

# 食資源としてのシカ肉の機能性検討

～シカ肉に含まれる栄養成分・機能性成分の測定～

環境人間学部・環境人間学科・食環境栄養課程

○教授 よしむら 吉村 みき 美紀

## キーワード

シカ肉、推定年齢別、雌雄別、栄養性、機能性、消費者意向調査

## 研究概要

野生ニホンジカの個体数が増え、農林業被害や森林の衰退が深刻化し、兵庫県では2015年度においては4万5千頭が捕獲された。シカ類は資源的価値が高いことから食用としての有効活用が強く望まれている。最近、本州のシカ肉を使った地域おこしの加工食品、ジビエ料理などを目にするようになってきた。

シカ肉の栄養的特徴として、オスジカ・メスジカ共にたんぱく質(約20%)と鉄分を多く含み、他の畜肉と比較し脂質が少なく(約1%)、エネルギー量が低いことを確認した<sup>1)</sup>。また、脂質代謝に関与する機能性ペプチドであるカルニチンを、シカ肉は牛肉、豚肉、鶏肉より多く含むことを明らかにした<sup>2)</sup>。加熱調理では、親水性の遊離カルニチンは肉汁の流出に伴い減少するが、80℃加熱は100℃加熱より保水性が高く、肉汁流失が少なく、肉質が軟らかく、カルニチンの損失が少なかった<sup>3)</sup>。シカ肉の推定年齢(1～6歳)によるカルニチン量、ビタミンB<sub>2</sub>量の変化を分析したところ、年齢に伴い増える傾向にあった。最近、シカ肉の栄養性・機能性の認知度の消費者調査を実施したところ、対象者の多くはシカ肉の栄養的特徴を知っていたが、機能性の認知度は低かった<sup>4)</sup>。また、対象者の約半数がシカ肉を食べたことがなく、「おいしそう」「ヘルシーな肉」と思う反面、「においがしそう」「硬そう」のイメージがあった。シカ肉を食べたことがある人では、シカ肉の味について良い評価を得ており、シカ肉の摂取回数が多い人では、シカ肉に対する具体的な良いイメージがあり、自然環境保全の点から積極的にシカ肉を摂取していることが推察された。

- 1) 吉村美紀ら, 兵庫県丹波地域におけるニホンジカ肉の栄養特性, 栄養・食糧学会誌, 66, 95-99 (2013)
- 2) 山下麻美ら, LC-MS/MSを用いたシカ肉に含まれる遊離及びアシルカルニチン含有量の測定, 食科工誌, 59, 637-642 (2012)
- 3) 吉村美紀ら, 真空調理時の加熱温度がシカ肉中のカルニチン含有量および物性に及ぼす影響, 食科工誌, 61, 480-485 (2014)
- 4) 吉村美紀ら, シカ肉の栄養性・機能性の認知度と消費者意向の調査, 兵庫県立大学環境人間学部研究報告, 19号 73-79 (2016)

## アピールポイント

野生のシカ肉であることから、推定年齢別、雌雄別にシカ肉の栄養性・機能性の研究をしている。また、シカ肉の栄養性・機能性の認知度と消費者意向調査の実施により、相互から必要なことを検討している。シカ肉の一次機能(栄養機能)・三次機能(生体調節機能)の研究と環境保全についての情報の周知とともに、おいしいシカ肉(二次機能・感覚応答)を食べる機会を増やすことで、消費者がシカ肉に対する良いイメージを持ち、消費拡大につながることを推察している。

