

|      |                |
|------|----------------|
| 研究区分 | 教員特別研究推進（地域振興） |
|------|----------------|

|            |                                                                      |       |                                      |    |        |
|------------|----------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------|----|--------|
| 研 究<br>テーマ | 静岡県に生息するニホンジカ・ニホンイノシシの副産物利用に関する研究<br>ーシカ肉、イノシシ肉および内臓肉の機能性と「おいしさ」の検討ー |       |                                      |    |        |
| 研究組織       | 代 表 者                                                                | 所属・職名 | 食品栄養科学部・教授                           | 氏名 | 市川 陽子  |
|            | 研究協力者                                                                | 所属・職名 | 食品栄養科学部・助教                           | 氏名 | 大槻 尚子  |
|            |                                                                      | 所属・職名 | 常葉大学健康プロデュース学部<br>・教授                | 氏名 | 寺島 健彦  |
|            |                                                                      | 所属・職名 | 静岡県工業技術研究所食品科<br>・主任研究員              | 氏名 | 長房 秀幸  |
|            |                                                                      | 所属・職名 | 静岡県工業技術研究所食品科<br>・上席研究員              | 氏名 | 松野 正幸  |
|            |                                                                      | 所属・職名 | 静岡県工業技術研究所食品科<br>・上席研究員              | 氏名 | 山本 佳奈恵 |
|            |                                                                      | 所属・職名 | 静岡県農林技術研究所<br>森林・林業研究センター<br>・森林育成科長 | 氏名 | 大橋 正孝  |
|            |                                                                      | 所属・職名 | 静岡県畜産技術研究所<br>・研究調整官                 | 氏名 | 塩谷 治彦  |
|            | 発 表 者                                                                | 所属・職名 | 食品栄養科学部・教授                           | 氏名 | 市川 陽子  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 講演題目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ニホンジカ、ニホンイノシシ内臓肉の安全性および嗜好性の評価                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 研究の目的、成果及び今後の展望                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <p>静岡県では、第二種特定鳥獣管理計画に基づき、シカおよびイノシシの個体数調整を目的とした管理捕獲が実施されており、令和2年度には年間約4.1万頭が捕獲されている。しかし、食材としての利用率は約10%にとどまり、特に内臓肉の多くは未利用のまま廃棄されているのが現状である。そこで本研究では、シカおよびイノシシ内臓肉の有効利用可能性を明らかにすることを目的とし、安全性および嗜好性の観点から評価を行った。</p> <p>2023年5月から2024年3月にかけて、静岡県浜松市周辺においてくくり罠で捕獲されたシカおよびイノシシ（いずれも推定3歳、メス、各5頭）を供試資料とし、一般的に食用とされる心臓、胃、肝臓を採取した。試料は0.5%（w/w）の塩および0.02%（w/w）の黒コショウで調味し、「食肉の理化学分析及び官能評価」（家畜改良センター）に準拠して焼肉法により調理した。安全性評価として、一般生菌数、大腸菌群、大腸菌、O-157、カンピロバクター、サルモネラ、E型肝炎ウイルスを対象に微生物検査を実施した。嗜好性評価は、静岡県立大学食品栄養科学部・同大学院の学生、教員51名（平均年齢23.2±4.9歳）を対象とし、ウシ、ブタ内臓肉を対照群として嗜好型官能評価を行った（研究倫理審査承認番号：2025-26）。さらに、GC-MS、GC-MSにおい嗅ぎ分析により香気成分の解析を実施した。</p> <p>安全性試験の結果、すべての試料において各種細菌およびウイルスは検出されず、食品衛生法における加熱後総菜の基準値を大きく下回った。官能評価では、シカおよびイノシシ内臓肉は香りにおいて対照群より低評価であった一方、再食意欲についてはほとんどの試料で肯定的評価が得られた。香気分析の結果、シカでは匂いの強度が強い成分として Heptanal が検出され、蒸れた草のような不快臭であった。一方、イノシシで報告されている主要香気成分 1,3,5-cycloheptatriene は、本研究では検出されなかった。</p> <p>以上より、シカおよびイノシシ内臓肉は安全性、再食意欲の観点から食品利用が可能であることが示された。今後は調味条件や調理法の最適化を進め、さらなる利用促進に向けた検討を行う。</p> |