

長谷部晃さんからのメッセージ

私は、伊那市長谷の山裾でざんざ亭という鹿料理のコース料理をお出しする小さい宿を経営しております。

何故鹿なの？鹿のコース料理？と思う方もいるでしょう。

話せばすっごーい長い話になっちゃうのですが、伊那市は野生動物の宝庫で、

特に鹿が多く、年間何千頭もの鹿を捕獲してるのです。

しかし、そのほとんどがとつても使い道がないので山に捨てられたままになっています。

私は元猟師で、鹿をなんとかしたいな、鹿がこの地域の資源になるんじゃないかな、

自分だったら鹿を宝にできる、とジビエ料理人・鹿料理人になったのです。

こんな職業は当時はなく、ジビエ(狩猟で捕獲される野生動物)の料理は猟師料理がフランスとか西洋の料理

しかなかったわけです。だからざんざ亭では、試行錯誤の連続で、周りの人からは鹿は美味しいわけないだろう、

魚の刺身ぐらいいだせよ的なことを言われ馬鹿にされていたように思います。

だが、私は負けなかった。自分の中にしっかりとした信念があったからです。

今、理解されないことでも、その信念がしっかりしていて、それが続けられて、ちゃんとしたものを提供できるこ

とができるならそれは必ず大化する。そしてそれをやった人はその分野においてトップランナーつまり一番に

なることができるんだ。

今、ジビエを取り巻く世間の状況は変わりつつあります。日本全国でジビエを売りにするような動きが見られ、

都市部ではジビエ料理の気が高まってきました。さらに国産家畜業者の減少、輸入食品の高騰で国産のジビエ

の注目度が高まっています。さらに昨今の赤身肉ブームやヘルシー志向で特に鹿肉の注目度上昇です。

今まさに私の培ってきたものが必要になってきたようです。

これから、伊那市の鹿の町にするにはまだまだ、越えなければならぬことが多いです。

でも伊那市ではそれはできます。鹿から起こす地域産業化。それを目指してやるのみです。

私の力はちっぽけで頼りありません。が、しかし、

これを読んでいただいて、感銘していただいた方！私とこの伊那の地域で「鹿」できない事をやりましょう。

ところで、私がなんでこんな個性的な道を選ぶに至ったのでしょうか。

それは、学生の時に読んだ本の影響が少なからずあったかもしれません。

今の時代、会社に就職しても終身雇用は崩れ、その会社も安泰とは限りません。

更に自分らしく生きる自分の理念を追求するということを考えた場合、自ら企業する道がクローズアップされ

てくるはずですよ。

私が読んだ本、司馬遼太郎著「龍馬がゆく」です。

日本が本当にどうなってしまうかわからない時、名もない武士たちの自由に、熱く、理念を持ったダイナミック

な活動のお話です。主役は土佐脱藩の志士(肩書きなんてないただの人)坂本龍馬です。この本は全8巻ですが

本当に何度も読みました。肩書きじゃなく情熱と理念で世が動く。こんなことを小さい範囲ですがやっているの

かもしれません。情熱と理念。これで伊那市を変えたいと思います。

鹿は伊那市の大事な資源ですよ。頑張りましょ。

本はその時の自分が欲したいものの現われかもしれませんね。

今の本はもっばら料理とジビエです。

長谷部 晃 2015年9月 記

