



精肉店でも使われている解体用の剥き包丁や、滑らかな反りが特長の皮剥ぎナイフ、小枝を落とすための小鉋など、用途に合わせてナイフを使い分ける。山菜を掘るスコップのようなナイフは、ワナを仕掛けるときに使用



シカの皮でつくった手製のペットボトルホルダー。初期のころに、参考になる本などを頼りに手探りでためした皮は思った以上にカチカチだったとか、試行錯誤を繰り返して、狩猟5年目を迎えた頃から、納得のいく出来映えに



狩猟だけでなく、山から木を運んで風呂と暖房に使う薪を割ったり、椎茸を栽培したり、春になれば山菜を収穫しに山へ行く。夏には溪流でアマガイイワナを釣り、投網漁で琵琶湖のコアユを狙うといった自給自足っぷり

猟師

## 千松信也

SENMATSU SHINYA

【プロフィール】74年生まれ、兵庫県出身。京都大学文学部在籍中に狩猟免許を取得後、先輩猟師であるふたりの師匠から伝統の「ワナ猟」および「網猟」を学ぶ。学生時代から働いている運送会社に現在も勤めながら、今年で8年目の猟期を迎えた、自称「まだまだ新米」猟師。'08年9月に発売したエッセイ「ぼくは猟師になった」が、秘かに話題を集めている。

京 KYOTIAN I.D.  
京のおきばりさん

取材・文/山田涼子 撮影/石川奈都子

# 狩った獲物を自ら解体して食す これぞ究極の「自産自消」暮らし

奇しくも、今号特集は「エコ」。本来、流行り廃りがあったりはいはずのないライフスタイルだが、「エコがファッションや金儲けになっている」ことに一抹の危惧を抱く千松さん。それは、彼が「お金を払ってスーパーで肉を買うのと同じように、労力を払って山から肉をもらう」自産自消の暮らしをしている猟師だからこその言い。と訊かれる度に、「それで収入を得ていない」ため、否と答える。ならば「趣味なんです」と問われると、これはこれでその度に、違和感を覚えるという。狩りは娯楽に非ず。彼にとって、イノシシやシカ、カモやスズメを捕らえることはごく普通の「生活の一部」なのだ。

アルバイト先で狩猟を実際にやっている先輩(師匠)に出会い、漠然とした猟師への憧れが身近なものになった。文明の利器である銃でなく、動物との原始的レベルでの駆け引きがものを言う「ワナ猟」(ワイヤーを使ったククリワナ)について知り、千松さんは迷わず狩猟免許を取得する。そして猟友会に入り、鳥網猟の師にも出会う。本格的に猟師への道を進むことになる。とはいえ、彼の師匠たちが実践している狩猟は、あくまでも自分たちの食べる肉は責任もって調達するという自然な営み。それゆえか、読みが当たってワナが成功したときより、獲った肉を調理して親しい友人たちに食べてもらって、そして喜んでもらう方がうれしく、と彼は言う。「身内で処理できる量だけ獲る」ため、その肉を売って金

を稼きたいわけではない。それは「自分自身の手で命を奪うからこそ、無駄にすることなく最大限有効に使いたい」と思うからである。しかし、最近になって友人が営む店にシカの肉を実費程度で譲るようになった。現在、ぼたん鍋などで親しまれているイノシシに比べて、シカは食糧として流通することが少ない。しかし、シカの頭数は年々増加傾向にあるのだろうか。そのためにも、千松さんはシカ肉が食べられる場所をつくる必要性を感じ、また、「臭くて、かたい」といったマイナスイメージを払拭するため、美味しい料理を提供する一端を担っているのだ。11月15日〜2月15日の狩猟期、ワナを仕掛けて、見回りをするために1日2時間は山に入る。雨でも雪でも。日暮れ後には懐中電灯を持って、毎日欠かさず。

彼が数多くのメディアに登場するのは、「猟師の生活を知ってもらい、山の状況が良くない方向に向かっていくことを伝えたい」と考えるから。現在、猟師は全国で18〜20万人、うち20〜30代の若者は1万人程度。「今の猟師の人数ですら、山村での獣による被害は増え続けているのに、さらに人数が減ると思われる10年後にはどうなるのか」と憂うのも当然のこと。現在では、解体を手伝いに来る人も増えて、彼の影響で狩猟免許を獲得する友人まで出てきた。ゆつくりと、だが確実に、千松スピリッツを受け継ぐ者は増えつつあるのだ。

### information

「ぼくは猟師になった」

千松信也著 (リトル・モア出版)

ISBN978-4-89815-244-7

定価: 本体1600円+税

