

猪の捕獲・解体の見学

注意：ここでは猪を捕るための罠（わな）や捕った後の解体の様子を、わたしがその場で見たとおりに書いている。残虐な描写や画像は一切ないつもりだが、気の弱い心の優しい人は、読まないほうがいいかもしれない。わたしのような「野蛮人」向きの記事だと、一言お断りしておく。



動物の屠（と）殺は可哀そう、残酷、と言う人がいる。その気持ちはわかる。しかしほとんどの人は、菜食主義者でない限り、誰かが殺してくれた牛や豚、鶏、魚を毎日食べているではないか。わたしたち人間はみんな、基本的に他の動物の生命を奪って生きている罪深い生き物なのだ。ましてや、わたしたち田舎の百姓は猪の被害にあっているから、害獣駆除はありがたいことで、駆除するなら肉を食べる方が有益だと、わたしは思う。

隣のケイさんを通じて頼んでおくと、「猪が罠にかかったから『解体』作業をする、よければ見に来るか」と電話がかかってきた。二つ返事で行くと答え、ホイホイと出かける。

「今回の猪は、ま、50キロくらいだな」

この辺りの猪捕りの名人が言う。このジンさんはこれまでに800頭近く捕ったそうなの。たいていの猟師が捕るのは年10頭前後なのに、彼は毎年4、50頭捕っている。並外れた腕だ。

わたしは彼の説明を聞きながら猪を捕獲する檻や解体を見学して、理由がよくわかった。ジンさんは実に頭がいい。きわめて論理的に考えている。父親が早くに亡くなったので中卒で働きに出たそうだが、学歴と頭の良さは必ずしも一致しないという見

本のような人だ。そして捕り方にしても解体の道具にしても、よく研究して次から次へと工夫をしている。手先も器用だ。昔は大きな工場の技能工だったと聞いて納得した。溶接なんぞはお手の物らしい。

ジンさんは猪が出るという場所に罠を仕掛ける。それも道路から見えにくいところとか、水路があり、山と山との谷間で餌場に行く途中とか、いくつかポイントがあると言う。



来るそうだ。

で、その餌の糠をまずは檻から少し離れたところにボウルでポイポイとまき、毎日必ず見に行き餌を補充する。猪は最初は警戒するが、大丈夫とわかると次第に安心してしょっちゅう食べに来るようになる。そこで初めて檻の近くから入口付近、そして中へと糠をまいていく、というわけだ。

う～ん、ジンさんは猪の行動や性質をよく理解しているねえ、賢い！

檻の中の猪は興奮していた。無理もない。自分が捕まってしまって危険な状態にあることを察しているのだ。真っ赤なウインドブレーカーを着たわたしが眺めていると、猪は2、3歩下がってわたしを睨（にら）みつけ、わたしめがけて突進してきた。檻にぶつかって鼻から血が出ている。痛いだらうねえ。でも声は出さない。ちょっと可哀そうではある。ゴメンね。

ジンさんは農作業用の小型のエンジン付き運搬車に小さめの檻を乗っけて来ていた。罾用の大きな檻の出口にその小さい檻をくっつけ、ジンさんの仲間が反対側からちょいと猪を追い立て、小さい檻に猪を追い込んで戸を閉める。ガッチリ戸が閉まったのを確認すると、罾の檻から離し、小さい檻を運搬車に乗せた。見ると、小さい檻にも車輪と押し手がついている。たぶん自家製だ。



軽トラックの荷台に運搬車ごと小さい檻を乗けると、ジンさんは仲間にその棒を引っ張ってくれ、と頼んだ。小さい檻の中には格子状の仕切りがあって、両端の棒を引っ張ると仕切りが動く。猪は両側から挟まれて身動きできなくなった。輸送中の安全措置である。



「解体場所に移動するよ、ついておいで」とジンさんがわたしとケイさんに言う。解体場所は町境の山道を少し上っていった民家の下にあった。ここならたとえ少々血が流れても臭いがしても、苦情が出ることはなからう。

猪の檻を軽トラから降ろすと、ジンさんは空気銃を構え、動き回る猪相手に少し時間をかけて狙いを定めると、正確に猪の眉間を打ち抜いた。

お見事。

これなら猪の苦痛も最小限だ。猪の体は1、2分くらいあちこちが細かくけいれんし、そして、シンと動かなくなった。

猟銃免許のことを聞いてみると、ジンさんはおもしろいことを言った。1日講習を受けた翌日に試験があるが、たとえ試験の点が悪くても、その後に警察が申請者の言動を周囲で尋ねて回ることになっているというのだ。酒癖が悪い者、夫婦仲が悪い者、そしてサラ金なんかに賭け事などの借金がある者には免許がおりないらしい。

わたしは思わず声をあげて笑ってしまった。理屈に合っている。銃は危険だから、頭に血が上ったり金に困ったりした拳銃、人間に向けかねない人には、使わせない方が安全である。さすが日本。スーパーで銃を売っていて、親が10歳の子にも銃の練習をさせることがあるアメリカとは大違い。

「それに比べてな、罟の免許はカンタンにおりるのよ」と彼は続けた。これも理屈に合っている。人への危険はないし、害獣駆除には世間のニーズがあるのだから。

「この猪は牙がないから雌だね」とジンさんは説明してくれた。「牙があるのは雄だけなのよ。今年は猪年だろ、年賀状なんかに牙の生えた猪と、仔猪の瓜ん坊の絵なんか一緒に描いてあるが、ありゃウソだ。雄は子育てしないから。こいつは乳首がわかんないから、まだお産してないね、成獣だけど。」これは犬や猫と同じだ。お産の経験があると、仔に吸われた乳首がはっきり見える。



解体場には櫓（やぐら）が組んであり、計量計が見えた。猪の後ろの両足首を2本のロープにくくり、電動滑車でぶら下げると体重は48キロで、名人ジンさんの「ま、50キロ」という見立て通りだった。精肉は雌で全体重の半分、雄で4割にあたるという。雄のほうが骨太なのだろう。「雌の方が肉が柔らかくて美味しいのよ。今は冬だから脂がのってる。夏は脂がないよ」。なるほど。人間も冬の方が脂が多いかも。

「写真を撮って、わたしのホームページに載せてもいい？」と尋ねると快諾してもらえた。「じゃがの」とジンさんの仲間が横目でわたしを見た。「解体シーンは残酷じゃ、ちゅうて非難する人もおるけえ、モロの写真はやめちよいた方がええで」。ハイ。

いかにもよく切れそうなナイフで、仲間の1人は猪の頸動脈を割（さ）いた。血抜きである。よく血を抜いてあると、肉が臭くならないらしい。「あれ、あんまし血が出ないな」と彼はぼやいた。「どっか体の中で溜まってんだ」。後でわかったが、肺の外に血が溜まっていた。ホースをとって水で勢いよく血を洗い流す。櫓の両側には井戸

水の蛇口が2カ所あり、水圧も高かった。ここは山の中腹だから、山に降った雨水がふんだんに地中にある。容易にポンプで汲みあげられるだろう。地面には大きな防水シート。

続けて2人がバーナーを出し、4本の足の付け根の毛を焼いた。ダニがよくつく場所で、目的はダニ退治らしい。ダニに噛まれると、ウチの犬も経験があるが（[猫と山羊と犬/十八章](#)）人間でも長期間、猛烈に痒（かゆ）い。下手をすると高熱が出て、最悪の場合は死んでしまうことすらある。毛を焼くのは、解体作業をする人間がダニに噛まれないための予防措置だった。

2人とも防水のゴム製の長い前掛けをかけて長靴を履いている。手にはラテックスの手袋、手首にもビニールのアームカバーがはまっている。わたしとケイさんにもはめると勧めてくれた。準備万端だ。

ジンさんたちは猪を下ろすと、大きな作業台に仰向けに載せ、4つの足首をしばって固定してから、腹の中心に沿って、縦にナイフを入れていった。そして柄の長い頑丈そうなハサミで、「両足の間のY字型の骨」（骨盤か？）を切り割った。ハサミは、太い枝を切るための園芸用らしい。このハサミはこの後も要所要所で活躍していた。腹を下まで全部開けると、膀胱の辺りを押さえて黄色い尿を絞り出す。肉にかかると臭くてかなわないから、先に抜いておくのだと言う。便も出てきた。水を頻繁に使い、きれいに流していく。別の1人は4本の足に薄く切り目を入れてから、皮を剥し始めた。

それから内臓を出す。

猪と人間とは基本的に内臓の構造が同じだ。猪の親戚筋の豚は、身体の構造や機能に関して犬よりも人間に近いらしく、薬剤や医療機器の有効性と安全性を調べるために、動物試験でよく使われている。先日わたしが翻訳した生検機器のテスト報告書（[イタリアでも仕事！ 生検機器テスト報告書の和訳](#)）でも、豚2頭を使っていた。

猪の気道を切り離した後、内臓を丸ごと尻側に吊り下げ、きれいに洗う。心臓（ハツ）と肝臓（レバー）は食用になるから、取り出して別に置いておく。鶏のレバーを買うとハツがついていることがあるが、それをちょうど大きくした感じである。ジンさんが心臓を切って洗って血抜きすると、4つの心房・心室がよくわかる。人間と同じだ。



肝臓の一部は胆嚢（たんのう）で、「ここは苦いのよ、珍重する人もおるけどね。ほら、昔から熊の胆（い）、って漢方薬の材料で高かったでしょ」と1人が説明しつつ、ナイフで丁寧に取り除いては水で洗った。それを見ていると、わたしは魚の胆嚢を思い出した。



イタリアで握り寿司の講習会を開いていたころ（ミラノで乳がん切りました/一章）、大きめのチヌや鱸（すずき）をさばくと、肋（あばら）骨の下の肉に黄緑色のシミがついていることがあった。苦いので、このシミは必ず取り除く。何なのか長い間不思議だったが、そのうちわかった。胆汁のシミである。人が嘔吐し続けると、やがて胃が空になって緑がかった苦い液しか出てこなくなるが、これも胆汁、つまり肝臓が胃に分泌する消化液だ。魚の内臓も人間とよく似ているのだ。

青みがかった灰色の横長の臓器は膵（すい）臓だった。人間の臓器図でも、よく膵臓は青っぽい灰色で描いてある。あれは実際の色だったのだ。

膵臓は苦いけど、糖尿病の人にはいいらしいよ、とジンさんは言った。確かに、膵臓は消化液を分泌する部分と、ランゲルハンス島と呼ばれるインスリンを分泌する部分とで構成されていると、昔翻訳学校で習った（ミラノで乳がん切りました/十四章）。ただ、動物の膵臓を食べたら人間の膵臓にもいいかどうかは、わたしにはよくわからないけれど。

長い管が曲がりくねって重なっているのは腸だ。これも人間と同じ。古来、ヨーロッパや中東、モンゴルの遊牧民族は腸の中身を出してきれいに洗い、ソーセージの皮やテニスラケットのガットとして使っていた。しかし現代の日本ではフツー使わない。

ゴミ用のバケツに捨てられる。腸の下の方で小さく丸く膨らんでいる中には、胎児が入っていると言う。この雌猪はお産がまだでも、受胎はしていたのだ。同じ母親としてわたしは口をへの字に曲げ、ゴメンナサイ、と心中でつぶやく。肺も同様にゴミバケツ行き。胃袋も食用になるはずだが、これも廃棄。足先の蹄（ひづめ）の部分も切り落とされる。

解体作業は気持ち悪くないか、と聞かれるが、わたしにとっては医薬関係の文書の翻訳中の調査で見慣れた人間の臓器の図と同じで、非常に興味深い。ま、わたしが極めつきの物好きであるのもまちがいないが。たぶんわたしの眼はランランと光りっぱなしだったろう。

腹をすっかり空にすると、ジンさんたちは水できれいさっぱり中を洗い流した。水はけを良くするためだろう、作業台はわずかに傾いている。そして2人がかりで猪を持ち上げてうつ伏せにし、背骨に沿ってずっと縦に切れ目を入れた後は、横一文字にも切れ目を入れ、上半身と下半身の皮を剥（は）がしていく。昔カナダの人気作家アン・マキャフリーのSF小説を英語で読んだ際、皮を剥ぐのには技術が要するという描写があったが、確かに、1センチほどの厚さの美味い皮下脂肪を肉側に残し、皮のすぐ下をずっと切っていくのは、小まめにナイフを使う時間のかかる作業だった。

わたしはずっと見ているだけでは申し訳なくて何か手伝いたかったのだが、初めてのことで要領がわからず、とても手が出せなかった。ケイさんは少しトライしてみて、アラ難しいのね、とつぶやいた。

脂身を切っていると、ナイフの切れが落ちやすい。3人は皮を剥ぐ作業中、傍の電動砥石でかわりがわるナイフを研いでいた。

途中で猪を再び逆さに吊るし、3人がかりで皮剥ぎを続行した。垂れ下がった毛皮を、1人が縦横に裂いてバケツに入れていく。廃棄するのだが、「細切れにしちよくと、肉食の狐やら鼬（いたち）、鳶（とび）、雑食の猪（共喰い！）なんかが取って行って食べるけえ、辺りが汚れん。じゃが、一まとまりじゃと結局はそこに残って腐ってしもうて、悪臭がするからね」とのこと、この人たちの慣れた賢いやり方にわたしはまたも感心した。

あんた、頭あ持っていくか？ と問われて、「まさか」とわたしは目を剥（む）いた。悪い冗談だ。

「じゃけど豚の頬っぺたの肉はイタリアで食べよったよ。美味しいんと。鯛でも頬っぺたの肉は美味しいじゃ？ イタリアの肉屋で一ぺん頬肉を買うたら、口の中のザラザラの粘膜までついちよって往生したけど」

「へたら頬っぺたの肉は取っちゃぎよう（取ってあげよう）」

「お願いしまーす」

「タンも要るかの？」

「うん」

わたしは迷わずうなずいた。アメリカに住んでいたころ、スーパーで牛の舌を丸ごと買ったことがある。ザラザラの皮を剥ぐのにもものすごく苦勞した。半解凍だとカンタンなのだと、今ではわかっている。タンシチューにしよう。「この喉に近い辺りが柔うて美味しいよ。舌の先の方は硬いけん、たいがい捨てるで」。了解。

今や猪の体はきれ～いに胴と足の骨と肉だけ。アメリカのアクション映画で見た、冷蔵倉庫の天井のフックから吊るされた牛や豚の骨付きの体そのもの。



ここで舞台は風の冷たい屋外から、傍の温室のような場所に移り、精肉に分けて袋詰めする作業となる。もうわたしもケイさんも立ち姿勢に疲れていて帰りたかったのだが、作業が全部終わるまでは「お先に失礼しまーす」とはとても言えない。

実はケイさんは、ジンさんにわたしを紹介してくれた手前ついてきてくれたものの、残酷シーンを見るハメになるのではないかと内心ヒヤヒヤしていたらしい。「もう、車の中で待ちよるか、あんたを置いて先に帰ろうかと思うちよったんよ」。しかし、現場は頻繁に血を洗い流すせいか意外にきれいで、恐くもなかったと後で笑っていた。

1人が肋（あばら）から肉を剥（は）がして肋骨を1本1本切り外していくのを見



ていると、みぞおちに近い部分で骨がつながっている。人間と同じだ。わたしは3年前アイススケートで転んで肋骨2本にヒビが入ったことを思い出した。それを言うと笑い声が上がり、1人が「昔は女優さんがウエストを細くしようと、一番下の肋を取って除（の）けることがあったそうじゃないか」と言い出した。へえ。

背骨の内側に沿った、肺のすぐ後ろの細長い肉は「セミと言うての、猪で一番美味しいところじゃ」とジンさんが嬉しそうに笑う。「ここは猟師の特権で、捕ったもんがもらうのよ」。

そのとたん、わたしはひらめいた。「そこって、牛だとヒレって呼ばれるところ？」「そうよ」とジンさんはうなずいた。わたしは今までずっと、ヒレが牛の体のどこにあるのか不思議だったのだ。肉の部位の名前を示す図は横から見たものが多く、肩ロースや腹のバラ肉がどこかは何となくわかって、ヒレの正確な位置だけはわからなかった。長年の疑問が解消して、わたしは1つ満足した。

尻に近い部分に血だまりがあった。水の代わりに今度はタオルを頻繁に使って、血をぬぐっていく。ここまで鉄砲の玉が来たんじゃ、と1人が説明しながら、小指の爪ほどの小さい銀色の玉をわたしに見せてくれた。一方は丸く、反対側はひしゃげている。フム、推理小説やテレビの警察ドラマで言ってる銃弾のとおりだ。

後ろ脚の骨から肉がはずれると、脛（すね）の骨が湾曲している。ゴルフでも湾曲したコースをドッグレッグ（犬の脚）と言うそうで、ここは人間と四つ足動物とが違っているところ。股や肩の関節の骨頭はきれいに丸く白く、それを受ける側もきれいなお椀型に凹（へこ）んでいる。これも人間の骨と同じ。うん、おもしろい。

切り分けられた肉をケイさんが秤にかけて約500グラムにし、わたしと袋詰めにした。やっとわたしにもできる作業があったのだった。そしてジンさんが5列に袋の肉を並べ、あんたらも1列ずつ持って行き、と親切にも言ってくれた。食肉として販



売するには別の厳しい審査や免許が必要で、仲間内で分けるしかできないらしかった。

わたしが目を輝かせてハツを食べると言う、1人が冷凍庫から別のハツを4つも出してくれた。

「もっとエエもんもあるで」とニヤリと笑う。

「雄のタマよ」

「ヤダ～、それは要らない！」とわたしが大声を出すと皆がドッと笑った。

そう言えばわたしがイタリアに住んでいた頃（[ミラノで乳がん切りました/五章](#)）、イタリア語学校の授業中に日本人の同級生が牛のオッパイを買って食べると言って、先生ともども大騒ぎになったことがある。「そんなもの、いったいどこで見つけたのよ!？」とフランス人の女生徒が叫び、アメリカインディアンの末裔（まつえい）の男生徒が「そりゃ牛の腹の下でに決まってるだろ！」とちゃかして大笑いになった。「ミラノの南で売ってる。安いんだよ」と最初の男生徒は力説し、少～しお乳の味がするんだ、と説明した。

この時、女性陣は一人残らず「ドン引き」だった（ギョツとして体を反らした）。しかしその後、タマを食べる話になると男性陣が一斉に顔をひきつらせた。女性も男性も、お互い自分の体にもあるものを食べることにはものすごい抵抗を感じるが、自分の体にはないものを食べることには平気だったのである。

もらった猪肉は塩麴（こうじ）につけて柔らかくし、焼き肉にした。「フム、牛とも豚とも羊とも違う味だね。美味しいじゃん」と家族でパクパク食べた。赤ワインとトマトでシチューにしてもグーだった。



さて、これで猪の捕獲と解体方法が大ざっぱに理解できた。ジンさんたちにはひたすら感謝である。ならば、この夏の「畏免許」の講習会を受けて免許を取り、わたしも猪捕りをめざすか？

