

米粉麵に
合う！



しまね三味食品科学研究所発 『まつえジビエ・宝刀鍋スープ（仮）』

しまね三味食品科学研究所
籠橋研究室



島根県立大学短期大学部健康栄養学科
しまね三味食品科学研究所（籠橋有紀子研究室）
研究員：小田桐舞子 平井美穂

レシピ開発経緯

・卒業研究での開発

島根県立大学短期大学部健康栄養学科籠橋研究室では食肉（ジビエなど）や島根米などを中心とした県内農畜産物の美味しさを科学的に検証しています。イノシシ肉の物性（食感）の違いに着目し、特徴を活かす料理ができないかを模索しました。肉の中でも、利用しにくい部位を有効利用するという視点から、スープなどの煮込み料理の提案につながりました。今回、まつえ農水商工連携事業推進協議会からの提案で、米粉麵に合うみそ鍋スープの開発を行いました。

・地域での問題解決への提案

野生鳥獣の有効利用が求められている現在、松江市で獲れる猪肉についても例外ではなく、その有効活用が望まれています。この地域課題の解決と猪肉の持つ型崩れしにくいという特性にも注目し、鍋スープに松江市八雲産の猪肉を使うこととしました。

・工夫した点

★松江市宍道湖産のしじみをだしとして用いるとなお一層猪肉の味わいが引き立ちます。