

「フランス鴨」の嗜好特性の 検討と新メニューの開発

秋田県東由利フランス鴨生産組合

秋田栄養短期大学

東口 みづか

秋田県東由利フランス鴨生産組合

フランス鴨の嗜好特性と新メニューの開発

1. 鴨肉の嗜好調査

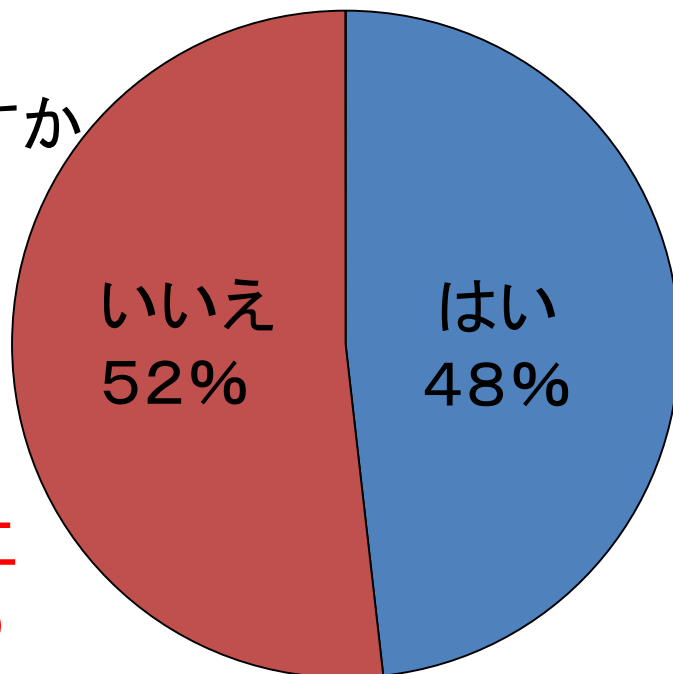
本学科1年生83名にアンケート調査を実施した。

鴨肉を食べたことがありますか

見たことはありますか

- ・ はい 37%
- ・ いいえ 37%
- ・ わからない 27%

食べたことも見たこともない人は21%



食べてどうでしたか

- ・ おいしかった 71%
- ・ おいしくなかった 7%
- ・ どちらでもなかった 7%
- ・ おぼえていない 15%

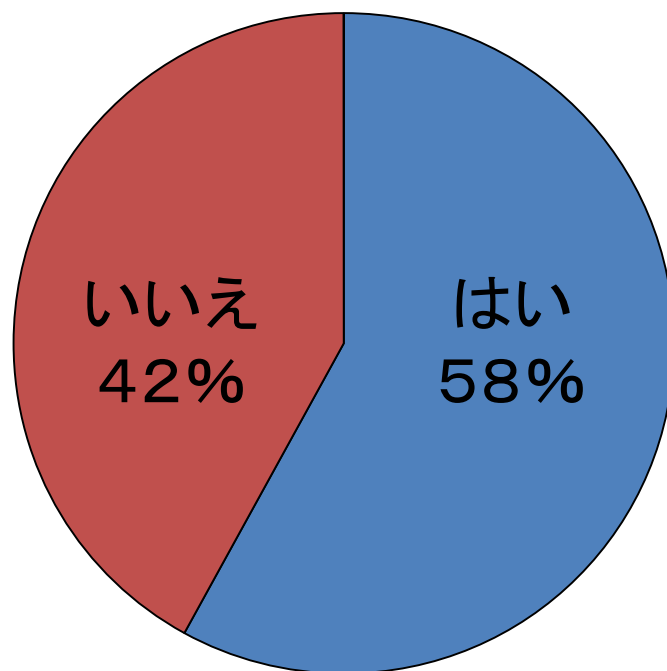
鴨肉の嗜好性は高い

フランス鴨の嗜好特性と新メニューの開発

2. 鴨肉の認知度調査

本学科1年生83名にアンケート調査を実施した。

鴨肉を使った料理を知っていますか



鴨鍋
鴨南蛮
鴨そば
鴨せいろ
ステーキ
くん製
スープ
煮込み
寿司

非常に多い

フランス鴨の嗜好特性と新メニューの開発

3. 鴨肉のイメージ調査

本学科1年生83名にアンケート調査を実施した。

鴨肉はどんなイメージですか

- 値段が高そう
- においが強そう
- 脂っぽそう
- あっさりしてそう
- 歯ごたえがありそう
- やわらかそう
- ヘルシー
- 鶏肉のような感じ
- 野性的
- おしゃれ

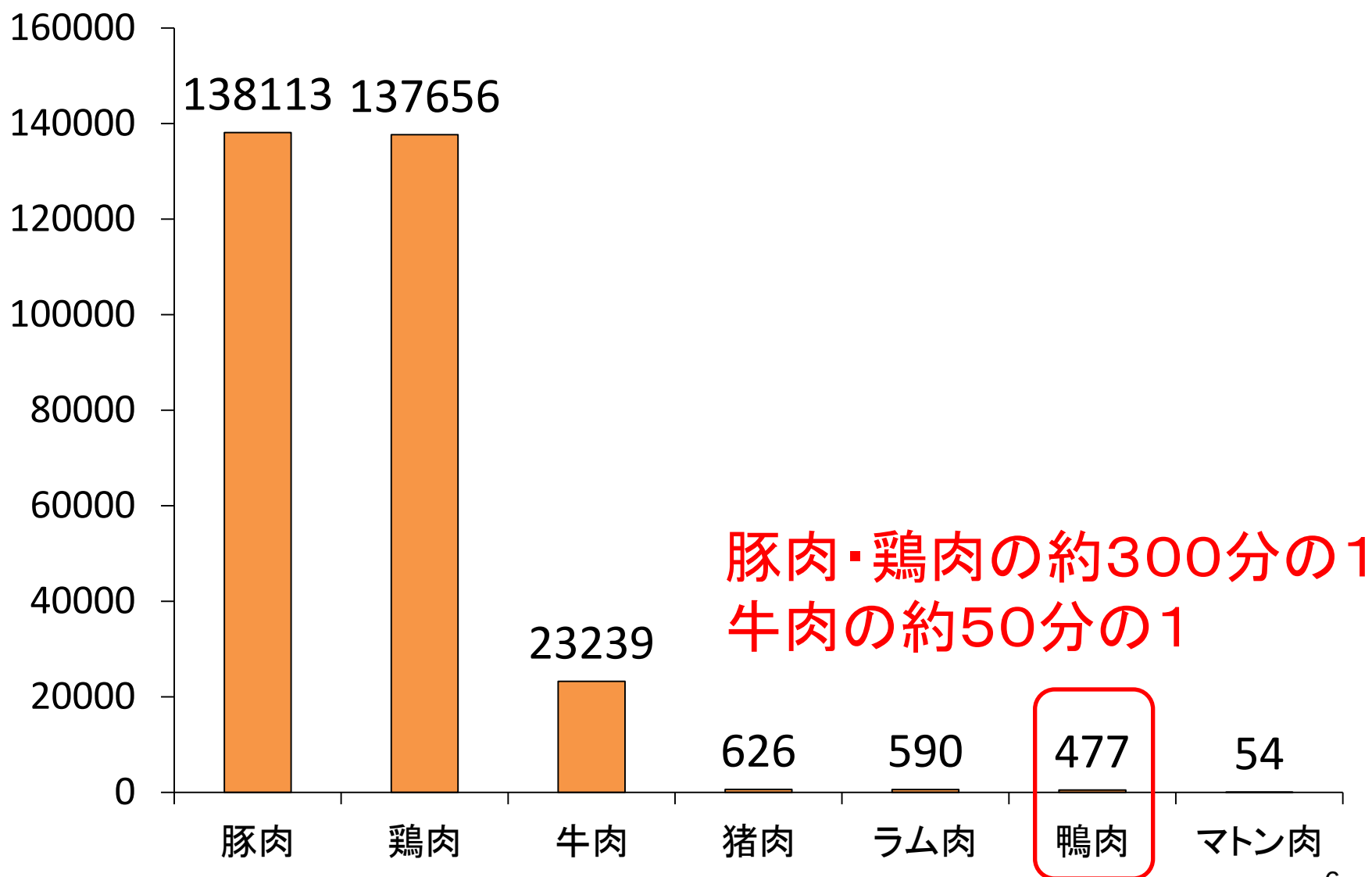
相反するイメージがある

フランス鴨の嗜好特性と新メニューの開発

4. 鴨肉の使用状況調査(1)

鴨肉が家庭料理でどの程度使用されているかを明らかにすることを目的として、国内最大の料理検索サイト「COOKPAD」(<http://cookpad.com>)における平成25年2月7日現在での掲載数を調査した。

- キーワード
- 鴨肉
 - 鶏肉
 - 牛肉
 - 豚肉
 - 猪肉
 - マトン肉
 - ラム肉



フランス鴨の嗜好特性と新メニューの開発

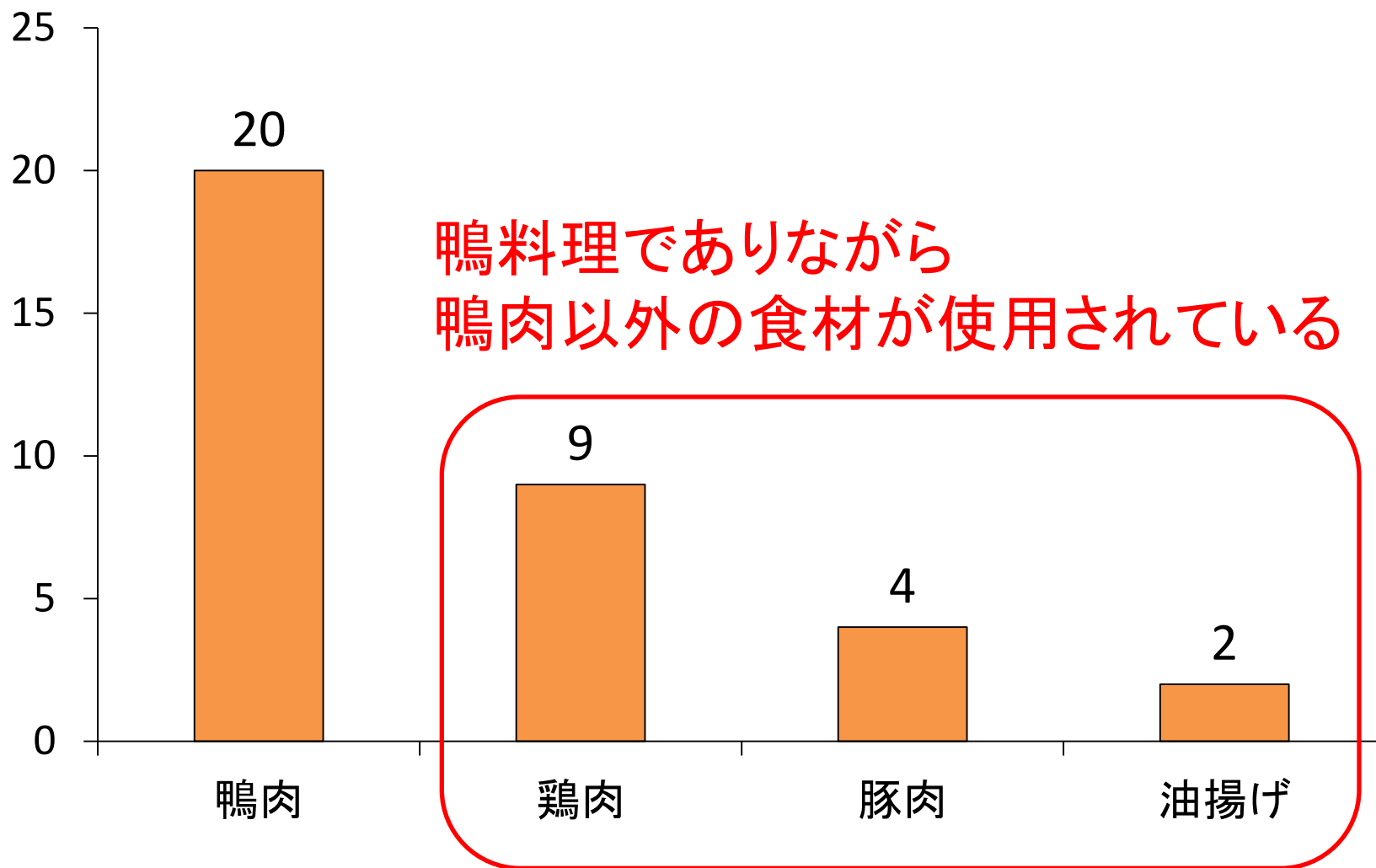
5. 鴨肉の使用状況調査(2)

高級食材である鴨肉が、家庭で作られる鴨料理にどのように使用されているかを明らかにすることを目的に調査を行った。

代表的な鴨料理である「鴨南蛮」を例にとり、実際に鴨肉が使用されているかどうかについて、国内最大の料理検索サイト「COOKPAD(<http://cookpad.com>)」に掲載されているレシピをもとに調査を行った。

鴨南蛮とは……

鴨または合鴨に肉とねぎを入れた
そば、あるいはうどんのこと



フランス鴨の嗜好特性と新メニューの開発

6. フランス鴨の嗜好調査

フランス鴨の嗜好特性を明らかにすることを目的として、東口ゼミ所属の1、2年生14名が官能評価を行った。
色の濃さ、においの強さ、うま味の強さ、かたさ、しっとり感について、非常に強い～非常に弱いで評価した。
好ましさについて、10点満点で評価した。

- フランス鴨ロース肉
- 鶏むね肉
- 鶏もも肉
- 牛もも肉
- 豚もも肉
- 羊ロース肉

* 皮や脂を除いた身の部分をサンプルとした

* 200gのサンプルを5mm幅にスライスし、7分間蒸し加熱した

<

>の官能評価

注1) 静かに落ち着いた状態で評価すること

注2) 一度決めた評価は途中で変えないこと

	非常に強い +2	やや強い +1	普通 0	やや弱い -1	非常に弱い -2
色の濃さ					
においの強さ					
うま味の強さ					
かたさ					
ほぐれやすさ					
しっとり感					
好ましさ	10点満点中 点				
特に感じたこと					

加熱前

牛肉

鶏肉(むね) 鶏肉(もも)



鴨肉

豚肉

羊肉

加熱後

牛肉

鶏肉(むね) 鶏肉(もも)

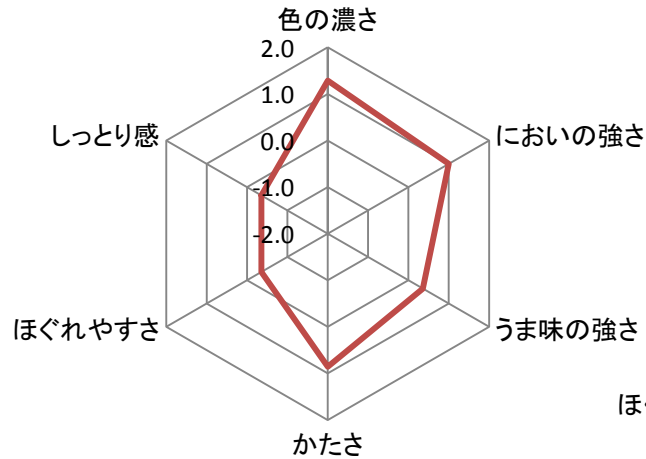


鴨肉

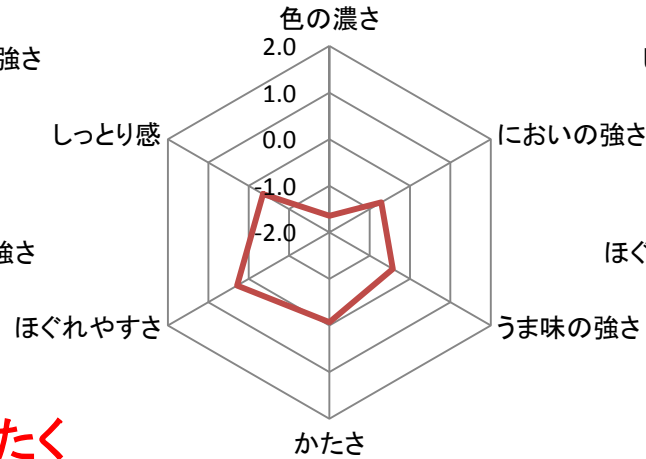
豚肉

羊肉

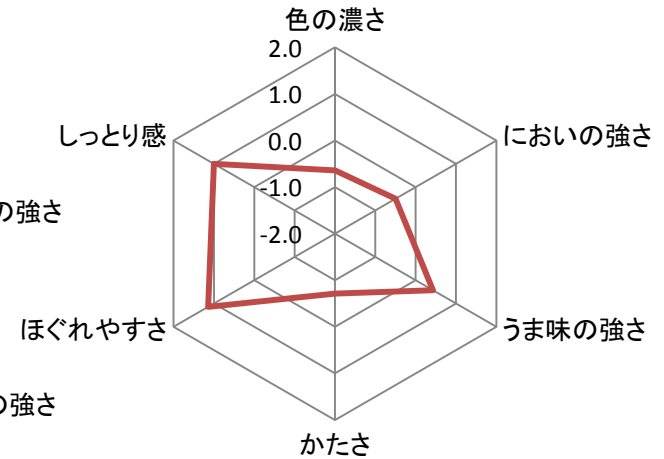
フランス鴨



鶏肉(むね)

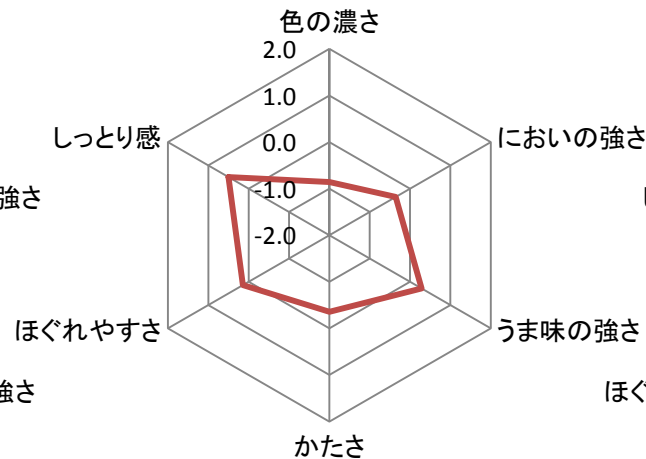


鶏肉(もも)

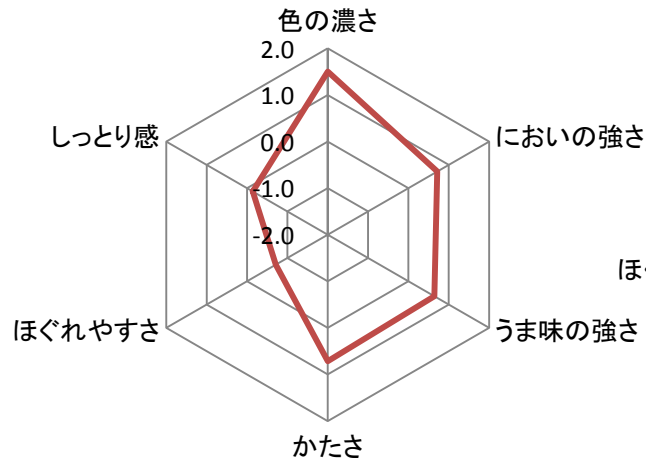


色が濃く、にょいが強く、かたく
しつとり感が弱い → 野性味があり歯ごたえが楽しめる

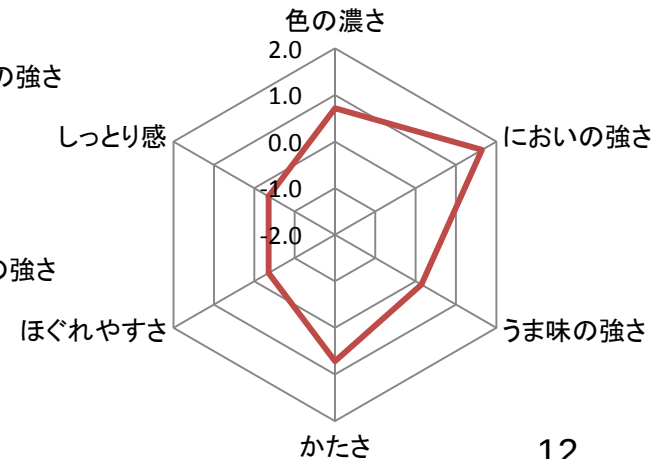
豚肉



牛肉



羊肉



	重量減少率(%)
フランス鴨	29.5
鶏肉(むね)	19.5
鶏肉(もも)	27.0
牛肉	24.0
豚肉	22.0
羊肉	33.5

水分が抜けやすい
→ しっとり感やかたさに影響

羊肉よりは好まれる

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	平均点
フランス鴨		●	●		●●●●●●●	●●	●●●●				5.4
鶏肉(むね)		●			●●●●	●	●	●●●●●		●●	6.8
鶏肉(もも)						●●	●	●●●●	●●●●●	●●	8.3
牛肉					●●●	●●●	●●●●●●●●		●		6.5
豚肉		●			●	●	●●●	●●●●●	●●	●	7.3
羊肉	●	●●	●●	●●●	●●	●●●	●				4.1

フランス鴨の嗜好特性と新メニューの開発

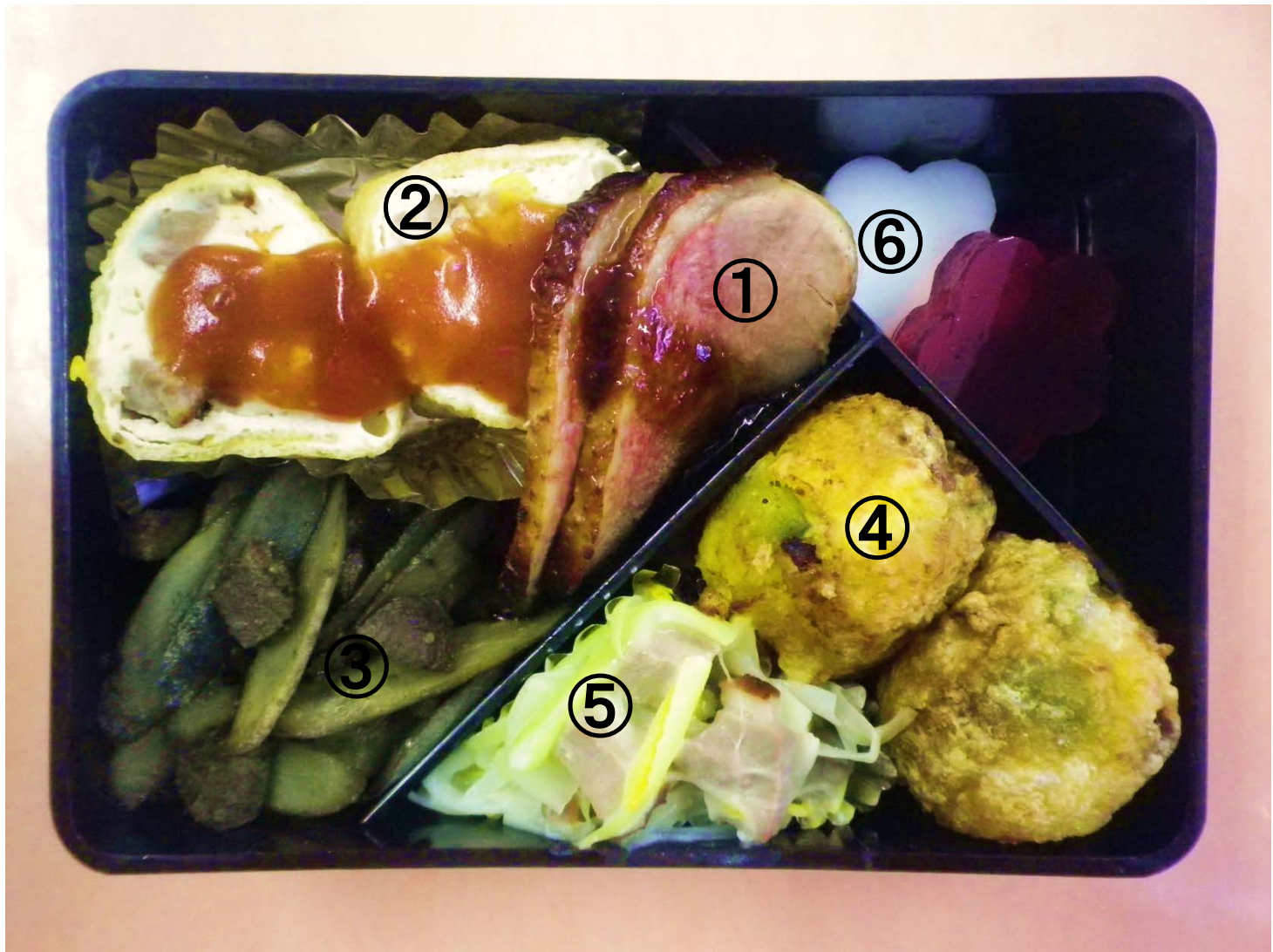
7. 新メニューの開発

東口ゼミ所属の2年生12名が、フランス鴨の新メニューの開発を下記の要領で試みた。

レシピ作成→調理実習→試食→評価→
レシピ調整→栄養価計算→レシピ集作成

なお、フランス鴨は他の畜肉に比べて高値であること、スーパー等に出回っておらず入手が難しいこと、一般的に誰もが食べ慣れた味ではないことなどを考慮し、初めてフランス鴨を食べる人にそのおいしさを手軽に、そして安価に体験してもらえるよう、「**フランス鴨を使ったお弁当**」を開発することにした。





①フランス鴨のハニーロースト梅ソース

③フランス鴨とごぼうのバルサミコ酢炒め

⑤フランス鴨とねぎのゆずクリーム和え

⑥花立牧場の牛乳と由利本荘市産ブルーベリージャムの寒天

②フランス鴨と豆腐の洋風蒸し

④フランス鴨とかぼちゃの茶巾揚げ



由利本荘市の名産品も使用しました

フランス鴨の嗜好特性と新メニューの開発

8. まとめ

鴨肉はなじみが薄く、一般家庭で日常的に用いられる食材ではない。

実際に食べてみると、他の肉にはない野性味あふれる味わいで、歯ごたえを楽しむ料理に向いていると思われた。工夫次第で多様な料理への使用が可能であると考えられることから、新しいメニューを考案し、食べ方を提案することで、県内外での認知度向上と販路拡大につなげていけるのではないだろうか。

今後は、家庭料理に積極的に取入れ、食生活を豊かにしたい。