



# 畑にいる鹿をいただく

浅野牧場 籾内直美

今年はず雨が多くて、未だに二番草の収穫が終わっていません。この号が発行されるころには終わっていることを願っています。また飼料価格の高騰、子牛の市場価格の暴落で、酪農家にはかなり厳しい時代になってきました。暗い話ばかりだと気が滅入ってしまうので、今回は私の趣味を紹介しようと思います。

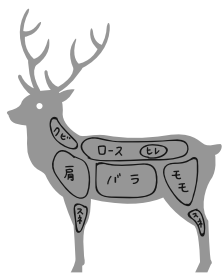
前回の「農家になってよかったこと」の最後の方に農家は趣味がしやすいという話をしました。場所・工具やさまざまな機械・木材や単管パイプなどがあったりするので、アウトドアな何かを始めるにはとても恵まれた環境だと思っています。私も釧路に来てから家庭菜園、狩猟釣り、藍染、ヒンメリ作りなどたくさんを始めてみました。藍染やヒンメリは材料である藍やライ麦の栽培からできるところが農家の醍醐味です。また牧場の放牧地や採草地でしょっちゅう鹿を見かけるので、狩猟も敷地内でできてし

まいます。今回はその狩猟についての話をしたいと思います。

## 牛乳、野菜そして

## お肉も自給したい

中高生くらいの時から自給自足の生活に興味があったので、自家製の牛乳や野菜がある今の環境は最高です。また、いっかは庭先で鶏を飼い、卵を得つつ鶏も自分で絞められるようになりたいと思っていたので、お肉を自分で得ることに興味を持っていました。そして釧路に来て、とても身近に鹿がいる（それこそ庭先に現れる）ことや、女性農業者グループの集まりで女性ハンターさんにお話を聞いたことをきっかけに狩猟免許を取ろうと思えました。



## 銃を持つまでの長い道のり

いざ調べてみると狩猟免許だけでは鹿を撃つことはできず、猟銃の所持許可証も取得し、銃も買わなくてはいけません。なかなか道のりは遠いです。狩猟免許は都道府県庁、猟銃の所持許可証は都道府県の公安委員会の管轄なので手続きがそれぞれ別に必要です。試験も別々で、それぞれの受験料もなかなかのお値段がします。なんとか各手続きを済まし、試験を頑張り、実技試験もこなし晴れて合格！いざ銃を買いに銃砲店に行きました。銃砲店にはなんと銃を持つきっかけしてくれた女性ハンターさんが付き添ってくれました。銃砲店の方と一緒に銃選びのアドバイスをしてくれたおかげで無事に銃とガンロッカー、弾薬庫を買うことができました（これらが一番高かった!!）。その後は銃砲店の方と射撃場に行き、銃と私にあった弾の種類を試し撃ちなが

ら決めました。

## 相手は野生の鹿 簡単に当たるわけがない

銃を手に入れたので地域の猟友会に加盟し、狩猟登録を行い、やっと鹿を撃てる段階にきました。初年度は先輩ハンターさんに猟に連れて行ってもらいました。鹿を見つけることも難しいですが、何よりいざ引き金を引くときの緊張感がものすごくて手が震えてしまい鹿に当たりにません。しばらくは射撃場に通いながら銃に慣れること、正しい射撃姿勢やスコープの合わせ方を学びました。練習の甲斐もあり、射撃場で

### 藪内直美さん

昭和62年生まれ、兵庫県神戸市出身。大学院卒業後、三重県の農業資材関連の会社に就職。

農業資材を販売するうちに自分でも農業をやりたいくなる。

そんな時に大学時代の先輩に声をかけられ酪農界に転職。

酪農をしながら日中は趣味の野菜栽培や狩猟、釣りなどを楽しむ。

阿寒・釧路地域の酪農女性グループ「Becotto(ベコット)」の代表でもある。



しつかりと固定した状態ならばある程度は的に当たるようになってきました。しかし、なかなか鹿には当たりません。何度かチャンスはありましたが本当に難しいです。

そして一年目の猟期終了の一週間前、牧場の採草地に一頭の若い雄鹿が姿を現しました。軽トラでゆっくりと近づきます。狙えるところまで来ると停車し、銃を持って降ります。静かにゆっくりとした動きで狙いを定めます。深く息を吸って

軽く吐きます。そして引き金を引く指に力を込めます。…ズドンッ！バタリ。当たった！銃を持って近づきます。どうやら胸の辺りに当たったようでまだ生きていました。ズドンッ！首にとどめの一発を撃ち込み絶命させました。当たった瞬間は「やったー！」という気持ちでしたが、いざ撃った鹿を目の前にし、鹿の何も見えない目を見るとズーンと暗い気持ちになりました。生き物の命を奪うことは決して楽しいことでも、楽しんで良いことでもないんだと感じました。自分で奪っておいて矛盾もあるかもしれませんが、この暗くなる気持ちは大事にしようと思っています。

## 撃つただけでは終わらない

## 自分で鹿からお肉にする

獲った鹿を軽トラに積んで家まで持っていき解体をしました。弾は肺に当たっ



解体に使うナイフと包丁

たようで、なんとか内臓は無傷でした。胃や腸などの内臓に当たると内容物で肉が汚染されてしまい食べるには適さなくなります。解体のやり方を見せてもらったり、やらせてもらったりしていました。いざ自分でやるとなるととても難しいです。記憶をたどりながらなんとか内臓を取り出し、皮を剥ぎ、鹿から鹿肉にしていきました。お肉は濃い赤色でとてもきれいです。ロース、ヒレ、カタ、モ

モ、バラなど自分で解体をすることお肉の部位がよくわかります。本当は内臓を抜いて、頭を落とし、皮を剥いだ状態で何日か置いておくとお肉が熟成されて美味しくなるのですが、うちには丸ごと一頭の鹿をカラスやキツネたちから守りながら置いておく場所がないのである程度バラしてから家に入れます（注…これらは私のやり方なので、参考程度に読んでください）。モモとカタは涼しいところに吊るしておきます。表面が乾くまで置いておきます。ロースやヒレはキッチンペーパーに包みジップロックに入れて冷蔵庫へ。獲ったばかりのお肉はともも水分を含んでいるので、キッチンペーパーを毎日変えながら一週間ほど熟成させます。バラは脂身が多く、置いておくと脂肪が酸化してしまうので、すぐに食べやすい大きさにカットして早いうちに食べるか、冷凍します。

ここまでやると解体は一段落です。あ



鹿のモモ肉



きれいな赤身



絶品！鹿カツ

鹿肉は臭くて美味しくないという人がいますが、おそらく獲ったハンターさんの処理が上手くないか、時間が経っているのかもしれない（熟成ではなく腐敗に近い状態）。獲ったばかりの鹿

とは熟成の様子を見ながら食べたり、冷凍保存をしていきます。解体の他には、銃の手入れをして、解体で使ったナイフを研ぎます。これでまたいつでも猟に行けます。いづどこで銃を使い、鹿が獲れたかどうかを記録することも大切です。年一回の銃検査の時に警察に報告することになっていきます。人間（私）の記憶というものは曖昧なので、後でまとめてということはずせに、その日のうちに記録

するようにしています。

## 鹿肉はヘルシーで栄養豊富

鹿肉はとても良質な赤身です。脂肪が少なく、鉄分やミネラルなど栄養素が豊富で上質な動物性タンパク質です。ちゃんと処理すれば、臭みもなくとても美味しいです。おすすめの食べ方は鹿カツです。ローズやモモなどを大きめの一口か

二口サイズくらいに切って小麦粉、卵、パン粉をつけて弱火でじっくりと火を通しながら揚げていきます。揚げたてにソースをかけて食べるのもう絶品！お肉に脂身が少ないので、揚げ物なのに油っぽさは感じにくく、いくらでも食べられます。醤油や生姜などで下味をつけてから、片栗粉をまぶして揚げる竜田揚げも美味しいです。あとは焼き肉にしたり、カレーにしたりして食べています。

肉をビニール袋に入れてもらった時は要注意です。肉が温かいうちにビニール袋に入れてしまうと蒸れてしまい味が落ちます。その場合はすぐにビニール袋から出して、水気を吸い取ってくれるようにキッチンペーパーなどでぐるぐる巻いてから、袋に入れて冷蔵庫に入れてください。水気を取ることと冷やすことが大切です。この場合もキッチンペーパーは毎日替えてください。大きな塊の場合は風通しの良い冷暗所に表面が乾いてくるまで吊るしておくのも一つのやり方です。ただ野生のお肉なので寄生虫や雑菌汚染の可能性もあるので、お肉の色が悪かったり、サシのような白い模様、匂いや糸を引くようなテカリがある場合は食べない、もしくはその部分を切り取った方が良いでしょう。そして食べる場合は必ずしっかりと火を通して食べてください。

## 鹿に感謝 お肉にして

### くれている人に感謝

自分で撃った鹿を食べる。まさに命をいただいで生きているんだと実感します。鹿たちには本当に感謝です。スーパーのお肉も誰かが牛や豚や鶏を殺したものを食べやすいお肉にまでしてくれている人にも感謝です。

## 日々精進 腕を磨くのは ハンターの義務であり責任

銃を持って今年で五年目になります。獲る鹿の頭数は年間一桁のひよっこハンターですが自分たちが食べる分には十分です。まだまだ撃つときにとっても緊張しますし、解体も素人ですが、やる毎に前進していると思っています。ただ本当は一撃で苦しませずに仕留めることが鹿に対する礼儀です。「鹿が撃たれたことに



射撃場で練習

も気づかないようにやれ」というのが女性ハンターさんの師匠が言っていた言葉だそうです。もし一撃で仕留められなかった場合はすぐにとどめを刺すことも。だから練習して腕を上げることはハンターの義務であり責任だと思えます。日々精進しながら、これからも鹿と自分に向き合いながら狩猟を続けていきたいと思えます。