

# 肉製品研究の現状

食肉科学研究グループ  
関川三男・島田謙一郎・福島道広・三上正幸



十勝は自然に恵まれ、澄んだ空気と綺麗な水が自慢です。年間を通じて冷涼で乾燥した空気は乾燥食品の製造に適しています。ブタのもも肉を塩漬してから空気中で約1年間乾燥させると生ハムが出来上がります。季節による影響や衛生面あるいは取り扱い方など十勝に適した製造方法を検討しています。



一年間乾燥されたブタの骨付きもも肉、すなわち生ハムです。表面の脂肪は酸化されて黄色く変色しますが内部は美しいピンク色です。細菌がほとんど居ないのも大きな特徴です。



生ハムと同じように加熱殺菌を行わない発酵ソーセージの製造実験を行なっています。ブタの挽肉に乳酸菌を加えて発酵させると独特の酸味が醸し出されます。この地に適した乳酸菌を探しています。



発酵ソーセージは1~2月間で完成します。秋には自然の空気で作ることもできますが、温度・湿度を調節すると失敗がありません。表面のカビを防ぐために酵母を生やすものもあります。



十勝の自然を愛するのは人ばかりではありません。野生の動物たちも数多く暮らしています。現在、エゾシカが増えすぎて人も鹿も困っています。自然の恵みである野生エゾシカ肉の有効活用を行なうために、その食肉としての特性を調べ、さらに低品質部位を利用した加工品の試作を行っています。シカ肉を口にする時に自然との共生を考えたいものです。



エゾシカ肉は癖のない柔らかいお肉です。このため高級食材として西洋料理のレストランなどで使われています。しかし、ロースやヒレなどの高品質部位の利用が多く、バラやスネ肉などが余ります。これらからソーセージを試作しましたが色が濃すぎるので敬遠され気味です。そこで、色調の改善などを行ないました。