



▲ 1/13 (水) の試食会で提供された鹿肉料理の盛り合わせ。鹿肉のおいしさを実感

特集 捕獲鳥獣を地域の資源に

命をいただく ジビエで活かす

ジビエは森からの贈り物

ジビエとは、狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉を意味するフランス語で、ヨーロッパでは貴族の伝統料理として古くから発展してきた食文化です。

中世のヨーロッパでは、ジビエを使った料理は自分の領地で狩猟ができるような、上流階級の貴族の口にはか入らないほど貴重なものでした。そのため、古くから高級食材として重宝され、高貴で特別な料理として愛され続けてきました。

そこでは、動物の尊い生命を奪う代わりに肉から内臓、骨、血液に至るまで、すべての部位を余すことなく料理に使い、生命に感謝をささげようという精神が流れています。山野を駆け巡り大空を舞った天然の肉は、脂肪が少なく引き締まり、栄養価も高い、まさに森からの贈り物です。

長門市においても、ジビエの利用が広まってきており、有害鳥獣を駆除するだけでなく、地域資源として活かす取組が進められています。

有害鳥獣による農林産物被害の現状と防止対策

「イノシシが畑を掘り返した」

「シカに芽を食べられた」

イノシシやシカ、サルといった有害鳥獣による農林産物への被害は、長門市においても多発しており、深刻な問題となっております。令和元年度で面積にしておよそ28ヘクタール、金額にしておよそ3,200万円の被害が発生しています。丹精込めて栽培した作物への被害は、農家にとって精神的にも経営的にも大きな打撃になります。

長門市では、以前からこれらの被害を未然に防止するため、①農地への電気柵やフェンスの設置補助などの「農地への侵入を防止する対策」や②狩猟による有害鳥獣の駆除やわなによる捕獲など「有害鳥獣の個体数を管理する



▲シカに食べ荒らされた白オクラ



▲わなにより捕獲したイノシシ



▲深刻な被害が営農意欲の維持にも影響

対策」を実施してきました。

また、県においても、俵山地区に延長60km以上に及ぶ鳥獣侵入防止柵を設置するなどの対策を行い、被害額は徐々に減少してきてはいますが、依然として深刻な状況にあります。

インタビュー

猟師にきく

長門の里山を守りたい



田上 順久 さん
山口県長門猟友会 会長

28歳で猟友会に入り今年で46年になります。現在も土日は山に入り、イノシシやシカの捕獲を行っています。捕獲は多人数で山を取り囲み、猟犬が囲いを縮めながら追いつめ、猟師が射止める巻狩りという方法で行います。

昔は、多くの人が山にまきを取りに行つたものですが、今は人が山に入らなくなり、山が荒廃しているように思います。シダが茂る道は歩きにくいものです。かつて、人が住む里山と山の間には野良犬が多くいて、緩衝帯の役目を果たしていました。最近では野良犬も見かけなくなり、山から下りてくる獣を防げなくなっています。

私たちは市から有害鳥獣捕獲隊として任命されており、多大な農作物被害をもたらすニホンジカやイノシシなどの捕獲を担ってきました。

若いころは、イノシシを捕獲しても近所で分けておしまいでしたので、なかなか口に入るものではありませんでしたが、近年は食肉処理施設が整備されたことにより、ジビエとして普及し、社会的にも認められるようになりました。うまく調理すれば美味しく食べることができ、ヘルシーと女性にも好評のようです。新鮮な肉だと特に美味しく、冬の猪肉は格別です。誰でも気軽に食べられるようになり、たいへん良いことだと考えています。

捕獲ではいろんな山を歩いたり、銃声を響かせることもあります。隊員は里山を守りたいという気持ちで活動していますので、地域の皆様のご理解をよろしくお願いします。



▲共同捕獲に参加した山口県長門猟友会の皆さん

なぜ、いまジビエなのか？

かつては駆除した有害鳥獣の多くは、焼却や埋設により処分してしまいましたが、近年では、捕獲鳥獣の命を余すことなく地域資源（ジビエ）として利用し、農山村の所得向上につながるよう、有害鳥獣を「マイナス」から「プラス」

の存在に転換していかうとする取組が進められるようになりました。長門市においても、食肉処理施設が整備されたことにより、加工品を購入したり、飲食店で気軽にジビエ料理を親しめるようになってきています。

ジビエ振興
これまで廃棄していた捕獲鳥獣のジビエ利用拡大を推進

マイナスを

有害鳥獣を捕獲

➡ 捕獲鳥獣の埋却・焼却処理が負担に

野生鳥獣による農作物被害の増大

↓ 営農意欲の減退

↓ 耕作放棄地の拡大

➡ 農山村地域の衰退

プラスに

積極的な捕獲の推進

➡ 農作物被害の低減

さまざまな分野でのジビエ利用

- ・ 農村滞在型旅行
- ・ 外食や小売
- ・ 学校給食
- ・ ペットフード など

➡ 農山村地域の所得向上

処理施設の活用・需要の高まり

↓ しごとの創出

➡ 移住やUターンの増加

地方創生につながる



▲ 猪スライス肉をしゃぶしゃぶ風に / 提供：長門市有害鳥獣被害防止対策協議会



▲ 地元で捕獲した猪や鹿の肉をソーセージやチャーシューに / 提供：株式会社SD-WORLD

栄養成分の比較（100 gあたり）

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	鉄 (mg)	ビタミンB12 (μg)
鹿肉	147	22.6	5.2	3.4	1.3
牛肉	317	17.1	25.8	2.0	1.4
猪肉	268	18.8	19.8	2.5	1.7
豚肉	253	17.1	19.2	0.6	0.5

出典：「日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）」文部科学省

ジビエの高い栄養価

猪肉や鹿肉は、たんぱく質や鉄分・ビタミン類を多く含んでおり、豚肉や牛肉に比べて高い栄養価を誇ります。鉄分ミネラルたっぷりです。ビタミン類が豊富な猪肉。鉄分ミネラル・ビタミン類が豊富で、低カロリー高たんぱくな鹿肉。

迅速かつ丁寧に処理・加工されたジビエは、栄養価が高いだけでなく、豚肉や牛肉のようにさまざまな料理に使うことができます。

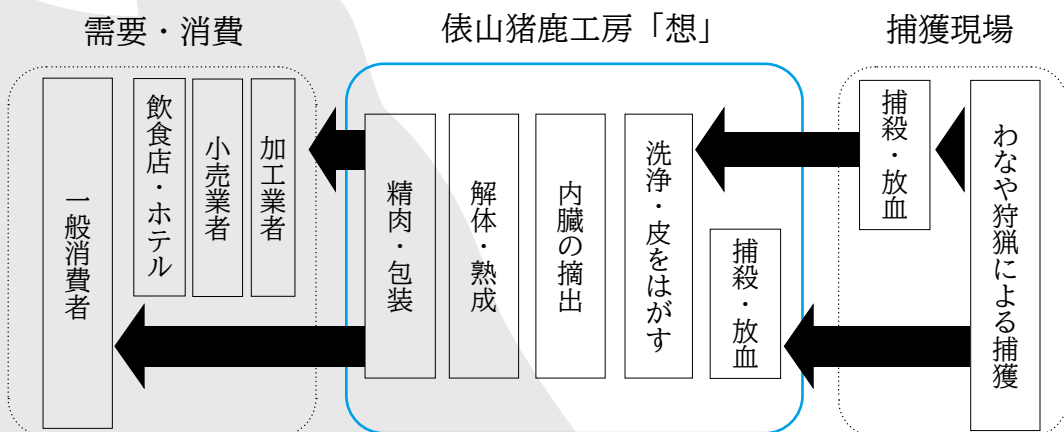
長門市初のジビエ肉処理販売所 俵山猪鹿工房「想」の取組

平成28年に俵山の狩猟者の有志が中心となって設立された食肉処理販売所俵山猪鹿工房「想」。命の循環と里山の共生を目指し、狩猟したばかりの猪鹿を迅速かつ丁寧に解体・処理していきます。

小規模施設だからこそできる品質管理の良さから「肉が臭くない」と評価が高く、東京や京都など各地の旅館やホテル、料理店からの注文が絶えません。安全・安心で高品質なジビエを全国に届けるとともに、市内でも販売しています。



▲「想」を設立した俵山の有志メンバー



▲丁寧な処理が美味しさには不可欠

俵山では、農産物がシカとイノシシにより大きな被害に遭っています。被害を少しでも少なくするために、捕獲隊に参加し、捕獲した肉を「想」で加

工房は、①地域の発展のために役に立ちたいという想い、②動物の命を大切にしたいという想い、③都会に出ても故郷のことを想ってほしいという3つの想いから「想」と名付けました。

安心して使っていただける肉を提供したい



インタビュー

増野 建治 さん
俵山猪鹿工房「想」代表

工をしています。が、美味しくいただくことが、捕獲したシカやイノシシの供養になると考えています。

最も大切に行っているのは、肉の衛生管理です。料理店が安心してお客様に出していただける肉の提供を心がけています。食品衛生管理技術向上のため、講習会には積極的に参加し、メンバー全員で技術の向上に努めています。

今後は「想」がビジネスとして成立し、継続していけるよう基盤づくりを進め、農林水産省が制定する「国産ジビエ認証」の取得を目指します。

長門市の事業のこれから

長門市では、有害鳥獣として捕獲したイノシシやシカの肉を地産地消の食材として有効に活用するため、地域の取組を支援しています。

捕獲者や処理加工施設の技能向上に向けた研修や捕獲したシカやイノシシがジビエとして有効利用されるための施策を行います。また、市内業者やラボと提携した新商品の開発や料理教室の開催など市民がジビエをもっと身近に感じることができるよう普及に努めるとともに、販売につながる取組を進めていきます。

美味しくいただく、ジビエ料理

長門市では、有害鳥獣として捕獲したイノシシやシカの肉を地産地消の食材として有効活用を進めています。

1月13日(水)、フランス料理シエフで一般社団法人日本ジビエ振興協会代表理事の藤木徳彦氏を講師に迎え、市内外の飲食関係者や市民に鹿肉の美味しい調理方法や栄養価が豊富であることを広めるため、調理研修会と国産ジビエ講演会を開催しました。

今後、市内飲食店でのメニュー化や加工品としての販売が期待されます。

◆ 鹿肉の調理研修会

鹿肉を部位ごとにカットしながら、各部位の特徴とそれぞれに適した調理方法について説明があり、火加減や下処理を正しく行うことにより美味しく料理できることを学びました。

また、厚生労働省がガイドラインとして示しているジビエの安全な加熱処理と美味しさを両立する方法を藤木シエフが紹介。参加した飲食関係者は真剣に聞き入っていました。



インタビュー



藤木 徳彦 さん

オーベルジュ・エスポワールオーナーシェフ/一般社団法人日本ジビエ振興協会代表理事
長野県蓼科高原のフランス料理店「オーベルジュ・エスポワール」オーナーシェフ。地域の食材と環境を活かして、そこでしか味わえない美味しい料理を提唱。農林水産省認定の「地産地消の料理人」として、地域の魅力を発信するための助言を行う。一般社団法人日本ジビエ振興協会代表理事として、ジビエの普及活動にも力を入れている。

正しく調理することで ジビエは格別に美味しい肉になります

鹿肉は、猪肉に比べると使われることが少ないのが現状です。美味しく調理する方法をもっと広めていけたらと思うから、シカに特化した調理研修会を開催しました。

私が長野県の蓼科高原で経営しているフランス料理店では、高原野菜を仕入れて調理しています。収穫前の高原野菜がシカやイノシシの被害に遭い、悲しむ農家の顔を見てきたことで、ジビエに力を入れるようになりました。

蓼科高原は雪が深く、多くの店が冬場は店を閉めますが、ジビエ料理を提供するようになってからは、冬でもジビエ料理を目当てに全国からお客さんが来てくれるようになりました。

ジビエというと、「かたい」とか「くさい」というイメージがあると思いま

すが、捕獲した後の処理を正確に行えば、一切そんなことはありません。また、正しく調理すると、こんなに美味しく栄養価の高い肉はありません。

殺したものは、無駄がないよう食べ尽くすというのがフランス料理の神髄です。日本ジビエ振興協会では、どんな部位でも料理次第で活かすことができることを提案したいと考えています。

長門市は絶景や温泉などの観光資源に恵まれ、楽しめる魅力にあふれています。ジビエについても、捕獲・解体・加工・行政のそれぞれの役割の人が同じ目標に向かって進んでいるように感じます。問題意識を共有し、地域の資源として活用し、活発に情報発信をしていけば、長門市でもジビエが発展していくものと信じています。

◆国産ジビエの講演会

講演会には約50人が参加し、藤木シェフが調理した本格鹿肉料理8品を味わいながら、国産ジビエの概況や栄養的特徴、長門市におけるジビエ普及の可能性について学びました。



▲プレートに盛り付けられた鹿肉料理



▲国産ジビエの今後の活用が期待される

インタビュー



中野 博文 さん
ハンター

料理だけでなく、 革や角も有効活用

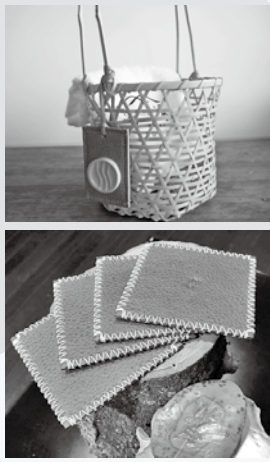
捕獲隊での有害鳥獣の駆除を行うハンターを本業とするかたわら、シカやイノシシの革でアクセサリを作る仕事もしています。

今まで、シカやイノシシの革や角まで使い切る人は少なかったのですが、自分には作ってみたい作品のアイデアがあったことから作品づくりを始め、コースターや名刺入れなどを制作しています。昨年「猟師の山小屋」というブランドを立ち上げ、展開を始めています。ハンターと作家との活動を両立できたらと考えています。長門市は資源に恵まれ、ジビエで最先端を走っていきけると思っています。

シカやイノシシは肉も革も素晴らしい素材で、使えば使うほど味が出ます。その素材を活かし、身近なところで役に立つものを作りたいと思います。

最近では、長門湯本温泉とコラボしてシカの革を使った温泉手形の台座も作りました。

長門の自然を大切にし、自然とともに歩むことで、人間らしい生活ができます。そのような場所に魅力を感じ、豊かな自然環境のなかで暮らしたいという移住者も増えて、面白い人が集まってくれるのではないかと思います。



命を大切にいただく

ジビエに携わる皆さんは、シカ・イノシシなどの命を大切に思い、「いただくこと」を心がけています。

1月12日(火)、俵山小学校の児童へシカの革で作った鉛筆キャップが贈られました。その際に、製作者の中野博文さんは「誰かが殺したものを食べているのが人間。ジビエについても美味しいと知ってもらって食べてもらうこと、革や角までとことん活用するのが礼儀です」と命の大切さについて話しました。

長門市でも地域の活性化のためにジビエの有効活用を推進していますが、命を大切にいただく心をもって取り組んでいきます。



▲俵山小児童に贈呈された鉛筆キャップ