

### 「エゾシカ肉の食味官能試験」を行いました

#### 1. はじめに

エゾシカ研究委員会では、平成 26 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いたします。

日時：平成 27 年 11 月 27 日(金)

場所：KKR ホテル札幌 レストランマイヨール

参加：43 名(会員 19 名、他技術士 12 名、外部専門員等 12 名)

本試験には技術士会会員のほか、一般の方、また、普段よりエゾシカ肉に慣れ親しんでいる私を含めたハンター 7 名に参加していただきました。

開催に先立ち、平成 19 年に起業した知床エゾシカファームの経緯について、苦労話を交え土田技術士から説明がありました。

#### 2. 前回官能試験概要(平成 26 年)

前回は雄と雌の味を比較し、以下の報告をいたしました。

- ・雄、雌ともに匂いは気にならない。
- ・一番人気はバラ肉柔らか煮。
- ・雌(ローズ)の方が美味しいだろうと予想したが、会場の意見は雄(ローズ)の評価が高かった。

#### 3. 今回官能試験の目的

タン、ハツ、レバーなどの内臓やアキレス腱などの普段は廃棄する部分の活用可能性を探ることを目的としました。

今回も知床エゾシカファームより提供していただいた食材を使用しました。

#### 4. エゾシカ肉の調理レシピ

今回も調理してくださった大江総料理長は、フラ

ンス留学経験もおありの巨匠であります。

#### (1) エゾシカ肉のオードヴルヴェリエ

ナスのテリーヌの上にエゾシカレバー 100%のレバームースをラグビーボール状にしてのせたものと、完全加熱したハツのコンフィ、モモ肉のステーキをマスタードソースであわせませす。



写真-1 エゾシカ肉のオードヴルヴェリエ

#### (2) エゾシカ肉のコンソメスープ

牛スネ肉、牛骨を 6 時間煮込んだ出汁を一晩寝かせ、さらにエゾシカモモ肉のミンチ、野菜、卵白を入れて琥珀色で透明感のあるコンソメスープに作り上げました。

浮き実は蕎麦の実とフランス産トランペットモールという黒いきのこ、エゾシカのアキレス腱としました。

#### (3) エゾシカレバーステーキ・シャスールソース

料理に使用したレバーは、真空のまま氷の上のせて 1℃の冷蔵庫で保管しており、総料理長がいままでにお目にかかったことの無いほど、良い処理が



写真-2 エゾシカ肉のコンソメスープ

されていました。これに生クリーム、すこしニンニクのきいたオイルをつけ直前に焼き上げ、マッシュルームの入ったクリーム系のソースで仕上げました。



写真-3 エゾシカレバーステーキ・シャスールソース

#### (4) エゾシカタンとバラ肉柔らか煮・ブルゴイニュ風・小野菜添え

ブルゴイニュ赤ワインで煮込みました。

シカのタンを扱うのは総料理長も初めてのことでした。牛タンは2時間煮込むと皮がむけ、その後、焼き色をつけデミグラスソースで2時間煮込む。牛タンは1つ2kg程度あるのに対し、シカタンは100gにみたないが、同じぐらいの時間をかけて煮込み仕上げました。



写真-4 エゾシカタンとバラ肉柔らか煮・ブルゴイニュ風・小野菜添え

## 5. 食味官能試験結果

### (1) エゾシカ肉のオードヴルヴェリエ

#### ①ハツのコンフィ

- ・癖がなく食べやすい(30代女性)
- ・歯ざわりが良い(40代男性)
- ・脂嫌いからすると美味しい(40代女性)
- ・焼肉でもうまそう(60代男性)
- ・もう少し柔らかいほうが良い(30代女性)
- ・旨みがちょっと出ていないのでは(60代男性)

#### ②モモ肉のスモーク

- ・スモークの香りがきつくないので、本当の味わい  
がわかる。(50代男性)
- ・香りが良い(60代男性)
- ・スモーク感が弱い(30代女性)
- ・もう少し柔らかいほうが良い。(60代男性)

#### ③レバームース

- ・王道の旨み、パンとの相性が抜群(60代男性)
- ・まろやかな食感(40代男性)
- ・濃厚さがとても良く。まったくクセが無く美味しい(40代男性)
- ・カニ味噌みたいで日本酒にあいそう(50代男性)

### (2) エゾシカ肉のコンソメスープ

- ・アキレス腱が柔らかくてびっくり(30代女性)
- ・食感がとても良い(40代男性)
- ・アキレス腱は美味だが、コンソメがやや重たい(50代女性)
- ・獣臭を少し感じる(40代男性)

### (3) エゾシカレバーステーキ・シャスールソース

- ・食感が良い(50代男性)
- ・赤ワインにあう(40代男性)
- ・最後に匂いを感じるが今まで食べたレバーで一番美味しい(40代女性)
- ・香りが良い。ソースもすばらしい(30代女性)
- ・レバー嫌いだが美味しかった(50代女性)
- ・レバーのクセが少し残っている(40代男性)

### (4) エゾシカタンとバラ肉柔らか煮・ブルゴイニユ風・小野菜添え

- ・タンは牛より旨い(50代男性)
- ・すごく柔らかくてびっくりした(30代女性)
- ・歯ごたえがほしい人と、柔らかいのを好む人で評価がわかるかも(40代男性)
- ・見た目、食感がリアル(30代女性)
- ・後味がちょっと(60代男性)

### (5) その他意見・感想

- ・この料理を是非、道民の皆様に食べてもらいたい。特に知事、エゾ鹿対策課の皆様。
- ・官能試験であれば、女性を多くしたほうがよいと思う。
- ・マスコミに参加をお願いしてみたら良いのでは。
- ・技術士会の研修会に色々参加してみて初めての体験である。全国に自慢してよいね。
- ・大江総料理長・知床エゾシカファーム様、本当にありがとうございました。

### (6) 点数化

以上の評価を試験員アンケートより点数化しました。概ね高い評価でしたが、特にレバーが好評でした。

## 6. おわりに

今回の結果から、普段廃棄する内臓部分についても十分に食肉としての可能性があることがわかりま

表-1 官能評価一覧(5点満点)

メニュー		評価項目	点数	総合点数
オードブル	ハツのコンフィ	うま味	4.2	4.0
		食感	4.1	
		香り	3.8	
	モモ肉のスマーク	うま味	4.3	4.1
		食感	4.2	
		香り	3.9	
	レバームース	うま味	4.8	4.6
		食感	4.8	
		香り	4.1	
エゾ鹿のコンソメスープ		うま味	4.4	4.2
		食感	4.3	
		香り	4.0	
レバーステーキ		うま味	4.7	4.5
		食感	4.7	
		香り	4.1	
タンとバラ肉の柔らか煮		うま味	4.5	4.4
		食感	4.6	
		香り	4.0	

した。

ハンター視点からの意見としまして、ハンターもあまり食べないレバーがもっとも高評価であったことに驚き、調理の工夫や腕次第で美味しくいただけることがわかりました。

また、欧米では狩猟で捕獲された野生肉は珍重され中でも、シカ肉はベニソンと呼ばれる高級食材です。狩猟で捕獲された肉は、正しい処理が行われず、そういった肉が一般の方に渡るケースも往々にあるために、シカ肉に対してあまり良いイメージを持たない方も多くいるようです。ハンターも正しい処理方法を勉強し向上して、シカ肉の美味しさを広めていくことが必要と思いました。

最後に参加者の皆様、これまで本業の内部留保を吐き出しながらもやっと経営を軌道に乗せ毎年シカ肉を提供いただいている知床エゾシカファーム様、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を申し上げ、報告といたします。