

はなしのご馳走

●食肉の文化知識情報●



公益社団法人 日本食肉協議会

はなしのご馳走

●食肉の文化知識情報●



CONTENTS

もくじ

● 国内編（豚）

ビタミンB₁の宝庫豚肉 たくさん食べてスリム美人に
佃島のレバーフライは よそでは味わえない珍味
豚肉とシイタケは仲良し 栄養バランスでも最高
ソーセージって何だ？ 日本人はまだよく知らない

● 国内編（牛）

安政六年（一八五九）六月一日に ミナトヨコハマは生まれた
牛好きの詩人光太郎には ビフテキを題材にした詩が
20 18 16 14 12 10

馬琴も興味を持つた牛の角突きが 五月になると越後で始まる
人口の十倍もの牛を放牧 島おこしを肉牛に懸ける
味、歯ごたえ、舌ざわり 牛の胃はこんなにおいしい
志望校合格必勝は天満宮へ 頼朝の夢に現れた牛に乗る道真
ナポレオンの強い要望が 日本の味・牛缶につながつた
明日の空が気にかかる 牛をよく見て天気を知ろう
南方熊楠専属画家の妙技 牛の目に映った風景を描く
この食に対するこだわりが 子規の文学活動の支えに
幕末の長崎に 日本初の西洋料理専門店
日本一の芋煮会には 直径六尺もの大鍋が登場
赤穂浪士最年長者の活力は 牛肉の味噌漬けから生まれた
「牛」一字でも難しいけど 漢字の世界は豊かで楽しい
見習い時に一人で焼いた その嬉しさがすべての原点
46 44 42 40 38 36 34 32 30 28 26 24 22

善光寺三門の額に牛の顔 七年に一度の丑年と未年の御開帳

井上靖の文壇デビュー作は「牛」にまつわる作品だった

牛だって跳べるのだ！ えびの市に伝わる牛越祭

● 海外編（豚）

レストラン評論家第一号は 豚大好きの変人貴族だった
トゥールの名産リエットは 意外においしい豚肉加工品
フィリピン版「尾頭付き」 祭りには子豚の丸焼きを
何を表しているのか？ 豚の牙が描かれている国旗
エリザベス一世は シンプルな肉料理がお好き
アイルランドの肉料理は 素朴な牧畜文化の伝統が

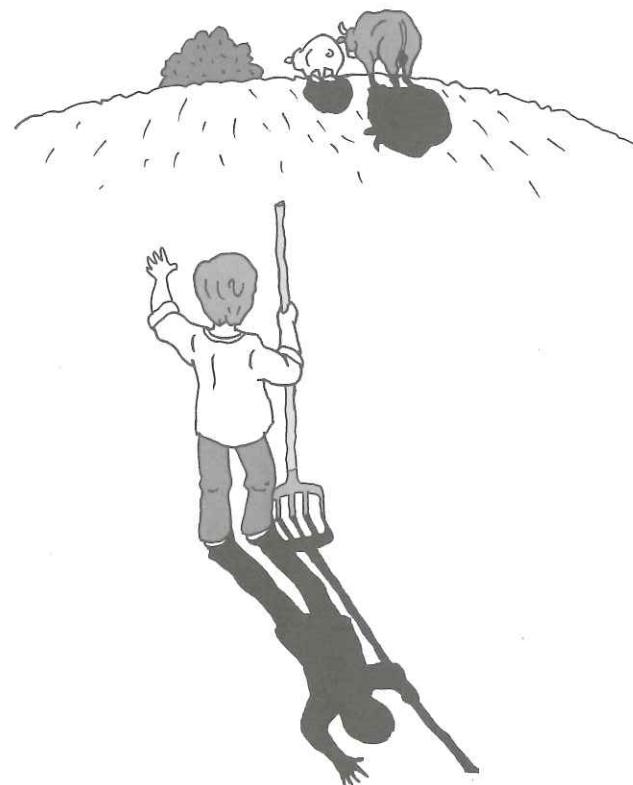
● 海外編（牛）

アメリカ版おふくろの味は 開拓者の流れをくむ肉料理
ステーキの焼き加減 もともとはゆで卵から
68
66
64
62
60
58
56
54
52
50
48

王の愛情を新料理でつなぐ ポンパドウール夫人の知恵
少女アンは夢を持つことの すばらしさを教えてくれる
パンパの国の焼き肉料理 アサードは野外で豪快に
作曲のようにはいかない ベートーベンの肉料理
オーストラリアの名物は 不思議な味のステーキ
リピーターに人気の スイスの新しい名物料理
名監督ヒッチコックは卵嫌い 牛肉大好き人間
ハヤシライスの親戚筋？ ビーフストロガノフ
牛の守護聖人名にちなむ 大晦日の名物コンサート
メンデルスゾーンもきっと食べた イギリス家庭料理
ヘラクレスのような大技で 一気に世の中を元気づけよう
グルメ王国ベルギーは 素朴な家庭料理が底流に
NBA シカゴ・ブルズのマスコットは ペニー・ザ・ブルドッグ・ブル

はなしのご馳走

● 食肉の文化知識情報 ●



古代オリンピックの最大行事 百頭の雄牛をゼウスに
レバーと組み合わせの妙で 鉄分の補強は万全
アバの世界をモツと知つて 奥深い肉料理を味わおう
ひと味違う肉を焼くのに 炭火焼きは本当に有効か

● その他（国内編）

エンリケ航海王子の遺産は 地理上の発見だけじゃない
バイキング料理に不可欠 おふくろの味は肉団子
ディケンズ作品の一わき役は 倦りがたい魅力を持つ
三種類の肉のうま味が混じる フィンランドの伝統料理

イラスト ▼ 成富 淳二

110 108 106 104 102 100 98 96

ビタミンB₁の宝庫豚肉　たくさん食べてスリム美人に

活字離れの久しい出版界で、ひとり氣を吐いているのが健康雑誌。

大手出版社も参入してまさに戦国時代の様相を呈している。毎月発売日になると、新聞にいろいろな健康法を特集した各誌の広告が並んでいる。それだけ健康に関心をもっている人が多いということだろう。

四月七日は世界保健デー。一九四八年のこの日、世界保健機関（WHO・本部ジュネーブ）が設立され、世界保健機関憲章が発効したことにならむものである。健康こそ万人共通の願いということで、全世界でさまざまな催しが行われている。近年では五月三十一日を世界禁煙デーとして、健康のためにたばこをやめようと禁煙運動が進められてもいる。

またこの日は、健康にとってもうひとつ重要な記念日もある。

一九一〇年、鈴木梅太郎博士（農芸化学者）が米ぬかからビタミンB₁を発見した日である。彼はラテン語で米を意味するオリザからオリザニンと命名して、カツケの特効薬とした。ちなみにビタミンのなかで、世界で初めて発見されたのがこのビタミンB₁である。

ビタミンB₁といえば、何といっても豚肉である。肉類のなかで圧倒的に含有量が多く、牛肉、鶏肉、羊肉の十倍近い量が含まれている。

ビタミンB₁は糖質を燃やす働きがある。ご飯やパンなど糖質の多い食品は、エネルギー源として必須、しつかり食べないと働けない。糖質をエネルギーとして燃やし、使いきるためにビタミンB₁が必要。もし不足すると、糖質が完全燃焼できなくなために熱として発散されず、脂肪として体内に蓄積される。ビタミンB₁不足は肥満にもつながるといわれている。

主食と一緒にビタミンB₁を多く含む食品、すなわち豚肉をたくさん食べたいものだ。



佃島のレバーフライは よそでは味わえない珍味

暦のうえでは立秋を過ぎても、まだまだ暑い日がつづく。

暑いとどうしても冷房の室内にこもりがちで、体の調子が悪くなりやすい。こういうときこそ、きちんとした食事をとつて、体力維持に努めねばならない。

そこでお薦めなのがレバー。脂肪が少なく、鉄分、リン、ビタミンA、B₁、B₂、たんぱく質に富む健康優良食品である。とりわけ豚のレバーはミネラルが豊富に含まれているので、夏バテ対策にはうつてつけのスタミナ食品といえよう。

においが気になる向きもあるが、新鮮な品を選び、調理法を工夫すれば、その心配は無用というもの。レバーの臭みを取るために、牛乳に浸すとよいといわれている。

要は、品物がよくはける信用のある店から買うことにつきる。鮮やかな赤褐色でプリッとした感じのものが良い品という。

家庭ではレバニラ炒めやレバーステーキがポピュラーな料理だが、珍しい食べ物をひとつ紹介しよう。



東京・隅田川の河口に佃島という島がある。佃煮の発祥地である。

川ひとつ渡れば銀座という土地なのに、大正時代の面影を残す不思議な町である。もともと漁師町だけに、今でもおいしいものを食べさせる店が多いところだ。

そこに「ひさご家阿部」という店がある。豚レバーのフライ専門店である。戦後の食糧難のころ、安くて栄養価の高い豚のレバーに目をつけてフライにして売り出したのが始まりという。

薄く切ったレバーに、食べやすいように端に串を刺し、特製のきめ細かなパン粉をつけて、菜種油で揚げる。

さっぱり味のソースをかけてほおばれば何枚でも食べられそう。

豚肉とシイタケは仲良し 栄養バランスでも最高

昔から日本では“食い合わせ”と称して、一緒に食べていけない品々が伝わっている。例えばウナギと梅干し、てんぷらとスイカ、などが有名なところで、腹痛や中毒症状を起こすといわれてきた。科学的な裏付けは少ないものの、消化の悪いものや傷みやすいものの摂取のいましめとして一理あるものといえる。

二つの食品を食べたとき、互いの持つ性質によって、栄養分の損失があつたり、さらに栄養の効果が高まることはよく知られている。近年、「医食同源」という言葉がよく聞かれる。意味するところは、飲食物相互および人体との間の相性のことで、食品をよく組み合わせ相成り病の予防の効果も高いといわれている。昔から経験的にこのことは知られており、中華料理でも多くの料理に豚肉とシイタケが用いられている。

その考え方従つて、豚肉と組み合わせると効果のある食品というとシイタケがある。

この組み合わせは、栄養的なバランスがすぐれているばかりではなく、脂肪の過剰摂取を抑え、成人病の予防の効果も高いといわれている。昔から経験的にこのことは知られており、中華料理でも多くの料理に豚肉とシイタケが用いられている。

「黒豚」とは

スーパー・マーケットや食肉小売店で良く見かける「黒豚」とは、バーチャー純粹種の豚肉のことです。

バーチャー種は、イギリスが原産地で、全体が黒く六白（顔、四肢端及び尾端が白）で、一般的な豚に比べると発育は遅いのですが、肉質が良いとされています。

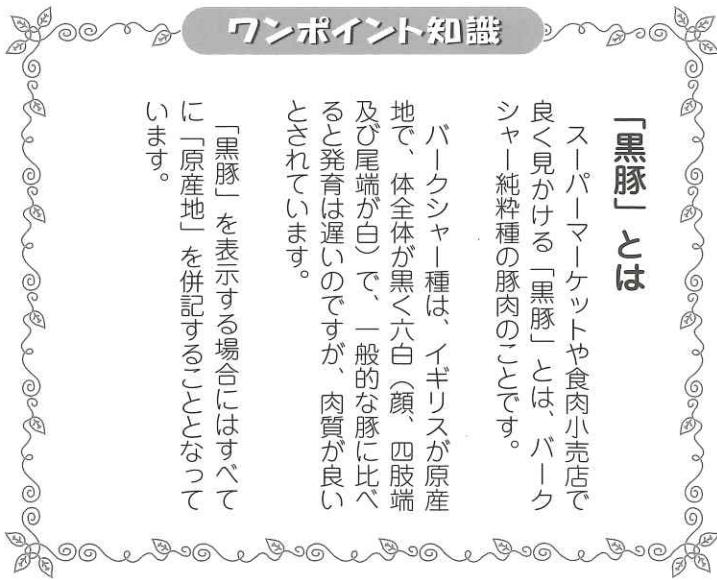
「黒豚」を表示する場合にはすべてに「原産地」を併記することとなっていきます。

豚肉にはたんぱく質やビタミンB₁などの体に欠かせない栄養素がたくさん含まれている。特有の軟らかい肉質は、多様な組み合わせの料理が可能だ。脂肪摂取を敬遠する向きには、脂肪の体内吸収を抑える料理法が必要になつてくる。ここにシイタケが登場する。

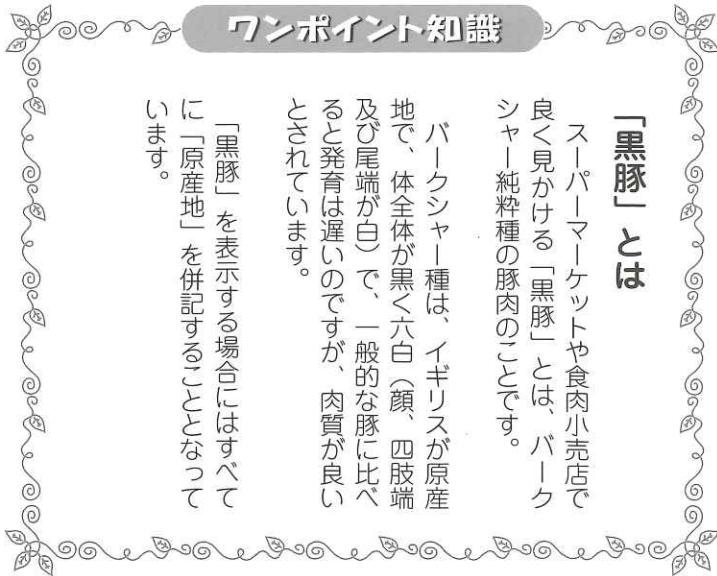
シイタケはビタミンD、纖維質が多いので、一緒に食べる食品の脂肪分やコレステロールの体内吸収を抑え、シイタケに含まれるエリタデニンという物質は血圧も抑えるといわれている。

レンチオニンという独特の香りの成分も持つていて、いい味を出すグアニル酸、アデニン酸も含まれている。

このように豚肉とシイタケの相性は、とても良いのである。



ワンポイント知識



ソーセージって何だ？　日本人はまだよく知らない

ソーセージとは何だと聞かれて、「そんなの簡単だよ。細かくした肉などを動物の腸に詰めたもの」と答えたあなたはまだ甘い。腸に詰めずに型に詰めて、焼いたりして調理したものもあるのだから。

そうすると腸詰め＝ソーセージではなく、挽いたり細かく刻んだ肉に野菜やチーズ、時には血まで混せて型に詰めたものをソーセージというらしいとの推測ができる。

ソーセージの語源はラテン語の「サルサス（塩漬け）」から出たといわれるが、塩漬けしない方法もあるから、これも少し違うようだ。

どうも定義するのが難しい食品のようだ。定義よりも保存食であつたという事実のほうが重要だ。ヨーロッパでは飼料が不足する冬が来る前に、豚を解体してハム・ベーコン・ソーセージを作る習慣があった。交配用の豚だけ残して解体し、塊の肉はハムやベーコンとし、半端な肉や内臓、皮、血からソーセージを作ったのである。

ドイツだけで二百種を超すソーセージがあるというから、世界ではどれだけの種類がある

のやら。そのソーセージを分類するには様々な方法があるが、基本的には次のように考えればよいだろう。

大きくは、水分が多く軟らかいが長期保存がきかないドメスチックソーセージと、長期保存を目的に水分を抑えて作られたドライソーセージに分けられる。

さらに、ドメスチックソーセージは、製造法によつてスマーケドソーセージ（燻煙を行う）とクッケドソーセージ（湯煮だけ）に分類される。

ドライソーセージの水分含有量は三五%以下で、製造工程中まったく加熱殺菌が行われないので、特に新鮮な原料を選ぶ必要がある。湯煮したあと乾燥して作る、水分含有量五五%以下のセミドライソーセージもある。



安政六年（一八五九）六月一日にミナトヨコハマは生まれた

嘉永六年（一八五三）アメリカは四隻の黒船（サスケハナ、ミシシッピ、サラトガ、プリマス）をもって、突然、日本に通商を求めてきた。横浜が歴史上脚光を浴びるようになつたのはこの時からである。条約交渉の場としてペリー提督は江戸を主張したのに対し、幕府は当時戸数八十戸の漁村横浜村をあげ、異人の江戸進入を防いだのである。

翌安政元年（一八五四）に、日米和親条約（神奈川条約）が締結された。

続いて登場したタウンゼント・ハリスはついに日米修好通商条約の締結に成功。この条約により横浜が新たな開港場となるや、街と港湾施設がわずか三か月の突貫工事で建設され、日本の表玄関となつたのである。

以来、横浜は時代の先端を行く街として、現在の国際都市へと発展する。

実はこの通商条約では、新たな開港場は神奈川と記されていたが、幕府は横浜も神奈川の一部であると強弁して、水深の面からも横浜の方が港に向いているという理由で、横浜を開いた。これは東海道の要地に異人の街ができるのを避けたいというのが真意であった。

安政六年（一八五九）六月一日の開港にちなんで、横浜市ではこの日を横浜港開港記念日として、各種の行事を行つてている。

横浜市には今も当時の面影を宿す名所や建物が数多くあるが、食べものでも文明開化の味わいを残す牛鍋屋が何軒か健在である。

なかでも中区末吉町の「太田なわのれん」は明治元年創業という横浜の老舗。鉄鍋にのつたぶつ切りの松阪牛を七輪で煮て食べるという、初代が編み出したスタイルは今も変わらない。

牡丹鍋にヒントを得て考案された秘伝の赤みそを加えた割り下で調味して食べる。店の人人が焼くところまで面倒を見てくれるのが嬉しい。



牛好きの詩人光太郎には ビフテキを題材にした詩が

作家・詩人などの文学忌には、植物の名が付いたものが数多い。太宰治の桜桃忌（六月十九日）、司馬遼太郎の菜の花忌（二月十二日）、正岡子規の糸瓜忌（九月十九日）などは有名だが、あまり知られていないものに次のような文学忌がある。

木蓮忌（四月二十日、内田百閒）、梶葉忌（五月十一日、梶山季之）、白桜忌（五月二十九日、与謝野晶子）、くちなし忌（八月二十四日、中野重治）などがすぐ浮かぶ。

四月二日は連翹忌。これは高村光太郎（こうたろう）の忌日である。

アトリエの庭に咲く連翹の花を愛したことから名づけられたもの。

詩人・彫刻家として活躍した光太郎、本名は光太郎といい簞笥雨のペンネームで作歌もしている。

光太郎は牛・牛肉が好きで「牛」や牛鍋屋の風景を詠つた「米久の晚餐」などという有名な作品がある。

さらに、そのもののズバリの「ビフテキの皿」なる詩まである。

「さても美しいビフテキの皿よ」と詠い出し、(略)「冴えたナイフですいと切り、銀のフオオクでぐとさせば 薄桃いろに散る生血 こころの奥の誰かがはしやぎ出す」(略)「白と赤との階調にシユトラウスの毒毒しいクライマックス 見よ、見よ、皿に盛りたるヨハネの黒血を」(略)「ナイフ、フオオクの並んで載つたさても美しいビフテキの皿よ」まで全二十一行の小編だが、光太郎がいかにステーキを好んでいたか想像できる作である。ぜひ全編を味わってほしい。

また、和牛と呼ばれているものは、黒毛和種、褐毛和種、日本短角種、無角種の四種類だけです。

この中で黒毛和種は和牛の九五%を占め、「有名銘柄」の牛肉は黒毛和種を肥育したもののです。

れる。

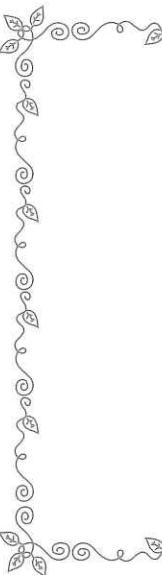
ワンポイント知識

牛の品種

国内で売られている牛肉の種類は大きく分けて、和牛、乳用種、交雑種（乳牛に和牛を交配したもの）、外国種（肉専用種）の四種類があります。

また、和牛と呼ばれているものは、黒毛和種、褐毛和種、日本短角種、無角種の四種類だけです。

この中で黒毛和種は和牛の九五%を占め、「有名銘柄」の牛肉は黒毛和種を肥育したもののです。



馬琴も興味を持った牛の角突きが 五月になると越後で始まる

五月の声を聞くと、新潟県中部の小千谷市東山と長岡市山古志では、本州唯一の闘牛が始まる。五月の第一日曜日から十一月まで毎月一、二回行われる。この地方では、闘牛のことを「牛の角突き」と呼んでおり、昭和五十三年には全国の闘牛で初めて国の重要無形文化財に指定されている。

一トンを超える巨牛がぶつかり合い、技を駆使した戦いがくりひろげられる。越後の闘牛はほかの地域のものと異なり、昔から勝負をつけないのが決まりで、「押し合い」「角打ち」といった技の出し合いが見どころとなる。

勢子は牛のそばに付かず、土俵の周りで取り囲み、時々掛け声をかけたり、手を打つたりして牛の戦いを見守る。

戦いは完全に「牛まかせ」で進み、五、六分で牛を引き分ける。引き分ける時は角に綱をかける方法ではなく、後ろ足に足取り綱をかけて二頭同時に引っ張って分ける。

使われる牛は、ほとんどが岩手県産の南部牛にショートホーン種を交配して作り上げた



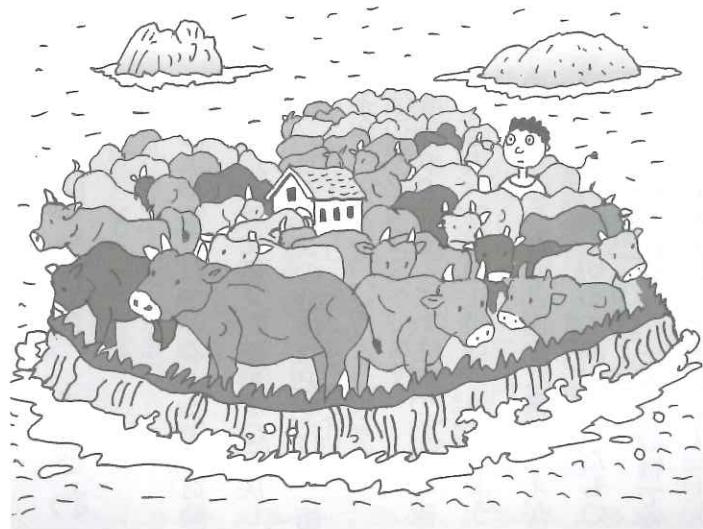
日本短角種である。そのためか赤牛が多く、黒牛はめったに見られない。

その起りは古く、四百年以上も昔の天正年間（一五七三～九二）のことと伝えられている。

る。滝沢馬琴は長編小説『南総里見八犬伝』第七輯のなかで、「闘牛（うしあわせ）」についてその蘊蓄を披瀝している（馬琴の小説は、本筋よりもこの手の話が面白いという人もいる）。

中国での闘牛から説き起こして、友人鈴木牧之（ほくすい）を著した越後湯沢の縮商人（ちぢみ）の手をわざわせた越後の牛の角突きまで解説を加えている。

そのうえ「実に是、北國中の無比名物、宇内の一大奇觀なり」と言い切り、わざわざ「この牛の角突きの事は、皆眞実なり」と、カツコ付きの注まで入れている。



広さ十平方キロ、人口二百人余の島のどこがユニークかというと、人口の十倍もの牛が放牧されていることだ。この島の特産品である黒毛和牛は「黒島牛」と名付けられ出荷される。那覇市内で食べるビーフステーキの多くはこの黒島牛なのだ。

八重山諸島で肉牛が生産されるなんて信じ難いかもしれないが、この島の五つの集落地以外のほとんどすべての土地は、放牧地用に開墾されている。とはいえ、表土の薄い黒島では牧草を育てるのも、容易なことではなかった。

長年にわたっての土作りが、やっと実を結んだのである。

他の島はない魅力を「牛の島」として広くアピールし、島おこしの運動が続けられている。

日本には、いつたいいくつぐらい島があるかご存じだろうか。大は本州から小は瀬戸内海の小島まで、相当な数になるのは確かだ。ここで「島」の定義をいうと、総理府統計局によれば、「満潮時に海岸線の延長距離が百メートル以上のもの」とされている。我々がイメージするものよりずっと小さいものも島なのだ。それを全部合わせると、何と三千九百余もあるとう。世界でも有数の多島国だ。県別にみると、長崎県が九百七十一島でトップ。続いて鹿児島の六百五島、北海道の五百八島の順になっている。

日本の島の特徴は、有人島が多いことである。人口一人などという島も含めて、約四百五十もの島で人々は生活を営んでいる。大部分の島では厳しい条件と戦いながら、独自の暮らしが続いている。

その四百五十分の一の島に、黒島というユニークな島がある。沖縄県八重山郡竹富町黒島。石垣島の南南西にあり、隆起サンゴ礁からなる低平な島。ハート形をしており、近年では、ハートアイランドのニックネームもある。

人口の十倍もの牛を放牧 島おこしを肉牛に懸ける

味、歯ごたえ、舌ざわり 牛の胃はこんなにおいしい

牛はよく知られているように反芻動物で四つの胃を巧みに使い独特的の消化活動を行う。

第一胃に大量に蓄えた飼料を口に戻して再咀嚼し、第二胃で微生物の力を借りてセルロース消化、ビタミンの合成などを行い、第三、四胃で通常の胃液による消化を受け、栄養分を摂取する。

焼き肉店でも、これら四つの胃を実際に上手に利用して、その味を楽しんでいる。まずは第一胃。切り開くと蓑笠のように三角形になるところからミノと呼ばれる。あつさりとした味と適度な歯ごたえが魅力。焼き過ぎるとゴムのようにかみ切れなくなるので要注意。細く切って湯引きしたものをおん酢で食べるのもオツな味。

胃に負担をかけないように穀物で育てられた和牛のミノは薄くて焼き肉には向かないので、煮込みやホルモン焼きに回される。

次に第二胃。表面の蓑笠が蜂の巣のようなのでハチノスと呼ぶ。焼き過ぎると硬くなる。

熱湯につけ、皮をむいて白くなつたものを酢みそで食べるのもあつさりした味でおいしい。

ワンポイント知識

「畜産副生物」の購入方法

生の畜産副生物は、食肉市場・食肉センターなどの近くであれば、スーパーマーケットや食肉小売専門店で販売していることがあります。

焼肉などの素材としては、パックしたものなどが売られています。その他、「もつ鍋」「煮込み」「焼き肉」など、味付け加工したものやボイル済みのものは、全国のスーパーマーケットや食肉専門小売店で取り扱っています。また、「焼肉店」「居酒屋」「焼鳥店」などの外食店でもおなじみのメニューとして定着しています。

またコムタン（牛のテールのスープ）にも使われる。

第三胃。第二胃の蓑より小さく細かい蓑がいくえにも多いところからセンマイ（千枚）と呼ばれる。いためものにしたときの、しこしこ感がたまらない。

最後に第四胃。センマイの第三胃に続いて色が赤茶がかつてているところからアカセンと呼ぶ。ヌルツとしていてミノに似た味。

肉にくらべると、まだまだ需要は少ないけれど、焼き肉料理の魅力は内臓料理にありと喝破する人も多い。大いに食べて楽しもう。



不思議に思ったが、同年長男の頼家が誕生し、翌年平家が滅亡した。

その御礼に元暦元年（一一八四）天神をこの地に勧請したという。今も牛石といって、その石が境内に残っている。

社伝によると、源頼朝が寿永元年（一一八二）春、この地に来たとき、夢に菅原道真が牛に乗つて現れ、頼朝に二つの幸いを示し、もしかなつた時には小社を建てよと託した。夢からさめるとばには牛によく似た石があつた。

不思議に思ったが、同年長男の頼家が誕生し、

翌年平家が滅亡した。

二十五日が縁日となつており、各地の天神様はにぎわいをみせている。

全国には一万二千余の天満宮があるが、東京都文京区春日一丁目に、その名もずばり「牛

天神」という神社がある。

社伝によると、源頼朝が寿永元年（一一八二）

兆としての行動をとるとされ、多くは神仏に関係のある鳥獸虫魚の類が神使とされる。

八幡宮の鳩、熊野三山の三本脚の鳥、春日大社の鹿、日吉大社の猿、諏訪大社の鷺、稻荷大社の狐、弁財天の蛇、毘沙門天の百足など有名である。

神使は人間生活の場の近くにいる動物が多い。

そして、牛を神使とするのが菅原道真をまつる天満宮である。「天神縁起」によると、道真が九州へ落ちていくときにお供したのが牛だつたことによるというが、本来は農民が天神に捧げた犠牲獸だつたのではないかといわれる。

道真は、幼時から文才に秀でており、十八歳で進士、二十三歳で秀才に合格し、後に文章博士になつたため、学業上達、受験合格の神様としての御利益を一手に引き受ける存在となつてゐる。道真は六月二十五日に生まれ、二月二十五日に亡くなつたと伝えられるので、毎月

神使という言葉をご存じだろうか。つかひひめ、かみのつかい、つかわしめ、けんぞくなどともいい、諸神仏の使者の意味である。神仏の顕現に先立つて現れ、また神仏の意志の前兆としての行動をとるとされ、多くは神仏に関係のある鳥獸虫魚の類が神使とされる。

志望校合格必勝は天満宮へ 頼朝の夢に現れた牛に乗る道真

ナポレオンの強い要望が 日本の味・牛缶につながった

近代史の中で、最も他国・他民族に大きな影響を及ぼした個人といえば、ナポレオン（一七六九年八月十五日生まれ）であるといつても、そんなに的外れではないだろう。

政治・軍事・司法などの面で諸外国に大きな影響を与えた彼も、こと料理となると他の皇帝や王様と違い、名を残していない。せいぜい野戦料理から生まれた「ブーレ・ソテ・マレンゴ」のエピソードに登場するくらいである。

しかし、彼にも忘れてはならない料理上の功績がある。それは缶詰の発明に大きくかかわっていることである。食品の衛生と栄養価値を損なわずに長期保存できる方法はないかと、一万二千フランの賞金を出して公募した、これにこたえて、パリの砂糖漬け業者ニコラ・アペールなる人物が画期的な保存法を発明した。

これは瓶詰であったが、発想が現在の缶詰と同じであつたため、缶詰産業の先駆者としてたたえられている。金属製の缶詰はイギリスのピーター・デュランドが一八一〇年に特許をとっている。

この保存法は軍隊を中心として、あつという間に世界中に広まった。日本では、明治四年に長崎の松田雅典という人が、フランス人から指導を受けてオイル・サーディンの缶詰を試作したのが始まりとされている。

その後、明治・大正・昭和と人気を集めたのが、いわゆる「牛缶」（牛肉の大和煮缶詰）である。大和煮というのは、もともとカモの肉だったが、原料のカモが少なくなつたので、牛肉に代えたところが、これが大当たり。明治三十五年には明治天皇も賞味されたほどである。

「陸軍御用」と銘打った牛缶のシンボルマークは、堂々とした但馬の黒牛であった。

牛缶といえば、今でもこの牛の姿に郷愁を覚える人が多いのではないか。



明日の空が気にかかる 牛をよく見て天気を知ろう

昔から「男心と秋の空」あるいは「女心と秋の空」というように、九月も半ばすぎると天気が変わりやすい日々が続く。どこかへ出かけようとするととき、天気になる季節だ。

そんなとき、テレビや新聞の天気予報に頼るだけでなく、天気変化が自分で予知できたらと考えた人も多いことだろう。最近の予報はよく当るようになつたが公的な天気予報というのは、ある程度広い地域が対象なので必要な情報が手に入らないことが間々みうけられる。

そこで、昔から伝わる「観天望氣」の法がある。観天とは、天文によって天気を判断すること、「星がチラチラ見えると風が強くなる」の類である。また望氣とは、雲の動きや空の色合いなどから天気を予知するもので、「山に笠雲がかかれれば雨」「朝の虹は雨、夕虹は晴れ」などをいう。

そのほか広く、風、音、光の変化から天気予知をすることも観天望氣の一種であり、動物の動きから天気を知るのも広い意味で観天望氣に含まれる。それらは「ことわざ」の形で伝えられてきた。

牛を見ても昔の人は次のようなことわざを残してきた。

○牛が丸くなっていると天気が悪くなる。(広島)

○牛が大量に水を飲むと雨になる。(島根)

○牛が小屋の中にたつていると寒さ厳しく、臥していれば暖か。(秋田)

○牛が足をなめると天気がよくなる。(長野)

○牛の鼻にワラがくつついていたら雨が近い。(福井)

など、全國どこでも牛にまつわる天気のことわざが生きている。

消費者は、小売店頭で表示された個体識別番号をパソコンなどで入力し、インターネットで検索すれば、その牛の生年月日、種別、移動履歴、加工処理場名などがすぐにわかるようになっています。

ワンポイント知識

牛トレーサビリティ制度

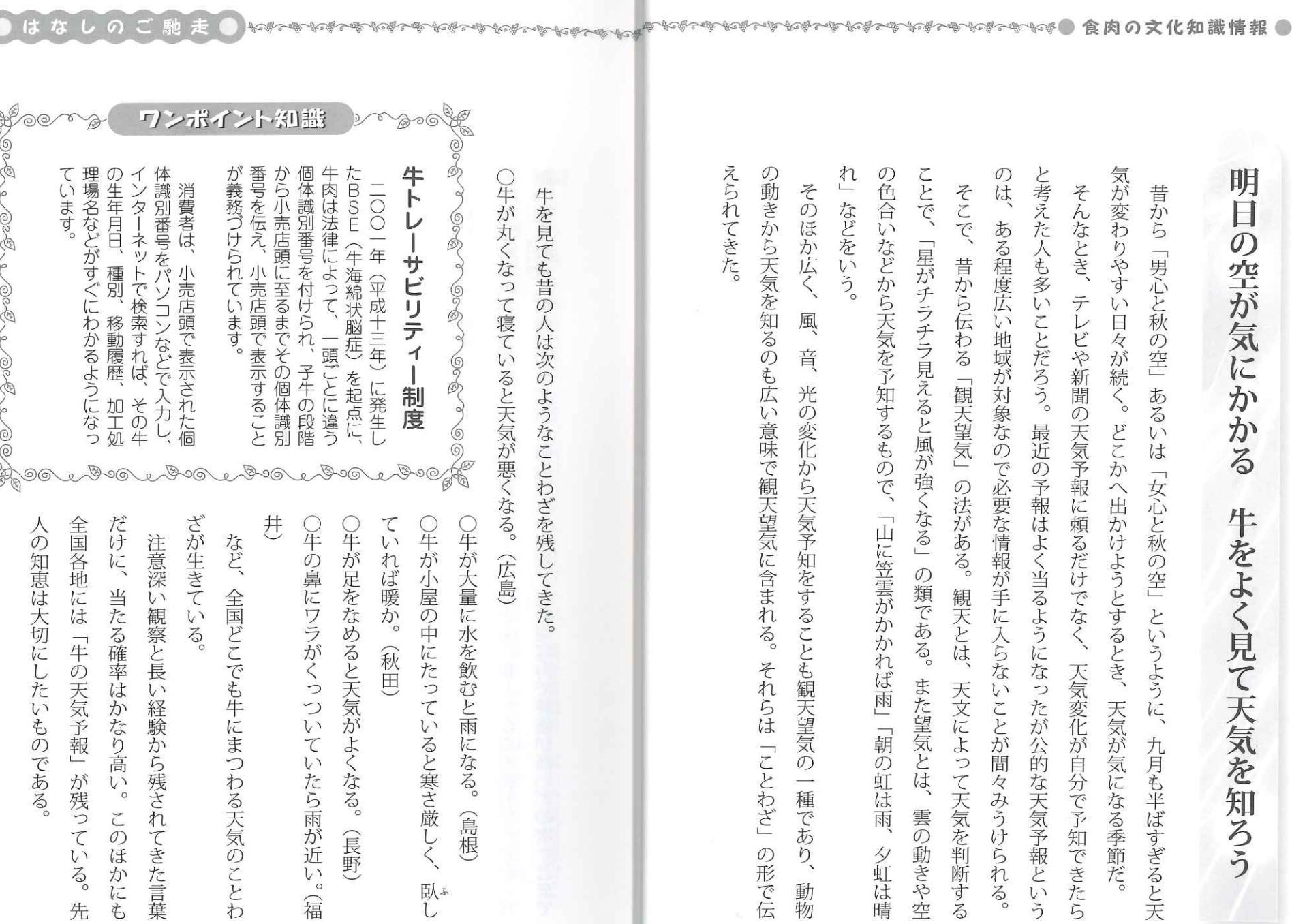
二〇〇一年(平成十三年)に発生し

たBSE(牛海绵状脑症)を起因して牛肉は法律によって、一頭ごとに違う

個体識別番号を付けられ、子牛の段階から小売店頭に至るまでその個体識別番号を伝え、小売店頭で表示すること

が義務づけられています。

人の知恵は大切にしたいものである。





南方熊楠は明治三十三年（一九〇〇年）十月、十四年間にわたる海外生活ののち帰国し、和歌山県へ戻つて来た。しかし、父亡きあと、弟が家督をついだ和歌山に、彼の居場所はなかつた。

植物・粘菌採集で紀伊各地をまわるうち、しばしば訪れた田辺にひかれるようになつた。明治三十九年、熊楠は四十歳で田辺闘鶏神社の宮司の娘・田村松枝と結婚、その後、死ぬまで田辺に腰を据えることになった。

田辺には、喜多幅武三郎（和歌山中学の同級生、医師）、毛利清雅（新聞「牟婁新報」社主、県会議員）、川島友吉（画家、草堂と号）など気の合う仲間が多く、研究や採集、論文執筆に羽を伸ばし、地方の片隅にいながら全世界に向けて超人的な活躍を続けた。

川島草堂という画家、中央ではあまり知られていないが、熊楠はその技量を高く買つており、東京の知人への書簡の中で「画は無双の上手なれども、惜しいかな勉強せず」とか「狂画の腕は曉斎（河鍋曉斎＝幕末・明治の日本画家。鋭い描写力で評価が高い）の次」とまで

南方熊楠専属画家の妙技 牛の目に映つた風景を描く

称えていた。その腕の確かさは、昭和六年（一九三一年）国産審議院主催の勧業博覧会で等賞金牌を受賞していることでも証明されている。熊楠は採集した菌類の描き手を依頼しているほどである。

この先生、熊楠からいろいろ指導を受けたせいか非常に注意力が強く、物事にこだわる面を見せた。ある時、牛が一頭立っている絵を描いた。この絵を見た人々が、「なんだ、ただの牛やないか」と言つたが、草堂先生、「よく見てや、その牛の目を見てみい」とのたまうのでよく見ると、なんと牛の目玉に映つた景色が克明に描かれている。樹木から空、雲の流れる様、農家の庭まで、目の球面に映つた通りにひずみをつけて描かれているのだ。見物人一同、あまりの見事さに、大いに感心したことであつた。

この食に対するこだわりが 子規の文学活動の支えに

九月十九日は、明治の俳句、短歌の革新者、正岡子規の命日である。その忌日は、彼の「糸瓜咲て痰のつまりし仏かな」などの遺句から糸瓜忌、また獺祭書屋主人から獺祭忌ともいう。

彼は二十歳代のはじめに喀血を見、号を、血を吐くように鳴くホトトギスに見立て、子規と名付けたのである。

その後、日清戦争の従軍記者として帰国途中再喀血し、さらに脊椎カリエスに進み、ほとんど病床に伏す状態となり、明治三十五年に三十五歳で亡くなるまで身動きもままならないなかで、文学活動を続けた。

彼は言う。「僅かに残る一つの樂と一つの自由、即ち飲食の樂と執筆の自由と」。また「小生唯一の療養法はへうまい物を喰ふ／＼に有之候」とも書いている。

この言葉の通り、病床についてからは食事に徹底的にこだわった。それは、明治二十四年から書かれた『墨汁一滴』『病牀六尺』『仰臥漫録』にみることができる。ことに『仰臥漫録』は、



食べものの記録として古今東西をみても破天荒なものといえる。痛みに呻き、泣き喚いてい る身で、丹念に食の記録を残している迫力は鬼気迫るものさえある。そして、その食の量の多さにまた驚かされるのである。鰻の蒲焼七串だとか焼鰯十八尾という記録を読むと、この人はもう怪物としかいいようがない気がしてくる。

肺病の最高の栄養食と考えられていたせいか、鰻や泥鰌の文字が繰り返し出てくる。そのわりには肉類がないのである。牛肉のタタキの生肉を食べたという記録（明治三十四年五月十日）もあるが、歯の調子が悪かつたらしく、「うまからず」と記している。

それでも『仰臥漫録』の最後（明治三十五年三月十二日）に、高浜虚子が来てハムをくれたという記録を見ると、なぜかほつとするのである。

幕末の長崎に 日本初の西洋料理専門店

文久元年（一八六一）六月二十二日に発行された、長崎外国人居留地の英字新聞『ナガサキ・シッピング・リスト・アンド・アドバタイザ』にひとつ広告が掲載された。オランダ人ヘンリー・ギブソンなる男が作った日本で初めてのボウリング場オープンを知らせるものであった。

このことを記念して、日本ボウリング場協会は一九七二年に六月二十二日を「ボウリングの日」に制定した。ちなみに当時のボウリングは現今の十本ピンのものではなく、九本のピンを菱形に並べたものだつたという。

長崎はボウリングだけでなく、さまざまな物の発祥の地である。蒸気機関車、活版印刷、ビルヤード、オルゴールなども長崎の地から生まれている。江戸時代から海外へ開かれた土地だけあって、横浜や堺とならぶ三大発祥の地といつてもよからう。

その長崎はまた西洋料理専門店発祥の地でもある。草野丈吉という人物が文久三年（一八六三）に開いた『良林亭』がそれである。丈吉は天保十一年（一八四〇）長崎に生まれ、

十九歳でオランダ人の雇い人になり総領事に仕え、料理見習を経てひと通りの西洋料理を修業し、専任コックにまでなつたという。

個体識別番号
「国産牛」の場合、生まれた牛一頭ずつの両耳に耳標がつけられ、そこに「個体識別番号」が書かれています。

その丈吉が西洋料理店を開くにあたつて力を貸したのが薩摩藩士、五代才助（のちの政商・友厚）であつた。五代は丈吉の料理を食べて感心し、強くレストラン開業を勧めた。

そのとき五代が食べた料理は、前菜から始まり、鮮魚のフライ、精牛の焼き肉、デザートまでのフルコースだったと伝えられる。ちゃんとビーフステーキもとりあげられていたのだ。ほかにも丈吉のメニューには、牛のひき肉のコロッキーという料理も見られる。

スーパー・マーケットなどでは、表示ラベルに直接印刷されています。

この店は大繁盛し、明治時代末には大阪にまで進出したといわれる。

ワンポイント知識



日本一の芋煮会には 直径六メートルもの大鍋が登場

初秋になると、山形市民が待ち望んでいた「日本一の芋煮会」が、市東北部を流れる馬見ヶ崎川の河川敷で開かれる。

冬の長い山形地方では、秋の刈り入れ前に、最上川の本・支流の河原に出て太陽の光を十分に浴びながら、サトイモと牛肉をたっぷり煮込んだ芋煮の大鍋を囲むのが、何よりも樂しみな年中行事となっている。

サトイモはジャガイモなどと違つて、冬季の保存が難しい。冬が来る前にサトイモを一度に使い切つてしまおうと相性のいい特産品のコンニャクを加えて煮、それに棒ダラなどの干し魚を足した。そのうちに干し魚が牛肉にかわって現在のスタイルになったという。大人数で芋煮鍋を囲んで調理することから、屋外で水や石がある河原が選ばれたのだ。

河原に着いたら石を集めてかまどを作る。鍋をのせて、皮をむいたサトイモと箸で穴をぶつぶつあけたコンニャクを手で小さくちぎつて入れる。かぶる程度に水を入れ、しょうゆを少し注ぐ。芋がなかば煮えたころ、砂糖、しょうゆ、酒で控えめに味をつける。芋が軟らか



くなつたら薄切りの牛肉を入れ、味を調える。肉に火が通つたら、各自の椀にたっぷり盛つて味わう。これが伝統のスタイルだ。

さて、「日本一の芋煮会」ではその名のとおり、日本一大きい鍋が登場する。「鍋太郎」と名づけられた直径六メートル、高さ一・六メートル、重さ三・二トンの大鍋で、約三万食分の芋煮を作る。

ちなみに、この芋煮会で使用する食材は、水六トントリ、サトイモ三トントリ、牛肉一・二トントリ、コンニャク三千五百枚、ネギ三千五百本、砂糖二百七十グラム、しょゆ七百ドリップ、日本酒五十升。これらを六トントリの薪(ナラ材)で二時間かけて炊きあげる。

まさに日本一にふさわしいスケールの大きさである。

赤穂浪士最年長者の活力は 牛肉の味噌漬けから生まれた

日本人は本当に「忠臣蔵」が好きなんだと思う。

大河ドラマでも「忠臣蔵」ものはよくとりあげられる。

昭和三十九年の『赤穂浪士』（大仏次郎作／大石内蔵助役“長谷川一夫”以下同）、昭和五十年の『元禄太平記』（南条範夫作／江守徹）、昭和五十七年の『峠の群像』（堺屋太一作／緒形拳）、平成十一年『元禄繚乱』（舟橋聖一作／中村勘九郎）。

『元禄繚乱』も舟橋聖一の『新・忠臣蔵』を原作とする「忠臣蔵」ものである。舟橋聖一は第一作の『花の生涯』以来であつた。ほかにもエピソード的に、忠臣蔵をとりあげた年もある。

忠臣蔵といえば何といつてもその華は討ち入り。

十二月十四日の討ち入りの日には全国のゆかりの地で義士祭が行われる。

高輪泉岳寺、本所松坂町公園、京都市山科区、赤穂市、豊岡市などで義士をしのんで祭りが開かれる。物語のなかでは悪役にされているが、地元愛知県吉良町では名君の誉れ高い吉きが開かれる。



良義央の歳忌が華蔵寺で當まれる。

大石内蔵助が風邪でふせっていた四十七士の最年長者、堀部弥兵衛金丸に、牛肉の味噌漬けを送ったという話は割合よく知られている。その際添えられた手紙というのが、京都のある料亭に残されているという。

それによると

「可然方より内々到来にまかせ進上致し候、彦根産黄牛の味噌漬、養老品故其許には重置かと存じ候、十二日、大石内蔵助、堀部弥兵衛殿」とある。彦根産の黄牛とあるところから、今でいう高級近江牛肉を差し入れられた弥兵衛老、たちまち風邪など吹き飛ばして、元気を回復したに違ひなかろう。

「牛」一字でも難しいけど 漢字の世界は豊かで楽しい

次にあげる「牛」という字が含まれた言葉を読んでみてほしい。

- ①牛車（乗り物）、②牛尾魚（さかな）、③蝸牛（軟體動物）、④牛膝（植物）、⑤牛酪（食品）、⑥天牛（昆虫）、⑦牛頓（英國科學者）、⑧牛津（英國地名）、⑨妹背牛町（北海道地名）、
⑩特牛（JR山陰本線駅名）（答えは文末に）

一字一字はそんなに難しい字はないが、組み合わさると結構難しかったと思う。実はこの問題は最近よく売れている「漢字の本」の数冊から拾つたものだ。

ところで、漢字というのは、いくつぐらいあるかご存じだろうか？

世界有数の大きさを誇る諸橋轍次著『大漢和辞典』によると、なんと五万一百九十四字。そのうち、「牛偏」の字は、四画の牛から二十八画の犧（レイ＝牛の名）まで三百二十字もある。この膨大な数の中から約六千字の音・訓を理解し、文章の中で適切に使えればかなりの漢字ツウといえるだろうが、これがなかなかむずかしい。

若者の漢字離れが叫ばれて久しいが、最近ではこのような本がたくさん出版されているよ

うに、流れが変わってきている。

漢字への関心が高まってきて、その豊かな表現力が改めて評価されている。漢字を使いこなすことがおしゃれなことなのだ。

頭の運動のためにも、漢字ともっと遊んでみよう。

挽肉、小間切れ、切り落としの表示

「挽肉（ミンチ肉）、小間切れ、切り落とし」については、さまざまな部位

肉の端材が使われているため、部位名ではなく商品形態で表示されています。種類の異なる食肉を混合している商品については「重量の多い割合から順」に記載されています。

また、「挽肉、小間切れ」については国産牛肉であっても「個体識別番号」の省略が許可されています。「切り落とし」については、端材で加工された場合は部位名なしで「切り落とし」の表示、ひとつの部位から加工された場合は、部位名が表示されています。

ワンポイント知識

- 〔答え〕 ①ぎっしゃ、②こち、③かたつむり、
④いのこずち、⑤バター、⑥かみきりむし、
⑦ニュートン、⑧オックスフォード、
⑨もせうしちょう、⑩こつとい

見習い時に一人で焼いた その嬉しさがすべての原点

今でこそシェフといえば人気稼業だし、名前も顔もよく知られているという人が数多くいるが、それ以前には、西洋料理のシェフといえば、帝国ホテル・村上信夫氏（一九二一～二〇〇五）と相場は決まっていたものだ。テレビの料理番組などに出演し、いかにも料理人という巨体と親しみやすい笑顔で、フランス料理を身近な存在にした功績は大きい。

実家は、神田で「萬歳亭」という洋食屋をやっていたが、尋常小学校五年生のときに父親が亡くなり、一時はその体格のよさから、相撲取りになるよう勧められたという。昭和八年、十二歳で、浅草の「雷門ブラジルコーヒー」に就職し、料理の道に入った。

その後、昭和十四年に帝国ホテルに見習いとして入社。修業を重ね、三十年には在ベルギー日本大使館に料理人として勤務。次いで、パリの「ホテル・リツ」などで本場の料理を研修。四十四年から料理長として、帝国ホテルの味を作り続けてきた。平成八年には料理顧問となり、帝国ホテルのみならず、全国の後進の指導にあたっていた。著書も多数あり、フランス料理の魅力を余すところなく伝えている。

た。



少年時代から厳しい修業を続けてきたが、最も嬉しかったこととして次のように語つていた。

「当時は見習いといって、文字通り見て習うのです。自分の仕事をしながら先輩がやっているのを見て覚える。そして、見よう見まねでやってみる。それでも分からないことを聞く。一度しか言わないから真剣に聞く。そのうち少しは見込みがあると認めてもらえると、ようやく教えてくれるようになる。こういう努力を重ねたのち、ローストビーフを一人で焼けと言われたときの嬉しさは忘れない」

このローストビーフを作った喜びが、彼の料理の原点となつたといえよう。



善光寺といえば牛とも非常に縁が深い。仏が化身した牛のあとを追つて老婆が善光寺参りをして信心深い人間になつた「牛にひかれて善光寺参り」の説話はよく知られる。

もう一つなかなか気がつかないが、三門の額「善光寺」には牛の顔が隠されているという。

輪王寺宮公澄法親王享和元年（一八〇一）の筆になる。

この額文字は鳩文字といい、善に二羽、光に二羽、寺に一羽の計五羽の鳩がいるという。

また善の字は正面から見た牛の顔を表している。畳三枚ほどの大きさがあるという額だが、三門があまりにも大きすぎて、下から見上げても肉眼ではよくわからない。オペラグラスをお忘れなく。

長野市、善光寺は七年に一度、丑年と未年に御開帳が行われる。四月五日の開闢大法要から五月三十日の結願大法要までの五十六日間が御開帳の期間である。

御開帳というのは、普段は宝庫に安置されている重要文化財の前立本尊を特別に公開することである。善光寺の本尊は「光三尊阿弥陀如来立像」であるが、この仏様は白雉五年（六五四）に秘仏となり、その姿を拝むことができなくなつたため、かわりに作られたのがこの前立本尊である。

一つの舟形光背の中に阿弥陀如来、觀音菩薩、勢至菩薩が並ぶいわゆる善光寺仏の定型となつていて、御開帳時には、阿弥陀如来の右手に結ばれた金の糸が五色の善の綱につながり、本堂前の大回向柱と結ばれる。参拝者がこの大回向柱に触れると、直接前立本尊に触れるのと同じ功德があるとされている。

御開帳は、長野市の善光寺、飯田市の元善光寺、甲府市の甲斐善光寺など、各地の善光寺、同時御開帳の年もあり、御利益も大きいといわれる。

善光寺三門の額に牛の顔 七年に一度の丑年と未年の御開帳

井上靖の文壇デビュー作は“牛”にまつわる作品だつた

小説の大家・井上靖（一九〇七年五月六日旭川生まれ）は、一般に、遅咲きの作家と思われている。確かに文壇にデビューしたのが、毎日新聞社在職中の四十歳過ぎだつたから、そう思われても不思議ではない。

しかし、彼の文学活動は古く、旧制四高（現金沢大）のころから作詩を始め、井上泰のペンネームで詩誌に作品を発表している。京都大学時代には戯曲『明治の月』を発表し、守田勘弥によつて、新橋演舞場で上演までされている。

小説ではペンネームを駆使して、習作を書きまくつていた。二十六歳のとき、澤木信乃名义で「サンデー毎日」の懸賞小説に応募し、佳作入選。二十六歳の大学卒業の年には、長編時代小説『流転』で千葉亀雄賞一席を受けている。ただし、彼の作品で最初に出版された本は、一九四三年に発行された、浦井靖六（浦上五六と井上靖の共著）名义の『現代先賞者伝』という伝記物語であつたことはあまり知られていない。

当時使用していたペンネームには、ほかに冬木荒之介、岩嵯京丸、城島靖、京塚承三など

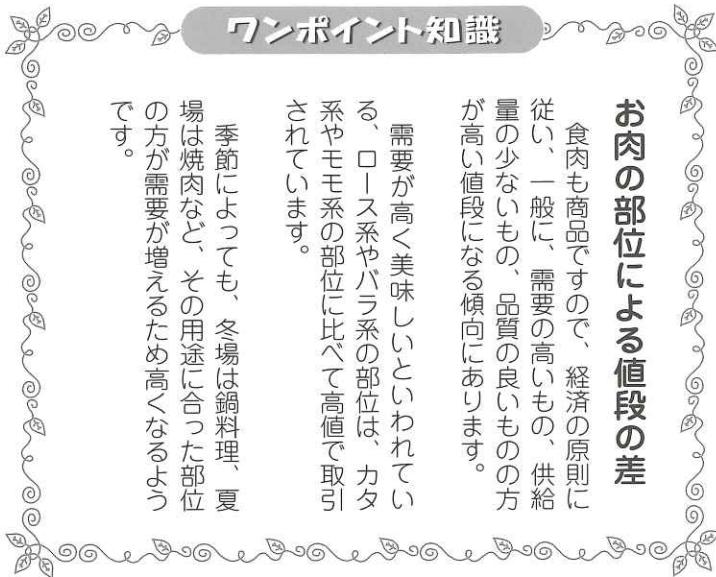
がある。就職後は、学芸部記者の仕事に専念し、ふつり小説の筆を絶つた。四十歳になつて、十一年ぶりに小説への気持ちが動き、再び活動を開始した。一九四七年二月から三月にかけ、発表のあてのないまま、復帰後第一作『闘牛』を執筆した。この作品は二年後、「文学界」に掲載され、第二十二回芥川賞を受賞し、一気に彼の文名は確立した。以後、彼は花形作家の道を歩み始める。

作家の資質はデビュー作に込められているとい

われるが、彼の場合も例外ではない。宇和島闘牛が、兵庫県西宮市に遠征興行したのをヒントに、季節によつても、冬場は鍋料理、夏場は焼肉など、その用途に合つた部位やモモ系の部位に比べて高値で取引されています。

季節によつても、冬場は鍋料理、夏場は焼肉など、その用途に合つた部位の方が需要が増えるため高くなるようです。

ワンポイント知識



牛だつて跳べるのだ！　えびの市に伝わる牛越祭

うしこえまつり

えびの市は宮崎県の南西部に位置する、人口三万弱の農業と観光の町である。

市内を流れる川内川せんだいがわは西流し、鹿児島県へ入り、川内市で東シナ海に注ぐ。県内で西へ流れるのはこの川だけである。

そのせいで昔から島津氏の影響が強く、言語・風俗・習慣は鹿児島県のものとよく似ている。良質な米ができ、スイカ、シイタケ、茶などを特産し、畜産も盛んである。

かつて農家にとって牛は貴重な財産であり労働力であつた。いわば家族の一員でもあつた。それは人並み行事に参加させる例が全国的に数多く見られることでもわかる。

ここ、えびの市でも、七月二十八日に、菅原神社（一三九一年創建と伝え、菅原道真を祭る）で牛越祭というユニークなお祭りが行われる。祭神の菅原道真の末裔にあたる道正公が、牛を愛し、その繁栄を図るため、この祭りを起こしたこと伝えられている。祭りの主役は牛である。

江戸時代には、現代の鹿児島や熊本から七百頭以上の牛が集まつたといわれる。



いわば牛の走り高跳び競争とでもいう行事で、境内に横たえられた丸太を、引き綱で引っ張られ、後から追われながら跳び越えるもの。なかにはのつそりとした重い体ながらも二尺（約六十センチ）も跳ぶ牛もいる。毎年数十頭出場するが、三百年以上にもわたって続けられているという。江戸時代には、現在の鹿児島や熊本からも七百頭以上の牛が集まり、両端に繋がれた牛は一kmに及んだといわれる。

農繁期を働きづめで過ごした牛に感謝を捧げ、無病息災を願つて始められた。

役牛の少なくなった現在では、肉牛や乳牛が参加している。それでも雰囲気は昔と変わらず、よその牛に負けてはならじと気合が入り、祭りは一層盛り上がっていく。

レストラン評論家第一号は 豚大好きの変人貴族だつた

昔から愛犬家、愛猫家という人種は数限りなくおり、現代でも全世界にその存在は見られる。しかし、愛豚家と呼ばれる人は滅多にいない。豚肉料理が好きな人はたくさんいても、生きている豚を“豚かわいがり”する人となると、なかなか見つからない。

ところが、ここにとびきりの愛豚家がいた。その名をアレクサンドル・バルタザール＝グリモ・ドゥ・ラ・レニエールといい、貴族出身のジャーナリスト・美食家である。彼は一七五八年十一月、パリで数代続いた徴税請負人の家に生まれた。裕福な家庭に育った彼は、両親の催す晩餐会で料理長モリヨンの披露する見事な料理により、美食への目が開かれたとう。

彼の名がフランス料理史上に残っているのは、一八〇二年に発行された『食通年鑑』による。これはフランス革命以後、増える一方だったレストラン、カフェの道先案内として紹介や批評をしたものである。創刊号は前代未聞の成功を遂げた。新しい美食評論は画期的なものだった。

しかしぬるべく評価が美食そのものではなく、レストラン経営者の私生活までも攻撃するようになり、裁判沙汰にもなつて結局八号で廃刊となってしまった。たった八号だけとはいえ、現代につながるレストラン批評の草分けとして高く評価されている。

このグリモの豚愛好度はこんな調子であつた。豪華なテーブルディナーの主賓を豚に務めさせたり、自分のまわりにきれいに洗つておめかしした豚をはべらしたほどだつたという。馬で散歩するときは脇に豚を走らせたりもした。そのうえ彼は豚に出会うと、あいさつのために帽子をとつたそ

うである。

グリモが本気だつただけにお相手をする豚くんたちも、なかなかに大変だつたことだろうと同情する。



ワンポイント知識

フランス料理では子牛や羊の肉がもてはやされて、豚肉料理にはあまりお目にかかるない。しかし、これはレストランのメニューのうえだけで、家庭でいちばん食べられているのは豚肉なのだ。

フランス料理では子牛や羊の肉がもてはやされて、豚肉料理にはあまりお目にかかるない。しかし、これはレストランのメニューのうえだけで、家庭でいちばん食べられているのは豚肉なのだ。

シャルキュトリーワーなる言葉がある。豚肉加工法およびその加工品のことである。かのアレクサンドル・デュマは、この言葉を『料理大辞典』で「豚肉を調製する芸術」と第一次に定義している。

わかりやすくいって「シェール（肉）をキュイール（加熱処理）したもの」で、我々が思いつく豚肉加工品（ハム、ソーセージなど）はもちろん、「豚の頭から爪先まで数限りなく加工に用いられ」（同上書）たさまざまの食品がある。

そのなかで、日本人の舌にも合いそうなトゥール（トゥーレース地方の中心都市）の名産、リエットを紹介しよう。

トゥーレース地方は、ロアール川を中心に森あり渓谷ありの美しい豊かな土地で、「フラン

スの庭」と呼ばれるほど文化の栄えたところである。当然のごとく、すぐれた料理の伝統も残っている。リエットは十五世紀以前に生まれた料理で、この町に生まれたバルザックの小説『谷間の百合』のなかにも生き生きと描写されている。

豚肉の部位

小売り表示では、豚肉には八つの部位があります。

赤身が少なく脂肪分が比較的多い「ネック」（焼き肉店などでトントロと呼ばれているお肉はこの部位です）、適當な脂肪の「かたロース」、赤身が多くややかたい「かた（うで）」、とにかくの代表的な部位の「ロース」、ほとんどが赤身で脂が細かい「ヒレ」、ベーコンでお馴染みの「バラ」、脂肪の少ない「もも」「そともも」となっています。

作り方は簡単で、細かく刻んだ豚肉をラードでゆつくり四、五時間かけて煮込み、それをすりつぶして塩、コショウで味を調整、煮ているうちに出てきた脂肪と練り合わせる。豚肉で作ったコンビーフのようなものだが、味はよりあっさりしていて、口当たりもやわらかい。

パンに塗つて食べるが、同じようなペーストよりずっとおいしい。ワインと一緒にパンと一緒にリエット、この三点が揃えば何もないという人もいる。

トゥール名産リエットは 意外においしい豚肉加工品



これらの祭りに登場するのがレチヨンと呼ばれる子豚の丸焼きで、もつとも豪華な料理である。内臓を取り除いた腹の中にタマリンド（マメ科の植物で、爽快な酸味の果実がなる）の葉を詰めて酸味をしみ込ませ、一晩寝かせたの

ち、一匹丸ごと炭火に載せてココナツオイルやタレを塗りながら、全体が飴色になるまで時間をかけて焼く。

焼き上がると皮をそぐようにして適当な大きさに切り分け、レバーから作ったソースをかけて食べる。かつてはこの飴色に焼けた皮を上手にはがして食べることができるかどうかで、主客のマナーが判定されたともいう。

日本でいえば「尾頭付き」といったところで、祝いの席には不可欠な料理である。

フィリピンはアジア諸国の中では特異な存在である。ほとんどの国が、仏教やイスラム教の影響を受けているが、この国は九〇%を超す人々がキリスト教徒であり、その大部分がカトリックである。

これは一五二一年のマゼラン（ポルトガル人マガリヤンイスの英語読み）の渡来に始まり、一八九八年の米西戦争（キューバ島の利害をめぐってアメリカとスペインの間に起きた戦争）の結果、アメリカに割譲されるまで四百年近く続いたスペインの支配によるものである。この間、同化政策が進行し、イスパノ・フィリピノ文化ともいべきものが成立した。カトリックは精神的な面を含め、大きな社会的影響を与え続けた。

日常の暮らしぶりもそうである。日々の食事は簡素なものであるが、祭りともなると財布をはたいてごちそうを用意する。カトリックではイースター、クリスマス、守護聖人の祭りなどを盛大に祝う。そのほか各地で収穫祭や村の祭りなどさまざまなフィエスタ（祝祭）が催される。

フィリピン版「尾頭付き」 祭りには子豚の丸焼きを

何を表しているのか？豚の牙が描かれている国旗

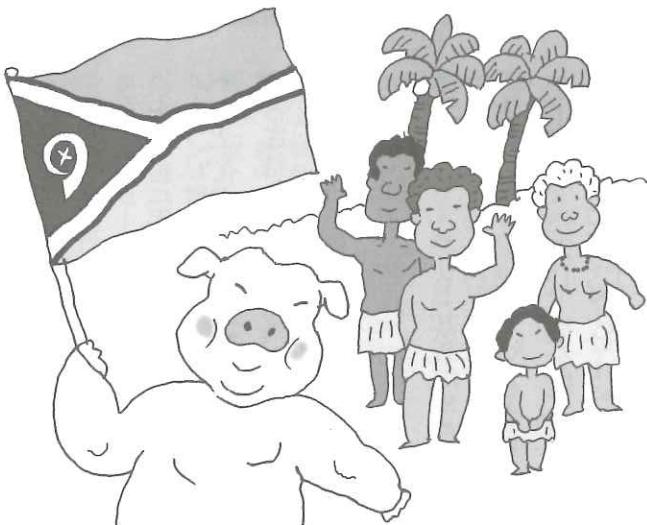
世界の多くの国では、憲法や国旗法でその形（縦横比）や色を決めているが、そのなかでユニークなのはアルジェリアの国旗であろう。

というのも、普通国旗の色は抽象的に海の青とか、ルビーのような赤といった言葉で表されるが、この国の旗はなんと、緑と赤の色を光学的波長で決めているのである。

ここで、国旗のデザインを見てみよう。圧倒的に多いのが三色旗で、ほかに太陽・月・星を描いたものも多い。動物のものは紋章の一部に描かれたものを除いても結構多く、竜を描いたブータン、ライオンのスリランカなどはよく知られている。

そうなると気になるのは、豚を描いた国旗はないのかということである。
残念ながら豚の全身像のものはないが、豚の牙を描いた旗がバヌアツ共和国（メラネシアの島国）にみられる。

この旗は独立と同時に一九八〇年に制定。かつてはあまり見られなかつた赤・緑・黒・黄の四色旗で、木の葉を囲む円形の豚の牙がデザインされている。



赤は太陽と团结、緑は国土、黒は肥沃な土壤と国民、黄は平和とキリスト信仰、木の葉は聖なる葉、豚の牙は富の象徴だという。

バヌアツは基本的には焼き畑による農耕文化の国である。しかし、彼らは豚に強い関心を持つており、各戸で飼育をしている。

むかし、豚は肉としての価値を持つばかりではなく、同時に貨幣でもあつたのだ。

バヌアツの豚は野生種に近く（外見はほとんど猪）、下アゴからはえる牙を持っている。その曲がりが大きく、円に近いものほど価値があるとされる。祭りや葬儀の際にどれだけ立派な豚を多数供物として提供できるかがステータスシンボルなのである。

エリザベス一世は シンプルな肉料理がお好き

一五三三年の九月七日、イギリス国王ヘンリー八世を父に、アン・ブーリンを母にエリザベスという女の子が生まれた。三年後、母が不義の汚名を着せられ処刑されたために非嫡出子とされた。

しかし一五四四年になつて、父王の遺言により弟エドワード（後の六世、マーク・トウェインの『王子と乞食』のモデル）、姉メアリー（後の一世、プロテstantoを弾圧したためブラディ・メアリーとあだ名をつけられた）に次ぐ三番目の王位継承者となつた。

とはいえ、普通なら王位が回つてくるはずもなかつたが、エドワード六世は病弱でわずか十六歳で死去し、後を継いだメアリー一世も即位後五年で世を去つてしまつた。ここに一五五八年、二十五歳で彼女は思いもよらなかつたイギリス国王の座に就いた。彼女こそ大英帝国の幕開けを告げるエリザベス一世である。

彼女は国際間の葛藤に巻き込まれることを恐れ、自身を表明し、国政に一生を捧げることを誓つた。彼女の政治は産業と経済と政治の繁栄の時代だつた。

ワンポイント知識

さらには文学も盛んとなり、シェークスピア、スペンサー、マーゴウなどが偉大な作品を生み出し、いわゆるイギリス・ルネサンスの花が開いたのである。

ハム・ベーコン・ソーセージの違い

ハムなどの食肉加工品は、主に豚肉を原料として製造されますが、使用する食肉の部位と製造方法の違いからハム・ベーコン・ソーセージに大きく分類されます。ハムとベーコンは、主として「ロース」「もも」といった部位の肉の塊を用い、ソーセージは、挽肉（ミンチ肉）を用いるのが特長です。ハム・ベーコンの製造法は、途中までは同じですが、ハムは燻煙後にボイルやスチームするのに対し、ベーコンは燻煙後に冷却・包装されます。

ベーコンはハムに比べ燻煙臭が強く残ります。

ソーセージは、ミンチ肉を香辛料や調味料で味付けし、ケーシングに詰めて蒸煮した後、乾燥・燻煙します。

いう。

彼女は美食家だつた父王とは違ひ、食事に対しても淡泊でシンプルな肉料理やサラダが好みだつたという。このホテルは客の好みをしつかりみてとつたわけである。



ニューヨークの警官にはアイルランド系の人が多く、また聖パトリックが警官の守護聖人であるからである。

ところでアイルランドにはプロの料理人による高級料理の伝統はみられない。しかし牧畜文化の伝統を受け継ぐ家庭的な豚肉、羊肉料理があるし、ハム、ベーコンを使うものも数多い。

大きな塊のベーコンをキャベツとゆで煮したボイルド・ベーコン・アンド・キャベツは素朴な料理ながら伝統料理の代表的なもので、重要な来客の際によく出されるものである。また豚の頭を使う料理も健在だが、テキストに「料理をしているところを子供に見せないように」との注釈がついているものもあるらしい。

キリスト教の世界では、毎日毎日が一人ないし複数の聖人の記念日となつておらず、カレンダーは聖人の名前でうめられている。

三月十七日は聖パトリックデーといって、アイルランドの守護聖人である聖パトリック（三八五頃～四六二）を記念する日。この日は国の祝日になつていて、人々は川に緑色の染料を流し、緑色のコスチュームでパレードに参加し祝いあう。これは国章のシャムロック（クローバに似た三つ葉の植物）の色にちなんだもの。

本国ばかりでなく、移民が多く渡っているアメリカでもこの日が祝われている。なかでも有名なのが、ニューヨーク、マンハッタンのパレード。これは一七六二年にアイルランド系市民が祖国を誇りとして始めたものだ。緑色のものを身につけた二十万人を超す人々が、この行進には参加する。五番街のセントラーラインも緑色に塗られ、エンパイア・ステート・ビルの屋上のライトも緑色になる。

五番街五十丁目にある聖パトリック寺院への行進には警官の姿も多く見かけるが、これは



た。

簡単な調理法ながらディナーの一皿にもなり、余った肉には重しをして、翌日からはハムのように薄切りにして食べる。切りくずは味つ

用に使われ、まったく無駄というものがない。ワインで溶いた辛子を添えるといつそう味が引き立つという。

歴代のアメリカ大統領のうち、ただ一人返り咲きを果たしたグローバー・クリーブランド（一八三七～一九〇八）は、大統領になつたものの、ホワイトハウスのみでそれだけの料理にあきあきして、ある日召し使いたちのおかずのコーンドビーフの煮付けと自分の料理を交換した。食べ終わつてから、彼は「こんなにおいしいものは、最近何か月も食べたことがない」としみじみ語つたことだつた。

しかし、アメリカは広大な国である。各地の食事は決して画一化されたものではない。地域により気候・風土が違い、その背景となつてゐるヨーロッパの文化も異なり、それぞれの故郷の味を基本として、生活の中から生まれた新しい味を加えて独自の食文化を作り出してきた。

それでも、多くのアメリカ人が郷愁を感じるいわば「おふくろの味」ともいうべき料理もある。最初に移民が上陸した北東部に伝わる料理がそれにあたるだろう。

「ニューアイランド・ボイルド・ディナー」と名づけられたコーンドビーフとキャベツ、ジャガイモなどの煮つけがまさにそんな料理。コーンドビーフはブリスケットと呼ばれる胸肉を、塩とスパイスと硝石に漬けた保存食料で、長い冬を乗り切るために欠かせないものだつ

アメリカの食事といえば、全国どこへいっても俗に「三大ランチ」といわれる、ハンバーガー、ホットドッグ、サンドイッチや巨大なステーキに代表されると思つてゐる人が多いのではないか。

アメリカ版おふくろの味は 開拓者の流れをくむ肉料理

ステーキの焼き加減 もともとはゆで卵から

今でこそステーキを食べるときに、焼き加減をオーダーするのは、子どもでも心得ているが、ステーキがビフテキと呼ばれていた時代には、店まかせで出されたものを頂くというのが当たります。

この焼き加減には、大きく分けて、レア、ミディアム、ウエルダンの三種類があり、レアは表面だけが焼けており、中は赤いが、余熱によって火が通っている状態。

ミディアムは中心部だけがピンク色に近く、レアとウエルダンの中間の状態。

ウエルダンは肉の内部に赤身が残らないようによく焼くことによく知られている。

しかし、ミディアムは「中間」の意味だから分かるとして、レア (rare)、ウエルダン (welldone) とは何だろう。実はもともと卵のゆで加減をいった言葉なのだ。

レアは英語の古語 (hréi) からきており、ハーフクックド (半調理)、すなわちソフトボイルド (半熟卵) の意で、ウエルダンは「正しく処理された」ということで、ハードボイルド (硬ゆで卵) の意味だったという。

それが、第二次大戦後の一九五〇年ごろ、アメリカでステーキ料理が盛んになり、ステーキの焼き加減に転用されたという。だからこの言葉は歴史的には新しい用法なのだ。

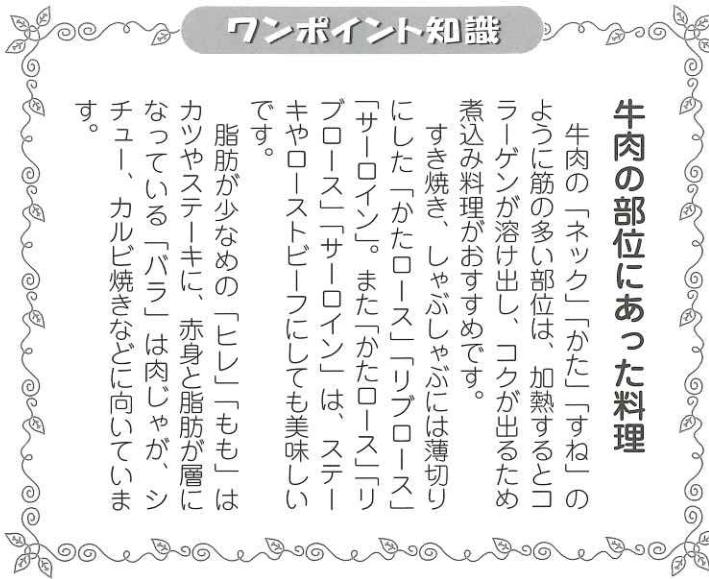
ちなみに、もともとのフランス語では次のようにいう。

牛肉の部位にあつた料理

牛肉の「ネック」「かた」「すね」のように筋の多い部位は、加熱するとコラーゲンが溶け出し、「コクが出るため煮込み料理がおすすめです。すき焼き、しゃぶしゃぶには薄切りにした「かたロース」「リブロース」「サーロイン」。また「かたロース」「リブロース」「サーロイン」は、ステーキやロースト」一つにしても美味しいです。

脂肪が少なめの「ヒレ」「もも」はカツやステーキに、赤身と脂肪が層になっている「バラ」は肉じゃが、シチュー、カルビ焼きなどに向いています。

レアにあたるのがセニヤン (saignant) で血のしたたるの意、ミディアムがア・ポワント (à point) でちょうどよい、ウエルダンがビアン・キュイ (bien cuit) で、よく火の通ったの意味である。ちょっと気どってこんな指示をだしたら、ウエーターのもてなしも変わるかもしれない。ただし、場所を考えないと嫌味に思われるだけ。ご注意を。





ル・リ・ソ・ル』『ポンパドゥール風羊のコートレット』『ポンパドゥール風アトロー』等々。当然のごとくステーキにもその名を残している。名づけて「トウルヌド・ア・ラ・ポンパドゥール」。

トウルヌド（牛ヒレの中心部）をバターで焼き、マデラ酒とドミグラスをからめて丸いクルトンの上に載せる。ペアルネーズ・ソース（いわばバターリ入りのマヨネーズ）を肉の上に搾り、あざみの根株とノワゼット・ポテト（子イモをバターでローストしたもの）を添え、マデラ・ソースを注ぐ。このような新料理の数々で王の愛情はますます彼女に傾いていったのである。

王の愛情を新料理でつなぐ ポンパドゥール夫人の知恵

ルーヴル美術館はフランス国立美術館として、世界最大級の規模を誇っている。

十二世紀にフィリップ二世が建造したルーヴル城が、幾度となく増改築を繰り返し、正式に美術館として開館したのが一八〇二年。膨大な収蔵品の中には、レオナルド・ダ・ヴィンチの『モナリザ』などの傑作にまじって、ブーシエの『ポンパドゥール夫人』の肖像画も展示されている。

フランスロココ文化の庇護者である、ポンパドゥール侯爵夫人（本人が侯爵に叙せられたので正しくは夫人侯爵というべき）の風貌を伝える名作である。

ポンパドゥール夫人は本名をジャンヌ・アントワネット・ポワソンといい、一七二一年に生まれた。その美貌と才知により二十四歳のときルイ十五世の寵姫ちょうしきとなり、王立セーブル磁器工場の設立、百科全書出版を援護するなど、文化政策に力があった。

また、彼女は食通であつた王のために様々な新料理を考案したことでも有名で、それらは今も「ポンパドゥール風」と呼ばれて、多くの人々に親しまれている。いわく「ポンパドゥー

少女アンは夢を持つことのすばらしさを教えてくれる

一八七四年十一月三十日、カナダ東部プリンス・エドワード島で、ルーシー・モード・モンゴメリーは誕生した。モンゴメリーという名を耳にして、どんな人?と首をひねつた人も、『赤毛のアン』の作者といえば分かってもらえることだろう。

彼女は一九〇八年第一作の『赤毛のアン（緑の切妻屋根のアン（アン・オブ・グリーン・ゲイブルス）』を出版したが、好評をもって迎えられ、ベストセラー作家となつた。カナダばかりでなく、アメリカ、イギリス、オーストラリアでも評判となり、ファンレターが殺到した。その中にはマーク・トウェインからのものもあつたという。以後一九三九年の『炉辺荘（イングルサイド）のアン』まで八冊のアン・シリーズ（一八七〇年代から第一次大戦時までの物語）を発表した。

わが国でも昭和二十年代に村岡花子が翻訳して以来、数十年にわたつて多数の少女の心を引きつけ、共感を得てきた。百年前の物語が今なお愛されているのは、夢を持つて生きることのすばらしさが書き込まれているからである。そこに大人をも引き込んでやまない魅力があるのだ。

また、このシリーズには料理や手芸などのシーンがしばしば出てくるため、アンをテーマにした手作りの本が各種出版されている。

その手の本の一冊に、プリンス・エドワード島在住のテリー神川の料理・文『「赤毛のアン」のお料理BOOK』がある。お菓子が中心だが、肉料理もいくつか紹介されている。そのなかにマリラがアラン牧師夫妻を招いたときのメニューにコールドタンがある。物語は七月という設定なので、軟らかく煮込んだ牛タンにデイル（アネット）ソースをかけただけの単純な料理だが、暑いなか、デイルのさわやかな香りが食欲をそそるという、こまやかな心づかいを見せていている。



ワンポイント知識

パンパの国の焼き肉料理 アサードは野外で豪快に

最近、日本でもアウトドアライフがちょっとしたブームで、専門誌も数多く発行されて、いろいろな楽しみ方を教えてくれる。

森林浴、野鳥観察、渓流下りなど、それぞれ楽しみは多いが、何といっても手軽に楽しめる一番人気は野外料理だろう。青空のもとで火をたいて焼き肉などを味わえば、家で食べるのとは一味も二味も違つたおいしさを感じるものだ。都会生活のストレスもふつとんでしまう。

世界各国でも野外料理は生活の一部になつてている。アメリカやオーストラリアのバーベキューは、わが国でもよく知られている。

南米アルゼンチンやウルグアイに伝わるアサードという豪快な野外料理がある。アサードとは、もともとスペイン語では焼き肉一般を指すが、南アメリカではとくに牛肉の焼き肉を意味することが多い。

アルゼンチン地方に広がる大平原パンパにはガウチョと呼ばれる遊牧民が住んでいたが、

彼らは十六世紀の末から野生の牛を捕獲して牛皮を売ることになりわいとしていた。その皮をとつたあとの牛の肉を野原で焼き、食用としたことから、アサードの習慣が生まれた。

現在見られるアサードは、牛の肉に塩だけつけ、大きな網の上にのせ、炭火でゆつくりあぶつて気長に焼く。パリヤードという鉄の棒の上でも焼くのでパリヤードともいう。普通前菜として内臓、ソーセージなども焼く。公園や郊外で家族や友人同士大勢が集まつて、食べ、飲み、歌い、踊る。子供から老人まで日本人には信じられないくらい大量に食べる。若い女性でも涼しい顔をして肉の塊を片づけていく。

いかにも大草原にふさわしい料理であり、滅ん

でしまつたガウチョの遺産が、パンパの住民の食

生活に生きている。





らしく、友人のイグナツ・フォン・ザイフリートは次のように述べている。

「さんざん待たされたあげくやつと料理がテーブルの上に並べられた。

ところがスープたるや慈善食堂で出されるものといい勝負。牛肉は半分も火が通っておらず、野菜は脂肪と湯の中に浮かんでいた。客の方は手を出さないでいるのに彼は一人で平らげて、みんなにもすすめたものだ」

こうみると、天は二物を与えたかったのは確かに思える。味覚の方もあてにならない。これでは、せつかくの牛肉が泣くというものだ。

十二月の声を聞くと、わが国では各地でベートーベンの第九交響曲の演奏会が開かれる。その数は百回ではきかないだろう。

これは世界的にみるととても不思議な習慣だが、日本ではこの曲を聞かないと年を越せないというファンも数多い。一年間どんなにつらいことがあっても、あの第四楽章を聞けば、『来年こそは』との思いにさせられるというものだ。

我々は気楽に『第九』と呼んでいるが、実はこの曲にはとても長い題がついているので紹介しよう。

いわく「シラーの頌歌『歓喜に寄す』」を終末合唱とし、大オーケストラ、四人の独唱者と四声の合唱のために作曲され、プロイセン国王フリードリヒ・ヴィルヘルム三世陛下に、ルートウェイヒ・バン・ベートーベンによつてもつとも深い畏敬のうちに献呈された交響曲。作品一二五」というもの。

あれだけの名曲を書いたベートーベンも、こと料理となると首をひねるような腕前だった



だろう。

それは名づけて「カーペットバガー・ステーキ」、いうなれば「流れ者ステーキ」という

ところ。牛肉にシドニー名物のロツクオイスター（生ガキ）を詰め込んで焼いた料理。もともとはアメリカの開拓時代の即席料理がオーストラリアに渡つたものといわれるが、詳しいことはよくわからぬ。

ヒレ肉の角切りに切れ込みを入れ、塩、コショウで味付けした新鮮な生ガキを詰め込んで袋とじにし、バターで両面を炒めるか炭火で焼き、熱いうちに食べる。料理は取り合わせの妙だということがはつきりわかる。思いもかけない組み合わせで、まったく新しい味が生まれるよい例だろう。

世界は広い。日本の軟らかい牛肉は最高だが、そんな軟らかな肉には目もくれない人たちも世界にはたくさんいる。

その代表的な人はオーストラリアの人たち。オーストラリアの牛肉は、飼料を食べさせて育てるというより、広大な野原にただ放牧をしているだけで、あまり手をかけない。どうしても筋肉質の赤身の肉となる。もちろん和牛よりもはるかに硬い。

彼らからすると、そういう肉こそ、かめばかむほど味がでてくるほんとうの牛肉で、日本の牛肉は、歯ごたえがなくてものたりないので。オーストラリアの牛肉は、日本の牛肉と比べて、脂肪分が少ないからこそ、毎日のようにたくさん食べることができる。これほどどちらが優れているという問題ではなくて、単に嗜好の違いだろう。だれでも自分の国のお肉が一番だと思っているのだ。

オーストラリアの牛肉料理というとバーベキューを思い浮かべる向きも多いが、世界のどこにもない不思議なステーキがある。オーストラリアへ行かれたたら試してみられるのも一興

オーストラリアの名物は 不思議な味のステーキ

リピーターに人気の スイスの新しい名物料理

毎年大勢の人々が海外旅行に出かけて行く。その人たちに、また行ってみたい国はどこかと尋ねると、常に上位に入る国がある。それがスイスだ。

なぜスイスがそんなに人気があるのかというと、美しい自然はもちろんだが、その美しい自然を有効に生かすために長年、観光開発に力を注ぎ、観光客を満足させる環境をつくり出してきたスイスの人々の、その心にひかれるのではないだろうか。

政府の姿勢にもそれがうかがえる。たとえば、国土を守るために山林に住む人に補助金を出して、山林保全の義務を負わせている。

それに対して、山人も誇りを持って美しい山の環境を整えるよう努めている。スイスの山は自然のままの山ではないのだ。山というものは人の手が入つてこそ、美しさが保たれるということだ。

さて、海外旅行といえば自然の美しさを満喫することはもちろんだが、舌の楽しみも忘れてはならない。スイスはフランス、ドイツ、イタリアの文化が入りこんでいる国だから、味

の面でもそれぞれの伝統を受け継いでいる。

若い女性に好まれそうな料理を紹介しよう。名付けて「フォンデュ・シノワーズ」。直訳

すれば「中国風フォンデュ」。しかし、フォンデュとはいつても、あのチーズを溶かしたものとはまったく関係がない。いわば無国籍風しゃぶしゃぶ。ブイヨン鍋にコンソメスープを入れて熱し、そこに薄切り牛肉をくぐらせ、タルタルソースやムータルドソースなど好みのソースにつけて食べる。いかにも日本人の好みの料理である。

鍋料理の楽しさは万国共通、鍋を囲めばまさに世界は一つ、平和が訪れるのである。

ワンポイント知識

*代表的な飼料作物…イタリアンラ
イグラス、チモシー、クローバー、青
刈りトウモロコシなど

濃厚飼料…大麦、シウモロコシ、
大豆、フスマなど（混合し、粉状やペ
レット状にしたもの）



彼は鶏の中で育つたせいか、生まれながらの卵嫌いだったことはよく知られている。だから映画表現の中でも変わった扱いをしている。『泥棒成金』の中で、ケーリー・グラントがホテルの地下にある調理場へ下りて行くと、コック同士がけんかをしていて生卵を投げつける。それがガラスに当たって碎け、黄身がタラリと流れ、あたかも血の流れを連想させる。

それでは、彼は何が好きだったかというと、ビーフステーキ。毎食ステーキでよしとするくらいの好物だった。一九六〇年に来日したおりには日本料理屋に招待されながら、滞在していた某有名ホテルのステーキが欲しいと言つて関係者をあわてさせたほどだ。

また、インタビューで「どうしてステーキばかり」と尋ねられて、「スマートでいられるからさ」と澄まして答えたのもこの時のことである。

サスペンス映画の巨匠、アルフレッド・ヒッチコックは、一八九九年八月十三日、ロンドンに生まれた。父親は鶏肉や青果の卸をしており、敬虔なカトリック信者で息子を厳しくしつけた。

学校での成績はあまりよろしくなかつたが、数学と地理は得意科目であった。学校を卒業した十五歳のころから犯罪に興味を示し、裁判を傍聴したり、犯罪博物館に通つたという。電信会社の広報宣伝部を経て、映画界へ入つたのは一九二〇年二十一歳のときで、サイレント映画の字幕書きが最初の仕事であつた。その後助監督を務め、二十六歳のとき『快楽の園』でデビューを果たし、一九三九年の『巣窟の野獣』まで二十三作をイギリスで撮り、アメリカに渡つて四十年の『レベッカ』から七十六年の『ファミリー・プロット』まで、生涯五十三本の作品を生み出した。ヒッチコック映画の楽しきの一つに、「カメオ」と呼ばれる、彼自身がワンシーンに登場する場面がある。なんと三十五作品に出演しているそうで、往年のファンは、彼を見つけるために何度も映画館に足を運んだという。

名監督ヒッチコックは卵嫌い 牛肉大好き人間



うことになる。

作り方は、牛肉の軟らかい部位を、薄切りか拍子木形に切り、マッシュルームとともに炒

め、サワークリームを加えて煮て、ブランデーを
加えたのが原型といわれている。

このスタイルがヨーロッパ各国、アメリカなど
に伝えられ、嗜好に合わせて変化がつけられた。

現在の料理法は、肉とマッシュルーム、タマネ
ギのみじん切りを炒め、パプリカをふり、トマト
ソースでさっと煮て、サワークリームを加えてと
とのえる作り方が各国の料理書に載っている。付
け合わせにバターライスを添えるのが一般的だが
カーシャ（そば粉を使うロシア風リゾット）を用
いると一段と趣が深い。

世に人名のついた料理やお菓子はたくさんある。いわく、シャトーブリアン（厚切りヒレステーキ。十八世紀前半のフランスの文学者にちなんだ）、ピーチ・メルバ（桃のシロップ煮をアイスクリームに添えてラズベリーソースをかけたもの。十九世紀末のオーストラリア出身のソプラノ歌手にささげられた）等々。

そんな人名がついた料理のなかでも我が国で親しまれているのが、ロマノフ王朝華やかな
りし頃の面影を残すビーフストロガノフ。この料理は十九世紀にストロガノフ伯爵に仕えて
いたフランス人の料理長が創案して、伯爵にささげたものと伝えられている。

ストロガノフ家は十六世紀からロシア帝国を支えた有力な一族で、初め大商人として知ら
れ、十八世紀に男爵、ついで伯爵を与えられた。政治の面だけでなく、芸術・文化的保護者
としても帝国で重要な役割を果たした家である。

この料理名は、ストロガノフ風牛肉料理の意味とされることが多いが、一説によるとロ
シア語ではベフ・ストロガノフといい、ベフは○○流という意味で「ストロガノフ式」とい

牛の守護聖人名にちなむ 大晦日の名物コンサート

年末から年始にかけては、世界中のクラシック音楽ファンにとつては、待ち焦がれていた季節でもある。

というのも、世界を代表する二つのオーケストラによる、名物コンサートが開かれるからである。十二月三十一日にはベルリンフィルハーモニー管弦楽団「ジルヴェスター・コンツェルト」(会場＝フィルハーモニー)、新年のお年玉にはウィーンフィルハーモニー管弦楽団「ニュー・イヤー・コンサート」(会場＝ムジークフェラインザール)である。

両演奏会とも現在では衛星放送によって目のあたりにすることができるので、いつそう待ち望まれるのである。

ところで、ニュー・イヤーはわかるけど、ジルヴェスターって何のことだろうと思われたのではなかろうか。ローマカトリックには“神と人間との仲介者”と位置づけられる“聖人”という存在がある。

聖人はもともと人間であったが、“殉教”により“聖化”されたのである。彼らはそれぞ

れ職業、都市、病気などを守護する役割を与えられ、信仰の対象になつている。その殉教日が聖人の祝日となつており、十二月三十一日は聖ジルヴェスターの記念日なのである。

聖ジルヴェスターは第三十三代のローマ法王

(在位三一四～三三五)である。彼は貧困者を救うために慈善事業に力を尽くしたと伝えられ、また、コンスタンティヌス大帝に洗礼を施し、彼の病気を治したところから、病人の守護聖人となつたため、それぞの部位の特長を生かしたお料理に利用することが重要ななります。

小売り表示で、牛肉には、「ネック」「かたロース」「かた(うで)」「リブロース」「サーロイン」「ヒレ」「かたばら(ともも)」「うちもも(しんたま)」「そもも」「らんが」「すね(まえずね、ともずね)」の十一部位があります。

それぞれの部位には、運動量の差など、かたい部位、軟らかい部位、きめのあらい部位、きめの細かい部位などがあるため、それぞの部位の特長を生かしたお料理に利用することが重要ななります。

また、各聖人には、文字の読めない庶民のため、聖画に描かれた聖人を識別するために、個々に工芸ブレム(仏教でいう持物)が採用されている。聖ジルヴェスターのエンブレムは牡牛である。これは、奇跡によつて死んだ牡牛をよみがえらせた伝説によるものである。そこから彼は牛の守護聖人ともなつている。

メンデルスゾーンもきっと食べた イギリス家庭料理

三月三日という日は、音楽界にとつて忘れられない日のひとつである。というのは、音楽史上に残る三曲の傑作が初演された日なのだ。

一七九四年、ロンドンでハイドンの交響曲第一〇一番「時計」が、一八四二年、ライプチヒでメンデルスゾーンの交響曲第三番「スコットランド」、一八九九年にはフランクフルトでリヒャルト・シュトラウスの交響詩「英雄の生涯」がそれぞれ演奏された。

メンデルスゾーンは、一八一九年二十歳のとき初めてイギリスに渡り、ロンドンでの演奏会のちスコットランドを訪れている。そして、その時の印象から「スコットランド」の楽想を得た。

彼はエдинバラに来て古城ホリールードを見物する。

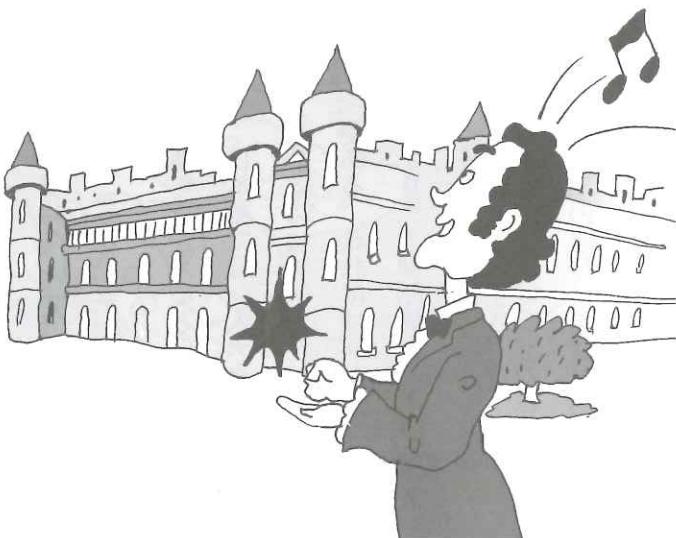
この城は女王メアリー・スチュアートと寵臣リジオの悲劇で名高いところであった。この城を見たメンデルスゾーンは、「今日、私はあの古城の中で、私のスコットランド交響曲のはじめの旋律が思い浮かんだ」と記している。しかし、この曲が完成したのは十二年後で

ビクトリア女王に捧げられた。

ところで彼の愛したイギリスの代表料理といえば何だろう。イギリスにはおいしい料理なんてないと悪口を言う人もいるが、そんなことはない。

ローストビーフもあるが、イギリスらしい料理となるとステーキアンドキドニーパイ(牛肉と腎臓のパイ)をあげねばなるまい。

牛肉の赤身と腎臓を二対一の割合で角切りにし、香辛料入りの小麦粉をまぶす。これをマッシュルーム、タマネギと一緒にバターで炒め、厚手の器に移して塩、コショウ、シェリー酒、ウスターソースで味付けする。その上にパイ皮をかぶせオーブンで焼き上げる。これぞイギリスの家庭の味である。





外に出さず、また一度も小屋の掃除をしなかつたのである。そのため牛舎は想像を絶する汚さで、まさに肥だめ状態であった。

その牛舎をきれいにするのに、ヘラクレスはアルペオス川（同地方に実在）の流れを逆流させ、川床から持ちあげると牛舎めがけてぶちまけ、その奔流で汚物を流した。この大技でさしもの牛舎もきれいになり、五番目の試練もみごとに完了させたのだ。

これくらいの荒業を振るわないと世の中が変わらないのかもしれない。現代のヘラクレスは登場するか。

新年を迎えると、今年こそは良い年であるようにと期待している人は多いことだらう。日本語では「大ナタを振るい」という言葉があるが、英語では積年の弊害を一掃することを表すのに「アウゲイアス王の牛舎を掃除する（cleanse the Augean stables）」という成句がある。これには次のような話が伝わっている。

ギリシャ神話最大の英雄ヘラクレスは、ヘラ（ゼウスの妃）の嫉妬から憎しみを買い乱心、妻子を殺す羽目に陥ってしまった。その罪滅ぼしのためにアポロンは彼に十二の難行を命じ、それが成し遂げられれば罪は淨められ、不死身となつて神の一柱に加えられるとした。

十二の難行はネメアの獅子退治から始まり、地獄の番犬ケルベロスを捕らえることまで次々と続き、ヘラの妨害にあいながらも成功させた。

その五番目の試練が、アウゲイアス王の牛舎を一日で清掃することであつた。エリス（ペロポネソス半島の北西部の地方で、オリンピアをはじめ多くの遺跡がある）の王アウゲイアスは何とも不潔な男で、三千頭の雄牛を飼いながら、三十年もの間その牛を牛舎から一度も

グルメ王国ベルギーは 素朴な家庭料理が底流に

世界で最も食文化に関心を持つ国民といったら、どこの国を思い浮かべるだろうか。もちろん、人により基準は異なるだろうが、ベルギーをあげてみたい。

意外に思われる向きも多いだろうが、次の事実をあげれば納得してもらえるのではなかろうか。

まず第一に、レストランの数が人口比でいくとヨーロッパ一というし、ブリュッセルだけで様々な料理が味わえるといわれている。数ばかりでなく、フランスからわざわざフランス料理を食べに出かける人が大勢いるほど、その味も評価されている。

また、ビールのおいしいことでも知られ、全国で百を超す醸造元が、数百種類以上の個性豊かなビールを造っている。ホップのよくきいた軽めのビールが主体だが、ファロという小麦から造る酸っぱいビールや、クリーケン・ランピックというチエリー風味のものなどが独自の味を誇っていて楽ししてくれる。

さらに、食に深い関心を持つていることを示す例として、ベルギー人は自分の権利を守る

ことを、「ビフテキを守る」と言うことをあげれば十分だろう。

この食文化の底にあるのが家庭料理。そして、そのなかで特色のあるのがビールを使った料理、ビール煮である。フランス料理ではワイン、日本料理では酒をよく使うが、ベルギーではそれがビールなのである。しかも大量に使う。

ワインナーソーセージやフランクフルトソーセージは温めて食べるのが一般的です。
熱湯で中まで十分に温め、マスター ドなどと一緒に味わいます。野菜と一緒に煮込んだり、油で炒めることにも適しています。

ワインナーソーセージなどは、加熱

すると皮がはじけるので、竹串で穴をあけるか、包丁で切れ目を入れてから

調理します。
ボロニアやリオナのように太いソーセージは、スライスにして、サラダやソテーに使うと良いでしょう。

ワンポイント知識

ソーセージの上手な使い方

牛 肉 の 角 切り（バラ肉がよい）にタマネギ、ニンジン、赤砂糖を加え、香草入りの黒ビールを注いで煮込んだもの。

こういう素朴な飽きのこない料理がベルギー人の舌を育ててきたのである。

93

NBAシカゴ・ブルズのマスコットは ペニー・ザ・ブルとダ・ブル

アメリカでのプロスポーツといえば、MLB（メジャーリーグベースボール）、NFL（アメリカンフットボールリーグ）、NBA（ナショナルバスケットボールアソシエーション）、NHL（ナショナルアイスホッケーリーグ）などが挙げられるだろう。

衛星放送の普及によって、いながらにして本場のプレーが楽しめるようになった。なかでも華麗なるドリブル、豪快なダンクショート、身長二㍍以上の超人たちの迫力あるプレーで魅了するNBAは、まさにボールを使った格闘技といえる。

バスケットボールはワールドスポーツのなかでは特異なものである。それは、このゲームは他の競技から進化したものではなく、一人の男が考案したものだからである。

その人物はY.M.C.AのJ・ネイスミス博士で、一八九一年十一月に初めてこのゲームが行わされた。そのときゴールに桃のカゴを用いたので、バスケットボールと呼ばれるようになつた。このときの試合は九人ずつのチームでプレーされたが、何とその中に石川源三郎という日本人が加わっていたそうだ。



NBAは三十のチームで構成されている。その中でかつて、人気、実力ナンバーワンを誇っていたのが、一九六六年創設のシカゴ・ブルズである。神様と言われたマイケル・ジョーダンや名手スコッティ・ピペンらを擁する軍団は二回の三連覇をはたした。

チーム名の由来は、本拠地シカゴが畜産ビジネスの中心地であることから、マークも正面からみた強そうな雄牛の顔。

そのチアリーディングチームはラバブルズといい、マスコットは愛敬たっぷりのペニー・ザ・ブルとダンクまで決めてみせるダ・ブルの二頭。ブルズの試合には欠かせない美女とキャラクターである。



大会三日目の朝に、エリス人が提供した百頭の雄牛を殺し、その脚をゼウスのために焼いて供えた。ゼウスは、その煙から栄養をとると信じられていたのだ。祭りに参加した人々は、残りの牛の肉を焼いて共に食べ合い、神を称えたのである。

モデルとなつた古代オリンピックとはどんな大会だつたのだろうか。詩人・ピンダロスによれば、ヘラクレスが、十二の難事のエリス（ギリシャ西部）のアウゲイアス王の牛小屋の掃除が成就したことを探し、ゼウスを称（たた）えたことから始まつたというが、あくまでも伝説である。四年に一回、五日間にわたつて競走、レスリング、ボクシング、戦車レース、五種競技などが行われた。祭りの真ん中の日が、夏至のあと（第二か第三の満月の日にあたるように定められていたから）、八月の半ばから九月の半ばという暑い日に行われていたのである。

十一月二十五日という日は、近代オリンピックにとつて忘れられない日である。クーベルタン男爵は、ナポleonの没落以後、フランスの若者が意氣消沈しているのを嘆き、何とか奮い立せようとした。それにはスポーツによるのが一番と考え、古代オリンピックを復活させようとしたのである。

一八九二年十一月二十五日、ソルボンヌで開催されたフランス・スポーツ競技連盟の創立五周年記念講演会において、彼は「オリンピック・ルネッサンス」と題した講演を行い、初めてオリンピック競技の復興を公にした。

しかし、聴衆の反応は思わしくなかつた。彼は、屈することなく運動を続け、イギリスの国際競技連盟役員のハーバートやアメリカ・プリンストン大学教授のスローンらの賛同を得て、国際オリンピック委員会の設立にこぎつけた。一八九六年に、アテネで第一回のオリンピックを開催することを決めたのは、九四年六月二十三日のことであつた。

すべては、この十一月二十五日の講演から始まつたのである。

古代オリンピックの最大行事 百頭の雄牛をゼウスに

ワンポイント知識

牛肉の赤身は鉄分が豊富

牛肉の赤い色は、ミオグロビンという色素たんぱく質に由来します。

赤身が濃いのはミオグロビンが多く含まれていることを意味します。

ミオグロビンは分子の真ん中にヘム鉄を持っており、ミオグロビンの含有量が多いほどよりヘム鉄は多く、小腸からの吸収率がとても良いといわれています。

そもそも貧血は血液中の赤血球が少なくなっている状態。赤血球を構成するのは鉄とたんぱく質。たんぱく質と結びつけば、吸收されにくい鉄分もすばやく血となる。

相性のいいのがニラ。レバニラ炒めは定食屋の人気定番メニューだが、実に理にかなつたもの。というのは、ニラやモヤシにはビタミン類が多く含まれている。

つまりレバーやお肉は、特定の野菜といつしょに食べると、さうに鉄分が吸収されやすくなると言われている。

一部の飲物に含まれているタンニンは鉄分の吸収を抑える作用があるので気をつけたい。

飽食の時代と言われながらも、日本人の栄養摂取状況には、まだかたよりがみられる。特にカルシウムとミネラルの不足は改善されていない。ふつくらとしているのに実は貧血という女性が結構多い。貧血は鉄分の不足が原因の一つに挙げられる。そんな女性には鉄分を多く含むレバーがおすすめ。

しかし、口から入れた食品が、そのまま血となり肉ではなく、問題はその吸収率。鉄分の場合、レバーに含まれる鉄分の吸収率は一〇%ほどという。一日に必要とされる一〇ミリグラムの鉄分をとるために、百均近く食べなくてはならない。鉄分の吸収を高めるためには、単独で食べるよりいろいろな食品と組み合わせるほうがよい。特に効果的な食品をご紹介しよう。

乳製品を食べるとその吸収率は倍以上になるという。牛乳や乳製品を消化する過程でできるカゼインホスホペプチドという物質は、別名「ミネラル・キャッチャード」と呼ばれるほど鉄分吸収を助ける。ホルモン（焼きトン）を食べるときはチーズなどを一緒に。

レバーと組み合わせの妙で 鉄分の補強は万全

アバの世界をモツと知つて 奥深い肉料理を味わおう

アバって何?と聞かれて、スウェーデンのポップグループじゃないのと答えたあなた、相当のおじさんですぞ。いま話題になつているアバとは、フランス語(abats)で食用動物の副生物を指す。つまり、モツのことである。

肉食の歴史の浅い日本では焼きとり屋や焼き肉屋のメニュー以外にお目にかかることは少ないが、欧米では実によく食べられる。一頭から一つしか取れない食材もあるので、肉よりも貴重なごちそう扱いされることもしばしばである。

その範囲は日本人が考えるモツよりはるかに広く、肉を除いた部分のうち、骨以外の心臓、肝臓、肺臓、腎臓、脾臓、食道、乳房、胃、脚部、鼻、舌など、まさに丸ごと一頭が含まれる。フランス料理の世界では、さらに次の二つに大きく分けられる。

アバ・ブラン(白い内臓)といい、通常ゆでて売られる、胃、脚部、乳房、食道など。もう一つはアバ・ルージュ(赤い内臓)といい、生で売されることの多い、心臓、肝臓、腎臓、舌、鼻などである。

なお羊の内臓は個別に料理されないので、アバ・ルージュ、アバ・ブランなどと分けられることなく、一括してフレッシュユールという。

アバ料理は今でこそレストランのメニューに数多く取り入れられているが、もともとは地方の家庭料理として伝えられてきたものが多い。

それは、保存食品に頼つていた時代、新鮮なものが食べられないアバは、ハレの日の特別料理だったのだ。そこからさまざまなバリエーションが生まれて、現在のすばらしいアバ料理へとつながっている。

ビタミンA・B類、ミネラル類、良質なたんぱく質を多く含むアバは、日本では幸いなことに価格も安い。もっとこの味を楽しみたいものだ。



ひと味違う肉を焼くのに 炭火焼きは本当に有効か

高級ステーキハウスでは、「炭火焼き」を看板にしているところが多い。本当に炭火焼きのほうがおいしいのだろうか。「炭火で焼くと、肉の質がワンランク上がるような気がする」とはあるシェフの言葉である。

ある大学の食物学科で次のような実験をしてみた。質、重さ、大きさなどまつたく同じ肉を、同じ火力、同じ時間で、ガス火と炭火の二つの方法で焼いてみた。すると炭火で焼いた肉は、表面はガス火で焼いたものと同じ温度であっても、中はガス火で焼いたものに比べて二十度も高かつた。炭火焼きのほうが中まで火が通るわけである。

これは、遠赤外線のせいである。では、遠赤外線とは何だろう。簡単にいうと、赤外線のうちで、最も波長の長いものである。赤外線は可視光線のすぐ外側にある。波長が〇・八九千ミクロンの電磁波のことをいう。これには、可視光線に近い順に近赤外線、中赤外線、遠赤外線の三つがあり、遠赤外線の波長は五九千ミクロン。この波長は、物質に対する透過力が弱いために、吸収されても化学変化を起こすほど、エネルギーレベルが高くないので、そのまま熱として

働く。

遠赤外線の加熱効果が高いのはこのためだ。遠赤外線には表面を焦がさずに内部から熱エネルギーを放出する働きがある。これが肉のウマみを引き出す秘密だ。

炭と遠赤外線の関係は次のとおりである。焼き物のウマみは、糖分、たんぱく質、脂肪が百五十℃二百度で変質するときに生まれる。

この温度を保てる燃料が炭なのだ。おまけに、この温度帯は遠赤外線の波長とも一致する。

このことから炭は理想的な燃料であることがわかる。炭を使うのは見た目ではなく、おいしい肉を焼くための理にかなった方法なのである。



エンリケ航海王子の遺産は 地理上の発見だけじゃない

ポルト（英語風にいうとオポルト）という町は、ポルトガル第二の都市で、国名の由来ともなった古都である。その名はポルト酒によつて世界的に知られている。

ポルト酒（正式にはビニョ・ド・ポルト）はドウロ川沿いのアルト・ドウロ地区の特定ぶどう園でとれたブドウを、ポルト対岸（ドウロ川南岸）のヴィラ・ノヴァ・デ・ガイアに運んで醸し、ポルト港から積み出されたものに限つて名乗ることができる。

一七〇三年に英國と結んだメスエン条約によつて、ポルト酒は独占的にイギリスに輸出されるようになつた。そこでは他国のワインに負けない高い評価を受けたのである。

わが国でかつて「ポートワイン」なるぶどう酒が販売されていたが、ポルトの業者、ポルトガル政府の申し入れにより、その名の使用を中止した。それほど彼らはこの名前に自信と誇りをもつてゐるのである。

そのポルトの人々は「トリペイロ」と呼ばれている。トリパ（臓物）を食べる人という意味で、それくらい内臓料理は愛好されている。

代表的なものは「トリパス・ア・モダ・ド・ポルト（ポルト風内臓の煮込み）」で、牛の胃（特に第三胃はひだが多く味もよいとされる）、子牛の足、豚の耳、ソーセージ、インゲンなどを煮込んだ料理。各家庭、各店で昔から伝わる独自の味を誇つてゐるという。

なぜこんなに内臓料理が好まれるようになつたかについては、次のような伝説がある。

一四一五年、エンリケ航海王子が艦隊を率いてモロッコのセウタに遠征したとき、食料のためポルトの牛の大部分を殺し、牛肉を持ち去つたので、

モロッコのセウタに遠征したとき、食料のためポルトの牛の大部分を殺し、牛肉を持ち去つたので、町には内臓しか残されなかつた。ために町の人は毎日内臓の料理しか食べられなかつたので、必然的に料理法が発達したのだそ�だ。

ワンポイント知識

焼肉店のメニューでよく見る「ハラミ」「サガリ」は、どちらも胸と腹を仕切つてゐる横隔膜の筋肉（内臓肉）で、「ハラミ」は腹部側の横隔膜筋、「サガリ」は背中側の横隔膜筋です。

ともに脂質が多いのでやわらかく、食感や風味が食肉に似ていることがら、焼肉店の人気メニューとなつています。



に一緒に並んでいる。ニシン料理から始まり、次にサケなどの他の魚料理、次いでハムやソーセージ、ローストビーフなどの肉料理、最後にオムレツやグラタンなどの熱い料理で締めくくる。

最後の熱い料理で絶対に欠かせないのが、スマッシュエットブーラルという肉団子。いうならばスウェーデン版おふくろの味で、レストランで熱い料理の中にこれがなかつたら、「支配人を呼べ！」の声が上がるほどだという。

牛のひき肉とみじん切りのタマネギ、ゆでたジャガイモをよく混ぜ、クルミ大の団子にして、バターをふんだんに入れたフライパンで焼く。クリームソースやリンゴンベリー(コケモモ)のジャムがこの肉団子には合うという。

「オープンサンドイッチのテーブル」の意で、魚や肉、野菜などの温・冷製料理を大きなテーブルに何十種類も並べて、好きなものを自分の皿に取って食べる食事形式のものをいう。

料理のすべてをテーブル上に並べて皆で取って食べるという習慣は、冠婚葬祭時にありわせの皿を持ち寄ったことから十六世紀ごろに始まったといわれ、現在のような豪華なもののは十九世紀の末に完成したものである。この方式は合理的で、大食漢は欲しいだけ食べられるし、小食の人でもいろいろな味を少しづつ楽しめ、シャイな人々もすぐに打ちとけることができる所以発展したのだろう。

料理は大きく分けると、冷たい料理、室温の料理、熱い料理の三種類があり、テーブル上

バイキング料理に不可欠 おふくろの味は肉団子



に違いないという、救いようのない楽天主義を英語で『ミコーバリズム』と言うのも彼から出ている。この男が物語のなかで、何ともいえない味わいを出してしているのだ。

『ディケンズの作品には食事や料理の場面がふんだんに出てくるが、このミコーバー氏もなかなかのグルメで、作品のなかでこう描かれている。

彼はおいしい物を食べるためなら、何でも質に入れる用意があつた。彼は焼き網で、からしを表面に塗った焼き肉を作ることにおいては、ひとかどの人物だった。「言わせてもらうなら、からしを塗った焼き肉よりうまいものは、ちょっと見当たらないだろうな」と言いながら、肉を切り分けるのだった。

こんな人物が登場するディケンズの小説は侮れない。

一八一二年二月七日、イギリスの小説家チャールズ・ディケンズが生まれた。『オリバー・トゥイスト』『二都物語』『クリスマス・キャロル』などの作品が今なお広く読まれている。ユーモアをまじえながら社会の不正を糾弾し、人間への信頼を決して失わない作風は多くの人々の魂に慰めを与えていている。

そのなかで一作といわれれば迷うことなく『ディヴィッド・コパフィールド』をあげる。自伝的要素が含まれた長編で、その率直な性格によつて多くの知己を得て、彼らの助力により運命を切り開き、人生の幸福を勝ち取る物語だが、読む人に勇気を与えてくれる作品といえる。

主人公は当然、魅力的に描かれているが、それにもまして周りを固めるわき役陣が面白い。何しろ登場人物が多いので、様々な場面で特色のある人々が出てくる。

そのなかでもディヴィッドの下宿屋の主人、ミコーバー氏が気になる。

流暢な弁舌、手紙のたくみさを持ちながら失敗ばかり。何度失敗しても、いつか成功する

ディケンズ作品の一わき役は侮りがたい魅力を持つ

あなど

三種類の肉のうま味が混じる フィンランドの伝統料理

フィンランドといえば、誰もがまず思い出す人物に、国民的作曲家ジャン・シベリウスがいる。彼が作曲した交響詩『フィンランディア』は、一九〇〇年の初演で熱狂的成功をおさめたが、当時ロシアの支配下（ナポレオン戦争の結果、一八〇九年以來）にあつたフィンランドでは、民族意識をあおるとの理由で演奏禁止になつたほどである。

そのロシアから十月革命の混乱に乗じて独立を宣言したのが、一九一七年十二月六日である。第二次世界大戦では対ソ連戦を開いたが敗れ、国土の一割強を失つた。冷戦下ではソ連協力体制をとりながら中立政策のもと、東西両陣営のバランスをとる役割をはたした。その後一九九五年にはEUに加盟している。

自称をスオミというが、これは「湖沼の国」の意。その名のとおり、全国には十万以上の湖沼が点在するといわれている。漢字で表すと「芬蘭（フィンランド）」となる。一八二六年、世界で初めて死刑を廃止した国としても有名で、高い社会福祉と環境重視の政策でも知られている。

れつきとしたヨーロッパ圏にありながら、その言語はウラル語系に属する。そのせいか言葉の発音やマナーに日本に近いものが見られるともいう。例えば、家では靴を脱ぎ、客に食事を勧めるときに、何もありませんがと言うそうだ。

お肉をオーブンで焼くには

お肉をオーブンで焼く場合、お肉の全面に熱が伝わるので、全体的な焼きを入れたい調理に利用します。

ます、最初にオーブンをしっかりと温めておきます。肉料理では、肉汁などを逃がさないために素早い火通しが必要です。

フライパンと違つて焼き加減をじかに確認しにくいので、手順通りに料理し、ときどきオーブンの窓から焼き加減を確認するようにしましょう。

そのフィンランドの代表的な家庭料理のひとつに、カリヤランパイスタイルというストーブ兼オーブンを利用したシチュー料理がある。塩、コショウした豚・子牛・羊の三種類の肉をジャガイモと長時間 煮込み、小麦粉でとろみをつける。それぞれの肉のうま味が調和し、とろけるように軟らかい。ライ麦粉の皮にお米のブディングを載せて木の葉形に焼きあげた、カリヤンピーラツカと呼ばれるパイとともに食べるのが習わし。

ワンポイント知識



はなしのご馳走

〈非売品〉

発行者 公益社団法人 日本食肉協議会
東京都千代田区神田錦町1丁目12番地3
第一アマイビル 5F

印刷／編集 株式会社ニホン連合企画

第2版 平成29年8月