

## 「ひたジビエ」になるまで

「ひたジビエ」に関係する狩猟と処理施設と処理の方法を紹介します。

### ◆狩猟

主な狩猟の方法は、3つあります。

#### 1、箱わな

箱状のわなで、内部に仕掛けた餌を目的に入ってきた獲物が箱の中に収まると扉が閉まり捕らえる方法。

#### 2、くくりわな

獲物が仕掛けに足を踏み入れると、ワイヤーが閉まり、獲物を捕らえる方法。

#### 3、猟銃

銃を用い獲物を捕らえる方法。数人の猟師と数頭の犬がグループで行う「グループ猟」と、一人で猟犬を使って行う「単独猟」がある。



## 日田の猟師たち

現在、日田の猟師の数は「わな 約150人、銃 約90人」。多いときは旧市内だけで500人もいたが、猟師の数は年々減少している。



▲猟師 秋好純一さん

### 猟師歴：48年

祖父や父が猟師をしていたので自分も猟師に。毎朝、日の出と日没の時間、温度や風から判断してその日どこで狩猟するかを決める。わな作りも毎年改良し、日タイノシシやシカとどちらが賢いか知恵比べを楽しんでいる。



▲猟師 横田老岐雄さん

### 猟師歴：50年

父がもともと猟師で猟を始めた。現在も農業の傍ら、猟をしている。獣肉処理施設への取材日、くくりわなで捕らえた65kgのイノシシを持ってきた。

### ◆処理施設

安心・安全な獣肉を提供するため、設備等の衛生管理を徹底しています。

#### 1、清潔

入念に洗浄・消毒を行っているので施設は清潔そのもの。徹底した衛生管理のもと、獣肉の解体作業をしています。

#### 2、丁寧な作業

止め刺し後1時間以内の個体しか受け入れず、状態が悪い場合は廃棄。肉全体を食品用アルコールで消毒、寄生虫や病気のチェック。出荷の前に金属探知機で銃弾が残っていないか検査をします。

#### 3、こだわりの設備

プロトン（高鮮度維持凍結機）で鮮度を損なわずに急速冷凍。この処理で肉の色味がきれいで、解凍時にドリップ（肉汁）が出にくく、旨味を損ないません。



## 日田の人に知ってもらいたい

ジビエは昔食べたイメージが残っているからか、臭い・硬いのイメージが払拭されていません。「ひたジビエ」は臭みがほとんど無く高品質ですが、ジビエ自体の認知や知名度が低いのが現状です。そこで、日田市ジビエ推進協議会が市内の高校生にオリジナリティーあふれるジビエ料理を創作してもらう「ひたジビエレシピグランプリ」を平成29年から開催し、今までジビエに接点のなかった人を含め、多くの皆さんに「ひたジビエ」の美味しさを知ってもらう活動をしています。グランプリになったレシピは市内の小・中学校の給食に採用されます。

## 獣肉処理施設の人たち

美味しい「ひたジビエ」を作り出すため、肉の血抜きや余分なものを削ぎ落とす作業のほか、形にもこだわりながら一つ一つの作業を丁寧にやっている。



▲川津保夫さん

### 経験年数：8年

ここでの作業は美味しい肉を届けるために他の処理場よりも手間ひまをかけて、丁寧にさばいている。一頭の獣肉でも無駄にせず、猟師と処理場が協力し合って、肉質のレベルをもっと上げることが目標。



▲針崎実さん

### 経験年数：3年

川津さんに一から教えてもらうとともに研修会等に参加して、処理の技術を学び、美味しいジビエづくりを目指している。今後も肉質向上の技術を共有し、もっと販路を拡大しながら、猟師に役立つ施設となることを目標。

### ◆処理の方法

#### 1、猟師から捕獲の連絡

止め刺し後1時間以内の個体しか受入れをしていないので、電話で受入れができるか連絡が入ります。



#### 2、肉の解体

捕獲個体の検査・洗浄後、皮を剥ぎ、内臓を出し、枝肉にします。



▲こだわり 寄生虫や病気がないか内臓をチェックする。



▲こだわり 血の残りが多いと臭いが増し、肉の色も鮮やかではなくなるので、丁寧に血管に沿って血抜きをする。

#### 3、チルド室で3〜4日熟成

肉を寝かせ、旨みを肉に蓄積させます。



#### 4、ブロック肉へ

熟成後、枝肉を分割し骨をはずし、余計な膜や脂を丁寧に取り除きブロック肉にします。



#### 5、凍結（急速）

ブロックで真空パックした肉は、プロトンに入れ、鮮度と美味しさを損なわずに凍結し、美味しい「ひたジビエ」が完成。



▲こだわり ラップに包んで形成し、真空パックにすることで、きれいな仕上がりになる。



全ての作業に洗浄・消毒を徹底

第3回 「ひたジビエ レシピグランプリ」は 11月16日（土）に開催されます！



今回特集の ~ご協力~

#### 【表紙】

料理家 高瀬妙子氏

#### 【記事】

道の駅せせらぎ郷かみつえ

「ひたジビエ」を提供している市内の店を紹介

