

大学生を対象としたイノシシ肉と ブタ肉の官能評価

安藤元一*・小川 博*・佐々木 剛*・大岩幸太**

(平成 26 年 2 月 20 日受付/平成 26 年 6 月 6 日受理)

要約: イノシシ肉とブタ肉の味について、大学生を対象とした官能検査を行った。両者を焼き肉の形で比較したところ、柔らかさではブタが、香りではイノシシが勝っていた。イノシシ肉各部位（ロース、バラ、モモ）間に有意な味の差は見られなかったが、夏肉の評価は冬肉よりも有意に低かった。ブタ肉価格を 100 としたときに、回答者が妥当と思うイノシシ肉の価格は平均 112-138, 中央位 100-120, 最頻値 80-100 の範囲にあった。このようにイノシシ肉とブタ肉の評価額に大きな差は無かったが、イノシシ肉をブタ肉の 2~4 倍に高く評価した回答者も一部に見られた。回答者の性別による差のみられた項目はなかった。野生動物肉を食べることへの抵抗感はみられなかった。現在のイノシシ肉は家庭消費肉としての価格競争力は有していないので、消費拡大には価格以外の訴求力が必要と思われる。

キーワード: イノシシ肉, ブタ肉, 官能試験, 価格, ジビエ

1. 緒 言

イノシシ *Sus scrofa* やニホンジカ *Cervus nippon* などによる農作物被害は深刻さを増している¹⁾。有害獣の捕獲は従来の鳥獣保護法でも認められていたが、捕獲を支援する措置は不十分であった。そこで有害獣駆除を行政的に支援するため、鳥獣被害防止特別措置法が 2007 年に議員立法として成立した。この法律の中には駆除された有害獣を有効利用することが含まれている。現在、同法に基づく補助金制度を利用して各地にイノシシ肉やシカ肉の処理場が設置され始めている。しかし野生動物肉の消費拡大のためには供給側、消費側の双方に多くの課題がある¹⁻³⁾。野生動物肉は計画的に入手できないし、捕獲時期や処理方法で味が大きく左右されるため、商業販売ルートで安定供給することも困難である。衛生管理にも家畜肉とは異なる配慮が必要である。和歌山県の例では 2012 年度に県内で捕獲されたイノシシ 1 万 4 千頭のうちジビエ（野生動物肉）として処理されたのは 440 頭と 3% にとどまっている⁴⁾。

消費に関しては、ジビエ料理への関心は高まりつつあり、インターネット販売によって野生動物肉の入手も容易になってきた⁵⁻⁷⁾。しかし日本ではこれまで野生動物肉が一般的でなかったため、消費者がそれを食すことに抵抗感を持つかもしれない。消費拡大対策として例えば和歌山県は 2014 年から野生動物肉の格付け制度を開始した¹⁾。この制度ではイノシシ肉は皮下脂肪の厚さ、肉の色つや、および脂肪の色つやと質によって 3 段階に格付けされる。野生動物肉の味や価格が家畜肉と比べて競争力を持つかも問題である。

本研究の目的は有害獣駆除されたイノシシの獣肉消費拡大の可能性をさぐることであり、そのために官能検査によって、イノシシ肉の特徴を家畜化されたブタの肉と比較し、消費者側にどれほどの需要があるのか明らかにすることである。

2. 調査方法

(1) 試料

官能検査に供試したイノシシ肉は、和歌山県日高川町の有害鳥獣食肉処理施設であるジビエ工房紀州から入手した。同施設が処理するのは、施設への運搬時間 1 時間以内の場所で捕獲された野生成獣である。今回はバック済みの冷凍肉を用いたため、捕獲時の体重や性別は不明である。冬季に捕獲された冬肉としてロース (4,700 円/kg)、バラ (4,700 円/kg) およびモモ (4,200 円/kg) をスライス肉で使用した。モモについては夏肉 (3,700 円/kg) も比較対象に含めた。夏肉の価格が冬肉より安いのは、野生動物肉の味は季節によって大きく変わり、一般に夏季の肉は脂分が少なくて旨みに欠けるとされるためである。ブタ肉については「恵水ポーク」ブランドで販売される神奈川県山梨県養豚場産の三元豚（ランドレース×大ヨークシャー×デュロック）を用いて、ロース (2,980 円/kg)、バラ (2,980 円/kg) およびモモ (1,980 円/kg) の各部位をスライス肉で使用した。この肉の特徴は肉質が細かくやわらかいこと、脂質に甘みのあること、および肉特有の臭みがないこととされる。

* 東京農業大学農学部バイオセラピー学科

** 東京農業大学大学院農学研究科畜産学専攻

(2) 調査対象者

調査対象者は東京農業大学農学部バイオセラピー学科野生動物学研究室所属の3・4年生57名（うち男子33名、女子24名）であり、大部分の学生は20～22歳である。回答者は授業等を通じて、獣害対策の一環として獣肉の消費拡大が図られていることを知識としては有している。しかし回答者の約70%は市街地や都市近郊の出身なので、日常生活で野生動物肉を食す機会は希と思われる。

(3) 検査方法

官能検査を2013年11月にキャンプ場のバーベキュー施設で行った。冷凍状態のスライス肉を前日に解凍し、食べやすいよう長さ数cmにカットした。バーベキューコンロに鉄板を載せ、炭火を用いて各試料（イノシシのロース冬肉、バラ冬肉、モモ冬肉およびモモ夏肉、ブタのロース肉、バラ肉およびモモ肉）を赤みが残らない程度に十分加熱した。肉には焼いている途中でエスピー食品製「味付き塩コショウ」を軽く振り、回答者は各試料を順に、熱いうちに食した。検査時には白米のおにぎりと茶も用意した。回答者が試食部位を変えるごとに、これらを少し食べて口直しすることを勧めたが、強制はしなかった。

(4) 質問項目

アンケートは肉質に関する過去の官能検査研究⁹⁻¹²⁾を参考に設計した。質問の選択肢は後藤ほか¹²⁾を踏襲し、「匂い」については「香り」を用いた。アンケート用紙は官能検査直前に配布し、試食直後に次の質問に回答してもらった。記憶が薄れてアンケートへの記入が困難なときは、回答者が再度試食することを認めた。

質問1 イノシシ肉とブタ肉の比較

イノシシ肉とブタ肉の味を比較するため、イノシシのロース冬肉とブタのロースを対象に、5種の評価項目（おいしさ、柔らかさ、多汁性、香り、総合評価）について、おいしいと思った方を選択してもらった。選択肢は3種（イノシシ肉、判断不能、ブタ肉）である。バラとモモについても同様の方法で回答を求めた。

質問2 イノシシ肉各部位の比較

イノシシ肉各部位（ロース冬肉、バラ冬肉、モモ冬肉）の味を比較評価するため、5種の評価項目（おいしさ、柔らかさ、多汁性、香り、総合評価）について、味の良好な順に各部位に1～3位の順番をつけてもらった。

質問3 イノシシ冬肉と夏肉の味比較

イノシシ肉の季節による味の違いを比較するため、イノシシのモモ冬肉とモモ夏肉について質問1と同様に5種の評価項目（おいしさ、柔らかさ、多汁性、香り、総合評価）について、良いと思った方を選択してもらった。選択肢は3種（冬肉、判断不能、夏肉）である。

質問4 ブタ肉と比べたイノシシ肉への支払意思額

質問1～3では試料の味を比較して順位をつけることで評価を行ったが、この質問では各試料への支払意思額を尋ねた。設問は次のように設定し、ロース冬肉、バラ冬肉、モモ冬肉、モモ夏肉についての支払意思額を尋ねた：「今

回食したブタ肉の価格がすべて100gあたり100円とすれば、各イノシシ肉の値段は味から見て100gあたり何円くらいが適当だと思いますか。自分が買う、買わないは別にして、適切と思う価格を記してください」。

質問5 イノシシ肉の購入意思

調査対象者の今後におけるイノシシ肉への購入意思を知るため、次のような設問を設定した：「イノシシ肉がスーパーなどの店頭で簡単に入手可能になれば、あなたは買いますか」。選択肢として次の6種を用意した：ぜひ買いたい、あれば買うかもしれない、わからない、値段次第、たぶん買わない、絶対買わない。

「ぜひ買いたい」と「あれば買うかもしれない」を選択した回答者には、4種の選択肢（味、珍しさ、獣害対策への協力、その他）を示してその理由を尋ねた。「たぶん買わない」と「絶対買わない」を選択した回答者には、6種の選択肢（味、臭い、見た目、衛生面の不安、放射能の不安、漠然とした不安、野生動物は食べるべきでない、その他）を示して、その理由を訪ねた。

なお、「放射能の不安」という項目を設けたのは、福島第一原子力発電所事故により、東北や関東地域の広い範囲でイノシシ肉から食品安全基準値を超える放射性セシウムが検出され、2013年時点でも一部地域で出荷が制限されているためである。

質問6 これまでに食したことのある動物種

イノシシ肉への好みには過去における動物食の経験が影響しているかもしれないと考え、過去に食したことのある肉の種類について次のように尋ねた：「あなたはどんな動物タンパク（魚を除く）をこれまでに食べたことがありますか」。選択肢としては15種類の鳥獣（ウシ、ブタ、ニワトリ、ウマ、ヒツジ、ヤギ、クジラ、アヒル、ガチョウ、カモ、ウズラ、スズメ、シカ、イノシシ、クマ）を示した。更に、これ以外に食した哺乳類、鳥類および昆虫類がある場合には、種名を記述式で示してもらった。

質問7 コメント欄

選択肢を示すだけでは回答理由の詳細が読みとれないため、質問1、2、3および今回の調査全般に関する自由コメント欄をアンケート用紙に設けた。

(5) データ解析

好みの有意差を調べるために、 χ^2 検定を用いた。自由コメントについては、イノシシ肉あるいはブタ肉だけに用いられた単語の出現頻度を調べるとともに、ジャンル別の回答数を数えた。

3. 結 果

(1) イノシシ肉とブタ肉の比較

ロース、バラ、モモの各部位について、回答者（57名）がイノシシ肉とブタ肉のどちらを好むか尋ねた（図1、2、3）。柔らかさではすべての部位でブタが好まれ、その傾向はバラにおいて顕著であった。多汁性ではバラについてのみブタが有意に好まれた（ $p < 0.05$ ）。香りではすべての部位でイノシシの選択率が高かったが、有意差（ $p < 0.05$ ）

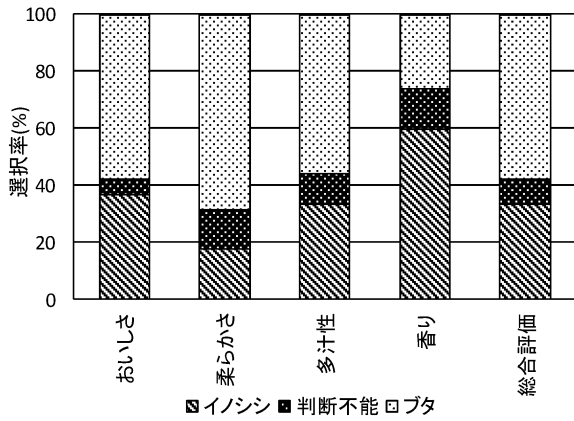


図1 ロースの味に関するイノシシとブタの比較 (n=57)

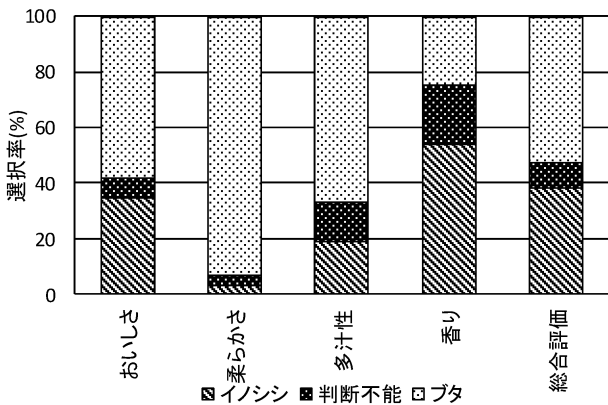


図2 バラの味に関するイノシシとブタの比較 (n=57)

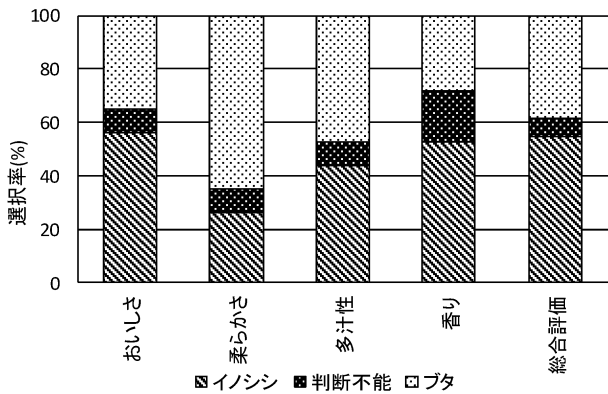


図3 モモの味に関するイノシシとブタの比較 (n=57)

が見られたのはロースだけであった。おいしさと総合評価ではイノシシとブタの間に有意差は見られなかった (p>0.05)。すなわち、ブタ肉の特徴は柔らかさに、イノシシ肉の特徴は香りであった。

(2) イノシシ肉の部位別比較

イノシシ冬肉の3部位(ロース、バラ、モモ)について、どの部位の味がすぐれるか、回答者に順位をつけてもらい、1位を2点、2位を1点、3位を0点に換算して平均点を図4に示した。多汁性についてはロースの評価が高く、モ

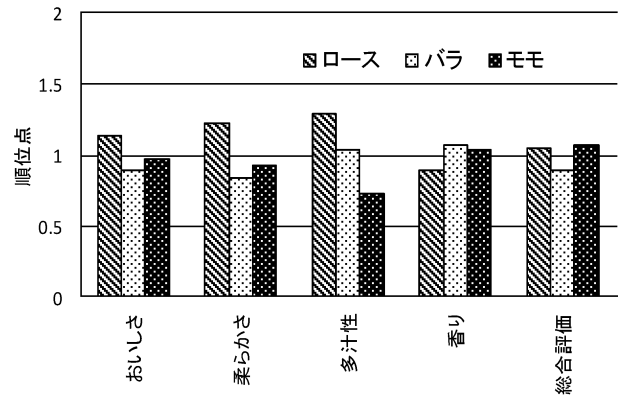


図4 イノシシ肉の味に関して部位別順位 (ロース、バラ、モモの各部位毎に、1位を2点、2位を1点、3位を0点と評価したときの平均点. n=57)

モが低い傾向が見られたが、おいしさ、香り、総合評価における3部位の評価は類似していた。

(3) イノシシ冬肉と夏肉の比較

イノシシのモモについて冬肉と夏肉を比較したところ、おいしさ、柔らかさ、多汁性および総合評価では冬肉の評価が有意に高かったが (p<0.05)、香りについての差は認められなかった (図5)。調理された肉の外見からも、夏肉に脂分が少なく、パサついているのが容易に判別できた (図6)。

(4) ブタ肉と比較した時のイノシシ肉への支払意思額

ブタ肉価格を100円/100gと仮定したときに、回答者が妥当と思うイノシシ肉の額は、ロース冬肉では平均138(最低70~最高420)円/100g、バラ冬肉では平均134(60~400)、モモ冬肉では137(60~400)であり、部位による差は認められなかった。しかしモモ夏肉については平均112(60~400)であり、他の3部位と比較して有意に評価が低かった (p<0.05)。またモモ夏肉の価格を60以下と評価した回答者が14%もいたのに対し、モモ冬肉では6%、バラ冬肉では4%そしてロース冬肉では0%しかおらず、モモ夏肉は低品質に位置づけられていた。支払意思額を中央値で見ると、ロース冬肉では105、バラ冬肉では100、モモ冬肉では120、モモ夏肉では100であった。モモ冬肉が若干高い値を示したことを除けば、ブタ肉への支払意思額と大きな違いはなかった。他方、支払意思額の最頻値を見ると、いずれの部位においても80-100の範囲にあって、ブタ肉の評価よりも低かった。平均値、中央値および最頻値による評価が異なる傾向を示したのは、一部の回答者が200を超えるような高い評価をしていたためである (図7)。例えばロース冬肉においては回答者の16%がブタ肉の2倍以上である200以上の高い評価をしていた。この傾向はロース、バラ、モモのいずれについても認められた。

(5) イノシシ肉の購入意欲

イノシシ肉を今後購入する意欲について、「ぜひ買い

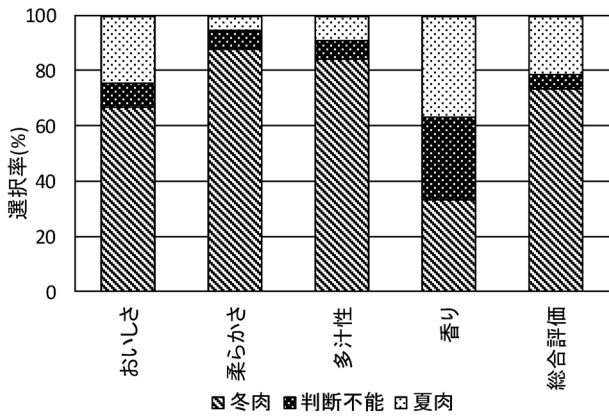


図5 イノシシのモモ夏肉と冬肉に関する嗜好 (n=56)

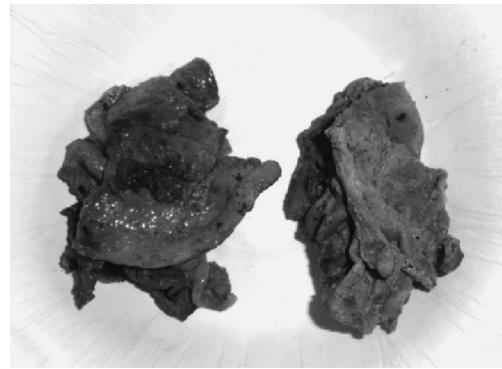


図6 脂分の多いイノシシのモモ冬肉 (左) とバサついた夏肉 (右)

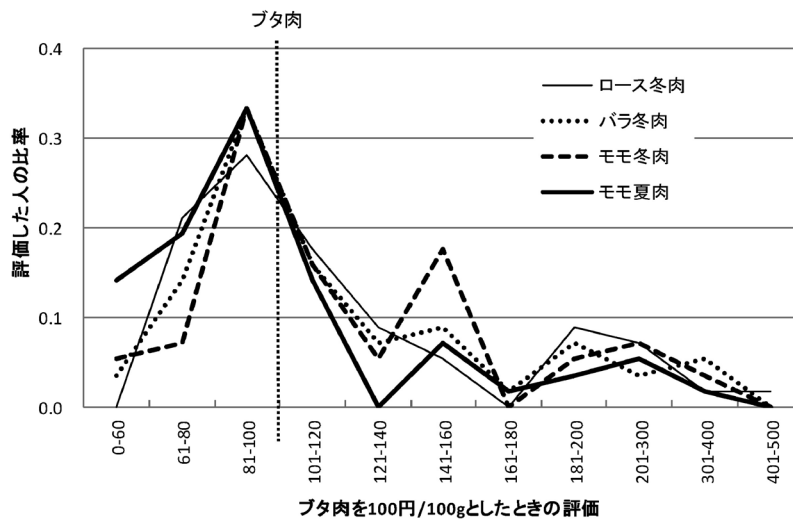


図7 ブタ肉価格を100円/100gとしたときに、妥当と思うイノシシ肉 (ロース冬肉, バラ冬肉, モモ冬肉, モモ夏肉) の価格 (n=57)

表1 今後のイノシシ肉購入意欲

購入意欲	割合 (%)
ぜひ買いたい	16
あれば買うかもしれない	37
わからない	2
値段しだい	41
たぶん買わない	4
絶対買わない	0
n=57	100

表2 各種の動物 (魚を除く) を食した経験 (%)

選択肢を提供した動物名	割合 (%)	自由回答に記された動物名	割合 (%)
ウシ	100.0	イナゴ	38.6
ブタ	100.0	ハチノコ	17.5
ニワトリ	100.0	カエル	8.8
ウマ	78.9	ザザムシ	5.3
ヒツジ	73.7	ミルワーム	5.3
シカ	73.7	ダチョウ	5.3
イノシシ	68.4	ウサギ	3.5
クジラ	63.2	シチメンチョウ	3.5
カモ	56.1	ワニ	3.5
クマ	40.4	コオロギ	3.5
ヤギ	36.8	セミ	3.5
ウズラ	29.8	カモシカ	1.8
アヒル	17.5	タヌキ	1.8
ガチョウ	17.5	マムシ	1.8
スズメ	10.5	ウシガエル	1.8
		ショウリョウバッタ	1.8
		イモムシ	1.8
		タガメ	1.8
		サワガニ	1.8
回答者	57名中57名	回答者	57名中32名

たい」と「あれば買うかもしれない」との回答は全体の約5割以上を占めた(表1)。これら30名の選択理由をみると、「味」が67%、「珍しさ」が18%、「獣害対策への協力」が17%を占めた。回答で最も多かった選択肢は「値段次第」であり、購入拒否を明確に示した回答者は少なかった。

(6) これまでに食したことのある動物種

イノシシをこれまでに食した経験のある回答者は全体の68%、シカで74%に達しており、ヒツジ(74%)やクジラ(63%)に並ぶ値を示した(表2)。ニワトリ以外の鳥類を食した経験は、概して獣類より低い傾向が見られた。

食した動物を自由記述する項目の中では、イナゴやハチノコをはじめとする昆虫の割合が高く、昆虫食の経験者は

表 3 自由コメントの内容内訳

自由コメントの内訳	件数
味について	32
(味のうち臭みについて)	(16)
調理法	6
価格	3
食べる機会	3
安定供給	1
獣害対策への協力	1
放射能汚染対策	1
(重複回答を含む)	47

46%を占めた。ただし、ハチノコについては「大学学園祭の模擬店で食べた」とコメントした回答者もいたため、昆虫食の多さは対象とした学生グループに特有の現象かもしれない。

(7) 回答者のコメント

a) イノシシ肉とブタ肉の比較

コメントは72件あった。イノシシ肉だけに使われた表現として、「しっかりしている」、「味が濃い」、「かたい」、「臭い」、「慣れない」、「獣臭い」、「くせがある」、「濃い味」などがあつた。これに対し、ブタ肉だけに用いられた表現は「淡泊」、「万人向け」だけであり、イノシシ肉の特徴が強かった。柔らかさ評価では、「噛み切りにくい」という否定的な表現が使われる場合と、「歯ごたえがある」とそれを肯定的にとらえた表現の両方が見られた。多汁性についてはブタ肉を「脂が多い」とする評価が複数みられた。

香りについてはイノシシ肉を「獣臭い」、「強すぎる」、「慣れない風味」、「臭いは嫌い」、「臭みが強く吐き戻したくなる」など否定的にとらえたコメントのほうが多かった。この傾向は特にロースに多かった。総合評価では「ブタは淡泊でイノシシは味が濃い」、「イノシシは獣肉ということが気にならないくらいおいしい」、「イノシシは多く食べると重そう」、「同じジャンルとして比較すればブタがおいしいが、別物として考えればイノシシには特有のおいしさがある」とする意見が見られた。

b) イノシシ肉の部位別比較

回答者のコメント数は34件にとどまった。部位別の違いを明確に述べたコメントは少なかったが、ロースについては「脂が多い」、「獣臭い」とのコメントが複数見られた。

c) イノシシ冬肉と夏肉の比較

この項目に関するコメントは54件あった。「夏肉は噛みきれないほど堅い」、「夏肉はパサパサで冬肉はジューシー」、「圧倒的に冬肉がおいしい」など、殆どのコメントは冬肉を評価するもので、「夏肉に臭みがなく食べやすかった」と夏肉を積極的に評価した回答は2件のみであった。

d) 自由コメント

自由コメントには42名の記載があつた。このうち味に関して32件(重複回答を含む)の言及があり、「ブタは万人受けすると思うがイノシシは美味しい」という主旨の記載が多かった。味のうち16件は臭みに関するもので、多くは「臭みはあるが気になるほどではない」との主旨であつ

たが、少数ながら「臭みが強いと吐き戻したくなる」と強く否定する回答もあつた。各種の肉を食べ比べること自体について、「単体で食べるとわからないが、食べ比べると味が想像以上に違うことに驚いた」との記述が複数みられ、違いの多くは食べ比べないとわからない程度であることを示していた。

調理法(6件)については、「今回はバーベキュー場で火力の強い炭で焼いたため、香りなどがイノシシに有利になっている」、「台所など低火力の環境でフライパンを使って焼く場合は、ブタに好感を持つ可能性が大きい」など実際の調理環境についての言及もあつた。食べる機会については、「食べてみないと買おうとも思にくいので、試食会などの機会がほしい」、「食べる機会が町にほしい」などの意見があつた。安定供給については「安定供給できないことを逆に希少価値につなげる」とする1件があつた。購入意欲に関しても、「もう少し臭くなかったら買いたい」と臭いと関連が触れられていた。

野生動物肉を食べることへの抵抗感を示したコメントはなかった。今回初めてイノシシ肉を食した回答者からは、「初めてイノシシ肉を食べたが、思ったより美味しかった」、「野生動物の肉は固い、臭いという先入観があつて、なんとなく避けていたが、これからはもっと食したい」、「イノシシ肉の味は普段食べ慣れているブタ肉の味と異なり、しかも部位ごとに全く味がちがったので、色々楽しめると感じた」など、積極的な評価が多かった。

4. 考 察

イノシシ肉とブタ肉を比較すると、柔らかさではブタが、香りではイノシシが勝っていた。今回供試したブタ肉は2012年度の国産ブタ肉通常小売価格(ロース2,440円/kg, モモ1,590円/kg)¹³⁾からみて平均以上の品質であり、柔らかさを特長としていたことも、こうした傾向をいっそう強調したと思われる。香りの強さではイノシシ肉の評価が高かったが、これを嫌う回答者もおり、評価が分かれたのが特徴であつた。香りについては、質問1ではイノシシ肉の香りを好むとした回答が多かったのに対し、自由コメントでは否定的にとらえたコメントのほうが多かった。イノシシ肉の香りを嫌う人の中には、自由コメントに記入するほどの強い嫌悪感を持つ人が含まれているためと思われる。イノシシ肉における部位間の嗜好性に大きな差はなかった。部位別に見ると、おいしさ、柔らかさ、多汁性ではロースの順位点が高かったにもかかわらず、総合評価では各部位の評価はほぼ等しくなっていた。これは質問2の設問形式に問題があつたためかもしれない。すなわち、他の質問ではどちらの肉がおいしいか二者択一の回答を求めたのに対し、この質問に限っては3部位に順位をつけることを求めた。このことが回答者に混乱を引き起こし、総合的には部位間に違いは少ないという結果になったのかもしれない。夏肉の評価は冬肉よりも大きく劣り、それは冬肉と夏肉の価格にも反映されていた。しかし有害獣駆除は年間を通じて実施されるので、味の落ちる夏肉が供給量にかなりの割合を占めざるをえない³⁾。

イノシシ肉の価格は、インターネット上の yahoo ショッピングサイト (<http://shopping.yahoo.co.jp/> 2013年11月13日)における58件をみると、ボタン鍋用の最高価品で12,000円/kg、業務用と記された品は3,000~6,000円/kgの範囲にあった。他方、同サイトで「業務用ブタ肉」というキーワードで検索されたブタ肉は720~1,380円/kgの範囲にあった。すなわち、現時点におけるイノシシ肉の価格はおよそブタ肉の4~5倍といえる。しかし今回の調査で示されたイノシシ肉への支払意思額は、おおむねブタ肉と同程度であり、最頻値はブタ肉より低い値を示した。

有害獣駆除の結果入手できるイノシシ肉の価格にコストダウンの余地は少なく²⁾、独立採算を前提とした場合のイノシシ肉販売価格の下限は3,000円/kg程度が目安になる²⁾。価格面だけからみると、イノシシ肉はブタ肉と競合困難といえる。しかし一部の回答者はイノシシ肉の価値をブタ肉の2~4倍程度に評価している。こうした人たちはイノシシ肉の販路にすることができれば、現在の価格でも需要は生み出せるであろう。しかし高層住宅など一般家庭の台所環境は、調理場環境から見て香りの強いイノシシ肉を焼くには適していない。

特定非営利活動法人 SCOP が全国の成人を対象にして行ったインターネットアンケートによると¹⁴⁾、野生動物料理を外出したいと思う重要条件には、価格や衛生面の安心と並んで、本格的な料理であることが挙げられている。また食べたい野生鳥獣料理のカテゴリーとして、ボタン鍋など「日本の郷土料理」と回答した人が多い。このことから、レストランにおける食事、アウトドアレジャーにおける雰囲気を生かした消費、あるいは現地捕獲された希少特産品といった付加価値をつけた販売戦略が必要であろう。イノシシ肉の栄養的な効果は古くから知られ、イノシシを食べることは「薬食い」とも呼ばれていた⁷⁾。また、「思ったよりおいしかった」との回答が多かったことから、学校給食をはじめとして、若い世代がイノシシ肉を試食する機会を増やすことは消費拡大につながると思われる。

今回の調査対象は学生に限られていたが、上記 SCOP による成人対象の調査¹⁴⁾と比較したところ、野生鳥獣を食べた経験がともに約7割であること、野生鳥獣肉を食べたいと思わない理由が肉の臭みであることなど、類似点が多かった。他方、両調査の違いは野生鳥獣を食べない理由に見られた。SCOP の調査では野生鳥獣を食べたいと思わない人は回答の31%であり、主な理由は肉の臭み(61%)、野生鳥獣を食べることへの抵抗感(49%)、美味しそうでない(44%)および衛生面の不安(38%)であった。これに対し、本調査ではイノシシ肉を明確に拒否した回答者は少なく、野生鳥獣を食べることへの抵抗感や衛生面の不安を記した回答も見られなかった。この特徴が若年齢層の一般的な傾向であるのか、あるいは野生動物学研究室を志望して入室した学生の特徴なのかは不明である。

以上、イノシシ肉とブタ肉を比較すると、柔らかさではブタが、香りではイノシシが勝っていた。大部分の回答者はブタ肉とイノシシ肉をほぼ同等に評価したが、一部回答者はイノシシ肉を高く評価した。夏肉の評価は冬肉よりも低かった。野生動物肉を食べることへの抵抗感は、回答者にはみられなかった。

謝辞: 本研究は東京農業大学大学院重点化研究プロジェクトの予算を用いて行われた。中央農業総合研究センターの仲谷 淳氏と広島大学の岡 孝夫氏には調査法に関するご助言をいただいた。ジビエ工房紀州の北岡 悟氏には試料の入手にご協力いただいた。東京農業大学野生動物学研究室の学部生諸氏には官能検査に参加いただくとともに、結果のとりまとめに協力いただいた。研究室の大学院生諸氏には検査の実施に協力いただいた。ここに厚く御礼申しあげる。

引用文献

- 1) 和田一雄 (2013) ジビエを食べれば「害獣」は減るのか。八坂書房. pp.291.
- 2) 小寺祐二 (2011) イノシシを獲る一ワナのかげ方から肉の販売まで. 農文協. pp.132.
- 3) 江口祐輔 (2013) 最新の動物行動学に基づいた動物による農作物被害の総合対策. 誠文堂新光社. 東京. pp.173.
- 4) 和歌山県広報課, わかやまジビエの認証制度を開始します!, (<http://wave.pref.wakayama.lg.jp/news/kensei/shiryu.php?sid=18623>) (最終アクセス 2014年1月10日)
- 5) C.W. ニコル (2013) Venison うまいシカ肉が日本を救う!. かんぽう. pp.83.
- 6) 肉食研究会 (2012) うまい肉の科学 牛・豚・鶏・羊・猪・鹿・馬まで肉好きなら読まずにはいられない!. SBクリエイティブ. pp.230.
- 7) 高橋昌子 (2006) ジビエ料理大全. 旭屋出版. 東京. pp.112.
- 8) 対策手法確立協議会 (編) (2012) イノシシ被害対策の進め方. 対策手法確立協議会. 三郷. pp.82-98.
- 9) 田島真理子・川井田博 (1983) 鹿児島パークシャアの嗜好性に関する研究. 鹿児島大学教育学部研究紀要. 自然科学編. 34: 59-66.
- 10) 佐々木直・阿閉博明・小松繁樹・吉田 力 (2006) そばくず給与がブタの肉質に及ぼす影響. 岩手県農業研究センター研究報告. (7): 55-60.
- 11) 家畜改良センター (2005) 食肉の官能評価ガイドライン. 日本食肉消費総合センター pp.151.
- 12) 後藤雅英子・安田みどり・大城あゆみ・常石英作・中村好徳・山田明央 (2009) 放牧牛の食味を高めるための調理法の研究. 西九州大学健康福祉学部紀要. 40: 7-11.
- 13) 独立行政法人農畜産業振興機構, 統計資料一覧. (<http://lin.alic.go.jp/alic/statis/dome/data2/nstatis.htm>) (最終アクセス 2014年1月7日)
- 14) 特定非営利活動法人 SCOP, ジビエに関する調査. (<http://npo-scop.jp/report/gibier.pdf#search=%E3%82%B8%E3%83%93%E3%82%A8%E3%82%92%E9%A3%9F%E3%81%97%E3%81%9F%E7%B5%8C%E9%A8%93>) (最終アクセス 2014年1月10日)

Sensory Evaluation of Wild Boar and Swine Meats for University Students

By

Motokazu ANDO*, Hiroshi OGAWA*, Takeshi SASAKI* and Kota OIWA**

(Received February 20, 2014/Accepted June 6, 2014)

Summary : Quality of wild boar and swine meats were compared through sensory evaluation by university students. While boar meat had a characteristically meaty scent, swine meat was strongly preferred for its softness. There were no qualitative differences in boar meat parts (loin, back rib and thigh). Juicy texture of winter boar meat was superior to dry texture of summer one in most criteria. In general, willingness to pay among respondents for boar and swine meats was roughly the same. Assuming the price of swine meat as 100, appropriate pricing by respondents for various parts of boar meat was 112-138 on average, 100-120 in median, and 80-100 in mode. But some respondents evaluated boar meat as high as high as 400 level. There were no differences in the answer of male and female respondents. Respondents showed no hesitation to eat wildlife meat. For domestic consumption, boar meat seems not to be price-competitive to swine meat. Since there are some people who highly value boar meat, appealing to other features of boar meat seems necessary to increase consumption.

Key words : wild boar meat, swine meat, sensory test, appropriate price, gibier

* Department of Human and Animal-Plant Relationships, Faculty of Agriculture, Tokyo University of Agriculture

** Department of Animal Science, Graduate School of Agriculture, Tokyo University of Agriculture