

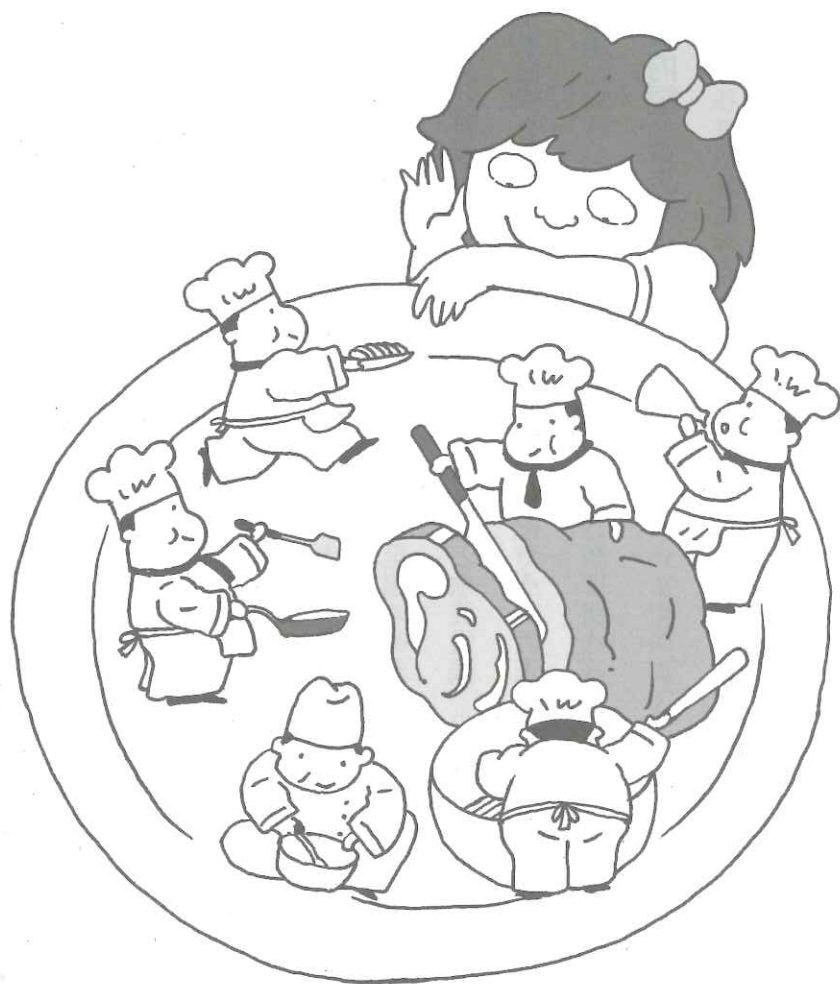
# はなしのご馳走

●食肉の文化知識情報●



# はなしのご馳走

●食肉の文化知識情報●



もくじ

CONTENTS

● 国内編 (豚)

|              |              |    |
|--------------|--------------|----|
| 手作り豚あぶらは沖縄の命 | じっくり待てば至福の味が | 10 |
| 豚がキャベツ畑で見た夢は | 戦後の飢餓地獄と歌笑漫談 | 12 |
| 弥生人は豚を飼っていた！ | 古代史の常識ぞくぞく訂正 | 14 |

● 国内編 (牛)

|              |               |    |
|--------------|---------------|----|
| あのシャリアピンに陰の人 | 有名ステーキは国産だった  | 16 |
| おいしいすき焼きは関西流 | ここまで分かった科学的解明 | 18 |

|               |               |    |
|---------------|---------------|----|
| ビフテキは美婦的と明治調  | ひよどり越えのピシテキも  | 20 |
| 明治を駆けた牛鍋チェーン  | 木村莊平の天晴れ一石二鳥  | 22 |
| ただ一軒の牛方宿が残った  | 牛が陸の船であった塩の道  | 24 |
| 米沢牛にほれたお雇い外人  | 銘柄牛のほまれは明治から  | 26 |
| 撫で牛は時をこえた縁起物  | 筋違いの夢に破れた御大老  | 28 |
| 秀吉を感動させた牛の働き  | 大阪築城を誉め、一日士分に | 30 |
| 鉄から生まれた中国山地牧場 | 産業の中核だったタタラ製鉄 | 32 |
| 停電の中のすき焼き食い   | おかしく切ない大震災余話  | 34 |
| 野牛もいた江戸時代の大島  | 文明開化でピンチヒッター  | 36 |
| 牛がいなくても群生地とは  | 北海道地名のなぞとアイヌ  | 38 |
| どこの馬の骨は人間の方が  | 牛門の名家は種つけ先まで  | 40 |
| すき焼きのルーツは南蛮焼き | いまなお残るすうきな呼び名 | 42 |

● 海外編 (豚)

|              |               |    |
|--------------|---------------|----|
| ガマの油もラードなしでは | フランス貴族の鼻下髭にも  | 44 |
| 考え過ぎか？考え不足か？ | 立食方式によるハム増量法  | 46 |
| 目には目を！足には足を！ | 伝統豚足料理で足から長寿  | 48 |
| 御先祖！あなたは強かった | 豚も驚く？イノシシの嗅覚  | 50 |
| 豚の貯金箱は誤解の産物？ | それでも大金を招く不思議  | 52 |
| ブタとは無縁のブダペスト | 中世の槍で焼く名物ビーフ  | 54 |
| 豚足はフランス版の母の味 | ルイ十六世の逃げ足にも一役 | 56 |
| 花の都は豚の天国だった！ | 豚の殺人もあつた中世パリ  | 58 |
| ナポレオンと料理人の幸福 | クレピネットをめぐる教訓  | 60 |
| いぶされてこそ人も一人前 | 哲学者ベーコンの自己反省  | 62 |
| 五十の味を誇ったローマ豚 | 森の中で豚を飼うエサ指南  | 64 |

● 海外編 (牛)

|                 |               |    |
|-----------------|---------------|----|
| ステーキにわが名残します    | シャトーブリアン命名秘話  | 66 |
| 二十年で五百五十万頭を腹に   | カウボーイが送りとどけた牛 | 68 |
| 牛は万物の尺度の古代印度    | はるかな三千世界も牛車で  | 70 |
| スペイン闘牛で牛が勝つ時    | 血ぬられた砂に栄光の拍手  | 72 |
| 牛のことわざで生き方学ぶ    | マダガスカルの門前の小僧  | 74 |
| アルプスの秋の家畜おろし    | アルムの夏の実りも豊かに  | 76 |
| ステーキはアメリカの郷愁    | M・トウエインの熱狂的美辞 | 78 |
| パリ風しゃぶしゃぶはヒモつきで | 市場仲買人たちの伝統料理  | 80 |
| 男の子の腰肉〆という名物も   | 硬い肉を軟らかくする南米流 | 82 |
| 王の心にしみたプディング    | 英国流のローストビーフ道  | 84 |
| ● その他           |               |    |
| 人生三十年の明治に百二歳    | 肉食ノススメの諭吉が実証  | 86 |

# はなしのご馳走

● 食肉の文化知識情報 ●



|                |              |       |     |
|----------------|--------------|-------|-----|
| 待てば待つほど去りがたく   | 豚カツ腹の立ち待ちの列  | ..... | 88  |
| 日本酒一辺倒でも肉が好き   | 若山牧水にみる酒仙の横顔 | ..... | 90  |
| 肉食禁制の世に肉で酒盛り   | 和歌山藩は儒者夫婦の超越 | ..... | 92  |
| 人間様もたまには怒れ！と   | イノシシが体で教える野性 | ..... | 94  |
| 社会学の教祖は家計簿好き   | コントが残した肉食の証明 | ..... | 96  |
| 年間肉料理三二八回の食欲   | ブリス男爵家の革命のあと | ..... | 98  |
| スキヤキが「好き焼き」になる | フィラデルフィアの親肉食 | ..... | 100 |
| 帆の皮かじって海を越えた   | 大航海時代の冒険者の胃袋 | ..... | 102 |
| 君知るやオスマゾームとは   | 美味学の大家が説く肉の味 | ..... | 104 |
| 忘れ難きもりそばベーコン   | 偏屈先生百間の戦中餓鬼道 | ..... | 106 |
| 肉屋が始めたドイツの郵便   | 中世期！彼らは名士だった | ..... | 108 |
| 豚の睡眠八時間のこの妙理   | 手間ひま軽く寝る子は育つ | ..... | 110 |

イラスト ▼ 成富 淳二

## 手作り豚あぶらは沖縄の命 じっくり待てば至福の味が

あまり知られていないが、沖縄と豚肉には深いかわりがあるのをご存知だろうか。

かつて沖縄の人たちは、肉はもちろん、内臓や脂など、豚のすべてを実に巧みに利用し、なかでも「豚あぶら」はこの家でも常備品になっていて、炒めものをはじめ、煮もの、揚げもの、みそ汁、豚飯、菜飯に至るまで、ありとあらゆる料理に利用していた。

もし、いわれるように、動物性脂肪の取り過ぎが寿命を縮めるといふなら沖縄の人たちが長寿を保っている理由をどう説明したらいいのだろうか。

そんな豚あぶらの大量利用のため、一昔前の沖縄ではどの家庭でも、台所の手近な場所にあぶら壺が常備されていて、中にはいつも豚あぶらが切れないようたつぷりためこまれていた。脂を切らしては沖縄の料理のほとんどが成り立たなくなるからである。

しかも、この豚あぶらは、ほとんどの家が手作りで、もちろん主婦の仕事。

その微妙なコツと味わいの中に沖縄の女性たちの「おふくろの味」がかくされている。

あぶら壺の脂が切れかかると、主婦たちは町の市場に出かけて白い脂身の塊をいくつも買ってくる。家に帰ると、それを適当な大きさの角切りにしてなべに入れ、かまどの火にかける。



この場合、脂としては背から取った背脂が最上とされているが、腹の脂を用いる場合には、最後に残るカスがなんともしえない珍味で、それを目的にわざわざ腹の脂を使う家庭も少なくないとも。かまどにかけた豚の脂身は、火を弱くしたままで白身から脂がゆっくりと溶け出してくるのを待つ。そのさい純白の脂を取るには、脂が溶け出してくるのにあわせて少しずつ器に入れ、冷えるのを待って壺にためこむのがいいのだという。

とにかく長い時間をかけて白身から脂が出尽くすとあとに小さなカスが残る。このカスが珍味で、軽く塩を振ると、子どものおやつなどにもってこい。

また沖縄特産・泡盛の突き出しとしてもこたえられないとか。

## 豚がキャベツ畑で見た夢は 戦後の飢餓地獄と歌笑漫談

焦土の上を「リンゴの唄」が流れた敗戦直後の日本。国民のほとんどが飢餓線上をさまよっていた。

巷には「日本人一千万人餓死説」が流れ、人々は神にすがるようにヤミ市に殺到した。飢えは「明日の夢」を描く力を失わせ、ただ、その日その日を生きのびるのが精いっぱいだった。そんな時節、餓鬼のような人々の心に灯をともしべく、独特の話術で日本中に笑いをふりまいた男がいた。

その名は三遊亭歌笑（三代目）。人気の絶頂にあつた昭和二十五年五月三十日、銀座で交通事故に遭い、急死した。

彼の漫談のユニークな特徴になっていたものに、話の随所にはさむオリジナルな「戯れ唄」があり、例えばこんな調子

\* \*

豚の夫婦がのんびりと

夫の豚が目をさまし

いま見た夢はこわい夢

畑で昼寝をしてたとき

女房の豚にいったとき

おれとお前が殺されて

こんがりカツに揚げられて

みんなに食われた夢を見た

女房の豚が驚いて

あたりのようすを見るならば

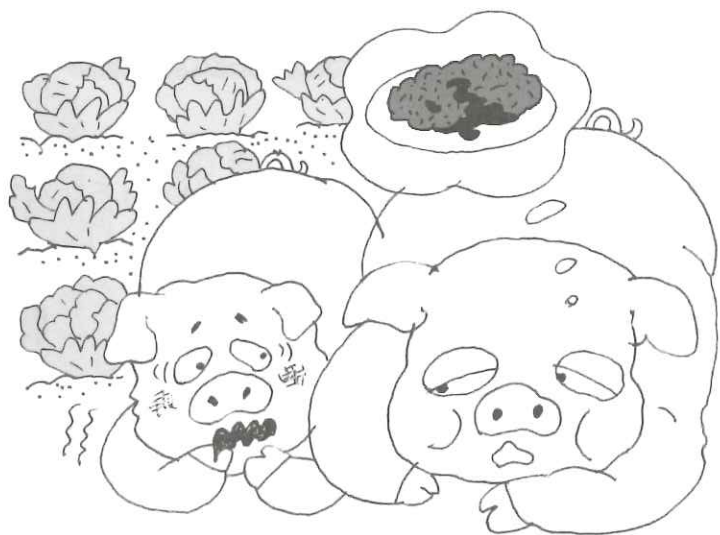
いままで寝ていたその場所は

キャベツ畑であつたとき

\* \*

敗戦直後の飢餓地獄の中で、よほどの恵まれた人間でなければ、豚カツにありつくことなど夢のまた夢だった。そんな夢を、豚自身がカツに揚げられた夢を見たという、逆説的なミステリー仕立てにしてみせたところが歌笑の異才。当時の飢餓感の深さがひしひしと伝わってくる。

それにしても、暖衣飽食の当節、こんな胸を打つ戯れ唄が生まれないのは何故なのか。飢餓から解放されると、感性も鈍るのか。



## 弥生人は豚を飼っていた！ 古代史の常識ぞくぞく訂正

かの「邪馬台国論争」一つをとってみても分かるように、日本の古代史については、まだ謎や未知の部分の方が多いといってもよいくらい。

それだけに「これはこうだ」と言い切れる定説も少なく、研究が進むにつれて、これまで推理にすぎなかった学説が、あつさりくつがえされるといった「逆転劇」を楽しむこともできる。

その一つに、わが国にはいつ頃から牛や馬がいたかという問題があり、これまでのところ、少なくとも縄文時代には存在していたとする説が有力だったが「フッ素分析法」という年代測定法によると、動物の骨は、長く土中にあるほど多量のフッ素を蓄積することが分かり、その蓄積量から逆算すると、縄文時代にわが国に牛馬がいたかどうかは、はなはだ疑わしくなったという。

古代遺物の宝庫といわれてきた「貝塚」などで見いだされる牛馬の骨なども、後世になって捨てられたとみられるものが以外に多く、確かなところは、わが国に最初に馬が出現したのは六世紀と、従来の縄文説が大きく揺らいで来た。

一方、豚についても、その先祖であるイノシシは、その生態からみても、わが国の場合、

必ずしも大陸から渡来したり、移住してきたものとみる必要はなく、もともと日本列島にいたものが、先住民である日本人の先祖によって馴化<sup>じゅんか</sup>され、豚になったとみられていた。

ただ、問題は、それがいつごろからだったかということだが、大分県の、ある弥生時代の遺跡から、一見イノシシのものとみられる頭骨が発見されたが、研究の結果、この頭骨には歯槽膿漏<sup>しよくろう</sup>のあとがあり、疑いもなく豚のものであることが分かったという。

歯槽膿漏は、野生のイノシシには見られないもので、このことから、われわれの先祖は、稲作の始まりといわれる農耕時代の幕開けから「貴重なタンパク源」を道連れにしていたことが分かったのである。

### ワンポイント知識

#### 牛トレーサビリティ制度

牛の個体識別のため、国内で飼養され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装着されています。

この番号により、何か問題が起ったときに、生産から流通・小売に至るまで追跡し、原因を究明することができます。

また、商品の回収を最小限の範囲で迅速に行うこともできるので

## あのシャリアピンに陰の人 有名ステーキは国産だった

昭和十一年、ソ連の世界的なオペラ歌手・シャリアピンが来日、その見事な「声力」で日本中の声楽ファンを魅了した。だが、歌もさることながら、それ以上に話題になったのが、のちに「シャリアピン・ステーキ」と呼ばれるようになった彼の好みのステーキで、当時のマスコミは、これこそシャリアピンの声力の秘密をにぎるものといわんばかりに持ち上げた。

このときの公演は、日比谷公会堂で行われたが、もちろんマイクなし。しかし、その「張り切った声」は、広い公会堂の二階の最後部席まで乱れることなく届いたという。

当時、まことしやかに伝えられたところによると、シャリアピンは、自分好みのステーキに固執するあまり、宿舎の帝国ホテルのキッチンに入り込みコックに細かく手順を指示、自らもそれを作ってみせたといわれている。そのシャリアピン・ステーキだが、まず、ステーキ牛肉をタマネギの搾り汁に三十分ほどつけておく。それとは別にタマネギのみじん切りをバターでよく炒めたあと、先のタマネギをおろしたものと混ぜ、それらをトマトピューレ、レモン汁、塩、コショウなどで味を整え、焼き上ったステーキの上にたつぷりとのせて食べるというもの。肉とタマネギの組み合わせがいわくありげにみえるほかは、ことさらに騒ぎ立てるほどのものとは思えない。



このシャリアピン・ステーキ、実はシャリアピン本人の発明ではなく、陰の人がいた——というのが以下の秘話。

シャリアピンは、東京公演中、しばしば帝国ホテルを抜け出して、あちこちで「ジャパニー

ズ・ステーキ」の探検を試みていた。

そのひとつが、昭和十年の九月、銀座六丁目の松坂屋デパートの裏に開店したばかりの、ビフテキ専門店「スエヒロ」。

当時、日本ではまだ珍しかった「ビーフステーキ」をなんとかして日本人のあいだに根づかせようと工夫を凝らしていた初代の石原仁太郎さん（昭和六十年没）、これなら日本人にも間違いないと作り出したのが、このタマネギ漬けのステーキだった。

シャリアピンは、これが一度でお気に召したため、さっそく帝国ホテルのキッチンでも見よう見まねで作らせ、滞日中、方々でこれを作らせたり、吹聴して歩いたものらしい。が、かくも有名にした真犯人は案外「通訳」だったのでは？という気がする。

## おいしいすき焼きは関西流 ここまで分かった科学的解明

“竹の皮包みの中から、白い脂の切れを取り出して、焼けた鍋の上にしゃあ、しゃあと引いた。薄青く立ちのぼる煙の匂いをかいただけでも、もう、たまらないほどうまそうに思われた” 戦前のわが国の作家の中では食通といわれた内田百閒は名作「薬喰」の中ですき焼きのうまさの秘密をこう見通していた。つまり、うまいすき焼きにありつくには、まず、ヘットの焼けたにおいが欠かせないというわけである。

すき焼きの“やり方”については、俗に“関西流”と“関東流”の二つの流儀があることはよく知られている。それぞれに“われこそは”といわんばかりの論が立てられているが、多くは自己の博識ぶりをひけらかしたり、自分の好みにもっともらしい理屈をつけただけのもの。いまひとつ客観的に人びとを納得させる根拠を欠いている。

で、先の内田百閒の文章に続けていえば、すき焼きのうまさは、しょうゆだけでもダメ、砂糖だけでもダメで、この二つを合わせたうえにさらに牛肉の脂肪が加わってこそ、初めてつくり出されるものである。

しかも、鍋の中の牛肉が煮詰まって、少し焦げてきたくらいのとき、ヘット、砂糖、しょうゆの合体物に包まれた牛肉の表面に“メラノイジン”と呼ばれる味覚を“高揚”させる物



質が誕生する。このメラノイジンこそが、すき焼きの真のうまさを決定づけるのである。

この説を裏づけるものとして、たとえば、こんがり焼けた“つけ焼き”の餅。しょうゆ味のよくしみたせんべい。ツクダ煮のじつくりと中までしみた味などを、われわれは知っている。これらの、あの独特のうま味と香ば

しさの秘密こそ“メラノイジン”の仕業であって、もし、しょうゆが焦げただけのものなら、ただイガラっぱいだけ。あれほどわれわれの味覚を楽しませてくれる“香氣”と“うま味”は生まれない。

このため関西流では、まず熱した鍋にヘットを引きそこへいきなりジュツと牛肉を入れ、その上にかなり大胆に砂糖をふりかける。その砂糖がヘットのため少し焦げたところで、しょうゆを注ぐ。鍋の中ではヘットと砂糖としょうゆの混ざり合った“浅瀬”の上で牛肉が音を立てて躍り、やがて、あのすき焼き独特の香ばしいにおいがわき上がってくる。関西流では初めにメラノイジンをつくり出してしまおうのであって、割り下で煮る関東流ではこの“焦げ味”が生まれない。

## ビフテキは美婦的と明治調 ひよどり越えのピシテキも

“ビフテキと洋語も少し食いかじり”

と明治の川柳もイキがったビフテキ。そのビフテキとは、はたして何語なのか。ある語源研究家も「ビフテキか、ビステキか、それともビステックかビーフステイクか」といささかとまどい気味。一般人がようやく洋食を口にすればめた明治十年ごろには、漢字で「美婦的」の字を当てる漢詩人もいたとか。

ちなみに、ビフテキないしはビステキに対応する外国語は、

○英語がビーフステイク ○フランス語がビフテック

○スペイン語がビステック ○イタリア語がビフテッカ

などだが、漢字の当て字の「美婦的」が登場するより一步はやく、明治八年、芝、浜松町に開店した牛鍋屋「たむら」の開店広告では

「御懇意の皆様方のおすめにより、開店初日より牛の力の御ひいきを受けてにぎわう当店——」と自慢の料理や酒を披露した中に

●牛鍋御一人前 四銭 ●ロウス・ビステキ 五銭 ●シチュウ 三銭 とあり、

当時、ほとんど同時にビフテキとビステキの表記が併存していたことがうかがえる。それ

ばかりか、明治五年、洋風化の機運を受けて京都で発行された「肉料理大天狗」なる風俗本では、各種の肉料理を牛若丸の物語に見たてた中で「ひよどり越」一名「ピシテキ」とあるから、びつくりすると同時にほえましくなってくる。

また、明治七年、服部誠一なるご仁によって書かれた「東京新繁昌記」を見ると、当時の

西洋料理店の繁昌ぶりを描いた中に ○コーヒーが滑

比 ○バットケーキが巴的筈布 ○スープが蘇伯 ○

シチューが細底幼 ○サラダが撒拉托

等々当て字が並ぶ中に、ビフテキを「ビーステキ」

と称して「擺斯鉄」の文字を当てているのにはむしろ脱帽したいくらい。

といった次第でビーフステキを略してビフテキとしたのはどこの誰が考えついたことか。いまは亡き料理史通の浜田義一郎氏によると、こういう言葉遊びはコックや料理人が好んで試みるところで、ハッシュドライスをハヤシライスと称するように、ビフテキやビステキも同じ手口ではないか？と。

### ワンポイント知識

「消費期限」や「賞味期限」はどのように決めているの？

期限の設定を適切に行うためには、食品等の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工の衛生管理の状態、容器包装の形態、保存状態等、その食品に関する知識など様々な情報が必要になります。「消費期限」や「賞味期限」は、製造業者等が科学的・合理的な根拠に基づいて自らの責任で行っています。

## 明治を駆けつけた牛鍋チェーン 木村莊平の天晴れ一石二鳥

文明開化の明治には、時代を象徴する型破り人間が多かった。時代そのものがドラマもどきだったからである。

そんな一人、木村莊平は、さながら明治の“牛鍋文化”を象徴するようなご仁。まだ流通革命だの大量仕入れだのといった観念などのなかった時代、いちはやく牛鍋のチェーン店を計画したのだから、ただ者ではない。

莊平は、文明開化を象徴する牛鍋の人気をいちはやく見て取るや、東京市内に“いろは”四十八店をオープンさせることを計画、明治三十九年に六十六歳で他界するまで、少なくとも二十数店を開店させたといわれる。

おもしろいのは、店のネーミングを決めるに当たって、すべての店名を“いろは”とし、それぞれを第一いろは、第二いろはというようにナンバーで区別したこと、店の経営を多数の愛人にやらせたこと。その莊平は、夜になると人力車で各店を回り、革袋を持って集金に努めたといわれ、莊太、莊八、莊十、莊十二などあいついで子どもが生まれた。彼が認知しただけでも三十人を超えたというから見事な多角経営。自ら“いろは大王”と称した。



三十人の子どものうち、莊太は翻訳、評論などのほか、武者小路の“新しき村”運動に参加。莊八は“牛肉店帳場”、パンの会などの洋画や挿絵、「東京の風俗」「東京繁昌記」などのエッセーで知られ、莊十は小説家、莊十二は映画監督（代表作「兄いもうと」）として名をなした。

“いろは”は、明治十九年ごろから評判になり始め、三田の四国町に本店があったが、明治三十七年ごろの値段は、牛鍋一人前が十五銭。ロース二十銭、ネギのぶつ切り三銭などで、大正の初めごろまでほとんど値段が変わらなかった。もっとも“第一いろは”“第二いろは”などナンバーつきの店のほか、ナンバーなしの“番外店”があり、そこでは“いろは”の残りものを売り、値段も安かったというからなかなかの“商才”。なお莊平は“いろは”の座敷の障子に五色のガラスをはめこんで話題になったほか、日本で初めての赤レンガ造りの火葬場をオープンさせたことでも異才ぶりを発揮。ただ、こちらの方は料金が高くて利用者がなく、彼自身が第一号の客になったという“伝説”も残されている。

## ただ一軒の牛方宿が残った 牛が陸の船であった塩の道

かつて「信州」の人々にとっては、塩は黄金だった。日本海の糸魚川から姫川沿いに松本に至る三十里（約百二十キ）の道は、大名行列が通ったり、物見遊山の旅人が行き交う派手な道ではなかったが、山国に暮らす人々の生命線、命の塩を運ぶ道だった。

戦国時代の美談として、越後の上杉謙信が、甲斐の武田信玄に塩を送った話は有名である。誇り高き謙信にとつて、敵の糧道を断つてまで勝とうとするのは「卑怯」と思えたからだった。

日本海の塩を松本盆地まで運ぶ「塩の道」は、越後の人たちからは松本街道、松本の人々からは糸魚川街道と呼ばれた。また、松本藩の番所があった千国宿にちなんで「千国街道」とも呼ばれた。

「塩の道」というのは、昭和の初めの地理学者・田中啓爾氏の「鉄道開通前の塩の移入路」の研究で取り上げられていろいろのネーミングである。この塩の道は、街道とはいっても名ばかりの道。冬は積雪が三・四尺にもなり、昼なお暗い急坂はただ石を転がしただけ。姫川を渡る吊り橋は目もくらむような難所だった。そんな三十里を、人々は黙々と日本海の塩を松本へと運んだが、その主役が、その背に三十二貫（百二十キ）の塩俵を振り分けられた牛と、そんな牛を一人で六頭も引き連れた牛方たちだった。



牛と牛方たちが、歴史のなかで最も輝いて見え、人と牛とが最もびつたりと呼吸を合わせた時代！ そんなロマンを伝える「牛方宿」は、いまは千国集落のはずれにたった一軒残っているだけである。牛方宿とは、六頭の塩運び牛を引き連れた牛方たちが、その日の行程を終えて一夜を送った専用宿である。

宿と呼ぶにはあまりにわびしいねぐらで、木戸をくぐって中に入ると、左側は牛をつなぐ土間で、右側に「中二階」といった感じの牛方たちの寝場所が、寝台車の棚のようにしつらえられていた。そこからは、寝ていても牛がほどよく見下ろせるようになっていて、土間には牛のためのかいば桶や、牛に与えるワラを軟らかくするために叩く「じょうべし」（石）が置かれていた。

江戸時代、この千国街道には、数百人も牛方たちがいたといわれる。彼らが運んだ「いのちの塩」が、しめてどれほどのものになったのか？ 昭和三十二年、大糸線の開通によってこの塩の道は消えた！

## 米沢牛にほれたお雇い外人 銘柄牛のほまれは明治から

米沢牛といえば、いまや松阪牛や神戸牛と並ぶ人気ブランド。その米沢牛を全国的に有名にしたのが、明治の御雇い外人教師チャールズ・ヘンリー・ダラスだった。

米沢藩は、明治維新のさい、幕府に加担して官軍に抵抗したため、維新後、中央政権から大きく立ち遅れていたが、米沢藩最後の藩主上杉茂憲は、廃藩置県によって米沢県知事となるや、その遅れを取り戻すべく、西洋文明を積極的に取り入れるための「洋学舎」の創設を試みた。そこで雇われたのが前記のC・H・ダラスら三人の英国人で、ダラスは明治四年から八年まで米沢に滞在、英語のほか、フランス語、数学、経済、地理を教えるかたわら、サッカーや陸上競技などまで紹介したといわれる。

そのダラスが、米沢を去るに当たって残したのが東北地方では最初といわれる牛肉屋で、彼は、自分の使っていたコックに資金を与え、この地方では文字通り元祖の「牛万」を開かせたのだった。それといまひとつ、米沢在住中に食べた米沢牛の味が忘れられず、横浜へ旅立つさい、土産として米沢牛一頭を連れ帰った。そして、それを仲間や知人にふるまったのだが、それが予想以上に大好評だった。

そこで、横浜の牛肉問屋と米沢の飼育農家との間を取り持ち、それがきっかけとなって米

沢牛の名が全国に広まっていったという。

ところで、米沢牛のそもそものいえば——あの「南部の牛追い唄」で知られる岩手県から、二〜三歳のうちに「上り牛」として搬入され、農耕や運搬採肥などの目的で飼育されてきたのが本流。そのほかにも、この地では古くから黒牛が多く飼われていたとの記録もあるが、

そのルーツは定かではない。

確かなのは、明治の半ば以降、米沢牛の世界にも文明開化が起こり、生体のより大型化を目指して西洋種との交配が行われるようになったこと。なかで最も成果を上げたのが、英国北東海岸原産のショートホーンとの交配種だったといわれる。

昭和初期の中央畜産会発行の資料によると「この地方で長期の肥育をうけたものなら、かならず霜降りがあり、肉目も細かく、脂肪も白く、和牛に決してひけをとらない」とあり、このころすでに定評を得ていたことがわかる。

米沢盆地は、牧牛地としての風土に恵まれ、適度な寒暖の差が質のよい脂肪をつくるのだという。

### ワンポイント知識

#### 畜産副生物という名称の意味は？

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も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」と呼ばれ、「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。



## 撫で牛は時をこえた縁起物 筋違いの夢に破れた御大老

毎年、正月を迎えると、その年の干支にちなんだ動物が縁起物にまつり上げられる。が、そんなしきたりなどにかかわりなく、くり返し「希望の星」として迎えられているのが「天神様の撫で牛」で、この信仰、遠く平安の昔から続いているというから、やはり御利益があるのだろう。

周知のように「天神様」と呼ばれて庶民の信仰を集めている天満宮は、別名、学問の神様とあがめられる菅原道真公を祀る神社で、受験戦争苛烈な現代では、かつてのいかなる時代にもまして頼みにされるスター的神様。その天神様のお使いが牛で、その牛を石像にした「撫で牛」をなでながら願いごとをすると必ずかなえられるといわれている。

なかでも京都市上京区馬喰町の北野天満宮は、全国に数ある天満宮の総本社。境内に撫で牛や臥牛が数多く鎮座し、現代の「迷える羊たち」に温かい？救いの手をさしのべている。ところでこの撫で牛信仰、江戸中期の政治家として悪名を残した老中・田沼意次（一七一九～八八）も深く帰依していたとか。この男、かたわらに銀製の牛の像を置き、ひまさえあれば何やら呪文を唱えながらそれをなでていたと伝えられる。

田沼は、はじめ紀州徳川に仕える小役人だったが、病弱の十代將軍家治に信頼され、側用

人から遠州（静岡）藩主に栄進、ついには老中にとり立てられて政治の実権を握るなど、そのトントン拍子の出世が話題になった。そのため、老中は無理としても、せめてその半分ぐらいの幸運にでもあやかりたいと、田沼の「銀製」からは二、三ランク落とした木製や陶製の撫で牛需要が起こり、一時期、当時の江戸職人たちを大儲けさせたという。

意次は、産業振興のため、印旛沼や手賀沼の干拓、蝦夷地の開拓などのほか、長崎貿易の制限を緩め、銅や海産物の輸出を奨励したり、商工業者の「株仲間」を結成、冥加金を取り立てるなど、商業を中心とした幕府財政の立て直しを図った。

そのため、ニンジンや鉄、銅などを幕府の専売にしたり、貨幣の改鑄なども行った。しかし、職掌から商人たちと多く交わるうちに、しだいに彼らのわいる攻勢が激しくなり、ついには幕政にたいする信頼までも失わせる破目になった。

というわけで、菅原道真公は、あくまでも学問の神様。撫で牛もわいる稼ぎに悪用したのでは功德はない。

## 秀吉を感動させた牛の働き 大阪築城を誉め “一日土分しぶん”に

英国には、その肉があまりに美味だったため「サー・ロイン」の称号を贈られた牛がいた。十七世紀初めの、ジェイムズ一世の御代のことで、ロインとは牛の腰のあたりの肉のことをいい、王はそれを「ロイン侯」と称賛したのである。

このエピソードには、いまひとつおまけがあつて、その後、ステーキを二つ切りにしたものを「バロネット」と呼ぶようになったが、サー・ロインにひっつけたしやれで、バロネット、つまり「准男爵」というわけである。

わが国にも似たような牛の出世物語があり、こちらの主人公は、かの但馬牛たじまぎゅう。といっても、昨今のように国際的にも有名になるまでは、地方の家畜市などでは「ただしウマウシとは何のこっちゃ」といぶかる向きも少なくなかったとか。で、話は太閤豊臣秀吉の天下。天正十一年（一五八三）十一月に大阪城の築城工事が始まると、秀吉は、全国三十余か国に号令して各地の牛を徴発（強制的に取り立てること）した。何しろ、本丸、二の丸、三の丸の石垣の長さだけでも三里八丁という空前の大工事とあつて、一日あたりの工事人の数だけでも三万人から四万人。竣工間近には十万人に上ることも珍しくなかった。

なかでも難行苦行を極めたのが天文学的量の石運び。当時、この工事を目撃したポルトガ

ルの宣教師フロイスなども、驚きをもって本国にこう書き送ったほどだった。

「堺の港ひとつだけでも、毎日二百艘の石を積んだ船が出入りし、我らのいる家からは、時に千艘もの石積み船が見られることもまれではなかった。しか

も、その一石さえも、自らの首を失う覚悟がなくては、置

き場や数など、片時もゆるがせに出来ないありさまだった」

石は陸揚げされたあと、牛たちによって工事の現場まで運ばれた。それらの石がどれほどの量にのぼったか、いまから想像しても気の遠くなるような話である。

この牛たちの働きをつぶさに眺めた秀吉は、さすがに感ずるところあつてか、大阪城が成るや「牛は国の宝、耕作の長たり、春の耕耘こうえんによって、秋の果実を得ることが出来る。牛の功績は測り知ることが出来ない。よって、牛を庶民の宝となす」と宣言、なかでも但馬牛は役牛として最もすぐれているとして「一日土分しぶん」を与えたという。いまなら「一日村長」とか「一日隊長」とでもいったところだろうが、それにしても、牛たちが「モーけっこう」といわなかったかどうか。



## 鉄から生まれた中国山地牧場 産業の中核だったタタラ製鉄

明治三十四年、日本近代化の象徴として「八幡製鉄所」が開設されるまでは、われわれの先人たちは、長いこと「タタラ製鉄法」と呼ばれる独特の技術によって鉄を作っていた。

現代の「洋鉄」が、近代的な大工場で、鉄鉱石とコークスから作られるのに対して、このタタラ製鉄は、砂鉄と木炭を用いて鉄を作るものだが、タタラというのは、そのために作られた「炉」を指すとも、その炉に仕掛けられる「ふいご」を意味するともいわれる。

その仕組みは、土を固めて築いた窯（炉）の中に砂鉄を入れ、木炭で灼熱して溶かした後、これを冷やして鋼（はがね）を取り出すという単純なものだが、それでも、あの日本刀にみられるような驚異的な素材を作り出すことができた技法はいまだにナゾとされている。

ただし、このタタラ製鉄は、その仕組みが単純なだけに、想像以上の労働と資材を必要とした。

砂鉄の発掘、採取に始まって、それを溶かすための木炭づくり、その木炭を三昼夜にわたって燃やし続ける「炭焼き」や「番子（フイゴ係）」窯から得られた鋼を山から下ろし、各地の鍛冶場などに配送する荷役など、俗に「一炉千人」といわれるほどの人手を要したのだった。

このタタラ製鉄が最も盛んだったのが中国山地で、江戸の中期から幕末にかけては「産業の中核」となった。

最盛期には中国地方だけで百か所からの「タタラ場」があつたといい、そこで働く労働者によって多くの村ができ、山は沸きに沸いていたという。

### お肉を焼くときは

お店や家庭で、焼き肉をするときは、肉を焼くための箸やトンガを使い、食べる箸は、生肉に触れないようにしましょう。

生肉に触れた付け合わせの野菜などは、十分に加熱してから食べることが重要です。

肉や内臓を食べるときは、十分に加熱（目安として中心部温度75℃で1分）することが必要です。

そして「小鉄（砂鉄）七里に炭三里」の言葉が残っているように、このタタラ製鉄の決め手は、砂鉄よりも木炭を手に入れやすいことが第一条件で、そのため炭焼き場とタタラ場は相伴って移動し、炭焼きのために伐採された山林のあとには膨大な放牧地が生まれた。

そして、この放牧地で育った牛馬が、砂鉄や、炭や鋼の荷運びを務めるといったサイクルが定着し、こんにちみる中国山地の牧畜の発展へとつながったのだった。

### ワンポイント知識

## 停電の中でのすき焼き食い おかしく切ない大震災余話

大正十二年の関東大震災は、東京の食べ物屋の「様相」を一変させたといわれる。

たとえば、そば屋でカレーライスやカツ丼を売るようになったり、それまでホテルのロビー然としていたデパートの食堂が「総合大衆食堂」に変身、それに加えて、数多くの料理屋や飲食店が大挙して進出。「大阪ずし」「ぜんざい」などの名が東京でも知られるようになり、牛鍋にかわって「すき焼き」の名が一般的となった。

生前、夏目漱石門下の名エッセイストとして、その名を謳われた内田百閒（一八八九～一九七二）が、そんな当時の食風俗の一端を描いている。

「大正十二年の大地震の後には、諸事軽便になって、すき焼きも腰掛けで食べられるようになった。そんなある日、学生の一人を連れて上野の音楽会に行った帰り、山下の牛肉屋の土間ですき焼きをした。

地震から間もない晩秋のことで、まだ電灯線の修理も行き届いていなかったのか、停電することも珍しくなかった。

その時も急に鍋の上が暗くなり、私の所だけでなく、店いっぱいのお客様の前のコンロの火ばかりが薄赤く見えた。



やがて、帳場で何か号令するような声が聞こえたと思うと、大勢の女中が込み合ったテーブルの間を駆け抜けて表に出た。

煮立っている鍋の蒸気が、女中達の駆け抜けたあと  
の風にあおられ、コンロと鍋のすき間からもれる赤い  
火の色を映して、あたりに「大げさな気配」がした。

そのうち、帳場の方から、はだかのローソクを立て  
た燭台が配られて来たが、ほとんど同時に電灯がつき、  
思い出して入り口の方を見ると、なんと、さっ  
き駆け出した女中たちが一列横隊になって人垣  
を作っていたのである」

停電にまぎれての食い逃げ防止のためだが、  
おかしくて切ない風景である。

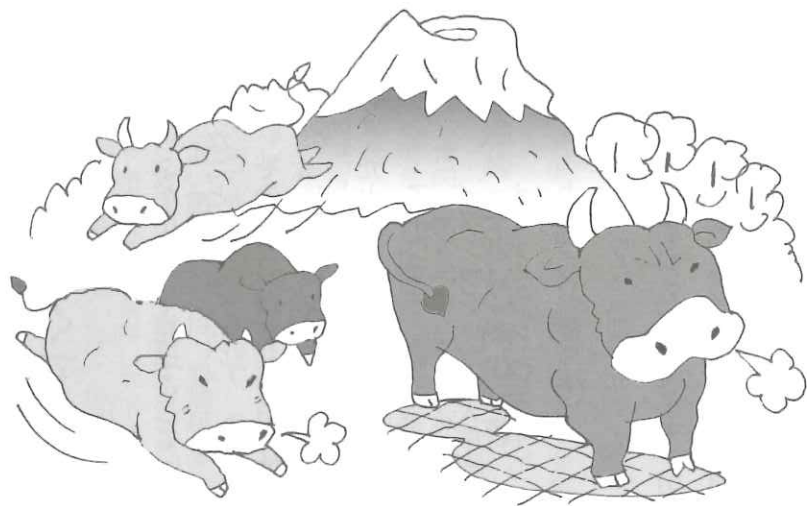
## 野牛もいた江戸時代の大島 文明開化でピンチヒッター

東京のほぼ南、百二十<sup>キ</sup>の海上に浮かぶ伊豆大島は、いまから三百年前の江戸時代には、幕府の天領として江戸町民の台所の役目を担っていた。

いまはすっかり観光の島と化してしまっただが、享保九年（一七二四）幕医の野呂元丈が記した「大島見聞録」によると、当時、差木地、泉津、野増の三村には、戸数にして百三十戸、四百十人の住人と、馬百九十頭、牛二百四十頭がいたという。

これは、同島の牛馬についての最初の記録だが、その他の伝承や資料などから察すると、牛馬のほとんどは野生に近く、それを必要に応じて荷役や農耕などに使い分けていたらしい。関ヶ原の合戦のあと、天下の大將軍となった家康は、戦国時代の教訓にかんがみ、塩の重要性に着目、江戸周辺での製塩地の確保と振興に乗り出した。

その一環として、大島を天領とし、前記の三村に塩つくりを命じたのだが、そのための「塩木」（塩釜のための燃料）の運搬に当たらせたのがこの島の牛や馬たちだった。但し、この塩つくりは、後に関西の製塩業に圧倒され、江戸<sup>えど</sup>薪と称して、江戸町民への燃料供給へと切りかえられるが、いずれにしても、この島の牛や馬たちにとって「燃料運び」の労役はほとんど宿命のようなものだった。



それはそれとして、この大島では、はじめ伊豆地方から持ち込まれた牛が、ほとんど野生状態で放牧され、その結果、自然繁殖したものを適宜に捕らえて飼育牛に仕立てて来たという。

その野牛がほとんど狩りつくされたのが明治のはじめで、例の文明開化で牛肉ブームが起こり、横浜など、内地の需要をまかなうためのピンチヒッターにされたのだった。

それでも、明治十二年、大島には飼育牛として九百九十九頭が「舎育」されていた。

うち牝牝の数はほぼ相半ばし、他方、馬は島内合わせてもわずか八十二頭。牛馬合わせても千八十一頭では「各戸一頭当たりを飼うもわずかに六十五頭を残すのみ」と古老の聞き書きは伝えている。

## 牛がいなくても群生地とは 北海道地名のなぞとアイヌ

ふだんは軽く見過ごしていることでも、改めて見直してみると、何とも解釈に苦しむようなことが少なくない。

そのひとつが、北海道の地名で、この地名にはアイヌ語を起源としているものが少なくないので、素人判断で軽くみると、とんだ『ボタンのかけ違い』になりかねない。

たとえば、

|                |               |              |
|----------------|---------------|--------------|
| アイヌイ (愛牛)、     | イカウシ (伊香牛)、   | イナウウシ (稲牛)、  |
| イヌンウシベツ (犬牛別)、 | ウシシベツ (牛首別)、  | エオロシ (養老牛)、  |
| オйнаウウシ (追名牛)、 | オキニウシ (置杵牛)、  | オニウシ (鬼牛)、   |
| キトウシ (喜斗牛)、    | クツタルウシ (屈足牛)、 | クマウシ (熊牛)、   |
| サシウシ (刺牛)、     | サルキウシ (去来牛)、  | シクツウシ (祝津牛)、 |
| セタニウシ (背谷牛)、   | ソーウシナイ (添牛内)、 | タツニウシ (立牛)、  |
| ヒウシナイ (緋牛内)、   | ビパウシ (美馬牛)、   | ヤシユウシ (安牛)、  |
| ヨコウシ (横牛)      |               |              |

などであるから『北海道つてずいぶん牛の産地が多いんだな』と感心すると、これがまるっ

きりの当て字(一)なのである。

つまり、アイヌ語で何々ウシ：USIⅤというのは、地名に付ける特殊な語尾で、何々がそこに群生しているとか、群がっているといった意味なのである。

ところが、このUSIⅤに牛の字を当てたため、とんだ誤解のもとになったのだった。

で、ついでに言えば、愛牛はアイヌ語でトゲ桐、稲牛は祭壇のある川。牛首別は鹿の足跡の多い川となり、養老牛は頭を水に入れて潤す所。鬼牛は川下に木の多い所。喜斗牛は行者ニンニクの群生地と、とんでもない意味になってしまう。

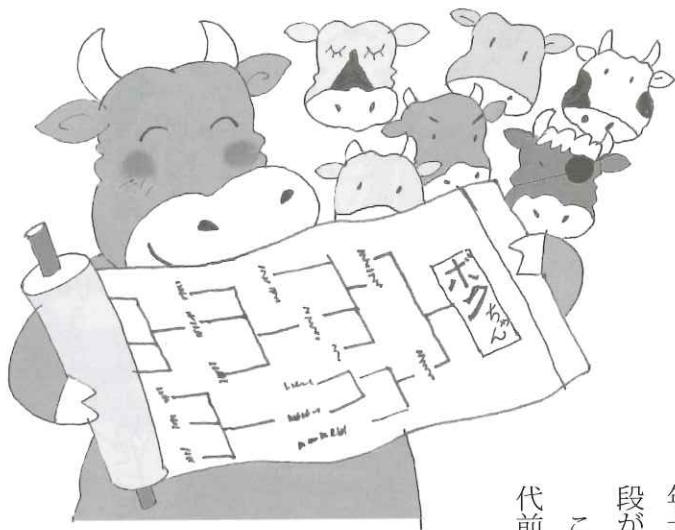
一方、本州の日根牛、唐牛、野牛、平牛、室牛、野付牛、坂牛、切牛などの地名も、アイヌ語のUSIⅤを転用したものとみられている。

で、真実、牛とのつながりがあったとみられるのは、牛首、牛飼、牛込、牛牧、牛尾、牛山など『牛何々』という形の地名ぐらいだったのでは？

## ワンポイント知識

### 冷蔵(チルド)肉の保存

食肉を家庭用の冷蔵庫で保存する場合、特に温度や湿度が高い夏場は、頻繁なドアの開閉による庫内温度の上昇に注意しましょう。冷気が行き渡るように、庫内を整理して、詰め込み過ぎないことも大切です。家事の都合で、まとめて買い置く場合には、料理用途に切り分け、外気を遮断するラップ材や密閉容器で保存して下さい。そのような場合でも早く食べきるようにしてください。



## どこの馬の骨は人間の方が 牛門の名家は種つけ先まで

“親がいなければ、子は生まれない” この至極当たり前な事実から、遠く人間の先祖をさかのぼると、世にも不思議な数字が成立する。

つまり、一人の人間には必ず両親が存在したはずだから、こうして順次、親をさかのぼって行くと、十代前の先祖は千二十四人。しかも、それら全部の親を合わせると二千四十八人もの大部隊となる。

だから、あなたが“自分の家柄を誇ろうとする”なら、これら二千四十八人のすべてについて、その“由緒”の正しさを証明しなければならないはずで、かつての一時期、ブームになった“ルーツ探し”が案外早く下火になったのはこの至難さのためである。

ところで、松阪牛や神戸ビーフのブランドで知られる“但馬牛”の場合、たいていの牛は、五六代先ぐらいまでならはつきり先祖がわかつているといい、どこの馬の骨だか素性がわからないのはむしろ人間さまの方がかもしれない。

さる昭和五十二年、一頭の牛が、松阪牛のチャンピオンとして全国的な話題となったが、この黒毛和種のメス牛は、名まえを「たけ」といい、昭和四十九年三月二十日、兵庫県城崎郡竹野町で生まれた。

たけは、生後九か月で三重県の肥育農家に引き取られ、二年十か月ののちに競りにかけられて、当時としては最高の値段がついた。

この「たけ」には、全国和牛登録協会の発行した、七、八代前までの“身元証明書”があり、父親の「奥秀」は、サシの入りやすい血統としてこの世界では“名門”中の名門。

昭和四十六年からの五年間に、延べ四千七百六十九頭ものメス牛に種つけたことが記録されている。

「たけ」はその中の一頭で、ここでも、人間は“モ―負けそう”。

## すき焼きのルーツは南蛮焼き いまなお残るすうきな呼び名

すき焼きというのは、肉を薄くすくからだという説がある。珍説のたぐいで、いまのように肉を薄く切る技術が未熟だった時代には、肉はぶつ切りにしたり、サイコロ状や短冊型に切っていた。

すき焼きは、正しくは鋤焼きと書き、ポルトガルやスペインなどの南蛮人が渡来した室町末期（およそ四百年前）から江戸時代にかけて、野外で獲ったイノシシやシカ、ウサギやトリなどを中国伝来の「唐鋤<sup>からすき</sup>」の上で焼いて食べたもので、江戸初期の「大草流料理集」や「料理談合集」「鯨肉調味方」（小山田与清著）などの諸本にはつきりと記されている。

いってみれば、当節のバーベキューや韓国焼き肉の日本版で、それに「牛肉」が仲間入りしたのは明らかに南蛮人の影響とみられる。

それらの肉を、刃の間にすきまのある鋤の上で焼いたというのもいまどきのバーベキューそっくりなら、野獣肉のくさみをとるため、酒やみそ、しょうゆなどで作った「たまり」につけておいてから焼くという調味法も朝鮮焼肉そっくり。だから、肉を薄くそいだものではなく、すぐに焦げ付いて手こずることは疑う余地がない。

南蛮人の渡来により、当時の日本人は、彼らが大っぴらに牛肉（ポルトガル語で「わか

といった）を口にするのに一驚した。

が、やがては自分たちもそれを見習い、当時「南蛮焼き」と呼ばれた牛や豚の焼き肉を鋤の上で試みるころまでに発展した。



牛肉の鋤焼きは、その後のキリシタン禁制で大っぴらにはやれなくなったが、屋外など人目につかないところではこっそり試みられた。

というわけで、ここまではともかく、徳川二百六十年の幕が降りたあと、文明開化の「牛肉大っぴら」の世となり、関東では「牛鍋」が流行語になったのに、関西ではなぜ「すき焼き」の呼び名が生き残ったのか、明治以後のそれは、疑う余地なく「鍋もの」なのである。

## ガマの油もラードなしでは フランス貴族の鼻下髭にも

戦前派の日本人なら「筑波山」の名前とともになじみなのが「ガマの油」

——その「口上」は、当時としてはなんともユニークなものだった。口上はまず、ガマが筑波山で捕れたものであることを強調したあと

「さて、ガマは、四方の鏡に映るおのれの姿のみにくさに驚き、タラーリ、タラーリと脂汗を流す。これを下の金網にてすき取り、柳の小枝をもって三七・二十一日の間、トロリー、トロリーと煮詰めたのがこのガマの油だ！ 赤いは辰砂、ヤシの油、テレメンテーカー、マンテーカー。金創には切り傷。効能は出痔、いぼ痔、うんぬん」

というわけで、聞き手について財布のひもをゆるめさせてしまう巧みさがあった。この口上で注目するのは「テレメンテーカー」と「マンテーカー」で、実はこれ、ともにポルトガル語なのである。テレメンテーカーとは「テレピン油」、マンテーカーとは「ラード」のことで、ガマの油の薬効成分といわれる強心配糖体などは、実は豚の脂肪に練り込まれて「塗り薬」に変身していたというわけである。一方、ルイ王朝時代のフランスの貴族たちは、鼻下にたくわえた髭を油で固め、形を整えたといわれているが、その油は豚の脂肪にバラの花びらの香りを移したものだ。こんにちのポマードの原形をなすものだったという。

### 食肉加工品（ハム・ソーセージ・ベーコンなど）の表示

食肉加工品の表示はお買い求めになる際の重要な情報源です。「名称」、「原材料」、「内容量」、「消費期限または賞味期限」、「保存法」、「製造者」が書かれています。

なるべく目立つ色、大きめな字で記載してありますので、よく確認して買い求めるときの目安にしましょう。

花から香料をつくる方法としては、一般には、大昔から水蒸気留というやり方が行われてきたが、フランスでは古来のやり方とは異なった方法が開発され、それによると、木枠に詰められたガラス板に精製した豚の脂（ポマードと呼ばれた）をぬり、その上にぎつしりと花びらを積み重ね、それを何段も重ねたあと、ときどき花びらを新しいものと取り換えながら長い間おく。そうすると花の香料が「ポマード」に吸収されて芳香を放ったという。

こんにちでは、石油などから作った溶剤も用いるが、フランスのしやれた男たちが、鼻下に「ラード」をたくわえていたというのは「笑える話」である。

もともと古いところでは、ヨーロッパでの最初のロウソクは豚や羊の脂を煮溶かし、それらを竹筒などに流し込んで固まらせたという。

また、ごく新しいところでは、十九世紀はじめごろまでのアメリカでは、まだ豚の脂やクジラの脂をランプに使っていた。いまでこそ「肥満はいや」と敬遠されるラードだが、かつては考えられないくらい人間の役に立って来たのである。

### ワンポイント知識

## 考え過ぎか？考え不足か？

## 立食方式によるハム増量法

いつの時代にも、ふつうの人とはちよつと変わった型破り人間がいた。彼らはときに「変人」呼ばわりされたりしたが、人間の長い歴史は、そんな型破り人間によつて随分と楽しいものになったことは確かである。

たとえば、第二次大戦前の日本に、採卵鶏のオスをうまくボディービルして、ハトの代用品として輸出できないものかと考えたご仁がいた。

そのころの日本では、ニワトリの肉は「かしわ」と呼ばれ、いまのような多頭飼育のブロイラーとは違って、秋田の比内鶏ひないどりや鹿児島さつまの薩摩鶏さつまどりなど、各地にローカル色豊かな肉用鶏がいて、それぞれ「おらが国の名物」になっていた。

が、その男は、そんな時代に、いち早く今日のブロイラー的発想を試みたのである。採卵鶏の場合は、肉用鶏と違って、卵を産まないオスはヒナのうちに選別して捨てられていた。これを「抜きオス」と呼び、彼はこのタダ同然の抜きオスに目をつけ、それを能率的に育て、ハトのように胸の膨らんだ鶏に仕立て上げようともくろんだのである。

そのために思いついたのが、えさ箱を高い位置に作り、ヒナが跳び上らなければえさにありつけないようにするというものだった。



さらに止まり木を始終ぐるぐると回転させておき、ヒナがえさを食べている間、いつも羽をばたばたさせていなければうまくえさが食べられないようにするなど、能率的に「胸筋」の発達をうながそうというものだった。一方、これと同じようなことを豚で試み、豚肉の中で価値の高いロースやハムを効率的に作り出そうと考えた男が戦後のアメリカに現れた。この男の場合は、子豚の餌槽えさおけを地面から四十センチぐらいの高さに作り、その前に一本のバー（横木）を設けて、子豚がバーに前脚をかけ、後脚で立った格好でえさを食べるように細工した。

つまり、この格好だと、後脚にかかる体重がふつうの場合の五〇%増しになる計算で、その結果、後脚の筋肉が発達し、ハムの部位もより効率よく肉が付くだろうというのが彼の計算だった。しかも、バーの高さも子豚の成長に合わせて七十五センチまで上げていくという仕組み。が、結果は、体重が九十キになるまで育ててみても、各部の肉量や肉質、歩留まりなどに何らの差も表われなかった。それどころか後脚の骨が変形してしまったという。まさに「豚珍漢」な話だった。

## 目には目を！足には足を！ 伝統豚足料理で足から長寿

パリのコキエール通りに、そのものずばり「オ・ピエ・ド・コシヨン」と名乗る店がある。つまり「豚の足」というのが店の名で、入り口のドアの取っ手からして真ちゅう製の豚の足をかたどったもの。もちろん「豚足」の揚げ物が目玉で、それも連日、終夜営業という人気ぶり。

豚足料理といえば、フランスのほか、ドイツの「グアイスバイン」、ハンガリーの「コチョン」や沖縄の「あしていびち」など、世界各地にそれぞれお国ぶりを誇るものがあるが、なかでも台湾では、これを誕生日の祝い膳として、家族や親戚一同でいただくという伝統を守っている。

名づけて「猪脚湯」<sup>ツーチヤオタン</sup> ないしは「猪脚麵線」<sup>ディカアミンス</sup> と呼ばれるこのごちそうは、豚足を時間をかけて軟らかく煮込んだものと、そうめんを取り合わせたスープで、豚足の骨の周りのところけそうなゼラチンの舌ざわりと、腰の強いそうめんのそれとが一緒になってえもいわれぬ爽快さを口の中につくり出す。

中国では、古来、肉体の衰えや補強には動物の同じ部位を食べるのがよいとされてきて、年を取ると、まず足腰から弱ってくるので、それなら豚の足を食べて、足腰の老化を防ごう

というのである。

沖縄でも、豚足料理の「あしていびち」は、お年寄りにうってつけの食べ物と考えられている。

豚肉そのもののほか、皮と肉との間に多く含まれるコラーゲンや、豚骨から溶け出すゼラチンなどが足腰の衰えを防ぐのではないかとわれている。

とまれ、台湾の、この猪脚湯で、何ともユーモラスなのは、豚足とコンビになったそうめん、もちろんこれは「末永く生きられるように」との願いを込めた縁起もの。が、そこの「工場」とは違って各家秘伝の手打ちもの。それをいかに長く打つかが腕の見せどころなのである。

で、誕生日の食卓に、大きな入れ物に入れて出されたそうめんは、イスに座ったままではとても取り分けられない。で、一人一人立ち上がって入れ物の中で複雑にからみ合ったのを何本かずっひきずり出すのだがそれがまた、とんだ一騒ぎなのだ。



## 御先祖！あなたは強かった 豚も驚く？イノシシの嗅覚

“ギャビア”や“ブオアグラ”と並んで、世界三大珍味のひとつに数えられる“トリュフ”。日本では西洋松露と呼ばれるヨーロッパ特産のキノコの名品である。人呼んで“黒いダイヤモンド”とも。

そのトリュフを採取するのに、フランスやドイツでは豚のご厄介になるが、それというのも、このトリュフは、樫や櫟の木の根元、地下三十センチほどのところに生育する黒い塊状のキノコで、このトリュフの放つ香気をかぎつけるのに豚がずばぬけた特技を見せるからである。トリュフの採取者たちは、ハンターが猟犬を連れて狩りに出るように、豚を先に立てて森に入る。豚が樫や櫟の根元をかき回ってトリュフのありかを見つけると、ただちに鼻で地面を掘り始めるが、そこを悪賢い人間さまが横合いから失敬してしまうという手口である。

何しろ高価なもので“豚に真珠”ならぬ“豚にトリュフ”と、豚が胃袋に収めてしまふのをだまって見逃すわけにはいかないからである。

ただし、わが国の場合は、肝心のトリュフが存在しないから、この“豚技”はみられない。が、その代わり？豚のご先祖、イノシシさまが、こんな神業をお持ちだったのである。

戦前、九州のある町に、いつも山イモを売りにくる老人がいた。山で掘り当てた真正銘

の“自然薯”で、最近の栽培ものとは違って、みてくれといい、味といい、文字通りの名品だった。

が、町の山イモ好きが一つだけ不思議がったのは、この老人が持つてくる自然薯はどれも上の方が欠けていて、一つとして完全な形の物がなかった。

で、あるとき、お得意の一人が「のう、じいさん、あんたの山イモは味がよくて立派なの

で、いつも感心してるが、どうして満足な形の物がな  
いのかえ。掘るのが難しいんか？ちゃんとしていたら、  
贈り物なんぞにもってこいなんやが」と聞いてみた。

すると、老人が苦笑しているには、イノシシは山い

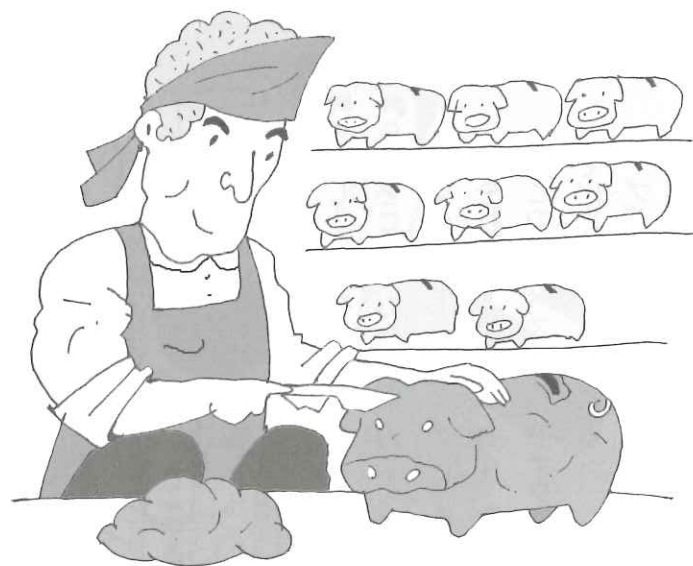
も掘りの名人で、その鋭い嗅覚でありかを見つけると、  
キバと前脚で穴を掘りはじめ、イモが姿を現すとかじ  
り、かじってはまた掘りで、その穴がだんだん深くな  
るとあきらめてほかの場所を探すのだという。

老人は、そんな穴を見付けて掘り継ぎ、残りをちよ  
うだいするのだという。

## 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）はそのま  
ま食べられる？**

ハム、ソーセージ、ベーコンは、加熱、殺菌、乾燥、熟成などの製造過程があるため、加熱を指示する記載がない限り、加熱する必要はありません。ただし、生ソーセージなどの名前で販売されている製品は、調味したひき肉をケーシング（ハムやソーセージを包む薄い膜状の袋）に詰めたただけなので、生ハム・バークなどと同様に「食肉」に分類されるので、必ず加熱して食べましょう。



## 豚の貯金箱は誤解の産物？ それでも大金を招く不思議

「豚に真珠」ということわざがある一方で、ほぼ三百年もの長い間、ヨーロッパで「豚の貯金箱」が人気を保ち続けているのはフに落ちないとおっしゃる方がある。

チャールズ・パナティという物書きさんで、そもそもアメリカ・コロンビア大学出身の理学修士。だから、おっしゃることにもいちおうスジが通っているのだが。

たとえば、野性のイヌは、雨の日に備えて拾った骨を土の中に蓄えておくといわれる。また、リスがふだんからせっせと食料を蓄えておくのは周知のところ。

ある種の動物に、とりわけそんな本能がきわ立っていることは事実である。だが、豚が儉約家だとか、有事に備える特殊な本能の持ち主だとかいった話は聞かない。

それなのに、豚の貯金箱は、お尻にコインの投入口をつけた子豚の姿になっていて、人々は、真珠ならぬコインをせっせとこれに入れ続けてきたのである。

というのも「豚に真珠」のことわざがある一方で、ヨーロッパでは、古くから「豚は幸運をもたらす」といった言い伝えがある。

チャールズ・パナティ氏の真相究明によると、話は中世の西ヨーロッパ。当時、ヨーロッパでは金属類が不足し、金属製品は空前の高値をつけていた。

そのため、金属に代わって盛んに用いられたのが西ヨーロッパで大量に産出した「ビッグ」

(Pygg) という名の粘土。

つまり、この粘土の名と豚のビッグがそっくり同じだったのである。

もちろん、当時も「へそくり」は盛んに行われていたから、人々はこのビッグという名の粘土でつくられた壺にせっせとへそくりを貯め込んだ。

そのうえ、十八世紀ごろになると、陶工がこの「ビッグ・ジャー」を粘土の名と知らずに、いとも単純に豚の姿をした貯金箱に変えてしまったというのである。まさに、トンだ誤解だった！

## ブタとは無縁のブダペスト 中世の槍で焼く名物ビーフ

受験勉強などで、行ったこともない土地を覚えたり、覚えにくい地名などを記憶するのに、ニューヨークを「入浴」、バンコクを「万国」とこじついたり、自己流の連想術を働かせたりするのはだれもがやること。

たとえば、ハンガリーの首都「ブダペスト」は「豚のペスト」と覚えれば一発で頭に入る。しかもこれは、われわれ日本人の場合だけではないらしく、ある高名な旅行家が語っているところでも、現地のバスガイドから、真つ先に聞いたことばが「ブダペストのペストは、病気のペストとは、何の関係もございません」という説明だったという。

それだけ「誤解」が多く、地元ハンガリーでも大いに気にしているということだろう。

このブダペストは、ドナウ河をはさんで古くからあった二つの町、ブダとペストが合併して出来た街だといわれる。

ブダは「水」、ペストは「レンガ」の意だという一説もあり、豚もペストもまったく関係ない。

もともと、豚とは無縁でもハンガリアン・ビーフとは大いにかかわりがあるのがこの町。ドナウ河に臨む二つの地区のうち、ブダ側には古くからのお城や砦、教会などがあり、歴

史の面影を残している。

その一隅に、中世の槍の穂先を型どった金串を看板にした焼き肉料理が名物のレストランがあったそうだ。

その焼き肉がテーブルに運ばれてくるとき、すべての明かりが消され、ギリシャ人のギター弾きの奏でる音楽のなか、まだしきりと炎をあげている槍の串が、聖火のトーチのように浮かびあがるといふ。



## 豚足はフランス版の母の味 ルイ十六世の逃げ足にも一役

豚足といえば、わが国では沖縄の人がとりわけ目がないが、美食の国フランスでも、豚足は“おふくろの味”の最右翼として、多くの国民の間で親しまれている。

そのフランスでも、豚足といえば有名なのが、ドイツとの国境に近いロレーヌ地方のサン・マヌールという町で、手間ひまのかかることで知られるこの豚足を何と三十六時間もかけて煮込むのが自慢とか。

その結果、長崎の豚の角煮のように肉がとろけるようになるのはもちろん、骨のズイまで火が通り、それこそまるごとしゃぶれるようになるのだという。

そんな名物を持つ町に、うってつけのエピソードが一七九一年のフランス革命で、この年の六月二十一日、かのルイ十六世が、パリからの逃亡の途中、この町で昼食をとったといわれ、そのとき王が、中世のころから町の名物として知名度を誇って来たこの“豚足”を賞味したかどうか、いまだに結着をみてない話として語りつがれているのである。

ついでに言えば、フランス人がいかに豚足好きかを物語る話として、パリは旧中央市場の近くに、その名もずばりハピエ・ド・コション（豚の足）と名乗るレストランがあり、この店では、年間なんと八万六千本の豚の足を消費していると公言していた。

豚一頭に四本の足として、しめて八万六千本は二万一千五百頭。

一日当たり二百四十本弱がばくつかれる計算になるが、これをさすが！と思うか、そんなものか？と思うかは、あなたの豚足への好感度によるというべきか。

なお、沖縄の豚足料理として知られているのは“あしていびち”。沖縄では関節から下の豚の足をチマグーと呼び、これを骨ごとぶつ切りにして煮込んだ汁物を“あしていびち”と呼んでいる。

この豚足とコンブとの取り合せも沖縄ならではの豚足に含まれるコラーゲンの補給は、沖縄の長寿をささえているといわれている。

### 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、冷凍保存してよいですか？**

食肉加工品は、冷凍すると食感や風味が損なわれるのであまりおすすめてきませんが、食べきれない場合は、一回分ずつ小分けしラップでしっかりと包み、冷凍専用の袋などに入れて冷凍しましょう。

解凍は、低温で時間をかけることが大切です。

## 花の都は豚の天国だった！ 豚の殺人もあつた中世パリ

「花の都」と謳われ「世界の都」と讃えられるパリ。

そのパリも、十二世紀はじめの中世紀ごろには市民の半数以上が自宅で豚を飼っていた。

当時のヨーロッパは、ドイツ最大の町ケルンでも人口わずか三万。

人口千人を超える町や村はドイツ全体でも百六十そこそこしかなかったというから、この時期、人口二十五万人を擁したパリはすばぬけた繁栄(?)ぶりだった。

が、流通経済は未発達だったため、わが国の「手前みそ」よろしく、自前で豚を飼うのがそれこそ常識。

それもほとんどが市中での放し飼いだったため、いまのインドで見られる牛と人間の共存のように、人間の住むところか豚の町か、見分けがつかぬありさだった。

当時、豚は市民のタンパク源として欠くべからざるものだったばかりか、生ゴミを入れるためのくずかごを備えた家もなかったため、豚はかつこうの掃除係。

それこそ「何でも」外に放り出しておくと、そこらじゅうの豚が集まって来てきれいさっぱり掃除してくれた。

しかも、当時は食べものの残りをいかに多く出すか、出されるゴミがいかに多いかが「富

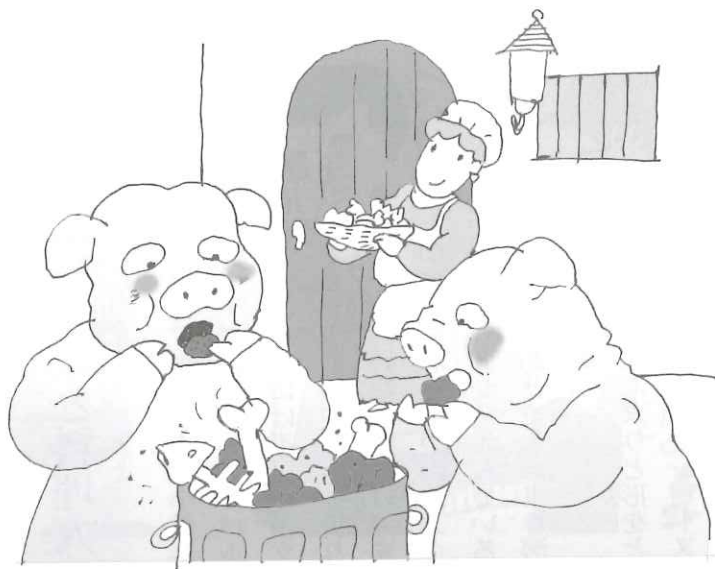
の象徴」とされていたから、家の外に積み上げられたゴミの山は言語に絶するほどだった。

が、一一三一年のある日、思いがけない事件が起こったのである。

当時、フランスに君臨していたカペー王朝の皇太子フィリップの一行が、馬に乗ってパリのグレープ広場にさしかかったところ、突然一匹のメス豚が一行の前へ走り出て来て、皇太子の馬がこれにつまずいたのだった。

このはずみで皇太子はふり落とされ、路上にたたきつけられて翌朝死亡。

これに驚き慌てた王政府は、ただちに市中で豚を飼うことを禁止する法令を出したが、何しろ餌代もいらず、手間もかからぬこのお手前畜産、こっそり隠れて飼う者が後を絶たず、政府と市民のイタチごっこがこの後四百年も続いたのである。



## ナポレオンと料理人の幸福 クレピネットをめぐる教訓

イタリアは、コルシカの小貴族の家に生まれ、一代にしてフランス皇帝の位にまでのぼりつめた男、ナポレオン・ボナパルト（一七六九〜一八二一）――。

自ら八余の辞書には不可能の文字なしと豪語するように、根っからの自信家で、ナポレオンのエピソードの中でも指折りのひとつにこんなものがある。

ナポレオンの好物といえば、まず、ローストチキンはあまねく知られるところ。だが、いまひとつ忘れてならないのが「クレピネット」――。

豚の内臓を外側から包んでいる網状の脂を「クレピーヌ」といい、その透き通るように薄い脂は、焼いたあとでもあまり溶けることがなく、これで包んだ料理にしっかりとした脂気をうつす。

そのため、こぢんまりと形をととのえたい料理にはうってつけの素材で、たとえば、ハンバーグを作る際、このクレピーヌで包んで焼いたりすると、それこそしっかりとした味わいを醸し出す。クレピネットとは、そんなクレピーヌで包んだ料理をいう。

有名なマレンゴの戦場で、歴史に残る「マレンゴ風若鶏」を考え出した、お抱えコック長のデュナンが、あるとき、ナポレオンの機嫌のよいのを見はからって、このクレピネットを

出した。

ところが、どういう風の吹き回しか、突然かんしゃく玉を破裂させ、料理をテーブルごと引つ繰り返してしまった。が、ナポレオンはさすがにバツが悪くなつたらしく、ややあつてこう言い訳をしたという。

「デュナン君、わしのように、フランス国民全体に気に入ってもらうように腐心するよりも、君みたいに、わし一人に仕えた方がどれほど気が楽か、思ってみたこともないだろう」

一般に、ナポレオンはグルメには縁がない男といわれている。

が、この話は、通説の無責任さを考えさせる。



## いぶされてこそ人も一人前 哲学者ベーコンの自己反省

“武士は食わねど高楊枝”なんて諺まであるせいか、わが国では、みだりに食べものごとを口にするのは、はしたないこととされてきた。まして、それを人の名前にするとは！である。

が、ところ変われば何とやら。欧米では「フランス・ジャム」だの「フランス・ベーコン」だのと、日本人の感覚ではとても平然としてはいられないようなネーミングが少なくない。もともと、フランス・ジャムの方は「Jam」ではなくて「James」だから「ジャムの空似」だが、フランス・ベーコンの方は、姓も食べ物の方も同じ「Bacon」。十六世紀後半の偉大な哲学者に向かつて「Mr. Bacon!」などと呼びかけるとき、呼びかける方も呼びかけられる方もはたしてどんな気分になったものか？

ご存じのように、ベーコンは、一五六一年から一六二六年まで英国で活躍した「経験論」の哲学者。

一六一二年に汚職のかどで訴追されるまでは、大物政治家として、下院議員、検事総長、大法官と出世街道を上りつめたが、汚職が発覚、罰金禁固刑に処せられるや、政界を退き、一転して研究、著作に専念。観察と実験に基づく近代科学の方法論を確立した。

こうした経歴をわきまえた上で次のエピソードにふれると、この大法官の姓が、こともあるうにベーコンで、彼がそれについて少なからぬこだわりを持っていたことがありありなのである。

ある日、大法官フランス・ベーコンの前に一人の罪人が引き出された。

罪人は、大法官に深々と一礼した後、自分があたかも一世一代の大舞台に立っているかのような、思い入れたっぷりの口調でこう言った。

「大法官殿、わたしの名はホッグです。ホッグ（豚肉）はベーコンさまと同類です。どうか、お助けのほどを」すると、大法官は「いや、ほんもののベーコンになるには、ぶら下げられ、たつぷりといぶされなくてはならないのだ」と。（事実、汚職がばれて自分もそうだったのだった。）

## 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）の保存法

食肉加工品は、空気や光に触れると退色や変質・乾燥の原因になります。そのため、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下さい。

また、一度開封すると保存性は著しく低下するので、なるべく早く食べましょう。

## 五十の味を誇ったローマ豚 森の中で豚を飼うエサ指南

古代ローマでは「豚は生まれながらのご馳走」として、ことわざにまでなっていた。たとえば「他のすべての動物は、一つの味しか持っていないのに、豚は五十の味を持っている」といった具合。

そのため、繁殖や飼育の方法等についても多くの記録が残されている。その一つ、ウアロという技術者の教えるところでは「豚飼いを仕事とする者は、ツノ笛の音色に合わせて子豚を自在に動かせるよう、よく馴らさなければならない。

手始めは、囲いの中に追い入れ、そのあと、ツノ笛の音が響き渡ると、一面にオオムギの広がる場所へ豚たちが移動できるよう、豚小屋が開けられる。この着想は、樹木の多い地方で、群れが散り散りになったとき、子豚たちが迷うことのないよう考えだされたものである」と、豚飼いの監視の下、大群を森の中で放し飼いする方法について述べている。

当時の豚は毛色が濃く、四肢が長かったが、体は小さく、恐らくイノシシの半分程度だったとみられている。その代わり、繁殖力にすぐれ、その多産性が体の小ささを補って、森の中での激しい競争生活への適応を可能にしたものとみられている。いま一人、コルメラという繁殖技術者は、豚の理想的な飼育地として「もつとも適当と考えられるのは、カシ、コル



クガシ、ブナノキ、トルコガシ、トキワガシ、野性のオリブ、テレピンノキ、ハシバミ、ビャクシン属の常緑針葉樹、イラクサ、ブドウのつる、ミズキ科ミズキ属またはそれに近類の樹木、南欧産ツツジ科アルブツス属の葉を密生する植物、バラ科スモモ類の果樹、キリストノイバラ、野性のセイヨウナシといった樹木が広がる林地である」

というから、この豊かな環境なら、五十の味を持った美味な豚が育つても不思議はない。

この林の中に豚を放し飼いする方法は、ローマの全時代、及びその前後、少なくとも千年ぐらいを通じて行なわれていたものとみられている。

## ステーキにわが名残します シャトーブリアン命名秘話

ひと口に「歴史に名を残す」といっても、ちょっと出来そうで、そうでもないのが「料理に自分の名を張りつける」こと。たとえば、ジンギスカン鍋だの、東坡肉（トンポーロー）といったたぐいである。

もつとも、ステーキひとつをとっても「サーロイン」「シャトーブリアン」「ジャリアピン」「藤原ステーキ」「ロッシーニ風」など結構多く、事と次第によっては「あなたも？」といえなくもないのがこの世界である。

たとえば「サーロインかシャトーブリアンか」と、ステーキ党を二分するシャトーブリアン。

これがフランス浪漫派の作家で「アタラ」や「ルネ」などの甘美小説を書いた男のペンネームと知っている人はかなりの文学通。

彼はいちはやく自分の未来について予感したのか、おのれの愛するステーキに自分の名前をかぶせておくことを忘れなかったのである。

シャトーブリアンは、作家としてはともかく、美食家として知られたお人で、彼のお抱え料理人モンミレイユは、肉についてはパリでも指折りの権威といわれていた。



そのモンミレイユが、主人の信愛を得るために考え出したのがフィレ肉の真ん中の柔らかくて分厚い部分を使ったステーキで、このステーキがすっかりお気に召したシャトーブリアン、一日に二度も「おのれの名」をかみしめていたという伝説まで残されている。

一方「サーロインかシャトーブリアンか」のサーロインの方は、英国はキング・ジェイムズ一世の御世、ある宴席で、王の食卓にのぼった肉がことのほかうまかったので、王が「これはうまい、何という肉か？」とお尋ねになると「はい、牛の腰（ロイン）のところでございます」とその家のあるじの答え。

すると王は、さっと佩剣（はいけん）を抜いて「見事な肉だ。ほめてとらせよう」と仰せられたので、あるじは自分が褒美でももらえるものと感違いをしてひざまずくと、王はテーブルの上の腰肉（ロイン）に剣を当て「汝に『卿（サー）を与える』とのたもうた、という故事来歴がついている。

## 二十年で五百五十万頭を腹に カウボーイが送りどけた牛

アメリカは一八〇三年、フランスからミシシッピ川以西の植民地を、さらに一八一九年にはスペインからフロリダを買収して、農民たちに開放した。本格的な西部開拓時代の幕開けである。

アメリカ映画の西部劇は、その希望に満ちた時代を舞台に、善と悪が乱れ撃つ凄絶なドラマを描いているが、悪漢や保安官とともに、このドラマの主役として欠かせないのがカウボーイたちだった。

カウボーイは、牛追いを仕事とする西部の男たちで、この仕事を最初に始めたのがジョゼフ・マッコイといわれ、彼は一八三七年に生まれ、南北戦争が終わったとき三十歳の働き盛りを迎えていた。

カウボーイたちは、大陸横断鉄道が西へ延びてくるまでの二十年間、西部にあふれていた牛を、鉄道のもっとも近い駅まで追って行くのが仕事だった。その旅は、百<sup>キ</sup>にも及ぶはるかなものだった。

フロンティア時代の牧畜は、メキシコ国境に近いテキサス地方が本舞台となり、西部劇の名作のひとつとして数えられている「十一人のカウボーイ」にも描かれているように、牛を

追う者があれば、これを狙う者があるのが世の中。その牛泥棒との戦いが、また一仕事だった。記録によると、一八六七年からの二十間に、アリゾナから東部へ運ばれた牛は、実に五百五十万頭にも上ったという。

一回のドライブで、二千頭の牛を追うとして、五百五十万頭では二千七百五十回もの牛追いとなる。

これら五百五十万頭の牛たちを胃袋に収めることで、東部は一大工業地帯へとたくましく変貌していったのである。

ところが、一八八〇年代の前半、アリゾナ一帯に寒冷が襲い、そのために急速に牧草地が消えていった。牛追いも斜陽となり、男らしい男たちの時代も終わった。

### ワンポイント知識

#### アバディーンアンガス種とは？

英国スコットランドで作られた牛の品種で、毛色は黒色です。粗飼料（牧草など）の利用性がよく、乳量も多いなど放牧肥育によく適しています。肉質は、外国種の中では比較的良好とされています。日本でもごく少数が飼養されています。

## 牛は万物の尺度の古代印度 はるかな三千世界も牛車で

牛を大切にするインドでは、古来、人馬一体ならぬ「人牛一体」の生活が営まれてきた。たとえば、古代インドでは、物の体積を表すのに「牛の足あと」といった単位があった。『やわらかい土を牛が踏んだ時にできるくぼみの大きさ』と定義されているそうだが、よほど牛のことに通じていなければ見当もつかない。

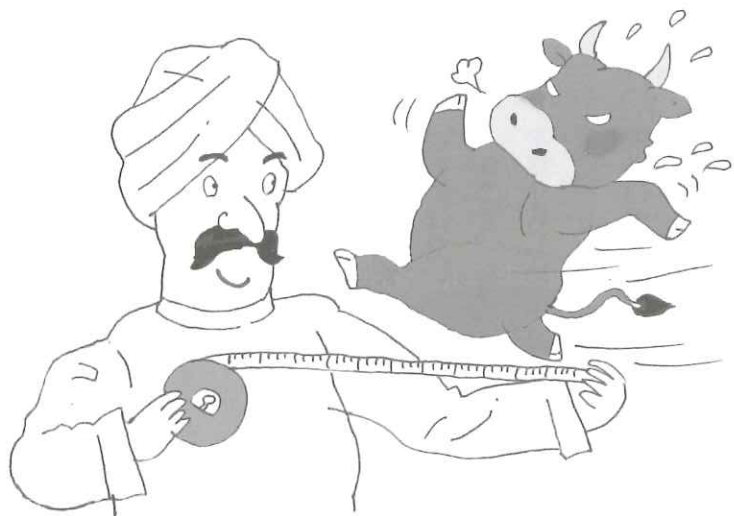
また、西暦六二二年から六四五年までインドを旅行した中国の名僧玄奘の「大唐西遊記」には、インドの尺度のことも記されていて、それによると「大牛の鳴き声の極まる」ところといった「距離の単位」まであったことが紹介されている。

つまり、牛の鳴き声が届く限りの距離ということで、その距離を「俱盧舍」といい、これを基準にして

弓 肘（前肢の長さ） 指 麦 虱 蟻 隙塵 牛毛塵 羊毛塵 兔毛塵

など、順次「小さな長さ」がきめられていた。最後の羊毛塵、兔毛塵には別に細塵、極細塵の言葉が当てられていて

「極細塵は、また析つべからず、析てばすなわち空に帰す。ゆえに極微という」とあり、これより小さなものはないというわけである。



「牛の鳴き声の届く距離」そのものが見当もつかないうえ、それと弓や麦、アリの大きさなどを同列に並べるのだから、われら「メートル法の頭」はくちやくちや。だのに、昔のインド人の頭はさらに精密で、一クローシャ＝五〇〇弓、一弓＝四肘（中略）、一蟻＝七隙塵、一牛毛塵＝七羊毛塵、などこと細かに定義されているのだからもはやオカルトの世界。

一方、仏の住む世界は「三千大千世界」といい、略して「三千世界」と呼ばれた。これにも中心となる「須弥山」を取り巻く「八山八海」以下、詳細な「内部構造」があった。その中で一つ最も重要な距離の単位として「由旬」というのがあった。由旬は漢語訳で、原語はヨジャーナ、つまり「牛車の一日の行程」を表す単位だが、およそ十五キロメートルぐらいのものだったのでは？とみられている。いうなれば三千世界にも牛車で行くといったイメージで、まさしく「牛は万物の尺度」がインド社会なのである。

## スペイン闘牛で牛が勝つ時 血ぬられた砂に栄光の拍手

いま地上にいる牛たちが、自分の一生についてどう考えているかはわからない。が、なかには「生まれ落ちた瞬間から人間に完全管理され、与えられる餌から牧場を歩き回る自由まで、何から何まで人間さまの意のままになっている。せめて死ぬときぐらいはおのれ本来の面目を発揮してみたい」と考えている牛がいるかもしれない。

そんな気骨のある牛にとって、スペインの闘牛はかならずしも「残酷」とばかりはいえないのではないか。

かつて、わが国にも、木曾義仲のように、牛の大軍を谷の上から追い落とし、平家の心胆を寒からしめた武将がいた。また中国にも「火牛の計」の故事があつて、牛の角にたいまつをくくりつけ、敵陣に追い込み、牛の勇猛ぶりをいかんなく発揮させた。牛たちにとって、栄光の季節だったのである。

われわれ日本人の常識では、スペインの闘牛では牛たちは殺される一方で、その栄光がたたえられるのは闘牛士だけ———と思ひ込んでいた。

が、スペインでは、真の闘牛ファンは「トリスタ」とよばれ、牛たちがいかに見事に人間と闘うか、その闘いぶりと死にざまに「美しさ」を見ようとするのである。



だから、スペインの闘牛にも、日本人をはじめとする外国人向けの観光用の闘牛と、真のトリスタたちのための「格式ある闘牛」とがあつて、そんな格式のある闘牛場では、しばしばこんな光景がみられるのである。

スペインの闘牛では、牛と人間との死闘の果て、最後に闘牛士が牛にとどめをさす。が、このとき、トリスタたちは牛が人間以上に闘ったと認めたときは、牛が倒されても決して闘牛士に拍手を送らない。倒れた牛が係りの手によって「退場」させられるとき、逆に猛然と拍手が沸き起こる。すると、係りはその拍手の様子をみて、牛の死体を引いて場内を一周する。それでも拍手がやまないと、さらにもう一周し、さらに拍手が続くと、こんどはその牛を育てた牧童が呼び出され、死んだ牛に劣らない拍手を受けるのである。つまり、この場合、トリスタたちは「牛が勝った」と認めたのである。

## 牛のことわざで生き方学ぶ マダガスカルマダガスカルの門前の小僧

“人は見かけによらぬもの”というが、見かけによらないのは人間だけではない。

第二次大戦後、世界各地に登場した新興独立国などもそうで、通りいっぺんの常識から判断すると、とんでもない誤解をするような国がいくつもある。

アフリカ大陸の東南、インド洋に浮かぶマダガスカル（共和国）もその一つで、ここはガラバゴスと並んで、別名“進化論の島”ともいわれるが、そんな“考古学的イメージ”とは裏腹に、わが国の一・六倍と、大して広くもない国土に約一千万頭もの牛を擁する牧畜王国。国民一人当たりの頭数では、世界一の牛の天国なのである。

一方、マダガスカル人は、一人当たり年間百八十kgもの米を消費（日本は六十kg）する稲作民族で、主食の米に対して“おかず”という觀念が存在するのも日本を除けばここだけ。携帯食としての“おにぎり”を有するのも日本似なら、中に肉をつめてにぎるのもここならではの風俗。

——といって、彼らを土くさい、非文化的な人間と想像するのは失礼千万で、彼らマダガスカル人たちの間で最も尊敬されるのは、何と“気のきいた、立派な演説のできる人間”なのである。

## ワンポイント知識

### ヘレフォード種とは？

アバディーンアンガス種と並んで、世界で最も飼養頭数の多い肉専用の牛です。

原産地は英国イングランド地方で、毛色は赤褐色ですが、顔から胸、腹にかけては白色という特徴ある外貌です。

頑丈な牛で、放牧に適した品種です。日本では、ほとんど飼養されていません。

そのため、雄弁術として、日常のあいさつや話の中に諺をふんだんにちりばめることが重視されるが、ドヴェリエールというフランス人の神父がマダガスカルで集めた五千六百三十三の諺について分析、研究したところ、諺に登場する動物でもっとも多かったのが牛の百八十八回。ついでニワトリ、イヌ、羊と続き、十一位のイノシシが三十二回だったとか。

一方、植物では米が一位で百七十三回。以下、イモ、バナナ、ピーナツなどだったが、そうした諺の一つ“牛の子は泳ぎを教わらず、貴族は演説を教わらない”は、日本でいう“門前の小僧、習わぬ経を読む”それこそマダガスカル人にぴったりとか。

また“住いはあばら屋でも、牛乳があれば貧乏人とはいえない”は、飽食時代のいましめにも。



## アルプスの秋の家畜おろし アルムの夏の実りも豊かに

“牧歌”という言葉には、言葉そのものに美しいイメージがある。辞書によると“牧童が、家畜の番をしながら歌う歌”とある。

オーストリア・アルプスのケルテン州には、アルムの牧人たちが歌うこんな牧歌があり、アルプスの一夏と秋の到来を詩情豊かに歌い上げている。

わたしがアルムにいったなら

もう牧草がまっ盛り

わたしが村へもどったら

まっ白雪が降り出した

ヨーロッパの屋根といわれるアルプス山地では、高原の牧草地を求めて移動する牧畜法を“アルム牧畜法”と呼んでいる。

前記の牧歌は、そんなアルムの牧人たちの生活ぶりを、手にとるようにほうふつとさせてくれる。

このアルム牧畜法では、六月末から七月始めにかけてが最盛期で、高原の澄んだ空気の下でおいしい草を腹いっぱいむさぼった家畜たちも、九月に入って秋風が吹き始めると、山を

下りて村へ帰って行く。文字通りの収穫の秋で、アルプスやバイエルンの村々では、これを

“アルムの家畜おろし”と呼んで秋のもっとも重要な行事となっている。

牧人たちは、アルムの天候をにらみながら、夏の間に作ったバターやチーズなどを荷造りし、ほどよい日を見定めて山を下りる。そのさい、とりわけよい土産となるのは、アルムにいる間に生まれた子牛や子羊たちである。

家畜おろしの先頭を承る立派な牝牛には、頭を花の冠で飾り、体に五色の布を垂らす。その後を沢山の牝牛が、小さな花飾りをつけて従う。村人たちは村はずれまで出迎え、わが家の牛を見つけるといつせいに歓声をあげる。一同が無事に下りてしまうと、そろって教会に赴き、感謝の祈りをささげる。その後、夜おそくまで祝宴が続くのである。

## ステーキはアメリカの郷愁 M・トウエインの熱狂的美辞

日本人は、世界中どこへ行っても「梅干しとみそ汁」なしではいられないといわれる。

だが、事情はどの民族でも同じようなもので、世界中の各民族には、それぞれ「固有の味覚」や、親子代々、骨までしみついた嗜好があるようなのである。

名作「トム・ソーヤーの冒険」の作者で、アメリカが生んだ屈指のユーモリストといわれるマーク・トウエイン（一八三五―一九一〇）は、一八七八年、はじめてヨーロッパを旅したとき、行く先々の食べものが口に合わず、無事アメリカに帰れたら！と、日夜、故郷の味を思い浮かべて心を慰めたという。

そのトウエインの「懐かしの味」というのが、「そば粉を焼いて、メープルシロップをかけたケーキ」「焼きたての熱いパン」「若鶏のフライ」「脱皮したての、殻のやわらかいカニ」「豆のポストン風オープン焼き」「ひき割りトウモロコシのかゆ」「カボチャ」だったというのだから、これでは、さしものフランス料理も自分の方から引き下がるほかなかっただろう。

ところで、アメリカ人にとって、日本人にとってのみそ汁や、梅干しに相当するものは何か？ といえば、「ビーフステーキ」というのが大方の日本人の第一印象だろう。

事実、トウエイン自身もそれを「懐かしの味」の筆頭に上げているのだが、それでも彼の

ペンにかかると、さすがに郷愁が充満する。

「焼きたての、厚さ一インチ半もあるでっかいポーターハウス・ステーキ（腰肉）。

鉄板から移したばかりで、まだ脂がパチパチはねている。香ばしいコシヨウをふり、申しぶんなく新鮮で、これぞ本物といった感じのところがそうなるバターを載せ、したたり落ちる肉汁が焼き汁と混じり合った中に、エーゲ海の群島よろしく点在するマッシュルーム。周りには、黄色がかった脂身の町が美しさをそえている。このゆたかなビフテキの国土。サーロインとテンダーロインの仕切りをつけて、白い骨がまだそのまま伸びている。」

と、文字通り「熱狂的」な筆遣い。



## パリ風しゃぶしゃぶはヒモつきで 市場仲買人たちの伝統料理

「パリの胃袋」といわれる、パリ中央市場。一九六九年、新都市計画に基づき、パリ南部のランジスに拡大移転させられるまでは、なじみ深いレ・アル地区にあって、八十年もの歴史を誇ってきた。

記録によると、中央市場の土は「家畜の血と脂を吸い込んで黒光りしていた」といい、十六世紀以来、豚肉屋が集団で店を構えていた一角にはハラル（脂肪）通り✓という名前で残っている。

旺盛なパリっ子の胃袋にこたえるべく、肉を扱う店だけでも百軒近くもの大型店が軒をつらね、それも日本式の店と違い、レバーならレバーだけ、頭なら頭だけの専門店が激しく個性を競い合っていた。

そんな中央市場の名物に、パリ風しゃぶしゃぶとでもいおうか、その名を「ブッフ・ア・ラ・フィセル」と呼ぶ伝統的な仲買人料理があった。

「ブッフ」は、フランス語で牛肉、「フィセル」は「ひも」の意味。

つまり、ひもで牛肉をくくっておくことによって、各自の所有権を明確にするためのものなのである。

もとはといえば、市場に出入りする仲買人たちが、めいめい好みの肉をぶら下げて来て、市場の一角にしつらえられた大きな共用の鍋で、煮込んで食べていた習慣に基づくもので、牛肉も、日本式の薄っぺらなものとは違い、厚さ一センチ前後。それをひもで縛り、水かチキンのブイヨンで五、六分煮ただけのもの。

### 「ホルモン」と「モツ」は同じもの？

「ホルモン」は、医学用語の体内の組織や器官の活動を調整する生理的物質の総称です。

食肉業界では、生理的物質を分泌する鳥獣の内臓などをホルモンと呼んでいます。また、滋養、強壮に富む料理は、ホルモン料理と呼ばれていました。一方「モツ」は、臓物（ぞうもつ）を略した呼び方であり、「ホルモン」とは、基本的に同じ物と言えます。

鍋には、西洋ニンジンやポロネギ（西洋ネギ）などを、申しわけ程度に入れたりするが、主体はあくまで、牛肉。

肉が煮上がるまで、ひもは鍋の外にたらしおき、煮えたらひもをつまんで引き上げ、あとは、岩塩を粗びきしたものと辛子程度の調味で胃袋へ！

## ワンポイント知識

## 男の子の腰肉」という名物も 硬い肉を軟らかくする南米流

アルゼンチンでは、何しろ牛が人間より多いので、この国では肉より野菜の方が高いのだという。

こんな話にも象徴されるように、南米大陸は、大陸自体が一大牧畜地帯といっても過言ではないが、ただ、北部のコロンビアやベネズエラなどになると、牛肉は牛肉でも、世界一の和牛を食べ慣れた日本人には歯が立たないくらい硬いのが難点。

というのも、国土の大半がオリノコ川の流域にあり、その広大な平野は、まさしく天与の牧場と呼ぶにふさわしいが、いかんせん、丈余の草に覆われ、ここで思い切りのびのび育つ牛は頑丈そのもの。肉も硬い。

で、近年は肉質の改良も進められてはいるが、とても一筋縄では食べないのがこの肉だという。で、これらの国の料理人たちは、昔から、この硬い肉をいかに軟らかくして食べるかに腐心して来た。

一般に、アメリカ大陸での伝統的なやり方としては ①ひき肉状に細かくし、ハンバーグ用のものにする ②繰り返し、よくたたく ③柔らかくなるまで、徹底的にゆでるなどだが、これらはとりわけこの地に限ったことでもない。



コロンビア流のやり方は、まず、肉を二、三センチの大きさに切った後、炒めたり、パイにして焼いたり、シチューやスープに入れて煮たりする（これなら、肉がかみ切れないということはない）ほか、もっとも広く行なわれているのは「硬い肉のかたまりを二、三時間ゆで、その後何時間か、ときどき脂をかながらローストする」方法。

これだと、どんな肉もかなり軟らかくなり、長時間ゆですぎたときのように味がなくなることもない。

また、熱帯の草を食べて育った牛は一般に脂肪が少ないので、肉に切れ目をつけ、そこに細かく切ったベーコンや豚の脂をさし込んで料理することが多い。こうして作った「硬い腰肉のロースト」を「ムチャーチョ」（男の子）と呼ぶのだとか。

## 王の心にしみたプディング 英国流のローストビーフ道

「サーロイン・ステーキ」をめぐるエピソードについては、わが国でもかなり知られるようになった。

ころはジェイムズ一世（在位一六〇三～一六二五）治下の英国で、ある日、王の食卓に上った「ロイン（腰肉）」がとりわけうまかったので、王がその名を聞くや、さつと腰の剣を抜き「本日より、汝をロイン卿と名づく」と仰せられたという民間伝承。

これに対し、同じ牛肉でも「ローストビーフ」にまつわるエピソードは、日本の「鉢の木物語」に似ていてはるかに情感があり、もし以下の話をご存じの向きがあれば、かなりな「通」といってよい。

時は「アーサー王伝説」に象徴される五世紀ごろ。

そのころ英国は、ヨーロッパ西北部からイングランドに侵入したアングロ・サクソン族によって、圧制と苦難の日々を送らされていた。

そんなある日、王は、数人の騎士とともにヨークシャー地方を旅し、とある農家に泊めてもらった。が、そこは、王の食前に出す牛一頭もない貧しさ。

主人は、家にあるだけの小麦粉と、タマゴ、牛乳で蒸したプディングを作り、くりかえし

客人に「牛肉を出せない非礼」をわびた。

数年ののち、ブリテン島の大王となったアーサー王は、ふと、ヨークシャーの片田舎の貧しい農民のことを思い出し、一日、都に招いて恩返しをすることにした。

その夜の宴会のテーブルには、とびきり大きな牛のローストと、あの夜、貧しい主人が作ってくれたものと同じプディングが添えられていた。

アーサー王は、それを前にして、これから後、ロースト・ビーフを口にするときには、必ずこの「ヨークシャー風プディング」を添えるようにと宣言した。

英国では、ロースト・ビーフには、今でもこの伝統が守られている。



## 人生三十年の明治に百二歳 肉食ノススメの諭吉が実証

“西洋に追いつき、追い越せ”を合言葉に、ひたすら富国強兵に走った明治日本。その明治も、こと寿命に関する限り“人生五十年”の壁を破ることはできなかった。

わが国で初めて平均寿命が発表された明治二十四～三十一年の第一回生命表によると、男が四十二・三歳に対して女は四十四・三歳。いずれも江戸時代とほとんど変わらない短命だった。そればかりか、最近の研究では、この初期の統計にはかなりずさんなものであるとして、改訂された生命表では、明治の二十年代までは、平均寿命は二十歳代を低迷、明治三十年代になってようやく三十歳代を超えた。

そして四十歳代を確実に超えたのは大正に入ってからとされ、あの“人生五十年”は、第二次大戦も終わった昭和も二十年代になってからだった。

が、いつの時代にも、長寿は人間のあこがれとみえて、明治三十七年一月一日の「時事新報」はこんなニュースを伝えている。このころ、明治政府の栄養教育がようやく地につき、国民の長寿への関心が高まってきていたのだが“東京の最高齢者は、なんと百二歳で、その食事は毎日牛乳三合を温めて飲み、主食は牛肉。米飯は一食一碗に限っている”というもの。

思えば明治四年、かの福沢諭吉は、その年、銀座に開店した西洋料理店・千里軒の開店披

露文でこう訴えたのだった。

“人の飲食するものは、ことごとく化して骨肉となるにあらず。ひとまず腹中におさまり、その精分をこし分け、骨となるべきは骨となり、肉となるべきは肉となる。(中略)されば、いま食物の良否はその中にくくめる滋養の精分の多きと少なきとによつて鑑定すべきなり。

ひと切れの牛肉の中には、十斤の芋より精分多し。一杯の牛乳は、十本の大根よりも精分をふくむこと多し。古来わが日本人、この理に暗く、食物の容量<sup>かさ</sup>さえ多く食えば栄養になることと心得、のどから出るまで取り込みて満足しけれども、これはただ腹を満たすのみにして体を養うにあらず”と。

明治三十七年二月には日露戦争が始まったが、このころでも東京市民の肉の消費量は一人当たり一日八・五匁、牛乳はわずか八ミッドだった。だから、平均寿命もようやく三十歳代だったのだが、この百二歳の長寿者は、まさしく福沢をして「してやったり」といわせるものだったに違いない。福沢の六十七歳も当時としては“長寿”だった。

### ワンポイント知識

#### 食肉でバランスよくたんぱく質を

日本人は、主に米（穀類）を主食とする食生活です。

穀類の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やすいので、食事に肉料理が加わるとアミノ酸のバランスがとれます。

食肉は欠乏しやすいアミノ酸を効率よく摂取することができる優れた、たんぱく質食品なのです。



たちまち店内が満席になり、見ると、入り口のレジの脇には椅子がいくつか並べてあって、その待ち席もすぐにいっぱいになり、そのあと、立ち待ちの列ができるようになるのにいくらかからなかった。そうになると、席に座って食べている方の気持ちが落ち着かなくなる。彼らがテーブルの方をうかがいながら、あそこはもう帰ろうだと見当をつけていたら「なんだ！ お鮎子を二本も追加して」だの「あの子供連れの若夫婦ときたら、なんと鈍感さだ！ 二人で話ばかりしていて、少しは子供が食べるのを手伝ってやったらどうなんだ」などと「腹の中」でぼやいているのが手に取るように見えてくる。食べている方も、こんなことならそば屋にでも入ればよかったなどと、味まで定かでなくなってくる。

一方、じつと我慢の立ち待ち組の方でも、待てば待つほど、いまさらウナギやそばでは腹の虫が納まりそうもないような気分になり、ついには「何が何でも豚カツを！」となる。

その揚句、やっと豚カツにありつくと、これが何ともこたえられないほど旨いのだ！

## 待てば待つほど去りがたく 豚カツ腹の立ち待ちの列

「武士は食わねど高楊子<sup>たかようじ</sup>」だの「武士の子は、腹はへつてもひもじゅうない」などと片意地張る一方で、たちまち「腹がへつては戦<sup>いくさ</sup>はできぬ」などと本音を漏らすのが、われら日本人。

「地腹」「太っ腹」「腹がすわる」「腹ごなし」「腹なおし」「茶腹・水腹」「朝腹の丸薬<sup>だく</sup>」「腹が北山」「腹が鳴る」「背に腹はかえられぬ」「腹の皮がよじれる」「はらわたが煮えくりかえる」「片腹痛い」「鳴る腹にたたりなし」「腹は借り物」「腹八分目に医者いらず」などなど、腹にまつわる言葉の数が多いのも、われら日本人がことのほか腹にこだわる民族であることを明かしている。

そんな日本人の「腹具合」を探るうえで、当節、もっとも研究に値するのが「豚カツ腹」。はたと思い当たる向きが少くないのでは？

——主人公は誰でもいい。

ある日、ふと思いついて、豚カツ屋に入ってみたくなった。運よく昼飯ラッシュの直前で、店の中はまだ空席の方が多かった。だが、ご当人が席に着いたとたん、あたかも彼が「招きネコ」にでもなったかのように、急に客が込み出した。

## 日本酒一辺倒でも肉が好き 若山牧水にみる酒仙の横顔

わが国の詩人や作家の中で、もっとも多くの“文学碑”を誇るのが若山牧水。その名歌の数々を刻んだ各地の歌碑が、牧水の足跡の広さと歌人としての偉大さを改めて思い知らせてくれるのである。その牧水は

○幾山河越えさり行かば寂しさのはてなむ国ぞ今日も旅ゆく  
いくやまかわ

に代表される旅の歌人として、また

○津の国は酒の国なり三夜二夜飲みて更なる旅つづけなむ  
みよふたよ

○昨日飲みけふ飲み酒に死にもせで 白痴笑ひしつなほ旅路ゆく  
こけ

などの酒の詩人として知られるが、なかでもその晩年の酒仙ぶりは、朝に二合、昼二合、夕に六合が日常で、これに来客や酒席が加わることに際限なく酒量が増えた。その牧水が

○うまきものころにあらばそれこれと くらべ廻せど酒にしかめや

と歌っているところからみても、酒の肴など二の次、三の次。好みがあったとしても、魚介類や、酒向きのそれに限られていたのでは？と思われがちだが、案に相違して

○うまき肉たうべて腹の満ちぬれば 壁にもたれていねぶりをする  
といった並々ならぬ肉への嗜好を見せているのである。



「旅とふる郷」と題する紀行文集には、焼き肉について「青年は、恍惚として大きな杯を

置きながら、前に置かれた焼肉の一片を切り取って噛みしめた。ついぞ覚えぬ鮮かな味覚を誘う、空腹の身に浸み渡ってゆくその味わいは、久しく忘れていた遠い追憶をこの青年の上に呼び起さしむるに十分であった。焼肉、焼肉——と、その肉嗜好が通り一遍のものでなかったことを思わせる文章を残している。

さらに、同じ「旅とふる郷」には、猪肉について「猟師の山刀を借りて大きな串を作る。そして、勢子から渡された猪の臓腑や肉の断片をそれに突きさして、燃え立った火の中に投ずるのである。そして、火の周囲を円く取巻きながら、焼け滴る肉の脂肪の音と匂いとに聞き入りつつ、眼を輝かしてその焼くるのを待っている」と、シシ肉バーベキューについても語っている。ただし「肉好きの日本酒党」というのは、戦前ではいかにも異色だった！

## 肉食禁制の世に肉で酒盛り 和歌山藩は儒者夫婦の超越

酒のサカナといえば、まず魚介類を思い浮かべるのが日本人。だが本来は「酒菜」いい換えると、酒を飲むときにつまむおかずを意味する言葉なのである。

しかるに、日本酒には、たまたま「魚味」が似合うところから、本来の意味を超えて酒のサカナといえば魚が主役となり、この「酒のサカナ」という言葉だけが独り歩きしてきたのだった。

ちなみに中国では、日本人にはほとんどなじみのない「酒炙<sup>しゅせき</sup>」とか「酒肉」といった言葉があるように、本来は肉をサカナにして飲むのが酒の飲み方だったのである。

話は飛ぶが、江戸時代、和歌山藩の儒者に川合梅所と名乗る豪傑がいた。

「学習館」という藩校の校長で、役柄から、何かと酒を飲む機会が多かった。

主人の梅所にあやかつてか、夫人は「小梅」といい、これも夫に負けず劣らずの酒好き。奇特なことに「小梅日記」なる生活記録を残していて、それによると、同家はことのほか来客が多く、客があると、お茶より先に「まず一杯」ということになったという。

なにしろ、同家には「ランビキ」と称する酒の蒸留器まであり、薄い酒の場合は、このランビキにかけてアルコール度を上げて飲んだというから相当の酒豪カップルだったらしい。

それよりもつと驚くことは、肉食禁制の江戸時代、こともあるうに牛肉をサカナに公然と酒を飲んでいたことで、「小梅日記」から一部を抜き書きすると――

○十一月二十八日 酒井省安より牛肉よこす。 ○十二月三日 酒、牛肉、すしを取り寄せて出す。 ○同五日 会にて皆々来る。夜、牛肉煮て皆へ出す。酒一升取る。

小梅、牛肉三つ（？）食べ、夜中、腹痛み下る。

○元治元年（一八六四）一月十三日 夜前より雨降り、四つごろ（午前十時ごろ）上る。ひるめし時、寛蔵来る。続いて小林富太郎も来る。酒出す。京梅齋より送り寄越したる牛肉をあつものにして一献くむ。

といった具合で、江戸時代も末期になると、地方でも肉食のタブーは大きく崩れかけていたようだ。

「牛肉をあつものにして」は、肉を吸いものや、わん盛りなどの「熱い汁もの」にしたということだが、これだけでは詳細はわからない。

が、当時としてはスープだけでも「梅<sup>うめ</sup>エー」とうなったのではないか。

## ワンポイント知識

## ひき肉の冷凍保存

ひき肉を冷凍保存する場合に、ラップ材に包みよく空気を抜いてから板状に伸ばして冷凍します。

伸ばすことで早く深部まで冷凍でき、使ったときも手早く解凍できます。

また、板状に伸ばしたひき肉はなるべく積み重ねないようにつけてください。

## 人間様もたまには怒れ！と イノシシが体で教える野性

豚は人間に飼い慣らされて、すっかり“迫力”を失ったが、そのご先祖のイノシシは、いまなお山野を疾駆してたくましい生き方を見せている。

その象徴ともいえるのが“怒り毛”で、イノシシの肩から頭にかけてボウボウと生えているあの“たてがみ”である。ふだんは、文字通りボウボウと草やぶみたいだが、いったん怒りを発すると針金のように逆立ち、さながらイガグリのようになる。イノシシが野武士にたとえられるのも、この怒り毛あってこそといつてよい。

だが、ご存じの方のほうが少ないだろうが、この怒り毛は、それこそ金属みたいに硬い。そのため、高級な手縫い靴をつくるさい、針代わりに用いられるのである。甲皮と底革を麻糸で縫い合わせるのに、靴を傷めない、もってこいの縫い針として重用されている。

また、この毛を束ねて茶ぼうきしたり、体毛も、ブラシの原料として大いに役立っている。

——ところで、イノシシは山野暮らしの身とあって、ダニなど各種の寄生虫に悩まされる。そのための自衛手段が“ヌタ打ち”あるいは“ヌタ打ち”とよばれる“ドロ浴び”で、山奥の湿地など、ぬかるみのあるところを見つけては泥にまみれるのである。そんな場所を“ヌタ場”“グタ場”といい、イノシシたちはその泥の中にひっくりかえって、害虫や寄生虫

などを泥づけにするのである。

なかにはこれを田んぼの中などでやる連中がいて、田んぼがめちゃめちゃんになり、多くの

農家が泣かされたものである。

さて、泥浴びしたイノシシはそれぞれ決まったコースをたどって森に入る。松の木を見つけ、根元から四十センチぐらいのところをまず牙でひっかく。そこからマツヤニがしみ出してくるので、こんどはそこに泥だらけの体をこすりつける。このとき、泥はほとんど乾いたようになっていたため、ボロボロと剥げ落ち、体についたダニなども一緒に払い落とされてしまうのである。

ところが、そのあとにも、さらにマツヤニがつくので、しばらくしてそれが乾くと、それこそ体中の毛がカチカチに固まってしまう。この天然のヨロイは昔のちゃんな鉄砲では弾が通らなかったという。



## 社会学の教祖は家計簿好き コントが残した肉食の証明

オーギュスト・コント（一七九八～一八五七）知る人ぞ知る、社会学の創始者である。

コントは、フランス革命中の一七九八年、モンペリエに生まれ、革命後の自由・平等思想の下に育った。理想的な社会をつくるには、個人主義でなく、社会を科学的、実証的に研究する必要があるとして「社会物理学」を提唱、「実証哲学講義」などの著作を残して社会学の祖となった。

が、こうしたタイプの人間にありがちな奇行や珍談も少なくなく、コントは親友のミルをつかまえては、自分は無知でいやしい女と結婚したと嘆き、「自分の結婚はまるで内乱だ」「自分の結婚生活は不断の決闘だ」などといった激しい手紙などを書き送っている。ちなみに彼は、十七年目になって、やっと結婚を解消することができたとか。

それはともかく、フランス革命後のパリ市民の生活について、追跡、研究しているJ・P・アロンによると、このコント先生、こともあるうに、毎日家計簿をつけるのが趣味だったという。「こともあるうに」などと、いささかやゆ的にいうのは、あとで理由を明かすが、ともかくアロンが紹介している一八四三年五月五日の記録を見てみると

○冬チコリー 25サンチム ○レバー、野菜、牛乳 30サンチム ○バター、香草、

タマゴ 30サンチム ○アスパラガス、1フラン10サンチム ○牛フィレ肉、1フラン



60サンチム とあり、これは当時の物価から「量」に換算すると、牛肉1フラン六十サンチムは約一・五キログラム。バターとタマゴはそれぞれバター100グラム、タマゴ二個。牛乳は一リットルになり、肉はおそらく二日分だったのだろうという。ちなみにコントは、このときお手伝いのソフィーとネコとの二人一匹暮らしだったというから、一日当たりにして、肉三百五十グラム、バター約四十五グラム、パン二百グラム、牛乳〇・三リットルなど、しめて二千三百～二千四百キログラムにもなり、いまの日本人並みの豊かな食卓だったことがうかがえる。

ところでこのコント、その几張面ぶりを發揮して、妻はもとよりお手伝いさんにいたるまで、友人、知人も含めて多額の終身年金を与えると遺言した。

しかし、調べてみたところ、残っているのはおびただしい借金だ。唯一、社会学の資料として役に立ったのが家計簿だったという。

## 年間肉料理三二八回の食欲 ブリス男爵家の革命のあと

一七八九年から九五年におよぶ革命のあと、フランスでは、パリを中心に空前のグルメと飽食の時代が訪れた。その一端として、第二帝政期、ブリス男爵（一八〇三〜七六）なる人物が新聞で初めて「食事時評」を開始、パリ中の注目を集めた。

マルセイユ近郊で生まれたこの男爵は、はじめ、農業や治水関係の役所のお役人をしていたが、あるとき決闘事件を起こして退職、ジャーナリストに転向した。

その後、第二帝政期のパリ社交界で、花形ジャーナリストとして浮上、だが、一八七二年、ジョッキークラブでのパーティーで階段からすべって負傷、パリ近郊のフォント・ローズに引きこもることになった。

ところが、その後、一八七六年六月、自宅に友人たちを招いて夕食会を開いたさい、準備が出来ても男爵が現れないので呼びにゆくと、なんと自室で急死していたという数奇な運命をたどった。

その男爵が花形時代に発表したものに「ブリス男爵家の年間メニュー」なる有名な献立表があつて、それを見ると、当時のパリっ子たちのすさまじい食欲がしのばれるのだが、ただこのメニューは、いわばお遊び的な「お薦めメニュー」として作られたため、すべてが男爵

家で実践されたものというわけではないが、くわしい料理法付きのため、革命後のパリっ子たちの胃袋の中身が見えておもしろい。

メニューによると、もともと頻度の高いのが肉料理で、年間三百二十八回と、ほとんど毎日。うち牛が百三十九回、子牛が六十三回、羊が百二回で、豚は二十四回。

しかも、それぞれの素材の食べ方が多様性に富んでいて、牛は十九種の料理法を用い、子牛は十八種、羊は三十二種、豚は八種と、なんと七十七種もの料理法が駆使されている。このほか、海・淡水魚、野菜、野鳥獣、家禽類など、その種類と健啖ぶりに驚かされるが、パテ類三十四回を含む練り物、豚加工品六十八回、野菜料理五百七十六回、米七十七回など、革命の後には食欲もすこぶる高まるものらしい。

なお、ブリス男爵急死のあと、当の夕食会をどうするかということになったが、招待客の一人が、一同を制して「ともかくテーブルにつこう」と叫んだというからさすである。

### ワンポイント知識

#### 冷凍肉の上手な解凍方法

冷凍肉は低温でゆっくり解凍するのが原則です。肉の旨みとなっている肉汁が急に流れ出ないようにするためです。

よくない解凍の方法としては、室温に放置する、流水や温湯に浸けるなどです。風味や旨みを損なう原因となります。

肉の大きさ、季節にもよりますが、前日の夜か当日の朝のうちに冷蔵庫に移し、ゆっくり解凍することが大切です。

## スキヤキが “好き焼き” になる フィラデルフィアの親日食

いまや海外でも人気の、にっぽんスキヤキだが、所変われば何とやら「スキヤキが海外では珍しかった時代に東京は、ある老舗のすき焼き屋さんの女将に、こんな手紙が届いた。

“お元気ですか、フィラデルフィアに暮らしてはや十数年、外国での一人暮らしはさびしいでしょうと、いろんな家庭で夕食に招いてくれます。あなたのために、きょうは日本のお料理にしましたといつて出してくださるのがスキヤキで、それにご飯までついて出るのです。手紙の主と、すき焼き屋の女将は学校時代の友だちで、彼女がいよいよフィラデルフィアへ渡るといふ三日前、店に招いて、特別心を込めたすき焼きをごちそうし、別れの宴とした日のことを思い出す。

が、この十数年、何度か便りはあったものの、ついぞスキヤキのことなど書いてきたことはなかったのにそれが、とつぜんのスキヤキ話。彼女を招いてくれた家で出してくれたスキヤキが、はるばる女将を思い出させるほどワンダフルだったのか？

半ばいぶかり、半ばは胸躍らせて先を読む。

そこには、彼女をスキヤキに招いてくれた親日家の女主人が、南部鉄のすき焼きなべや、ソイ・ソース（しょうゆ）、みりん、炭、コンロなどを手に入れるのにいかに苦心し、ニュー



ヨークやロサンゼルスを知り合いや、日本人街の雑貨屋などで、そろえるのにかれこれ半年がかりだったことなどが、リアルに書き連ねられていた。

“わたしは、女主人の苦心談に耳をかたむけているうち、だんだん日本にいるような気分になってきて、今夜はほんとに、何年ぶりで故国のすき焼きがいただけるぞと胸がわくわくしてきました。が、そんな夢心地の中ではとわれに戻ると、なんと、南部鉄のすき焼きなべの中でほどよい音を立てていたのは、アメリカ産の牛肉はともかくとして

○ニンジン ○マッシュルーム

○キャベツ ○セロリ

などのなんともユニークな面々だったのです!?”

文学少女だった彼女は、ここで筆をおいていた。

その心を思つて、すき焼き屋の女将はこう返事を書いた。

“好き焼き” なんだから、なにも気にすることはないのよ。



が主なもので、肉は塩漬けにした豚肉や、干した牛肉など。ときには生き

た豚を積み込むこともあったが、これはあとで食料にするためと航海中の退屈を慰めるための、一石二鳥を狙ったものだった。

このため、食料の欠乏による飢えや、食料の腐敗による病気、野菜不足による壊血病などが続出したという。

当時の航海日誌の一つによると

「船中の食べ物が完全に底をついたため、帆を固定させる柱や腕木に巻いてあった牛皮までかじった」とある。

いま、世界航路の豪華客船では、肉料理だけでも数十種を数えるという。

## 帆の皮かじって海を越えた 大航海時代の冒険者の胃袋

世界史上「もつとも男らしい時代」といわれた「大航海時代」コロンブス、マゼラン、バスコ・ダ・ガマら、歴史に残る海の男たちが続出した。

が、当時は、いまのような精密な海図などなく、地球に果てがあるのかないのかさえ定かならぬ「五里霧中」の時代。文字通り、出たとこ勝負の命がけの「かけ」だった。

ある航海記録によると

「毎日が乾パンや塩漬け肉ばかりの食事だから、ノドの渇きがひどく、耐え難い限りだった。水も、一日一匙と決められていたから、甲板から見下ろす海の水が飲めないことが、何とも納得できない気持ちだった」。

当時の探險船は、十四世紀の半ばごろから登場した三角帆はんせんの帆船で、頑丈さでは一応の定評があったが、積載量はせいぜい百二十トから百五十ト。一度に三か月分ぐらいの食料を積み込むのが精一杯だった。

航海中の食べ物は、もちろん保存に耐えるものでなければならなかったから

- ブドウ酒 ○オリーブ油 ○酢 ○豆類 ○小麦粉 ○ニンニク ○干しぶどう
- チーズ ○ハチミツ ○コショウ ○ビスケット ○干し魚など

## 君知るやオスマゾームとは 美味学の大家が説く肉の味

グルメについて語るほどの者で、十八世紀フランスの大美味学者、ブリア・サヴァラン（一七五五～一八二六）を知らない者は「マユつば」だといわれる。

そのサヴァランの有名な説の一つに、彼が「オスマゾーム」と名づけた「肉のエッセンス」についての説がある。

てっとり早くいえば、煮立った湯の中にいきなり肉を入れると、肉の表面がたちまち凝固して、白くなる。

フライパンでステーキなどを焼く場合で、このように、肉の表面をすばやく凝固させると肉の内部のエキ스가外にこぼれ出すのを防ぐ効果がある。

一方、スープやソースなどをつくるため、逆に、肉の中のうまみ成分を利用しようとする場合には、これでは「オスマゾーム」が内部に閉じこめられてしまい、サヴァランのいう「至福の味」を引き出すことがない。

彼によるとオスマゾームとは「冷水中でも溶けだす、獣肉中の高度に味のある部分」で、これがスープやソースにうまく溶け出ていないと、それこそ「がりようてんせい画竜点睛」を欠くことになるのだという。

とまれ、フランス料理の本を開くと、必ず目にとまるものの一つに△ポ・ト・フ▽がある。これこそ、このオスマゾームに注目した代表的なフランス料理であるとサヴァラン先生はおっしゃるのだが、水溶性のエキスを、調理するとき肉のかたまりから十分に引き出すためには、軽く塩を入れたお湯で煮込むところがおいしく作るポイントとか。

サヴァランも――

「おいしいスープを作るためには、水からゆつくりと煮込まなければならない。

というのも、アルブミン（タンパク質の一種）が抽出されるまでに、内部で固まってしまわないようにするためである」という。

でも、ほとんどのコツは、自ら体得するほかないようである。

### ワンポイント知識

#### 肉料理の調理法

肉自体の味を味わいたいときは、「焼く」「揚げる」「蒸す」などがあります。また、野菜などと一緒にの味を楽しむには「炒める」「味付けで変化をつけたいときには「煮る」などの調理法を選ぶとよいでしょう。

必ずしも値段の高い肉がおいしい料理になるとは限りません。肉の部位とそれに適した調理法を選ぶことが大切です。

## 忘れ難きもりそばベーコン 偏屈先生百間の戦中餓鬼道

第二次対戦中から戦後にかけての飢餓地獄は、これを体験した者でなければ語れない。

△昭和十九年ノ夏ノ初メ、段々食ベルモノが無クナツタノデセメテ記憶ノ中カラ、ウマイ物、食ベタイ物ノ名前ダケデモ探シ出シテ見ヨウト思イツイテ、コノ目録ヲ作ツタ▽

こんな切ない注釈が始まる、内田百間の「餓鬼道看疏目録」は、文字通り、食べたいもの、おいしかったものをメモ風に八十品目ほど列記しただけのものだが、なまじ思い出話などで味付けしてないだけに、かえって百間の「渴望」が迫ってくる。

百間は、明治二十二年（一八八九）岡山市の造り酒屋に生まれたが、父の代に家運が傾いたのは、父がひとえに酒を飲みすぎたためだと信じる祖母に強く酒を戒められて育った。

が、大正五年、陸軍士官学校教授としてドイツ語を教え始めるや「これで曲がりなりにも一人前！」と父親譲りの酒豪ぶりを発揮する。

なかでも、ビールはとりわけ大好物で「麦酒がなければ、ないというためになおの事、飲みたくなる」始末。そのビールを決して「ビール」とは書かず、漢字の「麦酒」で押し通したのは有名な話である。

旧制第六高等学校時代、夏目漱石に写生文「老猫」を送ったところ、丁寧な批評を得たこ



とから門下に入り、深く影響を受けるが、晩年は、「百鬼園随筆」や「阿房列車」シリーズ「御馳走帖」など、エッセーの名手として名を上げた。

百間は、決して食い道楽の人ではなかったが、フランス料理のフルコースの後、仕上げにカレーライスを平らげるような特技の持ち主で、前記の「目録」でも、オ（ツ？）クスタンの塩漬け、牛肉の網焼き、ポークカツレツなど、一応ノーマルな嗜好をみせながらも「以上列記したるは

①いつも食べていたもの  
②人から贈られ、その味・忘れ難きもの  
③昔の味で思い出すもの など」だとし、いつも食べていたものの例として、なんと「もり蕎麦ベーコン」なる珍味を特記、定評通りの「偏屈ぶり」を暴露しているのである。

## 肉屋が始めたドイツの郵便 中世期！彼らは名士だった

ドイツ人の博物館好きは有名だが、そのドイツにある「肉屋博物館」。

ただし、念を押しておくと、これは「肉の博物館」ではなくて「肉屋の博物館」である。単に肉について語るのではなく、肉屋がいかに社会のために貢献して来たかを語ろうというのだからやはりドイツ的。

さすがというほかない。

誕生したのは一九八四年九月。所はバイエルン州、シュツットガルト郊外のベールリンゲンという町で、館内には古代エジプトの動物図、中世の肉屋が食肉処理の際に用いたオノ、現代の肉屋風俗を描いたマンガなど、肉屋商売にまつわる様々な展示品が見るものを十分楽しませてくれる。

中でも、ひときわ力を入れて収集したと思われるのが、中世ドイツの肉屋の職人組合（ツンフト）と肉屋のマイスター（親方、有資格者）に関する資料、道具、写真、絵画などで、この博物館の目玉ともいえる「再現された肉屋ツンフトの部屋」には、ツンフトラーデンと呼ばれる「組合の箱」がひときわ重々しくテーブル中央にすえられ、中に、中世のドイツにはじめて肉屋の組合が誕生した際の成立事情や経過、規約などを記した文書、印章、特権保

証書などが納められている。

当時は、この箱のふたが開いている時にはこれに近づく人は正装していなければならず、

また、箱を照らすためには当時もつとも高価な照明用具であった「ローソク」を用いなければならなかったと。

この肉屋のツンフトは、すでに十三世紀の文献中に見られるが、組合のメンバーはいずれも裕福で、当時としては社会的地位も拔群。

その誇りと使命をPRするためにしばしば大がかりな催し物を主催し、一六〇一年には、今のギネスブック並みに、長さ七百センチ、重さ四百四十キログラムものブルスト（ドイツソーセージ）なども作り出して大いにデモンストレーションにも努めた。

また、家畜の買い付けで地方に出向く際、郵便物を頼まれたのがきっかけで、ドイツ郵便制度の草分けにもなった。



## 豚の睡眠八時間のこの妙理 手間ひま軽く寝る子は育つ

豚は「食べては寝てばかりいる」ものの代表みたいに思われているが、それは反芻動物の特性で、豚はむしろ合理的な食性と睡眠の代表なのである。

その証拠として、クイズをひとつ進呈しておく

○ウマ 二時間 ○ゾウ 三時間 ○ネコ 十四時間 ○アルマジロ 十七時間  
○ヒツジ 三時間 ○ハリネズミ 十時間 ○北極ギツネ 十二時間

にたいして、豚の八時間は「いったい何の時間か」が問いである。

答えは、それぞれの動物の睡眠時間で、あのからの大きなゾウやウマがたったの二、三時間しか眠らないのが意外なら、人間の指先ほどしかないハリネズミが十時間も眠るというのも意外。

それに対して豚の八時間は、考えてみればみるほど、うなりたくなるような数字なのである。

というのも、豚があつた反芻動物たちのように、短時間草を食べてはしばらく眠り、しばらく寝てはふたたび採食するといった習性だったら、人間がそれに合わせて豚を飼うことはかなり難儀な仕事だったに違いない。

### ワンポイント知識

#### ランドレース種とは？

デンマーク原産の白色種の豚です。

耳が大きく前方に垂れて顔を覆い、胴が長く流線型なのが特徴です。

繁殖力が高く、一回に11〜12頭の子豚を生みます。

各国で改良されており、日本へは昭和35年に米国から初めて輸入されました。

ところが現実には、豚の方で人間に合わせるかのように適当にまとめ食いをし、睡眠も人間並みの八時間でOKと来ては、餌さえうまく与えておけば、夜中に豚たちに大騒ぎされることもなく、ほとんど手のかからない家畜である。

それに、豚は適当に利口で、かのローマの昔から、角笛一本で集団行動するよう容易に訓練することができたのだった。

また、同時代の農業書も、いち早く、豚を飼うのに理想的な土地としてカシ、ブナ、野性のオリーブ、ハシバミなどの常緑針葉樹、イラクサ、ブドウのつる、ミズキ、ツツジ、バラ、スモモ類、野性の西洋ナシなどの樹林の広がる土地を挙げているから、古来、豚ほど飼い易い家畜はいなかったと思われる。

その豚が人間並みの八時間の睡眠で頑張っているのは、むしろ美談なのである。

## 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  
平成29年8月