

長野環境人士

自然に優しく、暮らしを楽しく

小林光さん対談企画

オーベルジュ・エスポワールオーナーシェフ
藤木徳彦さんと語る

ジビエ料理とワインを目的に県内外から客が集まる茅野市蓼科中央高原のフレンチレストラン「オーベルジュ・エスポワール」ジビエ料理の第一人者として知られる藤木徳彦オーナーシェフ(53)は20歳の時に本場フランスで出会った「オーベルジュ」での経験を糧に本物の食材を使い、本物の食を通じて地域を発信している。

ジビエとは天然の野生鳥獣の食肉を意味し、欧州では古くから、ジビエ料理が高貴な料理として認識され、人々を楽しませてきた歴史がある。野生に生きた鳥獣の命をいただき、その個性的な風味を客人に堪能してもらうとともに、自然からいただいた恵みを余すことなく生かし切る。信州で料理人を続ける藤木シェフが大切にしている信条だ。

ジビエは同じ動物でも年齢や性別で個性が大きく異なる。調理に入る前、藤木シェフは入荷した肉を見つめ、香り、触感など自らの感覚をフル動員して個性を見抜く。

その姿はまるで肉と対話しているかのようだった。「同じ鹿肉といっても野生の肉なのですべて同じではない。一つ一つと真剣に向き合う必要がある」。調理方法を決めた後、静かにそう語った。

日本では長らく野生鳥獣に対し、保護一

辺倒の政策をとってきた。その結果、個体が増えすぎ、農林業被害が増大した。国は個体数の適正管理に舵を切った。そうした経過の中で「増え過ぎた野生鳥獣は農林業者にとつての厄介者であり捕獲しなければならぬが、その肉をただ捨ててしまうのはもったいないから食べよう」という物語が出来上がった。

藤木シェフは今、その物語に待ったをかけている。「ジビエは決して厄介者の肉ではない。自然からいただいた天然の価値ある肉。鳥獣肉も魚介類と同様、天然物に養殖にはない価値がある」と強調する。天然物の価値は食材や料理だけにとどまらず、地域の価値と魅力を高める力を秘めている。

(野村知秀)

入荷したジビエと向き合う藤木徳彦シェフ。同じ動物の肉でも野生の中でどう生きたかによって肉質に違いが出る。ジビエの難しさであり、「しびれるところ」でもあるという11月15日、オーベルジュ・エスポワール



