

## 地域貢献活動支援報告書

社会連携研究センター長 殿

所 属 大学院生物資源学研究所  
氏 名 柿沼 誠

活動テーマ	獣害対策により捕獲・駆除された害獣資源の有効活用 －獣肉を利用した地域特産品の開発－
実施期間	平成23年 6月16日 ～ 平成24年 3月18日
活動内容	<p>近年、山村地域において、シカ、イノシシ等による獣害が深刻な問題となっている。三重県大台町においても獣害問題は深刻であり、農業者の耕作・生産意欲の低下や、耕作放棄地の増加の一因となっている。大台町では獣害対策の一環として、狩猟期間以外に個体調整のための害獣駆除期間を設定して害獣の捕獲・駆除に奨励金制度を設けている。しかしながら、害獣の処分には多大な労力・費用がかかり、獣肉の有効活用法もないことから、十分な獣害対策効果が得られていないのが現状である。したがって、害獣の捕獲・駆除を効果的に進めるためには、捕獲害獣の獣肉を資源として活用する方策を見出すことが必要である。</p> <p>平成21～22年度事業では、大台町と協力して学内活動実施者が担当する「食品デザイン学実習」において、シカ肉を利用した地域特産品の企画・開発を行った。試食の結果、企画製品6品目のうち「鹿肉まん」および「ジギ鹿ン」が高評価を得たため、これら企画製品のレシピに一部改良を加え、平成22年度開催の「どんとこい大台まつり」に企画製品を出品した。アンケート調査の結果、各企画製品共に高評価が得られたが、更なる改善点についての指摘も多数あった。そこで平成23年度事業では、生産後の保存管理が容易で、一般の消費者にも馴染みやすいことを勘案し、企画製品「鹿肉まん」の最終レシピを完成させることとした。また、原材料の品目・仕入れ方法や企画製品の製造工程、保管・販売方法を見直すと共に、販売促進用の中規模生産を行い、実際に大台町内の施設にて販促品の販売を行うこととした。</p> <p>平成22年度レシピに基づいて作製された「鹿肉まん」は、①具材のジューシーさが不足している、②具材が生地の中で固まって空間ができるため具材と生地（皮）の一体感が不足している、③肉まんの形成が不均一である、等の問題点があった。そこで、平成23年7～10月に3回（約300個）の「鹿肉まん」試作を行い、レシピの改良と製造工程の見直しを行った。試作の過程で①および②が大きな問題点となり、脂身の少ないシカ肉ではジューシーさを出すことが困難で、ジューシーさを優先させるとつなぎ不足となり、生地にうまく包むことができなかった。最終的に、生地に包む前に具材にある程度火入れすること、ジューシーさを出すために豚脂を使用すること、肉まん成形後に中央を押し込んで冷凍することで解決した。</p> <p>最終レシピを基に、平成23年11月に販売促進用「鹿肉まん」14</p>

0個を作製して冷凍保存し，平成23年12月17日～平成24年3月31日（予定）の期間の休祝日限定，紀勢自動車道・上下線の奥伊勢パーキングエリア2店舗にて，税込価格280円（原価55円）で販促販売を行った。平成24年3月18日までに32個が販売されたが，販売価格の設定が高かったため，予想よりも販売実績は伸びなかった。なお，購入者は県外者の年配男性が中心で，珍しいために購入する場面が多かった。

以上，平成21～23年度事業において，事業実施者，「食品デザイン学実習」履修学生，共同実施者の共同作業により，企画製品「鹿肉まん」および「ジング鹿ン」が開発され，各種イベントや試食会を通じて，獣肉の食べ方を広く世間に提案することができた。また，「ジング鹿ン」の製品化には至らなかったが，「鹿肉まん」については中規模生産と販促販売を通して，実際に市場に出した場合の反応を把握することができた。しかしながら，販売価格をより低価格に抑えないと，地域特産品として販売実績を伸ばせないことが明らかとなった。3年間の事業で蓄積された企画製品のレシピ，製造・保管・販売資料，アンケート結果等の全データは，学内活動実施者および大台町・共同実施者の共有資料とし，獣肉を活用した地域特産品産業の創出とそれによる地域活性化を展開するための基礎資料として利活用することとなった。