

地元のNPOが企画

農作物を荒らす害獣を高級食材として見直す動きが広がっている。愛知県では、イノシシやシカの害に悩む山村とレストラン、消費者を結ぶプロジェクトをNPOが企画。食害を解消する傍ら食材を安く提供、山村に利益を還元しようという「一石三鳥」の試みだ。

分厚い脂と赤身が層になったイノシシのロース肉。薄切りにして煮ると、しっかりした歯ごたえと濃厚なうま味が絶妙。「シカ肉はステーキがオススメ。くせがないので、塩、コショウだけでもおいしい」と、NPO「ボラ

ジビエ料理で光山村に利益還元



「ボラントリーネイバズ」(名古屋市)の理事長大西光夫さん(65)。

レストランの高級食

材ジビエ(狩猟肉)として珍重されるシカ、イノシシも、愛知などの山村では増え続け、食害は年々深刻になる一方。「農村の過疎化が進み、駆除も難しい。せつかく捕っても、埋めたり焼却したりするなら、有効に使うべきです」(大西さん)。

猟師でつくる「中部猟踊会」(同県岡崎市)と連携し、食肉の流通に必要な解体施設を近く岡崎市に開設。肉はレストランや、趣旨に賛同して登録した全国の会員に分け、売り上げを地元の猟師らに還元してゆく。

「欧米産が多く高価なジビエも、地産地消で安く手に入る。おいしく食べて命に感謝する気持ちも広めたい」と大西さん。販路を広げ、地域のジビエのブランド化を目指している。

シカ肉(左)とイノシシ肉を使った煮物を見せる「ボラントリーネイバズ」の大西光夫理事長(名古屋市東区)