

環境

■「厄介者」捨てず 一石二鳥■

田畑の作物を食い荒らす有害鳥獣のシカ、琵琶湖の生態系を壊す外来魚のブラックバスやブルーギル、エチゼンクラゲ、カノ殻。大量発生する「厄介者」を、地域の特産品として見直す動きが出ている。工夫を凝らした調理法でごちそうにしたり加工品にしたり。「憎い敵」という抵抗感を捨て、食べてみるとおいしくて捨てるなんてもったいない。厄介者が救世主になる日も近い。(社会報道部 藤松奈美)

食べてみると白身ふっくら

ブラックバス ブルーギル

乗らかな日差しがみなもにきらめく6月下旬早朝、守山漁業協同組合(守山市)の戸田直弘さん(47)はバケツを船に積み、琵琶湖へ出た。漁の後の外来魚駆除が日課だ。駆除用スリに、タモ網を差し入れると大量のブルーギルが飛び跳ねた。「3県所でバケツ3杯分がゆわびた。県民の伝統食を食い荒らすと憎い相手です」

ブラックバスとブルーギルは琵琶湖の生態系を壊すとして、漁獲が県の補助を受けて年間約400トン捕獲されている。最盛期に比べ減少したがまだ1500%ほど息すると

いう。外来魚は民間業者が家畜の飼料とする。

漁師にとって外来魚はいわば敵。食べることに嫌悪感を示す人も多い。しかし、発想を転換し、豊富な「資源」として新たな産業を創出しようと乗り出したグループがある。

高島市の居酒屋に6月下旬、市民ら約20人が集まり、商品化に向けて試食会を行った。バスの西京漬けやそぼろずしなどが並び「おいしい」と顔がほころぶ。白身がふっくらしてタイより脂がのり、確かにおいしい。

発起人の河野武平さん(69)は「近江すずき」と名付け、生魚や加工品の市場づくりを目指す。「食べる習慣がなかった目をけの冬

は特においしい。肥料でもったいない」

高島市の加工会社も、学校給食で出したいと、1カ月ほど前から試作を始めた。

県は釣り人に「キャッチアンドイート(釣ったら食べて)」と呼びかける。県庁の食堂では2年前からバス料理を取り入れた。井上三郎料理長がレモンニエルや、から揚げチリソースなど週替わりで工夫を凝らす。「抵抗ある人もいっぱい食べてもらったらおいしさが分かります」

おいしさを知る人が増える中、河野さんには言う。「ビジネスになると分かれは、漁師の見方も変わるはず」。商品化には、そんな願いも込められている。

西京漬け・そぼろずし：タイより脂



左「外来魚駆除用の漁獲の中身です。琵琶湖のブルーギルを投入して、6月、守山の琵琶湖に中規模の漁網を敷き、(上)バス(右)の黒色化に切り替えました。(6月、高島市) (左)を調理して、バケツに入れた(右)のそぼろずしを準備する。井上三郎(右) 大井市 漁業関係者

各地ブランド化で売り出し

部分も活用しようと、町内で手作りハム工房を経営する外田洋一さん(45)は試行錯誤を重ね、6年前からソーセージやハムに加工し、販売を始めた。シカソーセージは、赤身肉のうまみがしっかり残り、ジューシー。「美山(ばい)」とお土産などに喜ばれている。多様な可能性がある美山のシカ肉だが、「売れるからといってもうけのために捕りすぎでは駄目だ」と大野さんは警鐘を鳴らす。「そもそも山の生態系を崩したのはい人間の責任。シカの個体数を把握し、共存を考えていくことが重要だ」と美山のこれからに自戒を込める。シカ利用の動きはほかでも活発だ。高島市朽木に昨年6月、加

工施設が完成し、今月から近くの森林公園内レストランでシカハン

バーグなどがお目見えした。日野町では07年「天然日野鹿を広める会」が発足し、レストランへの販路拡大を図る。京丹後市久美浜町でもシカとイノシシの加工施設が今年度中に完成予定だ。

カニ 殻を肥料に 医薬品に応用 クラゲ

「厄介者の活用は他に何もうかがって、冬の味覚カニから出る大量の殻を分けていた。かつて経営者が漁師の有志が、O.O.などに研究会を結成し、たい肥として再利用を始めた。カニ殻肥料は再害虫を抑え、土壌改良や減農薬効果がある。今夏も、月ごと減農薬のいい日本海沿岸の定置網へ入り深刻な被害を引き起す「エチゼンクラゲ」07年に理化学研究所(理研)など、人の背教など似た構造の高分子チタンが含まれていることを発見した。医薬品応用製品への応用化に向け、(発)後発の漁業(とも)に会社を設立した。今年は大量発生が予想されており、本格稼働を自目指す。

記 録 ひ っ け

ブラックバスっておいしいんだ。初めて食べる料理に驚きました。見た目は汚くさいけど繊細な白身。あっさりとした中にあるうまみ。くせがあり臭そとの先入観が覆りました。

琵琶湖とともにも生きてきた漁師さんの「外來魚は敵で、口に入れたくない」という言葉は重みがあります。それでも記者は、ブラックバスもシカもとてもおいしく、捨てるなんて本当にもったいない、と言っています。食べ

て生態系を守るのなら、それは一石二鳥。食べることが生きていること。だからこそ、食べられないものへの抵抗感も強いけれど、少し面白がついて、一度味わっていただきました。

環境特集は第3木曜掲載。ファクス075(25)25454、電子メールshakaitubemb.kyoto@np.co.jpにご意見をお寄せ下さい。これまでの記事は京都新聞ホームページ「大学」からご覧いただけます。



シカ肉を使ったソーセージを作る外田洋一さん(南丹市美山町)

(左) シカのみれ焼やロースト(南丹市美山町)「自然文化村」(左下) シカのスベアリ。 (右) シカ肉を解体する施設(美山町)

シカ



南丹市美山町の自然文化村のレストランには「美山鹿ジビエ」と書かれた版が掲げられる。シカ肉のみれ焼やロースト、焼肉丼などのメニューが並ぶ。シカ肉は日本ではなじみが薄いですが、欧州では「ジビエ(狩猟肉)」と言われる高級食材で、低カロリー高タンパク。町では年間5～800頭、府全体で約8千頭が駆除されるが、多くが捨てられる。府は3年前から利用キャンペーンを始めた。

「美山ブランド」として発信しよう。昨年12月、町内の有志が、府の補助金を利用して本格的なシカ肉解体・肉処理場を新築した。大野安彦代表は「害を与えるというイメージがあり、地元でも食べたい」といふ人は多い。おいしさを知ってほしい」と話す。

良質の肉を作るには最初の解体処理が重要なため、解剖士に対し研修会も開いた。すでに東京都や京都市市内のフランス料理店などから注文が来ている。

つみれ鍋ソーセージ：赤身肉のうまみ

高級料理店で使うロース以外の