

日本畜産学会第 123 回大会 若手奨励・男女共同参画推進委員会  
ランチョンセミナー開催報告

日 時： 2017 年 9 月 7 日(木) 12:00～13:00  
場 所： 信州大学農学部伊那キャンパス 第1会場(講義棟 2 階 23 番講義室)  
テ ー マ： ジビエ～自然の恵みと畜産学からみた課題～  
解 説： 竹田 謙一(信州大学 学術研究院農学系 動物行動管理学研究室)  
講 演： 渡邊 敬文(信州大学 学術研究院農学系 動物生体機構学研究室)  
          小木曾 加奈(長野県短期大学 生活科学科 健康栄養専攻)  
参加者数： 約 100 名

平成 29 年 9 月 7 日(木曜日)12 時から 13 時まで、信州大学農学部伊那キャンパス 23 番講義室にて、日本畜産学会主催 若手奨励・男女共同参画推進委員会のランチョンセミナー「ジビエ～自然の恵みと畜産学からみた課題」を開催いたしました。

はじめに、木村直子委員長による開会の挨拶の後、本委員会の紹介と、前年度の神戸大会での取り組み(親子休憩室の設置)の報告を行いました。

次に、地元の鹿肉料理店「ざんざ亭」のご主人である長谷部晃様より、今回のランチボックスのお料理の説明をしていただきました。新鮮な鹿肉をしっかりと熟成させて作った鹿肉のソーセージやパティなどは、大変美味で非常に質の高いものでした。

続いて、信州大学の竹田謙一先生から、「ジビエをとりまく状況」と題して、国内における鳥獣被害の状況や、駆除を目的とした対策から、害獣を資源として活用する取り組みについて解説いただきました。

同じく信州大学の渡邊敬文先生からは、「信州大学での熟成鹿肉の開発」と題して、長野県工業技術総合センターとの共同研究の内容をご紹介いただきました。資源として鹿肉を活用する研究を進めるにあたり、専門の解剖学を基に、筋線維のレベルまで「熟成」の現象を解明しておられ、徹底した「科学的な知見」に基づくデータを集められていることが垣間見られました。乳酸菌や白カビを使って微生物制御したドライエージングの話も大変興味く、今後の研究の発展が待たれます。

最後に、長野県短期大学の小木曾加奈先生から、「わが庵都のいぬいしかぞすむ」と題して、鹿肉の嗜好特性を中心に講演いただきました。信州で捕獲されるホンシュウジカを調理した際に発生する特徴的な香気物質が、ジアセチルやヘキサナールであることや、これら物質は年齢とともに発生量がどの程度変化するのかについて、詳細なデータを基にご紹介いただきました。また、ご自身のキャリアについても触れていただき、研究者のみならず、小さな子供を持つ母として奮闘する毎日について、エネルギーに活動されている様子をご紹介いただきました。

今回は 100 名近い方々にご聴講いただきました。自然豊かな信州で、鹿肉を食しながら、鹿肉の研究内容に耳を傾けるといふ、ランチョンセミナーの特徴を最大限活かした会となりました。最後に、ご協力賜りました諸先生方ならびに大会本部、日本畜産学会の皆様、心より感謝申し上げます。

報告者：江草 愛(日本獣医生命科学大学)

