

活動レポート

エゾシカ研究委員会

文責：エゾシカ研究委員会委員 谷川靖司

第 2 回

エゾシカ肉食味官能試験レポート

1. はじめに

エゾシカ研究委員会では、平成 25 年に続きエゾシカ肉の普及拡大に向けて食味官能試験を実施しましたので報告します。

日時：平成 26 年 11 月 28 日(金)

場所：KKR ホテル札幌 レストランマイヨール

参加：26 名

本試験には北海道職業能力開発大学の学生さんも参加していただき、官能試験の前に『エゾシカ囲い罫の研究成果』を発表していただきました。

2. 前回の官能試験概要(平成 25 年)

前回は以下の報告を致しました。

- ・エゾシカ肉と食べ慣れた牛肉の比較では、食味は異なるが引けを取らない。
- ・ほとんどの部位が利用可能
- ・一番人気はモモ肉

3. 今回の官能試験における目的

捕獲量によりオス・メスの供給量に差異が出る可能性があることから、性差によるロース肉の違いと、モモ肉の食味および市場であまり人気のないバラ肉やスネ肉の消費拡大可能性を探る目的としました。

- ・ロース肉：肩から腰にかけての背肉
- ・モモ肉：後ろ足付け根の肉
- ・バラ肉：アバラ骨周辺の肉

今回使用した肉は知床エゾシカファーム産です。

4. エゾシカ肉の調理レシピ

今回も調理して下さった大江総料理長は、フランス留学の経験もおありの巨匠であります。

(1)ロース肉 オス・メス別ロースト

ローストビーフは 180℃の過熱ですが、エゾシカ肉は火の入りが早いため 100℃で加熱し肉の中心温度が 52℃になった時点で加熱をやめ、50℃の温蔵庫で 30～40 分寝かせました。これを温蔵庫に入れずにすぐ切ると、肉汁が出て台無しになってしまうからです。メスはオスより肉の繊維が細やかで火の入りが早く焼き上がりも小さく縮んでしまいました。

(2)コンソメとモモ肉

コンソメは利用価値のないスネ肉からエキスを抽出し薄味で濃厚に仕上げ、1℃で 1 週間熟成したところ、味にカドがほとんど無い仕上がりとなりました。モモ肉はつくね風のムースとしました。

(3)バラ肉の柔らか煮 ブルゴーニュ風

バラ肉はすばらしい状態で入荷し、赤ワインソースで 5 時間煮込みました。エゾシカ肉は脂が少ないのでスモークベーコンを付け合せバランスを取りました。

5. 食味官能評価

(1)ロース肉 オス・メス別ロースト

試験員の感想は、各年代を通してオスの方がエゾシカらしい、野性味あふれ美味しいとの評価が多くありました。臭みは全く無く、別にローストした脂身も抵抗はありません。オス肉はやや固かったものの噛めば噛むほど肉汁が口内に鮮やかに広がり肉好きにはたまらないだろうと感じました。

肉の色はピロードのような美しいローズピンクで、プロの技に脱帽いたしました。

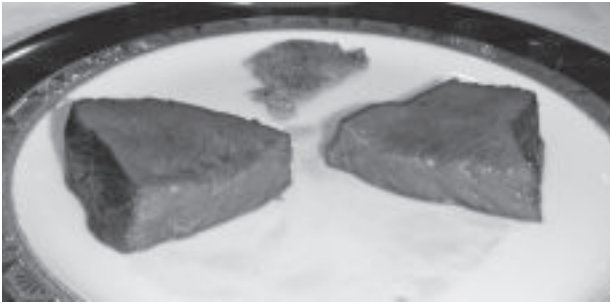


写真-1 ロース肉オスのロースト

(2) コンソメとモモ肉

全ての年代男女を問わずコンソメスープは高評価でした。鼻にスーッと抜ける爽やかな香りとコクのある濃厚な丸みを帯びた風味は、私の日本語能力では表現できません。モモ肉はつくね風で柔らかく、コンソメと絡み合っただけでも飲んでいたい一品に仕上がっていました。試験員の感想は

- ・買うので商品化してほしい(30代女性)
- ・上品かつ力強い作り手の情熱を感じる(50代)
- ・美味しかった、最高と思います(60代)



写真-2 コンソメとモモ肉のつくね風

前回同様スネ肉等の廃棄部位も有効利用可能であることがわかり、大きな収穫でした。このスープでサッポロラーメン醤油味作ったら堪らなく美味しいだろうと感じました。

(3) バラ肉の柔らか煮 ブルゴーニュ風

今回の料理の中で最高の評価で、シェフの実力ここに極まれりでありました。

- ・脂身のトロトロ感と深い旨味
- ・繊維質の程良い噛みごたえ
- ・赤ワインソースと肉のハーモニー
- ・付け合せの野菜、ベーコンとの相性など正に『絶

品』でした。試験員の感想は

- ・全てのバランスがとても良かった(20代)
- ・鹿とは思えないおいしさ。旨い以上です(70代)
- ・脂身のトロトロ感が抜群(60代)
- ・脂が深い味わい柔らかく絶品(40代)



写真-3 バラ肉の柔らか煮

(4) 点数化

以上の評価を試験員アンケートから点数化しました。やはりバラ肉の柔らか煮の評価は高いものの、メス肉のロースは旨味の評価点が伸びませんでした。

オス・メスともに匂いは気になりませんでした。

表-1 官能評価一覧(5点満点)

肉種	見た目	旨味	食感	匂い
オス肉	4.7	4.6	4.5	4.1
メス肉	4.8	4.3	4.5	4.1
モモ肉	—	4.6	4.3	4.4
バラ肉	—	4.9	4.8	4.7

6. おわりに

前回エゾシカ肉は牛肉に劣らないとの評価でしたが、今回はそれにも増してエゾシカ肉の素晴らしさを確認し堪能できました。

最後に参加者の皆様、プロの凄さを見せていただいた大江総料理長に心よりお礼申し上げ、報告いたします。