

雅ねえの、みんなで取り組む

獣害対策講座 Vol.9

※タイトルに記載している『雅ねえ』の表記は、本人の原稿どおりで掲載の了承を得ています。

おさらいと予習

【前回】

前々回はカラスやスズメ、前回はモグラ。カラスやモグラも今までは目の敵にしていたけれど、いろいろ知ってみれば、案外いいヤツって思ってくれたかしら。悪いヤツって決めつけるより、うまく折り合いつけられれば、いろいろ助けられてること見えてくるよって話でした。

【今回】

今回は、「イノシシを食べよう!」。あれっ、なぜ獣害対策講座でイノシシ食べる話?って思ったでしょ。

やっぱりね、人間の身勝手って悪者にされて命を落としたりイノシシなんだから、せめて少しくらい供養のためにありがたくだいだいたらどうかって思ったから。

食べたくても食えない

イノシシ対策で福島県の南相馬市に行ってきた。ばあちゃんたちがね、昔は猟期になると近所の猟師さんにももらったシシ肉でボタン鍋し

て、みんなで囲むのが楽しかったって。でも、今はイノシシが放射能もっていて食べられない。今もまだ帰宅困難地域や侵入禁止の山林が多く残っていて国道沿いのパークキングも長時間停車は禁止、町のあちこちに放射能濃度を示す電光掲示。

でも、「除染が済んでないから立ち入り禁止」って張り巡らせたロープや集落入り口のバリケードの意味が分かるのは人間だけ。カモトンボもミミズもカエルもタヌキもイノシシもカラスも、何も知らせてもらえないで高濃度汚染の山野を行き来してるし、植物は被爆しっぱなし。避難を強いられた人達だけではなく、人間以外の動植物に対する責任も忘れちゃいけないって強く感じた。

獣害止めるのに本当は駆除なんて必要なのに、ただただ命を奪ってあと捨てるだけってやっぱり人間の身勝手でしょ。

猪肉は臭いは誤解

昔、四つ足のドーブツは穢(けが)れてるって言われ、食べることは禁忌(きんぎ)事項。でも民は知恵

をだした。ウサギは鳥だから食っていい。だから数える時は一羽、二羽・・・。イノシシは鯨、山にいる鯨で山クジラ、だから食っていいって理屈。でも、イノシシって獣臭があつてクセがあると思ってる人も多い。それは銃で撃ったイノシシを、設備のない庭先で寝かせたまま時間かけてチマチマ解体し、保存用の冷凍庫も完備されてなかった時代の話。

例えばあたしの住んでる島根県美郷町で言えば、箱罾で捕獲されたイノシシ、生きたまま処理施設に搬入され、止め刺しと同時に腐して放血、内臓抜き、部位別に解体されてマイナス18度貯蔵までが一時間弱。作業者氏名、止め刺し完了時刻、剥皮時間、内臓摘出開始から完了までの時刻、解体完了時刻、冷凍庫搬入時刻、部位別の内臓の状態まですべて記録されていて安心安全。殺されちゃったイノシシさんも鶏、豚、牛と同じ感覚でありがたくいただこうよ。



シシ料理あれこれ

定番と言えばボタン鍋なんだけど、きれいにスライスされた上等のバラ肉。料亭とかのレシピいっぱいあるし、販売されてるスライス肉使ってるでしょ。

今回はそうじゃなくて、猟師さんが解体して、ほら食えって分けてくれたかたまり。バラとかモモとか部位に関係なく簡単にできる食べ方の紹介しておきます。

硬い肉でも平気

牛や豚と違って相手は野生のイノシシ。狩猟の罠をかくぐった100キロ越えの長寿雄もいけば生後一年に満たないような若い個体も混じる。当然、硬さもいろいろ。で、硬い肉もさほど気にせず食べるには二つ方法がある。

一つはコトコト時間かけて煮る、そして手取り早いのは小っちゃく切り刻むこと。庭先解体のおすそ分けでちよっと臭みあるって場合は一度湯通しのひと手間。