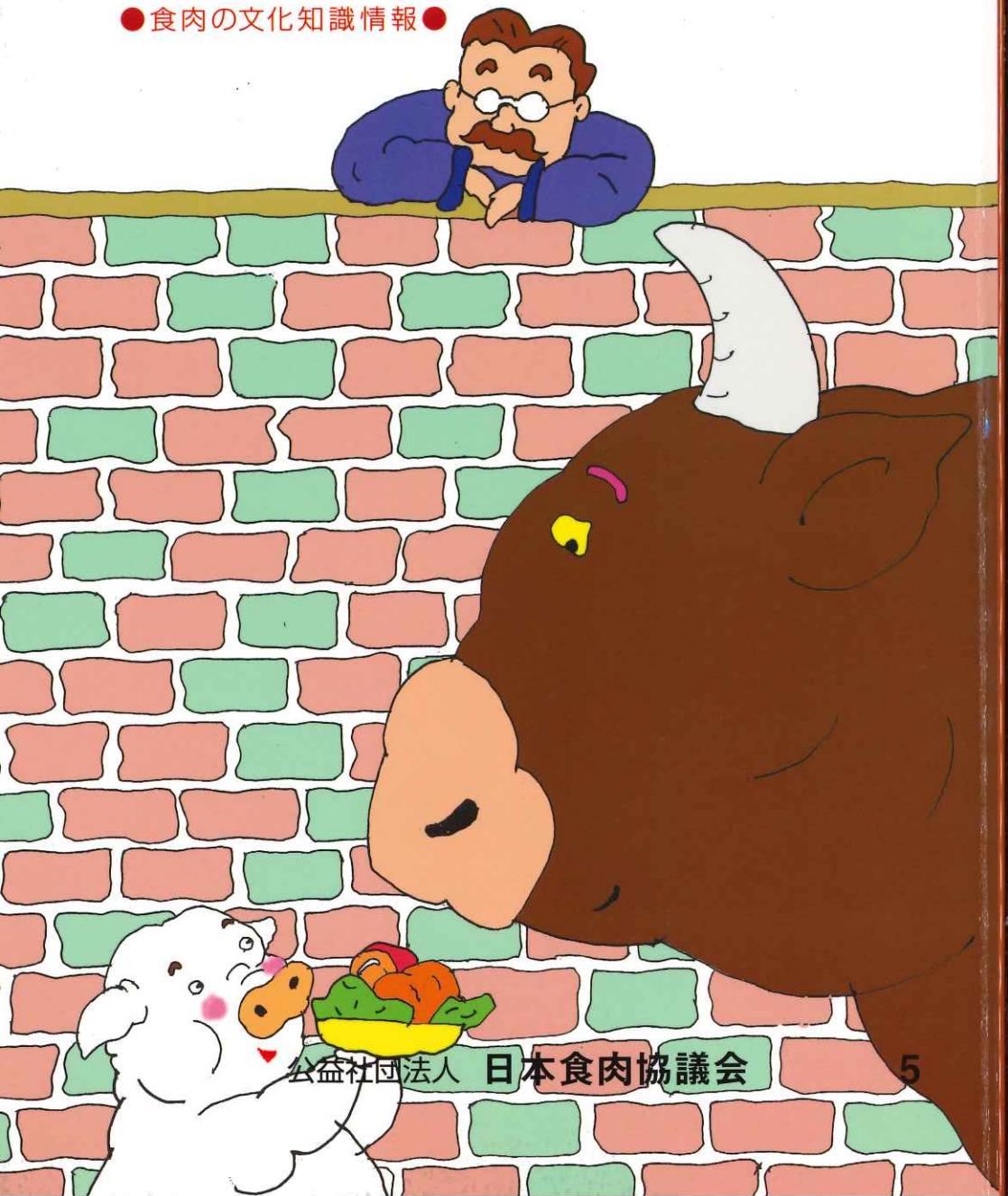


# はなしのご馳走

●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）

- ほめ言葉は暮らしの潤滑油 豚はこうほめよう .....  
豚一さまって誰のこと？ 豚好きもここまでくれば： .....  
日本の夏に似合うのは どこか愛敬のある蚊やり豚 .....  
猛牛・千葉茂の一言が カツカレーを誕生させた .....

## ● 国内編（牛）

- 牛の背に乗って往診した 仙人のような医者永田徳本 .....  
実げに恐ろしき食べ物の怨み 井伊直弼の命を奪った牛肉 .....

20 18 16 14 12 10

- 牛と人との力比べの奇祭 五穀豊穣を祈る牛乗式 .....  
平安貴族も楽じゃない 牛車に乗るのも一苦労 .....  
小田原駅西口に立つ 今にも躍り出そうな牛の像 .....  
食べたい！と思わせる 高村光太郎の牛鍋の詩 .....  
黄門様は牛肉がお好き 保存施設も用意していた .....

## ● 海外編（豚）

- 出世をするには豚が必要 バヌアツに伝わる儀礼 .....

- トンケストラはどんな音 前代未聞の珍音楽会 .....  
豚の脚で求婚への返事 リボンはOK キュウリはNO .....

## ● 海外編（牛）

- 正統派のサンドイッチは ローストビーフをはさんで .....  
どれだけ知ってる？ 牛にまつわるエトセトラ .....  
ヨーロッパは一頭の牡牛から ゼウスとエウロペ .....

オーストリアの名物料理と カエサルは関係ある？

貧しくても工夫次第で美味 シューベルトの創作料理

勇敢さと技の見せどころ プロヴァンスの闘牛

世界一のフィルム会社が 牛を飼っていた理由は？

ロンドン塔の守りは我らに その名もビーフイーター

空から牛も舞い降りる アメリカ中南部の竜巻

辛さ、酸っぱさ、香りが タイ料理独特の魅力のもと

牛の壁画が示すサハラは かつて緑あふれる豊かな地

パストールは新治療法に 雌牛からワクチンと名付く

薄切り肉の料理は 何でもすき焼きといえどよい？

世の中には信じられない こんな巨大な牛が実在した

牛を使ってパワーアップ ユニークなミロンの鍛練法

ラインの小パリに香るは マスターード風味のステーキ

- ナイチングエールの生地 フィレンツェの名物牛料理 ..... 70
- 四十七万平方キロの領土を賭けて 二頭が争った最大の闘牛 ..... 72
- これぞ西部魂の見せどころ 危険で華麗なロデオの技 ..... 74

### ●その他（国内編）

- 美食家魯山人の生まれるきっかけは 猪の肉だった ..... 76
- 「日本三大洋食」の名付け親は クイズ番組の解答者だった ..... 78
- 「鴨川」ってどんな料理？ 幸田露伴が紹介した料理書 ..... 80
- フジヤマのトビウオの陰に 豚カツ・ビフテキの力が ..... 82
- 現在の肉食文化のルーツは 明治天皇の英断にあつた ..... 84
- 一世紀以上も前からあつた 国民的肉料理のハンバーグ ..... 86
- 日本農政史上に輝く 対馬の野猪狩り ..... 88

アフリカ探検家にちなむ『スタンリー風』ステーキ

# はなしのご馳走

●食肉の文化知識情報●



- 修道院長の食欲を戻した ヘンリーエ世のいたずら心 .....  
 イギリス植民地支配への反乱は 牛と豚が原因だった .....  
 なぜコンビーフの缶だけ 不思議な形をしている? .....  
 腹の虫は我慢できない ソーセージに救われた町 .....  
 意外にも美食家だった シャーロック・ホームズ .....  
 サンチョ・パンサもびっくり スペインの婚礼料理 .....  
 貴族の料理にあこがれた フエーク料理が名物に .....  
 クリスマスにフランス人が食べるには 七面鳥ではない .....  
 牛首から羊頭に変わった『みかけだおし』の言葉 .....  
 ステンドグラスに お肉屋さんも描かれて いる理由は何? .....  
 110 108 106 104 102 100 98 96 94 92

イラスト ▼ 成富 淳二



- ・鼻端が広い。
- ・頭が軽い。
- ・首が長すぎず、締まっている。

・背幅が広い。

・乳首が十二個以上で、乳堤によけいな脂肪がついていない。

・尾の位置が高い。

・尻は広く、長い。

・腹は豊かでよく締まっている。

実はこれは理想的なヨークシャー種の豚のチェックポイント。

この条件を満たしている豚なら、おいしい肉となることは保証されている。

豚自慢の人には会つたときに、こんなほめ言葉がいえたなら、あなたの株は一気にあがるのは間違いない。でもそんな機会が一生の間にめぐつてくるかどうか、それが問題だ。

どんな人であれ他人からほめられるということは、うれしいものだ。本人の美点だけでなく、そのコレクション、ペット、作品など、何であれ、ほめられて悪い気はしない。たとえお世辞でも、相手を喜ばせるということは、社交上の潤滑油なのだから、大いにほめまくつて、世の中を明るくしよう。

ただ同じほめるにも、ほめやすいものと、ほめづらいものはある。

落語に「牛ほめ」という話がある。与太郎が「菅原伝授手習鑑」にも見られる相牛の法を「天角・地眼・一黒・陸頭・耳小・歯違」と、たどたどしく述べながら牛をほめるところが

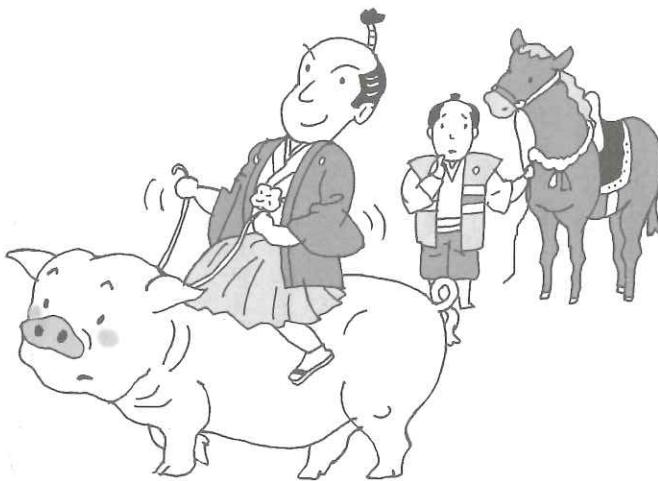
眼目なのだが、いかにもむずかしそう。

それでは豚の場合はどうだろう。とつておきのほめ方を教えよう。次の十二条の条件にあてはまるようにほめればよいのだ。

- ・目は温和で輝いている。
- ・両目の間は広い。
- ・顔は短めで、ほどよくしゃくれている。
- ・頬は締まっている。

## ほめ言葉は暮らしの潤滑油 豚はこうほめよう

## 豚一さまって誰のこと？ 豚好きもここまでくれば…



慶喜は斉昭の牛好きと異なり、豚が好きだった。

当時の人々は彼のことを「豚一さま（豚を食べる一橋さま）」と呼び、半ばあきれ、半ば恐れられていた。

慶喜は、食べるだけでなく、自分でも実際に飼つてみたという。

山岡荘八『徳川慶喜』では慶喜に言わせている。

「食するだけでは罪が深い。よつて、どのような習性のものか見たいと申したら、市井の者が届けてくれたわ」

また、豚の効用を「これはの、頭の先から尾の尖まで食べるうえに、毛から皮までことごとく役に立つ」と持ち上げ、さらに豚を食べないから夷人どもに侮られるのだとまで嘆かせていく。

まさに「豚一さま」の面目躍如たるものがある。

徳川慶喜は天保八年（一八三七）、水戸藩主・徳川斉昭の七男として江戸小石川の藩邸で生まれた。

父・斉昭は攘夷主義者ではあったが、進取性を持っており、牛を飼い、牛痘を試み、牛乳を飲み、時には肉を強壮剤として食していたという。

そのせいか斉昭には子供が多く、全部で三十七人の子をなしている。  
世子鶴千代麿（のちの徳川慶篤）以外は、順に二郎麿、三郎麿と名付け、慶喜は七郎麿である。十郎麿の次は余一麿と名付けたのはさすがに余禄と考えたのであろう。

しかし、さらに男子が生まれ、二十台に突入した。  
二十番目は廿麿、二十一番目が廿一麿と続いた。人々は「おうし様」の力の偉大さに驚き入ったという。

斉昭は鶴千代麿以外は養子に出すつもりであり、事実、五郎麿は鳥取池田家、八郎麿は川越松平家、九郎麿は岡山池田家などを継いでいる。

慶喜は十四歳のとき御三卿の一つ一橋家を継いだが、このことが後の将軍就位へとつながる（水戸徳川家は副将軍役で、將軍繼承権はなかった）。

## ワンポイント知識

焼き肉は十分に加熱して

戸外でのバーベキュー、ご家庭  
庭、お店などで焼き肉を食べるときは、十分に加熱しましょう。肉の中の色が完全に変わるもの（目安として中心部温度75℃で1分以上）して食べる必要です。また、肉を焼くときには、専用の箸やトングを使い、食べる箸は生肉に触れないようにします。生肉に触れた野菜などもよく加熱してから食べることが重要です。

机の

机のうへ

という与謝蕪村の句がある。

この蚊やりが豚だつたら、いかにも俳句らしい滑稽味があつて楽しいのだが、蚊やり豚が登場したのは早くとも幕末といわれているので、時代的にちょっと苦しいだろう。

それでも机の上に豚がちょこんといふ姿を想像して

ど陰干しをする。

目、耳・尾（取つ手用）、背中（線香をつるす針金用）の七つぐらいの穴を開け、口クロ  
で鼻面と尻をきれいに仕上げ、約一週間天日干しをする。

で鼻面と尻をきれいに仕上げ、約一週間天日干しをする。

緑色の織部釉を、耳・尾・背中・両目の間に手早く掛けて、一八〇℃で約半日かけて焼

き上げる。そのあと取っ手と線香つりの針金をつければできあがり。

学びます

机のうへの

虹道力

といふに詠無木の名がある。

分以上)して食べることが必要です。また、肉を焼くときには、専用の箸やトングを使い、食べる箸は生肉に触れないようにしましょう。生肉に触れた野菜などもよく加熱してから食べることが重要で

最近、蚊取り線香の良さが見直されているという。

蚊取り線香ほど人体にやさしく、蚊に抵抗性がつきにくい殺虫剤はない。しかも電気蚊取り器と違い、場所も選ばない。

蚊取り線香といえば、やはり忘れないのが、蚊やり豚である。初期のころは蚊やり用具として、ダルマ形や香炉形のものも見られたが、それらはいつしかすたれ、豚形のものだけが生き残った。

なぜ生き残つたのだろうか。牛だつてウサギだつてよさそうなものだ。蚊やり豚のほとんどを生産する四日市市の万古焼の窯元ではこう見てゐる。

角や長い耳がある動物の形は作りにくい。その点、豚なら凹凸もなく二ロンとしていて作る側にも使う側にも一番都合がよい。機能だけ考えれば、何も豚でなくて筒形でよいわけだが、それでは味もそつけもない。

最初に豚を思いついた職人のセンスのよさに敬服する見れば見るほど愛敬のある存在だ。

現在作られている蚊やり豚の材料は瀬戸産の粘土。石膏型を使つて豚形に成型し半日ほ



のだ。

カツカレーの元祖をうたう銀座の「グリルスイス」によるところだ。

巨人軍の現役選手だった千葉はグリルスイスの常連で、カレーもカツも好んで食べていた

昭和二十三年のある日、別々だと面倒だからカツを切って、その上にカレーをかけてくれと注文したことから、このカツカレーが誕生したのだという。

野菜をベースにしたカレーと薄めに切った肩ロースを揚げたカツの絶妙な関係にある。すりおろした野菜で煮込んだカレーソースは、やわらかな甘味さえ感じられる。

カレーと一緒に煮込む肉は自然にとろけ、カツのうまさを損なうこともない。

かつて巨人軍に千葉茂という名選手がいた。

名門松山商業から川上哲治と同期で入団し、戦前・戦後を通じて巨人軍の黄金時代を支えた名二塁手、名リードオフマンである。

そのファイトあふれるプレーから“猛牛”のニックネームで鳴らした野球通好みの選手だった。

また、長嶋茂雄の前に背番号3をつけていた選手としても有名である。

オールドファンに言わせると、史上最高のライトヒッターとのこと。嫌いな球はファウルで粘り、投手が根負けした球を右翼へ落とすという打法が得意だった。

引退後、近鉄の監督に迎えられたが、それまでは「パールズ」といった球団名を、千葉のニックネームにちなんで「バファロー」（その後バファローズとなつたが一〇〇四年に解散）とする厚遇ぶりを近鉄側は示した。

世界中で個人のニックネームを球団名に残しているのは千葉だけだ。

その千葉が意外などころにも名を残している。

いまでは広く知られているカツカレーなる人気料理があるが、その生みの親が千葉だという

## 猛牛・千葉茂の一言が カツカレーを誕生させた

## 牛の背に乗つて往診した 仙人のような医者 永田徳本

わが国はいまでは世界一の長寿国となり、百歳を超える高齢者も数多い。

しかし、昔だつて百歳を超える人がいなかつたわけではない。

（一六四三）や永田徳本（一五一三～一六三〇）がいる。

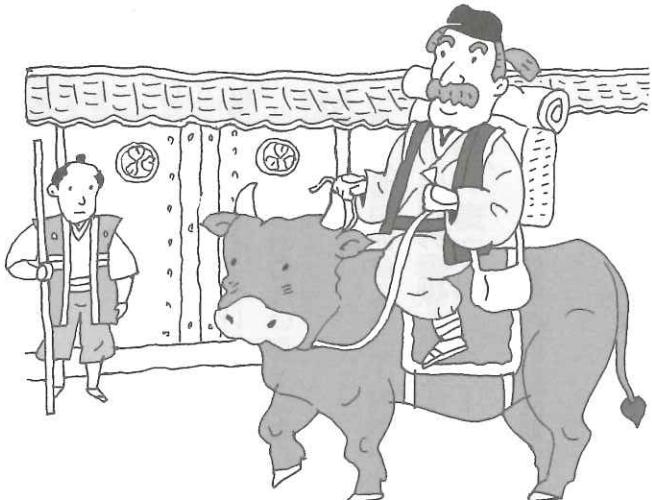
天海僧正は徳川家康のブレーンの一人として割合知られているので、永田徳本について解説してみよう。

徳本は日本の扁鵲（中国戦国時代の伝統的名医）と呼ばれた医者で、もと三河の国人といわれる。武田信玄に仕え長く甲州に住んだので、永田というより「甲斐の徳本」として知られている。武田氏が滅んだ後は諸国を巡り、のちに信州の諏訪に落ち着いた。

徳本は山に入つて薬草を探つてきて、独自の処方で薬を作つたが、それがよく効くので、人々は彼を神様のようにあがめたといふ。

徳本は名利に淡泊で、外出するときは薬を入れた頭陀袋を首にかけ、牛の背にゆつたりとまたがつて、「甲斐の徳本、一服十八文」と叫んで売り歩いた。

どんな病人でも快く診察し、薬代として十八文だけもらい、どんな難病を治しても十八文、



どんな金持ちからでも十八文と決めてそれ以上は決してとらなかつたといふ。

寛永の初め、徳川秀忠（二代将軍）が病氣になり、御典医たちが手を尽くしても効果がないので、たまたま江戸にいた徳本が呼ばれることになつた。

例によつて牛の背に乗つて城中入り、診察をして頭陀袋の中の薬を調合してすすめたところ、数日にして回復したので秀忠も大喜び。望みのほうびをとらせようとしたが、徳本は固辞し十八文の薬代だけ受け取つて城を出た。

徳本の無欲さに皆感じ入つたと伝えられている。  
ちなみに世間でよく知られている貼り薬は彼の名聲に肖つたもの。

## ワンポイント知識

**黒豚の表示は「バークシヤー純粹種」だけ**

黒豚と表示できるのは、国産・外国産を問わず、「バークシヤー純粹種」の豚肉だけです。併記することになります。「黒豚」を表示する場合には、商品の名称表示、シール、リーフレットなどにすべて「原産地」を記載する場合には表示を確認しましょう。

# 実際に恐ろしき食べ物の怨み 井伊直弼の命を奪つた牛肉

大老井伊直弼は文化十二年（一八一五）に彦根藩井伊直中の十四男として生まれた。

十四男という身であつただけに長い部屋住み時代を過ごし、鬱屈したものはあつただろうが、埋木舎と名づけた屋敷で禅、国学、和歌、茶道などの素養を積んだ。

出世の望みもない身上にもかかわらず、学間に励んだことが後世の活躍の基礎となつたのである。

兄たちの死により二十五歳で偶然家を継いだ直弼は、藩政に非凡な才能を發揮し、さらに開国、安政の大獄などを実施し、水戸浪士による桜田門外の変に散るまで、幕府の要職を担つた。

さて、その桜田門外の変が実は牛肉にからんだものだつたという説があつて、広く信じられている。

**徳川斉昭**（水戸藩主、強硬な攘夷論者）は大変な牛肉好きだつたが、井伊直弼が彦根牛の献物をにべもなく断わつたのが事件のそもそもその発端だという。

森銑三（一八九五～一九八五、歴史、書誌学者）の『人物逸話辞典』には梁川星巖（一七八九～一八五八、詩人）の話として、次のように伝える。

齊昭公は牛肉が好きだったので、年々寒中には彦根から献することだつたが、直弼が家督を継いでからは、これを献上しなかつた。

直弼は一時仏門に入り、禪学を修めたので、國中の牛を殺すことを禁じたのである。

公はこれを知らず、自分の方から催促したところが、「今年より牛を殺すことを禁じました」という断わりが来た。

公はそれでもあきらめず、「手前のために何とかして貰われまいか」と頼んだが、「國禁につき、何ともいたしかねます」という、にべもない返事であつた。このようなことから、公は直弼の家督の初めから、その人に不快を抱くにいたつたのだった。

## 牛と人との力比べの奇祭

五穀豊穣を祈る牛乗式

うしのりしき

富山県射水市の下賀茂中部。射水平野の東に位置し、東西を富山市と新湊市にはさまれている。

古くは京都・下鴨神社の荘園として開けたところで、江戸時代には参勤交代の街道筋にあたり、宿場町として栄えた。現在は、おいしい米の産地として知られる。

ゴールデンウィークの五月四日、近在は祭り一色に包まる。加茂神社（一〇六六年の創建と伝えられる）の加茂祭り、通称を「やんさんま祭り」といい、走馬・牛乗式・流鏑馬式などの諸行事が行われる。

「やんさんま」とは、馬に乗つて的を射る「やぶさめ」が転訛したものという。平安末期から伝わる神事は、一九六七年に富山県の無形民俗文化財に指定されている。

祭りのなかでひときわ異彩を放っているのが、中盤に行われる牛乗式で、奇祭として全国に知られている。

田の神が乗つた牛をねじ伏せて座らせるもの。

牛を座らせることによって神がどどまり、五穀豊穣をもたらすという、いわれに従い行われる。

田の神は、よろいかづとに身を固め、ふかみばかま踏込袴に白足袋の武者姿で、大きな目と鼻の牛乗りの面をつけている。

まさに奇祭のイメージを盛りあげる異様なスタイル。かづには和紙製のボタンの花をかざすが、これは依代とされる。

午後三時半ごろ、田の神が牛にまたがつて登場。

「天下泰平、五穀成就」と唱えながら、一丈二尺（約三・六メートル）もある大弓で拝殿の屋根へ矢を放つ。

矢には五穀豊穣、魔よけの御利益があるといわれるので、見物客はこの矢を奪おうと殺到する。

この後、氏子代表の若者約二十人が牛をねじ伏せようとするが、興奮した牛も必死になつて抵抗する。

牛と人との力比べに、祭りはいやがうえにも緊張の度合いを強め、クライマックスへと向かう。



## 平安貴族も楽じやない 牛車に乗るのも一苦労

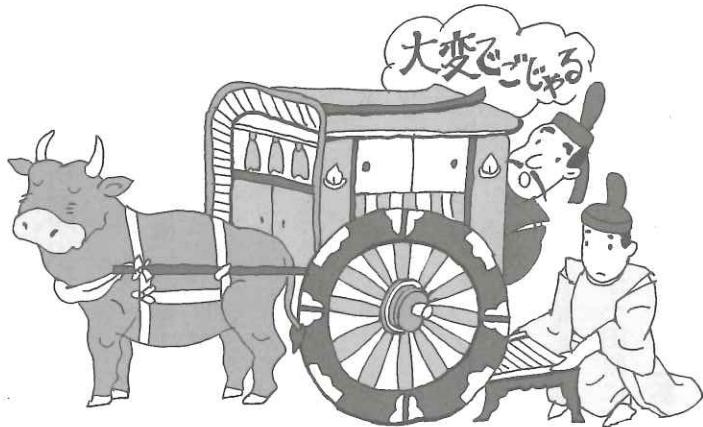
京都の平安神宮では、毎年十月二十一日に「時代祭」が行われる。

この祭りは明治二十八年（一八九五）平安遷都千百年記念事業として平安神宮が創建された際、その記念事業の一環として、桓武天皇が長岡京から平安京に入られた日にちなんで行われた祝賀パレードが始まりだ。

「葵祭」「祇園祭」とともに京都三大祭の一つで、京都の秋を彩る最大の年中行事である。正午に御所を出発して市内を巡り、三時半ごろ平安神宮に到着する行列は、馬車に乗った名誉奉行を先頭に、錦の御旗の維新勤皇隊から時代をさかのぼって桓武天皇時代の丹波弓箭組まで千余年の文化・風俗の移り変わりを見せてくれる。

総勢約二千人、牛馬約七十頭、十八の時代列で構成され、なかでもとりわけ人気が高いのが、平安時代婦人列である。

この祭りには、今では見られなくなつた牛車が姿を見せ、平安朝の優雅さをしのばせてくれる。しかし優雅なのは見た目だけで、当時は、実際に牛車に乗るとなると、やかましいしきたりがあつて、大変だつたという。



石村貞吉著『有職故実』によると、牛車に昇降するにはまず牛を放ち、榻ヒという踏み台を用いて車の後ろから乗り、降りるときは前へ降りたものという。

『平家物語』に木曾義仲が後ろの方から降りたといふ話を載せて、義仲が都の生活を理解しなかつたことを記している。

普通、四人まで乗る定めで、互い相対して座し、一人で乗る場合は、前の簾のすだれところで進み、左側を背にして、右の方に向かつて座つた。

また乗る人の位階・家柄や公私用の別などによつて用いる車の種類が定められており、その使用には厳しい制限が加えられていた。

ほかにも煩雑な作法がいろいろあつたそうだ。現代の自家用車のように気ままに乗るわけにはいかなかつたようだ。



## 食べたい！と思わせる 高村光太郎の牛鍋の詩

食べ物を歌った詩歌は数多くあるが、読んで思わず食欲をそそる作となると、高村光太郎の次の作品をあげたい。

### 『米久の晚餐』

八月の夜は今米久にもうもうと煮え立つ。

鍵なりにあけひろげた二つの大部屋に

べったり坐り込んだ生きものの海。

バットの黄塵と人間くさい流電とのうづまきのなか、

右もひだりも前もうしろも、顔とシャツボと鉢巻と裸と

怒号と喧騒と、

麦酒瓶と徳利と箸とコップと猪口ちよこと、

こげつく牛鍋とぼろぼろな南京米と、

さうしてこの一切の汗にまみれた熱氣の嵐を統御しながら、

ばねを仕かけて縦横に飛びまはる

おうあのかくれた第六官の眼と耳とを手の平に持つ 銀杏返しの**獣猛なアマゾン**の群と。



八月の夜は今米久にもうもうと煮え立つ。(以下略)

残念ながらスペースの関係で続きを紹介できないが、全六十三行の大作である。

大正十年の作で「明星」に発表された。

詩集『道程』に収められているので、ぜひ全編を味わってほしい。一つの店の一つの料理が詩に歌われたのは、おそらくこの作だけだろう。

真夏の牛鍋屋のもうもうたる熱氣と動きをエネルギー・ギッシュに歌いあげている。

この詩に歌われた「米久」の創業は明治時代、その屋号は初代久次が近江の米屋だったことによる。浅草で文明開化の味を伝える牛鍋屋の名店である。

ここでは肉を牛一頭丸ごと仕入れるという。

牛肉のおいしさは部位で決まるのではなく、牛そのものがいいか悪いかによるという信念からである。味付けは一定で手早く食べさせるため、割り下を使う東京風を守っている。少なめの割り下で肉をさつと煮て、煮上がるそばから食べるに限る。



## 黄門様は牛肉がお好き 保存施設も用意していた

徳川光圀といえれば、人気時代劇「水戸黄門」で呵々大笑する光圀の姿は我々にも親しい存在である。

もちろん実際は、全国漫遊をしていないことは、周知の事実。しかし漫遊譚が生まれる素地は十分にあった。

藩内をくまなくまわって視察を重ね領民に慕われた。自身三回も蝦夷地に渡航したことや、『大日本史』（一六五七年に作り始め、完成したのは何と一九〇六年という全三九七巻の大作）の資料探求のために、安積覚兵衛（格さんのモデル）、佐々介二郎（助さんのモデル）を全国に遣わした史実が核となつて、このストーリーができたのである。

庶民も貴人が身分を隠していく、ここぞというときに窮地を救つて去つていくという話に快哉を叫んで、さらに伝承を膨らませていったのだ。

あまり知られていない光圀の事績に、日本で初めて古墳の発掘・保存を行つたことがある。一六九二年に栃木県湯津上村にある前方後円墳の侍塚古墳を発掘し、鏡、鉄、鍬、土師器などを出土している。

さらに、この黄門様、実は大の牛肉好きだったそうだ。

小菅桂子氏の『水戸黄門の食卓』によると、水戸家には大村加ト（かぼく）という外科医でもある刀鍛冶があり、この加トが薬食いと試し切りのために牛を飼っていたという。

ふつう試し切りは罪人の屍（しかばね）を用いるのだが、医者である加トは人間を切らないのが主義であつた。

牛の骨は人間のものの十倍の硬度を持つという。  
ならば刀鍛冶として、これに勝るものはなかつたらう。

加トはその牛肉を水戸家に献上し、光圀はこれを好んで食したという。

光圀は屋敷に保存用の氷室を用意し、いつでもおいしい牛肉を食べることができたのである。

## ワンポイント知識

**日本人が不足しやすい  
たんぱく質を食肉で**

日本人はお米を主食とする食生活です。そのため、穀類から摂取するアミノ酸だけでは、必須アミノ酸のリジンやスレオニンが不足します。食肉は、日本人の欠乏やすい必須アミノ酸を効率よく摂取する事が出来る、優れた「たんぱく質源食品」なのです。また、食肉は調理による損失も少ないため、食卓に肉料理を加えることでバランスのよい食生活が保てます。

# 出世をするには豚が必要 バヌアツに伝わる儀礼

バヌアツ共和国という名を聞いて、即座にその位置を指し示すことができる人は数少ないと思う。新聞に登場することも少ないし、旅行誌で紹介される機会もあまりない。

実はこの国、南西太平洋はメラネシアに属する大小八十余りの島からなる国なのである。

一九八〇年にイギリス・フランス共同統治領のニューアブリデス諸島（名付け親はキャプテン・クック）が独立して現在の国名になったもの。バヌアツとはメラネシア語で「我々の場所」という意味。

住民のほとんどはメラネシア人で、ほかにイギリス人、フランス人らがいる。

百以上もの言語が話されているが、国語はビスマルク語（一種の英語方言）が使われている。経済的にはココナツ（椰子）の生産と自給自足の農業が中心で、国際的なリゾート地として観光立国を目指している。

このバヌアツ共和国を形づくる島の一つにペントコスト島がある。

バヌアツの中でも最も洗練された地域であるが、伝統文化にも強い愛着をもつている。そこに見られるボロロリという儀式では、豚が大きな役割を占めている。

この儀式は、伝統的な政治システムである。位階階梯制を財物交換を通して具体的に表す

もので、一定の功績を上げた者が四つの位を順次上がつて、リーダーになる権利を持つというもの。

一定の功績とは、第一に最も貴重な交換財（貨幣もある）の豚を解体して人々にふるうこと。第二に豚肉を分け与えることによって、さまざまなステータスシンボルを人々からもらうことである。

これらを実行するためには大勢の者から豚を贈与してもらう必要がある。

これは相手にどれだけ富を与えたかではなく、信頼の有る無しが、リーダーシップ獲得の条件だということを示しているのだ。

日本人はお米を主食とする食生活です。そのため、穀類から摂取するアミノ酸だけでは、必須アミノ酸のリジンやスレオニンが不足します。食肉は、日本人の欠乏やすい必須アミノ酸を効率よく摂取する事が出来る、優れた「たんぱく質源食品」なのです。また、食肉は調理による損失も少ないため、食卓に肉料理を加えることでバランスのよい食生活が保てます。

## トンケストラはどんな音 前代未聞の珍音乐会

百年戦争（一二三二八～一四五三）は、ジャンヌ・ダルクの活躍で何とかフランスの勝利のうちに終了した。しかし長い戦いの間に国土は荒廃し経済も停滞していた。

そういう時代に即位したヴァロア王朝六代目ルイ十一世（在位一四六一～一四八三）は經濟の立て直しに心を碎き、農業・冶金工業の振興を進め、王権の絶対主義化へ向けて内政につとめた。

そんなある日、政務に飽いた彼は、なにかおもしろいことはないかと同席のベイヌの修道院長に話しかけた。修道院長は承知しましたとひきさがり、様々な案を練り始めた。

そして、豚の鳴き声で音樂演奏ができないものかという思いにとりつかれた。

豚を小さな杖で叩き鳴かせると、品種や大きさにより声が違うことに気がついた。

研究をすすめ、どうやらこれらの豚の鳴き声でオクターブ編成することができるという自信を得て、前代未聞の豚による演奏会を開くことになったのである。

いよいよコンサートの当日となつた。

大きな豚が低音部、子豚は高音部と、何十頭もの豚が音階にしたがつて並べられた。

各々の豚の背中の上には叩き棒が下がり、その棒と演奏家である修道院長の手もとの鍵盤



とはロープでつながっている。

修道院長がキーをひくと豚を叩き、一定の音階でブーと鳴くという次第。

王様はもとより、宫廷貴族の居並ぶ前で演奏会は始まつた。

叩き棒がうまくあたればそれなりの音が出るはずだつたが、なにせ相手は動物のこと、必ずしも楽譜どおりの音樂が奏でられたというわけではないが、記録によると、辛うじて「音樂」と呼ぶことのできるものを聴くことができたそうである。

参加者ごとく抱腹絶倒、修道院長はおほめの言葉をいただいたことである。



まったくというのだ。

相手の家で、その若者を気に入つて嫁にやつてもよいと考えたら、豚の脚にリボンと月桂樹を添えて渡し、不承諾の場合は、小さいキュウリと豚のシッポを添えてその意を示した。

愛の象徴としてリボンを贈る習慣は中世からあつたというが、それがどこで豚の脚と結びついたかわからぬ。

しかし、娘が結婚を申し込まれたたびに、大事な豚を処分しなければならないとしたら、早く嫁に行つてくれないと親は思つたに違ひない。

昔々の、のどかな時代の物語ではある。

## 豚の脚で求婚への返事 リボンはOKキュウリはNO

フランス北東部を占めるアルザスとロレーヌの両地方は、ドイツ語が通じる世界である。というのも古来、フランスとドイツの間で領有をめぐる係争地であつたからである。最終的にフランス領と確定したのが三百五十年前。

しかし、その後二度にわたつてドイツ領となる時代も経験した。それは普仏戦争後の

一八七一年～一九一九年、ナチス占領下の一九四〇年～一九四四年のことである。

その当時はそれぞれエルザス、ロートリンデンという、ドイツ風の地名で呼ばれていた。フランスのなかでドイツ文化の影響を受けた地域で、ビールの消費量も最も多い。当然、料理にもドイツの影響が大きく、豚肉やガチョウを使った料理が多いこと、小麦粉、卵を使った団子・ヌードルがアルザス地方の料理を特徴づけている。

一方、ロレーヌの人々はとくに豚肉を好み、ベーコン、ソーセージ、ブーダン（腸詰の一

種）などの豚肉加工品はこの地方の特産物となつていている。

このように、昔から豚に親しんだ生活を送つてきたロレーヌ地方には、次のような面白い風習があつたと伝えられている。

年ごろの若者が心憎からず思つている娘に結婚を申し込むと、その返事がなんと豚で決

まりたというのだ。

## 正統派のサンドイッチは ローストビーフをはさんで

サンドイッチのフイリング（はさみ込む素材）にはAからZまであるといわれる。すなわちアンチヨビ（Anchovy）からズッキーニ（Zucchini）まで、何でもはさんでよいという意味である。

パンに物をはさんで食べるという習慣は、遠く古代ローマ時代の記録にも見られる。彼らは食事と食事の間に、オフラーと呼ぶサンドイッチに似たスナックを食べてていたという。この手の食べ物がいまではサンドイッチと呼ばれ、それが人名にちなむものであるということはよく知られている。それではこのサンドイッチなる人はどのような人物であったのだろう。

イギリスはケント州にサンドイッチなる領地があり、その四代目の領主がサンドイッチ伯爵ジョン・モンタギュー（一七一八～一七九二）であった。

彼は十一歳で伯爵を継ぎ、三十歳で海軍大臣となつたが、その在職期間中は、贈賄、収賄などの不始末が目につき、私生活も決して模範的とはいえなかつた。イギリス史上最低の海軍大臣といわれる有り様である。

そんな彼が歴史に名をとどめているのは、賭け事が好きだったことからだ。

根っからのギャンブラーだった彼は、食事の時でさえカードテーブルを離れようとしなかつた。

一七六二年外務大臣を務めていたころ、二十四時間ぶつ通しでゲームを続けた彼は、食事として好物のローストビーフを一枚のトーストにはさんだものを運ばせた。

食べながらゲームを続けることを可能にしたこの食事は大変評判になり、真似をする者が続出した。

そこでグロス・レイ・ロンドレスなる人物が、伯爵の名にちなんで、この食べ物を“サンドイッチ”と命名したという説もある。

だから正統派サンドイッチのフイリングは、ローストビーフというわけである。

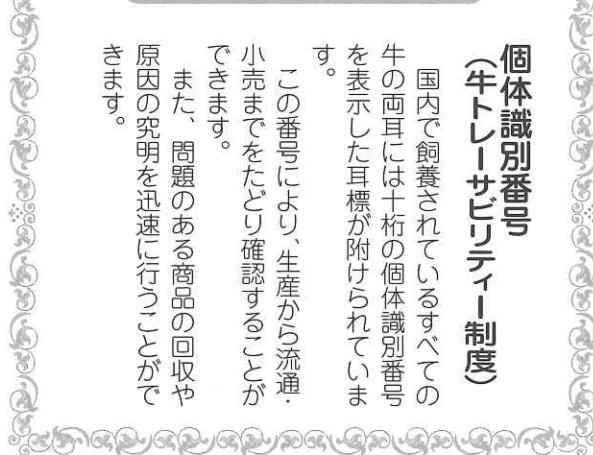
この番号により、生産から流通、小売までをたどり確認することができます。また、問題のある商品の回収や原因の究明を迅速に行なうことができます。

### 個体識別番号 (牛トレーサビリティ制度)

国内で飼養されているすべての牛の両耳には十桁の個体識別番号を表示した耳標が附着されています。

この番号により、生産から流通、小売までをたどり確認することができます。また、問題のある商品の回収や原因の究明を迅速に行なうことができます。

### ワンポイント知識



## どれだけ知つてる？牛にまつわるエトセトラ

ふだん、牛肉を好んで食べても、牛のこととなるとあまり気にしないもの。そこで、牛ってどんな動物なのか、あまり知られていないことを紹介してみよう。

この地球上には、十四億頭を超える牛が生息しているといわれているが、生物分類上はすべて一つの仲間に属する。

動物学的分類では、脊索動物門哺乳綱鯨偶蹄目反芻亞目ウシ科ウシ亞科ウシ属に属する。

カシミール、チベットなどの海拔四千㍍～六千㍍の高山地帯に野生するヤクやウシ亞科の動物種最大の野生牛といわれているガウルも仲間である。

原牛と呼ばれる家畜牛の祖先種のオーロックスという牛は、古くはヨーロッパ、北アフリカ、アジアの大部分に広く分布していたが、一六二七年に最後の一頭の雌がポーランドのヤフトロウカの森で死んだため絶えてしまった。

全世界に広く分布している牛の品種は、大別すると二つのグループに分けられる。

一つは、ヨーロッパやアジア北部原産のコブのない牛であり、もう一つはインド地方原産のコブのある牛（ゼブ牛）であるといわれている。

また、牛の品種は、約二百種類あり、日本国内で和牛と呼ばれているのは、黒毛和種、褐



毛和種、日本短角種、無角和種の四品種である。

これらは、いざれも昔から日本各地で飼われていた在来牛を改良したものだが、品種として確立したのは意外に新しく、昭和十九年（一九四四年）のことである。

すべての牛は、特徴のある歯の配列をしている。全部で三十二本の歯を持つが、上アゴには大臼歯以外の歯はない。

寿命は数年から数十年の幅がある。長寿記録としては、イギリス・ウェールズ地方で飼われていた肉用牛が一九五六年に四十歳で死亡したというのが、牛のナンバーワンではないかといわれている。

牛の妊娠期間は二百八十三日前後といわれ、季節性はない。  
双子はまれで、生後一時間以内で立ち上がるというたくましさだ。

## ヨーロッパは一頭の牡牛から ゼウスとエウロペ

ヨーロッパという名前の起こりに、一頭の牛がかかわっているのをご存じだろうか。

時は古代、フェニキア（シリアの地中海沿岸地方）を治めていたアゲノルという王に、エウロペという愛らしく、元気のよい、お茶目な娘がいた。

ある朝、侍女たちと牧場で遊んでいたエウロペは、そこに草を食べている大きくて立派な白い牡牛を見た。

侍女の一人が王女に牡牛に乗つてみたらと誘いかけると、彼女は喜び勇んで牛にまたがり、わき腹を蹴つた。

牛は全速力で駆け出した。野を過ぎ、丘を越え、一気に海岸に駆け込み、波打ち際でも止まらなかつた。

潮の流れをものともせず、エウロペを乗せたまま泳ぎ去つた。

実はこの白牛は大神ゼウスであった。

前日エウロペを見かけて恋に落ち、彼女をさらうために姿を変えたのだった。

ゼウスは嫉妬深い妻ヘラの見張りを逃れるために、女性に近づくときは姿を変えるのだ。レダには白鳥、ダナエには黄金の雨、レトにはウズラ、アルクメネには彼女自身の夫、そ



して、このエウロペには白い牡牛に変身したのだ。

ゼウスはもとの姿に戻り、エウロペを自分の生まれたクレタ島のイデ山の広大な洞穴に連れていった。

ゼウスの娘の「時の女神」たちが、この洞穴に立派なつづれ織りの壁掛けをかけ、床に花を敷きつめて、花嫁を迎える部屋を用意していた。

そこでゼウスは他のすべての人間の娘たちにまさる栄誉を彼女に与え、その子孫は彼女の名にちなんで名づけられる地上のまったく新しい場所に住むことになると約束した。

そういうわけで、ヨーロッパという名はこの王女エウロペにちなんで名づけられたのである。

ゼウスはエウロペへの求愛を記念して、星のシャンデリアをかけ「牡牛座」とした。

## オーストリアの名物料理と 力工サルは関係ある？

紀元前百年の十一月十六日にローマ共和制末期の武人・政治家カエサル（シーザー）が誕生したといわれる。

その際、正常分娩ではなく母体を切つて彼が生まれたと伝えられるところから、今に「帝王切開」の名を残している。

彼は名門に生まれたが平民派に属し、貴族派のスラに迫害され各地を転々とした。

しかし、スペインでの統治に成功してからは実力をつけ、ポンペイウス、クラッススとともに三頭政治を実施し、最高権力を持つ統領となつた。のちに、ポンペイウスと対立してこれを滅ぼし、各地の内乱を平定し独裁官となつた。

彼の治績は多方面にわたるが、貧民、兵士への土地の分配、都市法の制定、太陽暦の採用などが有名である。

彼の名は、皇帝（カイザー〈独語〉、ツァー〈露語〉）を意味するものとして、現在まで残っている。

残した有名な言葉も多い。たとえば「賽は投げられた」もその一つ。

この言葉はエストニアの『帝王伝』に記録されているが、もともとはギリシャの劇作家

メナンドロスの芝居の中で使われた言葉だという。効果的に使ったセンスの良さはなかなかのものだ。

彼は質素な生活を好み、食事には無頓着で、酒もほとんどたしなまなかつたので、世に数多くある○○風などという料理もあまり残していない。

それでもオーストリアの名物料理にはカイザーと名づけられたものがある。

一つはカイザーシュニツツェル（仔牛エスカロップ皇帝風）で、仔牛肉のカツレツでクリームソースをかけて食す。

もう一つはカイザーフライシュ（皇帝好み牛肉）と食肉を主産物とするならば、原皮や内臓や骨や脂などは、副次的に生産されるものとして、「畜産副産物」と呼んでいます。 「畜産副産物」の中でも、原皮以外の内臓等を「畜産副生物」と呼んでいます。

「畜産副生物」の中でも、原皮 ク家皇帝が好んだ肉料理である。

カエサルという名が残るにふさわしい料理といえよう。

### ワンポイント知識

#### 畜産副生物といいう名称の意味は何ですか？

家畜から食肉が生産されます  
が、その際に、原皮や内臓や骨などを併せて生産されます。  
食肉を主産物とするならば、原皮や内臓や骨や脂などは、副次的に生産されるものとして、「畜産副産物」と呼んでいます。

「畜産副産物」の中でも、原皮以外の内臓等を「畜産副生物」と呼んでいます。



ある。  
いわく「仔牛肉の煮込みシューべルト風」「ラムソテーシューベルト風きのこソース」といった具合。

もちろん本人はそんな上等な料理が食べられたわけではない。

彼が好んで作り、いまに伝わるのは「グーラシュシューべルト風」である。このグーラシュは、牛肉と野菜（タマネギ、ジャガイモ等）をパプリカといつしょに煮込むハンガリー生まれの料理だが、シューべルトは肉を買う余裕はない。

そこで肉屋さんからただ同然で牛の腎臓と膀胱をわけてもらい、野菜と煮込む。

当然異臭はするがアクを丁寧に除くことによって、そのおいも消え、滋味深い独特の風味をもつスープとなる。

この料理を友人たちにふるまうと大好評であったが、生前その味の秘密を明かすことはなかつたという。

クラシック音楽のCDケースやレコードのジャケットには、ふつう曲名とOp.で表される作品番号が記されている。

ところがバッハ (B.W.V) やモーツアルト (K) のように独自のアルファベット番号を持つ作曲家がいる。

シューべルトもその一人。彼は三十一歳の短い生涯のうちに六百曲を超える歌曲をはじめとして、交響曲、器楽曲などさまざまな分野にわたる数多くの名曲を残した。

しかし彼はおとなしい性格だったので、亡くなつた後にようやく発見された曲がたくさんあり、あとで整理しなければならなくなつた。

そこでオットー・ドイツチエという音楽学者が作曲順に整理、その頭文字からD番号と呼ばれている。

作曲家は二、三の例外を除いてほとんど貧しい生活を送つている。

なかでもシューべルトの貧乏ぶりは半端なものではなく、五線譜を買うのがやつとという生活だった。

それなのに、現代のレストランのメニューには「シューべルト風」と名付けられた料理が

## 勇敢さと技の見せどころ プロヴァンスの闘牛



で独立心が強く、闘争心が旺盛で、一部はスペイン牛とかけ合わせて一層この闘牛に向くよう改良されている。

このカマルグの雄牛は馬よりも速く突進し、もっとすばやく向きを変えることができるといわれる。

したがってスペインの闘牛に比べるとはるかに闘牛士の危険度は高い。

だからこそ観衆は興奮し、みごとに花飾りを取ることに成功すると、一際高い拍手をおくるのだ。

闘いが終わると、牛はまた群れにもどされる。

最後には必ずマタドールが牛を倒すスペインの闘牛には違和感を示す多くの日本人も、この闘牛士（ラゼトゥールという）のすばらしい技には称賛の声をあげるに違いない。

われわれ日本人が闘牛からイメージするものは、血と砂と太陽、熱狂する観衆、華麗なるマタドールといったところだろうか。

しかし、これはあくまでもスペインの闘牛だ。

世界にはこれとまったく異なったスタイルの闘牛が数多くある。

ここで紹介するのは南フランス・プロヴァンス地方に伝わる「クルス・ア・ラ・コカルド」という“花飾り取り闘牛”。

これは闘牛士の勇気と技術が試されるもので、スペインの闘牛のような血と死はない。闘牛士はラゼと呼ばれる半円形の競技場の中に立ち、牛の角の間に結びつけられたコカルド（赤いリボンの花飾り）をクロシェという猛禽類のかぎ爪のような形をした道具で取ろうとする。

この闘牛に使われる牛は、ロレーヌ川下流のカマルグというデルタ地帯で闘牛のためにだけ育てられた独特的のカマルグ牛である。

この先祖は遠くラスコーの先史時代の洞穴画に描かれている牛までさかのぼることができるといわれている。豎琴形の中ぶくれ角を持ち、黒くぢぢれた艶のある体毛に覆われ、獰猛（どうもう）

# 世界一のフィルム会社が牛を飼っていた理由は?

今でこそデジタルカメラというものができて、写真の概念は大きく変わっているが、写真というものはフィルムを使うのが当たり前という時代が長く続いた。

そのフィルム全盛時代を築いたイーストマン・コダック社の創設者ジョージ・イーストマンが、ニューヨーク州ウオータービルに生まれたのが一八五四年七月十二日のこと。

彼は二十六歳のとき、乾板に感光液を均一に塗布して量産する装置の特許を取得して、それまでの大きなガラス板から、柔軟性のあるフィルムに置きかえることに成功した。

最初は紙製のものであったが、改良が進み、より優れたセルロイド製の透明なロールフィルムとなつた。

この開発によりカメラは非常に小型化し、写真の大衆化につながつた。

一八八八年、彼は重さ一キロしかない箱型のカメラを開発し、「コダック」と呼んだ。

この名前は彼の造語で、「大きな、力強く鋭い文字であるKで始まり、Kで終わるあらゆる組み合わせを考えた結果」で、「簡潔で活気があり、誤認の恐れがなく、具体的な意味がない、誰にでも発音しやすく、覚えやすいものであること」を条件につくり出したもので、登録商標の大傑作といえる。

量産態勢に入ると、彼は自社製品は自社の材料から作ろうと考えた。

専用の製紙工場や科学薬品工場をその傘下におき、さらに傑作だったのは牧場の経営であつた。

フィルムの生産には、感光液を作るために大量のゼラチンが必要である。

そしてそのゼラチンは動物からしか入手できない。

牛の骨・軟骨・皮・腱などを、長時間煮て抽出して

作るものである。

それには大規模な牧場を経営して大量の牛を確保しなければならない。

フィルムを量産するためには牧場が必要とは、こういう理由であった。

## 畜産副生物(内臓)の栄養

畜産副生物(内臓)は、食肉よりもビタミン類が豊富なものがあります。

特にレバーは、ビタミンA、ビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>などが多く含まれており、成長作用や疲労回復に効果的な食品といわれています。

なお、一度に多く摂取するより、回数を多く摂取する方が効果があるとされています。

## ロンドン塔の守りは我らに その名もビーフイーター

今でこそロンドン塔は、兵器や武器などの博物館として毎年二百万人以上の観光客を集め るイギリス第一の名所となっているが、中世以来、近代初めまでは国事犯の監獄として使用 され、恐れられていた。

ここで監禁・処刑された囚人は、トーマス・モア（人文学者、『ユートピア』の著者）、ア ン・ブーリン（エリザベス一世の母）、ジェーン・グレイ（「九日女王」）ら多数で、陰惨な 影をロンドン塔の歴史に落としている。

なお、ここにはワタリガラスが六羽飼われているが、この鳥が場内にいるかぎりは王国は 安泰なりという言い伝えが残されている。

実は逃げ出せないように、その羽は切られているのだという。

このロンドン塔を警備・案内しているのが、バッキンガム宮殿の衛兵と並ぶ人気者、黒と 赤の制服のヨーマン・ウォーダーである。

彼らの俗称をビーフイーターズ（大肉食らい、栄養のよい人）というが、その名の起こり ははつきりしていないが、いくつかの説があるので紹介しておこう。

国王の食事に牛肉が出されたとき、彼らウォーダーは国王の食事後、短剣に刺せるだけの



牛肉を持って帰ることが許され、そのことから大肉食らいの名が生まれたという。

また一六六九年にトスカーナ大公のコジモが王宮の宴席に招かれた時、彼らが大量の肉を 与えられることを聞き、「その見事な体格は、たくさんの牛肉を食べるからだろう」と語つ たことによるともいう。

さらにヘンリー八世がヨーマン・ウォーダーに変装 してお忍び旅行をしたとき、ある旅籠はたごでその健啖けんたんぶり を發揮したことから、亭主が、「ビーフイーター」と 呼んだのが始まりだともいう。

その姿は、ジン「ビーフイーター」のラベルに描か れ、全世界で親しまれている。



牧場の人々の目の前でみごとに着地に成功した。

それ以後「空飛ぶ雌牛」の飼い主は、竜巻警報が出るたびにファウンを飛ばせないように閉じ込めたという。この名物牛は一九七四年の冬に死んだ。

ときには、すさまじい猛威をふるい、通り過ぎたあとに甚大な被害をもたらす竜巻である。

驚異的な威力をもつため中西部の住民はトルネードを非常に恐れ、「ストーム・セラー」または「サイクロン・セラー」と呼ばれる非難用の地下室を設け、災害に備えている家が数多く見られる。

昔から、空から魚や蛙かえるが降ってきたという話は、世界中のあらゆる所に伝わっている。古くは、一世紀のローマの博物学者プリニウスが『自然史』に記録しているし、四世紀にはやはりローマのアテナイオスが『食卓の賢人たち』で、この種の事例を「魚奇談」として年代順に記述している（岩波文庫で訳が出ているが、残念ながら、この部分は抄訳である）。原因としては、さまざまな説があるが、現在もつとも有力視されているのは、竜巻によるものである。

アメリカ・ミシシッピ川流域中部に発生する“トルネード”と呼ばれる巨大竜巻について、こんな実例がある。

一九六二年五月、アイオワ州をこのトルネードが襲い、それに巻き込まれた「ファウン」という雌牛が空中高く舞い上がった。

しかし、奇跡的に一キロほど離れた他の牧場に無事に着陸した。

その牧場にはちょうど雄牛がいて、両者は仲良くなり、ファウンは子牛を産んだ。それから五年後の一月、またもや同地方に竜巻が発生した。

ファウンは牧草を食べていたが、再び竜巻に巻き込まれ、数十メートルの高さまで飛び上がり、

## 空から牛も舞い降りる アメリカ中西部の竜巻

## 辛さ、酸っぱさ、香りが タイ料理独特の魅力のもと

世界で最も長い名を持つ首都というと、普通はスリランカ（旧セイロン）のスリジャヤワルデネプラ・コッテをあげるが、実はもっと長い地名の都市がある。

それは、我々が通常バンコクと呼んでいるタイの首都である。

その正称は世界最長の都市名といわれ、カタカナ読みで次のようなものである。

「グルンテープ・マーナコーン・アモーンラツタナコーチン・マヒンタラーユッタヤー・マハーディロックポップ・ノッパラット・ラー・チャタニーブリードム・ウドムラーチャニウエートマハーサターン・アモーンピマーン・アワターンサティット・サツカタツティヤウイサヌカムプラシット」（在東京タイ王国大使館ホームページより）

寿限無も真つ青という長さで、さすがに正称を用いる人はなく、略称グルンテープ（天人の都の意）が使用される。

バンコクというのは、もともとクルンテープ郊外の村の名であった。ちなみに、バンコクを流れるメナム川も正称はチャオプラヤ（公爵の意）川という。通称メナムというのは「川」の意である。

こういう例は世界各地に見られ、現代では現地呼称を尊重するというのが大勢となつていて

る。

タイ料理はエスニックブームですっかり我が国にも定着し、全国至る所に専門店が見られる。唐辛子、ペパー、ライムなどの香辛料が独特的の風味を醸し、一度好きになるとやみつきになつてしまふ。

### 畜産副生物（内臓）のくせを取るには？

畜産副生物（内臓）には独特のくせがあります。臭いは、ハーブやスパイスを入れて、ゆでることにより、冷水や塩水に浸けるなど、部位を取り除くことができます。ぬめり感を取り除くには、塩を使つたもみ洗い、ゆでることで臭いなどを取れます。なお、スーパー・食肉小売店では、通常処理済みのものが売られており、ゆでることで臭いなどを取れます。

トムヤム・ケンやタイスキが人気料理だが、牛肉を使つたさつぱりしたサラダ「ヤムヌア」もおいしい。さつとあぶつた牛肉を細切りにし、スライスしたタマネギ、ライム汁、唐辛子のみじん切りで和えたのち、ナンプラー（魚醤）をかける。

辛さ、酸っぱさがほどよくミックスして、食欲を刺激する。

畜産副生物（内臓）には独特のくせがあります。臭いは、ハーブやスパイスを入れて、ゆでることにより、冷水や塩水に浸けるなど、部位を取り除くことができます。ぬめり感を取り除くには、塩を使つたもみ洗い、ゆでることで臭いなどを取れます。

### ワンポイント知識

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●



ロートは岩壁画を四つの時代に分類した。①羚羊の時代（新石器時代初期？）②牛の時代（新石器時代）③馬の時代（先史時代）④駱駝の時代（西暦紀元初期）。

この牛の時代（前五〇〇〇～前一五〇〇）を代表する絵画がセファールという谷にある。

牛を飼う人々、首輪をつけ放牧している牛、牛の乳をしぼる子供など、牛の動きを単純な線ながら正確に描いている。

これらの絵を描いた人たちが牛と深いつながりを持つていた様子がはつきりわかる。

今から五千年以上も前に人々が多く牛とともに暮らしていたということは、当時のサハラは緑に覆われていたことを確かに証明しているのだ。

## 牛の壁画が示すサハラはかつて緑あふれる豊かな地

アフリカの北部は、サハラ（アラビア語で荒れ果てた地）と呼ばれ、人が住みにくい地であるが、かつては緑豊かな生命に満ちあふれた土地であったという。

それほど古い話ではないらしい。

ちょっと信じがたい話だが、事実なのだ。

今とは逆に世界でも有数の人口密集地帯であり、豊かな文明を誇った地であった。

それが証拠に、サハラでは動植物の化石や石器がいたるところで発見される。

しかし、それ以上にはつきり示しているのがサハラの山岳地帯に残されている数多くの岩壁画である。

その中でもアルジェリア東南部のタツシリ・ナジエールに残されたものは量、質ともに群を抜いている。

一九三三年、フランス軍サハラ駱駝部隊のブルナン中尉は不思議な絵を見つけた。それは現在のサハラでは考えられない、ゾウ、キリン、レイヨウ、ウシなどを写しとったものだつた。ブルナン中尉は驚いてパリに知らせた。パリからはアンリ・ロートら四人の考古学者が派遣された。このときから本格的な調査が始まつた。

## パスツールは新治療法に 雌牛からワクチンと名付く

一八八五年七月六日、フランスの生理化学研究所の主任研究者であつたルイ・パスツールの元に、ジヨゼフ・マイスターという少年がかづぎこまれた。

この少年は二日前に不運にも狂犬に体中を噛まれ、苦しさに身もだえていた。そのまま放つておいたら、遠からず死んでしまうのは間違いない。

少年の両親は、パスツールがワクチンを研究し、動物実験にも成功していることを伝え聞いてやつて來たのである。

狂犬病は中枢神経系の重い病気であり、どんな温血動物もこれにかかる。

これをひき起こすウイルスは唾液腺に生存するため、噛みつくことで伝染し、人間にとつては犬による感染率が最も高い。

犬がこの病気にかかると興奮しやすくなり、ほんのちょっとしたことで噛みついたりする。パスツールは、免疫は与えるが発病はしない程度に弱毒化し、弱めた調整菌を開発することによって狂犬病を治療しようと試みた。この方法はすでに炭疽病で成功していた（一八八一年）。

狂犬病にかかつた犬にワクチンを注射して治療することには成功していたし、予防ワクチ

ンとして使用することも可能だつた。

だが果たして人間にも有効か、パスツールは悩んだ。しかし放つておけば少年は必ず死亡する。

たとえ万に一つの確率でも助かる見込みがあるのなら、ワクチンを注射すべきだと結論を得た。

注射は成功した。命を救われたマイスター少年は恩を感じ、その後パスツール研究所の門衛として一生を過ごした。

ワクチンという言葉はラテン語のワカ、即ち雌牛が語源となつてゐる。

種痘に使う痘苗に、牛痘にかかつた雌牛の皮膚を使つたからといふ。

パスツールはこの免疫法をワクチン接種と呼んだのである。



## 薄切り肉の料理は 何でもすき焼きといえぱよい？

ボストン交響楽団（通称BSO）は、ニューヨークフィル、セントルイス交響楽団に次いで一八八一年に創設された名門オーケストラである。

小澤征爾が二十年以上にもわたって音楽監督をつとめていたこともあって、日本で最も親しまれているアメリカのオーケストラの一つである。

BSOはアメリカだけでなく、イギリス、フランス、ドイツ、日本など世界中の国から集まつた演奏家から成り立っている。

音楽家というものは総じて食いしん坊、料理好きで、互いに自分たちの国の名物料理や独創的な料理を作りあつて楽しんでいる。

それらのレシピを集めて、『ボストン交響楽団クッキングブック』なる本が出版されている。

アーチストが考え出したものだけに、そのレシピはエピソードも多く、読み物としても面白い。

肉料理は五十五点紹介されているが、そのなかの傑作を一つあげよう。ビヴァリー・シルズ（一九一九年生まれのソプラノ歌手）の作で「スキヤキ」と称するもの。

材料は、牛のばら肉（五ミリの厚さ）、タマネギ、ワケギ、セロリ、ホウレンソウ、モヤシ、タケノコ、ヒシの実、マッシュルーム、アーモンド、豆腐、トマトジュース、しょうゆ、ウスターーソース、砂糖、チキンストック。

中華鍋で野菜を五分ほど炒める。

マッシュルームとアーモンドを加え、さらに五分ぐらいため炒める。

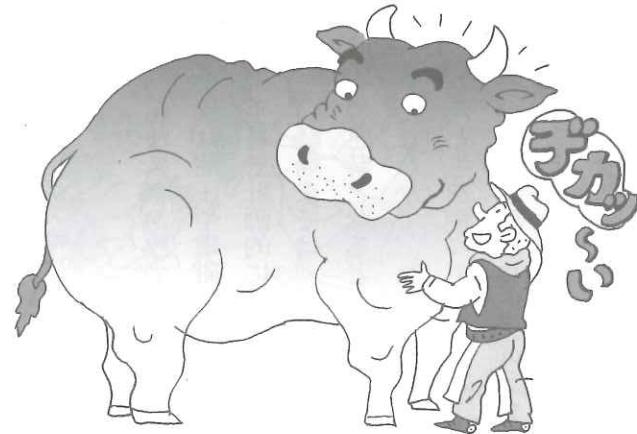
肉と豆腐と、トマトジュース、しょうゆ、ウスターーソース、砂糖を加えて十五分煮る。

チキンストックを注ぎさらに十分。めいめい取り分け、ライスとしようゆを添える。

熱燗があれば日本の雰囲気がさらに高まると彼女は言っているがちよつと違うかなと思われる。

「食品添加物」とは何ですか？

「食品添加物」は、「食品の製造過程において、または食品の加工もしくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸漬などの方法によって使用するもの」で、化学的に合成された添加物と天然の原料から作られた添加物があります。「食品添加物」は国が「人の健康を損なうおそれのないもの」として許可したものだけが使用できることとなつており、成分規格や使用基準は「食品衛生法」に基づいて定められています。



牛もあった。

このオールド・ベン号は、同州ココモ市（州都インディアナポリス市の北約九十キロ）のハ

イランドパーク博物館に剥製として展示されているが、もしこれが残つていなければ、「そ

んな大きい牛なんているはずがない」というに違いない、とても信じられない大きさである。

同書には剥製の写真が掲載されているが、子供が手を伸ばしてやつと鼻先に届く状態である。

同書にはさらに、アメリカのマサチューセッツ州の

J・D・アベリーが飼っていた「マック」という牛は、死亡時に体重二千九十九キロあつたと紹介している。

現在、世界にはおよそ二百種類の牛がいるが、どんなに大きくしても体高（き甲）・頸の付け根、第六～七胸椎（きょうつい）の一番高い所から地面までの垂直距離（一・八メートル、体重千八百キロ）というところだろう。

普通の牛ならせいぜい一・四メートル、八百キロだ。

ところが、化け物のように大きい牛が二十世紀初頭に存在していた。

ジエラルド・L・ウッドの『ギネスワールド動物』によると、ヘレフォード・ショートホーン種（ヘレフォード種は世界中に最も広く分布している肉牛で、きわめて頑健で良質の肉が生産される。

ショートホーン種は近代的な育種原理で選抜されたイギリス原産の品種で、アメリカでは最も重要視された品種であった。この二種類をかけ合わせた）の「オールド・ベン」という名の牛で、何と二千四百四十キロもあつた。

この牛はアメリカのインディアナ州北部のマイアミ地区のマイク＆ジョン・マーフィーが所有しており、一九一〇年二月に八歳（牛・馬は数え歳）で死んだが、そのときの測定では鼻から尻尾の先までが四・九二メートル、胴回りの最も太いところは四・十六メートル、体高が一・九三



試合に臨んだミロンは、四歳の牛を肩にかついで競技場の端から端まで一スタディオン（約百八十㍍）の距離を歩いてデモンストレーションを行った。

四歳の牛といえば、重さは四百キロを下らない。

対戦相手はそれを見ただけで恐れをなしたに違いない。

このパフォーマンスで、心理的に圧倒的優位に立つたミロンは連戦連勝を重ねた。

子牛の体重が増えるにしたがって、持ち上げる側の体がそれに適応していく、筋力が高まることになる。

これは現代ウエートトレーニングの原則、軽い物から重い物へ次第に負荷をかけて、筋力を強化していく「漸進的過負荷の原則」にかなう、合理的な訓練であったわけである。

## 牛を使ってパワーアップ ユニークなミロンの鍛練法

どんなスポーツでも上達するために欠かせないのが、筋力アップのトレーニングである。現代は油圧や電磁石などを利用した、さまざまな筋力トレーニング用のマシーンが出現して、手軽で計画的に筋力アップが図れるようになっている。

その登場までは、バーベルやダンベルなどが主役であった。

もつと昔となると、おそらく大石や砂を詰めた袋などが利用されていたと思われる。

そんななかで、ユニークな筋力づくりと伝説を持つ力持ちがいる。

なんと牛を使ってトレーニングに励んだというのである。

その人の名はクロトナのミロン（メロス）である。

クロトナは長靴形のイタリア半島の南部、いわば土踏まずにあたる地方の町で、ピタゴラス学派と運動競技の本拠地として知られていた。

ミロンは、紀元前五四〇～五二〇年ごろ、古代オリンピックでレスリングのチャンピオンとして君臨した名選手である。

彼は筋力を強化するために、子牛が成牛に成長するまで、毎日これを肩にかついで歩くトレーニングをしていたという。

## ワンポイント知識

**食肉加工品(ハム・ソーセージ・ベーコンなど)はどのように保存したらよいのですか?**

ステーキの香りから、マスターの町デュッセルドルフが浮かび上がってくる。

ハム・ソーセージ・ベーコンは、空気や光に触れると退色や変質・乾燥の原因になります。開封後はラップでしっかりと包み、できるだけ空気に触れないようにし、商品のパッケージに記載されている保存方法で正しく保存してください。

また、一度開封すると保存性は著しく低下するので賞味期限にかかるべく早く食べましょう。

この町を代表する料理に、「フィレステーキ・ナッシュ・デュッセルドルファー・アルト」(デュッセルドルフ風フィレステーキ)がある。

この地方で生産されるゼンフ(マスター)はレーヴエンゼンフ(ライオンのマスター)と呼ばれ、こくがありディジョンものに勝るとも劣らない味と定評がある。

そのゼンフとグリュイエルチーズ、ホイップクリームを混ぜ合わせたものをステーキに盛り、オーブンで焼き色をつけたものが“デュッセルドルフ風”なのである。

この町を代表する料理に、「フィレステーキ・ナッシュ・デュッセルドルファー・アルト」(デュッセルドルフ風フィレステーキ)がある。

ここにネアンデルタールは、人類学史上記念すべき土地となつたのである。

ネアンデルタールの西方約十二キロに、ノルトライン・ウェストファーレン州の州都デュッセルドルフがある。

かつてナポレオンが「ラインの小パリ」と称えた美しい町である。戦後、諸外国の企業が拠点を置く国際ビジネス都市に変貌した。

眉上隆起が目立ち、歯は大きく、鼻口部は突き出しており、アゴは引っ込んでいた。

この遺骨はネアンデルタール人と呼ばれるようになつたが、それが人類の原始的な形態を示すものか、単に骨に異常を持つた一個体なのかといった疑問がわき上がってきた。

しかし、その後ヨーロッパ各地で同種の人骨が発見され、半世紀の後、キング博士によつて世界で初めて発見された化石人類と認められた。

彼らの骨は明らかにヒトのものであつたが、頭蓋骨は現代人のものとはかなり異なつていた。

窟から、頭蓋骨を含む十四個の骨が発見された。

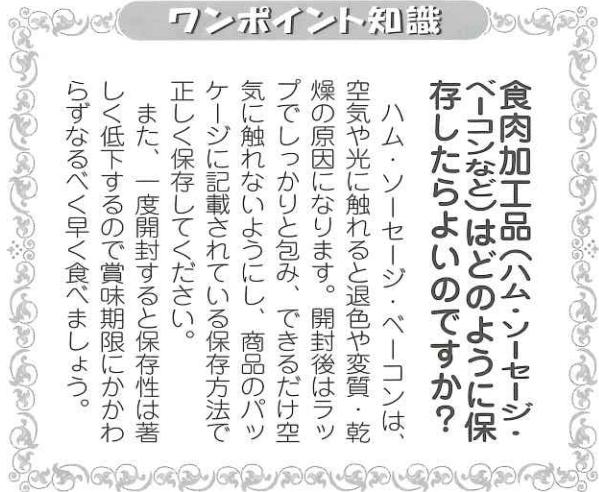
それらの骨は明らかにヒトのものであつたが、頭蓋骨は現代人のものとはかなり異なつていた。

## ラインの小パリに香るは マスターの風味のステーキ

一八五六年七月十九日、ドイツ西部のネアンデルタールという村のフェルトホーファー洞

窟から、頭蓋骨を含む十四個の骨が発見された。

それらの骨は明らかにヒトのものであつたが、頭蓋骨は現代人のものとはかなり異なつていた。



## ナイチングールの生地 フイレンツエの名物牛料理

近代看護教育の母、ナイチングール。

彼女はイギリスの富豪の名家に一八二〇年に生まれ、閑雅な田舎に育つた。

成人するに及び、彼女は作家になるか、結婚して主婦になるか、看護師の道を選ぶか迷つたが、両親の反対を押し切つて第三の道を選んだ。

当時の病院は、制度・施設も不備で、金持ちしか治療を受けられなかつた。

また看護師の地位も低かつたので、両親の反対は無理もなかつた。

ドイツなどで正規の看護教育をうけ、ロンドンの淑女病院の看護師長となつたのが、三十三歳のときである。

彼女の名を高めたのが、クリミア戦争でのめざましい活躍であつた。

三十四人の看護師を引き連れてトルコにおもむき、野戦病院の徹底的改革に超人的な努力を捧げ、たちまちにして死亡率を大きく引き下げるであつた。「人々は彼女を『ザ・レディ・

ウイズ・ザ・ライト』光明夫人」と呼び、その功を称えた。

万国赤十字社では、彼女にちなみ、「ナイチングール賞」を設けて、毎年世界各国の優秀な看護師を表彰しているが、その受賞は看護師最高の栄誉とされている。



彼女は名をフローレンスという。

両親がフイレンツエに滞在しているときに生まれたので、その英語名を名前につけたのだといふ。

フイレンツエには忘れてはならない名物料理がある。「ビステッカ・アツラ・フィオレンティーナ」、フイレンツエ風ステーキである。

イタリアで最もやわらかいキアーナ(トスカーナ州)産の牛肉を用い、骨付きのまま分厚く切ったステーキで、味つけはオリーブ油、塩、コショウのみ。

炭火で「アル・サンゲエ(血もしたたる)」という形容を使うくらいのレアに焼く。

肉の自然の風味が味わえる逸品である。



両国の将軍は、無益な流血の惨事を避けながら、しかも問題の解決をはかる方法を検討した。

その結果、両国を代表するに足る優れた水牛を一頭選び、これに一騎討ちをさせ、その勝負によって、島の帰属を決定するというものだった。

互いに選りすぐりの一頭が選出された。

両軍将士の見守るなか、二頭の激しい闘いが続けられ二日二晩の闘いの後、ついにジャワの水牛が倒れた。

こうしてスマトラはマラヤの所有に帰した。

それ以来、スマトラはメナンカバウと改称されたが、これは、“水牛の勝利”という意味である。

いまもこの名称はメナンカバウ族に受け継がれ、強い誇りとなっている。

昔々のおとぎ話のような物語である。

## 四十七万平方キロの領土を賭けて 一頭が争った最大の闘牛

インドネシアは約一万七千もの島から成り立つ世界一の島国。

その中でスマトラ島は面積四十七万平方キロの世界六位の大きな島である。

インドネシア総陸面積の二十五%を占め、また人口も四千五百万人が居住する。

この島の特徴は何といってもその豊富な天然資源で、石油・天然ガス・ゴム・錫・石炭など、インドネシアの外貨獲得の半分はこれらの天然資源の輸出によるほどである。

それだけインドネシアにとつては重要な地域となっている。

また、マラッカ海峡に接するところから、古くから東西交易の要でもあった。当然のことく昔から国境問題での紛争の絶えない地域であった。

いまから千年以上も昔の話、現在はインドネシア領となつているこの島をめぐつて、ジャワとマラヤで紛争が起きた。

このとき、何と闘牛で問題を解決したという伝説があるという。

スマトラ島の帰属をめぐつてジャワとマラヤの間でもめごとが起こり、戦争が避けられなくなつた。

両国の大軍が向かい合い一触即発の事態となつた。

## これぞ西部魂の見せどころ 危険で華麗なロデオの技

暴れ牛や暴れ馬を乗りこなしたり扱つたりする技術を競うロデオは、十九世紀中ごろにメキシコから伝わってきたといわれ、テキサス、コロラド、オクラホマなどの西部の州で盛んに行われている。

ロデオは、スペイン語で「見まわり」、つまり飼い主が自分の家畜の様子を調べるために見てまわるという言葉から出たもので、「牛集め」「取り囲む」を意味する。

カウボーイが日常の生活のなかで行う牛や馬の扱い方をスポーツ化、ゲーム化したもので、勇気と高度なテクニックを必要とした。

単なる楽しみだけでなく、生活技術の向上という面からも一石二鳥の技術であった。

十九世紀にはまだ競技法も厳密なものではなく、収穫祭の余興程度のものであつたが、二十世紀になると秒単位で競い合うような規則も生まれてきた。

競技はショーティー的なものを除くと、次のような形で行われることが多い。

ブル・ライディング＝暴れる牛の腹に縛りつけたロープをつかんで、八秒間どれほど見事に乗つていられるかを競う。

ステア・レスリング＝子牛を追いかけて馬から飛び移り、素手で牛を押し倒す時間の早さを競う。

カーフ・ロービング＝子牛を投げ縄で捕まえ脚を束ねる。

サドル・ブロンコ・ライディング＝荒馬に小型の鞍を載せ、片手で手綱をつかんで、もう一方の片手を挙げ、どのくらい長い時間乗つていられるかを競う。

ベア・バック・ブロンコ・ライディング＝暴れる裸馬を乗りこなす。

ベーコンの調理　　今日のロデオは、各種の離れ技が増え、一段とショード

ベーコンは料理の味出しに、適しています。

ブロック状のものは大切にし野菜などと一緒に煮込みます。

煮込む前に熱湯をさつとかけると余分な脂肪を取り除くことができます。

スライス状のものは、ソテーや焼き物に適しています。

中火で脂肪が十分に出きるまで焼くとカリカリと香ばしく仕上がります。

### ワンポイント知識



このセクションでは、ロデオに関する様々な知識を1つの要点としてまとめています。



十歳ぐらいのとき、食通だった養父によく猪の肉を買いにやらされた。ある日のこと肉屋の親爺が肉を取り出して切るのを見て、これはおいしいに違いないと直感する。

「子ども心にも非常に貴重なもののようにそれを抱えて、楽しみにして帰つて来た。

うちの者も、その肉の美しさを見て非常によろこんでいた。早速煮て食つてみると、果せるかな、美味い。肉の美しさを見た時の気持の動きも手伝つたことだらうと思うが、食道樂七十年を回顧して、後にも先にも、猪の肉をこれほど美味しいと思つて食つたことはない。

私は未だにそれを忘れない。私が食物の美味さということを初めて自覚したのは、実にこの時であつた。希代の美食家はこの瞬間に生まれたのだ。

## 美食家魯山人の生まれるきっかけは 猪の肉だつた

マルチ芸術家・北大路魯山人。人名事典ふうにいうならば、明治十六年（一八八三）京都上賀茂神社の社家、北大路清操の二男として生まれ、名を房次郎という。五歳の時に福田家の養子に入つた。

若年の頃から書をよくし、篆刻てんこく、陶芸でも一風を成したが、料理にも堪能で日本料理の近代化に貢献した。

広範囲に及ぶ活動のなかでは、陶芸、ことに食器の評価が高い。料理の生きる器を作り出したところに特色がある。しかし、その生涯は極めて不軌無賴で、自由奔放な生活態度、不遜な言動は世の非難を浴びた。

とはいって、周囲の人々はその技のすばらしさは認めざるを得なかつた。

その魯山人、料理について残している言葉は、日本料理が中心なので肉に関するものは少ない。

なかで彼が初めてもののおいしさを自覚したときのことを「猪の味」という隨筆に書いている。

## 「日本三大洋食」の名付け親は クイズ番組の解答者だった

一九四六年十二月三日は、日本で初めてのクイズ番組である『話の泉』がNHKラジオで始まつた日。

ラジオ時代の当時は、音楽やドラマに次ぐ新しい娯楽番組としてクイズは注目され、NHKでは『二十の扉』『私は誰でしょう』、民放では『バイバイ・ゲーム』『びよびよ大学』などが続いて誕生し、高い人気を集めた。

続くテレビ時代になると、『ズバリ！当てましょう』に始まり、『アップダウンクイズ』『タイムショック』などの視聴者参加番組が登場し、子供から高齢者まで楽しめる番組として親しまれた。

この『話の泉』はそのような形での一般参加番組ではなく、聴取者が博学多識で知られる著名人に難問をだして挑戦し、それに対し解答と蓄積を傾けるというものであつた。

常連解答者の一人に映画監督の山本嘉次郎（一九〇二～一九七四）がいた。

彼は黒沢明の師匠にあたる人で、戦前・戦中に『藤十郎の恋』『馬』『加藤隼戦闘隊』などの傑作を撮っている。

戦後はエッセイストとしても活躍し、なかでも食にまつわる話でその博識多才ぶりを印象づけた。

彼の食に関する功績のなかで最も有名なのは、「日本三大洋食」というものを定義したことだろう。

それは「ライスカレー、コロッケ、豚カツ」で、これこそ日本が世界に誇る類をみない独創的なものとして高く評価している。

今でこそ、ごくあたりまえにこれらの料理を食べているが、日本人の口に合うように長年にわたつて改良を続けてきた先人の努力には頭の下がる思いがする。『洋食』というのは単なる西洋料理ではなく、料理を主体としながらも、あくまでも米のご飯と結びついたものである。

それだからこそ現代でもすたれずに、高い支持を得ているのだろう。



## 「鴨川」つてどんな料理？ 幸田露伴が紹介した料理書

文化勲章が授与される日といえば、現在ではもちろん国民の祝日となっている十一月三日の文化の日。

しかしそのように決まったのは昭和二十四年からで、それまでは定められた日はなかつた。第一回の伝達式が行われたのは昭和十二年四月二十八日のこと。政治家や軍人を顕彰する勲章制度は明治時代からあつたが、学者・芸術家のための勲章をということで、イギリスのメリット勲章やイタリアのサボイア勲章にならつて文化勲章が制定されたのが、その年の二月十一日。

橘の花の中央に勾玉まがたまを配した七宝製の直六・六ロウロクの勲章は、東京美術学校の畠正吉教授のデザイン。

第一回受賞者は、物理学、絵画、文学の分野から九人。その中に作家の幸田露伴がいる。露伴といえど博覽強記、古今東西通ぜざるものなしという大作家として知られるが、当然のごとく食にも一家言を持つており、隨筆・小論等でその学殖の深さを示している。

その露伴の全集を繙いてみると、おもしろい作品が見つかつた。

題して『古今料理解題』という明治三十四年に書かれたもので、江戸期から明治にかけて

の料理書八十種近くを解説したものである。

中に『肉料理大天狗』を紹介して次のようにいう。

「明治五年の木版、橘井山人作、西京自然洞版。古風の西洋料理の書にて、實に明治年間にも猶且なおかつ、此の如き書籍ありやと思はるほど可笑おかしき本なり。ロース、シチウなどの作りや

うあり、尤可笑もつともしきは肉の料理したるに鴨川といふ名を付したるなど奇妙なるべし。

ビフテキに鶏越ひよとり、ライスカレーに浦の浪といふ名を付したるなど奇妙なるべし。

勿論枚数も少なけれど後世より是これをみれば珍書なり」(原文正字、ルビなし)  
このような本が、明治五年という早い時期に出版されているとは驚きの一語だ。

**食肉加工品（ハム・ソーセージ・ベーコン）が日本で最初に作られたのは、いつ頃どこで？**

日本で最初の食肉加工品（ハム・ベーコン）の生産は、幕末期、長崎・出島のオランダ屋敷でオランダ人が製造したと思われるものが『長崎名勝圖鑑』に「猪の脳のの腦、唐人の俗語で火腿ほりとう」と記載されています。また、ソーセージは、大正3年に勃発した、第一次世界大戦當時、日本に抑留されたドイツ人のカール・ヤーンによつて、ドイツ式製法でソーセージの製造が伝えられたと言われています。

81

## フジヤマのトビウオの陰に 豚カツ・ビフテキの力が

スポーツ界には、その選手の特技・性格等を表す異名が数々残されている。

いわく「暁の超特急」（吉岡隆徳＝陸上短距離）、「アトミック・ボイ」（田中茂樹＝マラソン）、「打撃の神様」（川上哲治＝野球）等々である。

しかし何といっても、強烈な印象を残したのは、古橋広之進の「フジヤマのトビウオ」であろう。

昭和二十四年（一九四九）八月十六のことだつた。

日本大学水泳部の古橋は、戦後初めて参加を許された国際大会、ロサンゼルスの全米選手権で、千五百㍍自由形を十八分十九秒で泳ぎ、世界新記録で優勝した。

二年前に四百㍍自由形で世界記録を出したあと、世界新記録を連発していたとはいえ、「敗戦国の若者が…」といふかつていた世界各国の記者たちも、その古橋の泳ぎを見て納得した。さらに十八日には四百㍍で、十九日にも八百㍍で世界新記録をたてつづけに更新した。

この大会で、彼は「THE FLYINGFISH OF FUJIYAMA」の異名を奉られた。

この知らせは、敗戦に打ちひしがれた暗い世相をふきはらつた。

当時の古橋らはサツマイモをかじりながら、練習に打ち込んでいた。

無我夢中で泳いでいれば、つらいことも忘れられるし、タイムもどんどんよくなつて、練習は楽しくて仕方なかつたと語つている。

粗末な物を食べていても、夢があつたとも言つている。

その古橋の当時の口ぐせにこんな言葉があつた。「豚カツとビフテキを食させてくれれば、へいちゃらで新記録を出してみせる」というのである。

サツマイモ腹で三十三回も世界新記録を出したのだから、豚カツとビフテキを腹いっぱい食べさせることができていたら、どれほどすばらしい記録が生まれたことやら。





た。しかし、文明國に立ち向かうにはそれではなうじと考えられた明治天皇は、明治五年一月二十四日、初めて牛肉を召し上がつたのである。

肉食が解禁になったことは大ニュースとして報じられた。新聞は次のように伝えている。

「わが朝にしては中古以来肉食を禁ぜられしに、恐れ多くも、天皇謂もなき儀に思召し、自今肉食を遊ばさる旨、宮にて御定めありたり」

天皇が肉食を始められたので、県によつては布告を出して肉食を奨励した。

肉食が解禁になったこの年こそ本当の文明開化の年だつたのである。

## 現在の肉食文化のルーツは 明治天皇の英断にあつた

嘉永五年（一八五二）九月二十二日は、明治天皇がお生まれになつた日である。

というと、あれつ、明治天皇は確か十一月三日生まれではなかつたかなと思われる年配の方もいるのではなかろうか。

確かに戦前までは十一月三日は明治節といつて、明治天皇の誕生を祝う日であつたし、明治時代には天長節であつた。

実は、天長節というのは、「天皇誕生日」ではなく、「天皇の誕生を祝う日」なのである。旧暦九月二十二日を新暦に直すと一定しないので、これに近い十一月三日を天長節と決めたことは、結果として大正解で、晴れの特異日（毎年ある気象状態が、高い確立で現れやすい特定の日）としてよく知られている。

次代の大正時代も天皇誕生日と天長節が異なつており、大正天皇は明治十二年（一八七九）八月三十一日のお生まれであるが、明治天皇が亡くなられたのが七月三十日だつたので、天長節は十月三十一日とされたのである。

明治天皇は、わが国の食肉史上最大の功績をあげた人なのだ。

わが国は公式には、天武四年（六七五）以来の牛、馬、鶏などの肉食禁斷令のもとにあつ

## 一世紀以上も前からあつた 国民的肉料理のハンバーグ

昭和の頃、学校給食の人気料理が、「オムレツ、カレー、サンドイッチ、ハンバーグ、ヤキソバ、スペゲティ、メンチカツ」から「ハンバーグ、ハムサラダ、ギョーザ、トースト、クリームシチュー」の順に変わり、ハンバーグがトップに立つたのは、いつ頃のことだつただろうか。子供ばかりではない、大人もハンバーグが大好きだ。

ビーフステーキ、豚カツやコロッケに比べると、普及したのは戦後もかなりたつてのことと思われるが（一説によると東京オリンピックが一つの転機だつたという）、現在では日本風のバリエーションが楽しめる料理となつており、まさに赤ちゃんからお年寄りまで愛されている国民的料理となつていて。

このハンバーグ、それではいつごろ日本にやつて来たものだらうか。

これが驚くほど早いのだ。小菅桂子『近代日本食文化年表』によると、明治二十八年（一八九五）に『女鑑』という雑誌の十二月号に「ハンパクビフテーキ」の作り方が紹介されているという。

小菅氏は、おそらくこれが日本初のハンバーグの作り方だらうとしている。

ちなみに明治二十八年という年は、現存する東京で一番古い洋食屋「煉瓦亭」がオープン

した年もある。

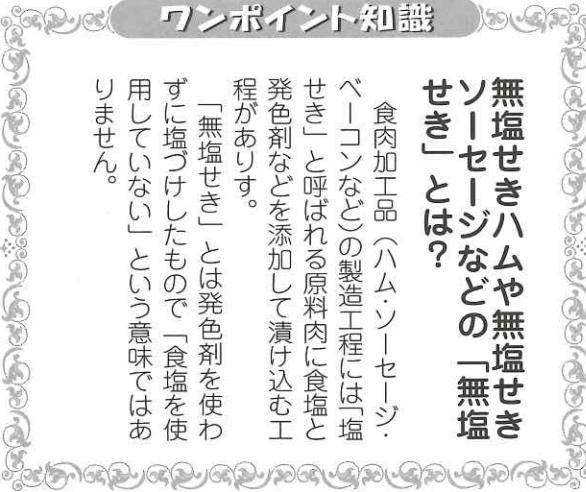
この明治二十八年という年がいかに早かつたかといふとハンバーガー王国アメリカでさえ、チャールズ・パナティの『はじまりコレクション』によると、ハンブルグ・ステーキがドイツ移民によってアメリカにもたらされたのは一八八〇年代、このステーキがパンにはさまれて、いわゆるハンバーガーとなつたのは世紀も変わつた一九〇四年のこととしているくらいだ。

わが祖先さまの、新しい文化を取り入れる貪欲さにはあらためて驚きもし、感心してしまう次第である。

**無塩せきハムや無塩せきソーセージなどの「無塩せき」とは？**

「無塩せき」とは発色剤を使わずに塩づけしたもので「食塩を使正在していな」という意味ではありません。

食肉加工品（ハム・ソーセージ・ベーコンなどの）製造工程には「塩せき」と呼ばれる原料肉に食塩と発色剤などを添加して漬け込む工程があります。



### ワンポイント知識



## 日本農政史上に輝く 対馬の野猪狩り

対馬は「魏志倭人伝」にも登場する、中国・朝鮮文化の中継地として古くから栄えた島である。

江戸時代には、鎌倉時代から続く十万石を公称する宗家が治めていた。

とはいえ、島地の九十%近くが山地である対馬は田畠も少なく、そのうえ野猪、鹿、蝮などの害が多く、農民の生活は貧困をきわめていた。

中でも野猪の害は甚大なものであった。

ここに陶山鈍翁やすまだんおうという男が登場する。

明暦三年（一六五七）、藩医の子に生まれ、十代で江戸の木下順庵の門に入り、同門六百人中、室鳩巣むろきゆうそう、雨森芳洲あめのもりほしゆうとともに木下門の三傑と称された。

帰国後、藩に仕え元禄十二年、四十三歳のとき郡奉行となつた。

奉行職について最初に計画し、断行したのが野猪狩りであつた。

彼の計画は次のようなものであつた。

対馬は南北に延びる細長い島である。

そこで東から西にわたつて五つの牆かきを設け、六区画に分ける。



北から順に猪を狩つてゆき、しだいに南下し、最後の南端で全島の掃討を終える。

野猪を狩り出す方法は、猪が潜んでいる山に火を放つ。

そして勢子せこと犬で半里と一里半の長方形の区域を定めて追い出し掃滅する。

当然、この作業は農閑期に行われる。十一月から翌年二月まで実働七十日間、四年で終える予定であつた。

当時は「生類憐れみ令」の世である。藩内でも反対の声は高かつた。

しかし、鈍翁は「百年大計のために」と強行した。対馬藩のこの大事業が完了したのは宝永六年であつた。

最初の計画の倍の歳月を要したわけである。

しかし、この鈍翁の大事業の結果はみごとなものであつた。

八万頭の猪が絶滅したといわれ、人口は増加し、農民の暮らしは豊かになつた。

人々は鈍翁を「対馬聖人」と称し、その徳をたたえた。



彼は博士とともに探検を続け、博士死後も調査を重ね、アフリカ探検の新時代をひらいた。一九四六年、二人の対面の場所にあるマンゴーの木の下に会見記念石碑が建立された。石碑は石片を一重に積み重ねたブロック式のもので、両名の名が、浮き彫りにされたアフリカの地図に刻まれている。

ところで、肉料理に“スタンリー風”と名付けられたものがある。もちろんこの探検家にちなんだもので、ステーキにバナナのバター焼きを十字にのせ、その中央におろしたホースラディッシュをのせ、マディラ・ソースを注いだものをこう呼ぶ。バナナがアフリカを象徴しているのだ。

## アフリカ探検家にちなんだ “スタンリー風”ステーキ

一八七一年初頭、ニューヨーク・ヘラルド社は、五年前から消息を絶つていたアフリカ探検家（ヴィクトリア瀑布の発見という実績をあげていた）D・リヴィングストン博士の行方を探ることを、売れっ子のフリー新聞記者H・M・スタンリーに依頼した。

スタンリーは一八四一年イギリスに生まれ、六二年にアメリカの市民権を得たのち新聞通信員となつた。

トルコ、アフリカ、スペインなどから記事を送り、その文才の豊かさで好評を得ていた。

一八七一年三月、アフリカに向けて出発したスタンリーは、博士死去の噂にふりまわされながらも足跡をおいかげ、八か月後の十一月十日、タンガニーカ湖（バイカル湖に次いで世界で一番目に深い、ザイールとタンザニア間の南北に細長い湖）東岸のウジージという町で、病床に伏せつっていたリヴィングストン博士と感激の邂逅を遂げた。

そのときの第一声は、「もしかして、あなたはリヴィングストン博士ですか」（Dr. Livingstone, I presume.）と伝えられている。

後に発表された手記『私はいかにしてリヴィングストン博士を見つけたか』は彼の名を高めた。

## 修道院長の食欲を戻した ヘンリー八世のいたずら心

英國史上で最も劇的な治世を行った国王といわれる、ヘンリー八世は、最初の妃との離婚問題からカトリック教会と決別し、新たにイギリス国教会を組織したことで知られ、後の英国の進路を決めた国王であった。

ヘンリー七世の次男として生まれた彼は、まれに見る容姿と才能に恵まれていた。

百八十ポンドを超身長、金髪、がつちりした体格で「新しきアポロ」とまで賛美された。ダンス、テニス、狩り、馬上槍試合が上手なうえ、音楽の才能もすばらしく、リコーダー、リュート、バージナル（ハープシコードの一種）などの演奏も得意であった。

そのうえ十分な教育を受け、優れた知性を持っており、美学、哲学をはじめ学芸にも秀でていたという。

在位三十八年間の施政はいろいろな問題はあったが、英國を強大な国家に育てあげたことで、最大級の統治者として高い評価を受けている。

ある日、鹿狩りに出かけたヘンリー一行は道に迷ってしまい、やつとのことで修道院へたどり着いた。

修道院では彼らを厚くもてなし、サーガイン・ステーキを提供した。

ヘンリーが旺盛な食欲で何枚ものステーキを片づけるのを院長はうらやましそうに眺め、「そのようななすばらしい食欲が戻るなら百ポンドでも出そうに」とつぶやいた。数週間後、院長は急にロンドンに呼び戻され牢に放り込まれた。

長い間、パンと水以外は何も与えられなかつたが、ある日サーガイン・ステーキが目の前にあつた。

喜んで食らいついたとたん、物陰からヘンリーがびてきて「さあ百ポンドよこせ。お前の食欲をもどしてやつたのだからな」と言つた。

彼がまだ若くユーモアのセンスがあつたころの性格す。工ネルギーをカットしたい場合は、脂肪の少ないもも肉や、ヒレ肉を選び、薄切りにしてゆでたり、蒸したり、網焼きにするなどよいでしょう。

肉をおいしく、健康的に調理するためには、調理の目的に適した肉や調理法を選んでください。

### ワンポイント知識

#### 摂取エネルギーの加減

肉類の調理は肉の種類や部位切り方、調理法によつて、料理からの総エネルギーを加減できます。

喜んで食らいついたとたん、物陰からヘンリーがびてきて「さあ百ポンドよこせ。お前の食欲をもどしてやつたのだからな」と言つた。彼がまだ若くユーモアのセンスがあつたころの性格を物語る逸話である。



しかし、その直接のきっかけは次のようなものだつた。  
この年、兵隊に新型のライフル銃が渡された。

この銃の薬莢やっきょうは端を噛み切つて使う形式で、その部分に脂が塗られていた、この脂に牛と豚の脂が使用されているという噂が流れただつた。

ご承知のように、牛はヒンズー教徒にとつて聖なるもの、豚はイスラム教徒には口にしてはならないもの。セポイは銃を拒否した。

これを迷信としたイギリスは兵士を罰した。  
そして、ついに反乱となつたのだ。

反乱はセポイから一般農民に広がり、さらに民族的な大反乱へと進んだ。

イギリスは帝国主義をあらわにし、最終的に反乱を鎮圧したのは一八五九年七月であつた。

ここにインドは王室直轄地となり、ムガール帝国は滅んだ。

## イギリス植民地支配への反乱は 牛と豚が原因だつた

戦争・動乱や反乱が起きるには、それなりの理由がある。  
もちろん、政治的な要因が背景にあるのだが、直接的な契機となる事件には意外な形がみられる。

たとえば、サッカーが原因で戦争を起こしたのが、中米のホンジュラスとエルサルバドル。一九六九年のワールドカップ予選のトラブルがもとで、一ヶ月にわたり戦争となつてしまつた。

また、切手のデザインがもとで戦争状態に入ったこともある。

一九〇〇年に西インド諸島の島国、ドミニカ共和国が発行した地図切手は、隣国ハイチに自国の国境線を食い込ませ、ドミニカに有利に描いたものだつた。

これに対してもハイチは激怒し、戦争が勃発した。

さらに、牛や豚が原因で大反乱が起つたこともある。

一八五七年、北インドで東インド会社の傭兵セポイが反乱を起こし、全土へ拡大。この反乱はインド人による、支配者イギリスに対する第一次独立戦争という評価もある。その原因は、イギリスの植民地支配に対する積年の批判があつた。

## なぜコンビーフの缶だけ 不思議な形をしている?

缶詰といえば大体、円筒形と決まっているが、コンビーフの缶だけはある独特の四角い、ピラミッドの頭を切ったような形（通称を枕缶という）をしている。

これは日本だけではなく、アメリカでも缶入りのコンビーフが初めて製造されたときから、ずっとこの形をしているそうだ。

ときは十九世紀なかばのシカゴ。

この町は大発展期を迎えていた。鉄道はシカゴを中心に中西部に広がり、広大な牧畜地帯から牛や豚が送り込まれてきた。

一八六〇年、シカゴでは年間四十万頭の家畜が処理されていたが、そのわずか二年後の一八六二年には三倍の百三十万頭が処理されるようになっていた。

世界最大の食肉生産を誇るユニオン・ストックヤーズが設立されたのは一八六五年のことである（一九七一年に閉鎖）。

そのシカゴの食肉生産者のひとり、J・A・ウィルソンが新しい加工食品を発明した。いわゆる缶詰のコンビーフである。

骨、軟骨を取り除き、水分を減らして圧縮してあるので、重量は従来の樽詰肉の三分の一

に減少した。

肉の纖維をほぐし味付けしてあり、そのまま食べられるので、軍用食、簡易食としてたちまち普及していった。

ウィルソンが知恵を絞ったのがあの形。台形にした理由は二つある。まず、第一に詰めやすいこと。

缶内に空気が残ると肉が酸化して変色するが、この形だとすき間なく充填しやすい。

次に、コンビーフは携行食品なので、どこでも開けられるように鍵を使って缶の側面を巻き取るようになっているが、そのときにこの形だと普通の円筒形の缶に比べて、中身がすっぽりと取れやすくなる。

ウィルソンはこの新型の台形の缶を特許申請したが、登録認可されたのは一八七五年のことだった。



## 腹の虫は我慢できない ソーセージに救われた町

ソーセージといえば、どうしてもドイツが一番という先入観があるが、フランスにも各地方に捨て難い味のソーセージがたくさんある。

なにしろその昔、フランスに住んでいたゴール人といえば豚肉料理の名人であったから、その流れをくむこの国がハム、ソーセージの国たる資質は十分にあるわけである。

数多いフランス・ソーセージの一つにアンドウイエットという、シャンパーニュ地方のトロアやフランドル地方のカンブレなどが特産の、フランクフルト・ソーセージをやや大きくしたようなソーセージがある。

このソーセージは、普通のものと違つて精肉だけではなく胃や腸などの内臓類を詰めた、特有の臭気をはなつ、ソーセージである。

しかし、フランス人はこれが大好物で、彼らに言わせると「このにおいがしないと食べた気がしない」というぐらい強烈なもの。これが最初から食べられれば、フランス料理通として及第といえるほどのこと。

このアンドウイエットのおかげで、トロアの町が助かつたというエピソードがある。時はユグノー戦争末期（十六世紀末）、トロアの町を国王軍が急襲した。

当時この地を治めていたのはギュイーズ公クロードだつたが、不意打ちをくらい恐れおのいて大聖堂に避難してしまつた。

トロアの陥落は迫つていた。

しかし、そのときハプニングが起つた。

国王軍が街中に入つたとき、芳ばしくにおつたのがアンドウイエットを焼くかおり。彼らはこのにおいをかぐと矢も盾もたまらず、武器をほうり出してアンドウイエットにむしやぶりついた。

当然、酒も女もあつたろう。

この間にクロードは態勢を十分に整えることができ、ついに国王軍を全滅させ、町を守ることができたのであった。

### ワンポイント知識

**ケーシングとはどのようなものですか？**

ケーシングはハムやソーセージに必要な不可欠な資材で、肉塊や練り肉を詰める薄い腸や膜状のフィルムなどをいいます。

ケーシングは、動物の腸、コラーゲン、セルロースや塩化ビニリデンなどにより作成されたものまでいろいろな種類があり、ハムやソーセージを作る上で大きな役割を担っています。



とにしたという設定で、ファニー・クラドックが著した『シャーロック・ホームズ家の料理読本』である。

彼女はホームズ物の全作品を調べ、料理に関する引用を拾い集め、さらにヴィクトリア朝全盛期の料理書なども参考にして、二百三十七種類のホームズ好みのレシピをエピソードを交えて紹介している。

ちなみにホームズはヨークハムの料理が特に好きだったようで、肉料理のトップに掲載されている。こんな本が出版されるのはいかにもイギリスらしく、わが国で明智小五郎や金田一耕助の「料理読本」が出るとはとても考えられない。

イギリスの小説に登場する人物の中で、最も有名な三人といえば、ロビンソン・クルーソーとレミューエル・ガリバーとシャーロック・ホームズだそうである。そのなかでも特にシャーロック・ホームズは少年少女から高齢者まで愛読者が多いようだ。彼は一八五四年一月六日にイングランド北部のヨークシャーに生まれたという。そして一八七四年の「ダロリア・スコット号」の事件を皮切りに、第一次世界大戦直前の事件「最後のあいさつ」まで、大小合わせて六十編の記録が残されている。その後サセックス地方に引退して悠々自適の生活を送ったが、熱烈な愛好家（シャーロック・アンまたはホルメジアンという）は、いまでも彼は生存していると固く信じているそうだ。さてホームズといえば食べ物にはあまりこだわらず、粗食に耐えたというイメージが強いが、決してそんなことはない。

特に“ローストビーフ”が好物だったようで、「瀕死探偵」事件解決後には、ワトソンをシンプソン（ローストビーフで有名な、ストランド街のレストラン）に誘っている。他の作品でも食事についての言が見られる。

ここに面白い本がある。ホームズ家の料理人だつたサラ・ハドソン夫人の料理ノートをも

## 意外にも美食家だつた シャーロック・ホームズ

## サンチョ・パンサもびっくり スペインの婚礼料理

スペインが世界に誇る文学といえば、何といつてもセルバンテス（一五四七～一六一六）の「ドン・キホーテ」が一番。

正式な題名を「才知あふれる郷土ドン・キホーテ・デ・ラ・マンチャ」とい、これを読み通した人は世界にも多くないといわれる、前後篇百数十章にも及ぶ大作である。

それなのに大抵の人はエピソードは知つており、ドン・キホーテとサンチョ・パンサのイメージはすぐ浮かぶ。

理想主義者ドン・キホーテと現実主義者サンチョが織り成す珍道中は時代を超えて読むものに訴えかけるものがあるからだろう。

この小説の後編第二十章に田舎の大金持ちの婚礼の料理場をサンチョがのぞき、狂喜する場面がある。

そこに描かれている料理は質、量ともに豪壮なものである。

彼の目に映った料理をちょっと紹介すると次のようなものである。

「最初にサンチョの目についたのは、檜の木まるまる一本を焼き串に使つた犢の丸焼きであつたが、それを焼くのに使う火には、小山のように積み重ねた薪が燃えていた。



焚き火の周囲に置いてある六個の深鍋（オーリヤ）はほかの深鍋の普通の形に作られたものではなかつた。

というのも、半分にした六個の土焼の瓶で、その一つ一つに村の食肉処理場の肉がそつくり入るくらいの大きさだつたから、その中に何頭かの羊が丸煮されていたが、まるで小鳩が丸煮されているぐらにしか見えなかつた。

犢の大きな腹のなかには、十二匹のやわらかい仔豚をつめたうえで縫い合わせてあつたが、これは牛の肉に、風味をつけ、やわらかくするためであつた。これでもまだほんの一部であるが、このようなとつもない料理を目の当たりにすれば、サンチョならずとも、大喜びで、舌なめずりして、挑みたくもなるだろう。

## 貴族の料理にあこがれた フエーケ料理が名物に

秋が深まり冬を迎えると、ヨーロッパでは狩猟シーズンの最盛期に入る。ヨーロッパの人々は古来、野生の鳥獣を最高の美味とし、高級料理の材料として珍重してきた。

一般的の肉屋で扱うばかりでなく、専門に扱う店があるほどである。

フランスではジビエと総称するこれらの鳥獣は、ウズラ、ツグミなどの小ぶりのものから、ヤマシギ、キジ、さらには野ウサギ、シカ、イノシシまで、野山に動くものすべてが対象といつても過言ではない。

彼らはそれほどにその野性味あふれる風味を愛している。

ちょうど我々が、アユやマツタケのシーズンを待ち望んでいるように、その解禁を待つているのだ。

しかし現代と違つて昔は、貴族だけにしか狩猟が許されない時代であったために平民はなかなかその味を楽しむことはできなかつた。

それはドイツやオーストリアでも同じことだつた。

そこで少しでも似たものを作ろうとドイツはバイエルン地方の人々が工夫を凝らして編み出した料理がある。

今では同地方の名物料理となつていてる。

名付けて「ファルシャー・ハーゼ（ウサギもどき）」という挽き肉料理である。

ドイツでは昔から野ウサギはごちそうとされてきたが、いつも野ウサギが手に入るわけではない。

そこでこれを模して作ったわけである。

牛を多めにした合い挽き肉に、タマネギ、パン、卵をあえて、中にチーズを入れ、塩、コショウ、ナツメグ、マージョラム（マヨラナ）などで風味をつけ、ウサギがうずくまつてあるような形にかたどり、オーブンで蒸し焼きにする。

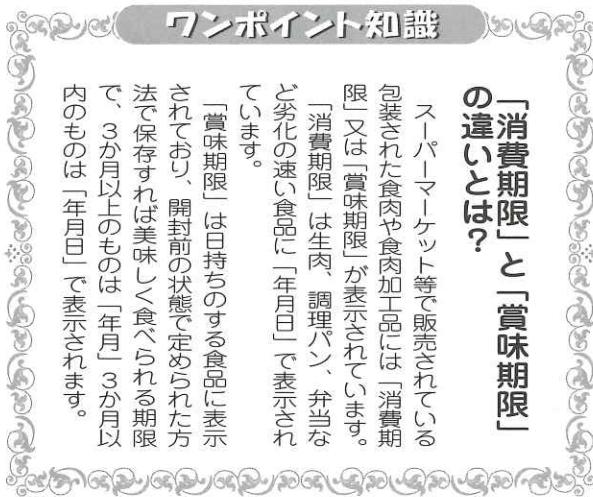
熱いうちに粉吹きイモや野菜を添えて食べる。

必要は発明の母、窮すれば通ずとはよく言ったもの。

しかし、これは料理に限つたものではなかろう。

「賞味期限」は日持ちのする食品に表示されており、開封前の状態で定められた方法で保存すれば美味しく食べられる期限で、3ヶ月以上のものは「年月」3ヶ月以内のものは「年月日」で表示されます。

### ワンポイント知識





例えばチェコでは鯉のビール煮、ポーランドでは鯉のフライと、東・中欧では鯉がよく食べられるし、北欧では野鴨やトナカイの料理が出される。それではフランスはどうだろうか。

特別の料理を用意することはないが、イブの深夜のミサのあと、家族で囲む食卓にはブーダン・ブランという白いソーセージを出されるのが、フランス全土に見られる昔ながらの風習だという。

このブーダン・ブランは、豚や子牛などの軟らかい肉に、牛乳、生クリーム、卵、タマネギなどを加えた滑らかなすり身を豚の腸に詰めて作るもので、ソーセージの中では比較的さっぱりした味。弱火でじっくり焼いて熱いうちに賞味する。これを夜中に食べなければクリスマスを迎えた気がしないとフランス人はいう。

クリスマスといつて思い浮かぶのが七面鳥料理。ところがこの食習慣はイギリスとアメリカだけに見られるもの。他の国ではそれぞれ独自の料理が供される。

キリストの誕生日が十二月二十五日と固定されたのは、三五四年教皇リベリウスのときといわれ、四世紀の末にはキリスト教国全体でクリスマスを祝うようになつた。ちなみに東方教会系は一月七日、アルメニア教会は一月十九日にキリスト生誕を祝つている。初期のキリスト教徒は一月一日、一月六日、三月二十七日などにキリストの降誕を祝したが、教会としてクリスマスを祝うこととはなかつたそうだ。それどころか三世紀の神学者オリゲネスは、クリスマスを定めることは異教的であると非難さえしている。

十二月二十四日はクリスマス・イブ、キリスト降誕祭の前夜祭である。今でこそイエス・キリストが十二月二十五日生まれというのは当然のこととされているが、聖書にはどこにも明記されてない。

聖書にはどこにも明記されてない。



宰相の晏嬰に尋ねた。晏嬰は「陛下は宮廷内では女性に男装をさせておきながら、外では禁止している。

ちょうど牛の首を門にかけて、中では馬肉を売っているようなもので、猶牛首を門にかけ、馬肉を内に売るが」とし。

宮中で禁止さえすれば、外でも男装する女性はいなくなるでしょう」と答えた。

そこで宮廷内で禁じたら、たちまち流行はやんだと

いう。

実際に馬肉を売った故事からではなく、例え話からの言葉である。例え話だから時代が移るにしたがつて動物が変わり、宋代の『無門関』（十三世紀初めの禅書）では、「羊頭をかかげて馬肉を売る」とまで変わっている。

いざれにせよ牛・羊の肉の方が、愛好されていたのは確かだろう。

## 牛首から羊頭に変わった“みかけだおし”的言葉

英語では表面と内容が一致しない見かけだおしの「cry wine and sell vinegar」(Ding and声をあげ、酢を売る)という。

東方の国では同じ意味いで「羊頭をかかげて狗肉を売る」、これを縮めて「羊頭狗肉」という。

例える物は違えど、考えることは洋の東西を通じて同じである。

ところがこの言葉、もとをただすと羊ではなくて牛のことだったのである。

中国古時代は春秋時代の『晏子春秋』（斉の名宰相晏嬰の言行録）に次のような話が載っている。

斉の靈公（在位紀元前五八一～五五四）は変わった趣味を持っており、後宮の女たちに男装をさせることを好んだ。

彼のこの趣味は國中に広まり、宮女でもないのに男装をする女性が多くなった。そこで女性が男装をするのはけしからぬと男装禁止令を出した。

しかし、いつこうに守られる気配もない。

靈公にはその理由がわからない。

## ステンドグラスに　お肉屋さんも描かれている理由は何？

シャルトルはパリの南西約九十キロ、"フランスの穀倉"といわれるボーヌ平野の中心、ウール・エ・ロワール県の県都である。

この町を有名にしているのは、ヨーロッパでおそらく一番大きく優美なゴシック式の大聖堂だろう。

正称を「シャルトル・ノートルダム大聖堂」といい、一〇二一年に造営が始まり、一一九四年の大火灾を経て、一二五〇年ごろにほぼ現在の姿となつた。

建物は長さ百三十メートル、幅三十二メートル、天井の高さ三十七メートル。一本の鐘楼は正面に向かって右が、「古い塔」と呼ばれるロマネスク様式を残すもので高さ百六・五メートル、左が「新しい塔」といつて一六世紀の初めに付け加えられたもので高さ百十五・一メートルと、著しい対照を見せている。

シャルトル大聖堂を他の聖堂から際立たせているものは、"シャルトルの青"と呼ばれるステンドグラスである。

総面積一千平方メートル、総数七十六枚で聖書の話や中世の日常生活を説明している。

そこには五千人の人物が登場する。

イエスや聖人ばかりでなく、市井の商売人、職人も描かれている。

肉屋さんの姿も見られる。

ステンドグラスの下部には、店頭と牛の解体が描かれたものとがある。

店頭には平台の上に肉が載せられており、ソーセージのようなものが見られる。

牛の解体は、おのを振り下ろす姿やつり下げられた牛肉が、青を基調に構成されている。

これは聖堂の建築にあたつて、ステンドグラスを寄進した肉屋さんのギルドが寄進者を明らかにするため

に、自分たちの働く姿を残したのである。

なおこれは余談だが、イエスの誕生の場面には、角と耳を出した牛がのぞき込んでいる姿も見られる。

シャルトルに出かけられたら、数多い図柄の中から探し出してみてはいかが。

設定にはその食品に関する知識などさまざまな情報が必要になります。

適切に表示するためにはその食品の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工の過程、衛生管理、容器包装の形態、保存状態などの情報から、製造者が科学的・合理的な根拠に基づいて、責任をもって設定しています。

## ワンポイント知識

「消費期限」や「賞味期限」はどのように設定されるのですか

設定にはその食品に関する知識などさまざまな情報が必要になります。

適切に表示するためにはその食品の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工の過程、衛生管理、容器包装の形態、保存状態などの情報から、製造者が科学的・合理的な根拠に基づいて、責任をもって設定しています。

# 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30年9月