

精肉時のランク振り分け

※荷受けして3日間熟成させたのち精肉

※原則として第1基準で決まったランクはその後の基準でランクアップすることはない



Matsuno Gibier

100% Matsuno production venison

第1基準「柔らかさ」

S判定…………とても柔らかい。部位全体が柔らかい

A判定…………平均以上の柔らかさ。固い部分は若干あるが全体を通して柔らかい部分が80%以上ある

B判定…………平均以下。柔らかい場所より硬い場所の割合が多い

C判定…………ひと際固い

第2基準「鬱血の有無・香り」全ランクをかける

S・A判定……全く鬱血がない・芳醇な香り

B 判定……鬱血が多少みられる・鬱血は無いが獣臭さが少し残る

C 判定……鬱血多数 →**C確定**

※この時点でC判定を下したものはこの後の基準にはかけない。(以下も同じである)

廃棄判定……強い臭みがある

第3基準「色合い」S・A・Bをかける

S判定…………薄くもなく、濃くもない落ち着いた色合い

A判定…………薄くはないが、若干濃いものもある。

B判定…………薄いものや濃いものがある

C判定…………薄すぎる・濃すぎる→**C確定**



Matsuno Gibier

100% Matsuno production venison

第4基準「水分の含有量」S・A・Bをかける

S判定・・・・・・肉を押さえてもドリップが出ず、肉全体に潤いのある状態

A判定・・・・・・押さえた時に少しドリップが出るが、許容範囲内。

B判定・・・・・・水分が少なく若干パサパサしているor肉全体に水分が多くまな板にも液体状の血液が出てしまっている状態
→B確定

C判定・・・・・・パサつきが激しい・水分が多すぎる・目立つほど血液が出ている→C確定

※第4基準でS・A判定の肉は一つ一つの部位を「ドラキュラペーパー」で巻き3～5時間程冷蔵庫で寝かせる

第5基準「熟成具合」冷蔵庫で寝かせた後の状態 S・Aをかける

S判定・・・・・・綺麗な色合い・しっとりとしている・最高の状態→S確定

A判定・・・・・・平均以上の色合い・十分にしっとりしている→A確定

B判定・・・・・・変色がみられる→B確定

※全て天然の為、マニュアル化はしていない

まつのジビエの今後

生肉

猟友会と更に連携を強め、より高い品質維持を目指す

加工品

PROFESSIONAL加工品を軸に、家庭で気軽に食べれるジビエの普及を目指す

安定供給

搬入の窓口を拡げ、より多くの個体の搬入を実現させる

猟友会

若い猟師の育成を図る

鳥獣被害対策

町、猟友会、森の息吹、三者の連携した対策を永続的に実施し、町内農業の生産性を向上させる



Matsuno Gibier

100% Matsuno production venison

ご清聴ありがとうございました