

ミニデイ【おとこの台所 桜新町だより】

発行責任者 桜新町広報：柏木君夫、岡元正史

2月の定例会。

6日(木) 参加メンバー15名、14日(金) 17名。レシピは次の4品でした。

1. 鶏肉と白ねぎの黒酢炒め
2. 蓮根のシュウマイ
3. 牡蠣と白菜と蕪のミルク煮
4. 春菊とお揚げの煮びたし

ジビエ(野生の鳥獣の肉)は、美味しい。

初めてパリに行ったときに、市場で羽が付いたままの鳩を売っていたのに驚きました。ジビエとの初めての「遭遇」でした。

日本でジビエと言えば、鹿、猪、鴨、雉、そして熊。北海道には、トドもあります。昔はジビエの肉は、臭い、固い、そして不味い、というのが、一般の印象でした。その印象が足元からガラッと変わったのは、16、7年ほど前でした。

友人(A)のお嬢さんが農家に嫁いで、お舅さんが、冬の間、趣味(?)で「マタギ猟」をされていて、猪の肉を貰いました。

マタギ猟では、仕止めたジビエをすぐに「血抜き」をして、その場でフィレ、ロース、モモ、バラ肉などに「仕分け」。その肉を友人(B)の山荘で、忘年会、新年会でいただく。驚く程、本当に美味しい。友人たち6、7人で、山荘で1泊か、2泊の至福のジビエを楽しむ、冬の美味しい夜宴です。

ジビエのバイブルが、この1冊。「ジビエ教本」(→)。副題は「野生鳥獣の狩猟から精肉加工までの解説と調理技法」(依田誠志著)

著者は、東京の一等地で「ジビエ専門」レストランを営んでいる、業界で有名な「ジビエ狂」のシェフ兼ハンター。

狩猟のシーズンになると、店を閉めて、自らジビエを狩りに行くほどの「狂」です。

この教本にはジビエの解体について、獣や鳥の種類毎にそれぞれ各6頁を割いて、1頁毎に6枚の写真と詳細な解説文が載っている、ある種、狂気な一冊。

教本の最終頁には、「これから猟を始める人へ」…<大日本猟友会>から<渋谷銃砲火薬店>まで…猟銃の使い方を教えてくれる<協会>等の紹介。やはり物騒な一冊です。

「ジビエ狂」のレストランは、いいお値段。

でも我が最寄り駅から徒歩1分。冬にはいつも野生の猪の牡丹鍋を味わえる店があります。「狂」の店と比べて、1/10のお値段。冬の好物の鍋です。

ジビエは、本当に美味しい。

4月2日は、お楽しみのお花見です。



これからの予定

3月 5日(木)	定例会
3月13日(金)	定例会
4月 2日(木)	定例会
同日	お花見
4月10日(金)	定例会