



『製品開発等公開セミナー（食)』開催報告！

開催日時：平成２６年１２月２２日　月曜日　第１回　午前１０：００～

担当：屋久島町地域雇用創造推進協議会　実践支援員食担当　緒方　麗　氏

「地域資源を活かした食の新商品開発・シカ肉を利用したレシピの公開セミナー」を開催しました。屋久島で害獣として扱われている、“ヤク鹿”。増えすぎた鹿は里の農作物を荒らしたり、時には森の生態系が壊れるほどです。平成 26 年の 10 月屋久島発のシカ肉解体処理施設がオープンしました。害獣駆除された“ヤク鹿”も精肉としての販売が出来る様になりました。“シカ肉”の栄養素は高く、鉄分が豊富で非常に高タンパクです。貧血気味な女性や妊婦・育ち盛りの子供に良い食材として注目されています。衛生管理された施設で処理されたシカ肉は臭みもなく食べやすい食材です。今回は、①シカ肉のステーキ②シカ肉のカパッチョ③シカ肉のレバーパテ④シカ肉レバーのミートローフ⑤シカ肉ひき肉の麻婆豆腐⑥シカ肉ひき肉の肉団子⑦シカ肉のキーマカレーを開発し、シカ肉を使った商品開発に興味のある参加者に試食して頂きました。参加者からは、「シカ肉を使った商品開発のヒントをもらった」と好評を頂いたセミナーでした。

－受講生の声－

〇鹿の臭みもなく美味しく頂け、商品開発の幅が広がりそうです。（３０代・男性）
〇シカ肉がおしゃれなパテになり今までの概念を覆され、和洋中と提案もできそうです。（２０代・女性）
〇シカ肉がソウルフードになる様に頑張りたいです。（４０代・女性）
　その他、多数ご意見・ご感想を頂き、ありがとうございました。