

# やまたらけ

YAMADARAKE

DECEMBER

No. 79

2016

早川町ジビエを  
楽しむ人があふ

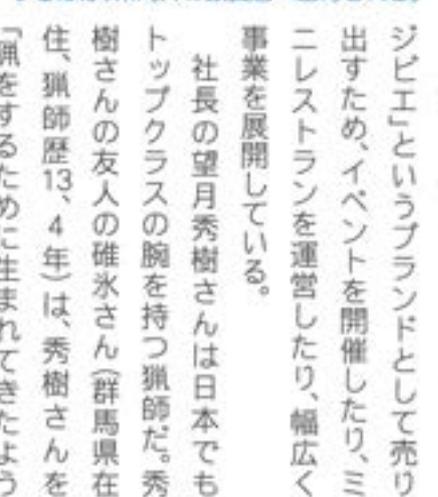
紅葉した山々が美しいある秋の昼下がり。東京方面からの串が、次々と早川町オートキャンプ場が集まる。今日は、「ジビエ丸焼きキャンプ」の日。早川町で獲れたシカを丸ごと一頭焼いて、そのシカを仕留めた猟師さんと一緒に食べるイベントが開催された。

近年、「ジビエ」に注目が集まっている。「ジビエ」とは、牧場で育てられた牛や豚などの家畜の肉に対し、狩猟等で仕留めた野生のシカやイノシシなどの野生鳥獣の肉のことである。

なぜ今、ジビエが注目されているのだろうか。串に、珍しいからか。今号では、「早川町ジビエ処理加工施設」の取り組みを通して、「ジビエ」の魅力を考える。(佐藤晴日)



元々、早川町の特産品であるハム、ウインナー等を製造していた工場を、鹿肉の加工処理施設に改装。秀樹さんが獲った鹿を工場に運び込み解体。肉は併設するレストラン内で販売するほか、県内外の飲食店へ出荷される。



## YAMATOを支える 生粋の猟師

2014年、早川町は草場集落に「早川町ジビエ処理加工施設」を設立した。狩猟で仕留めたニホンジカを解体し、販売用として食肉加工をするためである。施設の運営は、株式会社YAMATOが担っている。こだわり抜いた高品質なシカ肉を「早川ジビエ」というブランドとして売り出すため、イベントを開催したり、ミニレストランを運営したり、幅広く事業を展開している。

社長の望月秀樹さんは日本でもトップクラスの腕を持つ猟師だ。秀樹さんの友人の碓氷さん(群馬県在住、猟師歴13、4年)は、秀樹さんを「猟をするために生まれてきたような人」と表現する。捕獲頭数がずば抜けて多い上に、獲る肉の質も別格だという。秀樹さんが仕留めて処理をしたシカ肉は、独特の獣臭さがなく、さっぱりとしている。それでいて、味には深みがあり美味しかったため、ジビエに対するイメージが覆されたという人も多いという。

秀樹さんは、曾祖父から続く4代目の猟師で、小さい頃から父親の朝の猟についていくのが好きだった。猟以外でも近所の山や川で遊ぶのが好きで、手づかみでとった魚を焼いて食べたり、木の实や虫、花を観察したりと、様々なものに興味を持ち遊んでいたことが高じて、動物の足跡なども自然とわかるようになった。従業員の女性猟師の方は、「早川で育ち、山と猟が大好きで、毎日のように山を歩き、誰よりも山を知る社長がいるからこそ、YAMATOが美味しいシカ肉を提供できる。」と語る。

秀樹さんは時間があれば山に入る。しかし闇雲に動くのではなく、その日ごとの獲物の居場所を想定しながら動く。獲物はエサとなる木の实などが生えているところにいる。時期などによって獲物のエサ場が変わるのを考えながら、秀樹さんは狙いを定めて猟に行く場所を決める。「あそこにいるなら、そっちからこう撃って、あっちに落とす」と思い描いたイメージが、びったりその通りだった時が一番嬉しいという。また山を楽しむことも忘れない。「そろそろあの辺りに山菜が出てい

## 生命をいただくこと

子供の頃から、玄関先で父親がイノシシや鳥をさばくところを見ては「うまそうだな、食いたいな」と思っていていたという秀樹さん。牛や豚の肉より断然ジビエが好きで、特にシカは毎日食べても飽きないという。

猟で日々獲物を仕留めている秀樹さんだが、獲ること重視で食べることにに対する意識の低い猟師がいることが気になっている。秀樹さんは昔から、どんな山奥であろうと、いくら重い獲物だろうと、仕留めたものは骨を捨てても肉だけは必ず捨てずに担ぎ出していた。「ただ殺すだけというのは嫌。食べることをしっかり考えていきたい」という。美味しい肉の提供にこだわるともまた、いただいた生命に対して精一杯想いを尽くしているからこそだろう。獲ったシカを無駄なく活用したい気持ちから、通常は廃棄されがちな骨や内臓を使ったドッグフードにしたり、皮をなめして鞆などの製品にしたりと商品開発にも力を注ぐ。

るだろう」と探しに行ったり「この時期はあの山の景色が綺麗だろう」と写真を撮ったり、山の中ではとにかく、自然に向き合い夢中になっている。

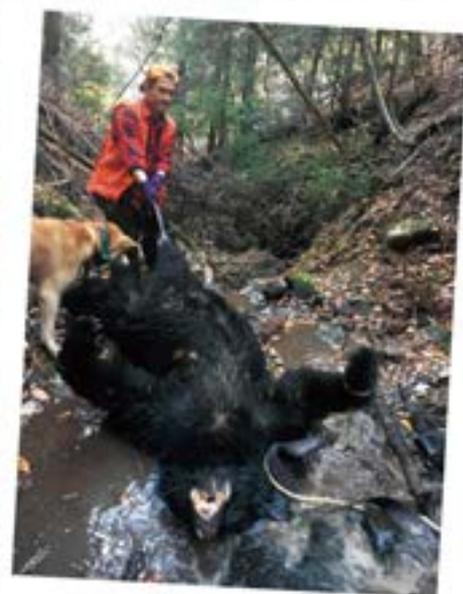
その時間が好きで毎日山に入っても飽きないという。子供の頃から変わらず山を見つめ続けているからこそ、山や獣のことを熟知したスコ腕猟師へと培われていることには、うなずける。

## ■獣の探し方

・獲物は、エサになる植物が生えている場所において、季節によってそのエサ場は変わる。これから冬になりドングリなどがなくなってくると、木の皮や落ち葉を食べるようになる。

・同じエサでも獲物によって食べ方が違うため、食べ跡から獲物の種類を見分ける。

・それぞれの時期によって「若いメスが美味しい」など食べごろのシカというのがある。足跡の大小や歩幅から、獲物の雌雄や体格を推測して、獲物を追っ



▲こんな景色が見られるから猟はやめられない。山での秀樹さんは、本当に生き生きとしている。

従業員の串田さんは、岡山県出身で東京から移住しYAMATOに勤め、肉のパックや広報などを担当している。都会のスーパーで肉を扱うだけの時と今では、食べ物に対する感覚が全然違うと話す。「初めて解体を見たときの衝撃は大きく、獣の最期の鳴き声を鮮明に覚えている。この過程があるからこそ飯が食べられるのかとストンと胸に落ちた。その時から、食べ物のありがたみに気づき、全ての食べ物を美味しく感じるようになった。お客さんにもイベントなどを通して、自分が経験したような感動を感じてもらえたらと思っている。」

### 山で起きていること

秀樹さんが子どもの頃、山ではシイタケが栽培されていたが、獣に食べられ次第に採れなくなっていた。畑の野菜やさらには民家の軒先の干し柿まで食べられてしまうようになった。増え過ぎた獣をこのまま放っておくと、人間が暮らしていけなくなると感じた。そんな変化を目の当たりにしてきたことも、今、猟師

でいることにつながっている。

近年、頭数が増加したシカなどが農作物や山林を食い荒らす「獣害」が深刻だ。そんな状況を課題に思った早川町は、状況を改善するためシカを捕獲し精肉加工して流通できるようにと、早川町ジビエ処理加工施設を設置した。

もともと自然や山の保護活動をしていた従業員的女性猟師の方も、山の中の現状を知ってほしいという気持ちがある。そのため、レストランやイベントでは、一人一人のお客さんとの会話を通して、シカによる生態系の乱れや、解体のこと、早川ジビエのこだわりなど何か少しでも伝えていければいいと思っている。

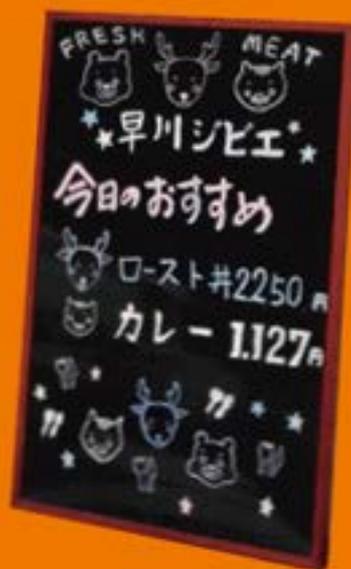
YAMATOの取り組みは、もちろん美味しいシカ肉を提供することだが、それだけではない。ジビエで、その商売を成り立たせることは、獣害問題解決への糸口となるはずだ。シカ肉の需要が増えれば、獲ったシカを無駄にせず肉として流通させ、さらには生態系のバランスを保つこと、ひいては山の暮らしを守ることにもつながる。

そのために、今はどうにか「早川ジ

YAMATOのこだわり  
品質 quality

**味** 仕留める時は必ず首か頭を撃ち、腹部などそれ以外は撃たない。鹿を追いかけまわしたりせず、鹿の食事中、睡眠中を狙ってストレスがかからないようにする。また山梨県のガイドラインで食用のシカ肉は、捕獲後2時間以内に処理施設に搬入することが条件とされている。それを秀樹さんは、捕獲後1時間で精肉加工し、パッキング、冷凍保存している。狩猟を行う際も、工場に1時間以内に戻れるかどうかを考えて猟場を決め、獲物を捕ったらその都度工場に戻る。それらが肉の美味しさに関わってくるからである。

**安全** 寄生虫や細菌・ウィルスの検査だけでなく放射性物質の検査も積極的に受けている。いかに安全な肉であるかを証明するためにできることは行っている。



鹿肉ロースト丼



鹿カレー



鹿ダシ肉うどん

**調理** シカ肉は繊細なため、調理方法が重要だ。本来の味を知ってもらおうと、今年6月に、工場に併設してレストランをオープンさせた。

とにかく味付けは控えめに、シンプルに鹿肉を味わってもらうことにこだわっている。

ミニレストラン「やまと」

【営業時間】 平日11:00~15:00/ 土日10:00~15:00 (14:30LO)



▲町内外のイベントにも参加。パンにもこだわった「鹿パニーニ」はいつも人気！



▲町のオートキャンプ場で11/19-20に開催されたジビエ丸焼きキャンプ。鹿を丸ごと豪快に焼き上げる。秀樹さんが部位ごとに切り分け、味の違いを楽しませてくれた。



◀鹿の皮をなめず体験。

◀実際に山に入り、山菜の様子を学ぶ。



YAMATOでは、一般の方にも解体を体験してもらうイベントや、仕留め方や産地によって味が異なる事を体感してもらう食べ比べパーベキュー、プロの方に教えてもらうシカ肉料理教室など様々なイベントを開催している。

イベントをきっかけに、少しでも味を知ってもらうこと、早川町へ足を運んでもらう事なども目的としている。

「ジビエ」を広めようとYAMATOの挑戦は続く。

## 野生動物を 食べるということ

ジビエは、今まで流通経路が未発達で手に入りにくい食材であったが、だんだん一般の飲食店でも取り扱えるようになったことでブームも広がったとされている。東京のレストランなどでも気軽に食べられる身近な存在になった。猟師がどのような想いで獣を仕留め、ジビエが生産されているのか。ジビエ流通の一端を担うYAMATOの取り組みを知っていたただけだろうか。

猟を教わるため千葉県から早川町に通う秀樹さんのお弟子さんの言った「自分は消費者でしかなかったことに気づいた」という言葉が印象に残る。私たちは「自分の命をつなぐために他の生命をいただくこと」に対する責任をもっと知るべきだと感じた。

山村の早川町では、はるか先祖から狩猟文化が根付いている。自分で

獲って、捌いたものを食べる。その豊かさは、スーパーで簡単に肉が手に入るようになった現代でも、大きな意味を持つ。

みなさんにも、こだわりと想いの詰まった早川ジビエをぜひ召し上がっていただきたい。加工に携わる人々や、自然と人とのつながりに思いを寄せて。(佐藤晴日)

YAMATO社長／早川町唯一のプロハンター  
望月 秀樹(もちつき ひでき)

1967年生まれ。自分の好きなことにとことん凝り、突き詰めるタイプ。21歳で猟を始め、猟を仕事にしたいとずっと思っていた。現在、7人の弟子に猟を教えることにも力を注いでいる。



check!

イベントや商品情報がたくさん！

[HP] <http://www.hayakawagbier.com>

[FB] <https://www.facebook.com/gbier.hayakawa/>



2月  
18日(土)~19日(日)

## 手作りメイプルシロップツアー

南アルプスの麓、早川町で希少な純国産のメイプルシロップをつくってみませんか?

早川町に数多く自生しているイタヤカエデの木からは、糖度が高く香り豊かな樹液を採取することができます。

この樹液からつくるメイプルシロップは軟らかな甘みとさっぱりとした後味が特徴です。

みんなで樹液を集めて煮詰めて、美味しいメイプルシロップをつくりましょう♪

もちろん作ったシロップはお土産でお持ち帰りください。

日程：2017年2月18日(土)~2月19日(日) 1泊2日

対象：小学生以上

参加費：大人 14,000円(1泊3食付・税込)

子ども 8,000円(1泊3食付・税込)

定員：16名

締切：2017年2月15日(水)(定員になり次第締切)



ワイルドライフツアー

## アニマルウォッチングに挑戦!

3月  
11日(土)~12日(日)

南アルプスの奥山で、特別天然記念物ニホンカモシカやムササビなどの野生動物を探すツアーです。展望の良い場所や、夜の森に動物を探しに出かけます。ニホンカモシカの生息する場所を歩いて探すと、目の前でばったり出会えることも!野生動物専門のガイドがご案内します。

日程：2017年3月11日(土)~12日(日) 1泊2日

対象：中学生以上

参加費：大人 14,000円(1泊3食付・税込)

定員：15名

締切：2017年3月8日(水)(定員になり次第締切)

宿泊場所：早川町宮ヘルシー美里 / 主催：南アルプス生態芭

<申し込み・問い合わせ> **南アルプス生態芭 ヘルシー美里**

電話：0556-48-2621 / FAX：0556-48-2622

山梨県南巨摩郡早川町大原野 651

E-mail: info@hayakawa-eco.com

イベント詳細・HP <http://www.hayakawa-eco.com/>

## 春の赤沢宿にて 日本画展

### 「赤沢宿と日本、世界の後世に伝えたい風景。」

赤沢宿の作品を中心に、日本全国、世界各地の風景画を展示いたします。赤沢宿を含め、世界中には現代人が後世に伝えていかなければならない風景が数多くあります。それは素晴らしい景観を持つ物、そして一方荒廃していく鉱山など、過去帳に葬り去られようとしている風景も含まれます。



会期：3月11日(土)~5月21日(金)

出展者：榎町宜弘・日本画家

4月15日(土)、5月5日(金)ギャラリートーク「日本ってなあに?実はこんなに面白い」を開催予定。会期中は他にも日本画の制作実演やワークショップツアーの開催も考えております。

※日程未定。近日になりましたら、ブログでご確認ください。

3月11日(土)~  
5月21日(金)

<申し込み・問い合わせ> **赤沢宿の駅 清水屋**

電話：0556-45-3232

山梨県南巨摩郡早川町赤沢 193

駐車場：赤沢公民館に駐車可能、徒歩2分ほど

営業時間：9:00~16:00

定休日：水曜日(祝日営業、翌日代休)

ブログ：<http://akasawasyukusimizuya.blogspot.jp/>

早川町が  
生き残る道は  
自然を守ることにある

西山温泉 元湯 **蓬萊館**

〒409-2702 山梨県南巨摩郡早川町湯島 73  
TEL: 0556-48-2211(代)/FAX: 0556-48-2366

本良田温泉  
七不思議の湯  
**白根館**

日本財団を守る会々員  
山梨県財団を守る会々員

〒409-2702 山梨県南巨摩郡早川町湯島 344  
TEL: 0556-48-2711  
FAX: 0556-48-2770  
[www.nukuyu.com/shironekan/](http://www.nukuyu.com/shironekan/)

全館温泉掛け流しの宿  
**慶雲館**

山梨県南巨摩郡早川町湯島 73  
〒409-2702  
TEL: 0556-48-2811  
FAX: 0556-48-2811  
<http://www.keiunkan.co.jp>

早川町 **望月石材店**  
TEL: 0556-45-2601

身延町 **飯富展示場**  
TEL: 0556-42-4440

上湯温泉  
**源氏の湯**

日本財団を守る会々員 [www.nukuyu.com/genji-yu/](http://www.nukuyu.com/genji-yu/)

新築、改装、マイホームの事なら何でもおまかせ

日本建築のプロフェッショナル  
**株式会社 望月工務店**

〒409-2713 山梨県南巨摩郡早川町保 1766  
TEL・FAX 0556-45-2661



本編でご紹介した「早川ジビエ」を味わえる！  
**新春・鹿焼き & 猪鍋パーティー**

1月14日(土)

年明けは、早川町オートキャンプ場にて2部構成のイベントを開催します！前半は、鹿の半身焼きで、後半は猪鍋パーティーです。新年の少し寒い時ではありますが、お肉と火を囲って和気あいあいと温かい時間を過ごしませんか？普段なかなか聞けない狩猟のことや鹿、猪などの話をプロ猟師の社長とゆっくり話せる機会になります。どうぞお誘い合わせの上、奮ってご参加下さい！

日時：2017年1月14日(土)(雨天決行)

第1部 13時～ 鹿の半身焼き

第2部 18時～ 猪鍋パーティー

場所：早川町オートキャンプ場(山梨県南巨摩郡早川町保 1751)

参加費：第1部と第2部(キャンプ場での宿泊代込) 10,000円

第1部のみ、または第2部のみ 7,000円

持ち物：飲み物、必要な方は各自好きな食べ物

参加希望の方は、1/7(土)までにご連絡ください。



※直前のキャンセルはキャンセル料をお願いすることになるのでご了承くださいませ。

**早川ジビエの調理勉強会**

12月から

主に料理人の方を対象とした鹿肉の調理勉強会を開催します。鹿のモモ肉と厨房の設備を提供するので、各自いろいろ鹿肉調理を試していただけます。鹿肉を使ってみたいけれども、調理方法がわからない方や、今まで使う機会のなかった方々に、自由に遊んで試してもらえる機会にできたらと思います！ぜひ鹿肉料理のレパートリーを存分に開拓してみてください！



ウェブサイトからもお申込みできます！

日時：平日 10時～

場所：株式会社 YAMATO(早川町ジビエ処理加工施設)

参加費：5,000円

持ち物：各自試したい調味料、必要な調理道具

人数：5名程度～

\*5人未満の場合も応相談です。

<申し込み・問い合わせ>

**株式会社 YAMATO(早川町ジビエ処理加工施設)**

電話 & FAX：0556-48-8086

山梨県南巨摩郡早川町草垣 503

Email：info@hayakawagibier.com

HP：http://www.hayakawagibier.com



**浜田屋商店**  
 電話 0556-48-2311

早川町で感動体験を・・・  
 南アルプス生態色  
 光源の里温泉 ヘルシー美里  
 南アルプス色野鳥公園

ご予約・お問い合わせ  
 TEL/0556-48-2621  
<http://www.hayakawa-eco.com/hmisato/>



富士七面山の登山口であなただけの旅を支える

株式会社 **俵屋観光**  
 バス ジャンボタクシー

有限会社 **俵屋旅館**  
 宿泊 宴会 法事などに

〒409-2732  
 山梨県南巨摩郡早川町高住 621  
 電話 0556-45-2500

生命保険、損害保険のことなら  
**株式会社 さいとうエージェンシー**  
 tel.055-280-3360 fax.055-280-3361

自動車販売、オートリース、レンタカーのことなら  
**有限会社 S・T・E・P**  
 tel.055-280-3350



〒400-0422 山梨県南アルプス市前沢 1356-1

**防災用品** 非常用アルファ米・保存水・発電機  
 簡易トイレ・防災用毛布・テント等

**オフィス事務機(有)**

〒409-3244  
 山梨県西八代郡市川三郷町岩間 2077  
 TEL.0556-32-1003 FAX.0556-32-1004

南アルプス街道の交通安全と  
 清流早川の自然を守ることを永遠のテーマに  
 地域社会の発展に貢献する事を目標とします。

**早川砂利協同組合**

理事長 井上 謙一郎  
 山梨県南巨摩郡早川町小瀬 26  
 電話 0556-45-2450

## ワンランクアップのジビエ料理 鹿肉の低温ロースト

低温ローストは、シカ独特の臭みが出づらく、また仕上がりがやわらかいので、誰にでも食べやすいシカ肉料理です。手順もいたって簡単。でも見栄えは抜群！パーティにもぴったりの料理です。

### ▶材料(2~3人分)

鹿肉(コース)…200g  
ニンニク………2片  
※料理用の温度計があると便利

### ▶作り方

- 鹿肉を、皮をむいたニンニクとともに表面を焦げ目が付くまで焼く。
- 丈夫なビニール袋に①の鹿肉を入れて湯につける。肉の中心部分の温度が40度になるまで、約30分おく。
- 肉の温度が40度になったら湯から取り出し、5mm程度の薄切りにして完成。

さらに美味しく！

白ワイン100mlを肉と一緒にビニール袋へ入れて、湯の中に30分置いた後、柑橘100gを一口大に切ったものと一緒にフライパンで煮詰めると風味豊かなソースが出来上がり。



## ■ NEXT やまだらけ

80号特集(3月上旬お届け)

### 「自然に感謝する暮らし」

豊かな自然、四季の変化と、それを感じる日本人の心が森羅万象に精霊が宿するという考えを生み、八百万の神へ繋がっています。

山の神、雨乞い、虫おくりなど、現在もそうした神々への信仰が残る早川。自然と近くで暮らし、自然に対する恐れと感謝を感じながら暮らして来た早川町民の自然観、暮らしの価値観に迫ります。

日新火災  
日新火災海上保険 代理店  
幡野保険事務所  
〒409-3306  
山梨県南巨摩郡早川町夜子沢4020  
TEL 090-8014-1337  
FAX 0556-42-3073

On sunny days  
we can see  
Mt. Fuji by  
Gekkado.  
二十四節気手帳  
24seasons  
Notebook  
発売中です  
雨宮 和久  
月未堂 TEL(0556)22-0445

## 読者の声

- いつも楽しく拝見しております。まだ強力がいらっしゃるんですね。機会があれば、七面山に登ってご来光を臨みたいなあなどと思っています。次回も楽しみにしています。皆様ご健康に留意なさりご活躍ください。(匿名希望さん)
- いつもやまだらけをお送りいただきありがとうございます。いつか七面山にも登ってみたいと思います。強力さん、頑張って続けて欲しいですね！(長岡京市Oさん)

編集部: 助ましのお言葉ありがとうございます。七面山は、道の整備が行き届いていますし、道中に休憩や水汲みができる坊が数カ所あるので、初心者でも安心して登ることが出来ます。ただし、1,000mを超える高低差があるので体力は必要です。初心者の方で、4時間はみて

おいたほうがいいでしょう。お登りの際は、時間に余裕を持って、できれば一泊される行程で行くことをお勧めします！

- 「現代に生きる強力」を興味深く読みました。五箇中学校では、昭和29年30年の2回、七面山登山競争がありました。9月中旬と記憶しています。雨が降ると寒かったことを思い出します。今回の特集は本当に良かったです。(柏市Mさん)

編集部: その時代に、七面山の登山競争があったのですね。現在でいう「修行走」ですね。当時の中学生は、どのくらいのタイムで登ったのでしょうか？きつと、相当早かったんでしょうね。

やまだらけの定期購読をご希望の方は、NPO法人日本上流文化圏研究所の正会員、賛助会員への登録をお願いいたします。詳細は下記の問い合わせ先まで。

自然環境のお手伝い！地域の暮らしを守る！  
早邦建設株式会社  
【本社】〒409-2722 山梨県南巨摩郡早川町高住 645-27  
TEL.0556-45-3000 FAX.0556-45-2288  
【生コンクリートブランド】TEL.0556-45-2700  
http://www.saho3000.com/

第63回 産経児童出版文化賞 大賞 受賞作品  
築地市場  
絵でみる魚市場の一日  
モリナガ・ヨウ(著)  
世界への扉を開く築地市場。世界最大級の魚市場の「いま」を、感謝の気持ちいっぱいにお届けします。  
※定価(本体1,500円+税)  
※A4判 32頁  
小樽書店 東京都新宿区西新宿4-15 TEL:03(3357)3521

私にとって朝霧さんは、昔よりも自然に近い人間というイメージがある。まるで動物のように山の中を縦横無尽に歩き回り、日々変化する自然を観察し、山とつながり、人と動物の境界線を守っている生態系の一部のように思っている。秀樹さんの山とのつながりは子供時代の山での経験から培われたものだと聞き、都会育ちの私はその経験をただ羨ましく思った。(佐藤晴日)

山を歩けば空の山  
【やまだらけ】

発行元/NPO法人日本上流文化圏研究所  
住所/山梨県南巨摩郡早川町夜子沢430 〒409-2727  
電話/0556-45-2160 ファクシミリ/0556-45-2288  
http://www.joryuken.net/