Campus Mail research
For all the students
FIT Fukuoka Institute of Technology 福岡工業大学
この件のお問い合わせは広報課へ
TEL ：092-606-0607
MAIL：kouhou@fit.ac.jp
掲示期間 2026-158
11 月 12 日～12 月 2 日

研究 NOW!

未利用の鹿肉・猪肉から新しい調味料「鹿醤油」「猪醤油」を開発

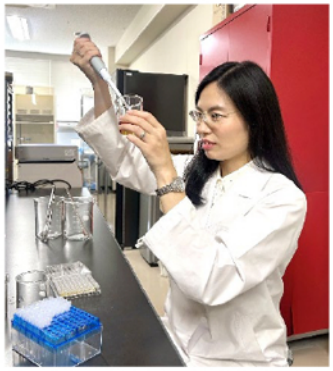
ジビエ肉、実は 8 割以上が未利用→有益ペプチド含有の新調味料へ

長谷　静香　准教授

工学部　生命環境化学科
工学研究科　　修士課程　生命環境化学専攻
研究分野：食品栄養学







工学部生命環境化学科の長谷研究室は、福岡県醤油工業協同組合（福岡県内の 87 社の醤油醸造元が加盟）と、捕獲・駆除された野生のシカとイノシシを原料にした**「鹿醤油」「猪醤油」**を新たに開発しました。福岡県は毎年多くの農作物が野生の鳥獣による被害にあっており、被害額は※全国 3 位（令和 7 年度、農林水産省まとめ）となっています。捕獲・駆除された野生動物は一部がジビエ肉として利用されていますが、その多くは有効活用されていません。※https://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/hogai_zyoukyou/attach/pdf/index-62.pdf

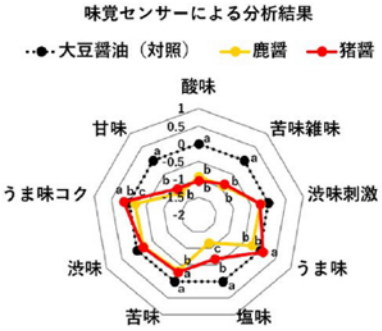
本取り組みはこうした未利用の野生のシカやイノシシを資源として利活用し、新感覚の調味料を作る取り組みです。このたび、完成した「鹿醤油」「猪醤油」は独特の野性味を含む独自のうま味が特徴です。また、長谷研究室の分析によって、抗酸化作用のあるペプチドなどの有益な成分が含まれていることも分かっています。

	シカ	イノシシ
捕獲数	74 万頭	64 万頭
利用頭数	127513 頭	40247 頭
利用率	17.2%	6.2%

捕獲・駆除されたシカやイノシシなど野生動物は 8 割以上が未利用となっています。
https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/attach/pdf/suishin-321.pdf より抜粋

鹿・猪肉由来の有益ペプチドを含有。新調味料として差別化へ

開発にあたっては、県内で捕獲されたシカやイノシシの肉を使った製造実験を実施。完成した醤油について安全性評価、成分分析、機能性評価とともに、味覚センサーによる分析と官能評価（人による評価）を行って調味料としての味覚特性についても評価をしました。評価の結果、鹿醤油や猪醤油は、一般の大豆醤油と比較して苦味が低く、うま味が高い傾向を示し、鹿肉や猪肉特有の風味を有することが示されました。さらに機能性の評価について、原料の鹿肉、猪肉には強い抗酸化作用を持ち、疲労回復や運動能力の向上などの効果を有するペプチド（アミノ酸の結合体）であるアンセリンやカルノシンが含まれ、鹿醤油、猪醤油からも検出されました。

鹿醤油・猪醤油は、ジビエ由来の豊かなうま味で料理にコクと奥行きを加える新感覚の調味料です。地域特産品として活用を広げることが出来れば、現在多くが未利用のままのジビエ資源の有効活用や新たな産業創出が期待されます。



本取り組みは、福岡県の醤油業界が培ってきた醤油醸造技術を応用し、これまで十分に活用されてこなかった地域の食資源を、発酵の力によって新たな「おいしい調味料」へと生まれ変わらせるプロジェクト**「ふくおか発酵大作戦～みらいの"しょうゆ"プロジェクト」**の一環として、福岡県リサイクル総合研究事業化センターの支援を受けて実施したものです。
2026 年 10 月 19 日（月）にはマスコミ向けに記者発表を行い、ジビエ料理家　有門准一氏による鹿醤油、猪醤油をつかったオリジナル料理の試食も行われました。当日はテレビ局、新聞社　計 10 社に取材いただき、注目度の高さが伺えました。