

新たなエゾシカ肉加工品の開発

エゾシカ肉加工品の開発支援
吉川 修司

- エゾシカ肉を素材としたしぐれ煮、中華まんじゅう、肉だんごの開発に取り組んでいた企業に対して製品の加熱殺菌条件の設定を支援しました。
- この成果は、白糠町の企業によるしぐれ煮、中華まんじゅう、肉だんごの製品化に活用されました。

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いますが、まだ十分活用されていないのが現状です。白糠町内の企業が新たなエゾシカ肉の用途開発として、しぐれ煮、中華まんじゅう、肉だんごの開発に取り組んでいましたが、加熱殺菌条件の設定で苦慮していました。そこで、加熱殺菌の条件設置方法について技術支援を行いました。

成 果

- (1) しぐれ煮、中華まんじゅうや肉だんごのpHや水分活性の測定などを行い、製品の加熱殺菌温度及び時間の設定を支援しました。
- (2) この成果は、えぞ鹿しぐれ煮、しかまん、肉だんご（日中物産白糠工場株式会社：白糠町）の製造条件として活用されています。



研究担当部

食品開発部 食品開発グループ
011-387-4119