



75

## ジビエ料理と宿泊で 足元からの海外交流

金丸弘美  
食総合プロデューサー

こんな方法があったのかと感心したが、「ワークアウェイ」(Workaway)というバックパッカーのネットワーク。無料で宿泊を提供するかわりに、対価として労働奉仕をってもらうというもの。

世界185か国に広がり、日本国内では170軒がホストになっているという。宿の様子やどんなことをしてほしいかをサイトにアップする。宿泊希望者は自分たちのプロフィールを紹介する。お互い条件があれば宿泊成立だ。

そんなことを教えてくれたのは高知県香美市に住む西村直子さん。彼女の住まいは100年経つ祖母の家だったところ。そこを改装して住まい兼民泊を始めたという。

実は、西村さんはジビエを得意とする料理家の傍らに大きなキッチンと食事のできる場所を作り、料理の講習や、月に一度はケイタリングでもジビエ料理を提供している。また各地に呼ばれシカやイノシシなどの料理開発の講師としても活動をしている。

うかがった日、西村さんがだしてくださったのは、アジアン風味テイストの料理。キュウリ、トマト、パクチーなどに鹿肉を味付けしたものが、ライスに盛られている。それとタマゴ、トマト、ジャガイモ、シカ肉などの入った熱々のアヒージョ。

西村さんの家は昔ながらの木造家屋で、かつて和菓子づくりをしていたという。倉庫からたくさんの和菓子の木型が出てきて、それを壁に飾りインテリアに使われている。大きな庭と畑があり鶏も飼っている。一人で管理するのはなかなか大変だ。そこを海外の人たちにも、うまくお手伝いをしてもらうというわけだ。

西村さんは、海外から来た人に荒れていた庭や畑の手入れなどをお願いしたという。お手伝いを



キッチンでの西村直子さん



鹿肉を使ったアヒージョ

してもらったときは西村さんが得意のジビエ料理の食事を用意し、そうでないときは自分たちでキッチンを使い料理をしてもらうという。

西村さんは、これまで世界60か国をバックパッカーで旅したというから、そもそも海外のゲストハウスの利用も、よくご存じというのもある。

ちょうど伺った日は、ドイツからきた若い女性が一人で泊まりにきていた。やつてくるのは日本らしいところに行ってみたいという人。電車やバスを乗り継いでくるのだという。なかにはキャンピングカーをレンタルしてきたイスラエルの7人家族が泊まりにきたこともあるという。最近知ったのだが、成田空港にはキャンピングカーのレンタルがあり海外の人から人気だという。

実は西村さん、海外に憧れ26歳のときに調理師免許を取り、ニュージーランドへと向かい、レストランで勤務。永住権まで取得したという。その後、オーストラリアで働いていたとき怪我をして

帰国をして、今の祖母の家で暮らした。2年間いたら戻る予定だったが、ひよんなことから、ジビエ料理を手掛けることとなったのだという。

きっかけは香美市べふ峡温泉の求人チラシ。そこには2年間限定でシカ肉の商品開発担当者募集とあった。それに応募し採用された。

西村さんがいたオーストラリアでは、シカは高級食材で牛肉より高いのだそう。高級なレストランでしか出てこない。鹿の牧場で飼育されているという。皮はバッグ、財布、手袋など、さまざまな商品となり、角は精力剤として高く売られているという。獣害として悩みの種となっている日本とは大きな違いだ。

彼女がべふ峡温泉で開発をしたのは鹿肉のソーセージを使った、その名もシカドッグ。国産小麦で天然酵母のパンに、野菜をたっぷり詰め込んだホットドッグ。大ヒットさせた。

その後、標高800メートルの大豊町「ゆとりすとパークおとよ」に声をかけられ、シカやイノシシを使った食のイベント「四国ジビエグルメフェスタ」を企画し、多くの人を呼びよせた。

そののち、もつと一般に人も天然のシカやイノシシの美味しさを知ってほしいと高知市内に3年限定のジビエ料理専門店「Nook's Kitchen」をオープン。これが、高知県が始めた県民投票による『「高知家の食卓」県民総選挙』2016年でトップにえらばれた。いちばんの人気は刺身の盛り合わせにヒントを得た「本日のシカとイノシシグリルの盛り合わせ」。

そして新たにジビエの専門家として、現在の地でジビエビジネスアカデミーを始めたというわけ。これからは海外に時間があれば行きたいという西村さんは、自ら宿泊の場を創ることで足元からの海外交流を始めたというわけだ。