

12 獲物のさばき方

(1) 狩猟と食文化

日本では、ジビエ(野生鳥獣の肉)という言葉は一般的でないが、欧米諸国では「ジビエを語らずして肉を語ることはできない」といわれ、食文化の基本をなしている。フランス等の市場では、毛がついたままのジビエが並んでおり、一般家庭の主婦がジビエを品定めしている光景が一般的に見られる。

狩猟は古くから行われており、様々な形で人間生活に深いかかわりを持ってきた。原始時代には、漁労や天然生産物の採取とともに、肉を始めとして毛皮や角など日常生活に欠かせない材料を手に入れるための主要な生業の一つであった。しかし、農耕や牧畜が人類の主要な生産活動となるに従って、狩猟の生業としての役割は徐々に薄れてきている。

飽食の時代といわれる今日、スーパーマーケットではいつでもパック詰め肉のを買うことができ、レストランに行けばすぐに美味しい料理を味わうことができる。だが食料の流通、料理の専門化が進んで生活が便利になった反面、食している肉がどう生産されているのかが見えにくくなってしまった。それらの肉は生きている動物の命を頂いたものである。人間は、動植物の命の犠牲のうえにしか、生存できないものであることを理解する必要がある。

狩猟者は鳥獣を獲るところから食するところまで、すべての過程を体験できる特別な存在である。狩猟者は、貴重な経験を味わえることに感謝し、獲物に対して最大の礼を尽くす義務がある。粗末に扱ったり、廃棄するようなことは、狩猟者として恥ずべき行為である。

自らの手で獲物の命を奪う時、野生動物達に対する敬意の心が自然と生まれる。頂いた命を大切にしなければならぬと思う瞬間でもある。そして一羽の鳥あるいは一頭の獣をさばいて肉にするまでには、思った以上に手間暇がかかる。そのあとでようやく調理が始まる。こうした長く深い過程を知っていると、獲物を粗末にすることは決してできるものではない。捕獲した限りは、少しでも無駄なく使うこと、そして、自然の恵みに対する感謝と畏敬の念を忘れないようにしたいものである。

狩猟は基本的には野生の鳥獣を捕獲する行為である。しかし、野生鳥獣を捕獲するばかりでなく、その生息環境を保全して保護増殖を図ること、長い歴史と伝統を有する狩猟技術の保存と継承に努めることはもちろんのこと、野生鳥獣に係わる食文化の維持と普及を図ることなども狩猟者の当然の努めとして、広い意味での狩猟行為に含まれるものである。

野生鳥獣を美味しく食するためには、迅速かつ丁寧な解体作業が絶対条件である。残念ながら、この作業だけは経験を通じてしか上達することはできず、狩猟者といえども経験できる機会は多くはない。また、正直に言えば大変な作業である。しかし、一片の肉を口にするためには避けては通れない作業である。そして「食べる」ことは、これほど大変なことなのだ実感し、その普及啓発を行うことも狩猟者の義務である。

(2) さばき方

獲物のさばき方には色々な方法がある。以下に解説している方法は、一例に過ぎない。猟友諸兄におかれては、これを参考にして、自分にあった獲物のさばき方を工夫し、身につけて頂きたい。

① 鳥類

鳥類の解体手順をカモを使って紹介する。主な作業としては、次のようなものがある。

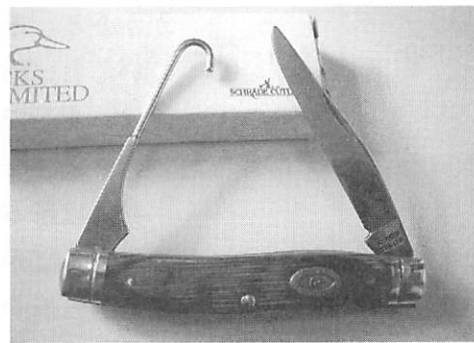
- 1) 現場での放血（血抜き）と腸抜き
- 2) 中抜き（内臓処理）
- 3) 毛引き（毛抜き、羽根抜き、うぶ毛焼き）
- 4) 解体（肉さばき、臭み抜き）

※中抜き（内臓処理）は、毛引きの後に行う場合もある。

1) 放血・腸抜き

獲れたらまず放血することが大切である。できるだけ速やかに、^{けいどうみやく}頸動脈（首の少し下、喉の部分）を切って血を出す。やや硬い気管も一緒に切るので、ナイフは研ぎ上げたものを持参する。

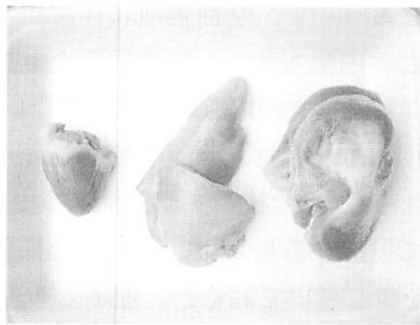
内臓はなるべく早く出し、腐敗を防いで肉の温度を下げるのがよい。また羽根も体温のあるうちがよく抜ける。キジ科の鳥などが獲れた時は、腐敗により肉に異臭がつかないように、少なくとも現場で腸は抜いておくことが望ましい。小枝を利用する場合もあるが、専用の腸抜きフックが付いたナイフもでている。



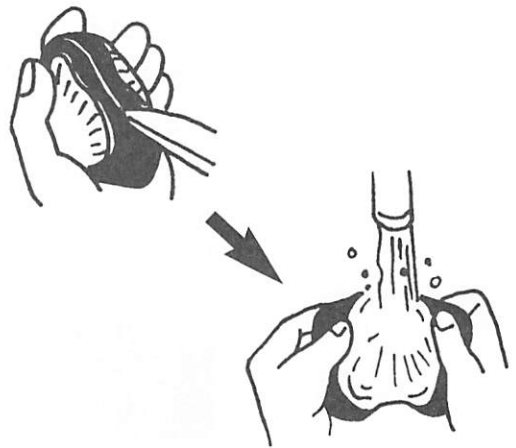
2) 中抜き

内臓のうち、一般に砂肝（砂のう）、肝臓（レバー）、心臓（ハツ）は食べられる。まず鳥を仰向けにして肛門から胸骨にかけて羽根を一部むしる（時間があれば先に羽根を完全にむしるのもよい）。次に刃が内臓にあたらないよう皮を慎重に切り開く。最初に大きな砂肝を取り出すと作業が楽になる。砂肝に繋がっている食道と腸は切断する。腸は傷つけないように全部引き出して肛門部分ごと切除する。肝臓は崩れやすいので慎重に探って取り出し、一番奥にある心臓をぐいと引き抜く。肺臓は背中側の骨の間に入り込んでいるので引き剥がす。小さい場合には搔き出すようにする。食道と鳴管は、首を落とさないと取り切れないのでまだ残しておく。

取り出した内臓は、周りについている余分な脂肪や管などをきれいに取り除く。砂肝（写真右）は刃を縦半分入れて両側に開き、小石を含む内容物を捨てて洗う。次に硬い内壁を指でひき剥がす。肝臓は一緒に付いている小さな胆のうを破らないように切除する。心臓は刃を半分入れて開き、中の血合いを取り除く。これらの内臓は水にさらすなど血抜きをしてから利用する。塩を振って焼き鳥にして食べても美味しい。



左から心臓、肝臓、砂肝（砂のう）



3) 毛引き (羽むしり)

毛引き（羽根むしり）し、おいしい皮を残すのが基本である。ただし海ガモのようにクセが強い場合や料理方法によっては、皮ごと羽根を剥いてしまうこともある。まず親指と人差し指で羽をしっかりとつかみ、親指の側面で皮の表面をこするようにザッと剥く。この時むしる方向を羽根のはえている方向に合わせないと、皮が破れることがあるので注意する。うまくむしれれば羽根とうぶ毛の両方が同時に抜けてきれいな鳥肌がでる。

首の部分は特に皮が破れやすいので少しずつ抜く。また脂がのっていると破れやすくなる。手羽の長い羽根は引き抜き、短い羽根は手間がかかるが爪などを使って丁寧に抜く。時期によっては筆毛と呼ばれる棒状の羽根が多く残ってしまうが、これも毛抜きを使うなどして丁寧に引き抜く。自宅で行う場合は、風の弱い日に大きなビニール袋の中で抜くと飛び散らない。流水や70度位のお湯につけてからむしる方法もある。

(うぶ毛焼き)

カモの頭・羽・足を持って火にかざして全面のうぶ毛を焼く。肉に火が通らないよう素早く行う。次に天然素材のタワシを使い、皮をこすりながらきれいに水洗いする。うぶ毛焼きは脂が飛び散るので屋外で行うことが多いが、台所などで行う場合は、鉄製のフライパンや中華鍋にキッチンペーパーを丸め入れて火をつけて行うと良い。

4) 解体

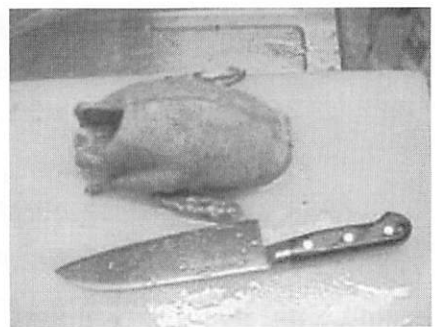
ア 丸ごと保存する

場合

(冷凍・解凍)

頭、羽の先、足を関節で切り落とす。ハサミを使うと便利である。足を切り落とす際は、ひざ関節よりも内側で皮を切ってしまうと、モモ肉に火を通した際に皮が縮んでしまうので、切断個所に注意する。頭を落とすと、残っていた食道や鳴管などの内臓もきれいに抜ける。丸焼き（ロースト）にするときはこのまま調理に入り、次の肉さばきは必要ない。

この状態で冷凍しておく場合は、水気を切ってキッチンペーパー等を腹腔に詰めて冷凍庫へ入れる（腸だけ抜いて羽根付きのまま冷凍する場合もある）。電子レンジ等を使って解凍する場合は、とがった部分（モモ・手羽先の骨など）にアルミホイルを少し巻いておくと、加熱し過ぎを防止できる。



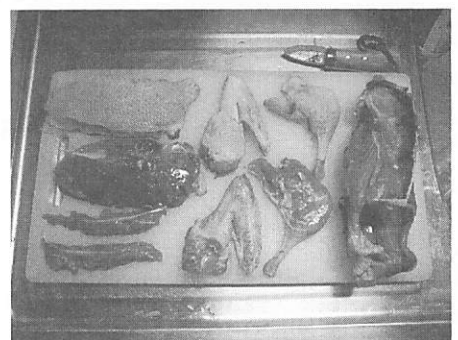
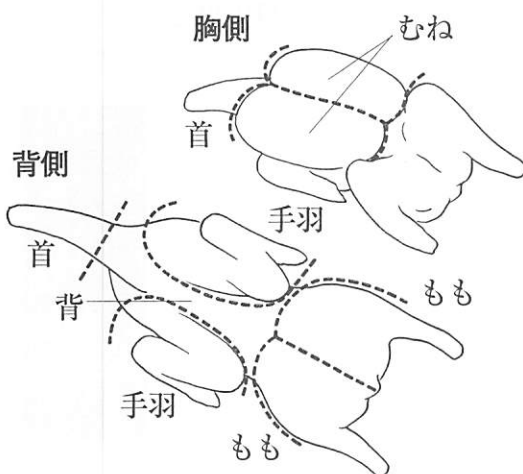
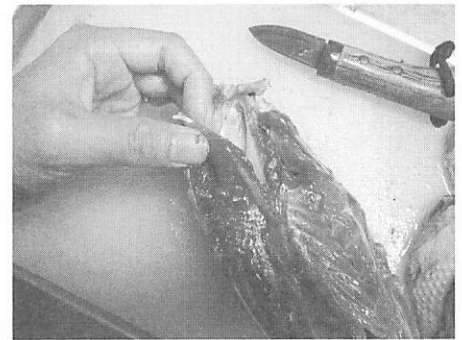
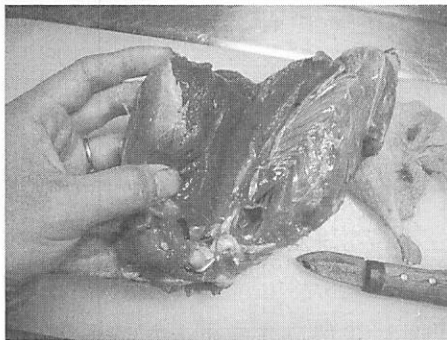
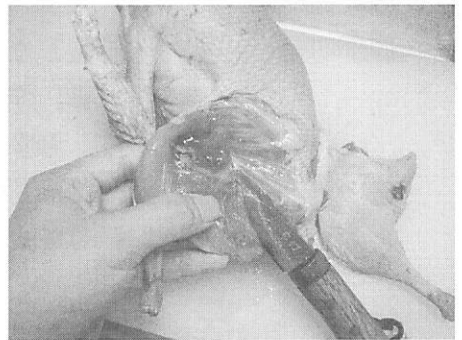
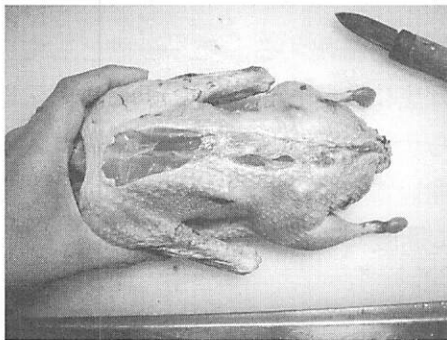
イ 精肉にする場合

肉のさばき方にはいろいろな手順があるが、そのひとつを紹介する。用意するのはよく研いだナイフか包丁である。

- (1) まず背中側の皮を左右に切り分ける。鳥をうつ伏せに置き、背骨にそって縦に切り目を入れる。こうしておくと背中側の皮がモモや手羽に付いて有効活用できる。
- (2) 次にモモ肉を取る。足を背中側に曲げて股関節を外す。仰向けに置き直して足付け根付近の皮を切り、外れた関節あたりでモモ肉を分離する。
- (3) 次はムネ肉と手羽を同時に取る。下腹の方から刃を入れてムネ肉を骨から

外していく。中心の胸骨に沿って予め左右を分離してしまうのもよい。ムネ外しからそのまま手羽外しへと移り、肩の関節を見つけてこれも外せば、ムネ肉と手羽が皮付きで一緒に取れる。後で両者を切り分ける。

- (4)残ったササミ肉をはがす。肩寄りの先に筋が通っているのでまずそれを切り、軽く刃を当てながら指先で引き剥がしていく。さっと湯にくぐらせてワサビ醤油で食べても美味しい。
- (5)最後に残ったガラは、血合いや内臓をきれいに取り除く。このガラからはスープがとれる。



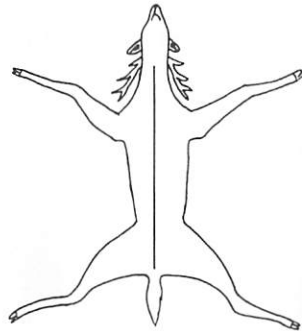
② 獣類

獣類の解体例を、シカを用いて紹介する。主な作業としては、次のようなものがある。作業の順番や方法は、人によってまた状況に応じて変化する。なお、獣類の解体は、熟練者の指導の下で行われることが多いことから、手順の概要のみを記すこととする。

- 1) 内臓摘出
- 2) 皮剥ぎ
- 3) 解体

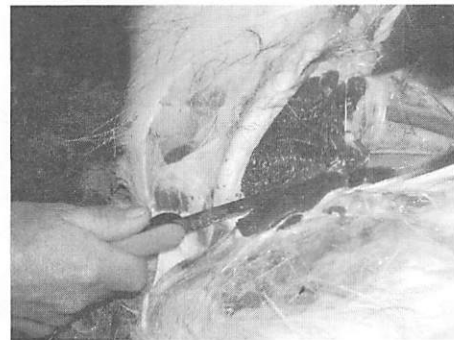
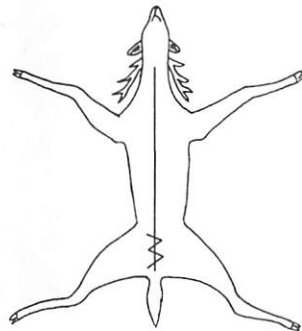
1) 内臓摘出
ア 腹部切開

捕獲したシカの内臓を摘出する。第一段階として、胸部～股間部までを切開する。作業開始は主に胸骨上部中央にナイフを入れ、皮のみを切り開いていく。胸骨の上からナイフを入れて、内臓を傷つけないように胸骨に当たる程度の深さで切り開いていく程度が良い。切り開く際には、できるだけ中心に沿ってまっすぐに開腹するように心がければ後の作業がやり易くなる。



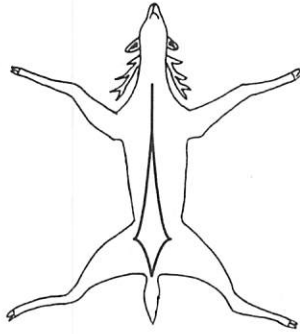
イ 骨盤切断

大腸～直腸、肛門部は骨盤内部を通っているため、内臓を摘出し易くするために骨盤を左右にできるだけ開く必要がある。まず、股間部の筋肉を切り開くとともに、小型鋸のこぎりなどで骨盤中央を切断し、切断後は、腰部に枕木を入れて体重をかけて完全に分断する。また、胸骨も中央に沿って切断する。



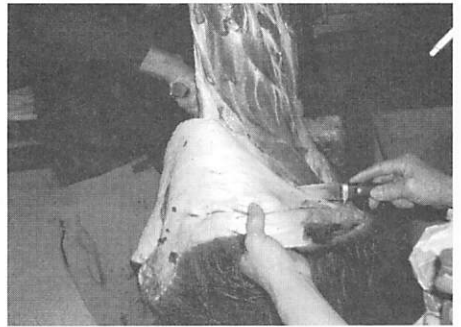
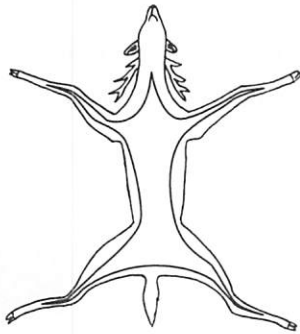
ウ 内臓摘出

頸部根元で食道、気管を切断し、股間方向へ向けて内臓を引き出していく。肛門部まで引き出したら、肛門周囲を切り取って完全に内臓を分離させる。鮮度が良ければ、心臓、肝臓、腎臓などは、食用とすることができる。人によっては、非常に美味であるとして珍重されている。



2) 皮剥ぎ

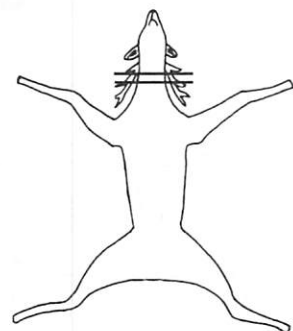
皮剥ぎは頸部より始める。皮剥ぎを行う場合、ナイフの刃はできるだけ寝かせて当てると作業がやりやすい。「切る」イメージよりも「皮を削いでいく」イメージで作業する印象がある。胴部まで作業が進めば、他者が皮を下へ引いて一気に作業を進めるように協力するのも良い。臀部まで作業が進んだら、尾骨を切断する。その後は後足蹄部まで一気に引き下ろして、前足同様に蹄上部で切断して、皮を完全に分離させる。



3) 解体

ア 頭部切断

皮剥ぎ終了後、^{けいつい}頸椎を切断して、頭部を外す。頸椎を切断する際は、頸椎接合部の軟骨を切り、関節を挫いて外す。

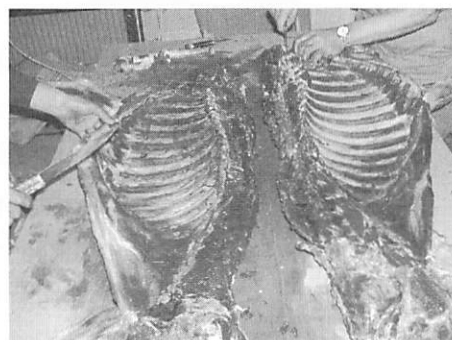
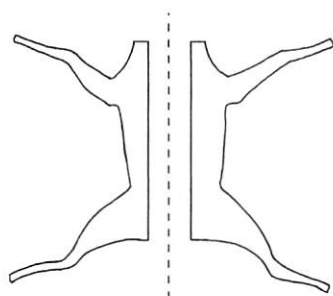


イ 肋骨の切断・解体

頭部切断後、肋骨を内側から切断する。肋骨～脊椎の関節部分にナイフで切り込みを入れる。解体作業においての基本は「骨を外す場合は必ず関節部分の軟骨を切り離す」ことである。2分割終了後は、それぞれの肋骨を外す。上部内側（脊椎と繋がっていた部分）から肋骨の表面にナイフの刃を滑らせる感覚で骨と筋肉を切り離していく。肋骨表面にも薄い筋膜があるので、その境目にうまく刃が入ればきれいに肋骨のみが外れる。

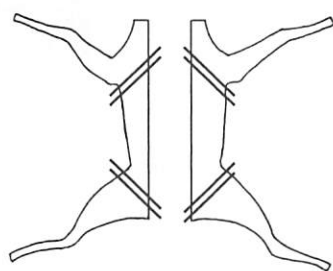
なお、リブステーキ等、肋骨と肉を一緒に調理することを目的とする場合は、この手法は適さない。

肋骨に残る肉は骨の間の薄い筋肉のみとなる。脊椎に沿っている大きな2本の筋肉が通称背ロースで知られる部分で、美味しい肉として珍重される。脊椎を外した後は、肋骨裏側の筋繊維に沿って切り離していく。



ウ 足の切断・解体

上手に解体すれば、前足からも相当程度の肉を切り取ることができる。前足肩部は比較的大きな筋肉塊がとれる部分である。なお、後足は、前足と比較してより大きな筋肉塊がとれる魅力的な部分である。先に述べたとおり、筋肉の筋に沿ってナイフの刃を入れれば、きれいに解体ができる。



※参考「牛肉の部位」

