

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

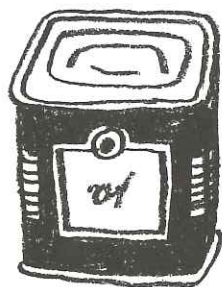
● 国内(豚)

豚のルーツ	9	豚カツづくし	17
常夜鍋とスダチ	11	人情紙カツ	19
TONTEN	13	都の西北・カツ丼	21
ああ！角煮よ	15	豚カツ変奏曲	23

● 国内(牛)

ああゝらふてえ	25	三錢カツレツ	41
年越し豚カツ(上)	27	肉屋の看板	43
年越し豚カツ(下)	29	ビーフ紙カツ	45
豚肉と川柳	31	肉ゝという友人	47
鎌倉ハム縁起	33	阪急ビーフ	49
豚天狗園遊会	35	牛鍋と人力車	51
井戸と錨と肉	37	しゃぶしゃぶ	53
		骨つきロースト	55
		魯山人風牛鍋	57
厚木の宿で	39	翔んでた慶応	59

ハンバーグの故郷	93
金を生む豚鼻	95
スキヤキのルーツ	97
薬食いと川柳	99
フーカデン	101
肉の古代史	103
すてきなステーキ	105
牛寝のすすめ	107
オックス・テール	109



● 海外（豚）

クリーン豚	61
骨まで愛して！	63
熊掌と豚足	65
ハムとは何か	67
ドイツ・ソーセージ	69
豚にットリフ	71
焼け豚物語	73
史上最大の豚	75
フランスの教訓	77

● 海外（牛）

薄切りロイン卿	79
冷肉サンド	81
牛肉の塩焼き	83
闘牛の赤不思議	85
闘牛の後始末	87
● その他	
豚と腹八分目	89
豚肉で十億	91

はなしのご馳走

●食肉の文化知識情報●

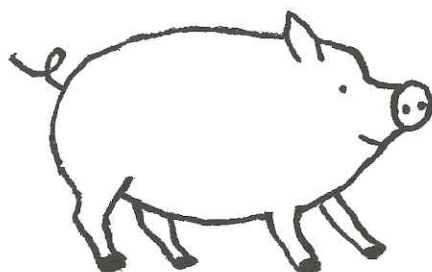


イラストレーター ▼ 高橋 和枝

豚のルーツ

「日本人はどこから来たか」「耶馬台国はどこにあったのか」なんてことが分かったところで、別にどうってこともなさそうなんだけれど……万物の霊長・人間さまには大いに気になるらしく、いつの時代にも、平和が続くと、このルーツ探しが繰り返し試みられている。ならば、「われら豚族も！」というわけで、我々が、この国で、なぜ「ブタ」などと呼ばれるようになったのかを探ってみたところ、これがトンと曖昧、でたらめ。

さる語源学者の「これが定説」なるものを聞かされて、啞然としたのである。それによると、ブタは「肥（ふと）る」の「ふ」が「ブ」に、「と」が「タ」に転化、形を変えたもので、この国の祖先たちは、われわれのみてくれるのまるまるとしたところだけをとりえて、お手軽に「ブタ」と決めつけたものらしい。中国では、同じわれら豚族に対しても、「豚」という字は、豚の肉を神に捧げているイメージに基づいているということだから、この国での皮相な認識とは雲泥の差！である。



ついでに、この国で、われら豚族をダシにして作られた俗語というのが、てんでいただけない。「豚児」「豚犬」とか「豚に真珠」などはまだしも、「豚野郎」「豚箱」となると、まともな辞書には取り上げられていない。そこへゆくと中国はさすがに文字の国。われら豚族を早くから伴侶と認めていた証拠に「家」の字をみると、ちゃんとわれらにしかるべき位置を与えている。

つまり、家とは、豕（ブタ）の上に屋根（ウ）をかぶせた形で、これは、家のルーツがそもそも豚舎にほかならなかったことを物語っているのである。

日本人のルーツ探しもよいが、われら豚族のルーツにも興味を示してみたい！

常夜鍋とスダチ

鍋物の季節である。もつ鍋、土手鍋、石狩鍋など、鍋にもその家庭の味がそのまま出るのが鍋料理の楽しさだ。

なかでも一番簡単に、誰にでもできるのが常夜鍋である。豚ロースの薄切りと青野菜だけという材料の簡単さもいい。

まず、鍋に日本酒を注ぎ、ひと煮立ちさせ、ほどよい分量の水を加える。これに薄切り豚肉とたっぷりの小松菜やホウレンソウなどの青菜を入れて、さつと煮えたものを、ポン酢と薬味醤油で食べる。あつさりした鍋料理だから、毎晩食べても飽きがこない。それが常夜鍋と言われるゆえンである。薬味醤油の薬味には一般的にもみじおろしを使う。

皮をむいた大根の中央に菜箸で穴を開け、にんじんや赤唐辛子を詰め込んで、おろしがねですりおろせば、もみじおろしの出来上がり。そこにアサツキとスダチを添えれば、豚肉の味も一段と引き立つ。

スダチというと、まず連想されるものに土瓶蒸しがあるが、スダチは徳島県

の特産で、徳島の人たちは、刺身、豚カツ、焼き魚でも、おひたしや、漬物、味噌汁にいたるまでスダチを絞り入れて、その風味を楽しむという。

スダチにはオンスダチとメンスダチがあり、どちらも実をつけるが、メンスダチの方が搾り汁は多くとれるということだ。

さらに、安い焼酎や日本酒でも、スダチを搾れば特級クラスの味になると、徳島県の人々のスダチ自慢は尽きない。

たんぱく質分解酵素で軟らかく

中華料理店などで、酢豚にバイナップルが入っているのを召し上がったことがありますか？

これにはちょっとした理由があり、ショウガやキウイ、マンゴーなどには、たんぱく質を分解する酵素の「プロテアーゼ」という成分が含まれているからです。

この酵素は、硬い肉類をジューシーにして、軟らかくする働きがあります。ぜひお試しを！

ともあれ、豚肉と青菜

で栄養のバランスにもすぐれ、冬場の体力づくりにはもってこいの取り合わせ、家族や仲間と常夜鍋を囲むのは、身も心も温まるのだ。

TONTEN

「おい、牛田、どうせ退屈しているんだろう。そこで、話なんだが、俺たち男子厨房に入ろう会」ってのに入ろうじゃないか」「なんだい、それは?」「早い話が、ゴキブリ亭主の集まりなんだが、まアてっとり早いところで趣意書を読むから、マジメに聞いていてくれ。」

「男子厨房に入るべからず」なんてのは昔の話。世の男性が仕事にかまけ、厨房の「権限」を女房族に任せている間に、彼女らはいかに手を抜くかを考えるばかりで、いまやインスタント食品ばかりが家庭にはらんしてしまつたではないか。ならば、男性が厨房に入り、彼女らの奮起をうながそう。というわけで、おれたちも将来家庭を持たなければならぬことを考えると、お得意料理の五つや六つ、覚えといたほうがいいんじゃないかね」

「そうだな。女の強さは男女共学でバッチリ確認したからなア」「その気になつたか?」「うん。でもよウ、会が会だから、何も料理が作れなくて、それに入れてくれってんじゃ、コンプレックス感じちゃうんじゃない?」「それには

「どん天」って簡単なやつがあるんだ」「なによ、それ」「要するに、てんぷらでエビやシイタケなんか揚げるといいたい、豚肉を小さくして揚げるだけなんだ。いってみれば一口カツの天ぷら版さ。一、二度練習しとけば大丈夫だと思つよ」「わかった。でも、それだけじゃインテリジェンスがないから、名前もTONTENとか、ヨコ文字にして、みてくれもカッコよく変身させたらどうか」「どうしようってんだ」「ヤキトリの要領でさ、長めのクシに肉片を十個刺して、それにコロモをつけててんぷらに揚げる。てんはてんでも、ワン・ツー・スリーのテンで、だからTONTENと書く」

「TONTEN……そいつは
しゃれてるなア」



ああ！角煮よ

自分で自分のことをいうのもちょっと変な気分だけれど、われら豚族、せっかく人間さまに食べていただく以上、千変万化、味も味なら姿も姿、当節はやりの「変身」とやらで、いろんな食べ方で、できるだけおいしく食べていただくこと、献身的な気持ちでいるわけでして……。

そこで、当節はやりの「自己診断」と申しますか、われら一族、おのれをかえりみてその肉質を分析してみると、その味わいというか、舌ざわりといいますか（といっても、もちろん、あなた方人間さまがお口になされたときの感じですが）、率直なところ、鶏よりも脂っこいが牛ほどではないと、自覚しているわけでして……。というのも、この自己分析、決してわれらの独断というわけではなく、いまはこの世においてはなりません、生前、文芸評論家であると同時に小説もお書きになり、人生論も書かれれば、食通としても名高かつた吉田健一先生が、豚の角煮について語っておられる文章の中でそうおっしゃっているのだから、いわば、当たらずといえども遠からず。

さて、その吉田健一先生が、豚の角煮について、「これはもう正真正銘の日本料理だ」と激賞しておいでになる。

その理由として、「豚肉には、肉の味としていま一步というところがあり、どちらかといえばこってりした味付けをしたほうがおいしく食べられるがそれ

もあまりどぎつくすると豚の風味が消えてしまう。それをその直前でとめて、ギリギリの味にしたのが角煮だ」とおっしゃるのには、われら一門、正直頭が下がる思い。まったくその通りで、よくぞここまで噛みしめていただいたものと、ノーベル賞ならぬ「ポーク賞」でも差し上げたい気持ちだ。

角煮をご存じないなんて、そんな！……本当なら、これは一度ぜひ味わっていただきたいものである。



豚カツづくし

昭和のはじめ、上野の「楽天」と浅草の「喜多八」でほとんど同時にはじめられたといわれる「豚カツ」は、いまや我が国の食品中ではスター格。その応用範囲も年とともに広がっている。

お馴染みのカツ丼、カツ重といった、日本独特の一品料理？は、明治、大正時代にはまだ姿を見せていなかった。これらはれっきとした昭和の産物である。しかも、昭和も戦後となるや、駅弁にもカツ弁当やカツサンドなどが顔を出し、近年では、洋寿司の仲間にもカツを用いたものが現れた。

応用編の傑作としては、串カツがあり、変わり種として、カツカレー、豚カツそば、まさに豚カツの前途は洋々。今後は、盛りつけや食器の面にまで新機軸が打ち出されていくものと見られる。一方、主役の豚カツそのものの方も、ロースカツ、ヒレカツ、紙カツ、わらじカツ、ハムカツ、トン天と、応用編に劣らぬ「絢爛多彩（けんらんたさい）」な変身ぶり。変わり種としては、豚肉の間に各種の具をはさみ、豚カツ風に揚げる友達れ？ 豚カツや豚肉そのもの

にコシヨウやその他の調味料で味つけして揚げる味つけ豚カツなど、ざっと数えただけでも十種を超える。コロモのパン粉の焦がし方にしても、キツネ色に、焦げ茶色、さらには中間色と、豚カツだけでもクイズ番組が作れそう。どんな、豚カツ博士が現れるか、楽しみだ。

昭和のはじめ、豚カツなる和風一品料理を考案した大石辰五郎という人物は知る人ぞ知るジャーナリスト出身。新作宣伝の面でも異才を発揮し、有名な「珍

味つけのタイミン

肉料理をおいしくするためには、何といっても味つけのタイミンがポイントです。

肉に塩やしょうゆで味つけをするときには、焼く少し前に調味するのが、おいしい肉料理をつくるコツです。

あまり前から味つけをしてしまうと、肉の水分が出てしまい、風味もにげてしまいますから注意してください。

豚（チントン）シャン」

なる迷？ 文句まで考え出したのである。今日の豚カツ時代を果たして予想していたかどうか：

人情紙カツ

とどのつまり、納まるところが人間さまの胃袋とあっては、われら豚族にとって格別どうってこともない話だけれど、お馴染みの「豚カツ」を「ポーク・カツ」と称して、値段のほうでもちよつとばかりカツコをつける店が増えていくとか。

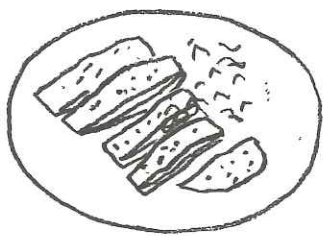
気の短いお方のために、手つとりばやく種明かしをすると豚カツの場合、豚カツといえただちにキャベツを連想するように、つけ合わせの野菜というのが、十中八九キャベツと相場がきまつている。店によっては、それこそキャベツのなかに豚カツが埋まるぐらいにキャベツを山盛りにして、それで大いにサービス精神を発揮したつもりのお店も少なくない。ちよつと気のきいた店でも、これにパセリのひとつまみを添えるぐらいが関の山。値段のほうは、もつばら豚カツのポリュームしだい、というのがこれまでの常識だった。

ところが、この豚カツを、「ポーク・カツ」とカツコつける店のほうは、カツのポリュームはともかく、付け合わせの野菜に、サラダ菜やセロリ、レタス

やトマトの輪切りなどをあしらって、それで値段のほうもかなり色がつけられているというから、われら豚族としてはいささか申しわけないような気分にもなるのである。

というわけで、お詫びのつもりで、とっておきの豚カツの「珍品」をお教えしようという次第。その名は、だれがつけたか、「紙カツ」正確には「人情紙カツ」というそうで、いまの世の中、少々お気に召さないという向きには、人情紙のごとく薄い浮世を皮肉ったこのカツ、名前とともにきつとお気に召すはずである。

人情紙カツの作り方は、ふつうの豚カツと変わるところはないが、衣をつける前に、豚肉を包丁やビールびんの腹で押したり、叩いたりして、できるだけ薄く伸ばす。そのあと豚カツを揚げる要領で揚げるのだがこの紙カツ、それこそビールのおつまみにもってこないんだなあ！



都の西北・カツ丼

われわれの周囲には、毎日、会社で昼めしに何を食べようか、考えるのをめんどくさがって、いつも決まったものしか食べない連中をよく見かけるが、モーレツをもつてなるアメリカの経営者の中にも、昼めしを食べる時間がもつたないと、毎日、サンドイッチとコーヒーだけ。「そのぶん余計に働け」などと豪語する、気の毒なご仁が少なくないようだ。

人間、死にもの狂いで働いて、成功するなり、お金がたまったりしたあかつきには、結局のところ、世界旅行や、コレクションをしたり、おいしいものを腹いっぱい食べたりするしかないわけで、そうと知ったら、その楽しみをわざわざ老後までおあずけにする必要はない。毎日の、一食一食を大事にした方が賢明だと考えつくべきではなからうか。

大正十年、早稲田高等学院の文学部に、中西敬二郎という学生がいた。さすが文学部を志望するだけあって、彼は「なあに、めしなんかどうだっていいのさ。要するに腹がいっぱいになりゃいいのよ」なんて無粋なことはいわなかった。

た。なにしろ、あの「カツ丼」のもとを考えだしたのが彼なのだ。

この中西敬二郎なる学生は、当時、早稲田界隈にあった「カフェーハウス」という食堂の常連だった。その頃、早稲田の近所には飲食店は十軒ほどしかなかったというから、どこかの店に一日一度でも顔を出せば、卒業までにはだれ

でも「常連」になることは、たやすかつた。

この中西クン、カフェーハウスでは一日おきにカレーライスとカツ飯（現在のカツライス）を交互に食べていたとか。が、さすがに飽きて、ある

日、店のおやじさんに思いつくままに特別料理を注文した。皿のメシをドンブリに入れ、カツを切つてのせ、小麦粉とソースをどろりと練つたものをかける。これが中西クンの特注した料理で、いまのカツ丼はその後、これに改良を加えたものとか。



豚カツ変奏曲

石を投げれば豚カツ屋に当たる時代、肝心の豚カツ自体にも、パロディー調やクイズもどきの豚カツなど、変わり種が現れても不思議はない。

例えば、首をかしげたくなるようなものもあり、いかにもカツがれた感じなのである。

はてさて、以下は昨今、日本列島の各所で見かける、ご自慢変わり種豚カツのメニューである。手あたりしだいに並べてみると――〈大カツ〉〈長崎豚カツ〉〈チーズカツ〉〈人情紙カツ〉〈ファルシーカツ〉〈鬼カツ〉〈むらさきカツ〉〈みぞれカツ〉〈タマゴとじカツ〉〈味噌カツ〉〈お手前ヒレカツ〉〈しそ巻きカツ〉〈ミルフィーユカツ〉等々。

名前を聞いただけでは分りかねるものもあって、例えば〈ファルシーカツ〉。切れ目を入れた豚肉に、タマネギやパセリなどを刻んだものを詰め、豚カツの要領で揚げたものだが、意識的な栄養学的計算が加えられている感じ。

〈ミルフィーユカツ〉薄切り肉を、重ねる枚数によってボリュームが調節で

豚肉の脂肪分を除きたいときは……

豚肉の脂肪分をとりのぞきたいときは、下ごしらえの段階で、軽く豚肉に塩をふってから指で充分しごきます。

これをするだけで味を損なうことなく、あっさりとした豚肉料理を楽しむことができます。

また、塊肉^{かたにく}を料理する場合は、熱湯に塩をひとつまみ入れて茹で、表面に浮きだしてくる脂肪分をとるとききすくい取れば気になりません。

噌ソースをかけあっさりした食感で食べる〈お手前ヒレカツ〉。ともに日本ならではの味覚である。〈チーズカツ〉は豚肉にチーズをはさんで揚げたもの。手軽に作れるところもいい。

肉 アラカルト

あゝらふてえ

寒い季節には、暖かいところのことでも思い浮かべよう。

日本で、今、一番暖かいところといえば沖縄であるが、太平洋と東シナ海に囲まれた沖縄は、四方を海に囲まれた日本の縮図みたいなもの。その沖縄で、内地のように魚料理が発達せず、豚肉料理が発達したのは、不思議なことである。もともと、沖縄の名物料理といえば「イラブー」か「山羊料理」あたりが、沖縄の人たちが対外的に自慢する料理である。というのも、豚肉料理は、沖縄ではあまりにも日常的な料理となっているため、これを「よその人」に自慢するまでもないのだ。が、沖縄では、やっぱり豚肉料理が最高の味覚である、といつていいのでは。

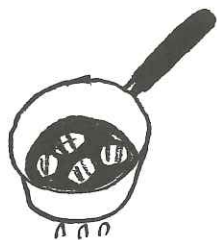
その沖縄の豚肉料理のなかでも「らふてえ」は傑作中の傑作である。

中国の「東坡肉」（トンポーロ。詩人・蘇東坡が考え出したといわれている）に似ているが、あえてその名を「借り着」しなかったところに、何か沖縄人の誇りみたいなものが感じられる。

「らふてえ」は、沖縄で飼育されている黒豚を使い、三枚肉ないしはモモ肉を皮付きのまま料理する。もちろん、皮に付いている毛は毛根まで包丁できれいに除く。そのあと、皮付きのまま五、六センチ大の角切りにし、厚手の鉄鍋でじっくり煮込むのである。

肉は、皮の下に白い脂身の層、その下に赤身と三層になっていて、弱火でじっくり煮込んでいくと、まず脂が溶け出し、この脂で皮と赤身が煮込まれる寸法。味つけは大きな塊をした氷砂糖としょうゆ。たっぷり半日以上をかけて煮込む。こうしてでき上がった「らふてえ」は、まず、皮がゼリーのように軟らかくなっていて、脂の抜けた白い部分と赤身、および皮の三位一体となったオーケストラの味がすばらしい。豚肉にもこんな風味があったのかと驚くくらい、香気さえ感じる味覚である。

この「らふてえ」は氷砂糖をたっぷり使って、佃煮のように煮込んでいるために、気温の高い沖縄でも数日間保存できる。まさに「沖縄の知恵」といったところ。



年越し豚カツ(上)

電車の中づり広告や、新聞の折り込みチラシに「おせち料理、予約承ります」の文字を見かけると、師走の街もすっかり正月気分になってくる。こんな、おせち料理の広告に、ふるさとのおふくろの味を思いだす人もあれば、今どき「おせち」なんて？ わが家ではもうとつくの昔に洋風に切り替えたよと、お座敷でんぷらならぬお座敷豚カツを思い出す人もあるに違いない。

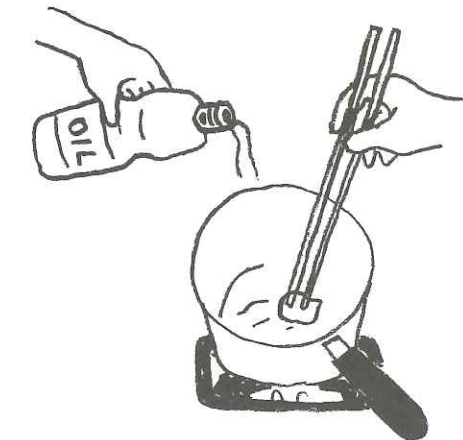
家族全員に、ヒレの一番いいところをフンパツして、卓上でんぷら鍋で「わが家の豚カツ」に目を輝かせながら揚げる気分——さよう、これもまた、まごうことなき現代の年の瀬ムードなのである。

そんなファミリーのために、どうすれば豚カツに「わが家の味」が出せるか、街の豚カツ屋さんから盗んできた？ 秘訣をお教えしよう。

豚カツは、材料の良し悪しが決め手になる。しかし豚肉をそのまま食べるのではなく、パン粉というコロモをつけ、油で揚げるフライである以上、油なんてどうでもいいさ、ということにはならないのである。

そこで街の豚カツ屋さんはどうしているのかを探してみると、①サラダ油だけで揚げる ②サラダ油にラード（豚の脂肪）を混ぜる ③ラードだけで揚げる ④ラードにヘット（牛の脂肪）を加えると、ざっと四つのタイプに分けられる。

①のサラダ油だけの場合は、ごくあっさりしたカツになり、④のラードとヘットの場合は、かなり「濃厚」な重い感じになる。が、もっとも贅沢な揚げ方



方で、これこそ豚カツのもっとも豚カツらしい揚げ方。だが、一般の家庭では、ちょっとマネるのが難しいため、無難なところで②のサラダ油とラードを混ぜたものが失敗も少なく、うまく揚げられる。といっても、サラダ油とラード、ラードとヘットの混合割合は店によって秘中の秘。あなたの家でも「わが家の混合割合」を発明してみたいかが？

年越し豚カツ(下)

年越し料理は洋風で！とおっしゃるモダンな家庭のために、年越し豚カツのパート2をお贈りしよう。

豚カツは、いうまでもなく、ヒレカツをもって最高とすが、ヒレカツでなければ豚カツの醍醐味が味わえないかとなると、そんなことはない。

東京でものれんの古さを誇る豚カツ屋さんの中には、ヒレカツは軟らかさと脂身のないあっさりとした持ち味が身上、豚肉のうま味とコクを生かしたのが豚カツなら、豚カツはロースに限る、と確言する店もあって、豚カツの場合も『固定観念』にとらわれて窮屈に考えるのは得策でない。

次に問題となるのが肉の硬さ。ロースにしろ、もも肉にしろ、手にした豚肉がたまたま上等でなかった場合に、これを豚カツとしてうまく生かすには、肉を軟らかくする方法を考え出さなくてはならない。それには、まず、硬い肉は必ず筋が多いはずだから、これに包丁を入れ、できるだけ筋を細断するのである。といっても、あまりずたずたに切ったのでは、ひき肉になってしまうから、

そこは適当に。その場合、包丁は筋に対して直角に入れるのがコツである。

つぎに、この肉をビールびんの腹などで軽く叩くのである。叩かれた肉は、筋が切つてあるから、しだいに平べったく、薄くのびてくる。この場合も、せんべいのように薄くのびしてしまつてはミもフタもないから、適当なところで打ち止めにする。最後に、秘伝中の秘伝としてお教えするのは、こうして筋を切り、平たくのびした豚肉を、ふたたび元の形に戻す(まとめる)ことである。

一度のびしたものを、

また元の形に押し戻すのは矛盾したやり方のようにみえるが論より証拠、揚げた豚カツは、あの肉で、よくもこんなカツが！というくらいみごとに変身する。

シチューなどの肉を軟らかく

薄切りの肉は、あらかじめビールに一時間ほど漬けて込んでおきます。

焼いている途中にもビールを少々ふりかけておけば、ふんわり焼き上がります。

また、シチュー用の肉やカレー用の肉を軟らかくしたいときはワインなどに数時間漬けて込んでから煮込むと、ふんわりとおいしく仕上がります。試してみてもいいでしょうか。

肉アラカルト

豚肉と川柳

江戸時代、嘉永年間（一八四八―一八五四）以前には少なくとも豚肉が公然と売られることはなかった、といわれている。

なにしろ、獣肉を口にすることが仏教によってタブーとされ、それが千年以上も続いていたわが国のことだから、豚に限らず、牛、馬、鹿、イノシシなど獣肉を食べることは、体だけでなく、魂までけがれるものとして人前では決して口にできないことだった。

しかし、うまいものは命をかけてでも食べるというのが人間の通性である。江戸も終わりに近くなると、その表向き口にできない獣肉を堂々と売る店が現れた。

ただし、いまのように、牛肉屋とか豚肉屋など、そのものズバリの店名を名乗るわけにはいかないから、そこはそれ、頭のいい男がいて「ももんじ屋」と称したが、「ももんじ」とは、すなわち「お化け」——そこで川柳子が、「きのうまで化かしたやつを麴町」と冷やかした。

麴町は、江戸時代、ヤミの獣肉屋街として有名だったところで、今のすましたオフィス街からはとても想像できない街だったのである。

ところで、そうした江戸時代でも、どうしても食べる気になれなかったのが豚肉らしく、川柳子も、「大いびきかきながら豚あるいてる」と、いまのわれわれから見ると、首をかしげたくくなるような句を残している。しかし、幕末になると、オランダ医学が普及したことなどもあって、とくに研究熱心な医者の中には豚を飼う者があつたらしい。

もちろん、解剖研究のためだが、川柳子はこちらでも、また、

「外科殿の豚は死に身で飼われている」「外科殿のいるところと外科殿を教え」

「かねてなき身と思つてゐる外科の豚」と冷やかしている。もっとも、長崎や鹿児島ではいちはやく豚肉が食べられていたから、「よかもものさなどと壺からはさみ出し」

などとあり——これは、豚骨料理か、でなければ豚の角煮であつたらうと、想像される。



鎌倉ハム縁起

鎌倉ハムといえは、戦前までは国産ハムを代表する名品として、全国に名を知られていた。その始祖となったのが英国人ウィリアム・カーティスだが、明治十年、日本女性の鈴木かねを妻とし、今の横浜市戸塚区のはずれに外国人船員相手のささやかなホテル「白馬亭」をオープンしたとき、彼は、宿泊客のために、ハムやベーコンを自家製したのだった。

わが国でハムが作られたのもっとも古い記録は、明治五年（一八七二）、長崎は大浦の片岡伊右衛門が、同地に来遊したアメリカ人のペンスニからハムの作り方を伝授され、同年十一月、工場を造って製造したのが、もっとも古い記録——と、食肉研究家の川辺長次郎（故人）氏はいう。

次いで同六年、北海道開拓使庁が、その事業の一つとして、東京農事試験場でハムを試作、同九年には現地の札幌養豚場でも試作に乗り出した。

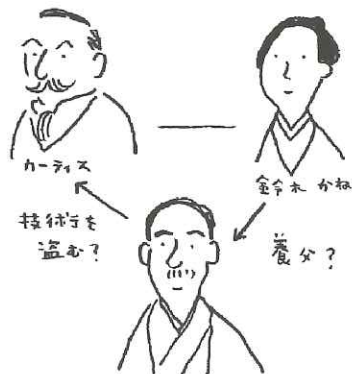
ウィリアム・カーティスの横浜でのハムづくりは、長崎や北海道に次ぐわが国食肉加工史上の「大事件」で、このカーティスのハムづくりを見て、将来有

望な産業になることを予感したのが、同じ戸塚区に住んでいた富農の斉藤万三と、カーティスのおかえ人力車夫・益田直蔵だった。

二人はそれぞれ別の方法でハムづくりのノウハウを探ろうとし、苦心の末、目的を達することになる。

主役の一人、斎藤万三は、当時県庁に勤めていたが、ウィリアム・カーティスの妻・鈴木かねの育ての親であったという説や、鈴木かねは益田直蔵の娘であるなど、各説があるが真相は不明である。

いずれにしても、二人がハムづくりの技術を得たことにより、たちまち戸塚を中心に八軒のハム工場が乱立した。当時、戸塚は鎌倉郡に属していたため、だれいうとなくこれを「鎌倉ハム」と呼ぶようになったのであるが、わが国の食肉加工業はこうして産声を上げたのである。



豚天狗園遊会

戦後派の若者には信じられないだろうが、わが国で一般に豚肉を食べるようになったのは明治も二十年代になってからだ。

鹿児島生まれで、天狗煙草という紙巻きたばこで一山当てた男が、明治三十七年たばこが専売制になったため多額の補償金を手に入れ、東京・渋谷に大養豚場を開設、一挙に千頭もの豚を飼い始めた。自ら「養豚狂者」と名乗るだけあり、日本の食糧増産と日本人の健康増進には豚以上のものはないと、大正三年には、「養豚によって毎年五十億（今なら何兆円）以上の国益をもたらす」ことを訴えた宣伝のパンフレットを配布した。

この男の面目を躍如たらしめたのが、明治三十八年十一月二十三日、渋谷の自邸で開いた「豚天狗園遊会」で、同二十五日の国民新聞は、その模様を次のように伝えている。「私はこれまで天狗煙草で皆様のごひいきになって参りましたが、今日は、ほかならぬ豚天狗の御披露でございます」というのが挨拶状の文句で、招待された「貴顕紳士（高貴な人）」が、まず案内されたのが千頭

もの豚がひしめく、くだんの豚舎。各界名士へのお披露目とあって豚舎は入念に掃除されていた。しかし豚のにおいはどうしようもなく、一同が思わず「臭い」と鼻をつまむと、主人の天狗、「豚はもともと臭いものでござす。私はこの豚のにおいが日本中にあふれるようにならなければ、日本は豊かにならないと思っております」と、養豚の利益を述べたという。宴会の料理も豚がメイン。豚の肥料で作ったという野菜が添えられ、鹿児島名物の桜島大根も取り寄せら

肉は料理によって選びます

ステーキや焼き肉のような、肉そのもののうま味を味わう肉料理には、リブローズやヒレ、サーロインなどの上質で軟らかい部位が適しています。

また、シチューやカレーのように、じっくり煮込む料理には、スネ肉やバラ肉、肩肉などが向いています。

料理に合った部位を上手に利用すれば、肉のうま味をさらにおいしく引き立てます。

れている、帰りには「新夫人」が玄関口に立ち、お土産を手渡したが、客が家に帰って包みを開くと、豚の生肉が二、三斤（約一・五キロ）——これを当時の新聞が報じた。

肉アラカルト

井戸と錨と肉 いかり

現代では想像もできないことだが、氷冷蔵庫さえまだなかった明治の初めころは、肉を保存するのに並大抵ではなかったらしい。

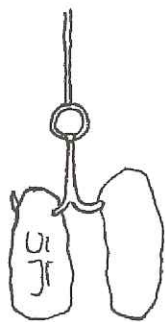
洋食屋の老舗として知られる東京・日本橋の泰明軒では、二代目の故茂出木心護さんが先代の思い出話として語っているところによると、春から夏にかけての暖い季節は、特に頭を悩ませたらしく、同店では川舟用の錨に肉をくくりつけ、ひもをつけて井戸の中に宙吊りにしていたという。

あるとき、そのひもが切れて、肉は錨ごと水の中へどぶん。あわてた泰明軒の主人は、すぐさま二人引きの人力車を手配し、芝から麹町へと同業者のところを肉を借りて回ったとか。そんなふうだから、当時の洋食屋ではニワトリだけは自分の店で飼っているところが多かった。泰明軒でも店の床下に放しておいて、必要なときに締めて使っていた、という話である。

食肉研究家の川辺長次郎氏によると、明治二十年代の初め、森田竜之助という養豚研究家によって筆にされ千葉県下の農村に配られた『塩豚製造法』とい

う小冊子は、わが国のハム製造法の記録としては最初のものではないかというが、この小冊子でも、いかにして肉を長期間保存するか、当時としての最新知識をあれこれと教示している。たとえば、「塩豚の製造時期は、春夏秋冬、一年中いつでもかまわないが、素人の場合は晩秋、すなわち十月の終わりごろから中春、すなわち三月ごろまでに作ったほうが無難である」と、やはり気温の高い夏場は避けるように忠告している。

また、塩豚というのは、適当な大きさに分断した豚の肉塊を塩と硝石をすり込んで血出した後、塩水につけ込んで保存するものだが、その塩水の作り方も、ただ水に塩を溶かせばよいのではなく、「寒中に作っておいたものに勝るものはない」とか、濃度は「清水一斗に塩三升五合ないしは四升を入れてよく溶かし、馬鈴薯を中に入れてみて、半分程度浮くぐらいがよい」と、それも一、二週間ごとに取り換える……。腐りやすいものを腐らせない苦心は実際大変なものだったのだ。



厚木の宿で しゅく

一枚の収蔵写真がある。文字通り「貴重な」と呼ぶべき、得がたい一枚である。写っているのは、そのままでも、そっくり時代劇のセットにも見えそうな、とある街道筋の風景。

写したのは、文久三年（一八六三）ごろ来日した、英人写真家フェリックス・ベアトといわれ、所蔵しているのは横浜市の開港資料館（「F・ベアト幕末日本写真集」）。

ときは、明治維新に先立つ三、四年ぐらい前で、写っているのは、東海道からはるか奥に入った神奈川県厚木の宿場町。かなり幅広な通りの中央、五、六十メートルほど先に火の見ヤグラが見える。このヤグラが、いかにも宿場町らしい似合いのアクセントになっている。

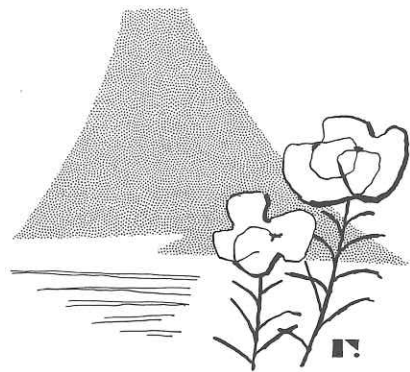
だが、写真を決定づけているのは、通りの右手、ほぼ真ん中あたりに写っている二枚の看板で、ベアトがこの風景にカメラを向けたのは、九十九パーセント、この看板に引かれてのことであるのは疑いない。写真には、この看板以外、

他に看板らしきものは一枚も写っていないからである。

看板の一枚には、右側に「江州」、左側に「彦根」の文字があり、その中央に「生製 牛肉漬」の文字が大きく書かれている。また、これより小さい方の看板には、白木の板に墨痕あざやかに「葉種」の文字。

つまり、この収蔵写真は、明治維新を前にした幕末、江戸をはるかに離れた厚木のような町においてさえ、いまや「肉食禁止」が有名無実となっていたことを語っているのである。

それを証明するこの写真の価値を、あらためて見直すとともに、不思議なのは、これに続く文明開化の象徴とまでいわれた牛鍋ブーム。その牛鍋屋の風景を撮った写真にとんとお目にかからないことである。



三銭カツレツ

東京・日本橋の「たいめいけん」といえばわが国「洋食や」の草分け的存在。主人の茂出木心護さんは、明治四十四年東京に生まれ明治学院中学部を中退、昭和二年「泰明軒」（本店は漢字）に奉公、厳しいコック修行ののち、昭和六年、晴れて生地の中区新川に「たいめいけん」として開業した。

以来、この道一筋、昭和五十三年六月他界するまで、明治の職人の心意気と、東京下町洋食の伝統を守る料理人として、広く各界のファンに支えられてきた。

茂出木さんの修業時代の苦労話や、洋食づくりのコツなどをつづった『洋食や』（中央公論社）には、古きよき時代の人情がしみじみとした詩情となって行間にあふれている。そのひとつ「盗みぐい」と題する文章では「洋食やに奉公にいけば、今日はジフテキ、明日はトンカツ。そこまできなくても、残りものでも残りものが違う、と思われていますが、実情はきびしいものでした。朝はみそ汁にひや飯、昼はご飯とあじの焼いたもの、夜はお新香。

洋食やの鉄則は、店に出すものは手をつけてはならない。いい洋食やほどコ

肉アラカルト

冷蔵肉（チルド）の保存

お肉の保存は、低温で管理することが重要です。とくに、夏場は気温が上昇しますから、冷蔵庫の開閉は、最低限におさえてください。

また、肉をまとめ買いしたときは、用途別にラップ材で包み、密封容器に保存することが大切です。

厳重に保存しても、消費期限は牛肉で3〜7日、豚肉で2〜4日くらいが目安ですから、なるべく早めの調理をおすすめします。

ツクの食事は質素なものでした」と。カツにありつけるのは年に一度、旦那の誕生日ぐらいで、後は盗み食いでもしないかぎり……というわけで、修業中のある日、支店に手伝いにいくと、先輩に「シン公、お前も帽子をかぶるよう（一人前）になったか。旦那にないしよでカツレツを食わしてやる」といわれ、思わず顔の筋肉をゆるませてカツに食らいついた。これが硬いのなんの。つくづく眺めると、何と「薄板」にパン粉をつけて揚げたものだった！またある日、

新米の従業員さんに「今日のおかずはカツレツだよ」というと、目を輝かせた。が、食事時に出されたものをみて、がっかり。「三銭カツレツだア」。当時、修業中のコックたちは生揚げの焼いたものをそう呼んで生つばをのんだとか。

肉屋の看板

このごろの看板は、ネオンや文字など一応の工夫はあるが、どこことなく平凡。そこへいくと、明治の初めごろは、たとえば「獣肉店」（単なる肉屋ではない）の看板には、紅葉（もみじ）や牡丹（ぼたん）の絵などが描いてあって、紅葉はシカの肉、牡丹はイノシシの肉を売っていることを意味した。というのは、わが国は明治維新まで獣肉をおおびらに口にできない雰囲気があった。が、どこにもルール破りがあるように、気の強い（？）連中は法を犯してこっそりと食べていたから、外国人の往来がひんばんになった江戸時代の終わりごろには、こうした暗号みたいな看板を掲げて堂々（？）と獣肉を売る店が増えてきた。

紅葉をシカ、牡丹をイノシシにかけたのは花札の絵柄からきたもので、川柳にも、「冬ばたん麴町から根分けなり」とあり（『柳多留』）、江戸では冬にも牡丹が咲くという不思議さであった。

ところで、明治になり肉食禁止も解かれて逆に「肉を食え食え」の世になっ

たが、こうなるとただ肉を売るだけでなく、牛鍋屋のように牛肉や馬肉を料理して食べさせる店が現れ、これらの店では看板の文字も牛肉は朱、馬肉は黒の字で、それとはつきり分かるように書くようになった。

その第一号は、横浜の商人で外国の公館などに牛肉を納めていた中川屋嘉兵衛が、慶応三年（一八七六）に江戸の芝・露月町に開いた牛飯店に掲げたもの。その看板には朱色で「御養生肉」と書いてあり、以後、牛肉屋を開く者は、この中川屋の看板にならって朱の文字で書いたと、伝えられている。

中川屋嘉兵衛の店の看板に書かれた「御養生肉」というのは、体に精がつくといった意味で、戦後の一時期わが日本列島を風靡（ふうび）した、ホルモン焼きの看板を思い出していただければそのムードも想像がつこう。いまでも飲み屋横丁の一隅などで見かけることもあるが……。文字を朱にしたのは、牛肉の赤色と、その肉が新鮮なことを訴えるためだったという。



ビーフ紙カツ

トン吉、トン平、トン公、豚々亭などと、どこの盛り場にも豚カツ屋の看板を見かけないところはない。

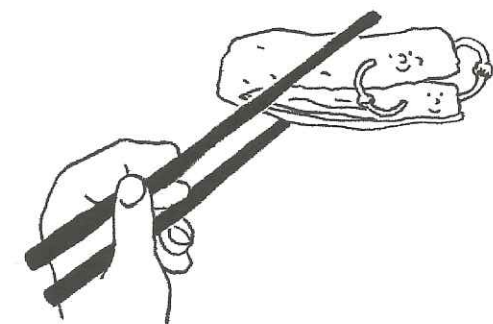
かくも日本人を魅了した豚カツの魅力とは？一言でいえば、これほどご飯にピッタリの洋食はないからだ。が、改めて豚カツを採りあげたのは、正月など、たまには、牛カツを食べてみては？と提案したかったからである。

牛カツ、すなわちビーフカツ。豚肉を使った豚カツが普及するまでは、少なくとも明治のはじめから大正の終わりごろまでは、レストランでカツレツと注文すば、それは決まってビーフカツであった。

日本のカツレツは、豚肉ないしは牛肉の厚切りを小麦粉をまぶしたあと、溶きたまごにつけ、パン粉で肉片を包みかくしたものをたっぷりとした油の中で泳がせたものだが、カツレツのうまさの秘密は、決してヒレやロースなど肉の値段で決まるものではないということを、申し添えておきたい。というのは、豚カツやビーフカツがライスとよくなじむのは、豚肉や牛肉とコロモがほどよ

く入りまじったときなのである。

つまり、肉とコロモのバランス、肉が厚ければ厚いほどよいというわけではないのだ。むしろ肉は薄いほどよく、コロモのパン粉が五ミリなら肉も五ミリぐらいの厚さにして、豚カツならラードで、ビーフカツならヘットで揚げることを勧めたい。肉を薄くするには、肉片に縦横



に包丁を入れ、そのあとそれをビールびんの腹などでゆっくり叩いて伸ばせばよい。肉に切れ目を多く入れると、塩やコショウなどがよくなじみ、そのうえコロモがはがれにくくなる。言い換えると、口に入れたときに肉とコロモが夫婦のように一体となって口に入るからで、トンカツもビーフカツも肉とコロモを別々に食べてみると、これほど味気ないものはない。かくのごとく薄くしたカツを、人情紙カツと称する。

肉という友人

詩人の田村隆一さんは「北海道で灘の酒を飲むむなしさ。酒も料理も季節と土を離れては味は死んでしまう」と嘆いている。

北海道に旅して、石狩の鮭や釧路の蟹でいっぱい飲むならば、はたまた、厚岸（あつけし）の牡蠣や秋刀魚の刺身でさいはての秋を惜しむなら、酒も全国ブランドやテレビ銘柄の量産ものではなく、その土地土地の風土と歴史を感じさせる地酒を合わせてこそ、食や味がはじめて人間の文化となるのである。

肉もまたしかり。日本一の絶品と称される松阪牛、ビールまで飲ませて丹精こめるといわれる松阪牛だが、牛肉の味には、このほかにもさまざまな味わいがある。たとえば、都会人の多くが、しゃれたレストランでステーキを食べるとき、それは必ずヒレかロースで、それもできるだけ大きくて厚いやつと決めてかかっているようなところがあって、少しでも繊維や脂肪が残っていたりすると、ステーキの楽しみにケチがついたような気分になるのは、嘆かわしい風潮である。

実家が、昔、料理屋で、子どものころからうまいものを食べ尽くした。という浅井慎平さんは「ステーキだって、ある種の繊維があつて、それをよけながら食べてゆく楽しさというものがある。あつてよいのではないか。あまり上手にできていると、ぼくなんか、とても照れくさくて」という。そして、「アメリカ風の粗野なステーキを食べたら、それに見合ったカリフォルニアのワインを飲むといった、そんなバランスが大切なのではないか」ともいうのである。

ブロック肉の冷凍保存

ブロック肉をそのまま冷凍するのは、なるべく避けましょう。解凍に時間がかかるだけでなく、せっかくのおいしい肉汁が流出してしまいます。

ブロック肉を冷凍保存する場合は、一回に使い切る分量ごとに小分けしてから、保存するとよいでしょう。もう一つ注意しなければならないのは、一度解凍した肉は再び冷凍しないこと。鮮度が落ちるだけでなく品質が著しく低下するので注意が必要です。

肉屋の店頭に立って、

今日、ステーキ用のヒレ肉を買うお金がなかったら、モモでもバラでもいい、それに見合ったウイスキーでも飲む、といった自由自在こそ大切なのである。

肉アラカルト

阪急ビーフ

昭和七年、大阪に阪急百貨店が開店、その食堂で「目玉メニュー」としてカレーライスが売り出されたときには、食い道楽で知られる浪速っ子たちを、しばし興奮のるつぽにたたき込んだのだった。

阪急百貨店といえば、事業の神様といわれた故小林一三の創設になるもので、食堂でカレーライスを目玉メニューとして売り出そうと思いついたのは、ヨーロッパ旅行の途中、船中で食べたカレーライスの味にインスピレーションを触発されたのがそもそもといわれる。

脳裏にインスピレーションがひらめくと、彼は部下に命じて百貨店の食堂でカレーを売り物にすることの可能性を検討させ、成算ありとみるや、ただちに自分が食べたカレーの作り手である船の炊くをスカウトして、百貨店に勤務させることにした。そこいらの炊くでお手軽に間に合わせるのではなく、あくまで自分のほれた味をそのままお客に味わってもらおうというのが、食道楽の街、関西の事業家の面目なのである。

そして、カレーライスといえば、東の東京では、関東大震災後、それこそ雨後のタケノコのようにカレー食堂が続出して、文字通り一大カレー・ブームを現出していた。ちなみに、当時、東京は新宿の「中村屋」の売りものになっていた高級カレーが一皿五十銭という値段だったが、阪急百貨店の食堂では、それを二十銭という高からず安からずの値段で売り出したのだった。

この作戦はみごとに的中し、ちょっと信じられない数字だが、なんと一日に二万五千食を売り尽くすというすさまじい人気。これに使う肉は真正正銘の牛肉で、その牛肉は一日当たり十頭分を消費したというから、なんともすさまじい。このため、小林は、あとで近郊の農家と契約して、肉牛を農家で飼育してもらい、それを直接阪急が買い取るという方式に切り替えたが、ピーク時にはその阪急御用の牛が七千頭を超えたといわれている。

なんとも、まさに「ビーフカレー」の全盛期であった。



牛鍋と人力車

新しい時代や、時代の変わり目などには、よく奇想天外な人物が現れる。文明開化の明治時代にも、牛鍋の流行を見て、いち早くチェーン化を図ろうとした男がいたのである。その名を木村莊平。はて、どこかで聞いたような？といぶかる向きに種明かしをしておくと、かの「牛肉店」と題する代表作で有名な画家・木村莊八氏は、実はその息子である。この莊平なる御仁、子どもの名前にはみな上に「莊」の字をかぶせ、そのあと誕生順に一、二、三の数字をつけたというから、これだけでも変わり者だったことが分かる。

この莊平さん、牛鍋屋のチェーン化に当たって考え出したのが、何と屋号に「いろは」の四十八文字をつけること。その第一号店「い」の店を出したのが東京・芝の四国町で、明治十一年ころには東京十五区内に全て支店があったというから、今日流行の牛丼チェーンもその「先見性」にはとても及ばない。

はじめは東京中にいろは四十八店を作るつもりだったらしいが、「い」から「ね」までの店を作ったところでそれ以上の拡大を思いとどまった。というのも、

この牛鍋屋い・ろ・はの経営はすべて彼のおめかけさんに任せるといのが彼の方針で、いかに奇行の持ち主でも、二十人を集めるのが精一杯だったか。が、それにしても毎日一度は必ず各店に顔を出し、細かく売り上げを点検することになっていたのだから、今の二十三区ほどではなかったにしろ、市内十五区を毎日くまなく駆けめぐるといのは、容易なことではない。で、彼は、当時文明開化の乗り物としてカッコよかった人力車に目をつけた。しかも、これを奇抜な赤塗りにした上、普通一人で引く所を三人引きにして、人目につくような格好で市内を駆けめぐらせた。

かくて、彼は一役有名となった。その結果、牛鍋のチェーン店も二十店を数えるほどの大成功を収めたのであったが——その息子が、「牛肉店」という名作を生むことになったのも「牛鍋」をめぐる奇妙な縁といえよう。



しゃぶしゃぶ

コレステロールや高血圧を心配する人が増えたのか、この頃は牛でも豚でも脂肪の少ない赤身の肉を選ぶ人が多くなったと肉屋さんはいう。そのせいかわしゃぶしゃぶが大変な人気で、それというのも、出し汁の中で肉を洗う食べ方が、脂肪を少しでも少なくという心理にうまくフィットするためらしい。

ところで、このしゃぶしゃぶという名の由来だが、無責任な解説書などでは、出し汁のなかで肉を洗うところが洗濯に似ているので、洗濯のじゃぶじゃぶから来たなどといっているが、中国式の火鍋子（ホーコーズ）という、中央に煙突のついた鍋を使うところからも分かるように、そもそも中国料理なのである。料理名は羊肉（シヤアンヤンロウ）というらしい。羊肉の文字からも分かるように、本来は羊肉の鍋料理で、しゃぶしゃぶは、戦後、これにヒントを得て京都のさる板前が考案したものといわれている。日本での歴史は浅いが、あつという間に市民権を獲得。ちよつとした料理事典にも堂々たる日本料理として記載されている。

ある事典の解説だと、「牛肉料理の一種で、中国式の火鍋に出し汁をたぎらせ、薄切りの肉片をさつとつけ、色が変わったところでタレ、ポン酢などつけて食べる」となっている。

さきの中国式の呼び方のシヤアンヤンロウの他、サオヤンローなど解説書によって異なるが、洗濯のじゃぶじゃぶではないとすると、中国音のシヤアンあたりがしゃぶしゃぶのヒントになったもの。

ひき肉の冷凍保存

ひき肉を冷凍保存するときは、ラップ材に包み、ていねいに空気を抜いて、板状にのばしてから凍結します。

薄くのばすことにより、短時間で深部まで冷凍できます。さらに、使うときにも手早く解凍できるのがひき肉の冷凍・解凍のメリット。

ただし、冷凍庫の中でもなるべく積み重ねないように注意して冷凍保存することが大切です。

中国式の羊肉は本

場の飯店などで食べると、テーブルの上に十数種類ものスパイスを入れた皿が並ぶというから日本のはせいぜい二、三皿程度の薬味は、やはり日本的、ということになりそう。

肉アラカルト

骨つきロースト

明治の文明開化を象徴するものとして、食生活の面で西洋料理があるが、当時の西洋料理には大きく分けて二つのタイプがあり、一つは精養軒、帝国ホテル、華族会館などに代表されるオーソドックスなもの、もう一つは主として下町の盛り場を舞台とした、いわゆる洋食屋であった。

精養軒や帝国ホテルのそれが、テールブルマナーを重んじるフルコースものであったのに対して、洋食屋のそれはア・ラ・カルト、つまり一品料理を売り物にした庶民向きの洋食料理で、その洋食屋のおやじというのが、当時としてはパイオニア、それだけになかなかの職人気質の持ち主が多かった。

映画監督で、かつ食通としても知られていた故山本嘉次郎氏のごひいきの洋食屋のおやじさんに、中山建治さん（故人）という一徹居士がいて、十二歳のときに当時（明治二十年ごろ）洋食では日本一といわれた横浜のグランド・ホテルに弟子入りし、のち華族会館や宝亭という高級レストランで中国料理なども修業、のち銀座で洋食屋を開いたが、明治が大正、昭和と変わっても料理一

筋、店構えなどはどうでもいいと、ついに死ぬまで「なわのれん」（居酒屋ではなく洋食屋ですぞ）をかけっ放しだったという。

その中山さんが、あるとき、カメのスープをすすめたあとで、山本さんに語ってくれた話として「洋食では、スープなどもぜいたくなものの一つですが、それよりもっとぜいたくなのがローストビーフです。どこでも安直にやってますが、ほんとはとてもおごったものなのです。あれは必ず骨つきで焼かなくっちゃいけない。骨つきだと、焼いてる肉から汁が出ていく一方、骨からどんな汁を補給していくので、肉のうま味が増すし、二、三日たっても焼き立てのように肉がしんなりしています。しかし、骨つきのロースの好い肉のそこだけは肉屋が売らないから、その近所をこっそり買わないと、これはできない。だから高くつくんですな」

というわけである。

ちよっと聞けない話で、やはり、明

治は遠くなったようである。



魯山人風牛鍋

「つまらないものを食っていつこうに気にしない人間をみると、馬鹿にしくなる。私はいまでも自炊している。三度三度自己満足できない食事ではすますることができないからだ。美食の一生を望んでいる」生前こう口ぐせにしていたのは、わが国でも指折りの美食家、北大路魯山人。魯山人は、明治十六年、京都・上賀茂神社の貧乏宮守の家に生まれた。お七夜もすまないうちに農家の里子に出され、小学四年を終えると京都市内の和薬屋へでっち奉公、九歳で台所仕事を命ぜられ、これが機縁で「食物への目」が開かれることになった。二十歳の年「書家」を志して東京に出たが、書では飯が食えないので朝鮮に渡って政府の印刷局に勤めたり、ハンコ彫りを学んだり、不遇と波乱を繰り返したあと、四十二歳の年、東京・永田町に当時の食通を選びすぐった美食クラブ（はしがおかりよう）「星岡茶寮」を開設した。

星岡茶寮は、今でいう会員制の「超高級料亭」。ここでは芸妓は一切呼ばず、他の客の邪魔になるような大騒ぎは禁じられ、ひたすら美食を求め堪能する、

というのがルールだった。

星岡茶寮で用いられる食器類のすべてが魯山人の制作で、後年、彼の陶芸家としての力量をも示すものとして高く評価された。

魯山人についてのエピソードは数多いが、食通としての面目を語るものを一つ紹介しておこう。

当時、「魯山人風牛鍋」と呼ばれる鍋料理があった。すき焼き用の鍋に八分目ほどたっぷりと出し汁を入れ、上等の牛肉を洗うようにして食べる牛鍋（あるいはすき焼き）だが、出し汁は、しょうゆとこんぶとカツオぶしだけで仕立

て、砂糖など用いないのが特徴。野菜はネギを

二センチの長さに切ったものだけ。肉を出し汁

の中で決して裏返さないことと、肉とネギは交互にして、二つを一緒に鍋の中で煮ないのがコ

ツだが魯山人が食通のなかの食通といわれるゆえんは、いっぷう変わったこの牛鍋にあつて、

牛肉にはカツオぶしがいかによく合うかを発見したことだといわれている。



翔んでた慶応

安政六年（一八五九）六月、英駐日総領事のオールコックが来日、江戸・高輪の東禅寺に江戸では初めての領事館を設置した。この領事館に雑貨類を納めることになったのが横浜の商人・中川嘉兵衛で、嘉兵衛は間もなく「牛肉も納めよ」という命令を受けた。当時はまだ表向き肉食が禁止されていて、江戸には牛肉を売っている店はなく、嘉兵衛はハマの八十五番館の米人経営の店で牛肉を扱っていると聞くと、すぐさま飛んで行き仕入れの契約をした。

しかし、鉄道もリヤカーもない時代、毎日使いを出して江戸と横浜間往復六十キロの牛肉を運ぶのはたまらない。そこで、親戚の堀越藤吉なる者を拝み倒して芝白金の今里に江戸で第一号の食肉処理場を作ることになったが、初めは骨や内臓、皮などを利用することを知らず、背中の良いところの肉だけを取り、後は地中に埋めた。それでも領事館に納めるだけでは余るので、進歩派で知られた福沢諭吉の経営する慶応義塾に、まず市場開拓の第一号の白羽の矢を立てた。というのは、嘉兵衛はかつて知り合いの福沢に「牛肉屋は将来必ず儲

かる」といわれたことがあり、その福沢の経営する慶応なら——と考えた。

嘉兵衛が慶応義塾に「牛肉の佃煮」を持っていくと塾生が入り口にがんばって、買ってはくれたが、門前でカチカチと火打ち石で「お清め」をしたあとまかない所へ届けるのだが、ここでも中には入れず、出入口で肉と代金を交換するという扱いぶり。当時、おかずは「薬屋」と呼ぶ出入りの商人が、みそ汁五文、ニシンの煮付け十文という値段で提供し、代金は月末払いになっていたが、この嘉兵衛の牛肉

薄切り肉の冷凍保存

薄切り肉を冷凍する場合、すこし手間がかかってもラップ材でいいねいに、一枚ずつ包んで冷凍する方法がおすすです。

さらに、調理に使う分だけ一定量ごとにビニール袋に入れ、しっかりと密封してから冷凍して下さい。

密封することによって、さらに空気を遮断することができますから、よりよい状態で保存することが可能です。

たが、この嘉兵衛の牛肉の佃煮はなんと五百文。

しかもすべて即金で払ってくれたとか。値段の方もさることながら、まかない係りでさえ「牛肉の価値」を知っていて、即金で払った慶応は、そのころから翔んでいた。

肉アラカルト

クリーン豚

フランスでは、われら豚族のことを「コシヨン」と呼ぶ。フランス語としては珍しくケルト語（インド・ヨーロッパ語系）から由来したもので、意味は「泥だらけ」というのだそうである。

いずれも、われら豚族を「不潔な野郎」と決めつけていらつしやるようなのである。もつとも、フランス語の「コシヨン」は、その意味が「泥だらけ」であるにしても、この国でわれわれに与えられた「ブタ」という呼び名に比べれば、まだしも心地よい響きをもっている。さすがは言葉を大切にする国！と、半分だけ感心しておこう。

われら豚族が、かつて「泥だらけ」の生活をしてきたのは、これまで人間さだが、そんな、泥だらけになるような汚い棲（す）み家しか、われら豚族に与えてくれなかったからである。事実、豚小屋といえば、田植まえの田んぼのような、ぬかるみさながらの劣悪なものばかりであった。

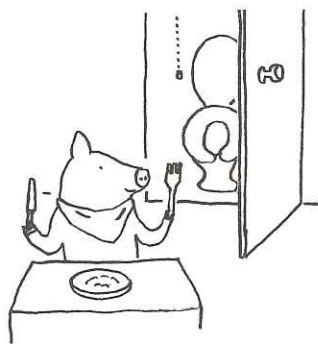
が、われわれの仲間は、そんな悪環境でも力強く、元気に丸々と成育した。

というのもそんな最低の環境の中でも、餌を食べるところ、寝る場所、排せつをするところをちゃんと区別して棲み分けているからで、この衛生観念の強さと潔癖さが、われら豚族を、これまでどんな悪い環境のなかでも力強く生き続けさせてきたことの秘密なのである。そうはいっても、今日のようなクリーン養豚時代そんな汚い「豚小屋」を探すこと自体、ちよつと無理カモね…。

と、ここで、そういうわれら豚族の実態を分かっていただきいたものだと思ふのだがそれでも、まだ疑う人があれば、われらの生活ぶりをじっくりと実際に観察して見られるがよい。

大食いの人間を「豚のように食べる」と蔑むが、体脂肪率は十四〜十八％程度。われら豚族の知能は高く、教え込めば芸も覚え、自分の名前も認知する。

好奇心旺盛だが臆病なので、やさしくしてもらおううれしいのだ。



骨まで愛して！

日本では、明治のはじめまで、仏教によって肉食が禁じられていたせいか、肉の活用の仕方がなんとも下手である。この点、ヨーロッパやお隣の中国などでは、日本では想像もできないくらい肉の利用の仕方が徹底している。

たとえば、中国では酒のサカナに、豚の干しキモ^{シモ}まで作られているのだから、われら豚族としても恐れ入る。ことのついでに、その徹底利用ぶりをちょっと披露しておこう。

中国では、豚の毛は、ブラシなどの材料として、重要な輸出品だった。骨は、骨粉にして、肥料に用いるのである。ちよつと使い道のなさそうな蹄^{ひづめ}の部分まで煮込みの材料にし、妊産婦の乳の出のわるいときなど、脚を煮込んだスープに「アケビ」を加えたものを与えることを学んでいるのだ。

また、内臓についても、「目には目を」というわけか、胃袋は胃を強くし、肝臓は肝臓を強くするというわけで、さきの干しキモとはまだ序の口、肺までも止血剤や肺疾患の薬として利用しているのだから立派である。



また、脳も頭を強化するとしてクコ（ナス科の植物）の実と一緒に煎じて飲むほか、心臓には「安心剤」として家庭でも民間薬がわりに愛用されている、という具合。そして、日本人にはちよつと気味が悪いであろうが、「目には目を」なら「血には血を」である。新鮮な血に塩を加えて凝血させ、ちよつど餅のようになったものをカットして、これを豆腐や野菜などの煮物に用いるといったありさま。古来、貧血に特効あり、と信じられているのだ。このほかに

も、骨をよく煮込んでスープのダシをとったり、骨のなかのゼラチンで若返りをはかったりは日常あたりまえである。

文字通り、骨まで愛するこの徹底ぶり——われら豚族といたしましては、「豚冥利」につきる、というほかはない。

熊掌と豚足

中国料理には「目がない」と自慢する人でも、おいそれとは口にできないのが「熊掌（ゆうしょう）」すなわちクマの「手のひら」で、いうなれば「幻の美味」である。なにしろ、今から三千年もの昔、中国は春秋戦国の時代、揚子江中流域を領し、一時は覇（武力や権力で統治する事）をとえた「楚」という国がある。その、楚の成王という王さま、反乱軍に敗れて処刑される前に、この世の名残りにこれを一口でも食べてから死にたいと願ひ出て、ついに許されなかったという、いわくつきの料理が「熊掌」なのである。

その少し前だが、お抱えの料理人がこの料理をうまく作れないというので怒って首をはねた、というエピソードまでついている。それだけに、ないものねだりの心理も手伝ってか、中国料理の数多いレパートリーの中でも最高級の料理になっている。当然予想されることであるが、世に食通と称する人種の、最上級にもったいぶった講釈をぜひ聞いてみたい気もするだろう。

クマの手のひらは、手のひらでも、最もありがたいのが「左手」。理由は、

クマはハチミツが大の好物なのだが、そのハチミツをとるとき、左手を使う。それで、同じクマの手でも左の手のひらにはハチミツがたっぷりしみこんでいるからだ……。中国の王さままでさ容易に口にできなかったこの珍味、いかに二十世紀の先進国・日本でも我々庶民には高嶺の花である。くやしさを紛らわすために「知的栄養分析」を試してみた。その結果、クマの手のひらだろうと足だろうと、動物の手足はこれすべて骨と軟骨、血管、筋、肉、皮からできている。これらを形づくる成分のなかで最も重要なのが「コンドロイチン硫酸」と呼ばれる成分で、このエキ스는、クマの手のひらより、豚足の方がたっぷり含んでいるのである。中国では、この豚足を何千年と愛してきた。

肉 アラカルト

食肉は、一般的に魚類に比べて肉質は硬めです。それは、食肉の筋肉の組織維の違いと、筋肉を構成する、たんぱく質の組成の違いに関わっているからです。軟らかさを求めるなら、焼く、揚げるなどに適した部位を選ぶとよいでしょう。

時間をかけて煮込む料理なら、硬めの部位でも結合組織に多いコラーゲンがゼラチン化するため、軟らかく、しかもおいしくなります。

ハムとは何か

ハムとは何か改めてこう問われれば、一応、「豚のもも肉を塩づけし、そのあと薫製にしたもの」と答えることができる。

ただ、豚肉の貯蔵法として、最も古くから知られていたのはローマ時代からの塩づけ肉である。

西暦紀元の前後、ローマの町にいたガリア人（ローマの先住民）は、すでに塩づけ肉やハムのつくり方を知っていて、ローマ時代、彼らの主な商売はこのハムと塩づけ肉の販売だったという。

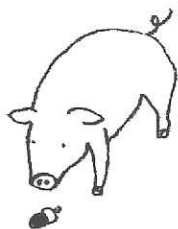
また、これより先、北ヨーロッパに住んでいたゲルマン民族は、歴史的に長い「半農半牧」の生活を送っていたが、男は牧畜、女は農作業に従事した。そして、肉をはじめ、ハム、ベーコン、チーズ、牛乳から作った乳酸飲料などのほか、小麦、ライ麦、ニラ、エンドウ、ニンジン、カブなどを常食していたといわれる。キリストが生まれる以前のことである。

ところで、中世までヨーロッパの大部分の地域では、豚をドングリの実のな

る落葉性のカシの森で放し飼いにしていたのである。そして、秋になって、豚がドングリの実でまるまると太ったところを解体し、これを塩づけ肉にして長い冬のあいだの食料にしていた。もちろん、豚は毎年何頭もの子どもを産んだが、これを冬のあいだ生かしておくための「飼料」を、当時は十分に得ることができなかった。そのため、種豚として一部の豚を残すだけで、大部分の豚は冬になる前に解体されて、塩づけにされた。それで、近世になるまで、ヨーロッパ中での豚の数はほとんどふえていない。

はじめに「ハムは豚のもも肉を塩づけにし……」といったが、ヨーロッパでの正式のハム、つまり歴史的なハムは、「もも肉を骨ごと」塩づけにして薫製にしたものである。

こうした原型から見てみても、ハムは、寒いヨーロッパでの越冬食としてスタートしたものの、とみられている。



ドイツ・ソーセージ

ドイツは、年間を通じて気温が低く、春先を除くと、快晴といえる日は数えるばかり。ビールで名高いミュンヘンの年間平均気温が摂氏八度、首都ベルリンが同じく九度前後というのをみても、その寒さが分かるというもの。ドイツの風土を代表する風景といえば「野バラ」の中にも歌われている「ハイデ」と呼ばれる荒野である。事実、「野バラ」は、北ドイツ一帯に広がるこのハイデを舞台に、その荒野に春がきて、野バラが北国の夜空を彩る星のように咲き匂うさまを歌ったものだが、この北ドイツのハイデは、かつての氷河時代、深く厳しい氷と雪のじゅうたんの下に押しつぶされていた。

そして、地球に温暖期が訪れ、この氷河と深い雪は、地上の最も肥沃な部分を根こそぎ削り取り、ドイツの大地を不毛にした。その最悪の国土のために、ドイツ人は食物と飢餓との死にももの狂いの戦いにいためつけられてきた。

ドイツ人の食事といえば、黒パンにソーセージとザウアークラウト（キャベツの酢漬け）といわれる。われわれ日本人の「ごはんにみそ汁、漬けもの」

に当たるものだが、ドイツ人の質実さとたくましさは、この黒パンとソーセージとザウアークラウトのたまものだといわれている。

が、中でも、ドイツ民族のスタミナばかりか、その精神までも支えているというのが世界に冠たる、あのドイツ・ソーセージ。

ドイツでは、ソーセージは、かつてのわが国の「みそ」と同じく、わが家でつくるものとなっている。今日では、メーカーものの割合がふえたが、それでも、いまのドイツでソーセージと名のつくものは、ざっと数えただけで百三十種を超えるというから驚き。

ソーセージといえば、ウインナーやフランクフルトぐらいしかご存じない向きは、ドイツを知るためにもソーセージをここでしっかりと確認しておこう。



豚に「トリフ」

「豚に真珠」。「猫に小判」というのもあるが、どちらも不釣り合いの見本としてかなり軽べつの念が込められている。

そこで、わが親愛なる豚族のために弁明すると、大いにPRしていただきたいのが、「豚にトリフ」のニュー格言である。

この「豚にトリフ」の一句、なんのことやら見当もつかぬ、とおっしゃる方がほとんどだろうが一言でいえば、人のまねのできない特技というか、「天才」のいとも科学的なたとえと理解していただきたい。

わが国でトリフといえばフォアグラ料理を思い浮かべる人が多いに違いない。フランス風の発音に従えば「トリユフ」とでも書くべきところだが、正体はフランスの高級料理に欠かせないキノコの一種。「西洋松露^{しょうろ}」などと訳しているご仁もあるが、オーク（カシ）の根元に生ずるから「松露」と訳してはちよつと首をかしげたくなる。が、これがいかに「珍味」を文字に書いたようなものであるか、フランス人ならこの言葉を聞いただけで目の色が変わり、気も

狂わんばかりになるというから、話半分としてもただものではない。

といっても、どこの国にも祭しのわるい人は少なくないもの。そこで、いま一つダメ押しをすると、このトリフ、フランスはフランスでも「アルバ地方の白トリフ」が名品中の名品。アルバ地方の鉄道各駅では、このトリフが貨車に積み込まれて出荷される季節には、駅員が失神するぐらいの興奮状態に陥る、とまでいわれている。駅員を失神させるほどのトリフの魔力とは、いったいどんなものなのか。

肉を軟らかくして食べる工夫

調理の際、硬い肉は筋に対して直角に切ります。また、厚めの肉を焼く場合にも、包丁を筋に対して直角に切れ目を入れてから焼くと、さらに軟らかな料理ができ上がります。

たとえば、ビーフステーキやポークソテーなどのような、焼く調理では、叩いて薄くなった状態を元の形に戻して焼くことがポイントです。ジューシーでとてもおいしさがひきたちます。

とにかくこの貴重な珍味中の珍味は豚さまの鼻を拝借しなければ、さすがの人間さまでもかんだんには探せないのである。

焼け豚物語

『エリア随筆』といえは、数多くの英文学の名作のなかでも指折りの一級品。エスプリとウィットにあふれる佳品として広く知られている。

著者はチャールズ・ラム。この『エリア随筆』一作だけでも、彼が相当の力量の持ち主であることがわかる。例えば、人間は、いかにして肉を焼くことを知ったか？といったテーマも、ラムの手にかかる、まず、こんなふうになる。

人間が、まだ生肉を食べることしか知らなかった太古、中国のある所で豚飼いの子供が火遊びをしているうち、家（といってもワラと木の掘っ立て小屋だが）に火が移って丸焼けとなってしまった。当時は人間も家畜も同じ屋根の下に住む人畜同居時代だから、子豚も家もろとも焼けてしまった。豚飼いの子供が呆然としていると、焼け跡から、えもいわれぬ匂いが漂ってくる。どうやら丸焼けになった豚かららしいので指でさわってみると、やけどをするくらい熱い。思わず指を口にもっていく（これは英国式で、東洋人なら耳たぶで冷やそ

うとするはずだが）。こうしてその子供は、世界で初めてあの焼き豚の、バリバリした皮の味を知ったと……。

父親が帰ってきて、大事な子豚が死んでいるので子供をなぐろうとするが、いい匂いがするので、これも子豚にさわってみる。まだ熱い。指を口に……そして世界で二番目に焼き豚の味を知った人間になる。その後、この豚飼いの家では子豚が生まれるたびに火事になるので、人々が不審に思っ探ってみると親子で豚を……と分かり、親子ともども裁判にかけられる。

が、法廷で、この親子と同じ、実地検証をしてみた裁判官は、「焼き豚は、それを焼いた火事の規模のいかにかわからず、灰になってしまわないうちに料理できれば申し分のないものである」といつて、親子を無罪にしたのだった。



史上最大の豚

天高く馬肥ゆる秋。という形容には、何となく軍国主義のイメージがつきまとう。一億、飢えを忘れた当節では、平和的に、天高く豚肥ゆる秋とでも言い換えるべきか？

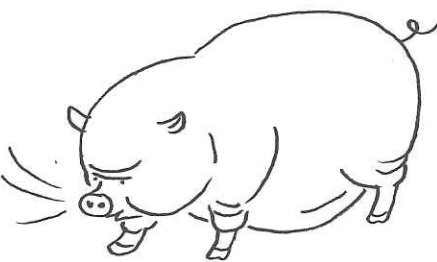
世界中のまじめな記録、珍奇録のあれこれを集めて有名な『ギネス・ブック』によると、これまでに確認された豚のうちで、史上最高、もともと太りに太った豚は、アメリカはテネシー州、ジャクソンという町の、ウエルズさんという人が飼っていた「ビッグ・ベリー」という豚だった。

この豚、千百五十七キロという超弩級。一九三三年にダウンしたが、太りすぎのため、常に地面に腹をつけていたとか。

ちなみに、同ブックで馬の最重量記録を調べたら、何と一九二八年に千四百五十キロというつわものがいたことが確認されているので、天高く肥えるのはやはり馬の方かもしれないが、豚の赤ん坊は生まれた時の体重は、せいぜい一・二キロから一・四キロ、馬のほうは八十〜九十キロもある。だから、そ

の後の肉の付きぐあいからみれば、天高く豚肥ゆるは、まさに数学的な真理といえる。

ついでに、豚の成長率がいかにすばらしいか、たとえば豚の赤ん坊は、生後わずか一週間ほどで、生まれたときのざつと二倍ぐらいの体重にふくれ（？）上がるといわれる。



そして、メス豚なら生後四、五か月、おそくても六、七か月になると、発情期を迎え、以後、四、五年以上にわたり十回以上のお産が可能だということから、人間などの太刀打ちできるところではない。生後六、七か月で赤ん坊が産めるようになる豚は、生まれて八週間目ぐらいが離乳期に当たるが、一九六二年七月、イギリスのケトル・レーン農場で生まれた子豚は、離乳期の生後八週間目に、なんと三六・七キロの体重を記録した。これを豚々拍子」という。

フランスの教訓

フランスでは、近年、家畜の品種改良を怠ったため、品種の数が少なくなり、結果、家畜の「繁殖力」そのものまで低下し、ついに中国豚を緊急導入して豚肉不足の打開策とすることになった——ということである。

というのも、豚の先祖は、紀元前二〇〇〇年ごろ、ヨーロッパで、野生のイノシシを家畜用に飼育したのが始まりといわれるくらいで、ヨーロッパと豚とは歴史的にも因縁浅からぬものがあるのだが、ヨーロッパの中でも、とりわけ牧野に恵まれているのがフランス。それなのに、いま残っているのが数種類。いかにフランスの畜産家たちが太平楽をきめこんでいたか。

フランスでは、中国豚の導入に先立ち、数年前にもソ連からロマンフ種の羊を輸入、目下、大車輪で繁殖を図っているが、これは、「品種の衰弱は将来の食糧危機につながる」という品種改良学者の警告に、ようやく国民が耳を傾けるようになったため。

ところで、家畜の品種が少なくなると、繁殖力そのものまで低下するという

肉アラカルト

肉をオーブンで焼くには

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

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

フライパンと違い、焼き加減が直に確認しにくいので、手順どおりに料理し、ときどきオーブンの窓から焼き具合を確認するとよいでしょう。

あちこちの養豚場に出没して「イノブタ」づくり
に励むイノシシ君は、ま
ことにたくましい。養豚
家もひたすら豚の「種
族」が増えることを喜ぶ
べきだろう。

薄切りロイン卿

なんとかの一つ覚えではないが、牛肉といえばヒレが最高と決め込んで、このレストランへ入っても「ヒレ」「ヒレ」と、ひたすら「ヒレ」の前に、ヒレ伏してござる御仁が少なくないが、ビフテキの本場イギリスは十八世紀の話、ジェームズ一世なる英明な国王がおわしまして、ある時、食卓にのぼったステーキがきわめて美味だったので、それが牛肉のどの部分なのかをお尋ねになった。そして料理長が答えたのが「これはロイン（腰）です」。この答えに感激した王は、自らの剣を皿のステーキに当て「これからお前を、サー・ロイン」と呼ぶことにする」とのたもうた——というのがサーロイン・ステーキの由来である。

ステーキに「サー」の称号を賜ったのは、後にも先にもこの王様しかないようで、とくにヒレ肉一辺倒の人のためにあえてこのエピソードを紹介しておく。

ところで、ビーフステーキといえば、わが国では、何事にもぎつくばらん

人は「ビフテキ」と最短型で呼ぶが、明治十年ごろにはこれを「美婦的」とした詩人もあって、当節のヘソ曲がり詩人たちよりはるかにいい線いっていた。というのも、ステーキというのは、いまのようにフライパンや鉄板でジュージュー焼く「太目の肉片」ではなく、網焼きやバター焼きにするため「薄切り」にしたものを指したもので、ジェームズ一世にサーロイン・ステーキを差し出したコック長は、たぶんロイン（腰肉）はロインでも薄切りのロインを差し出したのではないかと思われる。

つまり、「美婦的」と書いた詩人のセンスにあやかれば、サーロイン・ステーキは「柳腰のロイン」であったわけで、近ごろの「肉は厚くさえあればよい」と思い込んでいる人には、とても想像できないような「切れ味」であった。——というわけで、一度ぜひ「サーロイン・ステーキ」をやってみてよ！



冷肉サンド

わが国でスナック（軽食）の代表になったサンドイッチ。このサンドイッチは、十八世紀、イギリスはケント州の四代目サンドイッチ伯爵によって発明（というよりも偶然？）されたものであるが、それが文献に登場した最初のものは、一七六五年ごろ、ロンドンに住んでいたロスリーという人の『ロンドン』という本の中である、といわれている。そして、サンドイッチという名前とともに、ここで注意しなければならないのは、*「コールドビーフ」* つまり *「冷肉」* が当時の上層階級の間で愛好されていたらしいことである。

とまれ、第四代サンドイッチ伯爵、つまりジョン・モンタギュー（一七一八～九二）は、一七三九年に上院議員となり、数々の要職につき、海軍長官を二度務めたほどの有能の士で、アメリカ独立戦争の際にも海軍長官としてアメリカまで遠征している。しかし、議員生活の後半、ワイロを受け取って政界を揺さぶる汚職事件により、辞職に追い込まれた。また、非常なタバコ好きで、中でもトランプを手にしたら三度の食事もそっちのけ、だったと。



第4代サンドイッチ伯爵

その彼が、ある時、一昼夜ぶっ続けてトランプをめくったり、張ったりしたというわけで、マニアといっても、二十四時間なにも食べないのではスタミナ切れで勝負もおぼつかなくなる。そこでトランプ台のわきに食事をもってこさせた。が、それを食べるのにゲームを中断させるのは惜しいとあって、二枚のパンの間に *「コールドビーフ」* をはさんで、むしろむしろやりながらゲームを続けた、というのがサンドイッチの由来だと。

バクチ・マニアの発明はいいとして、二枚のパンの間にはさんであつたのがなぜ *「コールドビーフ」* であつたか——当時、上流がコールドビーフを特に愛好したのは、味覚の好みばかりでなく、それ以上に長寿が保証されると信じていたからである。と知れば、いかにもこれはイギリス的でおもしろい。

牛肉の塩焼き

イタリアはフィレンツェの名物に、フィレンツェ風ビステッカと呼ばれるビフテキがある。これが、いかにもイタリアらしい、単純にして豪快なものとして知られている。ビステッカの説明はあとに譲るとして、そのイタリア人の自慢の一つに、今や世界的に有名になったフランス料理について「あれは我々イタリア人の先祖が教えたものだ」というのがある。

というのは、一五三三年、フィレンツェの名門メディチ家に生まれたカトリクス・ド・メディシスが、後にアンリ二世となったフランスの皇太子と結婚、その輿入れに当たってメディチ家は百人を超える料理人たちを共にフランス宮廷に遣わしたといういわくがあるからである。

つまり、それまでのフランス料理は、ほとんど見るべきものがなかったが、このイタリア人料理人たちの指導でぐんぐん腕を上げるようになった。この事実からしても、イタリア人たちの味覚が並々ならぬものであることがわかる。さて、**「ビステッカ」**（ビフテキのイタリア語）だが、店先に掲げたメニュー

に、百グラム当たりの単価の表示と、その横に、たいていの店が「一人前三百グラム以上に限る」といった但し書きをつけている。つまり、イタリア人がただならぬ胃袋の持ち主であることを告白している。

ただし、ビフテキそのものは、牛肉に塩をし、強火の炭火の上にかざして焼いただけのもののだが、表面のところどころに炭の焦げ目があり、そのくせ内部には肉汁がたっぷりと残っていて、その調和がいかにも野性的な単純豪快

フライパンで肉を焼くコツ

フライパンで肉を調理する場合は、最初にフライパンを十分熱し、油やバターなどを溶かしておくのがポイントです。

とくにステーキなどでは好みの焼き加減がありますから、素早く火を通す必要があります。

また、肉は脂肪分を含んでいるので、焼いている途中、余分な油をキッチンペーパーなどでふき取った方がよいでしょう。

のイメージをかきたてるという。塩味だけのビステッカにレモンを添えて出す。その「あつさり」を絵に描いたような味覚が、無限の食欲をそそるというのだから、彼ら、われらが好む「魚の塩焼き」の味覚に通じるものを持っているのだろう。

闘牛の赤不思議

牛といえば、動作ののろいことでは「モシモシカメヨ」の亀さんどつこいどつこいだが、この愚鈍の代表みたいな牛が、面目一新、うって変わった一面をみせるのが「闘牛」。なかでも有名なスペインの闘牛は、名作「カルメン」とともに、その名を世界にとどろかせている。

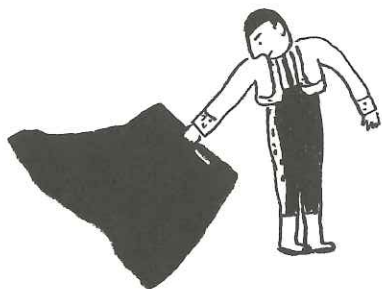
このカッコいいショーにぜったい欠かせないのが、闘牛士が牛の前でひらひらさせる赤い布。それが牛の鼻先で右に左に、巧みに振られると、あの鈍重そのものの牛が、なぜか怪しく興奮する。その興奮ぶりをさんざんもてあそんでおいて、さいごに剣で、牛の首筋をひと突き、いとも残酷なショーが終わるのである。

ところで、この赤い布を用いた洋式闘牛——牛は、はたしてほんとに赤い色を見て興奮するのであろうか？ 疑問をいだく人が昔から少なくなかった。というのも、一般に動物には色が分からないといわれるが、牛が赤い色に興奮するというのはかなり疑問があるという考え方で、この説をなす人は、赤い色に

興奮するのは闘牛士や観客など人間の方で、牛が興奮するのは色ではなく、布の動き、目先でちらつき動くものに対してではないのかというのである。

事実、これまでの研究によると、牛が色を識別できるかは未だによく分らない。たとえば牛にいろいろな色をみせて、その際の反応を心臓の鼓動でとらえた実験によると、牛の前で赤いものをちらつかせようが、青いものをちらつかせようが、心臓の鼓動にはこれといった変化は起こらなかった、と報告されている。

とすると、人間の闘牛場の熱狂が牛にも伝わっていくからではないか、とも思われるのだが、ある酪農家の報告によると、例えば牛舎が火事になったようなときは火の赤い色を見て極度に尻込みをするという。また、さきの心臓の鼓動の実験で、実験中に牛がふと傍の注射器を見て、そのさいなぜか激しくメーターがゆれ動いたという。こうなると、モー



闘牛の後始末

ヨーロッパでは、タコは、あのグロテスクな形から悪魔の化身、悪魔の使いとして忌みきらわれ、タコを平気で食べる我々を、彼らは驚きの目で眺めるが、そのヨーロッパ人が身ぶるいするほど気味悪がっているタコを、平気で食べるのがスペイン人である。かつて彼らの先人たちが、ポルトガル人と共に東洋探検の先陣をつとめ、世界中の海を駆けめぐっていたのと関係がありそうで、海外貿易のかたわら、各地で東洋の味覚を身につけた結果ではないかとみられる。

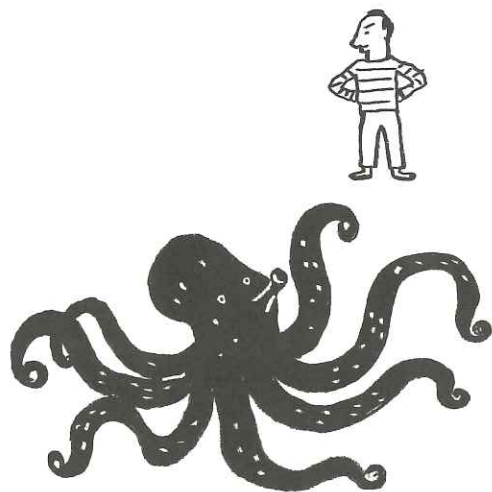
ところで、闘牛の国スペインは、お国がら「牛肉料理」がお得意である。なかでも、牛の睾丸のフリッターはマドリードの名物で、名物には必ず効能書きがあるように、スペイン人は「これを食べるとスタミナがつく」という。

このほか、牝牛の乳房なども、ホルモン料理の一つとしてスペインの名物になっているが、闘牛という国技そのものが、彼らがいかにエネルギーギッシュな国民であるかの何よりの証拠だといってよいだろう。

さて、闘牛といえ、どうも気になるのが闘牛士にとどめを刺された牛。あ

の牛はいったいどうなるのか、ということである。闘牛士のいけにえになるのは、もちろん「ブル」と呼ばれる牡牛だが、闘牛場の周りには安料理屋というか、居酒屋みたいな店がいっぱいあって、そこで適当に処理されたあと、闘牛見物で熱狂し腹をすかせたお客の胃袋に納まるという仕組みになっているのである。つまり、スペイン語でいうと「エストファド・デ・トロ」と呼ばれるシチューになるのである。

このシチュー、解体された牛の肉をジャガイモや月桂樹の葉といっしょに煮込むのだが、店によってはうんとニンニクを利かせてあるというから、闘牛に熱狂して失ったエネルギーを、その牛によって回復しようとするあたり、まことにこれは「スペイン流合理主義」。



豚と腹八分目

『イソップ物語』を今さら引き合いに出すまでもなく、古来、人間は鳥やケモノなどを例えにして、さまざまな教訓話をつくり出してきた。

その場合、人間が直感的に好意を寄せる動物と、そうでない動物とがあって、われら豚族の場合は、白い目でみられる側の典型になっている。

その証拠に、この国で〈豚野郎〉といえば、不潔で、大食い、その上、お脳のほうもあまりよくない人間を意味する。泥んこの豚小屋でゴロリと横になり、その結果、泥だらけになっていたのは、われらの遠い先祖であるイノシシ公が、アブや、その他のうるさい天敵から身を守るために、水浴びしたり、砂を浴びたり、泥のなかに寝そべったりしたところの習慣が残っているためで、裏を返せば、これこそ生活の知恵、けっして不潔の証明などにはならないのである。

また、われら豚族が、そろいもそろってまるまると太っているところから、豚の大食いなど、トンでもない連想を働かせるご仁が少なくないが、この国のさる食糧研究の大家は、「豚の胃を解剖してみると、俗説に反して、彼らは

いつも腹八分目の食物しか胃にしていない」と、もう何年も前に証明している。見境のない、大食い野郎は、人間さまの方ではないだろうか。われら豚族は、常に、腹八分目。だから、健康なのだ！

ところでわれら豚族は、ご存じのように多産系である。生まれるときは、一度に数匹の兄弟といっしょに生まれてくるのである。

生後、二、三日はいくらか混乱するが、ほどなくわれらは、母親の乳房のな

上手なスパイスの使い方

最近話題になっているハーブやスパイスなどには、食物の保存性を高める働きがあります。

身近なところでは、ニンニクやコショウなどが一般的によく知られています。

また、肉の臭みが気になる場合にも効果がありますから、ハーブやナツメグ、セージなどのスパイスを上手に組み合わせ、好みのスパイスを楽しんでみてはいかがでしょうか。

かから、自分の乳房を自主的に決め、それからは間違っても、他の兄弟姉妹の乳房に口をつけるような、はしたないマネはしないのである。

豚肉で十億

「美容と健康に豚肉を」といったらうなずくご婦人が多いに違いない。かつては肉を食べすぎると太るとか、高血圧になるとか、心臓病でポックリとか、あまりに迷信が多かった。

百獣の王ライオンは、ご存じのように完全すぎるほどの肉食主義者である。生まれてから死ぬまで肉を食べ続けているライオンが、ある日、ポックリ心臓病であの世へいったという話を聞いたことがあるだろうか。それなのに、肉を食べると太るとか、心臓病になるとか、こんなたわいもない迷信を、なぜ、あなたは信用なさるのか？

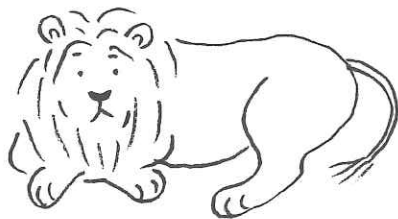
「ライオンと人間は違う」と、おっしゃりたいだろう。でも、人間がライオンとそんなに違うものなら、ライオンはとつくの昔に死に絶えているはず。この世は人間どもで満ち溢れていなければならない理屈になる。だが、ライオンもちゃんと生きている。

その秘密は、ライオンは肉食は肉食でも、肉食のスタイルが違うのである。

メスのライオンは、全力をあげて獲物を倒す。そして仕留めた獲物の腹を食い破り、まず、かわいい子どもたちに食べさせる。子どもたちの口のあたりは緑いろになっている。なぜか？ライオンが獲物としてねらう相手は、草食獣である。だから、その腸にはビタミンCが一杯詰まっているわけである。どんなに肉を食べすぎても、けつしてたんばく質過剰にならないのがライオンだ。

ところでこのライオンの栄養学をもっとも上手に取り入れてきたのが中国料理ではないだろうか。

ご存じのように、中国といえば、世界一豚肉を消費している国である。その人口は、いまや十億以上。中国料理では、ほとんどの場合、植物油で肉をいためている。そして必ずといっていいほど、野菜と一緒に食べている。理にかなった食べ方である。



ハンバーグの故郷

ハンバーグというのは奇妙な料理である。ハンバーグと同じ料理が、ドイツでは「ドイッチェ・ステーキ」または「ジャーマン・ステーキ」といわないと通用しない。そして、それがドイツ生まれの料理であるといわれながら、そうでもないのである。それでは、いまやハンバーグ王国といわれるアメリカの料理かというところ、これがまたそうではないのだから、頭を抱えなくなる。そこで、こんな意見も……。

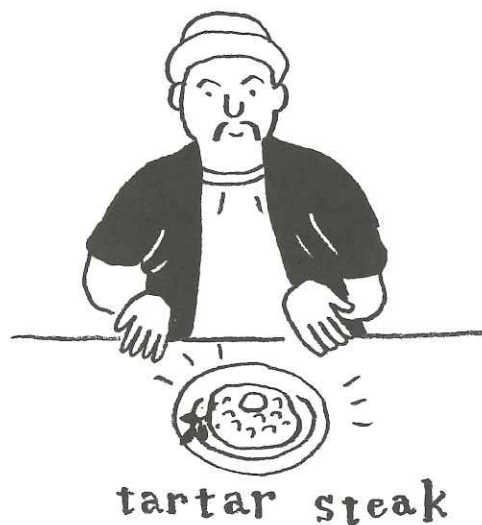
「ハンバーグは、正式な呼び名、ないしは気取った言い方をする連中によって、ハンバーグ・ステーキ」と呼ばれているが、ステーキというのは、そもそも牛肉や魚肉の「切り身」のこと。それなのに、ひき肉や豚肉を材料とし、タマネギなどのまぜものをしたものをステーキと称するのは「に落ちない」というのだ。まさに科学的ともいえるべき異論で、ハンバーグがドイツ生まれでもアメリカ生まれでもないことと合わせて、一層そのミステリー性が深まってくるという次第。が、最近、料理の専門家たちの間で、かなり有力視されてきた説と

して、ハンバーグのルーツはロシア料理に有りというところあたりが「真相」ではないかと見られる。

というのは、ドイツ料理のひとつに「タルター・ステーキ」（または「ターター・ステーキ」、あるいは「タルタル・ステーキ」と呼ばれるひき肉料理がある。一種

の生肉料理で、ドイツでは二日酔い退治などにもってこいといわれているものだ。

その「タルタル・ステーキ」とそっくりの生肉の食べ方を、中世のロシアに住んでいたタタール人がやっていたというわけでこの生のひき肉がドイツで「焼いたハンバーグ」に変わり、一八〇〇年代にアメリカに移住したドイツ移民によって持ち込まれた、というルーツ・ストーリーである。



金を生む豚鼻^{とんぴ}

「鼻高々」というのは、何かを自慢する時とか、または、他人以上のことを成しとげて得意満面になっているときなどの形容だが、いまだかつて人間の鼻がダイヤモンドや金塊を探し当てた、というような話は聞いたことがない。

その点、豚の鼻といえ、この世に存在する生物の鼻のなかでも、もっともみにくい鼻の代名詞のようになっている。ところが、この豚の鼻が一年中でもっとも高くなるのが、七月中旬から八月中旬にかけてのヨーロッパの夏、なのである。豚は、俗に何でも食べる動物だ、といわれている。仮に、豚が言われている通りのものすごく食い意地の張った動物だとして、なぜ、人間さまみたいに食中毒にかかったり、毒のあるものを食べてトン死したりすることがないのか。こう疑問を抱くだけでも、科学者のタマゴぐらいにはなれるはずだが、現実には、豚は何でも食べる意地きたないヤツ」という偏見がまかり通っている。

豚も、人間さまが考え出したエサで飼育されているが、養豚がまだ今のよう

肉 アラカルト

家庭でおいしいステーキを焼くには

家族そろって自宅でステーキを焼く場合には、レストランで食べるような厚い肉を選ぶよりも、少し薄めのサーロインやリブロース肉などを選んだ方が失敗も少なく、手ごろにステーキが味わえます。

また、好みの焼き加減で確実においしいステーキを味わうことができます。

ご飯に合う和風のステーキなどもおすすめです。お好みで、ミディアムやウェルダンでどうぞ！

豚が雑草を毒ごと与えられても中毒しなかったのは、豚がちゃんと自分の鼻で毒草をかき分けるからである。ヨーロッパでは、

夏、豚がこの「鼻」で「地上最高の食品」といわれる。「トリフ」を探し出すのだ。トリフの魔力？ 珍味も珍味だが、値段も……ネ。

スキヤキのルーツ

「スキヤキ」は外国人にとって日本の三大名物のひとつである。

「スキヤキ」は、かの有名な『エンサイクロペディア』にもちゃんと記載されているほどだから、いまやれっきとした国際語といっている。しかし、その正確な語源となると、いろいろな物知りが、さまざまな講釈を加えていて、ことが食べものに関する話だけに、口角泡をとばすといった大激論にもならず、そのためか、いまだにこれが決定打だというものが打ち出されていないのである。いかにももつともらしい説の一つとして、スキヤキは「肉を薄くそいで、スキ身にして焼くからだ」といった説が、れっきとした大辞典などにもまことしやかに出ているが、スキヤキは「鋤（スキ）」の上に載せて焼くから、「鋤焼き」だという決定打が、いまから百五十年以上も前の料理本に出ているのだから、それこそ百聞は一見にしかず、なのである。その料理本は、大阪で出版された『素人包丁』という本で、該当する箇所は、ハマチの料理法について述べたものだが、要約すると、「唐スキを火にかけ、よく焼けしとき、油にてぬぐい、

その上へ三枚におろしたハマチを並べて焼くなり。大根おろし、しょうゆ、唐辛子などを用意し、席上で焼いて食うべし。唐スキなきときは薄鍋、タイラ貝でもよし」。

というわけで、はじめハマチを三枚におろして焼いていたものを、同様にして肉も焼いてみようということになったとすると、その肉はハマチのように薄切りにして、つまりスキ身にして焼くようになったと考えれば、もうこれ以上理屈をこねる必要はないはずだ。が、世の中には徹底的に素直でない人間がいて「農民がふだん大切にしている農具を、そんなことにつかうはずがない」と、もつともらしく反論を加えている。しかし『素人包丁』には、火鉢の上に唐スキをかけハマチの切り身を焼いている図がちゃんと出ているのだから、文句をつけてもはじまらない。それに当時は「肉食禁止」であつたから、農民たちは野良でこっそり「鋤焼き」をしたと考えられるのだ。



薬食いと川柳

表向き肉食を禁じられていた江戸時代ではあったが、吉原に象徴される「町人文化」の華を咲かせたこの時代、イキのいい江戸っ子たちが、うまい牛肉やシシ肉を黙って見ているはずはなかった。

「薬喰い隣の亭主箸持参」の句からも分かるように、江戸時代には牛、馬、イノシシ、鹿、クマなどを食べることを「薬食い」、つまり「薬を食べる」といい、こんな隠語があったことでも、肉食禁止なんのそのといったムードがあったことは疑いない。事実、いまの千代田区麹町や平河町あたりには、イノシシや鹿をはじめタヌキ、キツネ、クマからサルまで、半ばおおっぴらに獣肉を売る店があつて、川柳子にも、

「狩場ほどぶつ積んで置く麹町」「麹町狐を馬にのせて来る」と、半ばあきれながら冷やかしている。表向き禁止の獣肉を、こっそり食べることを「薬食い」という以上、売るほうもつともらしい顔をしなければ格好がつかなかったらしく、「けだもの屋敷医者ほどは口をきき」といった句もあつて、鹿肉は産後

にいいとかクマ肉は虚弱者向き、サルはマラリヤに効くなどと、いっぱしの効能書を並べ立てて売りまくったようである。

肉食に「薬食い」の隠語を用いる以上、それぞれの肉にも「符丁」を用い、イノシシをボタン、牛を冬ボタン、鹿をモミジなどと、たいそう美化して呼んだが、「冷え症で二十日ほど喰う冬牡丹」の句があるところを見ると、当時の女性もなかなかどうして……。

もともと江戸時代の町人の女房は、亭主を尻に敷くような甲斐性のある女性が多かった、というのが風俗史家の伝えるところだから、「薬喰い女房きせるを引ったくり」というのが一般の風景だったよう



肉 アラカルト

1日1食は動物性タンパク質を……

タンパク質には、植物性タンパク質と動物性タンパク質があります。前者は大豆などから。後者は食肉や魚、卵などから摂取することができます。

カロリーを気にするあまり、肉料理を控える方も多いですが、植物から摂取できるものと動物から摂取できるものでは、栄養的価値に差があります。タンパク質以外にもビタミンなど、動物性の方が優れている成分もあるのです。

フーカデン

カツでもコロッケでも、今やわざわざ家庭で手作りしなくても、いくらでもできあいのものが手に入る。が、わが国で洋食が普及し始めた明治の末期から昭和の初めまでは、総菜類はわが家で作る習慣があり、第一次世界大戦後にはやった歌にも、「ワイフ（女房）もらって嬉しかったがいつも出てくるお菜（かず）はコロッケ……」などと歌われたほどだ。

そうした家庭洋食の一つに、大正時代に普及した「フーカデン」なる奇妙な名前のお総菜があった。食肉研究家の川辺長次郎氏によると、わが国にひき肉器が入り、街の肉屋さんが備えるようになったのが、明治四十年代になってからというから、このフーカデンも、その頃に考え出されたものらしい。

つまり、ひき肉料理の一つだが、ゆでタマゴの皮をむいたものを牛肉と豚肉のひき肉で包み、テンピにかけて蒸し焼きにしたもの。ゆでタマゴをひき肉で包んだあとカマボコ型に整えるとあり、和洋折衷の日本洋食だった。

旅行家の戸塚文子さんによると、子どもの頃、よく家で食べさせられた記憶

があり、作り手はおばあさん。味つけ調理したひき肉をしっかり固め、真ん中にゆでタマゴが入っている。細長いのを切って出す。ちよつと、おでんのバクダンを思わせるが、バクダンはサッカーボール型をたて割りにするのに対して、フーカデンは横に長いのを横に厚く切る。ただし、横に切るため、運が悪いと入れたタマゴの端っこにあたり、白身だけとか、白身に黄味がほんのちよつぴりといった悲劇になる。もつとも、わが家では、そういうものは作り手の祖母

とか母が食べ、子どものわたしには日の出のような真ん中の美しいのを見た——と、記憶を語っている。

なんとも心あたたまるお総菜で、手作りの愛情料理といえよう。

肉の古代史

日本人はいつごろ肉を食べだしたか。

食肉研究家の川辺長次郎氏によると、古代の肉の食べ方を想像させるものとして、奈良時代に書かれたものに次のような文字が見えるという。

読み方といっしょに記すと「膳」(きたひ)「脯」(ほじし)「肉醬」(ししびしお)などで、きたひは鳥獣の肉を全身まるごと干し固めたもの。ほじしは肉を薄切りにして干したものだ。ししびしおは鳥獣の肉を刻み、塩に漬けてしぼった汁で、汁物や調味のために用いられた。

ところで、古代文化の発展を問題にする場合、よく農耕が先か牧畜が先かといった議論が試みられるが、人間は草や木の実だけでも、また肉だけでも生きられないから、日本のような島国ではそのどちらをも適当に採りながら獣肉で主としてタンパク質を、穀類や木の実、果物などでその他の栄養を補給しながら生きていたものと思われる。

やがてそうするうち、応神天皇(二七〇〜三一〇)の御代になって、百

濟(くだら)との行き来が始まり、その結果、多くの百濟人が来日して帰化した。新羅(しらぎ)や高麗(こま)からも多数の韓国人が帰化した。彼らはいずれも大陸の牧畜民の後裔(こうえい・子孫)とあって、日本に帰化してからも牧畜に従事した。このため、わが国でもしだいに肉食がさかんになった。さて、雄略天皇(四五六〜四七九)の時代になりある年の秋、奈良・吉野の御馬瀬(おませ)というところで大がかりな巻狩りが催されたが、日もまだ傾かないうちに「鳥獣まさにつきんとす」というふうだったから、相当の獲物があったらしい。

天皇は、大いに満足して「獵の獲物をなます(獣の肉や内臓を薄切りにしたもの)にするのに、膳夫(かしわで・料理人)にさせるのと自分ですると、どちらが楽しいか」と尋ねられた。が、質問の意味が分からず、みんなが黙っていると、天皇は怒って御者の一人を斬って捨てられたという。この雄略天皇は、この種の奇行には事欠かなかったらしい。それにしても、肉にありつくのは、まさに命がけだった?



すてきなステーキ

現代は、カタログ文化の時代だといわれる。どこでも物が溢れていて、缶詰め一つとっても、世界中でつくられている缶詰めのリストを作ろうと思えば、わけなく分厚いカタログがで上がる。

ステーキにしてもそうで、何とかの一つ覚えでいつもお気に入りのレストランで、おきまりのステーキだけを食べている人には想像もできないだろうが、世界中のステーキと名のつくステーキを集めて解説すれば、たちまち辞典ぐらいの解説書ができ上がるはず。ここでは紙数がないので、種類だけをリストアップしてみると――

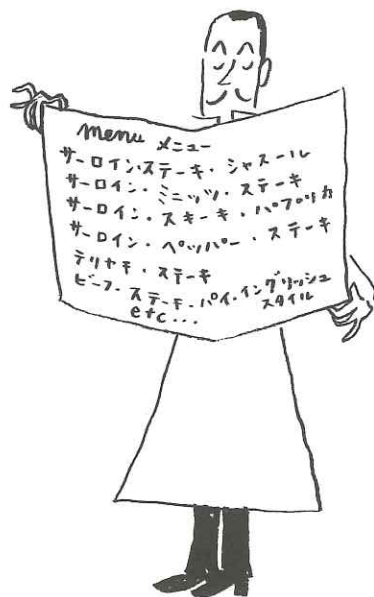
- ▽サーロイン・ステーキ・シャスール ▽サーロイン・ミニッツ・ステーキ
- ▽サーロイン・ステーキ・パプリカ ▽サーロイン・ペッパー・ステーキ
- ▽テリヤキ・ステーキ ▽ビーフ・ステーキ・パイ・イングリッシュスタイル
- ▽ティーボン・ステーキ ▽トウールヌド・ア・ラルジエヌ
- ▽トウールヌド・ステーキ・バーベキュースタイル

- ▽ニューヨークカット・サーロイン・ステーキ ▽ステーキ・ケバブ
- ▽リブ・ステーキ ▽ターター・ビーフステーキ ▽ハンブルガー・ビーフステーキ
- ▽ツヴィシエリツペ・ミット・シユバイゲルアイ
- ▽レンデンステュック・ナツハ・イエガーアルト ▽ベールセン・レンデンステュック
- ▽フィレ・ド・ブフ・オー・ボアヴル・ベール

- ▽シャトーブリアン
- ▽トウールヌド・ア・ラ・マルセレーズ

- ▽フィレ・ミニヨン・ソース・シヨロン

――本場英国を除いた米・仏・独三国のごく普通のものだけでも、ざっとこんな具合。



牛寝のすすめ

昔は、よく「食うてすぐ寝ると牛になる」といわれた。引き合いに出された牛こそいい迷惑だが、このことわざ、食事のあとすぐ横になる「不作法」をいましめたものであることはいうまでもない。

しかし、「腹の皮が張れば目の皮がたるむ」ということわざもあるように、腹いっぱい物を食べた後では、ごく自然に横になりたくなくなるのが人間の生理。その生理に従って牛になるというのでは牛よりも、まず、人間にとってなんともワリに合わない事だ。

事実、このことわざにそむいて腹いっぱい物を食べたあと、すぐにゴロリと横になり、牛にならなかつた人間は数知れないことだろう。というより、誰も牛になつた者がいないというのが厳然たる事実である。

現代科学の教えでは、牛になるどころか、食べた後すぐ横になるほうが、健康のためにも消化のためにも望ましいという。理由は、人間の胃袋の形と密接な関係があり、人間の胃袋は、体の中では日本地図を地球の内側からみたよう

に、左上から右下にかけて斜めに位置しており、それが座ったときには肺や心臓によって上から圧迫されているため、食事のあとで横になると、その圧迫を取り除く上でも非常に好都合である。が、晩年をゆつたりと暮らしていらつしやるお年寄りや、三食昼寝付きの奥さまはともかく、年がら年中働きずめのサラリーマンや自営業者などにはとても望めぬこと。

というわけで、食べたあとすぐ横になれるような恵まれた生活条件に、もし

知っておきたい分量の目安

調味料の分量を知ることが、正しい調理の第一歩。

おいしい料理を作るには、食材に適した調味料を適正に使う必要があります。

料理書などでも、大さじ、小さじ、カップ何杯などと書かれていることが多いのです。

目安になる分量を知っておくことは、調味率や栄養計算、そのほか能率的な調理をする上で大変役立つと思います。

おありなら、ぜひそれを実行なさるようお勧めしたい。

そして、同時に、必ず右腹が下になるようにして横になることが、この目的にもつともかなうゴロ寝のスタイルであることを付け加えておきたい。

肉アラカルト

オックス・テール

オックス・テールとは読んで字のごとく牛の尻尾のことだが、わが国でも食通のあいだでは非常に美味なものとして早くから知られていた。英文学の研究家で評論、食談なんでもござれだった故吉田健一氏が、東京・新橋の小川軒という店でオックス・テールに熱を上げていたときのもようを「満腹感」と題する文章でこう綴っている。

「小川軒では、オックス・テールと称する牛の尻尾を煮たのがいい。大きな皿に牛の尻尾をぶつぎりにしたのがごろごろしていて、そのまわりにこつてりしたソースが皿の外まで溢れかけている。牛の尻尾というのは、何だか知らない軟かな、透明なものと、肉とが混ざり合ったもので、噛むのに骨が折れないし、変な臭味があつてうまいし、小川軒では頼めばアメリカ式ではない本物の辛い芥子をつけてくれる」と。

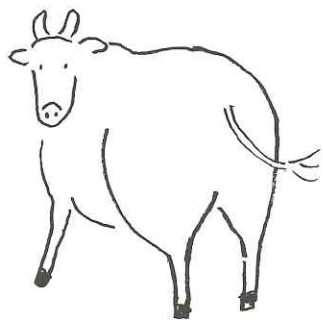
そして氏が考え出した食べ方として、まず肉を骨からはがして一面にからしをすりこみ、そのあと一口分ぐらいずつに切り、それを口に運びながらビール

を飲むとこよくうまい——というのだが、これはたぶんオックス・テールを蒸煮にしたものとみえる。このほか、ヨーロッパの家庭では、オックス・テールはスープやシチューにして、ごく日常的な料理として賞味されているが、スープについては次のような伝説的なエピソードがある。

それによると、かのフランス大革命で没落したある貴族が、窮乏のあげく、旧知のなめし皮商のところへ食べ物を乞いに行つたところ、食肉処理場から送られてきた生牛皮の尻尾が捨てられているのを見て、それをもらつて帰りスープにしてみた。それが予想もしなかったおいしさだったので、彼は会う人ごとに吹聴したため、たちまちにしてパリ中にひろまった、というのである。

念のためにつけ加えると、このオックス・テールは、皮つきのまま煮込んだほうがよい味が出るのは豚足などの場合と同様である。

そして、煮込む前にタマネギと一緒にいためておくのがコツで、いため方は、タマネギが茶褐色になるまで時間をかけること。韓国料理にもオックス・テールのスープがある。



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
第2版 平成29年8月