

美味しくいただく為の
ハンティング



日本茶専門店の店主

NHK放送健康ライフより

祖父の残した家訓！
お茶を商っていくのなら
「水源」である森を守りつづけなさい

国土交通省さんとも協力



「忍び獵」が専門

自分の気配を消して探索し
獲物に気が付かれないように
狙撃ポイントにつき
「一撃」で仕留める獵法です

忍び猫とは

けものみち

食痕



忍び猫とは

足跡



爪痕



たたずむ鹿を見つけたら、ここが狙撃ポイントです

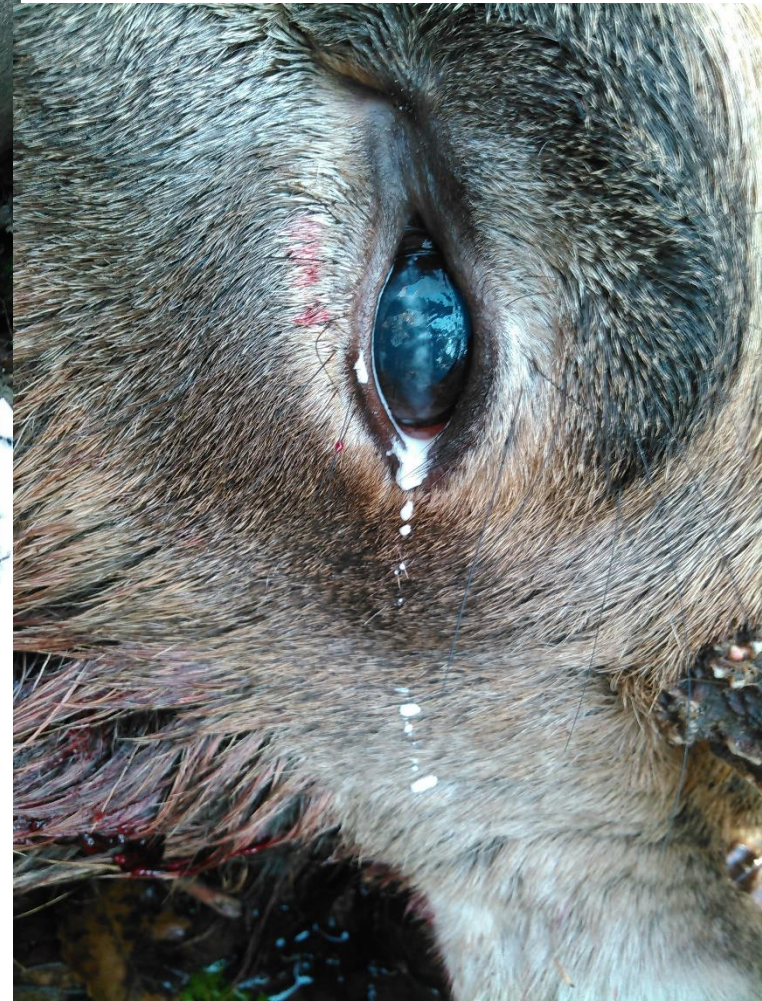


次の画面は仕留めた直後の鹿です。
苦手な方は
ご注意ください

できる限り一発で
仕留め



ごめんよ、ぜったい
無駄にしないからね。
手を合わせて頂きます



- 獲物に出会うまで、凍てつく冬山を何時間も
気配を殺しながら進み
- 仕留めた後は40kg近い重量を、陰しいアッ
プダウンの中、車まで運びます

結構大変です

というか、時々死にそうになります

仕留めてすぐに血抜きをし
鮮度を保った状態で持ち帰り
エージング（熟成）します。
気温にもよりますが
初冬ならガレージで十分
好みの状態まで熟成したものを
分厚く切った
ステーキでいただくのは最高です。



10日ほど熟成のもも肉、約10kg

仕留めてすぐに血抜きをし
鮮度を保った状態で持ち帰り
エージング（熟成）します。
気温にもよりますが
初冬ならガレージで十分
好みの状態まで熟成したものを
分厚く切った
ステーキでいただくのは最高です。



10日ほど熟成のもも肉、約10kg

本当に美味しくいただくと、心身ともに満たされます。

これが、頂いた命に対して、原始の時代から狩猟者が本能的に感じている、「獲物とそれを与えてくれた自然」に対する敬意や感謝に変わるのだと私は思っています。

かけがいのない

日本の自然

そこに

関 わ れ る 喜 び

日常から解放された やすらぎと心地よい緊張感

- 手つかずの大自然に、臆せず分け入り自然と同化できる一体感



日常から解放された やすらぎと心地よい緊張感

➤ 溪流での一服



日常から解放された やすらぎと心地よい緊張感

- 息をひそめて跡をたどり、ついに獲物を見つけたときの高揚感！そしてついに仕留めることができた瞬間の充実感



ご清聴ありがとうございます
ご興味を持たれた方は
いつかまた講演会で

待ちきれない方は
北海道で一番(たぶん)有名な
日本茶専門店 玉翠園に
お越しください

えぞしか 佃煮雪もみじ



北海道熟成抹茶
雪萌えパフェ

株式会社玉木商店

玉翠園

札幌市中央区南1条東1丁目1番地