

シカやイノシシなど野生鳥獣の食肉「ジビエ」が近年、脚光を浴び、獣害防止や観光資源化の観点から行政も活用し、乗っ出している。1年半余り前に高知市で開店し、著名雑誌など各種メディアで全国的な注目を集めているジビエ料理専門店「Nooks Kitchen」の女性オーナーシェフが描く戦略や、ジビエ活用の課題は。

(聞き手・山本良)

どのような店か。

ジビエ料理を通しシカやイノシシ肉の価値、魅力を伝えるコンセプトショップと位置付けている。市場には捕り方や処理のまずさから臭くて固い肉も流通しており、食べた人がシカやイノシシはおいしくないと思ってしまう恐れがある。本当の肉の味を自分の店で知ってもらおうと考えた。シカに着目したのは。

## キーパーソン Key Person

ジビエ料理専門店です。シカやイノシシ肉の魅力と価値を発信する

西村 直子さん(46)



にしむら・なおこ 1970年高知市生まれ。高知工科大学大学院起業家コース在学中。目指せ！弥太郎商人塾と土佐FBCでマーケティングや食品加工を学ぶ。「第1回高知を盛り上げるビジネスプランコンテスト」最優秀賞。

1998年から12年の評判を下げかねない間、ニュージブラントのレストランやホテルで働き、シカ肉を日常的に調理していた。シカ肉ステーキは特別な日に食べたこととされる高級料理。日本に帰国し、野生のシカ肉を食べたら向こうの肉より断然おいしくて驚いた。1998年から12年の評判を下げかねない間、ニュージブラントのレストランやホテルで働き、シカ肉を日常的に調理していた。シカ肉ステーキは特別な日に食べたこととされる高級料理。日本に帰国し、野生のシカ肉を食べたら向こうの肉より断然おいしくて驚いた。1・7倍で、常に満席。お客様が9割以上を占める日もある。ジビエを高級なフランス料理にするのと近

あり、獣害の腹立たしさは分かるが、それとビジネスとは別。一般の人は獣害に関心がなく、ただおいしいから食べたいと考えている。食べたい気持ちにさせるのが一番大事で、結果的に獣害抑制につながればいい。駆除目的の捕り方と商

肉への憧れが強い。すしや刺身身では差別化できないが、ジビエによる誘客の仕組みができれば、山の害獣が宝に変わる。シカやイノシシを食べる人が増えると、中山間地域の食肉加工場で収益が上がり、雇用が生まれ、過疎化が止まり、新

# 過疎化歯止めにも効果も

た。硬く臭いなどと言われるのは、煮込みに適した部位を焼くなど調理法や食べ方を知らないのが原因。おいしさや価値を伝えれば新しいビジネスが生まれると考えた。

開店後の状況は。店を失敗するとシカ肉

が注目されているが、畑を持っていたことが場もあるが、往々にして

寄りがたくなるので、普段品にするための捕り方は全くと異なる。害獣を駆除したから肉を利用するのを奨励したい。

今は「高知ジビエ」方法で捕るといって考え方が必要だ。解体だけでなく商品開発まで担う加工先進県としての高知をいち早く全国に印象付けたいと考えている。