

二十年ぶりに復活した熊肉の里

入れて、醤油、日本酒、砂糖で簡単に味付けするのはいちばんおいしい食べ方だ





仕事を終え、熊鍋と熱燗でひと息入れる美山町猟友会のメンバー。熊肉は疲労回復、滋養強壮にいいそうだ

福井県と滋賀県との県境に接する京都府北桑田郡美山町。日本海に注ぐ由良川の源流沿いの平野に開けた人口五千人口ほどの町である。町の面積三万四千㌔のうち三万二千㌔を山林が占める林業の町で、本州でも有数の獣の宝庫でもある。車でちょっと走れば狐や鹿に出くわす。

林業がオフシーズンとなる冬場は、猟師たちは山にこもる。スーパーマーケットを経営する美山町猟友会副会長の大萱健一さん(五五)によれば、

「冬から春にかけては狩猟、それ以外の季節は林業というのが伝統的な生活スタイルです」

美山町でいちばん山奥にある芦生地区の「芦生なめこ生産組合」では、山菜や、きのこなどの加工販売をしているが、昨年から獣の缶詰の生産販売に乗り出した。専務で美山町町会議員も務める井栗登さん(六〇)はいう。

「二十年前までは、毎年缶詰をつくっていましたが、獣が捕れなく

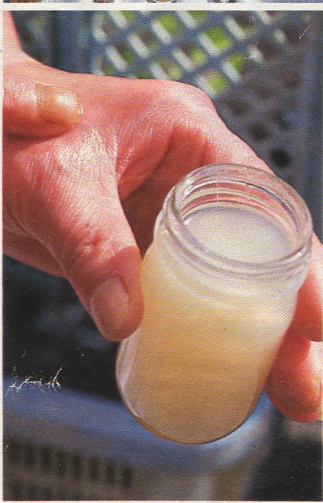


なったのと、人手不足ですと中断していました。しかし、最近は大分回復させてみたんです」

なかでも、もっとも自慢なのが、

「日本ではここくらい」というツキノワグマの缶詰だ。昔から猪や鹿よりも熊が珍重されていた。理由は万病に効くという「熊の胆」である。熊の胆とは人間でいう「胆嚢」だ。

「熊一頭で冬が越せる」



熊の胆とともに、薬のなかった時代から利用されてきた熊の脂

毛皮は敷物に加工する

ANIMAL EXPRESS



猟師たちがお参りする神社。熊がまつられている



熊の胆。これで約30万円



日本でここくらいという熊の缶詰

う。毛皮も人気があるし、捨てるのは骨だけだ。

今年も三月七日、ツキノワグマの捕獲に成功、十人近い猟師の手で解体された。最初は熊の胆の確保だ。熊の内臓を押さえながら、大きなオレンジ色の胆を取り出す。「一カ月ほど乾燥させて、飲むとよく効く。値段は三十万円は下らんね。いま日本では熊はほとんど

捕れないから、猪や豚の胆を熊と称したニセモノが多い」と井栗さん。

今年は二月二十八日から三月二十四日までが猟期だったが、結局この期間に捕れたのは、この一頭だけ。三月二十六日には缶詰がつけられた。

体重六〇キの熊から取れた肉は三十五キ。熊肉をさばいて、醤油四キに砂糖一キ、みりん一キを加えて煮込んでいく。ちよつと黒みがかった赤身に真つ白な脂は普通の肉とは違う。香りが独特で、野性味たつぷりだ。三時間ほど煮込んで高温で蒸し上げ、殺菌するとでき上がりだ。

見た目ほど脂っこくなく、鯨の大和煮をエスニックしたような感じだった。熊の肉でいちばんおいしいのはスキヤキで、缶詰もスキヤキ風だ。

熊一頭からできる缶詰は百七十



山小屋で食べる猟師たちの熊鍋

個。一個五千円の予定だ。すでに缶詰、熊の脂とともに、予約が殺到しているという。

井栗さんは、

「昔は、年間最低三十頭は捕れた。わしなんか、一人で十二頭も撃ったことがある。なのに最近は何年か減るばかり。この付近も九割が植林や。熊のエサになる木がなくなつたんや」