

有害野獣「シカ」の食資源としての有効活用

近年、徳島県でも深刻な問題となっているシカなどの有害野獣を食資源として有効活用することを目的に、食肉としての利用上の課題解決を図り、シカ肉料理の普及に取り組んでいる。

シカ肉の食味上の課題は、「臭い」や「硬さ」である。調味料や食材への浸漬によって食味が改善できることを機器分析ならびに官能評価により明らかにした。さらに、前処理肉を用いた料理を考案し、学生食堂で提供を行っている。

シカカツ卵とじ丼

栄養成分(1人分)

たんぱく質	: 33.3g
脂質	: 15.1g
炭水化物	: 91.4g
食塩相当量	: 1.3g
糖	: 3.6mg
ビタミンB ₁	: 0.3mg
ビタミンB ₂	: 0.56mg
ビタミンB ₆	: 0.47mg

POINT
卵黄は生卵ソースをかければ、シカカツ丼にアレンジもできます。



77

徳島文理大学

〒770-8514 徳島市山城町西浜傍示180
TEL.088-602-8093 FAX.088-602-8093
URL:<https://www.bunri-u.ac.jp/> ✉m-kondo@tks.bunri-u.ac.jp