

健康志向に合致したシカ肉の成分特性

兵庫県産シカ肉の消費拡大を図るため、シカ肉の栄養成分含量等の特徴を明らかにした。シカ肉は、牛肉や豚肉に比較して、高タンパク、低脂肪、低カロリーのほか鉄分が豊富であった。シカ肉の部位別では、内もも（玉形、小判形）は、成分含量的にはロースに近い素材だった。

内容

兵庫県産シカ8頭（12月、3月、7月、11月に捕獲されたオス、メス成体）を用いた（牛肉、豚肉、鶏肉は小売店で購入）。

1 シカ肉と牛肉、豚肉、鶏肉との成分比較

シカ肉は8頭×7部位、牛肉、豚肉はロース、もも、鶏肉はもも、むねの平均値で比較した。

シカ肉はタンパク質が多く（20.7%）、牛肉の約1.4倍、豚肉の約1.1倍含まれた。脂質は極端に少なく（0.7%）、牛肉の約1/33、豚肉の約1/25だった。熱量は少なく（94Kcal）、牛肉、豚肉の約1/3だった。鉄分は多く（3.8mg/100g）、

牛肉の約1.7倍、豚肉の約7.6倍含まれた（図1）。

2 シカ肉・部位別の成分特性

背ロースの鉄分、内ロースのグルタミン酸が多かった。内もも・玉形、小判形の成分含量はロースに近かった（図2）。なお、もも肉には筋膜が多く、ロース肉とは肉質が異なった（写真）。

今後の方針

兵庫県産シカ肉について、高タンパク、低脂肪、低カロリー、鉄分豊富などの特徴をPRし、用途開発を進める。

田畑 広之進（北部 農業・加工流通部）
（問い合わせ先 電話：079-674-1230）

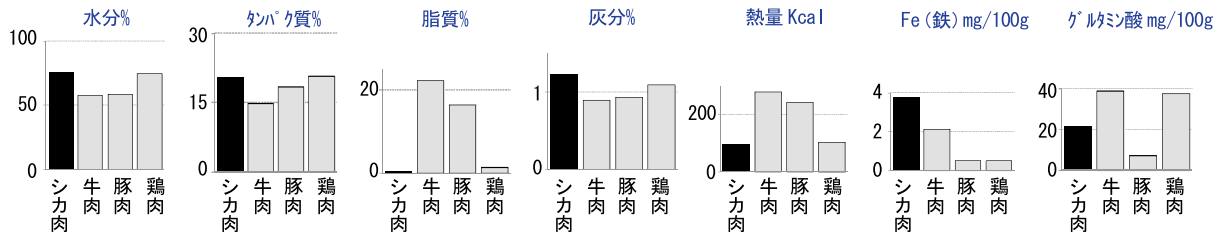


図1 シカ肉と牛肉、豚肉、鶏肉の成分含量

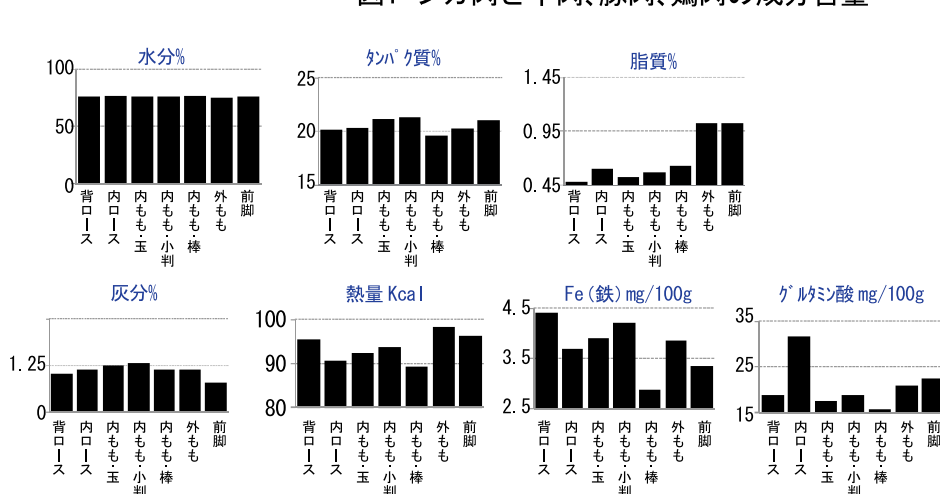


図2 シカ肉・部位別の成分含量



写真 シカ肉の背ロース、内もも（玉形）