

地域活性化 京都府福知山市 「みわ・ダッシュ村」から という「遊び」 83 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しながらオーガニックレストランを経営。食材調達のため畑も始める。結婚して3人の子供を授かったころ、農業生産法人みわ・ダッ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。現在みわ・ダッシュ村副村長。

自慢の野生熟成鹿肉 東京まで自ら車で配達

自分たちで捕獲解体した野生肉を
どう売っていくか
はじめての納品先となった銀座の高級レストランに
生肉を持参して解体の手ほどきもして……

自 自分たちで
鹿肉をつくることから始め

慣れ親しんだ限界集落の野山で

つかまえた獲物を

念入りに研ぎ上げた包丁で

丁寧に捌き

最新の熟成庫で熟成

そうして手間を惜しまず

最高の状態に仕立てた

自慢の鹿肉。

はじめての納品先である

東京の高級フランス料理店から

大変良い評価をいただき

さらに

仕上がりがとても美しかったので

機会があれば

肉の解体手順を一度みせて欲しい

と言っていたいたので

子たち（といってももう立派な青年です）

人生初の東京見物と

鹿肉の他店への営業行脚も兼ねて

では次の納品の際

東京まで車で配達にうかがいます！

ということになりました。

通 常
肉はブロックに切り分けて

冷凍便で出荷するのですが

今回のような高級店の場合

クオリティーが最優先。

「骨付きのまま生肉で」

という要望をいただくので

発送は一苦労。

品質保持のため

発泡の箱で

氷詰めにして送るのですが

肉が水で濡れないよう

布で巻いた上から

三重のポリ袋につつんで脱気。

鹿の脚一本ともなると

箱も180サイズとおおきくなり

それに氷がぎっしり詰まると

30キロの宅急便制限重量ぎりぎり

という重さになります。

今 回はそれを車に積んでいく

わけですが

レストランの場所は銀座。

そのすぐ近くの駐車場は

駐車場代という概念のない限界集

落からすると

ありえない！というような料金が

発生するので

あらかじめ

すこし離れたところに駐車し

歩いて台車で運ぶという計画に

していました。

その駐車場も

早朝から工事業者さんの車などで

あつというまに埋まってしまおうと

聞いていたので

出発時間を調整。

なんとか混雑までに到着し



30 kgの発泡スチロール担いで徒歩 3 km
交差点でしばし休憩。



何かとすげーすげーと繰り返す三男（笑）。



自作した骨格標本で骨付き肉の解体方法を説明。



今回の東京行きでは三男が没頭しているコーヒーの勉強も兼ねているいろいろ回りました。

駐車スペースは確保。ホッとしたのも束の間リアゲート開けると「あつ台車わすれた」と青年たち（やはりまだまだ子供だった…）。時間は朝8時一応近所で借りられるようなところを探してみますがそんなところはあるわけありません。結局徒歩で3キロ大都会のど真ん中を30キロもあるおおきな発泡スチロールを担いで運ぶことになりました（笑）。長男は現地で包丁使って解体の手ほどきをするため次男、三男が運び役。16歳の三男は初めての東京ということもあってすげービル!! すげー車がはしってる!! 窓拭きの人すごいなー!!とちよつとしたことにいちいち大声で反応するので長男次男は苦笑い。

そうこうしているうちに現場に到着。エレベーターでビルの9階にあがるとみたこともないような美しいインテリアのお店。

ためいきつくのも束の間さっそく厨房へ通され忙しいシェフの方々にあいさつもそこそこに解体をスタート。プロ中のプロを相手に緊張して手でも切るんじゃないかと思いましたが普段からお客さんを前に料理をしているせいか堂々としていてちよつと安心しました。今回解体を見ている人がわかりやすいようにと自ら手作りした骨格標本まで持参していたのには僕もびっくり。これはシェフの方々にもわかりやすいと大変喜んでいただきました。

獲物の扱いや料理、接客山の整備、畑仕事や地域の共同作業。なにことも引き受けたからには思いやりをもって取り組め! と小さな頃から伝えてきたのでそれを素直に実行してくれていたのはとても嬉しく調理の技術だけでなく人間としても確実に成長しているんだなと思いました。