

『パン屋、ジビエ料理に挑戦!!(6)』

文 木村安兵衛

text by Yasube Kimura

北

北海道での狩猟デビューは惨敗という結果に終わりました。東京に戻った私は狩猟期間で開いている射撃場で、1人反省会と称して練習に勤しむ事になります。先ず痛感した事は基本技術の未熟さでした。そして知識の足りなさ。鉄砲は反動が大きいので発射時に動いてしまいます。手元での数センチの誤差は、50mを超えらるとも凄く大きな差になります。これを抑える為に肩掛け紐を手に巻きつけて撃つ、なんてことすらも後で知る程無知なものでした。

次の狩猟遠征の日程が決まりました。和歌山県古座川という熊野古道のほずれにあるとても清流のきれいな山里です。私はこの町から日本ジカを仕入れて弊社のレストラン部門で提供しているので、表敬を兼ねて狩りに随行させて頂く事となりました。和歌山県の猟法は猟犬を放して追い込んで仕留めるスタイルです。撃ち手は犬が追い込んでくれるまでじっと待っているのです。持ち場に着くまで急な山肌を鉄砲を担いで登って行きます。途中でしがみついた木がスポンジの様に崩れてしまいました。これはシカが樹皮を食べてしまった為に栄養が届かなくなり、スカスカに枯れてしまったものです。

山への入り際に林業の人から「シカを何とかしてくれ」と言われたことを思い出しました。「いくらたくさん植林しても食い荒らされてしまつては仕事のやりがいもなくなつてしまうのだから。よし彼らの為にも今日は頑張らなくてはならない!」と思い新たにして急坂をよじ登るのであります。

持ち場につくと無線機からの情報に耳を傾けながらじっと息を潜めているしかありません。鉛を舐めながら待っているとな上の崖から何かがちらを覗いています。「はて何だろう?」。ほんやり眺めていると私のほうに下りてきます。「急いで仕事を仕損じる」という言葉がありますが、狩猟の世界では急いで撃つて相手が人間や猟犬であった場合「仕損じる」どころか取り返しのつかない事になってしまいます。

じつとその動物を眺めていると背中に茶色と黄色の縞模様が入っています。猪の子供ウリ坊です。ドクドクと高鳴る鼓動を抑えながら周りを見渡してみても誰も気づいている様子は見られませんが。突然私の前方30mぐらいの所で猛ダッシュして逃げようとしています。とっさに引き金を引きます。射撃場ではドコン!と野太く聞こえていた銃声は山中ではターン!と小気味いい音に聞こ

えます。ウリ坊は2、3回転するとまた走ろうと体勢を整えました。その時、2発目を発射。ゴロゴロと転げ落ちるウリ坊に止めの1発。ウリ坊はバタリと倒れました。 やった!という思いと殺してしまつたという思いが交錯して血が沸騰してくる感覚に襲われてきます。「全ては殺してから考える」はこんなにも複雑な気持ちなのか……噛みしめる事になった初獲物なのでした。

Profile

1969年生まれ。慶應義塾大学法学部卒業後、千代田生命保険相互会社に入社。その後アメリカで唯一のFDA(米国食品医薬品局)研究機関である米国立製パン研究所へ留学、ベーキングサイエンスを研究する。ニューヨーク、フランスにて修業を積んだ後、その腕前と経営センスを見込まれ、エリック・カイザーの在日パートナーとして、2000年に株式会社ブランジェリーエリックカイザージャパンを設立。2001年メゾンカイザー1号店として東京・高輪に店舗をオープンし、2017年現在29店舗を数える。

