

リアルソーシャライツの極上ダイアリー

美味しい夏のジビエをご存じですか

ジ

ビエといえば秋冬のご馳走。
ヨーロッパに暮らした経験の

ある矢幡さんも、当然のようにそう思
っていました。ところが「夏のジビエ
が美味しい」という話を耳にします。

しかも、ここ日本で。そして、ある出
会いを通して、夏のジビエに開眼、さ
らには日本におけるジビエの進化を目
の当たりにすることとなります。それ
が、北海道十勝を拠点とする「エレゾ
グループ」を率いる佐々木草太さんと
の出会いでした。

「佐々木さんは、東京で料理人として
活躍された後、故郷である十勝に戻り、
狩猟免許を取るころから始められた
そうです。東京での成功を潔くリセッ
トされた決断もさることながら、ジビ
エへの正しい理解を深めようと道なき
道を切り開いていかれた志の高さにも
感動します」

生産・狩猟から、解体、熟成、加工、
流通に至るまで、食肉に関わる全工程
を一貫して手がける「エレゾ」は、
2005年に創業。今では、全国の名
だたるレストランから篤い信頼を寄せ
られる存在となっています。



ハムやソーセージ、パテなど「エレゾ」の
シャルキュトリ類はオンラインストアで購入
可。味だけでなく、見た目の美しさも馳走。
写真は蝦夷鹿のモルタデッラ。1パック(100
g) ¥1,080[税込み価格] <http://elezo.com/>

矢幡聡子
Satoko Yahata

国際ビジネス、ブラン
ディングのコンサルテ
ィングと文化事業企
画・プロデュースを行
う(株)コア・エス代
表取締役。国土交通省
観光庁VISIT JAPAN大
使、ニューヨーク・メ

トロポリタンオペラ理事、PBEC(太平洋
経済委員会)理事、国連 UNHCR協会正社員、
渋谷区観光大使などの公職を務める。

「躍進の理由は、食肉や加工品の圧
倒的なクオリティの高さはもとより、
それを支える哲学の素晴らしさにある
と、私は思います。動物の生育や狩猟
の方法に徹底されている、自然の摂理
を敬い、生命を尊重する姿勢。すべての部
位を余すところなく使うというのも一
例でしょう。自然の恩恵と共に日本に
暮らす身として、深い共感を覚えます」
さて、冒頭の夏ジビエのお話。そも
そも狩猟には頭数調整の役割があり、
一方で、乱獲を防ぐために狩猟期間(日
本では概ね10月〜2月)が設けられ
ています。しかし昨今、日本では頭数
調整が間に合わない深刻な事態に陥っ
ており、対策として「有害駆除」を目
的とした狩猟が、期間以外でも認めら
れているのだとか。夏場にしか渡って
こない雉鳩や、秋冬とは異なり、新芽
や牧草を餌とする蝦夷鹿などが、夏
ジビエならではの味覚です。

「6月には、東京・渋谷に『エレゾ』
の理念を集約したレストランがオープ
ンしました。夏のジビエを手始めに、
さらなる可能性に満ちた十勝発のジビ
エを一度、味わってみてください」