

北海道 白糠町で達人が狩猟する蝦夷鹿

■マームアラモードでの販売が、松野さんのエゾ鹿にこだわる理由。

株式会社マームで仕入れる蝦夷鹿は、北海道 白糠にある馬木葉さんからの物に限定しています。それは、とても一言では説明できないぐらいに多くのノウハウと確かなハンティング技術を見せつけられたからです。こちらの代表である松野さんが手掛けるエゾシカは、肉の目利きの良さ、処理や扱いの丁寧さが味に表れ、それは赤身が主体でありながらエゾシカ独特の深い味わいがあり、臭みがなく上品な味わいです。



■命あるものを資源として生かすための道のり。

・松野さんが鹿のハンターを始めたのは約 20 年前、そのころは制限なく増え続ける鹿による農作物への被害が問題になっており、何らかの対策が必要になっていました。

白糠市から蝦夷鹿駆除に対する補助金が出るようになりましたが、処理はハンターの負担で補助金では焼却の費用にもなりません。また、当時はエゾシカの資源としての利用の意識が十分でなく、その肉は臭くて硬いと敬遠されていました。そこで、一念発起した松野さんが鉄砲の免許を取り、本当はとてもおいしいエゾシカを資源として有効利用するための狩猟技術、屠畜から衛生管理を徹底的に構築することにより、現在ではミシュランガイドに載る星付きレストランから有名外資系ホテルまで数多くの美食を生み出す現場で利用されております。

■狙うのは顎。一発で仕留めることにより鹿を暴れさせない。

・鹿の発見から発砲まで約 10 秒以内でおさめながら、しっかりと顎のみを狙っていて、鹿を暴れさせることはありません。もっとも大きな的である胴体は品物を傷つけてしまうことになるので狙わないのは当然ですが、顎を的確に打ち抜くことにより、心臓は動いている状態でありながら意識が飛んで動けない状態にしています。パニックで暴れた鹿は、肉が発熱し膨張。結果的に一度加熱されたようにボソボソになります。また、心臓を止めてしまうと、放血ができず、獣臭い肉になってしまいます。これは簡単なようで実際にできる人はそういません。趣味のハンターから獲物を買うことがないのはそのためです。これほどの精度でハンティングする松野さんは、銃弾も自分で用意します。湿度と気温により火薬量を調整し、弾丸を薬きょうにはめ込む深さもご自身で調整しています。



■仕留めた鹿を資源として活用するための様々な工夫。

・仕留めた鹿は、愛車のランドクルーザーに据え付けた特別な荷台に乗せて解体処理場へ運びます。鹿をおいしく食べるための資源として大切に扱う姿勢は、その積み方にまでノウハウがあります。体温によって肉の状態が劣化しないように、移動中もエゾシカの冷やし込みを考えた配慮がされます。解体場へ持ち込まれた鹿は、どんな状況でも 24 時間以内に解体、特に大きなパーツであるモモ肉は芯まで十分に冷えるには時間がかかるため、必ず内モモ・シントマ・そとももに分割までを同時に行います。

北海道 白糠町で達人が狩猟する蝦夷鹿

■天然蝦夷鹿の利用に関しご留意頂きたいこと。

マームアラモードで取り扱うエゾ鹿は天然です
そのため季節によりサイズが大きく変化することを予め
ご了承ください。

(北海道には飼育されているエゾ鹿もあります。)

エゾ鹿は秋頃の10月後半にかけて越冬に備えて大きくなって
きます。この時期にもっとも多く入荷するエゾ鹿のサイズは
メスで約80kg、オスは100kgを超えます。そして、この肉
に脂を貯め込んだ頃が最も霜降りです。なお、
約80kgのメスの鹿から取れるロースは約4~5kg位に
なりますが、約100kgのオスから取れるロースとサイズ
はほぼ同じです。これはオスは角が成長する為、頭を支える
首の筋肉がメスに対して大きいことに由ります。

エゾ鹿の狩猟は基本的にメスを優先して獲りますが、
オスも含まれます。11月後半の発情期までは肉の味覚に
雄雌の差はつきにくく、実際食べていただいても差は
わからないと思います。ただ、オスが発情期に入ると、餌も
食べずに雌を追いかけようになるため肉は痩せて固く
なってきます。このようなオスの肉は、処理段階で赤身や
脂肪の色や肉の弾力などの感触により判断できるため缶詰
などの加工用になり、弊社からお客様にお届けすることは
ございません。

12月に入ると、入荷するエゾ鹿はほとんどがメスになります。
ただ、もっとも需要が多い12月は最も鹿が獲れない時期に
重なります。その為、10~11月に入荷した物をアルコール凍結した状態で保管している商品もしくは現地北海道で
管理している在庫をご案内しております。



■マームアラモードでの取り扱い部位

- (商品 ID : 112010) ●北海道 白糠産 天然 蝦夷鹿 tenderloin / ひれ
- (商品 ID : 112011) ●北海道 白糠産 天然 蝦夷鹿 ロース正肉
- (商品 ID : 112012) ●北海道 白糠産 天然 蝦夷鹿 しんたま肉
- (商品 ID : 112013) ●北海道 白糠産 天然 蝦夷鹿 内もも肉
- (商品 ID : 112014) ●北海道 白糠産 天然 蝦夷鹿 外もも肉
- (商品 ID : 112017) ●北海道 白糠産 天然 蝦夷鹿 ランプ
- (商品 ID : 112015) ●北海道 白糠産 天然 蝦夷鹿 バラ正肉
- (商品 ID : 112016) ●北海道 白糠産 天然 蝦夷鹿 肩肉 (ロースなし)
- (商品 ID : 112041) ◆北海道 白糠産 天然 蝦夷鹿 骨 (背骨・バラ骨・大腿骨など)



・株式会社馬木葉では、販売する蝦夷鹿肉の安全性を確認するため、毎年検査機関にサンプルを提出し「生菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、0-157」に関する検査を行っております。このデータを元に、十分に品質を維持できる日数で賞味期限を設定し商品ラベルに印字しております。しかしながら、天然の獣はその状態が個体ごとに大きく異なる可能性がありますので、印字される賞味期限に関わらず、お届け後はなるべくお早めにお召し上がり頂くことをおすすめします。



株式会社馬木葉

MAKIBA Co.,LTD.

編集 株式会社マーム 東京都江東区森下 3-10-31

<https://www.ma-am.jp>