

周年市

2019.03.20 1st Anniversary

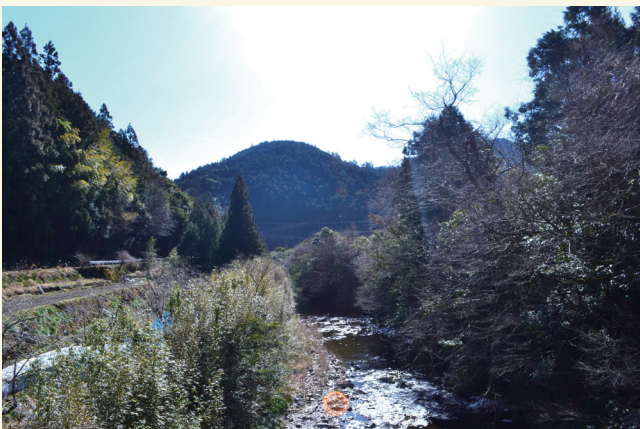
食べることは、
生きること。

高知県梼原町の雉料理
ゆすはら
きし

食という文字は衣食住の真ん中にあります。世界のすべては繋がって影響し合っていますよね、思いもよらず。無印良品イオンモール堺北花田は「おいしいってなんだ。」というテーマを追いかけてきました。これは開店一周年を記念して、食べることについてもう一度考えた旅の記録です。

「おいしいについて考えているなら、冬の一番寒いころに高知の山奥で雉肉を食べてくるといい。」ある人にそう言われた僕は、雉のジビエなんて自分には贅沢なような気もするし、わざわざ高知まで行く必要が本当にあるのだろうかと思っていました。

2019年2月11日、高知空港から西へ。青いレンタカーを走らせること約2時間。四万十川沿いの曲がりくねった山道を源流に向かって、トンネルに次ぐトンネルを何度もくぐり抜けて山を登りきったところ、雲の上の穏やかな山間に梼原町はありました。出迎えてくれたのは高知県梼原町雉生産組合のみなさん。挨拶もそこそこに、皆さんご最員の「彩華」という食事処でさっそく雉肉のすき焼きをいただくことに。さながらお正月の親戚の集まりのような懐かしさです。



「うまいねあー!」と地元の人と言うそうですが、雉肉はひと口噛んだだけで「ぎゅぎゅっ、じゅわー」と、しっかりとした食感とやさしく甘い濃厚な味わいが口の中いっぱい広がります。小ぶりですが食べごたえがあって、何度も噛めば噛むほどおいしいんです。

「あ、わりしたに雉殻スープ使ってますね。うわーっ、旨いですわ!」

まず第一声を発したのは同行したCafé&MealMUJI堺北花田の藤林シェフ。日本中に良い生産者とおいしい食材を探して旅をする料理人です。(料理とだんじり祭りしか頭にない!)



「雉の殻を3時間以上炊いてつくる自慢の殻スープです。何も調味料は入れていません。標高700メートルの山の寒さに耐えて育った雉だからこそ、この甘い脂が出るんです。黄色い脂がおいしさの秘密ですね」

そう教えてくれたのは、今回の訪問をコーディネートしてくれた雉生産組合を支えている小森さん(29歳、兵庫県西宮市出身、写真左)。地域おこし協力隊でこの地を訪れ、偶然に口にした雉肉の芳醇なおいしさに魅了され、そのまま移り住んでしまったそうです。どこか懐かしい愛らしい笑顔がとても素敵です。

鶏肉よりも味が濃く筋肉質に育った雉肉は、今まで味わったことのない旨味でした。雉肉は古来より東西の狩猟文化の中で親しまれてきました。熟成されると旨味が増すことが知られており、フランスでは熟成を意味するFaisandag(フサンダージュ)のフサンは雉の意味となるほど貴重で高級な食材です。徒然草にも雉は鳥の中で一番と記述があります。「もっとおかわりどうぞー、たくさんあるからー」



と組合長の西村さん(写真右)はどんどん進めてくださいます。御年80才で現在8人の組合をまとめる温かいお人柄。みなさんに慕われるのがよく分かります。失礼ですが、ほんと可愛いんです。人生は顔ですね。

33年前に12人で始めた雉の飼育をずっと見守り、3代目組合長に。同じく林業が生業だった高橋栄行さんという方が発起人として、野生の雉が減少する寒さの厳しいこの地の風土を守り、林業が衰退するこの地域の仕事をつくるため、庭先で5羽の飼育から始めたものが今ではなんと3,500羽に。飼育・加工から販売まで組合の皆さんで行っており、付近の直売所やネットを中心に地域の名産品に育てあげました。国内にこのように狩猟文化を元にした雉の飼育している森林



地域はあと数ヶ所しかありません。どんなこともまずは誰かの一步から、と取材ノートにメモしました。

取材なのか雑談なのか、もうそれぞれに会話が並行してしまってメモも取れぬままに、葉にんにくが利いたジャガイモの煮っころがし(←止まりません)を5つと、雉肉の炊き込みごはんを3杯(←断れませんが)いただきました。世界は食べなきゃ分かりませんね。次は現場を見たくなったので、雉の飼育小屋を見せてもらうことになりました。



安全安心に配慮した結果、かつては野外で飼育した雉も今では屋根付きの小屋の中。でも四万十川の源流の厳しい寒さの中で出来るだけ自然に近い環境で今も飼育するからこそ、筋肉質で良質な脂のお肉になるんだそう。清流の音は響き渡り、冷たい空気がしんと澄んでいました。餌は山野草や畑で育てた無農薬の野菜とミネラルをふくんだたっぷりの水を与られています。小屋の中は静かで臭みも弱く、雉たちはとてもおだやか。そして高貴に美しいのです、雉は。世界のすべてに意味があるのなら、かつてこの土地でどのように人間は暮らし、いつから雉を調理するようになったのだろうか、と想像せずにはいられませんでした。場所を変えていよいよ榛原町雉生産組合の事務所兼、作業所に。やわらかく微笑む笑顔が素敵な事務担当の岩本さん。小森さん、西村組合長との3ショットはまるで仲の良いご家族のようです。

雉肉を出荷するために集中して加工する年明けのこの時期は、まだ薄暗い朝の6時から8名の地域の組合員の皆さんが毎朝120羽以上の雉肉を解体処理をされています。清潔に整えられた空間は、美しいとさえ感じてしまうほど。ここは生と死のあいだで命の大切さを想う場所でした。

鳥取県境港の朝市でちょうど去年の同じころ、初老の男性に出会いました。「魚なんて俺は大嫌いだよ」と嘯きながら獲れたての魚を捌いてふるまってくれたその顔に見た、まるで哲学者のような微笑みをなぜだかまた思い出していました。



20種類にまで増えたという雉肉の加工品の数々。HP(※)で詳しくは紹介されていますが、山育ちの雉肉まるごと1羽のセットや、すき焼きと釜飯の素セットなどが人気。小森さんは雉殻スープをこれからはもっと広めたいと意欲満々です。「小森は腕をあげたけど、まだまだやなあ」と西村さんがかわいいエプロン姿で解体調理を見せてくれました。動きに無駄のない熟練の手際。ゆっくりと早い。藤林シェフもしっかり勉強しましたよ。シェフは終始笑顔が絶えません。僕は必死に記録して。それぞれの部位を説明いただきながら、焼肉をいただくことに。「昔から、山で雉が獲れたらみんなで集まって火を囲んで食べたんです。雉はごちそうだったんです、この町の。お父さんがその時ばかりは腕まくりして調理して。」と組合メンバーの川上さんと事務の岩本さんもいっしょに。火を囲むと人は饒舌。寒い土地では、野生の肉は自然の恵みとして貴重な栄養源だっただけでなく、営みの中で大事なコミュニケーションであり、文化だったんですね。家族が成立する起源にはきっと調理が根源にあって。その時、その場所でしか味わえない風土があって。「食は記憶だったんだ」とメモしていたら、「早く松枝さんも肉を食べるように!」と笑われたりして。



シンゾウは甘い。レバーはとてもしっとり。ズリは菌ごたえ。ムネ、モモ、手羽…。お腹いっぱいです。笑い声が外まで響く楽しい時間でした。やっぱり子供のころに母の実家で過ごした時のような安心で幸せな記憶に接続されて。もう食べられないのにまた食べたりして。

食べ続けて笑い続けて1日が終わりました。お腹どころか胸の奥までいっぱいになって。皆さんにまた会うことを約束して、建築家の隈研吾氏による景色に溶け込むような「雲の上ホテル」に泊まり、温泉でまた笑いました。肉ってやっぱり元気が出るんですね。がんばれよって。

次の日は朝一番から街歩き。庁舎や図書館などを巡りました。隈研吾氏が長年をかけて地元の職人と対話しながら共に考え、この町の木材を使って手掛けた建築が本当に地域の人に利用されて役立っていることに感激しました。その後は青い車で四万十川を下って太平洋を見ました。帰りの車中で「人はなぜ食べるのか…」なんて考えていたら眠くなってしまったことを、この場をお借りしてシェフにお詫びします。左へカーブを曲がると光る海が見えてきましたね。



食べ物を分け合うのは、動物の中で人間だけなんだそうです。「おいしいってなんだ。」をテーマに無印良品が食に本格的に取り組む第1号店として、2018年3月に大阪府堺市に食の専門売場を開業してちょうど1年。南大阪の獲れたて野菜や漁港直送の魚介、丁寧に育てられた精肉などが人気ですが、僕たちは食べ物の周辺にある景色やストーリーこそ届けていかなければと考えています。この一年、本当にたくさんの人にお世話になりました。

ローカルの役に立つ為にはどうしたらいいんだろうかと試行錯誤のオープンでしたが、今ではこう思います。「おいしいってなんだ。」というテーマをこれからも店舗に集まってくれるスタッフやお客様とくっしょい>ずっと考え続けられればそれでいいんじゃないかと。本当はローカルなんて単位は存在しない。一人ひとりが何処で誰と何をどうやって食べるのかってことが重なり合っているだけ。自分自身に向き合うことが難しくなって忘れてしまっているんですね。団地の窓を開けて外の景色を眺めながら、自分自身に気づいてしまう時があります。ローカルとは自分が関与出来る大きさの事を示すための言葉であるような気がします。人はみんな孤独で平凡な存在だけど、それでも充分です。おいしいってひとりじゃない、と気づけたら。

雲の上の町に旅をして雉生産組合の皆さんの温もりに触れ、大切なことにまた気づくことが出来ました。3月には一周年記念に組合の皆さんをお呼びして、シェフが腕をふるって、西村組合長が一番好きな雉料理だと言う雉汁をふるまいます。梶原町の雉肉のおいしさを、支えていただいている大阪のお客様に感謝を込めて。その時、その場所でしか味わえないものが愛おしいということをお伝えできたら。「おいしいって思い出になるということをお伝えできたら。」と旅の最後にメモしました。

……おいしいものを食べると、誰かに伝えたくありませんか。

写真・文：無印良品 イオンモール堺北花田 コミュニティマネージャー
2019.3.23 発行

※高知県梶原町雉生産組合HP
<https://www.kiji-kumiai.com/>



無印良品 イオンモール堺北花田

