

〈ふるさとの食卓〉  
**みんな「食べて」大きくなった** ③6

土地から生まれた地元食。地域に百の家庭があれば百の食があり、私たちは何を食べて大きくなったのでしょうか。ブランド化した食ではなく、土地から生まれた食材に育てられた子ども頃のふるさとの食卓の思い出を添えて家庭のレシピを紹介します。

**猟師の戦利品**

熊野の山中で見事な石積みみの猪垣(ししがき)を見ることがある。獣の田畑への進入を防ぐ防護壁とみられ、大規模なものは敵に対する防壁だったとも推察されている。猪は猪突猛進(ちよとつもうしん)というように障害物に出会うとそれに沿って猛烈に走る傾向があるらしく、猪垣の途中に落とし穴を作り仕留めるなど、垣を挟んで人間と獣の攻防戦があったようだ。

古くはイノシシ、シカ、カモシカなどの獣肉のことを「シシ」と呼び、肉食が禁忌の時代にも、「薬」と称して食され、ダイナミックな獣の狩りは薬猟(くすりがり)として貴族のレジャーにもなっていた。

猪は本来、里山や平地など人間に近い場所に棲む動物だが、「むかしは出会うことはなかった」との声をよく聞く。人間と獣のすみかは近くて遠い関係を保ち、猪や鹿の肉は山里の住人にとっても「珍しく貴重なものだった」という。ところが、近年、耕作放



しし肉

棄地や手入れされない里山が増え、人里に出没し田畑を食い荒らす獣の害が深刻になってきた。県の農作物の被害額は年間3億円を超えたこと。動物の勢力がどんどん強くなり、人間と動物の陣地争いに人間が追い込まれている、というのが現状だ。

「猪狩りはスリルがたまらん」と言うのは猟銃を持って50年の岩本さん。重そうな体形の猪だが、人間の100倍走世界記録より速く走り、1歳以上もジャンプするという能力の持ち主。牙を持ち体重を使った突撃力も脅威だ。

狩猟における重要なパートナーは犬。吠えて追い詰める犬に対し猪も必死だ。「鹿は逃げていくが猪はかかってくる」。その緊迫した犬と猪の駆け引きと格闘のタイミングを見て銃で仕留めるのだ。訓練された犬と獣とヒトの攻防の果てに勝者がいたただく恵み。自然は残酷な生存競争を黙って受け入れている。

猪の繁殖期は12月頃から約2か月間。この長い期間を「餌も摂らずに雌を追いかけ回しているため、冬の

**いのしし**

雄の肉はやせている。かしわより脂が無くあかん(美味くない)。3種位の脂肪のつた雌ししが美味い」とのことだ。

すさみ町が発祥の猪と豚の間に産まれたイノブタは、あっさりとした柔らかく美味との評判であるが、岩本さんに言わせれば「人間が作った肉だ。味が無い」と厳しい。「天然の猪はシイの実、カシの実、昆虫、ミミズ、サワガニなど栄養たっぷりのあらゆる物を食べるから、美味しいダシが出る。猪肉(ししにく)と一緒に煮た野菜が特に美味しいんだ。大根の千切りを入れたすき焼きはあっさりして肉に合う」と「男の料理」を教えてくれた。

猪肉を寒風に2昼夜さらすと熟成し1層美味しくなる。岩本さんは下味などつけない。「自然に勝るものはない」からである。獣肉は焼いて食べるのが基本とされるワイルドな食べ物。だが猪肉は煮るほどに柔らかくなる特長があり、猪鍋がとりわけ好まれる。

まな板の上に乗っている赤い肉塊は地元

湯崎真梨子(ゆざき・まりこ)  
 和歌山大学 産学連携・研究支援センター 教授  
 プロフィール  
 博士(学術)。大阪府立大学人間文化科学研究科博士後期課程終了。専門は、農村社会学、地域再生学。内発的発展、食料経済、地域資源、地産地消、女性起業、低炭素化社会などがテーマ。自らが研究するだけでなく、地域と大学が共に成長するプロジェクト研究を企画しマネジメントしている。熊野方面には年間30〜50日は訪問し研究する。



※次回は3月26日(土)掲載予定

和歌山大学  
 産学連携・研究支援センター  
 湯崎 真梨子教授

レシピ

**しし肉**

(瀧本ふさ香)

猟師さんがすぐにさばいたから臭みもなく、滋味たっぷりのダシがおいしい。

【材料】

- ・しし肉 1kg
- ・さつまいも 大2本
- ・さといも 親芋2本
- ・白菜 2分の1個
- ・大根 半本
- ・人参 1本
- ・こんにゃく 2〜3枚
- ・ごぼう 1本
- ・生しいたけ 5〜10枚
- ・ネギ 適量

【だし】アゴだし(または和風だし)  
 味噌300g、砂糖・塩少々

【作り方】

- ①しし肉は好みの薄さに切る。脂身もおいしい。
- ②野菜を好みの大きさに切る。
- ③水にアゴだし(または和風だし)を加え、材料を加えて煮る。
- ④アクをすくいながら煮る。
- ⑤野菜が柔らかくなったら味噌を加える。
- ⑥砂糖、塩で味を調整する。

\*ポイント

- ・大鍋で炊く分量です。具材はお好みで色々入れてアレンジを。
- ・味付けは好みで調整する。隠し味にしょう油を加えてもよい。
- ・味噌と一緒に酒粕を加え、粕汁仕立てにすると温まる。
- ・生しいたけは水で洗わずに石づきなどをきれいにし冷凍保存すると使う時に香りがよくなる。笠の裏もきれいな黄色になる。

