



シカ肉のルイベクレソン添え飯南風



「罫猟の資格を取得し、今では驚くほどに獣吉が少なくなりました。今後は罫猟の資格者を増やし、住み分けを推し進め、一方で、イノシシやシカ肉を食用として加工し活用する方法を考へる必要があると思います。」  
相口仁司さん(飯高町)

「うちでは、鹿肉を猟師さんからいただくとして、しぐれ煮にしています。シヨウガをきかせて、『鹿肉は身体にええんやで。』と母の口癖です。」  
床田サヤ子さん(飯高町)

「猟やつてる親戚から、買ったたり買ったたりシカ肉は冷凍したやつを一時間くらい解かして、生姜醤油で、生にかきけるな。シシ肉は薄く切つて、塩コショウで焼いて食べるのがおもしろいなあ。」  
司木秀男さん(飯南町)

「鳥獣害駆除の取り組みを始めて、グループのひとりが猪を捕ったらみんな猪鍋で一杯やろうと『冗談で言っていたところ、昨年の夏に25頭はあるうかと思われた大きな猪が檻にかかりました。それで地元二十世帯の老若男女みな集まり、猪鍋をやりました。それは好評で、またやろうということなのですが、その後なかなかかかりません。」  
大垣内寿望さん(飯高町)

「シカに関して、春から夏はオスの方が、逆に秋から冬はメスの方がおいしい。コースやも肉は刺身でもいけるけど、いったん冷凍した方が無難かな。しぐれ煮やカレーにはスジや油の多いところの方がむいていい。熱燗や冷燗も楽しめる。シシ肉の一番のオススメは、塩コショウで焼くのと、しやぶしやぶ。いずれにしても、個体差もあるし、仕留めた時の状態や処理の仕方によつて味は大きく左右されるんよな。」  
杉山充宏さん(飯南町)

# 俺たちは天然資源らいぜっ



シカ肉のしぐれ煮



写真=YMK

## ジビエ

ジビエ(仏: gibier)とは、狩猟によって、食材として捕獲された野生の鳥獣である。主にフランス料理での用語。野生の鳥獣は冬に備えて体に栄養を蓄えるため、秋がジビエの旬となる。これはジビエの胃の内容物を調べることでよくわかる。冬季にはジビエの餌となる果実などが減少するため、年越し頃から一般に肉質は低下する。古くから狩猟によって食料を得てきたヨーロッパの人々にとっては、身近であると同時に無くてはならない食材である。

日本で肉食が始まったのは明治以降とされているが、それ以前に狩猟・肉食の文化が無かったわけではない。マタギヤシカリといった猟師がシカやクマ、イノシシを獲っていたし、海から離れた山岳地ではツグミやキジなどの野鳥も食べられていた。

出典:フリー百科事典『ウィキペディア(Wikipedia)』



わたしのオススメ募集 自然食のものなんでも結構です。事務局までご連絡下さい。

