

食の社会科見学

第4回

羊の次はエゾシカだ! 食べておいしいシカ肉が 北海道経済を支える!? そんなお話。

小西 由稀

フリーライター

11月に入ると、思わず顔がほころんでしまう。寒い時期のお楽しみ、ジビエの季節が始まるからだ。ジビエとは、“狩猟鳥獣肉”を指すフランス語。野生の動物や鳥を銃や網、罠いわななどで捕獲する、狩猟期ならではのご馳走なのだ。代表的なジビエには、獣ならシカ、イノシシ、野ウサギ、鳥は鴨、山バト、山ウズラ、雷鳥、キジなどがある。北海道のジビエといえば、やはりエゾシカ。ドライブ中にシカを見つけると、「かわいい」と思う気持ち半分、「おいしそう」と反応してしまう気持ち半分。いや、最近は後者のほうが大きいかもしれない。

10月25日に解禁された道東を皮切りに、11月に入り各地でエゾシカ猟が始まった。今季から狩猟



年間約6万頭が駆除や狩猟の対象に。せっかくの命、最後まで有効利用したいものだ

区域がほぼ道内全域に拡大。食肉解体施設（畜産肉とは施設が異なる）も増えたので、エゾシカ料理を楽しめる機会が増えるのでは、と密かに期待している。ここ数年はフレンチやイタリアンを中心に、和食や焼肉など、シカ料理を味わえるお店が増え、少しずつ浸透してきている。ジビエ好きには歓迎すべき傾向だ。また、インターネットで良質のシカ肉を販売する肉店や卸業者もあるので、家庭でもシカ料理を楽しめる。

エゾシカの赤身肉は、クセのない上品かつジューシーな味わい。冬に備え栄養を蓄えたこの時期は、脂がのつてもっとも美味。部位によって食感は異なるが、ロースやモモなどは柔らかく、スペアリブは野生ならではの締まった肉質を楽しめる。さらに、均一化された畜産肉とは違い、雌雄や年齢、狩猟地など個体差による味の個性もまた魅力である。レストランではこれを熟成させたり、あるいはフレッシュな味わいを生かし、ローストや煮込みなど、さまざまな料理を紡いでいく。また、命をムダにしないよう、骨などでフォン（ダシ）を取り、旨味を凝縮したソースに仕立てている。もっと気軽な料理であれば、焼肉はもちろん、ハンバーグもおいしい、ソーセージや串焼きもいける。あー、思い出すだけで垂涎。

ジビエが一般的なヨーロッパでは、シカ肉は高級食材として愛されている一方、北海道を含む日本では未だに獣臭い、肉が硬いなど悪いイメージも少なくない。特に北海道では、エゾシカを使ったアイヌ民族の伝統料理が今も残っているし、明治の初めには官営のシカ肉缶詰工場ができるなど、古くから馴染みがあるだけに残念なことだ。また、処理が不十分なものや、状態のよくない冷凍ものを食べ、シカ嫌いになったという不運な話もよく聞く。断言するが、上手なハンターが撃ち、適切な処理をしたエゾシカは、臭みがなくおいしい。かなりおいしい。しかも、シカ肉は高タンパク低脂肪。鉄分やミネラルを多く含み、抗がん作用や肥満防止にも期待が集まる食材なのだ。

食の現場は、どんなところでもこの目で見ることを身上としているが、体験したいのに未だ肝が据わらないのが少し生々しいエゾシカ猟。まだまだ



食べやすいと評判の阿寒町「エゾシカバーガー」は、今夏、札幌で行われた“リンケージ・アップフェスティバル2005”でも人気を集めた

道内でもシカ肉メニューを出すお店が増えて
いる。もっとシカ肉を食べよう！

ヨーロッパでは高級食材で知られるシカ肉。
果物を使ったソースと合わせる場合が多い

だ修業足らずです、はい。シカ撃ち名人から聞いた話によると、エゾシカ猟で大切なのは、頸椎(首)などを狙い、確実に仕留めることだという。というのも、急所をはずすとシカを苦しめることになり、逃げ回るうちに肉に血が回り、商品の劣化につながるからだ。狩猟後は直ちに、そして短時間で完全に血抜きをすること、内臓を取り出し体の熱を逃すことも、おいしく味わう重要なポイント。この一次処理の時間が遅れたり、不十分だと臭い肉になってしまう。せっかくちょうだいする命なのだから、ハンターの方には適切な扱いを徹底してほしい。

年々生息域が広がり、年間約30億円もの農林業被害の原因となっているエゾシカ。交通事故では死傷者まで出し、車が大破しても自損事故扱い。列車事故では運転再開まで車内に缶詰になった経験を持つ人も多いだろう。毎年6万頭前後が駆除や狩猟の対象となっているが、実は食用肉など有効活用されるケースは少ない。その場に放置されたり、産業廃棄物として埋められることが多いと聞く。なんてもったいない話だろう。

エゾシカの個体数管理と有効利用を目指す社団法人エゾシカ協会によると、年間5万頭を活用できると100億円もの経済効果が見込めるという。大胆な試算だが、不可能な数字でもない。ヨーロッパではニュージーランドからシカ肉を輸入しているが、これは牧場で飼育されたものがほとんど。養鹿ではジビエならではの野趣がなく、面白くないではないか。であれば、北海道ブランドとして、良質のエゾシカ肉をヨーロッパに発信できたらいいのに…と思う。消費・流通拡大のためには、

狩猟鳥獣肉の衛生管理体制の確立や処理場の増設など、課題は多いようだが、北海道経済を盛り上げ、シカとの共生のために関係者の皆さん、がんばってください。

そして食べ手の私たちは、飲食店で狩猟地やハンターの名前を尋ねるなど関心を示し、良質なシカ肉普及のためのバックアップをしていきたい。知人から聞いた話。とあるレストランで「このエゾシカはどこ産？」と聞くと、厨房で確認してきたサービスマンが「ニュージーランド産です」。つてアナタ、それって“エゾ”シカじゃないじゃん。

食のトレンドは、スープカレーから始まり、ジンギスカン、最近ではスープカレーラーメンと、北海道(札幌)発の風が吹いている。さらに今年は、料理専門誌や全国誌での肉特集が例年以上に多く、肉料理に注目が集まる一年になった。ジビエの季節になり、その人気は継続している。よし、羊の次はエゾシカだ！ この冬はエゾシカ料理を堪能してみませんか。

参考資料

社団法人エゾシカ協会ウェブサイト

<http://www.yezodeer.com/>

※エゾシカを購入できる、食べられるお店の案内もあります。

profile

小西 由稀 こにしゆき

フリーライター。

札幌の出版社を経て、今年で独立10年目。食と旅をテーマに、雑誌や新聞、ホームページなどに執筆。

<http://allabout.co.jp/travel/travelhokkaido/>