

狩猟とラーメンの二刀流



吉井 涼さん

【プロフィール】

長崎県長崎市出身。

2015年に妻とともに大三島に引っ越し、地域おこし協力隊を経て「猪骨ラーメン」を開店。

【お店紹介】

大三島産のイノシシをスープやチャーシューに用いた猪骨ラーメンを販売。メニューは塩、味噌、醤油。ラーメンの通販も行っている。

私の仕事は、猪の骨と肉を使ったラーメンの専門店「猪骨（ししこつ）ラーメン」の店主です。大三島への移住を考えたようになった一番のきっかけは、東日本大震災です。「自分が食べるものは、自分で手に入れられるようになりたい」と、当時住んでいた埼玉県で妻と狩猟免許をとりました。そのうち、自然が豊かな土地で狩猟をしたいという気持ちが頭をもたげました。「そこでできる仕事はなんだろう？」と考えたときに浮かんだのが、獣肉の活用です。長崎で生まれ育った私は、海に近い場所で暮らしたいという想いもあり、2015年にご縁があった大三島に移り住むことになりました。移住後は「しまみイノシシ活用

隊の一員となり、2、3年間は島で獲れた猪の解体などをしながら勉強をさせていただきました。私は無類のラーメン好きです。当時、島にラーメン店がないと知り「では猪の骨でつくってみたらどうだろう？」と試作をしたところ、かなりの美味しさでした。そこからレシピの開発にのめり込み、みなさんの助けを借りながら2018年4月に「猪骨ラーメン」の開業に至ります。

猪骨ラーメンのこだわりは、猪本来のおいしさを楽しんでいただくこと。臭い、硬いと思われがちな猪ですが、島の柑橘やドングリを食べて育った猪は、さらっとした脂でやわらかく臭みもありません。それどころかかすかにフルーティーな香りがして、全国の猪を食べ比べする「日本猪祭り」では大三島産のものが2017年にグランプリを受賞したほどです。これは、島の猟師さんの捕獲技術や活用隊の方々の迅速で丁寧な解体のおかげでもあります。このように渡してもらった「バトン」を私はラーメンとして調理し、「大三島の食べ物っておいしいだね」とお客様に喜んでいただくのが最大の喜びです。いずれは「地域の特産品」として、全国の方に愛されるように精進していきたいです。

【移住を考える人へ】

新しい土地で「仕事をつくる」のは、想定外の苦勞もたくさんあります。しかし、大三島には「やる気のある人には協力を惜しまない」という心強い先輩方がたくさんいます。大山祇神社をはじめとする観光資源にも恵まれ、可能性を秘めた土地です。一度遊びにいらして島の方と触れ合えば、すぐにわかっていただけると思いますよ。

