

地域活性化という「遊び」

50

京都市
福知山市 「みわ・ダツシュ村」から

山本晋也

筆者プロフィール

1968年、京都生まれ。美術大学を卒業して渡米後、京都で現代美術作家として活動。そのかたわらオーガニックレストランを経営するも食材を種から作ってみたい、京都市内で畑を始める。結婚して3人の子供を授かったころ、農業生産法人みわ・ダツシュ村の清水三雄と出会い、福知山市の限界集落に移住。廃屋を修繕しながら家族で自給自足を目指す。土と向き合ううち田畑と山や川、個人とコミュニティーの関係やその重要性に気がつき、田舎も都会もすべて含めた「大きな意味での自給」を強く意識するようになる。この考え方は、美術家時代にドイツの現代美術家ヨゼフボイスのすべての人々が参加して創り上げる社会彫刻という概念に影響を受けた。現在みわ・ダツシュ村副村長。

何の影響でしょうか。
地元の加工所が困るほど

イノシシの不猟がつづき
今期はダメかと

猟期がよいよ終わりに近づいた頃
罠に超大物がかかりました。

90キロはあると思われる
メスのイノシシ。

罠にかかったイノシシは
昨年より一家総出で生け捕りにして

いるのですが
それをちよつと躊躇うほどの巨体
しかも

主力とも言える19歳の長男が
自然学校のスタッフで不在。

さてどうしようと考えても
子供に対して常にチャレンジを要求

している身としては
答えは決まっています。

意を決し大急ぎで道具を揃え
現場へ急行。

体が大きいと

時間が経てば経つほど
ワイヤーが切れるなどのリスクが高
まるのです。

現場に着くと
罠にかかったイノシシが暴れ

さらに前日が雨だったこともあり
足首まで沈むほどに

足元がぬかるんでいます。
この時点で

相当の苦戦を予想したのですが
なんとそのぬかるみが

こちらにとつては好都合。
イノシシはその巨体ゆえに

前へ進もうとしても足元が軟らかず
ぎてめり込んでしまい

うまく前へ進めないのです。
その隙をついて

次男がワイヤーで

大物イノシシを生け捕り

血液料理にも初チャレンジ



今まで一番大きなイノシシでした。

イノシシの鼻を取り
拍子抜けするほど見事にお縄頂戴。
やった!!

と喜びもつかの間
今度はこちらが大苦戦。

イノシシが暴れて
掘った穴から持ち上げようにも

今度はこちらの足が
めり込んでしまい

持ち上げることができません。

今回約1リットルの血液を
使用しました。



自然の恵みに感謝して
手間ひまかけて心を込めて
美味しくいただくのが我が家の方針です。



出来上がり！
フランスで「ブーダンノワール」
という料理です。



持ち上がらないほどのイノシシでも
竹をレールにすれば楽々運べました。

さすがに今いる3人の力では
持ち上がらないと判断して
バッテリー式の電動ウインチを
木に縛り付け
なんとか
穴から引つ張り出しました。
しかし現場は
軽トラックのあるところから
細い林道を
数百メートル入ったところ。
そこまでは
担いで行かないといけません。
近くにあった竹を切り
籠かきの要領で担ごうとしますが
縛ってあるとはいえ
まだまだ元気で暴れるし
重さは90キロ以上。
さすがに担ぐのは無理と判断し
コンクリートを練る舟に乗せて運ぶ
ことに。
しかしこれも重くて重くて
ちっとも進みません。
そのうち子供たちが
竹をレールのようにして
その上を滑らせるという方法を思い
つき
これが大成功。
あつという間にトラックに積み込む
ことができました。
もうダメかと思ったときでも
落ち着いて考えれば
突破口はあるものですね。

そんな苦勞をして
捕らえたイノシシ。
今までも肉だけでなく
内臓も骨も
無駄なく利用してきましたが
唯一できていなかったのが血液。
欧米では血を使った
ソーセージやパテ
アジアでも中国や沖縄では利用され
ているようです。
今回はフランスとドイツの方法を
自分たちなりにアレンジして
パテに仕上げてみました。
欧米ではそのときに必要なゼラチン
を豚耳から取ると聞いたので
今回は
イノシシの耳でやってみました。
味わう前は血を食べるなんて……
と頭で勝手に
美味しくないと思像していましたが
新鮮な血液を
使ったことが良かったのか
出来上がりも味もみんなの予想を裏
切る美味しさと美しさ。
食材を余すことなく利用し
さらにそれを美味しくいただく
という伝統の食文化の凄さを実感し
ました。
やはり何事もやってみないとわかり
ません。
獣害対策で始めた狩猟も
ますます面白くなってきました。