

鹿野の山の幸を
みなさんに鈴木 頼明さん
Yoriaki Suzuki

増えすぎたイノシシを
なんとかしないと！

鈴木頼明さんは、鹿野在住で、気高猟友会に所属するキヤリア15年のベテランハンターです。もともとは、キジやカモなどを獲っていました。が、途中10年間ほど猟をやめていました。それが、今から15年前、鈴木さんが42歳のとき、友人に誘われ、猟を再開しました。このときも始めのうちにはキジやカモを狙っていましたが、地域でイノシシの被害が増えてきてこのことで、イノシシ猟に転向。

これが鈴木さんとイノシシとの出会いでした。いざ始めてみると、「射止めたときの達成感とは比べ物にならない。イノシシを追っているときの緊張感がなんとも言えない」とイノシシ猟の魅力を話します。

イノシシ料理は絶品

イノシシと言えばボタン鍋が有名ですが、みなさん、イノシシの肉を口にされたことはありますか？イノシシの肉はおいがどうも…と思っっている人はいませんか？実はそんなことはありません。「処

気高猟友会
鈴木頼明さんら
イノシシ猟のグループ

理さえきちんとすれば全然くさくないんですよ」鈴木さんは強く訴えます。イノシシの肉は本来おいしいものなのに、解体し処理をする際、においのきつい皮などを触った手で肉を扱おうと、そのにおいが肉についてしまうのだそうです。

運悪く、においのついた肉を食べたり、『イノシシの肉はくさい』と決め込んで食わず嫌いになったりしている人に、本来のおいしさを知ってもらうには実際食べてもらうのが一番！と鈴木さんは考え、毎年行われる地元の公民

館の祭りや、肉を提供し、その肉を使って鈴木さん手作りのシシ汁を振舞っています。

また、イノシシの被害にあった地域の人が忘年会や新年会に使用したいという申し出があると、その地域で獲れたイノシシの肉を提供したり、公民館が開催する料理講習会の講師を自ら引き受け、コース肉のしゃぶしゃぶや貴重なヒレ肉を使ったシシ飯など、おいしいイノシシ料理を地元の人に教えたりもしています。鈴木さんは猟だけでなく、料理の腕前も天下一品。鈴木さんの料理講習会は人気が高

