

パン屋、ジビエ料理に挑戦!! (11)

文 木村安兵衛

text by Yasube Kimura

狩

猟というものは殺してしまっただけで終わるというものではないです。まず、動物を撃つと言っても当たればどこでも良い訳ではなく、なるべく血や内臓の分泌物等の体液が体に回らない部分に当てる必要があります。

これはその後にお肉を美味しく頂く為に必要な事なんです。そして動物を獲ったら速やかに放血、解体を開始する事も重要になります。一般の猟師の中にはその場で内臓を出したり、解体までして肉だけを持ち帰る方もいると聞いております。しかし私の場合はお客様に提供するための狩猟でありますから、衛生的な場所での解体が必須項目となります。

130kgの蝦夷シカは射止められた後に車に載せ野獣処理工場に運搬されることとなります。すでに何人かの猟師達が射止めたシカを持参してきており、商談をしております。「これは胴体に近い所に当たっているからちよっと安くなるな」「今日の買い取り枠は終わってしまったけど、いつもお世話になっているから買うけど○○円ね」等の会話がなされ、シカが搬入されていきます。

私のシカを解体所に搬入すると「見本を見せますからやってみてください」との声を掛けられました。どこかで解体は別の人が担当してくれるのではないかと考えていた自分の甘ったれ具合が恥ずかしく感じられてきます。「そりゃそうだ。自分で殺したんだから自分で責任を持って処理してあげなきゃこのシカもうかばれないな」と自分に言い聞かせるものの、飼っていた犬よりも大きな動物の死骸を触ったのはいい先ほどが初めてというありさまでありますから、大いに戸惑ってしまうのであります。

まず足首を支える腱を切り足首を切り落とす。そしてアキレス腱にフックを掛けてシカを逆さ吊りにする。のど元にナイフを入れて前脚を深呼吸させる要領で開いて閉じてを繰り返すと血がドバドバ、ドバドバと出てきます。肛門の周りを丸くくり抜き、先ほどの切り込みから肛門まで切り上げていきます。睾丸、陰茎を切り取った後はおしっこ袋を傷つけないように優しく切り取ります。

あばら骨を鋸で開け、内臓を筋膜に沿って掻き出してあげます。内臓の匂

いを嗅ぎながらも初体験は進んでいきます。お腹の中心にある黒い毛皮は尿等の匂いをつけており縄張りを主張するために使っていたので、肉を採る時には最初に切除しておきます。そして上から皮を剥いでゆきます。

作業に没頭していくと無心になります。動物保護と獣害。最初1頭目を射止めるまでの道のり。殺生。屠畜。食へのこだわり。これら全てに携わる人々の苦勞。

「殺してから考えろ」にはあまりに多くの事を考えさせられたのでした。狩猟は最後のひとかけらを食して終わるのかも知れません。

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。

