ジビエ料理

試食講習会

3月8日(金)●シノアぶどうの木

昨年から、石川県自然環境課が事務局となって「石川県イノシシ・シカ肉利活用検討会」ができ、私はその会議で唯一の消費者団体からの委員になっています。雪が深かった石川県にはイノシシがいませんでしたが、温暖化等の影響で積雪が減り、10年ほど前から加賀方面で農作物の被害が出始め、昨年はついに能登の先端まで出没するようになりました。期間が限られている狩猟だけではなく、有害捕獲も促進し、資源として活用するために、検討会で「石川県野生獣肉の衛生管理及び品質確保に関するガイドライン」を策定しました。

ぼたん鍋などイノシシ肉の食習慣がなかった石川県での利用普及を図るため、県内のホテルやレストラン関係者を招いての「ジビエ調理・試食講習会」も開催されました。ジビエとは、鴨や兎など野生鳥獣料理を意味するフランス語です。講師は東京・中目黒の「ラ・ブーシェリー・デュ・ブッパ」オーナーシェフの神谷英夫さん。

神谷さんが国産ジビエ料理に取り組むようになったきっかけは、全国のワインや農産物の生産者を訪ねる中で知った中山間地の獣害の現状だったそうです。国産の野生肉の弱点を補い特性を生かす冷温熟成や、地場の酒との組み合わせなどの工夫を積み重ねて完成させた料理は、とてもお洒落。ワインの滓のソースやフキノトウとオレンジのジャムが添えられた、わずかに土や血の香りを感じさせる肉料理を堪能しました。カレーや味噌鍋ではなく、ワンランク上の料理に仕立てることで、イノシシ肉のあらたな価値を作り出してほしいというメッセージが印象に残りました。狩猟免許も取得しているという神谷さんの愛弟子、舘里美さんが金沢市安江町にオープンしたお店「ロスタル」もお勧めです。

（青海万里子）

消団連の活動

地方消費者グループ・フォーラムin北陸

●2013年3月1日(金)　午後1時30分～4時45分
●福井AOSSA

環境教育をテーマとした分科会交流があったため少し興味があり参加しました。結果、各地域の消費者団体の意識の高さを知ることができました。また、一方で消費者庁だけで地域社会の仕組みを変えることや消費者の意識改革をすることが一筋縄ではいかないことから、地域からの活動を支援していくことを狙っていることが読み取れました。

分科会では、環境について考える場が増えていることを意見交換の中から知ることができましたが、個人的に大学のゼミで環境をテーマに専攻していた頃と比べて、①消費者としての環境意識の高さはそれほど変わっていないこと、②商品のライフサイクルはあまり考えられていないまま、といった印象でした。特に「商品の包装を省いて欲しい」と思っていても事業者としては支持（購入）されない環境配慮型の商品や販売方法などは導入に踏み切れないなどの悩みがあるようでした。

個人的には環境負荷を低減することへの原点を確認できる機会となり、生活協同組合として挑戦できることがあることを再認識できました。（コープいしかわ組合員活動部　上坂義彦）