地の味惑

滋　賀　の　魅　力　を　知　る　。

天然鹿

雪の積もる湖国北西、滋賀「高島市」。

透き通った雪解け水がせせらぐ山道を通り、
地の味惑を体験しに【朽木猟友会】様に行ってまいりました。

高島市朽木地区の山里では、昔から鹿猟がさかんに行われてきました。豊かな山の恵みを得て育った健康なシカの肉は随一の味であると朽木の猟師の方みなさんは自信をもっていらっしゃいました。
また赤身が多いシカ肉は、ヘルシーな食材として見直されてきています。
無暗に狩るのではなく、狩猟方法にこだわり、最良の状態で加工した肉の本質をお届けしたい。またシカ猟を通じて山村の暮らしを守りたい。そんなサイクルクリエイトを目指して活動されています。

加工するシカは全て全頭登録されており、厳格な検査を通過したものだけが卸される、まるでブランド牛の様な仕組みで記録、管理されています。

肉の消費者ニーズや、加工技術の改善のため、街場の精肉店や小売店に出向いていらっしゃるとの事。
シカ肉の食と味をより高めるために、今は熟成技術に力を入れられているそうです。

写真左：朽木猟友会の門戸。気をてらった建物ではありませんが、想いと趣のある玄関。
写真右：出迎えて頂いたのは朽木猟友会の松葉さん。勝手な想像とのギャップが大きい大がらの男性のお出迎えに一行立ち止まってしまいました。
写真下：雪が深く（現地では浅い方との事）寒い冬にあたたかいお出迎

知る　そして　確信する

Introduce　Believe

写真左：松葉さんに連れられ、朽木の鹿肉料理を食せる山里の隠れ家「はせ川」さんへ。
写真右：中には「みちをあじわう」と書かれた書が壁に掛かっていました。まさに有言のごとく、セトレの取り組みを実践されているお店でした。

シカ肉が振る舞われた料理の数々は、想像と期待を軽々と超えるものでした。味のみならず、加工の制度、製品のクオリティ、ひいてはセトレでアレンジする納品状態の構想まで。食に関する多くの業態やビジネスモデルに寄り添える品質と、加工種類の豊富さ。食事会では目の前の料理に合わせて何のお酒が合うのか、どんな業態が展開出来るのか、私たちの頭の中の一期一会に、話尽きる事のない想像が膨らみ続けました。