

「しまね三昧おおち山くじらカレー」 おおち山くじらを活用した新商品開発

—美郷町×島根県立大学—

島根県立大学看護栄養学部 健康栄養学科 しまね三昧食品科学研究所
籠橋有紀子



しまね三昧食品科学研究所
籠橋研究室

<商品化の経緯>

島根県立大学籠橋研究室では、産官学連携により島根県産ジビエの機能性を活かした商品開発を行っています（図1）。本プロジェクトでは、全国的に高い評価を得ている美郷町のおおち山くじら（イノシシ）の活用方法の一つとして、自然と人との共存・共生をテーマに、四季折々の美郷町の変化とおおち山くじらを楽しんでもらう商品の企画・開発を行い、商品化に至りました。



図1 島根県産ジビエおおち山くじらの特徴や背景を活かした商品づくり

表1 イノシシの食性の季節変化 (%)

	春季 (4~6月)	夏季 (7~9月)	秋期 (10~12月)	冬季 (1~3月)
双子葉植物 (ヒサカの葉など)	4.8	27.6	2.4	2.0
単子葉植物 (イネの葉など)	3.2	5.8	1.5	1.7
塊茎 (くず、イモなど)	8.0	14.8	43.3	21.3
根	0.2	0.4	0.0	0.2
タケ (タケノコ)	57.9	7.6	9.9	15.5
堅果類 (どんぐりなど)	0.2	0.8	20.0	20.4
イネ (種子)	0.0	6.8	1.3	0.1
種子 (果物や木の実の種子)	0.2	0.5	0.2	0.0
果実 (カキ、ナシなど)	0.5	3.6	0.8	0.5
その他繊維質	22.6	20.8	15.8	30.3
その他植物質	1.6	1.9	1.7	2.9
動物 (アマガエル、ミミズなど)	0.2	4.3	3.0	2.0
その他	0.5	5.1	0.1	0.2

<商品の特徴とこだわり>

イノシシは家畜と異なり、季節によりそれぞれ餌として食べているものが違います（表1）。これまでの調査で、イノシシ肉は、食べ物の違いを反映して季節ごとに脂質量など栄養成分や物理特性（食感）が異なる可能性が示唆されています。季節を通じてイノシシ肉の利活用を進め、イノシシとうまく共存・共生している美郷町を表現するために、季節ごとに好んで食べているものとイノシシ肉と一緒に煮込んだカレーを開発しました。美郷町の自然の中で循環した命を丸ごとつめこんでいますので、季節ごとの美郷町を感じながらいただくことのできるカレーです。それぞれの特徴をもつ2種類のカレーをぜひ楽しんで頂きたいと思えます。

春バージョン：イノシシの好物タケノコと大豆（豆腐）を入れ、山椒の爽やかなアクセントをそえたカレー

秋バージョン：イノシシの好物サツマイモと堅果類（くるみ）、きのこ（しめじ・マイタケ）を入れたカレー

連絡先：籠橋 有紀子 (KAGOHASHI Yukiko)

島根県立大学出雲キャンパス 看護栄養学部 健康栄養学科 食品機能学研究室

〒693-8550 島根県出雲市西林木町 151

TEL：0853-25-9158（研究室直通） FAX：0853-25-9159（研究室直通）

E-mail:y-kagohashi@u-shimane.ac.jp