

地域活性化「みわ・ダッシュ村」から という「遊び」92 山本晋也

京都府福知山市

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。

罾猟から猟銃へ 猟師シェフたちの決心

涼しくなると裏山から鹿の鳴き声が響いてくる
レストランのメインメニューともなる鹿肉
その美味しさを追求していったとき
見えてきたものは……

稲刈りも中盤にさしかかり
朝晩少し寒さを感じるほど
に涼しくなると

裏山に鹿の鳴き声が響きます。
おかげさまで

息子たちがシェフを務めるレスト
ランは

すでに年内の予約が全て埋まって

しまうほど繁盛していますが

自分たちで捕らえた鹿肉をメイン
として使っているため

レストランと並行して狩猟も行な

わねばなりません。

ジビエという一般的なには

猟が解禁になる冬をイメージされ

る方が多いと思いますが

ジビエとしての鹿肉が美味しくな

るのは実は

鹿の食べ物である草の多い夏。

エゾシカに比べ脂が少なく淡白な

味わいとされる本州鹿も

この季節は脂がのつてきて

香りも味も牛肉顔負けの素晴らし

いお肉になります。

しかし近年の夏は危険なほど暑く

肝心の鹿が暑さを避けるため

山奥へ行ったさきり里へ降りてこな
いので

8月はいへんな不猟続き。

予約はたくさんいたのですが

提供する食材が底をつき

もうすこしで休業というところま

で追い込まれました。

しかし9月に入ると

山奥の草を食べ尽くしたのた

また里に降りてくるようになり

予約前日に獲物がかかるなど

なんとか休業は免れました。

息

子たちは
相変わらず

精肉前には包丁を研ぎあげ

少しでも美味しい肉を作りたいと

色々な研究をしています。

最近では獲物のストレスと肉質の関

係に着目し

罾猟のデメリットが

はつきり見え始めたので

そこを補うべく今シーズン

猟銃免許の取得を決心。

銃の使用には

否定的だったのですが

自分たちで飼っていた日本ミツバ

チの巣箱を荒らされるなど

保護されたことにより

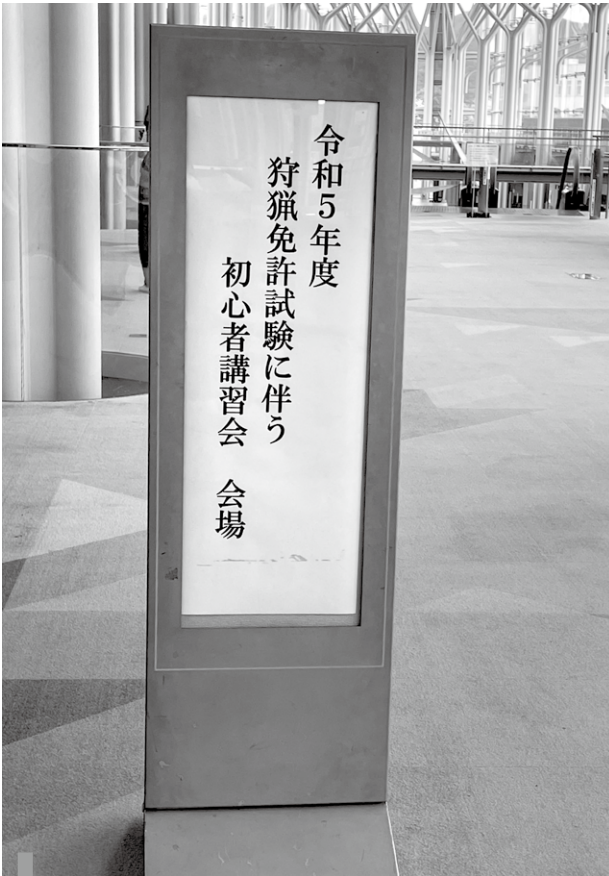
個体数が増えてきたツキノワ熊に

よる実害が開始

京都でも熊猟が解禁になったのも

もう一つの理由です。

地元の先輩猟師さんに



まずは講習会を受講しました。



たくさんの獲物を処理してきましたが
命を頂戴することに
慣れてしまうことはありません。

きいたところ
猟銃免許試験は比較的容易ですが
警察が管轄する猟銃所持許可が
本人たちだけでなく
警察による
地元の方への聞き込みや
息子たちが銃を所持することに
して同意など必要で
非常に難しいとのこと。
ただ銃を持つ猟師さんの高齢化も

研ぎの技術も
日々新たな発見があり
それに合わせて
レストランのメニューも
進化しています。



料理用の包丁が
短くなったため
捌き用に改造しました。

進んでいるので
地元の方々は
応援してくれるでしょうし
運転免許なども教習所へ行かず取
得した経験もあり
物事「難しい」となると燃えるタ
イプなので
何事も遊びと捉えて
今回もまた苦勞を楽しんで乗り越
えてくれたらと思います。