
外来種ミシシippアカミガメのレトルトカレーで日本の生態系を救えるか？

本山尚義

658-0025 神戸市東灘区魚崎南町3-17-10 世界のごちそう博物館

Development of the retort curry made from red-eared slider turtles which removed in ponds and river of Japan. Can it rescue the Japanese nature?

By Naoyoshi MOTOYAMA

Retort curry shop SEKAI NO GOCHISO HAKUBUTSUKAN, 3-17-10, Uozakiminami, Higashinada, Kobe, 658-0025, Japan.

私はフランス料理を修行し、ホテルの料理長を経験したことがある料理人である。だが、ひょんな事からインドに行くことになり、スパイスにはまり、異国の料理に魅了され、世界30か国を放浪しながら料理を覚える旅をしてきた。修行から帰り、世界の料理とお酒を楽しめるお店「世界のごちそうパレルモ」をオープンしたのは1999年。日々世界の料理を提供していたが、もっとお客さんに世界の料理を通して自分のメッセージを伝えたいと思うようになった。2010年から2012年の2年間にわたり、順番に旅するように、195か国の料理をお客さんに提供する「世界のごちそうアースマラソン」を企画して3000人が参加した大きなイベントを開催した。私はこのイベントで実際に料理を提供して、「料理を通じていろんな国の事を知ってもらえる」という手ごたえを感じた。この時から、料理で世界の歴史や文化を知ってもらったり、料理で様々な問題を知ってもらったりするきっかけを作りたいと思うようになった。難民や飢餓の多い国の料理を食べてもらう事で、それらの国の事をより身近に感じてもらったり、害獣に指定され、殺処分されているシカ肉などを再利用することで、「生態系を守る」という事を知ってもらったりというきっかけだ。

私が、レトルト製造事業を始めたのは「世界のごちそうアースマラソン」の企画が終わった次の年2013年の秋。きっかけは、難民の支援の裾野を広げたいという思いだった。レトルトであれば、日持ちがするしお土産で商品が独り歩きし、プレゼント等であらゆるところへ広がって行くと考えたからだ。難民の支援の商品は、ミャンマーの「チェッターアールヒン」。その頃、お店のお客様から、鹿が増えていて害獣として殺処分されている話を聞き、殺されてただ捨てられるなら、食用で再利用出来ないか？という相談を受けた。そして、お店で鹿肉料理を提供したり、レトルトもすぐに取り掛かったりした。出来上がったのは鹿肉のカンボシア風カレーだ。その頃、ミシシippアカミガメも増えすぎていて、食用に出来ないかと言う話も出たが「いくらなんでも亀は」という事で、話はそれまでになっていた。

2016年3月、17年続けてきた飲食店をレトルトの製造、販売だけに一本化することを決意し「世界のごちそうパレルモ」を閉店し「世界のごちそう博物館」を立ち上げた。2016年4月より、新商品を増やし最初4商品でスタートしたが今は48商品になっている(2017年1月現在)。

2016年5月、以前話を聞いた「アカミガメが増えすぎている」という話が気になりだし、人づてに実際にアカミガメの駆除している自然回復という会社の役員の皆様を紹介していただいた。お話を伺って食用にすることは可能か？入手することは出来るか？等いくつか質問させて頂いた。後日、改めて訪れ、亀の開腹の仕方を教わり、サンプルの亀を2匹入手した。

工房に戻り、自分で開腹したが、なかなか骨の折れる仕事だ。慣れないと、変なところに力が入り異常に疲れる。開腹は、お腹の甲羅部分と背中の中甲羅部分の結合している部分にノミをあて、ハンマーで割って



図1. アカミガメの肉を使ったケイジャンカレー

行う。無事に甲羅を取り除き、4つの足を摘出。そこから爪部分の足を関節部分から切り離し、皮を取り除き小さな骨から身を取っていく。これがまた一番大変な作業だ。肉が無事に取れた。濃い赤身で鹿肉よりは赤い。まずは、茹でてみる。泥臭いし、固い。ささみよりも固いくらいだ。

アメリカ南部のケイジャン料理ガンボ風に味付けしてみる。ガンボはオクラや玉ねぎ、トマト、オレガノ、タイム、カンエンヌペッパー、黒胡椒を入れて煮込むスパイシーなスープというよりシチューだ。アカミガメがアメリカ南部のミシシッピ付近原産だと聞いて、臭みも取れるスパイシーな味付けのこの料理にしよう決めていた。出来上がって味見をすると、もっとスパイスのメリハリがあったほうがいい感じなので、クミン、ガラムマサラを足してみた。これで味はバッチリ。あとは肉の固さだ。レトルトで加熱殺菌(120度7分以上)をすることで、圧力釜の働きをする。これで柔らかくなってくれればという思いだった。

レトルトが出来上がり、検査機関に菌検査と2週間後の菌が検出されないかの検査に出した。出来上がったアカミガメのケイジャンカレーを味見する。レトルト袋を3分湯煎で加熱し、器に移す。スパイシーな香りが鼻をつく。食欲をそそる。火が通ると茶色に変わっている肉片をスプーンですくい口に運ぶ。ほろほろと崩れる柔らかさになっている。

2週間後の菌の検査も、菌は検出されなかった。これで、レトルトの商品化が出た(図1)。その後2016年7月に発売した途端、メディアに取り上げられ、作れば即完売の状態。しかし、25匹の亀をさばき50パックのレトルト状態にするのに丸3日かかる。そして1.8kgの亀でも100gくらいしか肉が取れない。亀を開腹するのに、もっと簡単な方法はないものかと電気のごぎりを試してみたことがあった。しかし、亀の甲羅を切断した途端、中の水分が電気系統に飛び、体に電気が走り感電した。命に別状はなかったが、ノミで地道に開腹していくことにした。

今回、アカミガメに関わることになり、生態系や外来種、亀の生態について知るようになった。レトルトカレーを作ったことで、日本の生態系が救えるかはわからないが、アカミガメカレーの存在で、外来種の事や生態系の事、ペットの事を少しでも、知ってもらえることが出来ればと思う。