

「エゾシカ肉の食味官能評価」を行いました

1. はじめに

エゾシカ研究委員会では、エゾシカの食肉としての利用拡大に向けて、エゾシカ肉と牛肉の味の比較や、エゾシカ肉の部位別の調理方法等について把握するための試みとして「エゾシカ肉の食味官能評価」を行いましたので、その概要を以下に報告いたします。

日時：平成 25 年 10 月 22 日(火)

18:00～20:30

場所：KKR ホテル札幌 レストランマイヨール

参加：14 名(会員 13 名、外部専門員 1 名)



写真-1 実施状況

2. 食味官能評価

食材としてのエゾシカ肉の魅力を確認するために、エゾシカ肉と牛肉、及びエゾシカの部位別の肉について、それぞれ調理したうえでの食味の官能評価(食べ比べ)と、当日の調理をお願いした、KKR ホテル札幌の大江総料理長への、聞き取り調査を行いました。

(1)牛肉との比較

エゾシカ肉と同価格帯の牛肉について、それぞれ

同様の方法で調理された肉で、食味の比較を行いました。用いられた肉は、エゾシカのロース肉と道産牛のロース肉で、それぞれ低温加熱ローストするという形で調理していただきました。



写真-2 エゾシカロース肉の低温加熱ロースト
ポアブラードソース



写真-3 道産牛ロース肉の低温加熱ロースト
ポアブラードソース

食味の比較方法は、参加した 14 名の各委員が試食して「おいしい(5 点)～普通(3 点)～おいしくない(1 点)」の 5 段階で評価する形で行いました。

比較の結果としては、全員の評価点を平均したところ、エゾシカ肉と牛肉ともに「4.2 点」の同点となりました。この結果からは「味の甲乙はつけがた

い、「エゾシカ肉は牛肉にも劣らずおいしい」とい
うことができます。

参加者はすべて男性で、年齢層は40歳代から
80歳代までとなっていました。年代別での評価
の偏りなどは見られませんでした。評価時の所見か
らは、牛肉については「脂分を感じる」「食べなれた
味」等、エゾシカ肉については「赤身の見た目がよい」
「肉の旨味を感じる」等のコメントがありました。

(2) 部位別の比較

食用のエゾシカ肉を販売しているところも増えて
きていますが、市場ではロース肉、モモ肉が主体と
なっており、あまり人気のないスネ肉やバラ肉等につ
いても、おいしく食べられる部位別の調理法につ
いて検討しました。

エゾシカ肉の部位別に、肩ロース肉、レバー、モ
モ肉、スネ肉、バラ肉についてそれぞれ調理された
肉で、食味の比較を行いました。

評価の方法は、エゾシカ肉と牛肉の比較と同様の
5段階評価で、比較結果としては、モモ肉が「4.6点」
と最も高い評価となりました(表-1)。

この結果からは「市場で人気のないスネやバラな
どの部位も、調理法によってモモやロースと遜色が
なく、おいしく食べられる」といことができます。

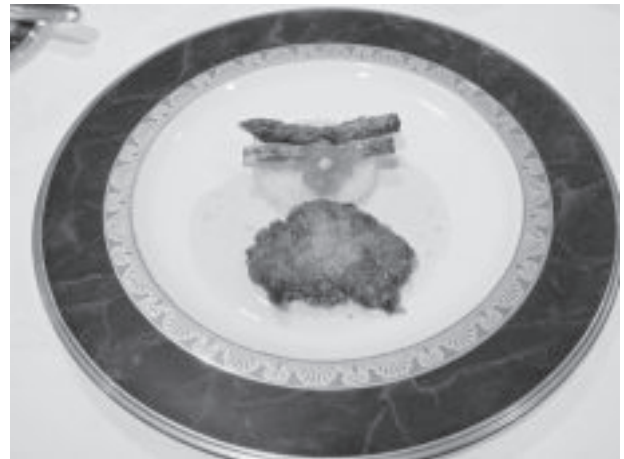
表-1 エゾシカ肉の部位別の食味比較結果

肉の部位名(料理方法)	評価平均点
モモ肉(シャリアピンパネ：カツレツ)	4.6
バラ肉(カレーライス)	4.5
レバー(ムース：レバーペースト)	4.4
スネ肉(ブレゼ：煮込み)	4.3
肩ロース肉(スモーク)	4.0

最も評価が高かったモモ肉は「エゾシカモモ肉の
シャリアピンパネ」として調理していただきました。
パネとはカツレツのことで、調理いただいた大江総
料理長によると、エゾシカモモ肉は脂肪が少ないた
めに、油で揚げた料理が合うとのことでした。

(3) 聞き取り調査

当日の調理をお願いした、KKRホテル札幌 レス
トランマイヨールの大江総料理長に、司廚士の立場



**写真-4 エゾシカモモ肉のシャリアピンパネ
香草クリームソース**

から、食材としてのエゾシカ肉の特徴や感想を伺い
ました。主な聞き取り内容は、以下のとおりです。

- ・エゾシカ肉は、5、6年前まではプロの料理人でも「固い」というイメージがあったが、今では十分魅力的な食材であり、特にフレンチやイタリアン、中華などに適している。
- ・今回使用したエゾシカ肉は、養鹿施設を持つ(株)知床エゾシカファームから提供いただいたものでしたが、ハンターが捕獲した肉に比べて繊細な味で、様々な料理に使える。
- ・エゾシカ肉の特徴としては、低カロリーで鉄分が多いことがアピールポイントになるのではないかと。
- ・エゾシカ料理をさらに一般的に普及させるためには、普通の家庭のご飯のおかずになるような「安く、うまくて、簡単」がポイントになると思う。

3. おわりに

今回の結果から、エゾシカ肉は適切に調理することで、食味は牛肉に劣らないこと、部位別に見てもさらに活用可能なこと、などが確認できました。

最後に、エゾシカ肉という素材を、プロフェッショナルとして素晴らしい料理に調理していただいた、KKRホテル札幌 レストランマイヨールの大江総料理長に、改めて御礼を申し上げて報告といたします。