

リアルソーシャライツの極上ダイアリー

美味しい夏のジビエをご存じですか

ジ

ビエといえば秋冬のご馳走。

ヨーロッパに暮らした経験のある矢幡さんも、当然のようにそう思っていました。ところが「夏のジビエが美味しい」という話を耳にします。

しかも、ここ日本で。そして、ある出会いを通して、夏のジビエに開眼、さらには日本におけるジビエの進化を目の当たりにすることとなります。それが、北海道十勝を拠点とする「エレゾグループ」を率いる佐々木草太さんとの出会いでした。

「佐々木さんは、東京で料理人として活躍された後、故郷である十勝に戻り、狩猟免許を取るころから始められたそうです。東京での成功を潔くリセットされた決断もさることながら、ジビエへの正しい理解を深めようと道なき道を切り開いていかれた志の高さにも感動します」

生産・狩猟から、解体、熟成、加工、流通に至るまで、食肉に関わる全工程を一貫して手がける「エレゾ」は、2005年に創業。今では、全国の名だたるレストランから篤い信頼を寄せられる存在となっています。



ハムやソーセージ、パテなど「エレゾ」のシャルキュトリ類はオンラインストアで購入可。味だけでなく、見た目の美しさもご馳走。写真は蝦夷鹿のモルタデッラ。1パック(100g) ¥1,080[税込み価格] <http://elezo.com/>

矢幡聡子
Satoko Yahata

国際ビジネス、ブランディングのコンサルテイングと文化事業企画・プロデュースを行う(株)コア・エス代表取締役。国土交通省観光庁VISIT JAPAN大使、ニューヨーク・メ

トロポリタンオペラ理事、PBEC(太平洋経済委員会)理事、国連 UNHCR協会正社員、渋谷区観光大使などの公職を務める。

「躍進の理由は、食肉や加工品の圧倒的なクオリティの高さはもとより、それを支える哲学の素晴らしさにあると、私は思います。動物の生育や狩猟の方法に徹底されている、自然の摂理を敬い、生命を尊重する姿勢。すべての部位を余すところなく使うというのも一例でしょう。自然の恩恵と共に日本に暮らす身として、深い共感を覚えます」

さて、冒頭の夏ジビエのお話。そもそも狩猟には頭数調整の役割があり、一方で、乱獲を防ぐために狩猟期間(日本では概ね10月〜2月)が設けられています。しかし昨今、日本では頭数調整が間に合わない深刻な事態に陥っており、対策として「有害駆除」を目的とした狩猟が、期間以外でも認められているのだとか。夏場にしか渡ってこない雉鳩や、秋冬とは異なり、新芽や牧草を餌とする蝦夷鹿などが、夏ジビエならではの味覚です。

「6月には、東京・渋谷に『エレゾ』の理念を集約したレストランがオープンしました。夏のジビエを手始めに、さらなる可能性に満ちた十勝発のジビエを一度、味わってみてください」