

産品  
自慢

# 山くじら

(島根県  
美郷町)

害獣イノシシが高級食材「山くじら」に変身、  
害獣問題を逆手にとった食からの町おこしの柱「おおち山くじら」



(右)「山くじら」盛り合わせ。「山くじら」とはイノシシ肉のこと。古来、仏教では獣肉を食べることは禁忌であり、「山くじら」と称して食していたことに由来する。また、食感や色味がクジラ肉に似ているからという説もある。

(右下)平成21年10月5日、美郷町合併5周年を記念して「山くじらレストラン」を開催。住民約200人が「山くじら」を使った焼肉やマーボ豆腐、から揚げ南蛮風、佃煮に舌鼓をうった。

(下)平成21年6月10日、島根県松江市で開催された全国食育推進大会に参加。「食からの地域おこし」をテーマに、イノシシ被害対策から獣肉の有効利用、地域おこしの様子を「山くじら料理」と一緒に展示。写真はスギで作ったイノシシ。



「えっ、これがイノシシ？言われなければ何の肉かわからない」「臭くない」  
急峻な山々に囲まれ、中国地方一の大河、江の川が大きくU字に蛇行する島根県美郷町。山くじら料理を食べた訪問者からは、異口同音にそのような言葉が返ってきます。「春から秋口にかけて捕獲した赤身のイノシシ肉は臭くてまずい」という先入観を払拭する獣肉、それが「おおち山くじら」です。

鳥獣による深刻な農作物の被害という全国共通の問題に対して、以前は駆除し理めていた美郷町。しかし、夏場のイノシシを町の自然が育んだ恵みと捉え、「夏でもおいしい野趣あるイノシシ肉」という触れ込みで特産化しました。今では、関東や関西の有名ホテルやレストランで、フランス・イタリア料理のジビエ(獣肉料理)の高級食材として提供されたり、季節限定で地元の野菜やこんにゃく、鍋専用味噌と一緒に「山くじら鍋セット」として販売したりするなど、ふるさとの味を都会へ届けています。また、小中学校の給食にも使われるようになりました。  
害獣イノシシが「山くじら」となったシンデレラストory?は十年前に遡り

ます。農家や猟師で編制する駆除班が生産者組合となって、研究機関や大学と連携。駆除期間に捕獲したイノシシを、生きたまま食肉処理施設に運ぶ生体捕獲や放血方法、肉質データなどを調査・研究。その結果、落ち着いた紅色で、菌ごたえがあり、赤身あつさりのイノシシ肉本来の味を伝えることが可能になりました。

イノシシ肉は味噌やカレーなどで臭みを消す調理方法がとられがちですが、上手に放血し素早く食肉処理された「山くじら」は臭みがなく、塩コショウで肉本来の味を楽しむことができます。

害獣問題を逆手にとって誕生した「山くじら」は、食を通して町の人の和を深めることにつながりました。さらに、都会の料理人を含めた人と人の交流の輪を広め、農業や食、教育、環境、地域を結び、少子高齢化率の高い美郷町の人々の、ひたむきで前向きな営みを如実に表す製品となりました。現在も、「山くじら」は美郷町が誇る地域ブランドとして成長中です。

ぜひ、美郷町の「山くじら」を堪能して、地域の活気の源となった「山くじら物語」を体感してみてください。

●お問い合わせ先／美郷町役場 産業振興課 TEL:0855-75-1214 <http://www.town.shimane-misato.lg.jp/>