

米とサーカスを運営しております、亜細亜TokyoWorld株式会社の宮下と申します。

まずは、このたび野生の熊による被害にあわれお亡くなりになられた方々のご冥福をお祈りし、ご家族の皆さまにお悔やみを申し上げます。

また、被害にあわれた皆さまには、心からお見舞い申し上げますとともに、一日も早い回復を心よりお祈りいたします。

今年は特に、毎日のニュースで取り上げられている野生鳥獣による被害の数々。

要因は温暖化や餌となる食物の不作、そもそも熊は学習能力が高く人間を恐れていないのではないかと、など様々な要因がありますが、その被害の多さに心を痛めるばかりです。

そして、日々対策に奔走されていらっしゃる自治体や猟友会の皆様には頭が下がる思いです。

私たちは、ジビエの美味しさ・初めて出会う食の楽しさを多くの方に知っていただきたい、

「美味しいは楽しい」を共有したい。

その思いで2011年に高田馬場に米とサーカスを開店し当初より鹿や猪、熊などの野生鳥獣を調理・提供しています。

害獣被害に対しての駆除を“生態系における固体数の調整を行わなければいけない”ことであると仮定した上で、地球上の全ての生物の多様性を前向きに捉え、共存するためにいま、私たちになにができるでしょうか。

そもそも人はなにを食べて生きてきたのか？食文化とは、地産地消とは、食に対するイデオロギーとは。自身の、当社の課題として常日頃考えていますが、これを機にさらに深く考えざるを得ません。

誰しものが命を食べて生きています。

私たちが提案している『駆除対象となった害獣の命を美味しくいただく』という行為。

キッチン・ホール、全てのスタッフの食材へ向き合う姿勢や、食の美味しさや楽しさだけではない、取り扱う食材がどこから、どうして、どのようなルートを辿って来たのか。

そういった背景をお客様に伝えることは、私たちが向き合うべき課題のひとつと言えます。それが海の生き物でも、山の生き物でも変わりはありません。

「動物や魚の命と、お野菜を作る農家の方へ感謝して」というのは皆さまも1度は聞いたことのある台詞かと思います。いま一度、その言葉の意味を深く考えてみるきっかけになるのではないのでしょうか。

今後の被害の拡大を避けるための選択としての駆除、その後の選択肢のひとつとして、現在はそのほとんどが廃棄処分されている「害獣」と呼ばれた動物を美味しくいただくこと。

生き物の多様性の持続を意識し、食文化に対する敬意を持ち、命をいただく自覚を持ち続けたい。そしてそれを伝え続けたい。そう思っています。

亜細亜TokyoWorld株式会社

代表 宮下 正徳