### GIBIER

## 岐阜ジビエの手引き

## [そもそもジビエって?]

ジビエとはフランス語の【gibier】、つまり"狩猟で得た"野 生の鳥獣、またはその食肉のこと。近年、日本でも各自治 体が食肉の衛生管理ガイドラインを定めたことで、良質 なジビエが流通するようになり、注目が集まっています。

## [狩猟のルール]

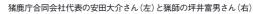
狩猟期間は主に11/15~2/15。野生動物を自由に獲っ ていいわけではなく、種類ごとにメスは狩猟禁止、一日一 頭までなど、国や自治体によって細かくルールが決めら れています。また、岐阜県では近年、条件内の猟法に限り 有害鳥獣の捕獲がほぼ通年許可されています。

### 「岐阜で獲れるジビエ」

農作物の獣害対策として捕獲されることが多いニホンジ カ、イノシシが主に流通しています。そのほか、岐阜県で 狩猟可能な野生鳥獣は、カモ、キジ、ノウサギ、ヌートリア、 アライグマ、ハクビシン、ツキノワグマなど約40種類。



1.先輩猟師が描いた巻狩り猟の打ち合わせ地図。尾根や目印が描き込まれている 2.安田さんが使う くくり罠 3.解体を待つ大きな牡鹿。坪井さんが所有する施設にて



ら受け継がれてきた狩猟文化やジを中心としたメンバーが、古くか

エへの理解を広めようと精力

める「巻狩り猟」が主流だ。

は

人のチ

ームを組んで獲物を追い詰

の活動がスター

がスタートした。20~30代その一事業として猪鹿庁

始まると銃を持って

山に入る。

猟は、ベテラン猟師らと3~

としたくくり罠猟を行い、猟期がから許可を得て、害獣駆除を目的

NPO法人メタセコイアの森の仲 ざまな自然体験プログラムを行う

ラリーマンとして働いていた。「川に郡上に移住。以前は名古屋でサ代表の安田大介さんは平成26年

ビを食べにくるやろ」。何十年もこんやないか」「ここに生えとるワラ

「昨日は雨やったでこの辺りにおる

の家に集まり、

作戦を練る。

設立は平成21年。郡上の豊かなを構える里山保全組織『猪鹿庁』だ。てきた団体がある。郡上市に拠点

自然を知ってもらいたい

と、さま

以上が前線で活躍する狩猟業界の免許を取り、猟師歴は3年目。 60代

猪鹿庁の一員となった同年に狩猟

生きていけたら幸せだなと思って」

中ではまだまだ新米だ。

普段は県

居酒屋やレストランでもジビエを

をしていました」と、楽しそうに当地を巡り、自然の中で過ごす生活

金曜日の夜から2泊3日で全国各

あるものになってきた昨今。街の

う言葉が耳馴染み

なった。そんな世間の動きより 使ったメニューを見かけるように

活動を続け

こで自然と関わる仕事を 上はきれいな川が本当に多い。 時を語る。「中でも岐阜県、

しながら

特に郡





物を狙う。勢子は足跡や寝床、餌場つハンターに分かれ、皆で一つの獲立てる勢子と、谷で銃を構えて待山に入ると、獲物を探して追い山に入ると、獲物を探して追い たすらアップダウンの激しい山道など動物の痕跡を探しながら、ひ で理解できる。 の猟師たちが険しい道をす るんですよ。すごいですよね」。 の構成や獣道が全部頭に入ってい 道、待機場所がざっくりと描かれて に入るとき じょ (笑)。 く。還暦をとうに過ぎた年 な口ぶりで獲物の位置を推 30代の安田さ きる。皆、ここら一帯の山关)。でも、先輩同士はこれ 山の尾根や獣 んが慣れない 「予定の場所 の裏に描い いす

色だ。「雪が降れば、獲りやすくなる。猟師にとっては待ち望んだ景月から2月は一面の銀世界が広が のさばき方、そして猟師としてたくさん体感した。動物の生態、 の暮らしでは知らなかったことを な師匠の叱咤激励も あの木の間を長うったらまだまだなんや。無線を聞いて、らまだまだなんや。無線を聞いて、 具合でどれくらい前に雪山は足跡が見やする えとったら全然寒くないで」。そん 獲物を待ってるときはすごく寒い いたかも判別できる。「でも、谷で る」と話すのは、安田さんが「師匠」 と仰ぐ猟師歴40年の坪井富男さん 猟師になって、安田さんは都会 れくらい前にこの道を歩跡が見やすく、雪の溶け 日常茶飯事だ。

なる郡上市北部。猟期に当たる標高1000m以上の山々が 11 連

て急所を外す とになる。臆さず、 瞬時に見極め、狙いを定める。

いるか

と動物を苦しめるこ 限界まで引き付

0 神 を 受 け 継

里山保全組織

現

17

伝

え

る



郡上市八幡町市島2426 €050-5278-2709 http://inoshika.jp/

★ 特集で紹介したお店からプレゼントあり! 詳しくは P38 をご覧ください。

に受け止めている。 の一方で命を獲っている自分がい に、子どもが生まれたんです。何よ 自分が獲った獲物は責任を 井さんに言われた言葉は今も胸に して命をいただくことを、肯定的 り守りたいと思う命ができて、そ ちゃあかん」。猟師を志した時、 、忘れてはいけない大切なこと 「答えは一つではない。今は猟を」。その矛盾に悩んだこともあっ 「猟師になったのと同じ時期 べてをいただく。 むやみな殺生はせず 当たり前だ

方も。「猟を金儲け

紡がれてきた山の知識や猟の技術、輩たちがそのまた先輩に教わり、 先輩らは憧れの存在だ。そんな先 然の中での生き方を教えてくれる 周りにたくさんいるんですよ」。 「こんな風になりたいって思う人が して猟師の精神。 現在のジビエ 自

> れる幾会って少ないですよね。で「普通に暮らしていたら、生死に触その治重した。 ティなど、さまざまな形で参加者林間学校での猟師体験アクティビ ものがある。そんな思いから、多彩ない、猟師だからこそ伝えられるブームの中で「美味しい」だけじゃ る。全国から著名な猟師やなイベントを積極的に開催 その活動は広がりを見せている。 ベントから生まれた新しいネッ ークや取り組みもあり、着実に トを積極的に開催して 大規模なサミッ ーセージ作り、 Ŕ 大学教

つさんの









今年デビューしたばかりの猟犬

ルを追ってまってなあ(笑)」。 免許を獲ったころは、 鳥撃ちに付いていったのが始ま 常やったし、猟師も多いときは たな。猟を始めたのは、仲間の ここら一帯で60~70人くらい居 今から40年前、

この辺は 僕が狩猟

りに行くことも少ない。

だから

らにも言ってる

ら高い銃使って

獲物は獲れんぞ」って(笑)。

同じ猟やったことはないし、

いろ

いろ考えてやってもセオリ

マゴなんかを獲ってくるのは日小学生のころから、小川でア

坪井 富男さん

猟のはな 熟練猟師が語る

0)

17

4;

28歳で本格的に猟を始め、狩 猟歴は40年。猪鹿庁メンバー と行動を共にすることも多い。

> しょっちゅう降りてきとるよ に車で流すだけでも70頭ぐら くらいから増えてきて、 かんかった。 スギやヒノ 11頭まで、 キに変えちゃ メスは撃っち 朝晩水飲みに れが昭和後 今は夜

知識は、 見かけるわ。実のなる木を切 う怒られたよ。 の辺りで寝とるやろう」と予想 から足跡を辿っていくやろ。 は動かんのやわ。 違う山に移動してまうな、 から餌を食べに来とるやろうと しいな。 な。家の裏にも、 たから山に餌が無いんやろう 僕も15年前くらいまで先輩によ したら「この先に谷があるで、 猟は山を見て考えるのが楽 雪が降るのが遅いでそろそろ シシは警戒心が強いから、 上から撃つんや。こういう、気付かれんように回り道 今年はドングリが多い とるけど、一度たり 山に入らな覚わらん。 今まで何百回と 僕らが山の下

愛らしい猟のパートナーだ。

のアナ。「この前は間違えてサ

ニホンジカなんてほとんどおら んかったんや。 リ、ウサギとかが多くて、

地 域 0) カキ 資 ンサ 源 パラ 二工 17 17 ズア

ょ

h

V

ジ

ピ

工 を



レストランがオープンした。「シャ年5月、この小さな集落に洒落た景が広がる揖斐川町谷汲。平成28 さら」である。 もジビエが気軽に楽しめると評判 しみやす ージやパテ、テリーヌが味わえ、 いカレーやパスタなどで

(右から) ぎふジビエ振興協会の会長を務める所竜也さん、キサラエフアールカンパニーズ代表取締役社長の所千加さん、里山

きさらのシェフの原田泰典さん、解体を手掛ける加藤成一さん、猟師の寺田成寿さん

ンチで鹿肉や猪肉を使ったソーら」である。手頃なモーニングや

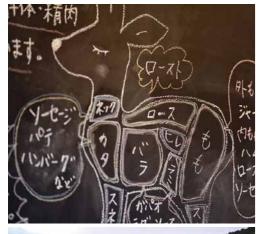
ー・レストラン 里山き

るほどの人気ぶりだ。

れ育った揖斐川町で建設業を営む妹の強い想いから誕生した。生ま シカやイノ た。営農者が多いこの町では年々、 務める父を介して地域の声を知っ 所竜也さんは、数年前、 アールカンパニーズ』は、あっこのレストランを営む『キサ シシに田畑を荒らさ 町会議員を ある兄

DATA 揖斐郡揖斐川町谷汲長瀬1836-1 **¢**0585-55-2753 MAIL. kisara@octn.co.jp

を呼び、今では県外からも客が訪れ





シャルキュトリー・レストラン

8:00~ OS17:00 ※ディナーは予約制で17:00~ 火曜定休 P30台 **◆**0585-56-3105 http://www.satoyama-kisara.jp/

里山きさら

揖斐郡揖斐川町谷汲長瀬 1272-1

■ DATA

頬を緩ませるのだ。

店頭ではハム、ソ

セ

るんだと思います」。加藤さんの真 的なところがあって。そこが向いて 「この仕事は黙々と作業をする職人 で食肉の鮮度を保ち、細菌の繁殖を ガイドラインに沿って、細心の注意 作業は岐阜県が定めた厳しい衛生 には枝肉にして冷蔵庫で保管する。 分以内に運ばれた獲物を、すぐに解 止め刺しをして血を抜いてから30 負うのが、加藤成一さんだ。猟師がいる。その解体や精肉を一手に請け エを生む上で不可欠な枢要となる。 こそが、安全で、より美味しいジビ 必ず止め刺しから このシステムと加藤さんの腕 かつ迅速に。 小さなナイフ一つで そうすること 時間以内

カやイノシシを、すべて受け入れて 内のエリアで午前中に捕獲したシ

ちが解体処理施設から車で30分以

る章へと続いていく。や地域を巻き込んで、 先のあるシェフは、加藤さんのその表れる。現場を見学に訪れた取引的確に、素早く精肉にする作業にも 妹から始まった物語は、多くの仲間 一流レストランのシェフからも絶大ビエは、すでに東京や京都、大阪の 徹底的に追求した岐阜生まれのジ 見事な手捌きに驚き、唸ったという な支持を得ている。

これまでの日本のジビエのイ ージを覆す、美味しさと安全性を 故郷を想う兄 今後もさらな

など、この土地で暮らす人々の中か猟とは無縁だった農家や自営業者 得。柵の設置や捕獲事業を行い、平ためにと、罠と銃の狩猟免許を取りなんですよ」。竜也さんは地域の かって、突然父に言われたのが始まが狩猟免許を取って何とかできん 上させる研修会も実施し、それまで 取得者を募った。捕獲の技術を向 を開き、住民の中 成25年には解体処理施設を建設し る獣被害が深刻化していた。「お前 せっかく育てた農作物が食べられ さらに集落での捕獲体制を作 と、7つの地区で説明会 から罠猟免許の

解体から食肉加工、流通までのシスえた干加さんは、竜也さんと協力し、 やイノシシの多くが破棄される状害獣駆除のために捕獲されたシカ 況に、それを地域の資源=ジビエと 竜也さんの妹、所千加さんの信念だ。 から、 頭にまで上った。 ただくためにできることを をジビエとして、 年に120頭、平成28年には4 カとイノシシの合計頭数は、平成25 して生かすことができないかと考 「食べることは命に繋がること。 ら猟師を育てたのだ。捕獲したシ 捕獲したシカやイノ より美味しく /シシの命 したい」。

里山に暮らす人々が紡ぐ

ジビエものがたり は毎日、

パニーズを立ち上げた。 らを運営するキサラエフアールカン わえるレストランもオープン。 テムを整え、ジビエや地元食材が味 竜也さんから声が掛かり、昨年か それ

幾度も見て、 畑のあぜの草刈りが生業だ。 軒の農家から依頼された40hの田ら猟師を始めた寺田成寿さん。2 4月から10月、雨降りに休む以外 シシに無残に崩されたあぜを日、あぜに立つ。そこでシカや 農家の被害を肌で感 毎年

りがいになります」。 「獲ったシカは美味しく食べてもら 昨シーズンで131 その後は毎日1、2頭のシカを獲り えた。初めて猟を行った日に7頭、 を取り、罠やカメラなどの道具を揃 がった。補助金を受けて狩猟免許られることもモチベーションに繋 獣の捕獲頭数に応じて報奨金が得 と」。草刈りの仕事がない冬に、害だったら、自分がチャレンジしよう える。殺すだけじゃないという、 、寺田さんを含め、集客)―― キサラエフア 頭を捕獲した。 Þ

んが困ってて、やる人がいない



クでためらいました。でも農家さたときは、生き物を殺すことがネッじていた。「正直、猟師の話をもらっ

どの盛り合わせ。メインは鹿のラグー パスタでジビエを堪能/ランチ シャ ルキュトリーコース 2,000円





まさに地産地消の料理が客の魚、近くの養豚場で育った豚。ビエに、地元の野菜や米や川 テーブルを囲んでいる。近隣れは多彩だが、誰もが笑顔で の山で獲った鹿や猪などのジ 国人まで。そこに集う顔ぶ内。カップルに夫婦、家族、外 温もりを感じる開放的な店大きな窓、高い天井、木の

幸せな時間がここにある。み、その美味しさに心酔する 算して作るんです 塩が抜けて馴染むかなどを計 ピークをもっていくか、いつ 合を変え、仕込んで何日後に 手掛けている。「シャルキュト を眺めながら、ジビエに親し て、シェフの原田泰典さんが り″シャルキュトリ 窓の外に広がる里山の景色 ーは生き物。塩分濃度や配

した加工食品、 はすべ品、つま つ 前菜は鹿のパテドカンパーニュや鹿 のモルタデラ、美濃けんとんのハムな





1.2.3.解体後1カ月ほど冷蔵庫で乾燥、熟成させた猪を精肉にする加藤さん。 骨や肉を手で確かめ、次々と部位ごとに切り分ける 4. すべての肉に個体識 別番号を記載。捕獲地や捕獲状態などの記録をたどることができる



鹿肉は岐阜県が"ぎふジビエ"に認定した解体処理施設「ジビエ工房めいほう」 から仕入れる。骨やすじを煮詰めて取っただしと赤ワイン、フランボワーズ ビネガーなどを合わせたソースをかけて/鹿モモ肉のロティ2,500円(税込)







ビストロ Mijoter ミジョテ

岐阜市日野西3-1-25 18:00~(予約優先) ※昼(11:30~OS13:30) は予約のみ 木曜定休 (12/31~1/4は休み) **^**058-249-3561



赤ワインに2~3日漬け込んだ バラ肉とすね肉を3時間以上 煮込み、ほろほろの食感に/ 鹿の煮込み2,700円(税込)



## フレンチの技が光る 美味なるジビエを

へと生まれ変わらせる。「ジビチの技で引き出し、優雅な一皿 理が並ぶ。森鳩や鴨、小鹿、猪。冬になると店の黒板にジビエ料 す」。約30年前の開店当初から、特別な存在じゃなかったんで ら昔から、僕にとってジビエはそ分けの鹿肉が届いた。「だか によく、近所の猟師からおす。山深い土地柄、幼い頃は実 小池さんの出身は郡上市明

> 味は驚くほど軽やかだ。 がほのかに彩りを添える。 火を通すことで水分を保ち、は強火で一気に焼き、予熱で が鍵になる。モモ肉のロティは火入れの方法やタイミング かな旨みが噛みしめるごとに 柔らかな食感に。赤身の爽や 。その肉質を生かすには水分が多く、脂肪が んと素材を見て調

レンチの数々だ。

たクラシックで気取らないのは、伝統的なレシピに則

年の小池辰巳さんが生み出佇むビストロ。シェフ歴30

この時季にだけ味わうこと



うちでは肉質が柔らかくて、個体 差や臭みもほとんど感じられない 2~3歳までの若い雌の鹿肉を主 に使っています。一番美味しくな るのはやっぱり冬。野生のシカが 体に栄養を蓄える季節なんです。

小池 辰巳 さん





穴熊のしゃぶしゃぶは、旨みをダイレクトに味わうためにお玉ですくっただ



摘み草料理 かたつむり

11:30~15:00、17:00~21:00 ※3日前までに要予約 不定休 (1/1は休み) €090-8861-8974

肉の種類はカモ、シカ、クマ、ハク ビシン…。なるべくリクエストに 合わせて仕入れるね。「雑茸」とい われるような珍しい天然茸は、み んな自分で山に入って採ってきた もの。味が濃くてびっくりするよ。

清水 滋人 さん



# 岐阜ジビエを味わいに この冬、あの店へ。

## 稀有な野生肉や珍味 その食材の力に凌駕される

ろ」。にかっと無邪気に笑う店ヤマドリ。いい肉付きしとるや

ら解体を行う。鳥獣は性別や師から一頭丸ごと仕入れ、自店で出すジビエは地元の猟 体差を豊富な経験をもとに見りーがあるでしょう」。その個 の肉には、それぞれ違うスト てどんな個体だったのか。野生 √育ってきた背景″が味に大き 月齢に加え、運動量や餌などら解体を行う。鳥獣は性別や 23年にそれらを味わえる小さ な料理屋を始めた。 獣肉の卸業を営み、平

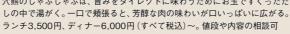
頬張れば、岐阜の大自然を全身話を聞きながら里山の恵みを す穴熊。その素材の地力に思 厚な肉の旨みが深い余韻を残 定番だ。弾力があり、 布のだしに少しの醤油で味付け せは無くて畜産物よりも扱いや くてやってるようなもんやね」。 とした脂の猪。 したシンプルな鍋で味わうのが 清水さんの陽気なよもやま う。「その顔が見た ゆえに、 野性味のある濃 さっぱり



手作りの燻製も人気。ウイスキー樽のチップで燻した猪の足は、甘い香りと ともに、噛むほどに肉の旨みがじゅわっと溢れ出す









### ■ DATA

山県市長滝502

# Owner's Comment

11