巻頭特集 森の命をいただく

鳥取のジビエ

TOTTORI GIBER

フランス語で野生鳥獣の肉や料理を意味する「ジビエ」。
美味しく健康的だと日本でも人気が高まっている。
振る舞われるジビエの多くは、害獣として捕獲された動物たちだ。
野生動物の捕獲は、なぜ必要なのか。なぜ、それらを食すのか。
背景にある事情やジビエの魅力を紹介する。

農作物被害を減らし命を地域に役立てる

野生動物保護やハンター高齢化などを背景に、シカやイノシシは顕著な増加を遂げてきた。環境省自然環境局によると、本州に生息するニホンジカの推定個体数は、約30年前の26万頭から2014年には246万頭に、イノシシも28万頭から最大132万頭まで増加した。山は深刻な食糧不足となり、動物たちは里の畑へ。農作物の鳥獣被害額は全国で約200億円に及んだ。

鳥獣被害は農家の意欲低下や営農離れにつながり、荒れた耕作放棄地がさらに動物を招く悪循環を生む。本来生息しない地域の生態系に干渉したり、草を食べ尽くしたため山の保水力が低下するなど、自然環境にも影響が見られた。

やむなく国は、10年かけてシカやイノシシを半減させる計画を策定した。耕作放棄地の草刈りや柵設置などの侵入防止策と並行して、捕獲を推進。問題は、獲った後だった。

「当初、獲った動物は埋設か焼却処分していました。しかし、せっかくだから無駄なくいただいて命をつなごう、という声が高まりました。皮や骨も余すところなく使えば産業化もめざせます。それは、SDGsにもつながるのです」。そう話すのは、いなばのジビエ推進協議会（以後協議会）のジビエコーディネーター、米村晴己さんだ。約2億円の鳥獣被害があった鳥取県では、国に先駆けて2011年に「鳥取県解体処理衛生ガイドライン」を制定。翌年、同協議会を発足させた。狩猟者から飲食店まで鳥取県東部のジビエ関係者が連携する全国初の組織で、ジビエ普及や技術者養成など幅広い活動を実施。2017年度には農林水産大臣賞を受賞した。

高たんぱく低カロリーなヘルシー食材として、鹿肉は近年注目を集めている

※参考：環境省自然環境局「全国のニホンジカ及びイノシシの個体数推定の結果について」（令和2年度）

ジビエは美味しくてヘルシー県内消費を高めて地域活力に

ジビエというと臭みや硬さを気にする声も聞かれたが、それはもはや過去の話。現在は柔らかく美味しいと評判だ。「近年は食用に適した捕獲をし、速やかに解体します。県東部には食肉処理営業許可施設が8つあり、衛生的で質の高いジビエを生産しています」と、米村さんは自信を見せる。

鳥取県のジビエは評価が高く、料理オリンピックとも称される「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」の2019年日本代表大会で、鳥取県産の鹿肉が課題食材に選ばれた。都市部の高級レストランでも重用され、和食においても利用が広がっている。

栄養価でも注目されている。シカ肉もイノシシ肉も鉄分とビタミンB2が非常に豊富で、高タンパク・低カロリー。協議会は関西のアスリートやガイナーレ鳥取などに呼びかけ、消費拡大に努める。成長中の子どもたちにもぴったりで、県内学校給食のカレーや汁物に使用し、人気メニューとなっている。

地元では飲食店での提供のほか、小売店「サンマート」で販売。例えば鹿ミンチ肉は100グラム100円ほどだ。協議会がサイトでレシピを公開している。

全国的に見ると、ジビエに利用されるのは捕獲数全体のわずか10%ほどなのが実情だ。鳥取県東部のシカの利用率は約44%と高めながら、多くは県外に出荷されている。米村さんは「地元で消費が高まれば、生産者だけでなく販売店や飲食店にも経済効果が生まれます。ジビエを目的に観光客が来れば、さらに波及効果は大きい。ぜひ、県内での消費を伸ばしたい」と意欲を燃やす。

若手ハンター増加中ジビエでSDGsを

若手ハンターも少しずつ増えている。鳥取市内で飲食店を経営する桝田康広さんもその一人だ。3年前に家族で市内から青谷町に移住。畑で作ったトウモロコシをイノシシに食べられたのが狩猟を始めたきっかけだという。

使うのは箱罠とくくり罠。捕獲したイノシシは、青谷町内の処理施設に運ぶ。「肉は自分の店で出したり家族で食べたりします。私は自分が獲ったら必ず自分で捌きたい。どの部位もなるべく全身使うようにしています」と語る桝田さんの言葉には、生命への敬意がにじむ。

「野生動物を食べるのはかわいそうという人もいますが、家畜の精肉を食べるなら、それは欺瞞（ぎまん）に聞こえます。生きることは他の命をいただくこと。その感謝を忘れないためにもいい経験をさせていただいています。農家にも喜ばれ、ヘルシーで美味しい。多くの人に魅力に気付いてほしい」と桝田さん。店ではシチューやスペアリブ、燻製などを提供し、絶賛されている。

米村さんも「ジビエでSDGsをしましょう。自然の循環を解決する意識でご協力をお願いしたい。食べて美味しかったら、動物たちも役に立てたのです」と呼びかける。まずは美味しさを知るところから。私たち人間も大きな自然の営みの一部だと、改めて感じられるかもしれない。

桝田さんが捕獲したイノシシを使ったハヤシライスとスペアリブ。柔らかく、肉の旨味が詰まっている

桝田 康広さん
元町で飲食店「ever green」を営んでいたが最近閉店し、移転先でダイニングバー「LOVE FLASH FEVER」をオープン予定

桝田さんは罠猟専門。レジャー感覚ではなく、地元農家への貢献の思いと、命への感謝を胸に設置している

いなばのジビエ推進協議会
ジビエコーディネーター
米村 晴己さん

Information
いなばのジビエ推進協議会
鳥取市鹿野町鹿野1517
080-2948-3404（米村）
https://inabagibier.jp

市内でジビエ肉を買うならココ!

食品スーパーマーケット
サンマート

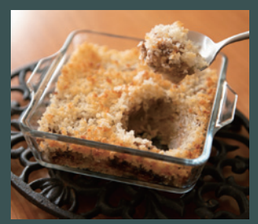
「ジビエをもっと身近に感じてもらいたい」という思いで、全店舗でジビエ食材を販売中。お好みの調理方法でジビエ料理を楽しもう!

鹿ひき肉と里芋のスコップコロッケ

他のレシピやジビエ料理提供店情報はこちら!

[材料]（4人分）
- 鹿ミンチ肉……100g
- 里芋（皮付き）
- ※じゃがいもでも可……400g
- 玉ねぎ……1/4個
- ニンニクすりおろし……少々
- 酒、醤油、みりん、ケチャップ……各大さじ1
- 豆板醤……小さじ1/4
- パン粉……カップ1
- オリーブオイル……大さじ1

[作り方]
①里芋の皮をむき、沸騰させたたっぷりのお湯に入れて25分ほど湯がく。
②玉ねぎはみじん切りにし、ニンニクはすりおろしておく。
③玉ねぎを分量外のオイルを入れたフライパンで炒め、ミンチ肉を入れ、火が通ったら、すりおろしニンニクを入れる。
④酒・みりん・醤油を入れ、アルコールを飛ばす。
⑤④を里芋と合わせて、ケチャップ・豆板醤を入れて混ぜ合わせる。
⑥味が薄い場合は少し塩を足し、耐熱皿に入れる。
⑦パン粉とオリーブオイル（大さじ1）をボウルに入れてよく混ぜる。
⑧耐熱容器のタネにパン粉をのせて、230度で14分焼く。



文／飯田若菜　写真提供／いなばのジビエ推進協議会、桝田康広さん　デザイン／ABBEY ROAD