

# 「しまね三味山くじらキーマカレーパン」

—美郷町×島根県立大学×なんぼうパン—  
カレー製造：カレー工房ダーニャ

## <商品化の経緯>

島根県立大学籠橋研究室では、産官学連携により島根県産ジビエの機能性を活かした商品開発を行っています(図1)。本プロジェクトでは、全国的に高い評価を得ている美郷町のおおち山くじら(イノシシ)の活用方法の一つとして、自然と人との共存・共生をテーマに、四季折々の美郷町の変化とおおち山くじらを手軽に楽しんでもらうレトルトカレーおよびカレーパン(図2)をシリーズとして企画・開発を行い、商品化に至りました。



しまね三味食品科学研究所  
籠橋研究室

## <商品の特徴とこだわり>

イノシシは家畜と異なり、季節によりそれぞれ餌として食べているものが違います。季節を通じてイノシシ肉の利活用を進め、イノシシとうまく共存・共生している美郷町を表現するために、季節ごとに好んで食べているものとイノシシ肉を一緒に煮込んだレトルトカレーを下記の2種類開発し、秋バージョンのカレーを入れたパンを、なんぼうパンにて製造、販売実現に至りました。

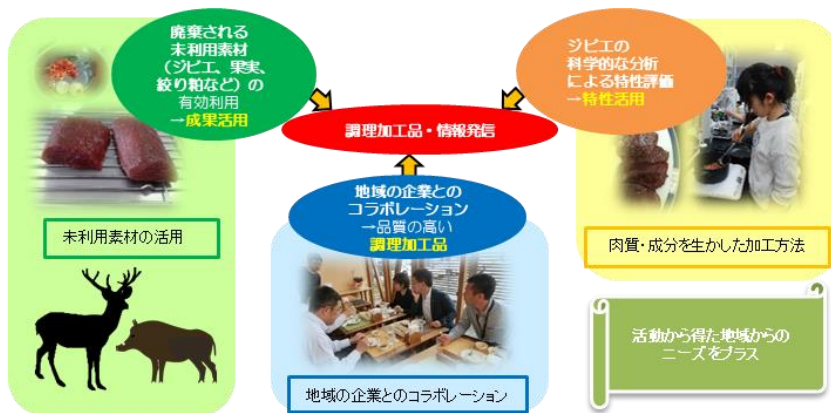


図1 おおち山くじらの特徴や背景を活かした商品づくり

イノシシ肉は、低脂肪、高タンパクのミンチ肉を使用。  
鉄分も多いため、美味しくヘルシーに食べたいときにも  
ご活用下さい。

### 春バージョン：

イノシシの好物タケノコと大豆(豆腐)を入れ、  
山椒の爽やかなアクセントをそえたカレー

### 秋バージョン：

イノシシの好物サツマイモと堅果類(くるみ)、  
きのこ(しめじ・マイタケ)を入れたカレー

### 本内容に関する連絡先：

籠橋 有紀子 (KAGOHASHI Yukiko)  
島根県立大学出雲キャンパス 看護栄養学部  
健康栄養学科 食品機能学研究室  
〒693-8550 島根県出雲市西林木町 151  
TEL：0853-25-9158 (研究室直通)  
FAX：0853-25-9159 (研究室直通)  
E-mail:y-kagohashi@u-shimane.ac.jp



図2 しまね三味山くじらキーマカレーパン  
低脂肪、高タンパクの山くじらを使った、秋バージョン  
のカレーがつまっています！