」の製品開発を支援しました。

成　果

（1）エゾシカ肉をタンパク質分解酵素でエキス化する工程について技術支援を実施しました（図）。

（2）エゾシカ肉エキスを原料とした清涼飲料水の開発、工程管理方法の設定、および製造ラインの設置について、企業の紹介および技術支援を実施しました。

（3）この成果は、白糠町への新たな企業進出と清涼飲料水製造工場の新設につながり、エゾシカ肉エキスを原料とした「えぞ鹿の宝（LUBO）」（日中物産白糠工場株式会社：白糠町）が商品化され、中国に輸出されるようになりました。

エゾシカ赤身肉
↓
細切
← 水
加熱殺菌
← プロテアーゼ
酵素分解処理
← プロテアーゼ
← 食塩
混合
↓
諸味圧搾
↓
酵素失活処理
↓
精製ろ過
↓
酵素分解エキス

図　エゾシカ肉エキスの製造フロー

研究担当部
食品開発部　食品開発グループ
011－387－4119