

『パン屋、ジビエ料理に挑戦!!(7)』

文 木村安兵衛

text by Yasube Kimura

初

初めての獲物は猪の赤ちゃんウリ坊でした。すぐに獲物に駆け付けたい気持ちを抑えます。そこ

には鉄砲の打ち手が15m間隔で並んでいるので勝手に飛び出すと間違つて撃たれる心配があります。またはその間にほかの動物がやってきました。皆対応できなくなってしまう。特に今回は子供が出てきました。この場合母猪がそばに居ることが充分に考えられます。そんな時のんきに猟犬たちがやってきました。倒れているウリ坊を見つ

けると皆ガブリと噛みついております。噛みつく度にボキボキとウリ坊の骨が砕ける音が聞こえてきます。この犬達であればウリ坊を持って帰るなんて造作もない事でしょう。「まさか俺の手柄を横取りされてしまうのではないかと心配になってきます。幸いにも猟犬たちは骨を一通り噛み砕いた後に仕事に戻ってくれたのでした。

猟が終わると「僕の愛しのウリ坊ちゃん」なんて呼びながらステップ軽やかにウリ坊まっしぐらに飛んでいきます。

殺しておいて「愛しい」や「可愛い」はかなり矛盾しているなと感じながら、好きすぎて恋人の事を殺してしまう人ってこんな感情なのか等と普段想像

もしない事を真剣に考えるのでした。

「この子の為なのか分からないけれど、この瞬間の為に練習を重ね、動物について勉強をして、工夫も重ねてきた2カ月間であつた」。余韻に浸っておりました。その時後ろの尾根からドサツと丸太が落ちてくるような音とともにシカが転がって落ちてきました。ベテラン猟師さんに格の違いを見せつけられながらも「僕のウリ坊」を抱きしめるのでした。

その後動物の解体処理、血抜き作業が待っています。自分が殺した動物は自分で処理するのが礼儀だ。と考えるものの実家で飼っていた犬以外は死んだ動物を触った事がないシティーボーイの私はどうなる事かと不安になってきます。しかし、そうした不安は杞憂でした。肛門周りにナイフを入れて肛門と直腸の接合部を電化製品のコードを纏める結束帯で結ぶ。腹をガットフック(釣針の様な形をして返し部分に刃がある)がついているナイフで内臓を傷つけないようにして開腹作業を行う。

苦い胆汁が出てきてしまうので胆嚢も結束帯で縛る。ぐっと手を腹の中に入れて筋膜に沿って内臓を破らないように掻き出す。食べていたエサのせいか

独特の匂いが手や鼻に纏わりつく以外は釣りをした後に魚をさばく作業とあまり変わらないのです。

「痛くなかったかい? 怖くなかったかい? 殺しちゃってごめんね。君の体は骨の髄まで無駄にしないで食べるからね」。血抜作業で内臓があつたであろう部分に水を掛けていている間に猪に一人話しかけてしまふのでした。

和歌山では、嫁が妊娠中に猪が獲れると男の子が

生まれる、という言い伝えがあるそうです。現在嫁は妊娠中。女兒との見立てであります。医学が勝つか山の神が勝つか?

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年に株式会社ブルー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。

