



2  
Feb. 2021  
No.787

命を頂きます—





— 特集 —

一流が認める  
涌谷町の網獲り鴨  
鴨あみど猟かもりよう

雪が降りしきる中、川の中で鴨を生き締め



## 鴨と人間の命をかけた駆け引き

11月15日の狩猟解禁により、野生の鴨と猟師たちの駆け引きが始まります。

鴨たちは、シベリアや北海道などに生息し、越冬するため、東北へと渡ってきます。

その鴨たちを捕獲するため、1日1回朝か晩に、各猟師が受け持つ猟場に、米や大豆などのエサをまくことで、鴨たちの習性を利用し、エサ場へと変えていきます。

野生の鴨は、寒い冬を乗り越えるため、その身に脂肪を蓄える必要があります。そのため、猟場に仕掛けられるエサを、冬を越すための生命線としてむさぼります。

数日間から1週間程度、エサを与え続け、鴨に油断が生じてきた頃、猟師たちは、夕暮れとともに、猟場にエサをまいた後、仮設した小屋に息を殺して潜みます。

周囲が闇に包まれると、どこからともなく、鴨たちが集まってきます。そして、エサ場に近づいたり、離れたりと周囲を警戒しながら、エサを食べていきます。

その様子をのぞき穴からうかがい、ここぞというタイミングで、仕掛けを引く。

その様相は、まさに一網打尽。

猟師は、速やかに、凍てつく川の中に飛び込み、仕掛けにかかった鴨たちの脳天を突き、肉を傷つけることなく、捕らえていきます。

このような駆け引きを制して捕らえた鴨は、ミシユランガイドにも載る一流の料理人たちも、冬場の希少な食材として重宝します。

今号では、その涌谷町の猟師たちが、厳しい冬の寒さに耐えながら挑む網獲りの鴨猟を特集します。



## 猟師を魅了する網猟とは

涌谷町では、宮城県が定める狩猟期間(毎年11月15日～2月15日の3カ月間)に準じて、猟が行われます。

猟を行っているのは、一般社団法人宮城県猟友会遠田支部に所属し、狩猟免許を持つ猟友会の会員です。狩猟免許には、網・わな・猟銃などの手法があります。

狩猟期間中に、1人の猟師に許される網獲りでの捕獲数は、200羽。主に獲れる鴨の種類は、マガモ、カルガモ、コガモ、オナガガモなどで、特に、通称「青首」と呼ばれるマガモのオスは、高価格帯で取引されています。

そういった網猟について、一般社団法人宮城県猟友会遠田支部の支部長の安部周治氏に、伺いました。

## ―網猟の歴史は?―

網猟は、昭和40年代頃に法律が施行されてから定着していったと記憶している。遠田支部の網猟の猟師は県内で最も多く、令和2年現在では、16人が登録している。

## ―鴨の旬は?―

解禁直後の11月中は、渡りの途中で不ぞろい。12月に入ると越冬のため脂をつけ、最も良い状態になる。年が明けると、寒さやつがい探しのためエサを食べなくなり、2月になると、北帰りの準備でやせ始めるため、猟期は3カ月あるが、旬はわずか。

## ―網猟の醍醐味は?―

鴨を一網打尽する瞬間が一つ。自らを自然の中に溶け込ませ、小屋の中に明かりを灯さず、ただじっと待つ。また、猟場と猟具の管理を万全にしておく必要がある。鴨たちが天

敵に見つかり易い月夜ではなく、曇天で多少風がある日を選ぶなど経験も必要。そういった条件がそろつてこそ、満足な猟ができる。

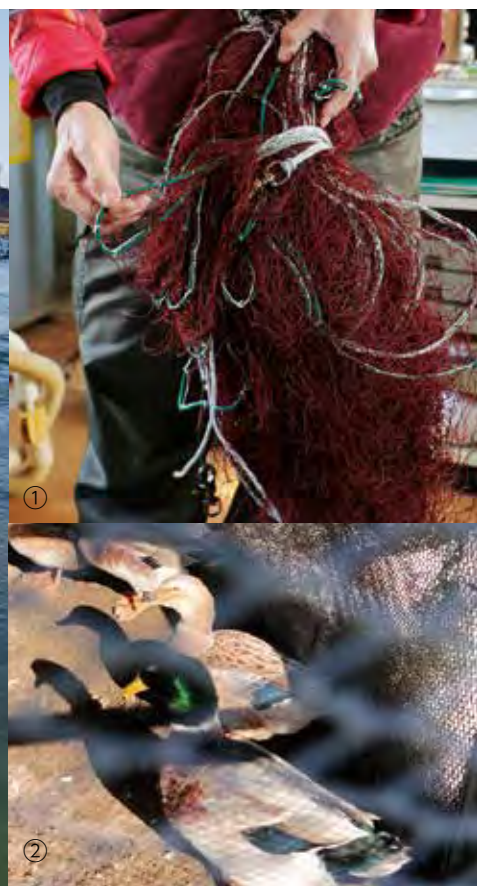
また、もう一つの醍醐味は、その味だ。牛肉よりも飽きがなく、これでもかというくらいに食欲が出る。初めて食べた鴨鍋の味が忘れられず、鴨猟を始めるきっかけとなった。

## 【写真解説】

①漁業用の網を自らの経験に基づいて鴨猟用に改造し用いる。猟の後の補修などの管理を怠つてはいけない  
②猟場に鴨を引き寄せるためにおとり用のマガモを飼う。安部支部長宅で飼われるマガモは15年物だという  
③猟場に設営された小屋。闇にまぎれて小屋の中から水辺に集まる鴨を狙う



鴨と人間のドラマが生まれる猟場



①

②

③



命をおいしく  
頂くために  
必要な手入れ



**師から受け継がれる技**

自然界の恵みとなる鴨を食材として生かすためには、いくつかの手入れを施す必要があります。

まず、捕らえてから行うのが、生き締めです。網にかかった鴨を猟師が、針のような道具で、脳天を突き、しめていきます。瞬間的に締めることで、肉に傷をつけずに済みます。なお、猟師や取引先の要望によっては、その場で血抜きを行う場合もあります。

次に、猟場から持ち帰った鴨に行うのが、羽根むしりです。越冬のために全身にみしりと生えた羽根を丁寧にむしりとっていきま

す。強くむしりすぎると皮がむけて傷物になり、弱すぎると効率下がります。鴨の部位や獲ってから時間がよっても状態が異なり、

値段がつくマガモの羽根むしりは、特に慎重さを要し、熟練の経験が求められます。羽根がついた状態で取引される場合もあります。そして、おいしく頂くために重要なのが、解体です。身体の構造を理解していなければ、きれいにおろせません。独特の臭みの原因や内臓の外し方など、料理人並みの包丁さばきを習得しなければなりません。

そういったおいしく命を頂くための技は、猟師の師から弟子へと受け継がれてきました。

**【写真解説】**

④ 苦しめないように一突きで仕留める  
⑤ ゴム手袋をつけて傷をつけないように羽根をむしる  
⑥ きれいに羽根をむしった青首。白い肌は脂がのった証  
⑦ 解体の仕方を身に付ければ自家消費も可能に





## 自然が育む味のインパクト

①

網獲りの鴨がどのよう  
に提供され、評価されて  
いるのか、プロの料理  
人に話を伺いました。

ストーリー性がある  
希少な食材

網獲りされた鴨は、  
猟銃で獲った鴨と違っ  
て出血がなく、いい状  
態で提供でき、飼育さ  
れた合鴨<sup>あいがも</sup>と違った野性  
味あふれる味の濃さ  
がある。この味は、人  
が作れるものではあり  
ません。特に、12月の青  
首は最高です。

また、網獲りの鴨は、  
捨てるどころがなく、  
レバーや砂肝といった  
内臓も食べることが  
でき、ガラからは出汁も  
とれてソースに使っ  
ています。最後の最後  
まで素材として捨てる  
ことなく使っています。

店では、涌谷の網獲  
り鴨を、牡鹿半島の鹿  
や丸森の豚などと共  
に冬のメインディッ  
シュ



として、ワインとのマ  
リアージュでお客さま  
に召し上がっていただ  
いています。

他では味わえない料  
理を求めてくるお客  
さまに、厳冬期に、猟  
師が網で獲るとい  
うストーリー性も含めて好  
評いただいています。

### 【写真解説】

①肉汁が流れ出ないよう  
低温でじっくりと火入  
れされた逸品。網獲り  
鴨の低温コースト季節  
の根菜を添えて②隠し  
包丁を入れた皮目から  
パリッと焼き上げるの  
がコツ③鴨と鹿からとつ  
たダシで煮たビーツとの  
相性も抜群の一皿



イタリアンレストラン  
ポルターヴォラ  
Portavola シェフ  
瀬戸 正彦氏

食材王国みやぎ「伝え人」  
として、地元宮城の食材を、  
生産者の想いととも  
に広く伝える料理を  
提供。令和2年に独立し、  
仙台市泉区紫山に開業。

料理人からも一目を置かれる網獲り鴨。しかし、猟友会も高齢化が進み、担い手が不足しています。そういった中、今年度、デビューした若手猟師に、その魅力を聞きました。

### 鴨猟を守り、魅力を広めていくため

農林振興課に勤務していた際に、猟に興味を持ち、猟銃やわな、網の免許を取得しました。

会員の高齢化と若手が増えない現状、猟友会の一員として網獲りの鴨を求める声にこたえるため、自らが覚えておこうと、網獲り猟を始めました。

やってみて、猟場へのエサやりなどの大変さを経験する一方、支部長の安部周治さんに惜しみなく経験や技術を教えてもらっていることで、鴨を獲ることができています。

その鴨が、料理人の皆さんに美味しく調理され、評価されているのを目の当たりにし、やりがいになっています。

若手の仲間を増やし、鴨猟の魅力を広めつつ、鴨のおいしさを多くの人に知ってもらいたい。

### 【写真解説】

④安部周治氏から鴨の網からの外し方の手ほどきを受ける菊池猟師



宮城県猟友会遠田支部  
菊池 武展 さん

涌谷町の職員として勤務するかたわら、猟友会の最若手として、支部長の安部周治氏に師事しながら、今年度、網獲り鴨猟に初挑戦。



## 受け継がれる経験と知識

厳しい寒さに耐え抜き、鴨を一網打尽にした達成感を味わえる猟や、一口で人々を魅了するその味など、冬の網獲り鴨には、多角的な魅力があります。

「趣味と実益を兼ねており、好奇心を持ち続け、何事にも意欲を持って興味を実現させたい人に向いている」と、安部周治氏は話します。実際に、ビジネスとして成立させようと加工場を整備するなど取り組みを始めている若手猟師も現れてきています。

県内で最も網獲りの猟師が多い涌谷町に息づく文化として、また、多くの料理人から支持される産業として残していくため、猟友会では、新たな仲間を随時募集しています。関心を持った人は、最寄りの猟友会の猟師にお声がけください。





1月10日(日)に、涌谷公民館において、令和3年涌谷町成人式が執り行われました。式は、新型コロナウイルスの感染拡大を防止するため、出席者を主催者のほか、新成人と少人数の来賓に限定。新型コロナウイルスの感染拡大予防のため、出席を自粛した新成人にも、成人式の気分を味わってもらえるようにと、インターネット上で式典をライブ配信しました。

この日、新成人となったのは、平成12年から平成13年にかけて生まれた164人。平成27年に旧涌谷中学校と旧篁岳中学校が統合し、現在の涌谷中学校となって初めての卒業生たちの成人式でした。







新生涌谷中学校として初の卒業生たちの成人式

## 令和3年涌谷町成人式







## 新成人あらかると

成人式に参列した新成人の皆さんに、  
 新成人としての抱負や浦谷町に対する思いなど、  
 お話を伺いました。

