



市民 登場

No.723

シカ肉料理研究家

平岡 祐子さん

◆ひらおかゆうこ 昨年秋の第4回ジビエ料理コンテストで最高位の農林水産大臣賞を受賞。2月に市民文化賞を受賞した。岡南町で「シカ肉料理教室&発酵ワークショップぽけっと」(☎<http://www.yuko-hiraoka.com>)を開く。香里園桜木町在住。34歳。

全国84点から「日本一」に輝いたレシピは棒棒鶏ならぬ「棒棒鹿(バンバンロク)」。シカもも肉に塩こうじを揉み込み蒸し焼きに。細切りにしてキュウリやミニトマト、みょうがなどとゴマダレであえる。塩こうじを使うのは「豊富なタンパク質の吸収が良くなるので」。何よりも心掛けたのは手に入りやすい材料や少ない道具で作れること。「子育てで忙しい人もパパッとできて、冷めてもおいしいものにしたい」。

その思いは初めて狩猟に出た4年前にさかのぼる。祖父が猟師だったこともあり食卓には当たり前のようにシカ肉が並んでいた。兵庫県内で仕留めた獲物をさばいて友人に振る舞ったが返ってきたのは「まずい」というまさかの一言。「すごくショックで」。レシピも渡していたが牛肉のように熱を加えると硬くなる性質も知られていなかった。「大好きなシカ肉をおいしく食べてもらいたい」。以来、研究に没頭した。

野生のシカは年齢、性別などの個体差や季節によって味や食感の違いがある。味が濃い繁殖期のオスはスパイスを利かせても肉そのものの味を楽しめるが、オスに比べ脂肪があり薄味のメスは「だしを染み込ませて肉の味を引き立たせます」。モットーは「簡単でおいしく」。考案したレシピは50を超える。

ジビエとは狩猟で得たシカやイノシシなど野生鳥獣の食肉を意味するフランス語。日本では縄文時代から食べていたと考えられているが農作物や森林に深刻な被害を及ぼす「害獣」でもある。駆除されても食用となるのはわずかで、ほとんどは産業廃棄物に。「食べる人が増えることで環境が守られる」。1年前に立ち上げた料理教室ではジビエ料理が果たす社会的な役割も話す。最近ではテレビドラマでも取り上げられ「人気は徐々に広がっています」。日々の食卓にシカ肉が並ぶ、壮大な未来を夢見ている。



「朝日と梅の神秘的な交差」

昨年2月末に高野道在住の山本篤史さん(44歳)が山田池公園で撮影。「ここ数年通っている梅林の早朝の雰囲気は特に神秘的です。竹やぶの間隙から差し込む朝日と梅が見事に交差する瞬間に出会えました」。



枚方の魅力を再発見できる風景写真を大募集。街中もOK。▶応募 電子メールに住所・氏名(ペンネーム希望の場合はペンネームも)・年齢・電話番号・電子メールアドレス、写真の説明を書いて写真データを添付し広報課(☎kouhou@city.hirakata.osaka.jp)へ。

※応募作品は市公式のフェイスブックやインスタグラムで公開します。