

鹿肉の美味しい食べ方(2013.10.23)

今、我が家の冷蔵庫の冷凍室には猪肉 3kg と鹿肉 1kg が入っていて美味しく食べられるのを待っています。丹波の山奥に住む長男の獣肉専用冷凍庫には、猪肉と鹿肉とを収納しきれずに厨房の冷蔵庫の冷凍室も満杯になっているのです。物好きな私は、長男の家に行ったときに肉を少し欲しいというと、気のいい長男の嫁は『助かります、好きなだけ持って帰って下さい』と言って、保冷庫にいっぱい詰めてくれたというわけです。

長男は古民家の再生などを得意とする大工ですが、嫁は農業が大好きで脱サラしてから十数年、丹波の山間地でお米などを作っています。その間にも人間を含めた自然環境は大きく変わり、猟師が高齢化して居なくなったり食文化が変わったり、開発やナラ枯れなどを含めて植生が変わる中で、鹿や猪の増殖による農業被害、林業被害などが大きな社会問題となっています。農家は電柵などで農地を囲ったり防獣ネットを張ったりして獣害から作物を護っていますが、獣たちも学習するのか賢くなって隙を見つけては農地に侵入して作物を食い荒らすのです。

行政も放置できないので、集落全体を囲い込む金属製の防獣フェンスを全額公費負担で設置するなどの対策を進めるかわら、害獣駆除にも補助金を出すなどの適正生息数管理計画を立てて積極的に取り組んでいます。ところが猟師が居ないので、鳥獣行政では銃を使わない甲種免許(罾猟)の取得を奨励していますが、経験とか感がものをいう世界なので、成果になって現れるまでには数年はかかるものと思われます。

長男は地元の要請もあってこの春に甲種狩猟免許を取りました。嫁の田んぼも畑もこれまで何度も猪の被害に遭っており、自ら護らなければお米も麦も大豆も収穫できないので覚悟を決めたようです。しかし資格を取れば害獣が駆除できるというものでなく、猟師の世界では『鹿は2年、猪は3年かかる』というものだそうで、そのあたりの話は『**ぼくは猟師になった**』(千松信也・2008年9月初版)に詳しく書いてあります。資格を取ったその年から罾に害獣が掛かるなどというのは珍しい事らしいですが、長男の檻やくくり罾には次々と猪や鹿が掛かり、その処理が続いて疲れ果ててしまっていて、しばらく罾や檻を閉鎖したと言っていました。早暁の見回りと、捕獲した害獣の深夜に及ぶ解体作業は仲間内で助け合っているとはいうものの重労働らしいのです。

獣肉のけもの臭は血に原因があるようで、絞めたらすぐに血抜きをやらなければなりません。心臓が動いているうちに血を抜くのが最善ですが、猟師に危険が及ぶので熟練した猟師に教えてもらい、助けてもらいながら技を習得してゆくのだそうです。

長男からもらう肉にはほとんど獣の臭みがないので、食べた近所の人の間では評判が良いらしいのですが、冷蔵庫に肉が残っているのに次々もらうのでは食べる方も食傷ぎみの人もあるようで、自宅の冷凍庫が満杯になったという次第です。夏休みに孫たちと山間部の谷川で猪肉を炭火コンロでBBQをやったところ、虫や獣が大嫌いな家内が美味しいと言って食べました。害獣駆除の猪(夏の間の)の猪肉は、脂っ気がなくて柔らかいのです。

駆除した獣肉の流通にはいろいろ制限もあるようですが、自家消費まで禁じるものではなく、もっと美味しく食べられるようレシピを開発するなど食肉としての流通を普及させれば害獣駆除も進むとの考えを持つ人が多いようです。猪肉はともかく、鹿肉については調理の熱管理が非常に難しいと言われており、私の食体験をお話ししましょう。

① 鹿刺し

鹿の生肉の刺身です。鹿肉のもっとも美味しい食べ方といえましょう。私は京都野鳥の会の元会長、伊藤正美さんの自宅に呼ばれてご馳走になったことがあります。こんな美味しい刺身は他にはないとさえ思いました。鹿の肉ならどこの部位でもよいというわけではなく、ヒレと呼ばれる部位(一頭からバナナぐらいの大きさの肉が2本しかとれない、背肉ともいう)の新鮮なものに限られます。私は近所に住むスポーツハンターからヒレ肉を大量にもらい、解凍して鹿刺しにして食べたことがあります。ノロウィルスにやられてひどく下痢をし、医者に通ったことがあります。捕殺して二日間ぐらいのうちに食べるのが安全でしょう。

② 鹿肉のステーキ

毎年スキーに訪れる野沢温泉のホテル Haus St.Anton (片桐幹雄さん経営)で、この春最高に美味しい鹿肉のステーキをご馳走になりました。ご長男の健策さんが調理をしたと聞いたので調理のコツを聞いたところ、まず肉の表面を短時間強く焼いて旨みを閉じ込め、そのあと 150℃で数分焼くというものでした。肉の大きさによって時間の調整が必要で、焼いたあと輪切りにしてソースをかけるのですが、切り口はレアでとろけるように柔らかでした。

③ 鹿の焼肉

鹿肉は煮すぎたり焼きすぎると固くなって美味しい肉汁が出なくなります。そのためシチューとかカレーには適しません。温度管理が難しいのです。先日長男の家に寄ったところ数日前に鹿が捕れたところでした。焼肉でも食べられるというのでそのコツを聞いたところ、直接火にあてないようカタクリ粉をまぶして焼くという事でした。鹿肉そのものにはあまり肉汁が無いので、あらかじめつけ汁(BBQソース)に浸けておいたものを用いるそうです。もちろん鉄板の上で焼きます。焼きすぎないように気をつけることです。

ここ10年ぐらいの間に野も山も景観が変わるほど植生が変わってしまって心を痛めております。その原因は人間の存在にあるとは言えるものの、直接的な加害者は鹿です。中でも鹿は留まる場所を知らないかのように毎年増え続けているようです。補助金目当てで捕るが食肉には捌かず、ただ埋めてしまうだけの猟師が多いそうです。これでは鹿も成仏出来ないでしょう。美味しい鹿肉の食べ方が普及すれば鹿の増殖抑制にも繋がると思います。