

例会報告

Rotary

高山西ロータリークラブ



「おなじ星を見ていた - ギャリックスの架ける虹 -」より
早春の大地 内田 新哉

第 2 6 3 0 地区 岐阜県 濃飛分区 創立 1 9 6 6 年 1 月 1 5 日

- 例会日 毎週金曜日 12:30~13:30
- 例会場 高山市花里町 3-33-3 TEL 34-3988
- 大垣共立銀行 高山支店 4 F
- 会長 門前 庄次郎
- 幹事 田中 正躬
- 会報委員長 黒木 正人

<会長の時間>

本日はSAA担当の移動例会と言う事で、「道の駅ななもり清見」にお邪魔しております。ジビエ料理を楽しみ、ジビエについて知識を深めると言う事で、お二人の方に来て頂いております。紹介させていただきますと、お一人目はNative Works 代表で飛騨猟友会・清見支部所属の瀬戸 祐介 様です。そして同じく飛騨猟友会・清見支部所属で、第3回ジビエ料理コンテスト農林通産大臣賞を受賞された 上屋薫里様です。お二人とも飛騨猟友会の会員でございますから、猟の事など普段は聞けない貴重なお話を聞かせて頂ける事と思っていますので宜しくお願いします。また上屋様にはコンテストで受賞されたビビンバを作って来て頂きましたので味わって食べて頂ければと思います。上屋様有り難うございました。

ここ近年ジビエ料理はブームであり、大変人気がございます。高山でも扱って見えるお店は繁盛している様に感じます。もちろん好みの処ではあると思いますが、鳥獣の肉と言うイメージから癖がある様に思いますが、近年は処理加工の技術も進み、そんな臭みもなく美味しいですし、栄養価も高く私は大好きです。そして高山でも農作物被害の大きな問題となっています鳥獣被害対策に一役買っている事も有り消費の拡大も大切な処に思います。

またこの処岐阜県で「豚コレラ」の拡がり問題になっており、早く収束する事を願っていますが、岐阜県のホームページを見ますと「豚コレラ」は、豚やイノシシの病気であって人に感染することは無く、仮に豚コレラにかかった豚の肉や内臓を食べても人体に影響は無いとの事でした。そして感染豚の肉が市場に出回ることはないとの事です。

詳しいお話はこの後して頂けるものと思っていますが、間違った知識で変に恐れて風評被害的な事を広めない様にすることも大切に思います。



狩猟の現状について
Native Works 代表、
飛騨猟友会清見支部 猟師
瀬戸 祐介 様
最近狩猟、ジビエブーム。
結構狩猟免許取る人も増えている。

国の統計だと 19 万人。実際にはダブルカウント。ペーパーも含めると 4/1 以下、さらに腕の良い猟師となると、全体の 5 パーセント程。5 パーセントの猟師で 95 パーセント

の獲物を捕獲しているような現状。さらに、専業猟師、職業猟師というのは、0、1 パーセントいないかな。

職業猟師が成り立つか? 猟師という職業がそもそも海の漁師のようにシステムが確立していない、安定供給出来ないため、現状では自家消費用は余裕ですが、専業となるとなかなか激しい。年金でずっとやってる人もいるが 30-40 代の働き盛りではまずいない。

狩猟メインで食ってる例としては、旅館経営して自前で出す猟師、解体場運営する猟師、実は業務内容は殆ど肉屋。駆除費猟師、僕はこの。山で暮らすとお金いらぬという事はなく、税金やら年金やら保険やら携帯やら車やら結構かかる事はあまり変わらない。

増えすぎた獣 現状として山に獣が増えすぎ、農山村で獣害と呼ばれる問題が発生している。具体的な被害→農作物、畔、墓損壊、襲われる。

原因諸説あり。昔は山、里、町だったものが、山間地域から人がいなくなり、町の方に集中してしまったため、猟師もいなくなり獣が増えた。戦後の林業政策が間違っていて、全部切って杉の植林ですから、生態系とか考えた事ないのか? というレベル。奥山がなくなり、獣の居場所がない。皆伐で出来た伐採地に下草が生え、食料が豊富になり増えた。燃料用薪炭材の伐採がなくなり、森が増えた。昭和初期までは、冬の燃料が薪という家が多く、人里近い山林は殆ど切ってしまっていた為、禿山が多かった。人も多数出入りするの、獣が奥山から出てきにくかった。

僕の感覚、山間部の過疎化。過疎というより殆ど無人地帯、獣にとっては楽園状態。餌も豊富なのでこれはまあ増えるわな。という感じ。うちの集落も今人口 11 人。あとにはばあちゃん達が数人と移住家族が少しいるだけ。町にいと分らないと思いますが、じきにあそこも無人の原野になる。町の人が困るのは、過疎地が増えると緩衝帯としての農村部がなくなるため、いきなり原野から町になるという事。町の周りを野生動物が闊歩する。

獣肉の活用について 増えすぎて獲れるのなら、利活用すれば良い、という話だが、猟師の労働力がそもそも計算に入っていないのでまあ難しい。めんどくさい基準ばかり増える。山に行くと獲物を仕留め、引き出して来て解体、精肉するってのはかなり重労働。またちよどい匂いがあるし、オスメスで味も違い、年齢も頃合いでないとダメ。それを狙って獲る。となるとまた難易度が上がる。さらに仕留め方でも味が変わるのでさらに難易度が上がる。だから駆除で沢山出るから、安くて良いだろうみたいな事になると、質の高い獣肉は食べられないし、安かろう不味かろうになってしまう。やはり、仕留めた猟師の腕前、処理技術込みで値段が付かないとダメ。

獣害対策 数を獲れる猟師がまんべんなく分布しているのが最善だが、地域差が激しい。猟師いません集落はやはり酷い。集落ごと柵で囲む電気柵、コスパの悪い大規模罟、駆除制度と報奨金、意味不明な認定事業者制度。行政側も頑張ってるが、効果が今一つ感は否めない。

狩猟するのは個人の才能とセンス・職人の世界。システムや業者としてどうこうしか考えられないのが、そもそもの間違い。優秀なハンターは養殖不可能。腕のいい猟師を国が認定して、A 級ハンターと B 級とか個人に高額報酬で依頼するのが正解。それ以外は税金のバラマキ。

インスピレーションになろう

例会報告



第3回ジビエ料理コンテスト 農林水産大臣賞 受賞、 飛騨猟友会 猟師 上屋 薫里 様

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言葉（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。

その昔フランスなどでは、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しか入らないほど貴重なものでした。そのためフランス料理界では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、全ての部位を余すことなく料理に使い、生命に感謝を捧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。力強く生命力に溢れた冬季限定のごちそうです。

日本で有名なジビエといえば、捕獲数や被害の多いシカ、イノシシが挙げられますが、実は狩猟の対象となっている野生鳥獣は全てジビエとして定義されます。シカ、イノシシ、野ウサギをはじめ、山鳩、真鴨、小鴨、尾長鴨、カルガモ、キジ、コジュケイ、最近話題のカラス、またフランスでは狩猟禁止で貴重なタシギ等の鳥類や、ヌートリア、ハクビシンといった珍しい動物も含まれます。

流通が発達し、一般家庭でも新鮮なお肉が簡単に手に入るようになりました。しかしそれ以前は牛肉や豚肉も、今ほど質のよいものが手に入ったわけではなく、家庭では美味しく食べられる工夫がされてきました。そういったことを考えると今ジビエはまさに、その流通の段階を踏んでいるお肉といえます。ジビエと聞いて、硬い、臭いという印象をお持ちの方や、経験がある方も多いかと思いますがその時代のお肉の処理方法や保存の仕方が原因だということが常識として周知されるようになってきました。野山を駆け回り、身の締まった天然のお肉は、脂肪が少なくその栄養価の高さから、味わいだけでなく、健康を気にする方や高齢者の介護食としても注目が集まっています。

「日本ジビエ振興協会」より引用



「ジビエを愉しむ移動例会」報告 S. A. A 田近 毅

点鐘後、「ななもり清見」のメニューである『猪なべ』、および講師の上里様による『鹿肉ビビンバ』を、肉の味・硬さ・匂い等を意識しつつ頂きましたが、くせも匂いもなく、大変美味でした。

ご講話は、清見の若手猟師 瀬戸 祐介氏と、二児の母で猟師歴4年目の上屋薫里さんにお話ししていただきました。

瀬戸さんからは狩猟免許取得、使用する鉄砲、猟師さんの高齢化及び減少と経済面、鉄砲よりわなの方が多く取れる、わなをかける方法、県が1頭当たり 35,000 円で買い取ってくれる等のお話をいただきました。

上屋さんからは、昨年日本ジビエ振興協会主催の「ジビエ料理コンテスト」で最優秀の農林大臣賞を受賞された『鹿肉のビビンバ』について調理法等のお話を頂きました。鹿肉はたんぱく質が多く、また鉄分、亜鉛等も多い事、カロリー・脂質が低い事が話されました。

現在市内の肉屋さんでは販売していないので、『ジビエ飛騨高山』や『飛騨ジビエ清見』等の解体加工施設に注文して買って下さい。ジビエを食べて飛騨の猟師さんを応援しましょう。



100gあたり	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ナイアシン (mg)	ビタミンB6 (mg)	ビタミンB12 (mg)
鹿	147	22.6	5.2	3.4	2.8	0.32	7.9	0.55	1.3
猪	268	18.8	19.8	2.5	3.2	0.29	5.2	0.35	1.7
牛(サーロイン)	317	17.1	25.8	2.0	4.2	0.17	5.3	0.35	1.4
豚(かたロース)	253	17.1	19.2	0.6	2.7	0.23	3.6	0.28	0.5

※参考「日本食品標準成分表(7訂)」

インスピレーションになろう