

家畜放牧でイノシシ被害を軽減

捕獲されたイノシシ肉の利用

野生鳥獣害研究チーム
畜産部会 23年度研究成果

畜産総合研究センター

捕獲されたイノシシの利用技術の確立 (H22~23)

生産技術部 養豚養鶏研究室

[背景と目的、課題]

平成18年度から研究チームの課題として、イノシシ肉の有効利用を検討している。

捕獲されたイノシシを地域資源として活用するためには、肉の特質と加工特性をよく知る必要がある。

しかし、

捕獲されるイノシシは多様である。

多様な捕獲イノシシ
↓
捕獲の条件別に
有効利用を図る



季節別

春(9頭)・夏(13頭)
秋(9頭)・冬(9頭)

生育ステージ別 (体重別)

30kg未満(22頭)
30kg以上(18頭)

周年での安定利用のために、
肉質調査及び加工利用を検討

23年度実施の肉質調査材料

県内で捕獲したイノシシ肉40検体

性別	体重	季節	捕獲日	
1	♀	17	春	H23.4.7
2	♂	22	春	H23.4.5
3	♂	17	春	H23.6.2
4	♂	23	春	H23.6.2
5	♀	18	春	H23.6.20
6	♀	19	春	H23.6.13
7	♂	42	春	H23.6.6
8	♂	52	春	H23.6.10
9	♀	34	春	H23.5.26
10	♂	20	夏	H23.8.29
11	♂	21	夏	H23.7.21
12	♂	22	夏	H23.8.30
13	♂	28	夏	H23.8.13
14	♀	21	夏	H23.7.11
15	♀	22	夏	H23.8.10
16	♀	25	夏	H23.7.12
17	♀	27	夏	H23.7.11
18	♂	42	夏	H23.7.7
19	♂	43	夏	H23.7.27
20	♂	50	夏	H23.7.13
21	♀	31	夏	H23.8.24
22	♀	40	夏	H23.7.7
23	♂	14	秋	H23.12.2
24	♀	25	秋	H23.10.13
25	♀	26	秋	H23.10.13
26	♂	44	秋	H23.10.19
27	♂	72	秋	H23.10.15
28	♀	30	秋	H23.10.14
29	♀	37	秋	H23.10.21
30	♀	38	秋	H23.10.30
31	♂	49	秋	H23.12.14
32	♂	14	冬	H23.2.25
33	♂	14	冬	H23.2.25
34	♀	21	冬	H23.3.24
35	♂	25	冬	H23.3.24
36	♂	27	冬	H23.3.24
37	♂	34	冬	H23.3.28
38	♀	40	冬	H23.3.31
39	♀	47	冬	H23.3.3
40	♂	56	冬	H23.3.1

協力：大多喜町
(社)千葉県猟友会

<調査部位>

ロース肉、背脂肪

<調査項目>

・理化学的特性

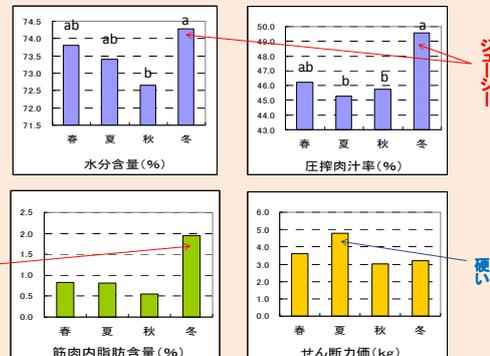
- pH
- 水分
- ロース芯肉色、背脂肪色
- 伸展率
- 加熱損失
- 圧搾肉汁率
- せん断力価
- ロース内脂肪含量
- ドロップロス
- 脂肪融点
- 脂肪酸組成

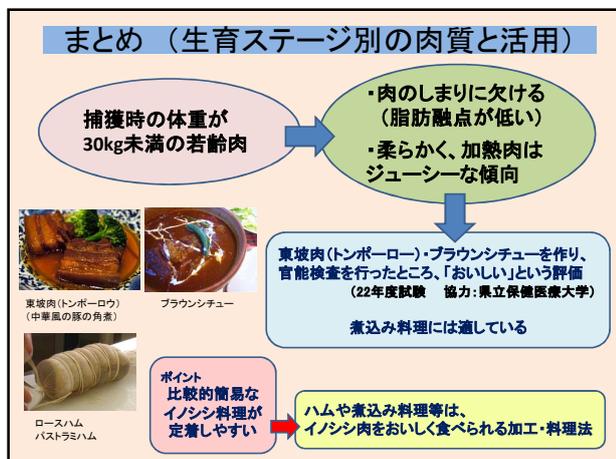
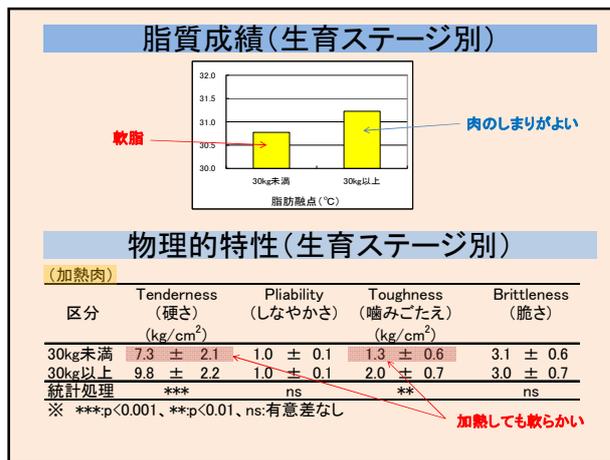
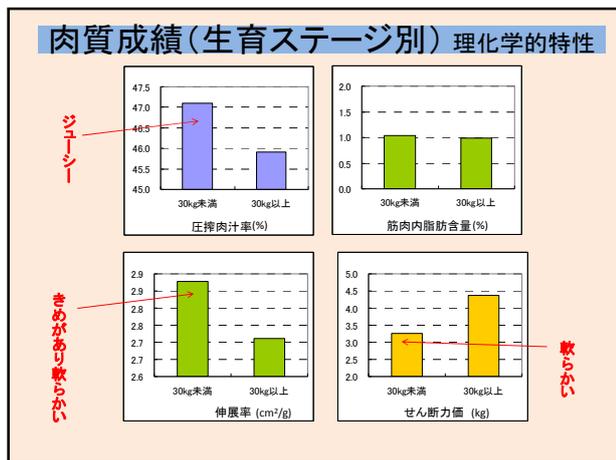
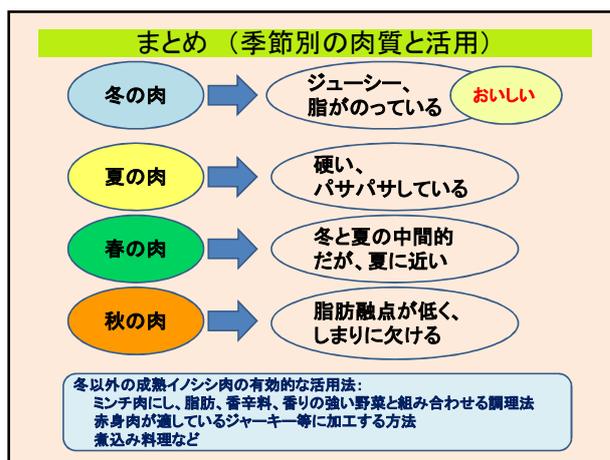
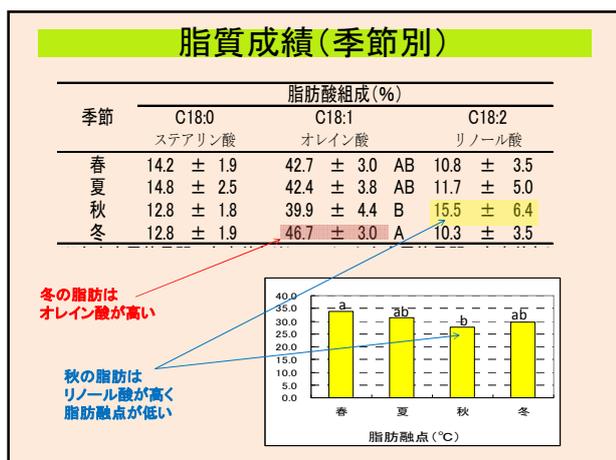


・物理的特性

- (テクスチロメーター)
- Tenderness (硬さ)
 - Toughness (噛みごたえ)
 - Pliability (しなやかさ)
 - Brittleness (脆さ(もろさ))

肉質成績(季節別) 理化学的特性





県内におけるイノシシを活用した料理・食品の商品化事例

民間による商品開発

捕獲イノシシ活用「猛進カレー」

民間の会社がトレット食品販売
長野市八千代町の「竹の丸」(新井隆夫代表)は、このほか、イノシシの肉を輸入したカレーのトレット商品を開発した。同市周辺の山間部で多く採りにされたイノシシの肉を、肉質が柔らかく、脂質が豊富であることから「野郎風カレー」と名づけた。

イノシシが近年増えて、都市に近い地域で採りに多量な肉が採られているのを目撃し、新井社長が「イノシシの肉を活用しよう」として、肉質が柔らかく、脂質が豊富であるイノシシの肉を、タマゴ、ニンジンなどが入っている。肉が柔らかく、非加熱でも食べられるカレーを開発。1個50円で、イノシシの肉の味は年中に一定している。採肉場の手配もしている。

千歳ロッヂマリーナスのラミネート食品で、県にはまだ売ってない。スーパーで売られている。

(24年4月12日 朝日新聞ちば版より)

郷土料理メニュー いのしし丼

低脂肪、低カロリーが売り (道の駅たけゆらの里おおたきHPより)