



ご当地のマドンナが案内する最旬の外遊びガイド

日本全県 アウトドア巡り

その35

京都府



すべては美味しくいただくために 生業としての狩猟・解体を学ぶ

(京都府・美山町)

読者の中には、シカ肉を食べた経験がある人は結構いると思うけど、その現場となるとどうだろう？ 美山をフィールドに狩猟を行なう田舎舎が主催する「狩猟・解体ツアー」は、リアルな猟師の仕事を経験できる珍しいツアーだ。

「昨日まで生きていたシカが、ジビエのブームとともに、食材としての獣肉が見直されてきている。でもそれがどうやって獲られ、どう処理されているのかを、一般消費者が知る機会はほとんどない。今回訪れた田舎舎は、あまり表に出てこない、猟師のリアルな営みを垣間見ることができると評判の狩猟・解体ツアーを開催しているのだ。敷地内の処理場には、昨日獲ったシカがすでにスタンバイ。内臓を取り出した後、吊り上げ皮を剥いでいく。最初はとまどいながらも、参加してくれた志方さんと後藤さんが慎重に皮を剥いでいく。すべて剥ぎ終わるころには、美味しくそうなお肉の塊

「昨日まで生きていたシカが、

僕らの狩猟は
生きるための術

田舎暮らしは
毎日が発見！



田舎舎 藤原 誉さん(右)

今月の案内人

オーナーである藤原さんが田舎舎を立ち上げたのは、いまから14年前のこと。農業、狩猟、採集で得た糧をレストランで提供し、さまざまな体験ツアーも開催。ラフティングやジャワークライミングのツアーも。



美山町自然文化村
志方理恵さん(右)
後藤亜由美さん(左)

今月のマドンナ

ふたりとも美山には移住者としてやってきた。現在は近くの観光施設「美山町自然文化村」に勤務。美山の豊かな自然に囲まれた暮らしは毎日が発見だと口を揃える。狩猟・解体は今回が初めての体験。

昼食はシカ肉尽くし 命のありがたみを頂く

シカのステーキに、シカのカツ。右下は市場に出回らないリブの肉で驚くほど柔らかい。野菜もすべて田歌舎で獲れたもので、低農薬。こんな豪華な昼食も付いて、ツアー料金は3万2000円(4名まで)。



前日に獲られ、丁寧に血抜きされたシカを解体。見学、ではなく体験できるのは珍しい。このツアーは猟期である11/15~3/15の間のみの開催。今回の狩猟・解体の他に、狩猟だけを1日かけて体験するツアーもある。

美味しい肉のためには 丁寧な解体が必須



田歌舎で行なわれる
自給自足の暮らし

獣と人との真剣勝負 暮らしに直結した狩猟

待ち場の選定は、経験がモノをいう。この日は3人でそれぞれ分かれて待機。狩猟ではこの作戦会議が重要で、まさに獣との知恵比べなのだ。田歌舎では、年間で100頭を超えるシカを仕留めているという。



お土産にぴったりな 獣肉も購入可能

田歌舎では、シカ肉のハムや、心臓やレバーの燻製、ぼたん鍋用の猪肉セットなど、さまざまな獣肉を購入することができる。ここで獲れたお米や野菜も販売中。



田歌舎には、予約制のレストランと宿泊施設もある。山小屋風の建物は全てスタッフのセルフビルド。湧水を利用した無動力の水道システムや、太陽光発電、ウッドボイラーなど持続可能な暮らしを実践している。



田歌舎 ⑧京都府南丹市美山町田歌上五波1-1 ☎0771(77)0509

いま自分たちの手で食べ物に変わるのはとても不思議な感覚です。と後藤さん。

解体後の昼食は、もちろん先ほど捌いたシカ肉尽くし。美味なものもあるけど、苦勞して自分の手で解体したから、ありがたみが違う。残すなんてとんでもない。そんな気持ちになる。

そして昼食後はいよいよ狩りに出発。田歌舎では犬を使った巻き狩りを行なう。犬にシカを追わせ、撃ち手が待ち構えて仕留める。僕らも待ち場で待機開始。田歌舎オーナーの藤原さんによれば、犬はすでにシカを追跡していて、何度も近くまでは来ているらしいんだけど、シカはなかなかその姿を現わさない。じっと待つこと3時間。結局この日、シカが射程距離に現われることはなかったが、なんだか不思議な満足感がある。

「食材としては見ていたけど、それがどのようにして、食卓に並ぶのかが知れて、すごく良い経験になりました」と志方さん。知ること、いままで感じていなかった、獣への感謝の気持ちが生まれるし、食べるということについても色々と考えさせられると後藤さんもうなずく。

「こんな日もあります」

そういう藤原さんは、ちょっと悔しそうだけど、同時に清々しい顔をしている。ここでは、獣と人間はフェアなのだ。

自然と人が共生する里山で ゆったり外ごはん



広大な田舎の敷地には、合鴨やヤギなどの動物たちも暮らしている。自然に囲まれた敷地は四季折々の美しさで、ノンビリと過ごすのにもピッタリの場所だ。今回のようなアクティブな狩猟体験も良いけど、一棟借りできる宿泊施設に滞在しながら、里山の自然を満喫するのも良さそうなのだ。



持ち運びに便利!!
超軽量&スリムな
真空断熱ケータイマグ

重量約170gという超軽量タイプ。形状もスリムなので持ち運びしやすいのが特徴。もちろん真空断熱構造で、保温・保冷のどちらにも対応。フタは半回転でオープンできる構造。口当たりの良い飲み口もうれしい。
真空断熱ケータイマグ/JNO-351 0.35ℓ 4000円



ケースがステンレス製魔法びん構造になっているので、ご飯とスープを温かく保温。いたみややすいおかずは常温でキープ。内容器は食洗機に対応し、フタを外せば電子レンジもOK。専用バッグ、ハンモ付属し、持ち運びにも便利。寒いこれからの季節でも温かいランチが食べられる。
ステンレスランチジャー/JBC-801 5500円



温かいままキープ
保温機能付きの
ランチジャー