



# イノシシのおいしいさばき方

本田 佳奈（非文字資料研究センター 研究協力者）

## イノシシ肉はクサくてまずい？

イノシシ肉はクサくてまずいという話をよく聞く。山間地の調査では必ずご馳走になるが、わたしはどこで食べてもおいしいと感じる。味覚や好みの違いは勿論あるが、そもそもまずいイノシシなんてあるのだろうか。まずいブタ、まずいダイコンなんて聞いたことがない。野生動物への偏見では？とつい首を傾げてしまう。しかしバーナーで毛を焼いたものは臭いが残るという説、銃殺は血抜きが出来ず味が落ちるという説、あるいはオスはまずいという説もある。山間部の経験豊富な狩猟者から「沿岸部で獲れるイノシシは山のものより臭いが強い」という話を聞いた事もある。豚肉の場合、取引規格に基づき極上・上・中・並・等外に分けられ、肉付き、キメ、しまり、脂肪の質などの程度を総合して等級が付けられる。わたしたちにもたらされる規格化された肉は、どこで買っても価格に見合う味が保証される。一方で野生のイノシシは生息地、育ち方、仕留め方、さばき方の違いによって、様々な味へと展開していく。そしてこの一連の流れは、狩猟者一人一人の狩りに対する考え方、技術の習得度、力量によってさらに違いが生まれる。複雑であり、一筋縄では説明しがたい部分も多い。

以前、熊本県椎葉村のイノシシ狩りを取材したことがある。解禁シーズンの最終日、狩りの組は規定時刻いっぱい厳冬の山野を駆け巡り、イノシシを追った。その後狩小屋で焼肉をご馳走になった。大きなヤカンに焼酎を注ぎ、直火でグラグラ沸かす。焼酎は体を冷やすので脂の強いものをあてて飲め、と年配者から教わったことがあるが、爛の焼酎と塩を付けた深い膏のイノシシ肉は最高の相性だった。寒風で凍えた体に熱と力が漲り、山の幸の歴史とはこういうことなのだと感じた。勢子（猟犬とともにイノシシを追う役）の男性がこう言った。「あれ（狩り）見て食べられるなら大丈夫だろう。」以前取材に訪れたテレビのカメラマンは用意した焼肉に一口も手をつけなかった。止めを刺すのを見て食う気が失せたのだろう、と。真顔のあとは笑顔になった。「都会の人にはステーキ肉が一番かもしれないが、自分らにはこれが



写真1 庭の作業台で解体処理をする花田さん夫妻

一番。」

怖い、クサイ、まずい。狩猟者と一般人の間には見えない溝がある。ちなみに我が家の冷凍庫には調査みやげのイノシシ肉が一杯詰まっている。時々家族が扉を開けてうわあッと叫んでいる。彼らには得体が知れない野生の肉だが、私には信頼おける狩猟者がきちんとした手法で整えてくれた安心・安全・栄養満点の大切な肉だ。

ここで対馬の猟師、花田和雄さん（71）の解体方法を紹介したい（写真1）。花田さんは豆酛竜良山官有林と浅藻で生まれ育ち、中学卒業後に離島。16年前に故郷へ戻り、狩猟免許を取った。ちょうどその頃、花田さんは他所でイノシシ料理を食べる機会があったが、太い毛が残っていたため食欲が失せてしまった。以来清潔な作業場を準備し、もっとも手間のかかる方法で外皮を始末し、関節を丁寧に外し、汚れや傷の少ない解体処理を心がけてきた。花田さん夫妻はほとんどイノシシ肉を食べず、ご近所や知人に分けて終わる。「自分は素人だから正しいやり方が分からない。でも自分が食べたときにおいしいと思えるようにさばく。そうするとキモチいいでしょ？（笑）」。

## 花田さんの解体手順

### 1. 内臓をとり血抜きする

今回さばくのは重さ30キロの若いメス（写真2）。腹部をナイフで割り、横隔膜を傷つけないように内臓を取り出す。清流の川底に一昼夜沈めて血をよく抜く。尻

尾は切り落とし、有害鳥獣捕獲報奨金の証拠として市役所に提出する。

## 2. 皮を剥ぐ（およそ1時間）

刃渡り約15センチの解体用ナイフで全身の皮を剥ぐ。ハエよけに扇風機をつけ、ハエたたきも準備する。ホースの水で全身の汚れを落とす。直射日光を避けるためパラソルを開く。まず右前足内側の付け根から蹄<sup>ひづめ</sup>までナイフで一本線を入れ、切れ目から皮を剥ぐ。途中足首にナイフを切り回して中手骨と手の基節から蹄をもぎ取る。右前足を剥ぎ終えると胴体へ。内臓を抜いた部分のふちからシャツ、シャツ、と短くそぐように剥ぎ進む。次に右後足の蹄を取る。後足は前足よりも難しく力が要る。右後足から太もも、下腹部へと剥ぎ上げ、最後は背中<sup>あぶら</sup>のトップまで剥ぐ。赤身と白身（膏）のコントラストが美しい。寒くなり膏が増すとなお剥ぎやすい。左半身も同じ手順でおこなう。毛や汚れがないかよく調べ、タオルで全体をきれいに拭く。

## 3. 頭部を外す

喉喉のすぐ下辺りからナイフを入れ、パティーナイフとトンカチで頭蓋と環椎<sup>づい</sup>を外す。この関節もうまく外せばすぐに取れる。骨を砕いてグチャグチャにしないことが大切。



写真2



写真3



写真4

## 4. 枝肉半丸の形状に整える（写真3）

頸椎の辺りから背骨とあばら骨の間にパティーナイフを差し込みトンカチで加圧して外していく。これによって左右前足の間隔が60度から180度に広がる。背骨を取り除くと左右後足も180度に広がる。大の字の形状は枝肉半丸と呼ばれ、市場ではこの形で取引される。横隔膜を剥がし内側の汚れをすべて取る。リンパ腺の硬くなったところもよく確認し、忘れずに取り除く。

## 5. 肉を切りわけ（写真4・5）

あばら骨（この部位も料理に使う）を外し、腿、肩などの部位を更に細かく切りわけ、サランラップで高さ20センチの筒状に包みこむ。これで作業は終了。

## おいしいレシピ

突然冷凍の肉をもらい困惑する人も多い。ある女性は悩んだ末に餃子を作ったが、部屋に充満するほどの異臭を発生し、泣く泣く捨てるをえなかった。以来彼女はイノシシ＝臭いと信じていた（アク抜き不足が原因か）。花田さんのすき焼き風レシピは以下の通りである。冷蔵庫で4～5時間ほど解凍し、2～3ミリに薄くスライスする。フライパンに水と一緒に入れ、強火で沸す。アクをすべて掬い、残ったアクが肉に付着しないように注意して湯を捨て、再び少量の水と醤油、砂糖、みりん<sup>すく</sup>で炊く。玉葱、茄子、キャベツと一緒に炊くと相性がよい。ご飯が何杯も食べられる。また市販の焼肉のタレも相性がよい。花田さんの方法以外にも、アクを丁寧に取れば薄いしょうゆ味で炊いて上品な味に仕上げることもできる。ピーナッツ・ペーストをベースにした鍋に牛蒡、芋、人参などの根菜類を合わせてもおいしい。

もしもあなたの手元にひよんなことでイノシシ肉が舞い込んできたら、ぜひ怖れを持たず、普通の肉として接してほしい。おいしく調理してほしい。わたしがこれまで出会った狩猟者は、犬と共に山野を駆け回ってイノシシを追い、あるいは雪のなか銃をガタガタ震わせて獲物を何時間も待ち続ける、まさに懸命にイノシシを狩る人々だった。自分で獲ったイノシシが大切に、おいしく



写真5

食べられるように。そんな思いをこめてさばいている狩猟者は、きっと日本中にいることと思う。