

住んで分かる豊かさが、 おおながたに 大長谷にはあります。

体が記憶する大長谷の魅力。

生まれ育った大長谷は、八尾の中心部から20kmほど離れた山間地で、人口約50人の小さな地域です。僕は両親が移住先として選んだこの地で、猟師をしています。

幼い頃は、電気やガスなどに頼らず自然と共生する暮らしを基本に、農作業や雪かきなど家の仕事を手伝いながら過ごしました。その後、次第に外の世界に興味を湧き、県外に出ているいろいろなアルバイトをしました。まだ若かった自分が肉体労働なら何でもできたのは、両親の教育のおかげだと、そのありがたみを実感しました。

転職が訪れたのは地元を離れてアパートで暮らしていた時。大自然の中で体を動かしていた大長谷の暮らしが、無性に恋しく感じたのです。そして、タイミングよく知人から大長谷にある空き家に住むことを勧められたのが、帰郷するきっかけとなりました。

おいしいジビエ^{*}料理のために。

僕が猟師という道に進んだのは、自分にとって身近な職業だったから



▲ジビエ専門食肉解体処理施設での作業の様子
※ジビエ…狩猟で捕獲された野生鳥獣の食肉。

石黒木太郎さん



です。子どもの頃は、冬になると地元の猟師がクマやウサギを持ってきてくれました。その肉で作った母の手料理はとても美味しく、「大長谷で獲れる肉はうまい！」と感じたことを今も覚えています。

猟をするうち、県内の料理人の方から獲った肉の販売を求められるようになりました。そこで、大長谷で獲れた肉を活用できないかと思い、京都の狩猟サミットに参加したところ、個人で造れる解体所に刺激を受けました。元郵便局だった納屋を自ら改装し、2016年に県内で初めて猟師が運営するジビエ専門食肉解体処理施設をオープンしました。

今は、「美味しい肉を食べてもらいたい」という思いが一番です。自分の目で獲る瞬間を見たものだけをこの手で解体し、処理後は味を確かめ、それぞれの料理人が望む肉を直接持参

するようにしています。また、一方で近年増加しつづけるイノシシなどを獲ることで、農作物への被害も減らしていけたらと考えています。

自然の恵みを日々実感。

大長谷で、木の実拾いやキノコ狩りをしていると、食材に恵まれた豊かな地だなと改めて感じます。四季が鮮明で、秋には紅葉の微妙な変化を楽しめたり、春には芽吹き^{さき}のエネルギーを体で感じられるところも好きですね。

また、ここに住むことは狩猟を極めていくうえでも重要です。猟師は見慣れた景色の些細な変化から、動物の動きを察知しなければいけません。日々の発見の積み重ねがデータとなって確実に獲れるようになっていくのです。そして、料理人の方に十分満足してもらえる良質な肉を提供できるようになりたいと思います。

この連載では、富山で活躍するさまざまな方の「アメイジング（驚くほど素敵）」な富山について掲載します。また、WEBサイトでは皆さんのアメイジングなエピソードも募集しています。
▶詳細は、「アメイジング トヤマ」で検索してください。



▲WEBサイト

石黒木太郎（いしぐろもくたろう）さん
富山市大長谷地区生まれ。ジビエ専門食肉解体処理施設「大長谷ハンターズジビエ」代表。食肉処理業、食肉販売業の許可を取得し、ジビエ肉を販売。