

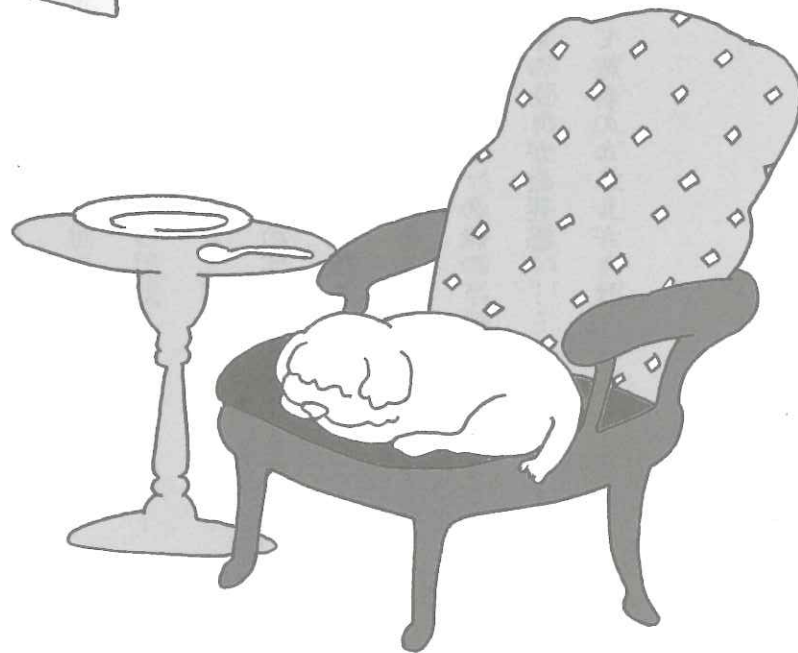
# はなしのご馳走

● 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

## ● 国内編 (豚)

|              |              |    |
|--------------|--------------|----|
| いつそイノブタにしたらと | いいたくなる豚と猪の字縁 | 10 |
| 肉ジャガに贈る白いエール | 定食食堂の片隅から復権を | 12 |
| カゼの流行に紙のサービス | 浅草豚カツ屋のこの奇抜  | 14 |
| カツ井一本やりで力演三年 | 名作「七人の侍」の縁の下 | 16 |
| シクラメンが豚のパンで  | 明治以来のありがた迷惑  | 18 |
| 江戸薩摩屋敷の公然豚食い | かくて維新のエネルギーは | 20 |

## ● 国内編 (牛)

|               |               |    |
|---------------|---------------|----|
| 弘治三年の豊後の集団肉食  | ポルトガル人が教えた肉飯  | 22 |
| 名残の晩餐はビフテキで   | 西条八十の秘めたる牛思い  | 24 |
| 山形「芋煮会」のサポーター | 米沢牛は明治らしいの名脇役 | 26 |
| 冷え症には牛肉の薬食い   | タブーけとばした江戸女   | 28 |
| 食べてすぐ寝ると牛になる  | が牛久沼となった遠い民話  | 30 |
| チヨンマゲ姿のビフテキ屋  | 文明開化のハマで味も一刻  | 32 |
| けががり持った牛鍋美談   | 新潟の鹿鳴館はイタリア軒  | 34 |
| 反本丸とは牛肉のみそ漬け  | 近江牛の本場の肉食の伝統  | 36 |
| 文明開化の横浜の肉屋第一号 | 外人墓地に眠る異色の成功者 | 38 |

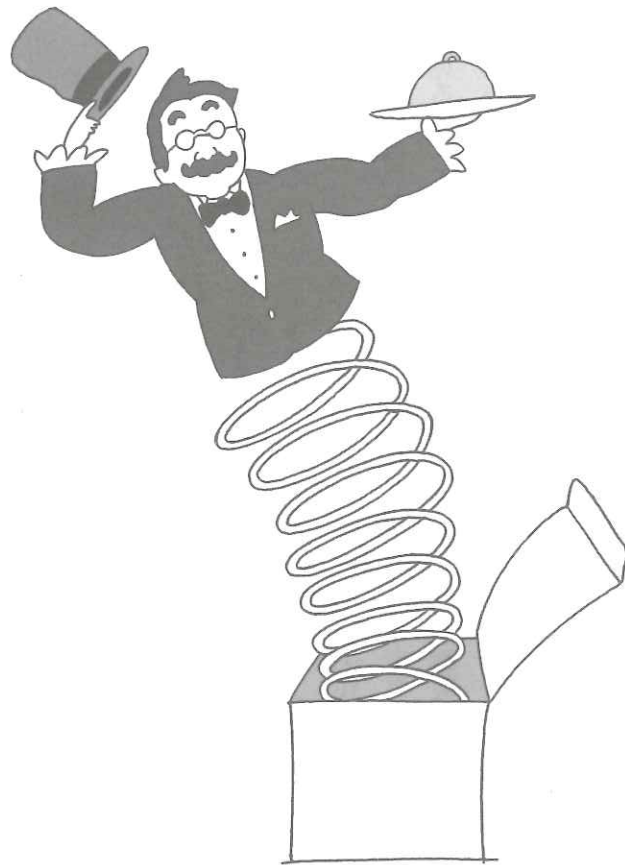
## ● 海外編 (豚)

|              |              |    |
|--------------|--------------|----|
| 七面鳥などお呼びじゃない | 豚の頭は幸運を呼ぶとかで | 40 |
|--------------|--------------|----|

|                      |                |    |
|----------------------|----------------|----|
| わらべ歌にみる塩づけ豚          | 肉食民族の知恵にじませ    | 42 |
| 塩味だけがハムではない          | 甘いハムもある潮州名物    | 44 |
| フルーツの飾り串まとった         | タヒチ名物・子豚の丸焼き   | 46 |
| 英国にうまいものあり！          | ヨークハムの伝統五百年    | 48 |
| 豚児ならぬ豚字が物語る          | 中国文化の深い奥行き     | 50 |
| ソーセージの国ドイツの          | 民話にみるゝ所変わればゝ   | 52 |
| 天下に鳴る四川の白肉名菜         | 素材よければ味もよしか    | 54 |
| 豚肉にはマスとハマグリと         | イベリア半島の奇想と味覚   | 56 |
| ハモン・セラノの澄明           | アンダルシアの心を見た！   | 58 |
| ハムのハートは火と燃えて         | 中国名産ゝ金華火腿ゝ縁起   | 60 |
| ● 海外編 (牛) ●          |                |    |
| ビフテキにポテト・スフレ         | フランス鉄道開通史の奇跡   | 62 |
| ボローニャ人のタイコ腹と         | イタリアの名牛キアーナ牛   | 64 |
| どんとスケールで来いは          | アメリカ式バーベキュー    | 66 |
| ジャーキーでストレス解消         | 西部開拓史のゝ闘志ゝの秘密  | 68 |
| 「大牢」がなぜごちそうなのか       | 漢字に秘められたゝ熱き思いゝ | 70 |
| アメリカ文学の父の哲学料理        | コールド・ビーフは熱の対照  | 72 |
| スープもシチューも水次第         | 東欧名物即席グーラッシュ   | 74 |
| ヘミングウェイもしびれた         | パンプローナの牛追い祭り   | 76 |
| 野牛は死して顔料を残す！         | アルタミラ洞窟のハイテク   | 78 |
| CM15秒時代の牛の異例聞 (イレブン) | テレビも報道しない金齒牛   | 80 |
| 文体とはバターのようなもの        | いまは亡き知的グルメの感性  | 82 |
| 世界の珍味にプラス・α          | 南米が誇る牛のコブ料理    | 84 |
| 君知るや肉を肴に飲む酒          | 中国古代詩人の壮大酒境    | 86 |

# はなしのご馳走

● 食肉の文化知識情報 ●



## ● その他

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| 肉の調理は「にんまり」と たくあん民族の誤解を正す……………   | 88  |
| 「菌は禍いのもと」が生んだ フランス流シチューの大秘話…………… | 90  |
| 「目には目を」の食哲学が生んだ中国式「下水料理」……………    | 92  |
| 豚に酒ならトンデモハッパン ニューリズムに弱い牛の頓死…………… | 94  |
| わらで包んで泥で封じた 古代中国の生肉保存法？……………     | 96  |
| 肉じゃがの肉に悩まされる 当節流ネーミングの大奇怪……………   | 98  |
| いまは昔の長崎オランダ正月 異国の肉料理を家族の土産に…………… | 100 |
| 臭いものにもフタをしない 牧畜民族の徹底内臓利用術……………   | 102 |
| 狼も牛なべねらう文明開化 豚は東海道を西への大行列……………   | 104 |
| ゼリー寄せがマムシとかで フランス料理用語の珍論争……………   | 106 |
| タベルナで食べるひき肉めし ギリシャにもあった日本の味…………… | 108 |
| オーソレミヨ！のこの相性 イタリア版のおふくろの味……………   | 110 |

イラスト ▼ 成富 淳二

## いつそイノブタにしたらと いたくなる豚と猪の字縁

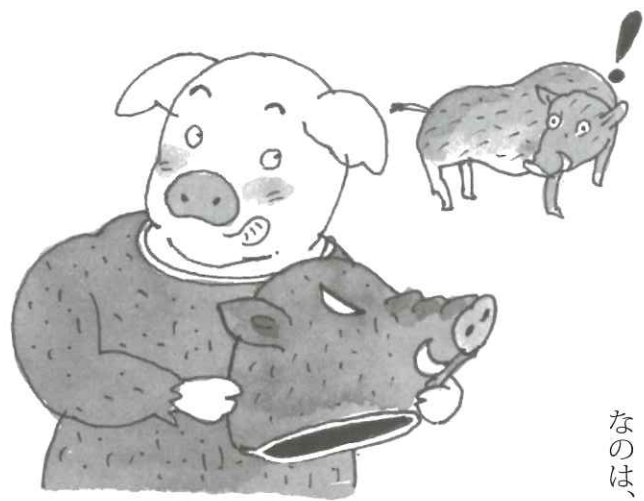
豚はイノシシを家畜化したものというのが通説だが、正直なところ、その歴史的なプロセスについてはそれほどよくわかっていない。それに、イノシシがこれまでですべて豚化され、絶滅してしまっていたのならまだしも、記録のあるところ、イノシシと豚とは常に影と形のように共存してきたから、純然たる野生のイノシシは別として、イノシシから豚に変わりつつあった過渡期のものや変種など、それをイノシシと呼んだのか豚とみなしたのか、いまとなつては明らかにしようもないといったところである。

わが国では、イノシシは、ふつうイノシシと呼ばれているが、地方によってはイノコ、ないしはただシシとだけ呼ばれている。

ある漢和辞典を見ると、イノコやイノシシと読ませているものが複数あるのに、豚はたったの一字といったありさま。

つまり、古代のイノシシは、それらの文字によって区別する必要があつたほど種類が多かつたのか、あるいはその中には、イノコとはいいいながら、実はすでに豚化したものまで含まれていたのではないかなど、相ついで疑問がわいてくるのである。

中国の場合にもつとはなはだしく、それこそ地方ごとにイノシシの呼び名が異なるほどだ



から、それを表す漢字も複雑怪奇、いまの日本ではそのほとんどを「造字」しなければならぬから、ここではとてもお目にかけれそうもない。わが国で豚という字の「つくり」になつている「家」は、中国ではイノシシの意味に用いられ、また地方によつては、イノシシの子を豚と呼ぶところが珍しくないといったややこしさである。なかでも奇妙

なのは、例の十二支中の「亥」の字で、わが国ではこの字はイノシシを表すものと解されているが、はたしてイノシシなのか、それとも豚なのか、決め手になるような資料がまだどこにも見つからないというのが正直なところである。

また、現在でも、地方によつては、いのか祭や、「いの子祝い」といった行事が残っていて、これは子宝に恵まれるようイノシシにあやかつた行事だが、豚はともかく、イノシシはほんとうに多産なのか、学者の中には首をかしげる人もあるほどだ。

なんともややこしい限りの「豚」と「イノシシ」の縁である。

## 肉ジャガに贈る白いエール 定食食堂の片隅から復権を

「鯨ベーコン」に「いかの丸焼き」「レバー野菜いため」に「めざし」等々。そんな「お品書き」を壁いっぱい張りめぐらした定食食堂。テーブルの上には、ソースだの、しょうゆだの、塩、こしょうのびんなどが、「卓上容器」のまま事務的に並んでいて、テーブルもおきまりのデコラにパイプ脚のイス。サラリーマンならぬ月給取りの哀歓が色濃くしみついていような舞台装置である。

つまり、こんな持つて回った言い方をするのも、実はおなじみの、あの「肉ジャガ」——その肉ジャガはなぜ定食食堂や小料理屋でしかお目にかかれないのか、という疑問を呈したかったからである。カレーライスやコロツケなど、同じ肉とジャガイモを使った食べものが、堂々とメニューアップされているというのに、この肉ジャガたるや、あわれ、いつのころからか、定食食堂の一角に追いやられてしまったのだった。

もちろん肉ジャガは、料理というにはいささか重厚さに欠ける。ジャガイモに牛肉や豚肉を入れて、ごとごと煮ただけのものだから、文字通り「おそうざい」と呼ぶのがふさわしいが、しかしそれは、この根茎植物の人類への貢献を知らないものの偏見にすぎないのだ。

ジャガイモは、いまを去る二百年の昔、コロンブスのアメリカ大陸発見にともないヨーロッパ



パにもたらされたが、はじめはその奇怪な形状と、ほとんど無味といってよい淡泊な味のために、なかなか普及をみなかった。

そのため当初は、王侯貴族など一部の特権階級だけの珍しい食べもので、肉食を十分にとることのできる経済的余裕のある家庭でのみ賞味されたのだった。つまり、たつぷりと肉の味のしみ込んだ肉ジャガこそジャガイモ料理の原型であり、地位の象徴だったのである。

一方、わが国におけるジャガイモ普及の歴史は、明治七年から三十四年まで続いた屯田兵制度に象徴される。兵・農を兼ねた屯田兵たちが、北海道の荒野に、慣れぬ開拓のクワをふるった。その彼らの命の綱となったのがジャガイモで、ある開拓者は、いみじくも「開墾の始めは豚と二つ鍋」の句を残している。

この「豚と二つ鍋」はもちろん肉ジャガで、こうしたヒューマンな歴史を知れば知るほど、もつと肉ジャガにエールを贈ってしかるべきだと思われる。

## カゼの流行に紙のサービス 浅草豚カツ屋のこの奇抜

「目から鼻に抜ける」というほどではないにしても、昔から、すばしこくて機転の利くことを身上としてきたのがジャーナリスト。そのジャーナリストが豚カツ屋を経営したらどうなるか。以下は、豚カツ屋創世期ともいべき昭和初期の実話である。

わが国に初めて豚カツ屋なるものが誕生したのは昭和七年、上野の「楽天」という店だった。が、これとほとんど時を同じくして、浅草の区役所前に看板を揚げたのが「喜多八」と大石辰五郎で、この人、前歴がジャーナリストというだけあって、こと宣伝に関しては現代の広告マンも顔負けのアイデアマンだった。

たとえば、当時はまだ、一般の人には文字通り珍奇で、にわかには近寄りがたい料理と見えた豚カツを売り込むため、浅草は三社の神主柳瀬福市に頼んで「豚供養」なるイベントをぶち上げるといった奇想ぶり。豚と神社といったコンビネーションがなんとも珍妙なら、神主がもったいぶった表情で読み上げるノリトがこれまたシャレとふざけのオンパレード。いまに残る「チン・トン・シャン」の合の手は、大石辰五郎がこのとき編み出したものという。ちなみに、この豚供養の当日は、警察官が何十人と出動して交通整理に当たる騒ぎだった。喜多八の名を一気に高め、それこそこのアイデアマンを「豚（とん）で勝った！」

と思わせたのは、某年、神風ならぬカゼが大流行した年だった。当時、新橋―浅草間には市営バスならぬ青バス（民営）が走っていた。

民営だから経営安定を図るため、バスの中に車内広告ならぬ車内ビラを何十となくぶら下げていた時代。

### 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。肉のうま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。

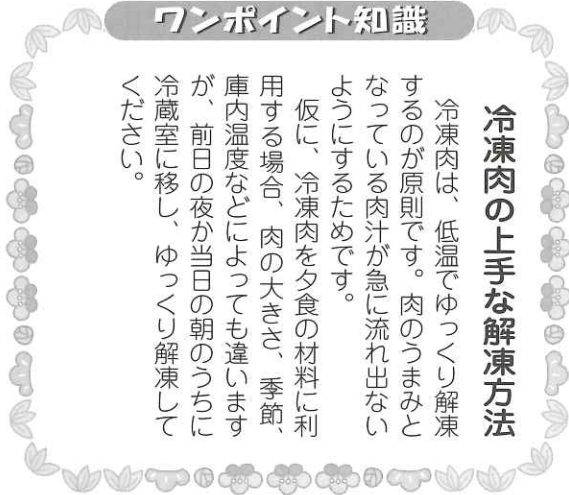
仮に、冷凍肉を夕食の材料に利用する場合、肉の大きさ、季節、庫内温度などによっても違います。が、前日の夜か当日の朝のうちに冷蔵庫に移し、ゆっくり解凍してください。

いまでも私営バスなどではそんな形の「団体旅行募集」などにお目にかかるが、わが大石辰五郎は、そんな車内ビラの中吊りの中に真っ白いちり紙の束をぶら下げたのである。

折しもカゼの流行期とあって、水っパナは出るが、ちり紙の持ち合わせがないといった乗客が、目ざとくそれを見つけて一枚もぎとると、そこには控え目に「ハナ紙にお使い下さい―喜多八―」と書かれてあった。

その心憎い演出に、鼻カゼに泣かされていた純朴な昭和っ子たちが、ならば喜多八へお礼参りに行かずんば！という気になったという。

### ワンポイント知識



## カツ丼一本やりで力演三年 名作「七人の侍」の縁の下

テレビの出現とともに、映画が斜陽の道に追い込まれたのは確かである。

が、映画の初期、無声映画時代には、映画は「活動写真」と呼ばれていかにも活気があった。しかし技術的には、あたかも田舎芝居をただフィルムに収めただけのような、なんとも泥くさいものが多かった。監督も教養や学識などはそっちのけ、ただ映画への情熱だけが取りえといった御仁が多く、たとえば瀕死の病人がいて、その枕元で医者が神妙な顔で脈をとっている。ついでシーンが変わると、畳だけの大寫しの画面にスプーンが一つ、ころつとほうり出され、これで病人が息をひきとったという暗示。

つまり「医者がサジを投げた」というわけである。これでもその監督さんは大まじめ、気のきいた「演出」をしたつもりだったというから憎めない。

そこへいくと、戦後の名作のひとつに数えられる黒沢明監督の「七人の侍」などは、ストーリーから演出まで映画作りのすべてのツボを押さえた見事な娯楽編で、それだけに製作にまつわるエピソードにも事欠かなかった。

「七人の侍」は、娯楽映画としては常識外れともいえる三年もの日数をかけた大作だったが、じつはこの映画の製作期間中、明けても暮れてもカツ丼を食べ続けた男がいたのである。



「七人の侍」の出演者の一人で、個性派俳優として知られる宮口精二さんがその人。そのころ東京・世田谷にあった東宝の砧撮影所では、昼飯は撮影所の前にあった町の食堂で食べるのが日課だった。宮口さんもその常連の一人だったが、毎日のこととなると「本日できますものは」のメニューの中からいちいち選んで食べるのが面倒になり、ある日、決然と「わたしの食べますものはカツ丼一本」と決めてしまったのである。

そのうち、店の者も、この毎日毎日カツ丼を注文する奇妙な客に気づき、ある日、半分は好奇心も交えて「失礼ですが、よほどカツ丼がお好きなのですね」とたずねると、宮口さん、苦笑まじりに「いやあ、毎日あれこれ考えるのが面倒なもので……」と頭をかいたという。

このやりとりを近くで見ていた、これもまた日本の映画史に残る名監督の一人、山本嘉次郎さんが、さっそく「これがほんとのカツドン（カツドウ）役者だ」としゃれのめしたというが、宮口さんは、昼ばかりか夜もカツ丼……。

これを三年間も押し通したというから、まさしく相当な「サムライ」だったのである。

## シクラメンが豚のパンで 明治以来のありがた迷惑

シクラメンといえば、いまでは子供でも知らない者がいないくらいのポピュラーな花になった。が、戦前の記録や詩集などでこの花の名を探そうとしてもほとんど不可能に近い。というより、シクラメンというネーミングそのものが戦後の産物だからである。

シクラメンは、古くは英語では「ソープレッド」つまり「野豚のパン」といい、この珍妙な名前のために、明治の中期にこの花がわが国に伝えられたときにはみんなが頭を抱え込んでしまった。

パンについてはすでに知られていたが、一般の国民にはまだなじみでなかったため、パンに似たものとして「まんじゅう」が引き合いに出され、とりあえず「野豚のまんじゅう」と訳してみた。しかし、野豚では語呂も悪いし、花のイメージにもそぐわないとして、間もなく「豚のまんじゅう」という名に落ち着いた。

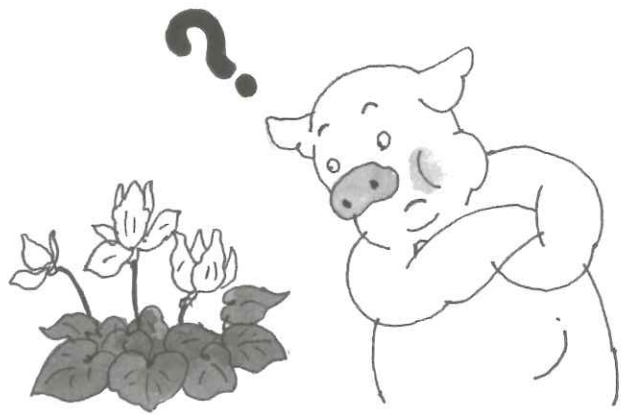
話を元にもどすと、英語でなぜこの花から「野豚のパン」を連想したかについては、決定的な説明はどこにも見当たらない。というより、わが国の翻訳者のなかにも、これを「豚のふぐり（こうがん）」と訳した人がいて、そういうわれて眺めれば、その形はパンよりも例のものに似ているといえないこともない。

ヨーロッパでもこの花からそんなイメージを連想した人はきつといたはずだが、しかし、それではこの花があまりに可愛いそうなので、ふぐりをパンにイメージ替えたのかもしれない。

とまれ、この「豚のまんじゅう」という名詞は、明治から大正の末期ごろまで通用してい

た。ところが、かの植物学の大家、牧野富太郎博士が新宿御苑で初めてこの花を見て、連れの女性にその名を聞くと、豚のまんじゅうという、なんとも無粋な名前であることを知り、憐憫の情抑えがたく、数日間、沈思黙考『かがり火花』とネーミングされたという。

ちなみに、この花に横から照明を当ててみると、いかにも優美なかがり火のようにみえるからさすである。ところで、この花の花言葉というのが、豚のまんじゅうに劣らず「疑惑」にみちている。もちろん、民族によって感じ方が違うからだが、まず、「はにかみ、内気・温い心」はなんとかわかるとして「猜疑心・疑惑」となると、どうにも頭を抱え込まざるをえない。名前を借用された豚自身が、いちばん首をかしげているのではないか。



## 江戸薩摩屋敷の公然豚食い かくて維新のエネルギーは

● 麴町 芝の屋敷へ丸で売れ

表向き肉食禁止の江戸時代にあっても、人々はひそかに、あるいは公然と肉を食べていた。なかでも、とりわけ度胸のよかったのが芝・芝高輪の薩摩屋敷の面々で、この句は、麴町の「ももんじ屋」から芝の薩摩屋敷へイノシシが丸ごと一頭売れたというのである。

ももんじ屋は、江戸の中頃から現れた獣肉屋で、初めはこっそりと、のち、しだいに堂々と、イノシシ、シカ、サル、キツネなどの野獣の肉を売っていた。が、表向きは肉食禁制の世とあって、これを呼ぶのに「麴町」と隠語にしたのである。

また、この句で、売れたのがイノシシとみるのは、薩摩は琉球（沖縄）との因縁ではやくから豚肉食に親しんでいた。が、ももんじ屋では豚肉は売られていなかったから、それに代わるものといえばイノシシと読むのがきわめて当然とみられるからである。

そればかりか、江戸時代も文政年間（一八一八〜三〇）になると「豚は近年、世上にこれを飼う者すこぶる多し」というわけで「食物を清浄にして飼いたるものは、その味きわめて上品なること、他の獣肉のよく及ぶところにあらず」と、そのよさがにわかに注目されるようになって来た。そして、江戸時代もつとも権威のあった経済書「経済要録」は「なかでも

薩摩江戸邸に飼われている白毛豚は、その味ことのほか美味で、殖産振興の上からもぜひこの普及をはかるべきだ」と、薩摩屋敷での公然たる豚食いに着目しているのである。

こうした豚肉食の成果（？）か、薩摩っ子は、当時江戸の花街でもひとときわ勇名をはせた。

● 品川へ 猪と狼 夜毎来る

● 猪は猪連れと 品川大一座

## バークシャー種

豚の品種名で、英国南部のバークシャー州が原産地です。全身が黒色ですが、鼻端、四肢端、尾房が白くなっています。日本へは、明治三十九年に導入されたのですが、一時期鹿児島県以外にほとんど見られなくなるほど減少しましたが、細かく軟らかい優れた肉質が注目され、最近では「黒豚」の名称で親しまれています。

● 猪よりも 肴食うなど突つ込まれ

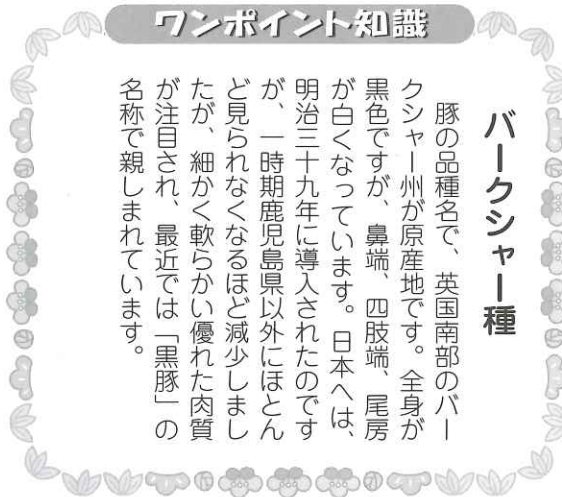
● 高輪は にせと浅黄で持ったとこ

品川と高輪は、当時、色街として吉原につぐところ。シシは薩摩武士、オオカミは僧侶の異名で、品川遊郭の客はこの両者で八割を占めていたというすっぱ抜き情報もある。

第三句は、その品川の色街で知り合った薩摩武士と破戒僧が、シシは食ってもサカナは食うなど、武士が僧にシシ食いをアドバイスしているという図。

こうした薩摩っ子の豚食いの真の成果は、かの明治維新の原動力（エネルギー）としていかになく発揮されたのだった。

## ワンポイント知識



## 弘治三年の豊後の集団肉食 ポルトガル人が教えた肉飯

十六世紀の日本は、天下統一を目指す戦国武将が激しい死闘を繰り広げるなか、海の向こうからはポルトガルやスペインの貿易船が来航し、キリスト教の布教と交易を迫る劇的な時代だった。食生活史の面からみて、とくにこの時代が注目されるのは、日本人が有史以来初めて異国の料理を知ったことで、当時それらは「南蛮料理」と呼ばれた。仏教によって久しく肉食を禁じられていた日本人が、初めてヨーロッパの肉食文化に接した歴史的なきつかけとなった。

戦国の諸大名のなかでも最もキリスト教に理解を示した大友宗麟<sup>そうりん</sup>は、一五五六年（弘治二年）宣教師トルレスに、宗麟の領地である豊後府内（大分県）に教会堂、病院、育兒院などをつくることを許可し、二十二年後の一五七八年（天正六年）には自ら洗礼を受けるほどの傾倒ぶりだった。その豊後府内の会堂で、文字通り史上最もエキゾチックで、かつ前衛的な「復活祭」が催されたのは一五五七年の四月十八日のことである。

その模様をイエズス会の本部に報告したイエズス会士の書簡によると「当日はとりわけ意義深い祝日であったため、約四百人のキリシタン一同を食事に招待した。この食事のため、われらはメス牛一頭を買い、その肉と一緒に煮た米を一同に共したが、みな大いに満足して



これを食べた」とある。日本の歴史上画期的な集団肉食風景が繰り広げられたのである。復活祭のミサは、この日の明け方から始まり、聖体を納めた天蓋<sup>てんがい</sup>を中心に、本国ポルトガルの衣服をまとった従者が手に手に大小のロウソクを掲げ、オルガンの演奏のなか、教会の地所内をおごそかに三周した。

日本人の信徒もヨーロッパスタイルの白衣をまとい、ポルトガル人十数人の発する祝砲が、大きく夜明けの空にこだました。

ミサのあと供された「牛肉とともに煮た米」とはたぶん「アロス・コム・ワカ」と呼ばれる牛肉の炊き込みご飯であったと思われる。

ある好事家<sup>こうじか</sup>の計算によると、牛肉一人当たり二百<sup>びやく</sup>グラムを一人一合五勺として計九十<sup>き</sup>（二俵半）、ポルトガル式に米と肉を炒めるため、オリーブ油か菜種油を用い、味つけ用にニンニクの小片と塩、こしょうを加え、炊き上がったときの色と香りづけにサフランも用意されたとみる。

弘治三年の集団肉食は、なんともエキゾチックであった！

## 名残の晩餐はビフテキで 西条八十の秘めたる牛思い

「唄を忘れたカナリヤ」や「東京行進曲」「誰か故郷を想わざる」などの作者として知られる西条八十（一八九二～一九七〇）は、生前一万五千編もの作詞をした。単に子どもたちのための歌、大人向けの歌というのではなく、大人にも子供にもともに愛唱される歌を書くのが念願で、そのためいささかクスリがききすぎたのが「東京行進曲」の大ヒットだった。

早稲田大学の仏文学教授だった西条八十が、あるとき講義をしていると、教室の外をチンドン屋が「東京行進曲」を奏でながら通った。この曲が西条教授の作詞と知っていた学生たちはいつせいに拍手をした。このとき西条八十は講義をやめ、世にも複雑な表情で窓の外の空を仰いでいたとか。

その西条の詩がめざしたものは、ひとびとの心にそこはかかない「未知へのあこがれ」をかき立てることで、たとえば「都会の記憶」では

日が燦く渚  
（かがや なぎさ）

ここは遠い田園

臥ている牝牛の白い腹毛に鼻をうづめて

わたしは甘酸っぱい匂を貪る  
（むさぼ）



ああ夕 家畜の懐に疼く  
（ゆうべ うす）  
色辞せた都会の記憶よ  
潮風にふるへる真白な纖毛  
（ほそげ）  
その中に恋人の赤い靴下が

黄金の緊子が  
（きん とめがね）

灯が 柳の葉が 静かに踊り めぐる

と、恋人と牝牛の上に神秘的なイメージを重ね合わせるのである。

西条八十には、このほかにもみずから牛にたとえて心境を語った「頽唐」、同じく牝牛に託して詩作の苦しみやあせりを歌った「牝牛の夜」などがあるが、生まれは東京・牛込、牛にたいして少なからぬ親和感を抱いていたことがうかがえる。しかも、西条八十は、死の前夜、とくに求めてスープとビフテキとサラダをペロリと平らげ、いとも満足気であったという。そして、寝る前にウイスキーを少量口にし、翌日、静かにベッドの中で息をひきとった。

また、八十は、白バラをこよなく愛したともいう。

## 山形「芋煮会」のサポーター 米沢牛は明治らしいの名脇役

河原の石を積んだ即席のかまどに、大きな鍋をかけて季節の野菜を煮る——その鍋を囲んで、秋空を心なしに気ぜわしげに流れてゆく薄い雲を見上げていると、なんとなく「みちのく」の秋の思いが胸に満ちてくる。素朴だが、いかにも詩情あふれる芋煮会である。

実りの秋、山形市内を流れる馬見ヶ崎川の河原で行われる、この「芋煮会」は、もとは農事に結びついた民俗行事。毎年、春になると、人々は田仕事を始める前に近くの山へ行き「山の神さま、どうぞ今年も田に降りて来てください」と祈った。そして、ごちそうを詰めた重箱や酒を供えたあと、そのお下がりをもらって宴を張った。

秋には山の神が山へお帰りになるのを送りがてら、里芋と棒ダラで鍋料理を楽しんだが、この料理は山でやるにはちよつと不便だったので、かなり以前から河原でやるようになったという。

この芋煮会の主役である里芋は、昔は、寒さのきびしい山形では、ダイコンやニンジンなどとともに冬を越させることがむずかしかったため、寒くなる前に腹に収めてしまうという意味もあったと。

芋の調味には、昔は棒ダラが欠かせなかった。この棒ダラは、東北から京都にかけての日

本海側で昔から元味をつけるのに広く利用されてきた。いまでも京料理の代表のひとつになっている「いもぼう」は、この棒ダラとエビイモを煮合わせたものである。

ところが、いまの芋煮会では、この棒ダラの代わりに牛肉をたっぷり入れる。棒ダラが牛肉に変わったのは明治になってからで、米沢牛で知られる米沢で牛の飼育が始まってからだという。

### 薄切り(スライス)肉の冷凍

薄切り(スライス)肉は、面倒でも肉を一枚ずつラップ材で包んでから冷凍します。こうしておけば、空気が入り難くなるばかりでなく、調理で使用するときに一枚ずつ取り出すことができるのでとても便利です。更に、一定量ごとに全体を密閉できるビニール袋に入れておくと、より良い状態で保存することができます。

棒ダラが牛肉に変わってから、この鍋料理は文句なくウマくなった。里芋と牛肉のほかにかならずコン

ニャクが入り、ときにはキノコも入るが、小さめの芋などは煮くずれてしまうくらいふつふつと煮るので、コンニャクにもよく味がしみ、なかでも牛肉のうまみがじつとりとしみ出たスープは、胃壁に深い安堵と重厚な深い味わいをもたらす。「これで三杯目よ」と、おかわりのおわんがそのまま賛辞にもなるのである。

この芋料理の鍋には、パーティーが大人たちだけの場合は酒を入れることもあるとか。牛肉のワイン煮の場合は、牛肉のエキスのしみ出たスープに漂う酒の香りはいかにも東北の秋である。

## 冷え症には牛肉の薬食い タブーけとばした江戸女

江戸の冬が、いまよりはるかに寒かったことは十分想像できる。しかも冷え症とあれば、いかにしつかり者の江戸のカミさんでもかなりこたえたらしい。そこで――

冷え症で 二十日ほど食う 冬牡丹 ふゆぼたん

と、川柳も半ば冷やかしながら同情することになる。冬牡丹というのは、牛肉の隠語で、江戸時代、大っぴらに動物の肉を食べることは固くタブーだった。そこでイノシシを「ボタン」、牛を「冬牡丹」、鹿を「モミジ」などと言い変えてかくれ食したのである。それにしても、牛肉を二十日間もぶっ続けで食べるとは、いまだきでもそんなご仁はそうざらにあるものではない。冷え症だからこそ、牛肉を食べれば温まることが人一倍実感されたのかもしれないが、だからまた、禁制を破って二十日間も牛肉を食い続けるという度胸もついたのでろう。

蛇足ながら、当節の人間としての経済的実感からいえば、冷え症のオカミさんが二十日間もぶっ続けで牛肉が食べられるなんて、当時の牛肉の「ヤミ値」はよっぽど安かったものとみえる。

一方、江戸のオカミさんの多くは、時代が時代だけに「かたくな」だったらしい。

薬食い 女房きせるを ひったくりは、いささか難解な句だが、注釈すれば、江戸時代、ご法度の獣肉を食べることを薬食いといった。

薬食い 隣の亭主 ハシ持参

のように、表向き薬食いなどごまかしながら、その実は、半ば公然と獣肉食いが行われていたらしいことをこの句は語っている。が

女房きせるを ひったくり

は、そこはそれ女房のカンで、亭主がこっそり薬食いして来たことを感づいたというわけである。そこで「あんた、薬食ったわね」なんて野暮などがめ立てはせず「ちよつと、においが移るじゃない」と、亭主のキセルをひったくったというわけである。

この微妙なしぐさから想像すると、このオカミさん、タブーを破って獣肉を食べることそれ自体には必ずしも反対はしないが、亭主が自分だけいい思いをして来たことをやっかんんでいるようなのである。

しかし「何よ、自分だけいい思いをして」なんていわなかったところがイキな江戸女である。



## 食べてすぐ寝ると牛になる うしくぬま が牛久沼となつた遠い民話

昔の子供は、よく母親にこういつてたしなめられたものである。

「ご飯を食べたあとすぐ横になると牛になるわよ」

いまの子供なら、さしずめ

「ママ、それ面白い。ひとつやってみるか」

となるところだが、昔はこれでちゃんとしつけになったのだから時代は確かに変わった！  
そればかりか、いまの栄養学では食後横になることはむしろ消化を助けることになるという。  
それが「牛になる」とは何とも理不尽な話だが、その「わけ」はこうである。

茨城県の牛久地方に伝わる民話に、牛久沼にまつわるこんな伝説がある。

牛久沼に近い龍ヶ崎市に「金竜寺」という名刹めいさつがあり、いつのころかここに智雲という小僧さんがいた。当時、金竜寺の住職は二代目で、玄峭和尚と呼ばれていたというところまで分かつているから、いいかげんな話ではない。

智雲はともかく、いたってまじめな性格で、朝夕のおつとめはもちろん、寺のふき掃除や庭の落ち葉掃き、水汲みなどの仕事のほか、学問にも熱心でそれこそ模範的な「小坊主」だった。が、ただひとつ、玄峭和尚に気になることがあって、それは食事のあと、智雲が自分の

部屋に行つてゴロリと横になることだった。

玄峭和尚の哲学によると、食べものは仏がその慈悲によってわれわれに与え給うもので、それを腹におさめたとたんすぐ横になるのは、いかにも感謝の心を失した行為に思えてならないのだった。

そこで、ある日、玄峭和尚が智雲に注意を与えようと部屋に行くと、なんと智雲は、法衣をまとつたまま大きな牛に姿を変えて横たわっていたのだった。そればかりか、牛になった智雲は、いちはやく玄峭和尚のいわんとするところを察し、自分のあさましい姿を深く恥じ、ただちに寺を飛び出して近くの沼に身を投じたという。

以来、その沼を「牛食い沼」転じて「牛久沼」と呼ぶようになった。とまれ、地名には、人の名前と同様、しばしば首をかしげさせられるものがある。牛久沼もそのひとつでその由来が「牛を食べた沼」だとは説明を聞くまではちょっと見当もつかない。



## チョンマゲ姿のビフテキ屋 文明開化のハマで味も一刻

“牛肉食わねば開けぬ奴”と、牛鍋の流行で始まった明治の文明開化！

各地に西洋料理店があいついで誕生し、なかでもその先がけとなったのが横浜だった。

日進亭、日進楼、滋養亭、万花亭、開化亭、川柳亭など、新しい時代の息吹きを伝える西洋料理店がつぎつぎとオープンし、明治六年にはわが国初の横浜グランド・ホテルも開業した。ハマの風は、いち早く異国情緒をたつぷりはらんでいたのである。

そんな中で、名は“開化亭”と時代の先端を切りながら、蔭では“インゴー屋”と呼ばれるなんとも異色な店があった。インゴーとは、漢字で“因業”——つまり“がんこ”ということで、この店、人によってはイッコク（一刻Ⅱがんこと同義）屋ともよばれていた。

何しろ、この店主である森井平吉という老人がきわめつきのがんこ者で西洋料理を看板にしなから白髪頭<sup>しろが</sup>にチョンマゲ姿。客が料理の催足でもしようものなら、雷のような大声でとなりつける始末だった。

また、店構えも、入り口をはじめ店内の建具はすべて障子一辺倒。味つけもしょうゆ一点張りで、肉料理を出すのとナイフとフォークで食べさせる以外は、およそ西洋料理店のイメージからはかけ離れていた。

しかし、当店自慢の“和風ビフテキ”は大人気で、親父のインゴーぶりには目をつぶってとにかくこのビフテキ食べたさに押しかける客でいつも店内はごった返した。

が、このインゴー親父さん、考えてみればなかなかの先覚者で、当節だいまの飽食時代にあつても、焼き肉といえはわれわれ日本人にはやはりしょうゆ味がいちばんというのが真実。学をてらう人間にいわせればまぎれもなく“疑似西洋料理”だが、疑似だろうと何だ

### 和牛肉は四種類

和牛肉は最も品質の良い肉ですが、和牛と呼ばれるのは、黒毛和種、褐毛（あかげ）和種、日本短角種、無角和種の四品種です。

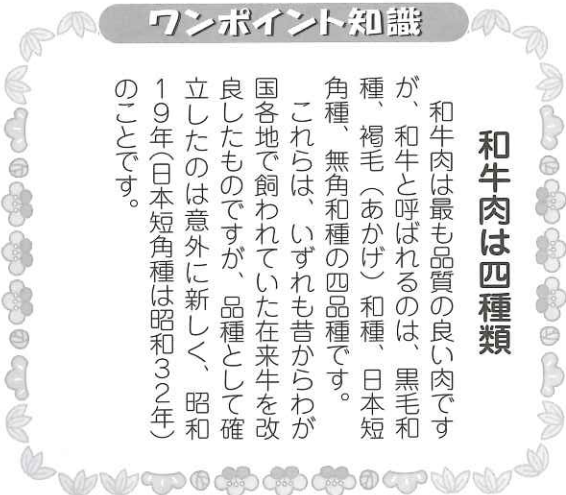
これらは、いずれも昔からわが国各地で飼われていた在来牛を改良したのですが、品種として確立したのは意外に新しく、昭和19年（日本短角種は昭和32年）のことです。

ろうと“うまければいうことなし”こそ食の一番大切なところである。当時、洋式のソースやスパイスでビフテキにかぶりついた新しがり屋たちが、はたしてこのインゴー屋のビフテキ以上の満足を得ていたかどうか。

幕末、遣米使節の一員としてワシントンのホテルで洋食を口にした仙台藩士の玉虫左太夫は“いずれも塩淡くして、食すことあたわず。卓上に塩、醬酢（ソース）、コショウなど五、六種出すといえども、みなわが国の味にあらず。一同困却<sup>こんきやく</sup>”と記している。

とすると、このインゴー屋、まさしく味のある男だったといわねばならぬ。

### ワンポイント知識



## けががり持った牛鍋美談 新潟の鹿鳴館はイタリア軒

文明開化の明治の初めには、珍談、奇談がごろごろしていた。が、なかには国際美談も生まれて、美しいヒューマニズムの花も咲かせたのだった。

明治七年夏、フランスからチャリネ曲馬団が来日、新潟で興行した。開港間もないこの町でも、異国の曲馬団は大評判、連日の大入りを続けた。ところが、この曲馬団につき添って来たイタリア人のコック、ピエトロ・ミリオレが、あるとき大けがをし、それが治らないうちに、曲馬団は日程のつごうで彼を置き去りにしたままつぎの興行地へと引き揚げた。

異境に一人捨てられたピエトロは、目の前が真っ暗になるほど心細かったが、捨てる神あれば拾う神あり、曲馬団が新潟興行中に臨時に雇い入れていた権助、おすいの親娘が、この不運な青年を自宅に引き取って看護することになった。そして、けがの手当ては長崎で医学を修めて来た地元の医者竹山屯が引き受けてくれることになった。

この美談は、やがて新潟地方一帯に知れわたり、ピエトロ青年のけがが治ったとき、時の県令(知事)楠本正隆は、大金二百円を差し出し、ピエトロ青年に思い切って新潟の地で自立するよう勧めたのである。

そこで、先の竹山医師の栄養学的見地からのアドバイスもあって、当時、文明開化のシン



ボルだった牛鍋屋の開業となるのだが、この牛鍋屋は、もちろん北陸地方での第一号。珍しさといかラムードが受けて大繁盛だった。紅毛碧眼のピエトロ青年は、そのうち、客から「ミオラ」(ミリオレのなまったもの)と呼ばれるようになり、イタリア人特有の明るさもよみがえって、店内はそこが日本であることを忘れさせるほどの異国情緒にあふれかえった。

そんなピエトロに、けがの看病中から思いを寄せていたおすいも、やがてその思いが通じ、二人は夫婦になる。が、好事魔多しというように、明治十三年に大火に遭い、二人は一夜にして丸裸になる。

ピエトロは、そのショックでイタリアに帰ると言い出したが、おすいをはじめ周囲が必死になって思いとどまらせ、こんどは本格的なレストラン「イタリア軒」のオープンにこぎつけたのだった。

しゃれた洋館スタイルのこの店は、当時の欧化主義の風潮の中で「新潟の鹿鳴館」と呼ばれて大繁盛した。が、三十年以上在日したあと、ピエトロはさすがに望郷の念やみがたく、とうとうひとり帰国したと伝えられる。

## へんぽんがん 反本丸とは牛肉のみそ漬け おうみぎゅう 近江牛の本場の肉食の伝統

牛肉をみそ漬けにして保存するというアイデアを誰が思いついたのかはわからない。が、名物「近江牛のみそ漬け」の場合は、どこよりもはつきりした、きわめて信頼すべき証拠が残っている。

というのも、近江の国（滋賀県）は、天智天皇の六六五年、百済の帰化人四百余人がこの地に住まわされるようになって開けたところだが、翌々年の六六七年、天智天皇がこの地の大津宮に都を移されたことからみても、当時の帰化人たちがもたらした「大陸文化」がいかに水準の高いものであったかがうかがえるのである。と同時に、それらの帰化人たちは、大陸文化とともに肉食の風習をもたらしした。以後、わが国では、仏教思想に基づく肉食タブーの時代が長く続くが、それら大陸からの帰化人たちの子孫は、あるいはひそかに、あるいは堂々とその風習を守り、近江牛のみそ漬けを生み出す下地を育ててきたものと思われる。

こうして時代は下って江戸時代。井伊直勝が彦根の藩主となるや、將軍家への献上品として牛肉のみそ漬けが脚光を浴びるようになるのだが、問題はそれをいつ、誰が考え出したのか、肉食史上もつとも興味のもたれるところ。

井伊家に伝わる古文書、たとえば「井伊家御用留」などによると、当時、近江の国で作ら

れていた牛肉の加工品には、干肉、粕漬肉などがあり、將軍家だけでなく、親藩や老中などへの寒中見舞い、ないしは薬用としてしばしば贈られている。が、なかでもとりわけ人氣の高かったのがみそ漬けで、とくに十一代將軍家斉の場合は、文字通りこのみそ漬けに目がなかつたといわれる。

で、井伊家の古文書によると、このみそ漬けは、元禄年間（一六八八―一七〇四）江戸詰めの家臣であった花木伝右衛門が、中国伝来の「本草綱目」（一五九六年に成った医学・医薬品リスト）中の牛肉の効用についての記事を読み、それに触発され、黄牛（あめうし）の良肉を主剤にしたみそ漬けを考案したのがはじまりであるという。

しかし、当時は、おおっぴらに牛肉の名を用いることがはばかられたため、本草綱目にあやかり、「反本丸」なる薬もどきの名前をつけて世に出したのだと。

事実、元禄忠臣蔵で有名な大石内蔵助が、同志の長老堀部弥兵衛に慰労のために近江牛のみそ漬けを贈った際の手紙に残っており、みそ漬けの登場はほぼこのころとみられる。



## 文明開化の横浜<sup>ハマ</sup>の肉屋第一号 外人墓地に眠る異色の成功者

文明開化の明治のはじめ、横浜は日本の最先端を走っていた。

陸蒸気、製糸工場、ビール、製氷所、パン屋、異人館、親善野球、女学校、写真屋にはじまって、海外新聞の発行、公共水道、ガス灯、公衆便所（公同便所といった）、乗合馬車、ヘボンの目薬に至るまで、横浜の「西洋文明事始め」は枚挙にいとまがない。

そんな「文明開化第一号」のひとつが「横浜山手外人墓地」で、その一角8地区に眠るのが「肉屋のカービー」ことE・C・カービー（一八三六〜八三）、すなわち、横浜でわが国最初の肉屋を開業した英国人である。

彼が生まれたのは、英国はウースターシャー、ストーアブリッジ。幼くして中学校の校長だった父を失い、親類縁者も相次いで死亡。自らも熱病のため聴力を失い、教会の孤児学校に入れられた。

薬局奉公など苦難の少年期を送ったあと、アメリカに渡り、各種の職業を転々、一八六〇年、新天地を求めて中国に渡った。上海で薬局を開業、その後、寧波（ニンホー）に移って倉庫業や用船業にも手を広げ、いずれも成功してホテル業を営むほどになった。

しかし、当時の中国は、ヨーロッパ各国の侵略があいついで景気下降の時、カービーはい

ちはやく中国を見限って、開国直後の日本に着目した。彼が横浜に足跡を記したのは慶応元年（一八六五）、ただちに居留地八十五番を借り入れたのだった。

当時、わが国は、まだ表向き肉食禁制で、来日の外国人をもっとも悩ませたのがこの肉の入手法。カービーはいちはやくそこに目をつけ、ためらうことなく肉屋を開業する。

彼が横浜にきた慶応元年は、幕府が同市の北方村小港にわが国で初めての「屠牛場」をつくった年で、それまで「異人」たちの口にする肉は居留地で解体され、肉をとったあとの骨や皮などがあちこちに捨てられたり、解体の途中の手負いの牛が暴走したりと、珍事や苦情が絶えなかった。

そこで、幕府は各国の要望を容れ、畜場の開設に踏み切ったのだが、カービーはさっそくその一角を借り入れると、ハマで最初の肉屋を開業したのだった。以後、明治三年には「バンク・ビル」という金融業を兼ねたストアビルを建てたり、神戸に移ってレンガ造りの最新の商館を開いたりしたが、明治十六年、四十七歳の働き盛りのさなかに世を去った。外人墓地に眠ることができず。

### 個体識別番号の役割

#### ワンポイント知識

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を装着します。この個体識別番号により生産から流通・小売りに至るまで追跡することができるとされています。何か問題が起こった時に、個体識別番号をたどって原因を究明することができます。また、問題のある商品の回収を最小限の範囲で迅速に行うことができます。

そこで、幕府は各国の要望を容れ、畜場の開設に踏み切ったのだが、カービーはさっそくその一角を借り入れると、ハマで最初の肉屋を開業したのだった。以後、明治三年には「バンク・ビル」という金融業を兼ねたストアビルを建てたり、神戸に移ってレンガ造りの最新の商館を開いたりしたが、明治十六年、四十七歳の働き盛りのさなかに世を去った。外人墓地に眠る知られざる先覚者である。

## 七面鳥など呼びびじゃない 豚の頭は幸運を呼ぶとかで

わが国では、盆と正月がいつしよに来たような感じが、洋の東西を問わず、ハレの日にはごちそうがつきもの。ヨーロッパやアメリカでは、もちろんクリスマスが一年中で最大の祝日で、日本のようにことさら新年をおめでたがる伝統はない。

そのかわり、クリスマスには一年中でも最高のごちそうにありつくことになっていて、それらも昔は日本の忘年会のように飲めや歌えの大宴会となるのがしきたりみたいだった。

なかでも九世紀から十二世紀にかけての英国では、文字通りの大盤振る舞いが競って行われ、ヘンリー三世は一週間続けてクリスマスパーティーを開き、そのために六百頭の牛をつぶしたとか、リチャード二世は二千人の料理人を調達して二万人の客を招待したとか、いかにも豪華なエピソードがいくつも残っている。また、ヘンリー四世は当時としても型破りな「大食ミサ」なるものを催し、そのパーティーはなんと五日間も続いたというから、日本のおせち料理などハレのごちそうとしてはいかにもいいじゃない。その英国で、イノシシの頭肉といえ、長い間、いまの七面鳥に相当するようなクリスマスのシンボル料理だった。

伝えられるところでは、クリスマスイブの日、オックスフォードの大学生が本を読みながら森の中を散歩していたところ、とつじょ一頭のイノシシが飛び出し、学生に襲いかかった。



その学生は、とつさに手にしていた本を大きく開いたイノシシの口に突っ込むと、幸いイノシシは窒息死した。学生はイノシシの頭を切り取って大学に持ち帰り、みんなでクリスマスのごちそうにしたという。

アメリカの作家、ワシントン・アーヴィングの「スケッチ・ブック」によると、このイノシシの頭は、十九世紀ごろには豚の頭で代用(?)されるようになったらしく、そんな食事風景を描いている。

が、その豚の頭肉を前にして歌われた歌が「イノシシの頭肉」というのだったというから、イノシシの伝統はまだこのころまで生きていたらしい。

もっとも、クリスマスにどこの家でもイノシシの頭肉を用意するというわけにはいかなかったから、一般庶民の家では、かわりにイノシシの頭をかたどったクッキーや砂糖菓子を作って代用した。

その伝統がいまもなお残っているのがドイツで、ドイツでは「豚の頭は新しい年の幸運を呼ぶ」とされている。

## わらべ歌にみる塩づけ豚 肉食民族の知恵にじませ

ヨーロッパのわらべ歌には、歴史や伝統を深くにじませたものが多い。たとえば、フランスのわらべ歌にこんなものがある。

あるとき、三人の子供が森の中で道に迷った。夜になって、それとは知らず、とある肉屋に一夜の宿を乞う。ところがこの肉屋は、とんだ悪魔の使いで、三人の子供をつぎつぎとサロワール（塩づけ用のカメ）に投げ込んでしまう。そして、七年がたった。ある日、そこへサント・ニコラ（子供の守り神様）がやって来て、サロワールのふちに腰をかけ、肉屋に「プティ・サレ（豚の塩づけ肉）をくれ」とのたまう。肉屋は悪事がばれるのを恐れて、真っ青になって森へ逃げ込んだ。

神様がサロワールのふちをとんとんお叩きになると、中の子供の一人がむつくりと頭をもたげて「ああー！よく眠った」とのびをする。ついで、二人目も目をこすって「あたしも、よく眠ったこと」。三人目は「わたしは天国にいるのかと思った」と、三人そろってにこにこ顔を目をさます——というのがストーリーである。

肉屋が悪者扱いになっているのが、ちょっと気になるのだが、ここで「サロワール」が出てこないことには話そのものが成立しないので、肉屋は話の都合上の悪役と理解すれば、

なかなか文化度の高いわらべ歌と見受けられる。

まず、この歌からうかがえることは、プティ・サレ、すなわち豚の塩づけ肉は、七年とまではゆかないまでもかなり保存のきくものらしいこと。

ついで、この歌がつくられたころは、かつての日本で家ごとに「手前みそ」や漬け物などを作っていたように、当時のヨーロッパでは、どこの家でも豚の塩づけ肉やハム、各種の腸づめなどを作っていたらしい。

その塩づけ肉のための「カメ」は、子供が三人ぐらい入ってしまうほど大きなものだった——ということである。

事実、毎年、秋の終わりに、来るべき冬のために豚を殺して越冬用の食糧に充てたヨーロッパでは、豚は泣き声のほかは捨てるとうるさいといわれるぐらい徹底的に利用したから、解体された豚肉を保存するためには、このくらい大きなカメは常識だったのだらう。そして、母親たちは、日常の塩づけ豚づくりにこよせて、子供たちにあまりおそくまで遊びまわることの危険を教えたのである。



## 塩味だけがハムではない 甘いハムもある潮州名物 ちようしゅう

「食は広州に在り」といわれるように、世界に冠たる中国料理の中でもトップクラスにあるのが広州料理。俗に「広東料理」と呼ばれて、さしずめ中国での第一級の「ふるさとの味」といったところ。

が、その広州料理にも、さらに奥行きがあつて、かつての日中戦争時代、日本軍が武漢三鎮あたりまで進出したところで、はやばやと息切れしたように、広東料理を武漢三鎮にたとえれば、その一步も二歩も奥にあるのが「潮州料理」という奥の院——言ってみれば、中国料理の懐の深さを物語るものなのである。

一般に潮州と呼ばれる地域は、福建省および江西省の辺境を含む広東省東部の潮安を中心にして、饒平、普寧、豐順、大埔、汕頭など一万余平方キロメートルにもおよぶ広大な地域を指し、その先祖は千数百年もの昔、中原から移住して来た漢民族中の漢民族といわれる。その潮州料理の特色は、湯（スープ類）淡（あつさりした味の料理）甜（甘口の料理）慢（ゆつくりと時間をかけた料理）に独特の調理技術を持ち合わせていることで、たとえば甜のひとつに、世界広しといえどもここだけにしか例のない「甘ハム」がある。

ハムといえば、世界中どこでも塩を用いて作るのが常識だが、それをあえて甘口に仕立て

たところが、甜（甘味料理）に独特の技術を誇る潮州料理のユニークさで、この甘口に仕立て上げられた「潮州燻臘（肉の燻製）」は、現在でも東南アジアの各地や香港、台湾などで第一級の贈答品としてもはやされている。製法もさすがに一風変わっていて、肉を燻製にするとき、肉をいぶす材料として砂糖キビを用いる。

その結果、ハムにほのかな甘い風味が備わるという。

### ハム・ソーセージ・ベーコンの保存法

ハム・ソーセージ・ベーコンは、空気や光に触れると退色や変質、乾燥の原因となります。

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、商品パッケージに記載されている保存方法で正しく保存してください。また、一度開封すると保存性は著しく低下するので、賞味期限にかかわらずなるべく早く食べましょう。

もちろん、そのいぶし方にも独特の秘伝があるのだ。また、甜食料理の最高傑作といわれるものに「玻璃肉」があり、これは字面からも想像できるように

「ガラスのように透き通って見える肉」という意味である。豚のヒレ肉を薄く切って、砂糖の中に一日漬けておく。それを沸騰するお湯の中でボイルし、シャブシャブのようにたれで食べるのだが、ボイルした肉片は文字通りガラスのように透明で、いかにも玻璃肉のネーミングがぴったたり。

## フルーツの飾り串まとった タヒチ名物・子豚の丸焼き

悲運の天才画家・ゴーギャンがこよなく愛した島。タヒチは、また、キャプテンクックやバウンティ号のプライ船長など、歴史に残る探検家の物語でひとびとをロマンの世界に誘う。タヒチをふくむソシエテ諸島が一八四二年に仏領となつてからは、伝統のポリネシア料理も西洋料理の洗礼を受けたが、住民たちは、持ち前の器用さとセンスでこれをうまく取り入れ、こんにちの陽気で豊かなポリネシア料理をつくり上げた。

そのひとつ子豚の丸焼きは、ふつうは戸外か炉で、焚き火や炭火であぶり焼きするところを、ここではごくお手軽にオーブンで焼き上げる。そのかわり、塩、こしょう、しょうゆ、にんにく、黒砂糖でつくられた独特のたれを塗られ、カリカリに焼き上げられた皮は、ポテトチップなど足元にも寄れないぐらいの見事な酒のつまみになっている。

子豚の焼き方については格別変わったところはないが、南の島のロマンを感じさせるのは食卓の演出で、焼き上がった子豚は大きな木の盆に載せられ、バンデリジャとよばれるフルーツの串刺しをたっぷりまとって客の前に現れる。

バンデリジャというのは「闘牛士の森」という意味で、この串を刺された子豚の姿はまさしくスペインの闘牛を思わせる。串は八本も刺されているが、その前に、スペインの闘牛の



ような残忍な儀式を執り行っていないことが救いである。この子豚の丸焼きは、口に色あざやかな「ライム」をくわえている。これは、焼くときにはアルミホイルを丸めたもので代用し焼き上がったあとでライムと取り換える。

ついで、目には半分に切った「キンカン」がそれぞれはめ込まれている。バンデリジャは、さきに述べたように八本だが、うち二本は耳のすぐうしろの背中に刺し、残りの六本は三本ずつ横腹に刺す。そして、これがいかにも南国の樂園を思わせるのだが、串にはそれぞれ荔枝一個、バナナ一切れ、キンカン一個、ライム一個がこの順で刺され、ライムを中心にして、さらにその上に荔枝一個、キンカン一個、パイナップル一切れがこの順で刺されている。八本のこれらのフルーツ串を刺された子豚は、全身をさまざまに南の島の幸で飾られ、さながらポリネシア人の心情を象徴するかのようである。

ポリネシアとは原地語で「多数の島」という意味だが、ここはまたフルーツの王国なのだ。

## 英国にうまいものあり！ ヨークハムの伝統五百年

グルメを気取る連中の中では、英国料理とアメリカ料理はすこぶる評判が悪い。

世界の料理が居ながらにして食べられる東京でも、ことさら「英国料理」を看板にする店が見当たらないのもそんな先入観がわざわいしているのかもしれない。

が、英国には、スコッチなるウイスキーの名酒があることからもうかがえるように「名酒のあるところ必ずうまいものあり」が古今の鉄則。一週間かそこらのパック旅行で、そんな名品にお目にかかれなかったからといって、英国にうまいものなしと斬り捨ててよいものかどうか。むしろ、そんな名品にお目にかかれなかった身の不運をこそなげくべきだろう。

たとえば、グルメの本場フランスの料理書にも「ジャンボン・ドウ・ヨルク」として、世界中のハムの名品中でも筆頭に挙げられているヨークハム。イングランドの北東部で飼育され、その肉質のよさで知られるヨークシャー種の白豚から作られるのだからまずいはずがない。うまいハムを食べたいと思うなら、お金のことなど考えずにとにかく食べてみることである。

例によって、このヨークハムにも、その名品たるいわれを裏書きする故事がある。すなわち、このハムの産地ヨークシャーには、いまをさかのぼる五百年の昔、十四世紀に建てられ



たヨーク大聖堂がある。なにしろ、完成までに二百五十年もかかったというたいへんなしろもので、この大聖堂の建材として用いられたのがイングランド特産のオーク<sup>かし</sup>樫<sup>かし</sup>だったのである。

これほどの大工事だから、そこから出る廃材やおがくずなども相当なもので万事に節儉をむねとする当時の英国人は、それらを単なる産業廃棄物に終わらせることなくハムの薫煙材として用いてみたのである。その結果、でき上がったハムは木の香りが深くしみ込み、独特の風味を持った願ってもないものとなった。まさしく神が人々の信仰にこたえて恵み給うたかのような、上々のハムだったのである。

とまれ、このヨークハム、ヨークシャーの骨付きも肉を三週間塩漬けたあと、五週間もかけて入念に薫煙する。この手間のかけ方からみても、このハムがただならぬものであることは容易に想像がつく。

## 豚兎ならぬ豚字が物語る 中国文化の深い奥行き

中国で肉といえば、即豚肉を意味する。その他の肉は牛肉、鳥肉、羊肉のようにそれぞれの動物名をつけて呼ぶ。豚がいかにも中国人の食生活に根を下ろしているか、たとえば、文字の面でもその密着ぶりがうかがえる。

中国で豚を表す文字には「亥」と「豕」の二つがあるが、亥は豚の骨格の形、豕は豚の外形を象形文字にしたもので、この基本的な区別を元にしてさまざまな漢字や概念が作り出されている。

たとえば「骸」という字は、骸骨、骸軀などと熟語にし、骨だけになった体や体そのものを意味するが、骸の扁である「骨」は、これまた骨の形を象形文字化したもの。すなわち骨の接合部、いわゆる「ちようつがい関節」とよばれる部分をかたどったものである。つまり、骨という字は、ばらばらになった一本ごとの骨を指すのに対し、骸はそれぞれの骨が組み合わさった「骨組み」を意味する文字で、その場合、豚の骨格を参考にして「亥」という字がつけられたというのが中国のユニークさ。

一方、豕という字は豚が四本の脚で立っている姿をそのまま九十度回転させ、頭が上に、尻が下になった形。つまり四つの足が左向きになった横向きの姿を象形化したものである。

したがって、わが国でもっぱら用いられている「豚」という字は、肉を意味するニクヅキ(月)扁に家を組み合わせたところからもわかるように、豚の「肉づきのよいからだ」を意味する文字で、豚が「骸」にならなかったところがなかなか今風なのである。

ついで、このように、亥が豚の骨組みを表わす文字であることから、これをいろいろな「扁」と組み合わせてもっとも広範囲の概念を表す数々の文字が作り出された。

すなわち「核」という字は、中心部にあつて硬いもの、言い換えると「タネ」のようなものを意味する文字で、また「刻」というのは骨を刃物で刻む意味。「該」は言葉が体の中心部まで及ぶという意味から「命令や通達などが国のすみずみまで行き渡るさま」を表す文字となった。おもしろいのは「効」という字で、弾効などと用いて「誰かをやり玉に上げたり、相手の非を鳴らしたりすること」を意味するが、本来は「だらけた骨に力を加えてしゃんとさせる」意で、俗にいう「気合を入れる」意味だったのである。それにしても、中国では豚は「豚字(豚兎)」まで生んだのである。

## ワンポイント知識

## 「消費期限」と「賞味期限」

スーパーマーケットなどで販売されている事前に包装された食肉や食肉加工品には、「消費期限」又は「賞味期限」が表示されています。「消費期限」は、生肉、調理パン、弁当など品質の劣化が速い食品に「年月日」で表示されています。

一方、「賞味期限」は、品質が劣化しにくい食品に表示されており、開封前の定められた方法で保存すれば、おいしく食べられる期限のことです。3ヶ月を超えるものは年月、3ヶ月以内のものは「年月日」で表示されています。

## ソーセージの国ドイツの 民話にみる “所変われば”

ドイツといえば、真つ先に思い浮かぶのがビールとソーセージ。全食肉消費量の半分ぐらいが、ソーセージを中心とする食肉の加工品として消費されている。文字通りの「ブルスト（ソーセージのこと）」王国なのである。

以下の民話も、そんなドイツならではのお国ぶりあふれる一篇だが、題して「三つの願い」——「炉辺ばなし」として、ドイツ人たちのあいだではおなじみのもの。

ドイツのある所に、ハンスとリーゼという若い夫婦が仲良く暮らしていた。が、この二人には一つだけ欠点があつて、それは人間の誰しもが抱く「もっと幸せになりたい」という欲望だった。

ある日、そんな二人の前に、山の精と名乗る美女が現れ、望むなら三つだけ願い事をかなえて上げるといふ。期限は一週間以内で、あわてずによく考えて願い出るようにといつて立ち去った。若い二人は大喜びで、夜も眠れぬくらい胸がときめいたが、いざとなると願ひ事が山ほどあつてなかなか決められない。

が、二、三日後のこと、妻のリーゼが夕食のためのジャガイモを皿に盛りつけていると、なんともいえないにおいが鼻をくすぐり、思わず「ああ、これに焼きソーセージがあつたら」

とつぶやいてしまった。するとたちまち、ジャガイモの上に世にもみごとなソーセージが現れた。それを見て、夫のハンスが「そんなつまらない願ひ事なんかしやがつて、せつかくの幸運をひとつ取り逃したぞ。いつそ、お前の鼻にでも生えりやよかつたのだ」

と腹立ちまぎれに口走ると、こんどはリーゼの鼻にソーセージが生え、それがなんと八の字ひげのようにだらりとぶら下がったのだ。驚いたのはハンスで事は妻の手違いから生じたこととはいえ、こんなみづともない姿になつては家庭の幸せなどあらばこそ、それこそ祈るような気持ちで「神さま、どうか妻の鼻からソーセージを取ってください」と叫んでしまった。

もちろん、つぎの瞬間、リーゼの鼻のソーセージはぼとりと落ちたが、二人が手にした願ひ事の成果はソーセージだけ。でも、それが他の国の似たような民話のように、元も子もなくならないところがこの民話の味なところなのである。



## 天下に鳴る四川の白肉名菜 パイロウ 素材よければ味もよしとか

中国の四川料理といえば、わが国ではもっぱら「マーボ豆腐 麻婆豆腐」の激辛イメージが強烈だが、陰陽五行のバランス感覚を重視する中国では、激辛のあるところ必ずそれとバランスする天然の深いあじわいありで、四川料理といえば、その代表が天下の名菜「白肉」である。

白肉といえば、なにやら白米と同様そのものずばりで味もそっけもなさそうだが、実は豚肉の塊かたまりのまま水煮し、そのあとこれを薄切りにして、醤油やみそなどで調味した「つけ汁」につけて食べるという単純素朴なもの。

もちろん、つけ汁にはそれぞれ秘伝の薬味が利かせてあり、現在、中国では「北京派」「上海派」「四川派」の三大流派が「おらが味」を競っているといわれている。この、料理にして料理ともいえないような素朴さからもわかるように、もともとは、何千年にもわたる清貧に甘んじてきた「中国農民」の食べ物だった。

それが、あたかも「おにぎり」が都会っ子の混濁した嗜好に投じるように、中国でも農村から都市のスナック的料理へと昇格してきたもので、それが前記のように、やれ北京派だの四川派だのと競うようになっては、この国の札幌ラーメンや薩摩ラーメンだのと同じドンダリの背くらべ。その根本のところをしかと見定めておかないと、それこそ本末転倒になりか

ねない。

というのも、豚肉の塊を水煮し、それを薄切りにしてつけ汁で食べるだけ——というこの単純そのものの料理では、たとえばつけ汁にどんな工夫を凝らそうと、決め手は豚肉そのものの、肉がまずくてはどうしようもないとみられるからである。

ところが、四川の白肉は、中国一の豚肉として声名の高い成都平原の豚肉を使う。この天下一の豚肉にして、はじめて天下一の白肉となるのである。

その秘密は、成都平原の豚は放し飼いではなく、豚舎で飼われる、というところにある。フランスのフォアグラほどではないが、豚としては最上級のえさが与えられ、運動は絶対にさせてもらえない。食べては寝、寝ては食べる生活を繰り返されるのである。

えさは、シヤオスイ 潯水とよばれる米のとぎ汁と菜っぱのほかに、酒粕や米ぬか、トウモロコシの粉やくず米のおかゆといった、アメリカの「ピーナツ豚」も一目置く美食攻め。

これでうまい肉がつかなかったら不思議なくらいである。まさに養豚の王道を行くといったところか。



## 豚肉にはマスとハマグリと イベリア半島の奇想と味覚

俗に「所かわれば品かわる」とか。しかし、そのかわり方に微妙なお国ぶりがみられるのも事実で、わが国と同じく米も食べれば魚も食べるスペインやポルトガルでは、魚介料理ひとつにも日本では考えられないような「奇想」とアイデアがみられる。

まずはフランスとの国境に近いナバラ地方。この山中に、ヨーロッパの一流レストランのメニューにもみられる「トウルチャス・ア・ラ・ナバラ」と呼ばれる名物のマス料理がある。が、このマス料理、なんとその「おなか」には、これまたこの地方名物の「セラノ・ハム」がいっぱい詰まっているのだ。

もとは、この地方に多いヒツジ飼いが考え出したものといい、初めは近くの溪流からとって来たマスを、腹わたを抜いたあと、フライパンにセラノ・ハムの脂を塗って焼いたものだが、その焼き汁の微妙な味わいから、その後、最初からハムを腹に詰めて焼くようになったという。このマス料理の真価は、ご当地人たちよりも、ニューヨークやパリの最高級レストランのシェフたちのほうが高く評価しているというから楽しくなる。

ついで、舞台は山から海ぎわへと飛んで、ポルトガル南部のバイショ・アレンテージョ。ここはコリアンダー（別名チャイニーズ・パセリ）と呼ばれる薬味草の産地で、その名物料

理が「カルネ・デ・ポルコ・コン・アメイジュアス・ア・アレンテジャーナ」。この名物料理であつと驚かされるのがハマグリと豚肉の取り合わせで、その豚肉も、そんなところらの「豚に食わせる」式の残り物で育った豚とは違って、真正銘、どんぐりとトリュフ（松露）で育てた最高豚というのである。その豚肉をローリエ（月桂樹の葉）、にんにく、パプリカ、塩、コショウなどを巧みに混ぜ合わせたワインに漬け込み、味も軟らかさもこの世の豚とは思えない？ものに仕立て上げてある。この豚肉を主体に新鮮なハマグリ、ピーマン、トマト、タマネギなどを加えて鍋仕立てにしたものだが、その由緒と実力のほどを知らされると、長つたらしい料理名が逆にありがた味を増してくるから不思議である。

ちなみに、この長い料理名を日本語に訳すと「豚肉とハマグリのアレンジョ風煮物」となる。作り方の手順は限られた紙数ではとても紹介できないが、とにかく、つくづく食の世界は広いと思わせる名品ではある。

### ワンポイント知識

「消費期限」や「賞味期限」は、誰がどのように決めているのか

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、保存状態等の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。

## ハモン・セラノの澄明 ちやうめい アンダルシアの心を見た！

“食は広州に在り”とは中国の話。スペインでは、さしずめ “食はアンダルシアにあり”となる。

古代ギリシャ、ローマ時代からの “飲める食べもの” を現代風にアレンジして、いまに伝える “ガスパチョ” (アンダルシア風冷やしスープ) をはじめ、 “卵のアンダルシア風天火焼き” “アンダルシア風豚肉と豆の煮込み” (コシード・アル・アンダルス) “アンダルシア風パエリア” (魚介類のほか豚肉が入る) 等々、アンダルシア風 “を冠した名物料理が多い。スペインの中でも最南部に位置するこの地方は、きらめく太陽と強烈な大地のにおいの中で、官能をゆさぶる激しい刺激と日陰の静かな休息が併存している。だから、アンダルシア料理は、あのマタドール (闘牛士) やフラメンコの “身のこなし” のように軽くて心地よいのだ。

そのアンダルシアのフィーリングを見事に結晶させたのがハモン・セラノと呼ばれる生ハムで、その透き通るような深紅の生肉にはアンダルシア人の熱い思いがひそんでいる。

このハモン・セラノは、ウエルバの北にあるモレナ山脈中のハブーゴとシエラネバダ山脈中のアルプハラの小さな町で作られる。山の冷気と乾燥し切った空気が、気の遠くなる

ような自然の営みの中で至高の生ハムを作り出していくのである。

ハモン・セラノの原料には、ほとんど野放し同然のように山中を走り回るイノシシさながらの豚の腿肉を使うので、その味わいも、スペイン人ならその名を聞いただけで生つばを飲み込むくらい優れたものである。

作り方も、床に並べた豚の腿肉に、一寸もの厚さの塩をしながら肉を重ねていき、豚肉一 キ につき一日の割で寝かせておく。

ついで、この肉を斜めに立てかけた板の上に載せ、肉に二か所の切れ目を入れ、手でぐいぐいもみながら血出しをする。

そのあと、水でよく洗い、あとは天井に吊るしておくだけ。およそ一年から一年半のあいだに、脂肪がゆつたりと、それこそ気の遠くなるようなテンポで垂れ落ちてゆくのだ。

山の冷気と乾燥し切った空気が、さながら神の至芸を目のあたりにするかのようハモン・セラノを作っていく。

息をつめたあの闘牛士の気配のように――



## ハムのハートは火と燃えて 中国名産 “金華火腿” 縁起

チンホウアフオウトウエイ

食についての長い伝統と文化を持つ中国では、ハムやソーセージひとつ取ってみても、中国ならではのユニークさが光っている。

中国の代表的なハムといわれる“金華火腿”は、杭州の近く金華の特産で、世界広しいいえどもこれほどダイナミックなハムもちよつと見当たらない。

金華火腿は、豚の脚を腿の付け根から丸ごと一本塩漬けたものだが、それがいかにも中国人らしい奇想？と思わせられるのは、なんと、それにヒヅメまでがそっくりついていること、豪快と野趣を合わせ持った異色の面がまえなのである。

そんなハムだから、もちろんそれにふさわしい故事来歴も用意されていて、このハム、いまからざつと九百年も昔の宋の時代、時の名将宗沢そうたくが偶然の幸運によって作り出したといわれる。

ある時、彼は生まれ故郷に里帰りし、数日を過ごしてふたたび都に戻るようになった。で、別れを惜しんだ親族の一人が、土産にと豚のブロック肉を贈ったが、考えてみると、都までは長途の旅、帰りつくまでに肉が腐ってしまうおそれは十分だった。

そこで宗沢は、この肉に塩をたっぷりかけ、少しでも腐敗を防ぐようにと配慮して都への

帰りを急いだ。

さて、都にたどりついてみると、肉は腐つてはいなかったが、外側はすっかり乾いてこちらになつていた。しかし、なんともいえないよいにおいがする。

さつそく客人を招いて、みんなに長旅ながたびの間の無音をわびることにした。ところがこの肉がたいへんな好評で、客は口々にその秘密を問いただした。それに答えて宗沢は、胸を張つてこう明かしたという。

「これは故郷の肉、郷肉シアンロウである」

やがて、この肉のことは皇帝の耳にも達し、所望されて肉を献上すると、時の高宗帝も大いに気に入られ、この肉に“火腿”の名を賜った——というのである。

この肉（ハム）を切ると、中が火のように赤いのでまさにうつつけのネーミングだったわけだが、この火腿には、江蘇省や雲南省のものにも名品があるが、金華産のものは豚の骨が細く、肉質が軟らかなうえ、脂肪が少ないため、やはり中国第一の声価は動かないとか。



## ビフテキにポテト・スフレ フランス鉄道開通史の奇跡

ビフテキのつけ合わせとしてフランス料理ではおなじみのジャガイモのスフレ。正式には「ポム・スフレ」という。ジャガイモを丸ごと低い温度の油で揚げたあと、さめたのをもう一度高温の油で揚げ直したもので、ふつくと風船のようにふくれ上がったジャガイモはさながら料理のマジックを見るようである。

フランス料理の研究者としてわが国では一、二に数えられる大家の書いたものによると、あるとき一人のコックがジャガイモの薄切りを揚げていた。ところが表を軍隊の行進が通ったので、仕事をそっちのけにしてとび出してしまった。が、職業がら油の火だけは弱くしておいたので、軍隊が通り過ぎたあと急いで調理場にもどると、ふたたび火を強くして揚げ直した。と、ジャガイモが何と風船のように何倍にもふくれ上がったではないか。

が、このエピソードは、いかにも机の上で考え出したようなお手軽さがまる見えである。事実、真相はつぎのような歴史的事件としてはつきり伝承されているからである。

一八三七年の八月二十六日、パリとサンジェルマンの間にフランスで鉄道が開通した。リヨン・サン・テチエンヌ間とボーケール・アレ間にいち早く鉄道が開通していたが、パリを起点とした鉄道ということで、当時のパリっ子をいやが上にも熱狂させたのだった。

ところで、開通式には演説と宴会がつきもの。しかもこの日の宴会のメイン料理というのが揚げたジャガイモを添えた牛のヒレ肉<sup>①</sup>だったというわけである。

つまり、スフレ誕生のきっかけは、多くの発明、発見がそうであったように、ここでも考えられないような偶然に支配された。すなわち、紳士淑女を乗せた祝賀列車がこともあろうに大幅に遅れたのである。コック長はもちろん予定の時間に合わせて、ジャガイモがほどよ

### 国産牛肉と輸入牛肉

日本国内で販売されている牛肉には、国産牛肉と輸入牛肉があります。

国産牛肉には、和牛肉とそれ以外とがあります。牛の種類（品種）でいうと、和牛肉はわが国原産の四品種が生産した牛肉であり、国産牛肉のうち和牛肉以外のものは、ホルスタイン種と交雑種の生産した牛肉です。

また輸入牛肉は、主に欧州を原産国とする品種による牛肉で、これらの品種は「外国種」とも呼ばれています。

く揚がるよう、十分計算のうえ油の中にほうり込んでいた。それが、列車が大幅に遅れたため、いったんほうり込んだジャガイモをやむなく油の中から取り出さなければならなかった。

いよいよ列車が到着して宴会の開始が決まったとき、コック長が祈るような気持ちでジャガイモをふたたび油の中にほうり込んだことはいままでもない。

が、奇跡が起こり、ジャガイモは金色の泡のように華麗にふくれ上がったのだった。

## ボローニャ人のタイコ腹と イタリアの名牛キアーナ牛

イタリアで「ボローニャ人」といえば、ふとつちよの代名詞になっている。なにしろイタリアの中でも最も絢爛豪華な料理を誇る地方だけに、どだいそんな料理に「目をつむれ」というのが無理なのかもしれない。

ついでにいえば、このボローニャの南、トスカナ地方には、牛の仲間で超弩級<sup>ちやうどきやう</sup>「ギアーナ」の名牛がいる。世界の肉牛のなかでも最古の歴史を持ち、大きさでも体重でも世界のトップクラスとあって、ふとつちよの多いイタリア人のシンボルみたいな牛である。

このキアーナ牛は、トスカナ地方のキアーナ谷で産するためこの名があるが、古くは古代ローマの僧がいけにえとして神前に供えた牛がこれだったという。このキアーナ牛は、大きさもさることながら、成長がいちじるしく早い点でも世界的に注目される肉牛のひとつになっている。

ちなみに、このキアーナ牛は、一歳で四百五十キを越え、二歳で一トを超える。アレツツオの南にマリエッタ・ディ・フラッシネートという女伯爵の大牧場があり、ここにはなんと四歳牛で一・八トという超巨漢がいたとか。ただし、成長が早いため、この牛は生後十五か月から十七か月ではやばやと食肉用に処理される。ふつうこんなに早く解体した牛は「ベビー

ビーフ」と呼ばれ、成牛としてはもちろん、子牛としての値打ちも認められないものだが、このキアーナ牛の場合は「ヴィテッローネ」「大きな子牛」と呼ばれて、その肉質に独特の価値が認められている。

というのも、この短期間の肥育で殺されるキアーナ牛は、ほとんど脂肪のない赤身だけの肉で、例外として「上等肉」にのみ若干の脂肪がついている。そして、フィレンツェでは、

このキアーナ牛のステーキが最も自慢の郷土料理になっている。名物につきもののいわく因縁はもちろんこの牛にもあって、土地の牧畜業者はこんなエピソードを披露するのである。

さきに述べた古代ローマ時代の「いけにえ」の牛は、いうまでもなくキアーナ牛のなかでも極上のものだった。当時は、神前に供えるのは犠牲獣の内臓だけで、肉はみんな僧侶の役得になっていたから、古代の僧は胃袋の大きいことが第一条件。しかしそれでも、たいいていのものが胃拡張になってしまったと。

何やら自分たちの「ふとつちよ」ぶりをいいわけしているような話である。



## どんとスケールで来いは アメリカ式バーベキュー

バーベキューについては、たいていの解説書が「アメリカの野外料理——インディアンやカウボーイなどが、射とめた獣鳥肉をその場で焼いて食べたことから始まったといわれる。戸外の炉で、肉や魚、野菜などを焼きながら食べる」といった解説を加えている。

つまり、一言でいえば「野外料理」そのものということで、野外料理ならこれをアメリカ独自のもの——と定義するのにはいささか無理がある。

早い話、人類が初めて火を使うことを知って以来、バーベキューはむしろ料理（といえるかどうか？）の本筋であったと考えられるからである。

が、アメリカが元祖というからには、そこに何がしかのアメリカ独自のユニークなものがなければならぬ。インディアンやカウボーイといった言葉からすぐ浮かぶイメージはやはりスケールの大きさということ、あるアメリカの料理書によると、元祖バーベキューの正しい手順はこうだとある。

——まず、バーベキューピットを掘る。深さ五フ（百五十センチ）、幅三フ（九十センチ）、長さ二十フ（六メートル）。たき木を並べて火をおこし、石炭を平らに広げ、火が十分出来たら乾いた細かな砂をかぶせ、その上にビーフを並べる。ふたとして金属のシートをかぶせ、熱を逃が



さないように上からまた砂や石をかぶせる。そして一、二時間このままで焼く——とあるから、これは直火焼きではなくて石焼き、ないしは蒸し焼きの原理である。しかも、穴の深さが百五十センチ、長さが六フとあっては、いかにもスケールがでかい。それに、

用意する材料もビーフを五百ポンド（二百五十キログラム）、これに下ごしらえとして塩十ポンド（四・五キログラム）を塗り込んでおくところあり、そのほかタマネギなどの野菜類も加えてざっとこれで百五十人分というから、これはもはや家庭料理の域を超えている。

つまり、文句なしのパーティー料理に違いなく、一八五〇年、カンザス州のあるランチ（農場）で開かれたバーベキュー・パーティーでは、牛五頭、豚二十頭、羊と山羊五十頭、ハム百本が使われたという記録が残っている。このあたりがやはり元祖の貫録ということになるのだろうか。

アメリカのノースウエスタンと呼ばれる牧畜地帯では牛に焼印を押すだけでも何百人もの人手を要する。何よりも、その連中のためのごちそうなのだ。

## ジャーキーでストレス解消 西部開拓史の「闘志」の秘密

マドロスさんにパイプたばこがつきものなら、さしずめ西部男のカウボーイに欠かせないのが「ビーフジャーキー」(牛肉の干し肉)だった。

コロンプスのアメリカ大陸発見によって世界中に広がったものに、たばことトウモロコシ料理があるが、これらは説明するまでもなく新大陸に渡ったヨーロッパ人たちが現地のインディアンから教えられたもの。ただし、当の西部人たちは、そのたばこやトウモロコシよりもこのビーフジャーキーにもっとも強くとりつかれたのだった。

西部劇映画の中のカウボーイたちは、いつもこのビーフジャーキーをチューインガムのようにはしゃしゃかんでいる。軽くて、火をおこさなくてもそのまま食べられるところが携帯食にうってつけで、西部開拓の進行とともに、このジャーキーは急速に西部人たちの必需品となっていた。

ところでわれわれは、いらいらしたときなどにハンカチをかんだり、エンピツに歯を立てたりすることがあるようだ。これは本能的な行為で、ものをかむのはストレス解消の手段なのである。精神生理学的な説明によると、人間はいらいらしたときや空腹時など、体内に多量のアドレナリンとよばれるホルモンが放出される。これは、いつてみれば闘争ホルモン

とでもよぶべきホルモンで、人はその結果ケンカつ早くなる。空腹などときにはこのアドレナリンが刺激となって、獲物を獲る本能がよびさまされ、ひもじさを満たそうとするのである。だから、体内にアドレナリンがあふれた状態をそのままにしておくと、人はなんとなく落ち着かず、いらいらして何かをしたくなる。

ハンカチやエンピツをかんだりするのもそのひとつで、この場合、ものをかむと、たとえ

空腹は満たされなくても、なんとなく気分が落ち着くらしい。だから、硬いものをかむことの好きな人は、わりに落ち着いた雰囲気をただよわせているとか、逆に「ソフトな食べもの」を好む人は、情緒不安定で落ち着きが無くなるという説もある。

いいかえると、現代のようにストレスいっぱい、欲求不満がうず巻いている時代には、ものをかむことはイライラ解消の手っ取り早い方法となるのでは。

西部開拓時代の開拓者や、カウボーイたちがビーフジャーキーを好んで食べていたのは、開拓という激労に耐えぬくための本能的な知恵だったのかもしれない。

### ワンポイント知識

#### ティーボーンステーキ

牛肉のカット方法で、サーロインに骨をつけたまま、内側に付いているヒレを同時にカットしたものです。断面の骨の形状が「T」字型をしているので、このように呼ばれています。

風味の良いサーロインと軟らかいヒレが同時に味わえる、極めて豪華な最高のステーキ・カットです。

## 「大牢」がなぜごちそうなのか 漢字に秘められた「熱き思い」

中国は文字の国だけあって、ひとつひとつの文字に、深い英知と興趣に富む歴史をひそませている。

たとえば、ごちそうを意味する言葉に「大牢」と「小牢」、の区別があるが、牢を「罪人を入れておくオリ」とばかり思い込んでいる人には、大きなオリや小さなオリがなぜごちそうなのか、まるで、見当もつかないことだろう。というのも、牢という字は、牛の上に「ウ」（ウカムリ）つまり屋根がついた形で、もともとは牛や豚などの家畜を飼っておく囲い、ないしはオリを意味するものだった。

この場合、文字が示すように、牛が家畜の代表とみなされていたわけだが、同じ家畜の豚の上に屋根をつけた「家」は、もとは「豚小屋」を意味するものだったのが、のちに人間さまの住まいを表すものに昇格して、この点、牛にとつては耐えがたい？ 差別となった。しかしこの牢には、のちになって「神に捧げるいけにえ」の意味が与えられ、この牢に大、小の比較形容詞をつけた「大牢」「小牢」がともにごちそうを意味する言葉となったのである。そこで、この大牢と小牢の違いだが、大牢は「牛、豚、羊の三つが揃ったごちそう」、小牢は、このうち牛が欠けた「豚と羊だけのごちそう」を意味し、これで大いに牛の自尊心を満足さ

せてやるうというわけである。

ところで「牢」の字に、はじめのうちにあった「神に捧げるいけにえ」の意味は、のちにずばりそれを意味する「犠牲」という文字がつくられた。

ともに「牛偏」になっているのを見てわかるように、ここでも牛に花？ を持たせている。「犠」も「牲」も、それぞれ一字で「いけにえ」の意味を持つが、とくに「牲」は、牛偏

に「生」の作字からもわかるように、「生きたままの牛」を意味し、事実、神に捧げる牛は「生きた牛」というのが古代の習わしだった。しかし、この場合、なぜ牛が代表に選ばれたかについては、牛は自分が殺されるのを知ってか知らずでか、神前に引き出されても一向に平気で、よくその分を心得ていると、古代の中国人は見た。

もつとも、牛の中にも神に見えめられた幸運児がいて、中国の古い時代には「額の白い牛と鼻のそり返っている豚、痔持ちの人間」の三つは神もお嫌いになるからと、「犠牲」に供することをまぬがれたという。額の白い牛は「白額」と呼ばれた。



## アメリカ文学の父の哲学料理 コールド・ビーフは熱の対照

「トム・ソーヤーの冒険」や「ハックルベリー・フィンの冒険」などでアメリカ文学の父と呼ばれているマーク・トウェインは、一八三五年、ハレー彗星の輝く夜に生まれ、一九一〇年、ふたたびハレー彗星が現れた年に死んだ。晩年、相つぐ家庭的不幸に見舞われたため、持ち前のユーモラスな性格もすっかりかげりをみせてしまったが、以下のエピソードは彼独特のユーモアなのか、それともユーモア作家にありがちなたくな性格にもとづくものなのか、にわかに本心を突き止めかねるお話である。

——というのは、マーク・トウェインは、多くのアメリカ人たちのように、レストランで食事をするのはむしろ好きなほうであったが、そのくせ、目の前に出される料理については、頭からこれを信じていなかったという変屈ぶりなのである。

「私が思うに、コックがその日、その時の気分次第で作ったものを全面的に信頼するのは、危険な賭けというものだ。彼らは単なる二次的加工者にすぎない。私が最終的に手を加えて完成させることで、この料理は私のための料理になる」と。

あるとき、マーク・トウェインがシカゴのレストランで女性ジャーナリストのアン・グレイム嬢と食事をしたときのこと、トウェインはまず、信じられないぐらいの数の料理を注文し

て彼女を驚かせたあと、ボーイが料理を運んでくると、彼は皿の中のものをあっちへやったり、こっちへ移したり、色々まぜ合わせたりして、結局のところ、それらを三つの皿にまとめてしまった。

彼女があっけにとられていると、それを察したトウェインは、前記のような「料理人不信」について一席ぶったあと、皿の一つを指して「ここにはコールドビーフと熱く煮込んだマロングラッセ、グリーンサラダが同居している。つまり、この皿のテーマは『熱の対照』ということになる」と。

ついで、第二の皿については、子牛肉のシチューにフライドポテト、カラメル入りのバターライスで「硬軟の対照」、そして第三の皿は、レアのステーキにコールスロー、マッシュドポテトで「本質の対照」と、よどみなく解説を加えた。そして「ニーチェがいうように、この世では異なるものこそ同和の妙をかもし出す。ここにはニーチェ哲学の世界が展開されているのだ」と。トウェインは、料理にも哲学という調味料の必要を感じていたかのようなのである。



## スープもシチューも水次第 東欧名物即席グーラツシュ

スープとシチューは、一見したところ異なった料理にみえる。だが、実のところは、血を分けた兄弟にほかならないことを教えてくれるのが東欧諸国の伝統料理「グーラツシュ」である。グーラツシュは、別の名を「羊飼いのシチュー」ともいうように、もとは羊飼いたちの携帯食だった。当節のインスタント食品も顔負けの即席料理だったのである。

このグーラツシュは、牛肉の角切り（というのは、羊飼いにっては羊は文字通りの「財産」だから、昔はめったなことでは口にしなかった）をタマネギのみじん切りやジャガイモの粗切りなどといったしょに煮込んでつくるが、そのさいパプリカとよばれるスパイスをたっぷり加えて煮込むのが特徴。

パプリカは、周知のように唐辛子の一種だが、有名なチリ・ペッパーやカイエンヌ・ペッパーなどのように跳び上がるほど辛いものではない。どちらかというと、口にしているうちに甘味さえ感じられるといったソフトタイプで、その果皮を乾燥し、粉末にしたもの。鮮やかな赤色と深い辛味、独特の香りが特徴で、なかでもハンガリー・パプリカは、東欧諸国中でも第一級品の扱いとなっている。

グーラツシュは、すでに述べたように、牛肉の角切りをタマネギ、ジャガイモなどといっ

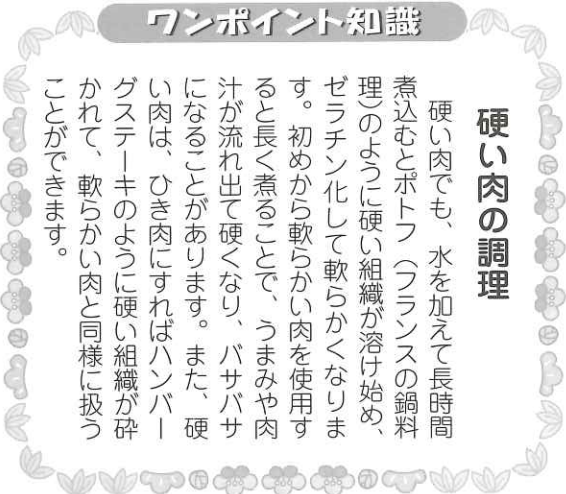
しょに煮込んだものだが、もともとが羊飼いたちの携帯食であったところからもわかるように、できるだけ大鍋を用い、一度にたっぷり煮込むのがコツ。しかも、煮込むというより煮つめるといった感じで、その煮つめてドロドロになったものを日にさらしてさらに水分を蒸発させる。その結果、よく煮とけた材料はパラパラの粉末状となり、携帯に便利なものとなる。

### 硬い肉の調理

硬い肉でも、水を加えて長時間煮込むとポトフ（フランスの鍋料理）のように硬い組織が溶け始め、セラチン化して軟らかくなりま

つまり、このグーラツシュは、これを袋か何かに入れて持ち運べば、あとは水を加えて温めるだけのお手軽栄養料理で、加える水の量を多くすればスープ、少なくすればシチューになるという「水次第」の自在食品。ハンガリーをはじめ、オーストリア、ドイツ、チェコなどの東欧諸国では、いまでもその伝統を守ってこの「グーラツシュ」を日常に生かしている。ただし、ハンガリーなどではこれに用いる材料も種類が増え、またその応用として、これをタマゴをたっぷり入れて作った麺にかけて食べたりする。スープになったり、シチューになったり、果ては、あんかけもどきにもなる自在さなのである。

### ワンポイント知識



## ヘミングウェイもしびれた パンプローナの牛追い祭り

フランスとスペインの国境に連なるピレネー山脈の南、その国境にもっとも近い一帯がナバール地方である。十世紀のころナバール王国のあったところで、この人々は、この王国が一度も他国の支配を受けたことがなかったことをいまでも大きな誇りにしている。

その「ナバール王国の民」の男らしさと勇気をいまに伝えるのが毎年七月六日から一週間 にわたって繰り広げられるパンプローナ（ナバール地方の中心都市）の「サン・フェルミン 祭」で、この祭りのハイライトが、あのヘミングウェイが「日はまた昇る」で活写したエン シエロ（牛追い）祭り。

闘牛用のあばれ牛を町の通りに引き出し、その前後をいのち知らずの男たちが牛を追いついて、追い立てられながら闘牛場まで走り抜けるのである。

このサン・フェルミン祭は、いまから六百年前、この町に生まれた司祭サン・フェルミン（いまは町の守護神）をたたえるもので、一八六七年に始まった牛追い祭りを含めて、スペイン三大祭りのひとつに数えられている。

闘牛用の猛牛を町の通りに放つ「エンシエロ」は、祭りの期間中、毎朝八時から行われる。なにしろ古い歴史を持つ町のこととて、通りはあまり広くない。そこを数頭の猛牛を追いつ



て、その前を走り抜けるのだから、まさしく、いのちがけの<sup>あらわさ</sup>荒業といつてよい。身を守るものといったら、新聞紙を丸めた「紙の棒」だけ。ケガ人はもちろん、年によつては死者が出ることもめずらしくない。

このエンシエロに出るのを生き甲斐にしているという若者の一人によると、怖いのはむしろ人間のほうで、それより牛の近くにいて、牛といっしょに走り抜けるほうが安全なのだという。

また、祭りの間には、子供たちのためのエンシエロもあり、その子供のエンシエロに参加した少年の一人は胸を張ってこういう。「男ならみんな走るんだ。怖いなんて考えてるヒマなんかないよ」。

闘牛場まで追い立てられた牛は、そこで、これまた祭りのイベントのひとつ「闘牛」のいけにえになる。

プロの闘牛士が、華麗で身の引き締まる「神技」を見せる一方では、祭りにいろいろりを添える「素人闘牛」も開かれて、この誇り高き王国の末裔たちは祭りの期間じゅう、男らしさと勇気をぞんぶんに発揮する。

ヘミングウェイがしびれたのももっともだ！

## 野牛は死して顔料を残す！ アルタミラ洞窟のハイテク

「スペインと牛」について語る場合、闘牛と並んで忘れてはならないのが古代壁画で有名な「アルタミラの洞窟」で、この洞窟は、一万五千年もの昔、クロマニヨン人とよばれる人間の遠い祖先が生きていたころ、種族の長たちが集まって呪術を行っていた場所ではないかとみられている。

ここが、とくに世界の歴史学者や考古学者の注目を集めたのは、洞窟の壁いっぱい描かれた野獣の壁画で、その印象派的なタッチの勇壮な動物たちの絵は、美術史的にみてもすぐれて価値あるものといわれている。

話は一八六八年の晩秋、スペイン北部の町、サンタンデルからほど遠からぬサンティリヤナ・デル・マールの古城で、この地方一帯の所有者であるスペインの大貴族スルセリノ・サウトウオーラが、アルタミラの山林でキツネ狩りを行っていた。ところが、彼の寵愛<sup>ちようあい</sup>していたイヌが見えなくなり、それを探しているうち、小高い丘のようになったところに穴があらいていて、そこから冷たい風が流れ出していた。

穴の入り口の土にさわってみると、土はぼろぼろと落ち、穴はしだいに大きくなった。で、使いを城に帰してカンテラを持って来させ、内部を調べてみると、穴の中には穴あけ用の針

やキリ、モリ、けずり道具、ヤスリなどさまざまな生活道具がころがっていた。

もっと驚いたことには、両側の壁や天井一面に雄鹿や野牛など何百という野生動物の絵が描かれていたのである。

サウトウオーラは、その後、毎日のようにこの洞窟に通い、この洞窟が先史時代のものであるとの確信を得、一八八二年、リスボンで開かれた先史学界で発表した<sup>1</sup>が、学者たちの誰からも相手にされず、これが一万五千年も前のスペイン人の祖先、イベロ族の残したものだ<sup>2</sup>と認められたのは、ようやく今世紀に入ってからのことだった。



この洞窟の壁画は、野牛や鹿などの立体感を出すために岩の凹凸やふくらみをたくみに利用するなど、現代のわれわれが見ても驚くほどの技巧と写実性を見せているほか、壁面に施した彩色用の顔料にも、一万年以上も大昔のものとは思えない、高度の技術が秘められていたのだった。その一つ、ホーンブラックは、牛などの骨を焼いて作った黒い顔料で、こんにちでも第一級の顔料として多くの画家たちに愛用されている。それがなんと、一万年以上も昔に作り出されていたのである。

## CM15秒時代の牛の異例聞(イレブン) テレビも報道しない金歯牛

「事実は小説よりも奇なり」とは古今の名言ーそして、CMは十五秒全盛。とにかく、短く、するどくいきましよう!

一八九一年、アメリカはオハイオ州のチリコースに住むルハート・パンスボローさん所有の雌牛「モーリー」が、とつぜん黒い乳を出した。長くは続かなかったが、黒インクのようなミルクはとてもおいしかったし、コールタールのようなバターもそれなりの味わいだったとさっそく化学者が寄つてたかつて分析してみたが、黒の正体はついにわからずじまいだったという。

これも、アメリカはコロラド州のデンバー市近くで、天上、天下、上向きと下向きの両方に乳房のある牛が生まれた(伝聞なので、正確な日時と場所をお伝えできないのは残念)。

乳牛の品種はヘレフォード種で、ふつうの牛のように腹部に乳房があるほか、背中にも乳房があり(といって、これまたいくつあったか数はわからない) 上下両方から乳がしぼれたという。

が、以上のデータからおわりのように、この牛、上下両方向に乳房があつたからといって、肝心の乳の量も倍であつたかどうか(これもわからないのです)

つぎも、またまたアメリカのお話。

ワシントン州はウェナッチーにアルダー・クリークという金鉱があり、その付近の牧場の牛はどれもこれも(といつていいかどうか。それとも「この牛のなかには」といったほうがいいか)とにかく「総金歯」の牛がいるというからビックリ!その種あかしは、金歯から産出される金の量がただならぬこと。そのため、ただならぬ金の粉塵が周辺にとび散り、その一部は周辺の牧場に降りそそぎ、その牧場の草のなかで金粉が濃縮されていくという仕掛け。

例の「食物連鎖」というやつで、このあとは、その

牧草を食べた牛の体内でさらに金が濃縮され、その金とカルシウムが結合して牛の歯が金歯になるといふのだのだが——そのワシントン州から、「時空」をへだてることはなかなか<sup>やまと</sup>大和の国で、かつて、清少納言とおつしやる才女が、こうおつしやっていた。

「ともかく、もっともらしい話にはうそがある!」

## ワンポイント知識

## 食肉や食肉加工品などの表示

事前に包装されて販売されている牛・豚の生肉、ハム、ソーセージ、ベーコンなどには、関連法規等で定められた「名称」「原材料」「内容量」「消費期限または賞味期限」「保存方法」「製造者」などの項目が見やすく記載されています。

事前に包装されたもの以外に、食肉小売店など計量販売しているところでは、表示カード(プライスカード)により、見やすく明瞭に表示されています。

食品の表示は、商品を選択する際の重要な情報となっています。

## 文体とはバターのようなもの いまは亡き知的グルメの感性

“文は人なり”とか。文章には、それを書いた人の“人となり”がおのずと表われるという謂われである。

この場合、文とは書かれた文章の意味や内容ではなく、それをどんな調子やリズムで語っているかという“文体”のことだが、その文体も、人まねはいざ知らず、その人をおいて他の人ではぜったい真似のできない文体を身につけるとなると、男が子供を産むより難しい。が、それをいとも巧みに語ってみせたのが、いまは亡き吉田健一氏（英文学者、評論家、吉田元首相の息子）だった。

この知的感性の持ち主は、かのイソップ物語になぞらえて、こういうのである。

“蛙を二匹、牛乳を入れたカメに落としたりとする。どうあがいたところで助かる見込みはなく、一匹は、そのうち力尽きて死んでしまう。が、もう一匹は、辛抱強く努力しているうち、自分の足で牛乳がかきまわされたため、それがいつの間にかバターになっていたのである。この蛙はそれを見て、バターが自分がカメから飛び出す足場になったことを発見する。文体、ないしは文学というものも、結局のところこのようなものではないだろうか”

牛の乳の結晶であるバターに、これほど精神的な、意味を読み取った人をほかに知らない。



吉田氏は、生前、文学とグルメを独特の感性で連結させたユニークな人として、知る人ぞ知る存在だったが、腹をこわしたときの夢想とことわり書きした文章で、この人が食べ物にたいしてどんな態度で向き合ったか、当節のグルメ気取りの人間などには及びもつかない透徹ぶりをみせている。念を押しておく、吉田氏は、

この空想にとらえられたとき、食べ過ぎか飲み過ぎで腹をこわしていた。それでいて、こんな空想に遊ぶことができたのだから恐れ入る外ない。

——ともかく、牛一頭を丸焼きにする。牛が焼けたところで、私、あるいは主人公は、ビニール製の防水服を身につけて牛の内部にもぐり込む。そしてこんがり焼き上がったレバーの上に寝転がって、ヒレであれ、ロースであれ、手当たりしだいに食べたいところを口にする——というすさまじくも優雅な夢である。

いまどきのグルメを売りものにした物書きが、やれどこそこのステーキは“どうだからだろうだ”といった瑣末に目を血走らせているのに対して、吉田氏の食の本質を見る目のなんと確かなことか。

## 世界の珍味にプラス・α 南米が誇る牛のコブ料理

ラム（子羊肉）と並ぶ中東の名物肉料理にラクダの焼き肉がある。なかでも最も珍味なのが「コブ」という。ラクダのコブは余った栄養分を脂肪としてストックしておくところで、砂漠の舟と呼ばれるラクダは、このコブの中の脂肪を小出しにしながら食うや食わずの長い砂漠の旅を耐え抜くのだ。

このラクダのコブ肉料理のカンドころは、焚き火で静かにローストしながら、中の脂肪がじわっとにじみ出て来た頃合いだという。

ところで、コブといえば、牛にも背中にコブを持ったコブ牛と呼ばれる種類があり、アフリカなどではごく普通にみられる。このコブ牛のコブ料理がなんと南米での名物料理なのである。

そのいわく因縁をてっとり早く語るとかつて南米で牧畜の振興を目指してヨーロッパ牛を大量に導入したところ、それが土地の病気に弱くてバタバタ死んでいくので、それなら暑い国の牛ならどうかとコブ牛に切り替えてみた。これが見事に定着し、その副産物としてコブ牛のコブ料理が生まれたというのである。

このコブ料理、何しろものがコブとあって、脂肪と肉質だけで硬い筋などまったく含まれ

ていない。その大きな塊を、硬くて重いこん棒で根気よくなぐると、柔らかな肉がさらに柔らかくなり、脂肪も飛んでなくなる。

それを長さが一握ほどもある長剣のような鉄串に刺し、表面に岩塩をまぶす。が、これは食塩でなく、絶対に岩塩でないと独特のはんなりとした味わいが出ないという。

以上が下ごしらえで、これを伝統の炭火による焼き方でじっくり四、五時間もかけて焼き上げるのだが、この炭火はアルゼンチン特産のケブラチヨという木からつくり、この木は焚き火として燃やしてもほとんど炎を出さず、高熱で燃え続けるという。

ふつうは、朝七時ごろから焼き始めて、何度も裏返したり表返したりして、ようやく正午ごろに仕上がるという気の長い話だがその焼き立てを焼き串からじかに皿に切り落とし、酢とオリブ油にタマネギやトマトの刻んだのを漬け込んだ「モーリヨ」（二種のサラダ）をかけて食べる。十九世紀のフランスの食通ブリア・サヴァランの名言「スープは経験だが焼肉には天才を要する」を地でいくようなローストなのである。



## 君知るや肉を肴に飲む酒 中国古代詩人の壮大酒境

若山牧水のように、酒は一人でたしなんでもよいし、気の合った仲間と気炎を上げながら飲んでもよい。一人で飲む酒はおのれの心の奥をのぞかせてくれるが、大勢で飲む酒は人を氣宇壮大にする。

古い時代の中国の詩人岑参は、遠くウイグルの地で

渾炙犁牛烹野駝

交河美酒歸叵羅

と歌っている。すなわち「犁牛を渾炙し、野駝を煮、交河の美酒を叵羅に帰める」とは、牛を丸焼きにし、野生のラタダを煮て、天山の美酒を玉の杯に満たせばいい気分だというわけ、牛とラクダが酒の肴なら、ゴビの砂漠も一気に駆け抜けられそうな勢いである。

中国で酒の肴として最も多く登場するのはカニだが、唐（六一八〜九〇七）以前の古い詩人たちは、好んで肉を肴に杯を傾けた。たとえば殷伊脯の殷というのは酒の肴という意味で、伊脯は干し肉。周（前一〇〇〇年ごろ）の時代にはもっぱらこれで酒を飲んだといわれる。

ついで「燔炙」という文字も多く漢詩に登場し、燔は焼き肉、炙はあぶった肝である。これが燔炙芬芳。となると、いかにも酒の進みそうな香ばしい匂いが鼻先に漂って来るよう。

## ワンポイント知識

## 畜産副生物って何？

家畜から食肉が生産される時、皮や内臓や骨なども併せて生産されます。食肉を主成分とするならば、皮や内臓や骨などは、副次的に生産されるものとして、「畜産副産物」と呼んでいます。

「畜産副産物」のなかでも、皮以外の内臓等を「畜産副生物」と呼んでいます。「レバー（肝臓）」、「シマチヨウ（牛の小腸）」、「テール（尾）」、「タン（舌）」などは、焼き肉店のメニューなどでよく知られています。

このほか、現代の常用漢字では作字に手間がかかりそうなのでカナ書きにするが、タンハイ、ビージュイなどというのもあって、タンハイは肉の塩辛、ビージュイは脾臓と上あごの肉で、これが酒の肴としては「たまらない」ほどのものだったと。ただし料理法の記録が残っていないので、ただその美味を想像するだけである。「三国志」で知られる魏の曹操の息子で曹植という詩人が、権勢をきわめた父親の「宮中での宴会」をこう詠んでいる。

中厨では豊膳をこしらえ

羊を煮 肥牛をつかさどる

と。宮中の調理場では、豊かなメニューにのっとり羊を煮たり、脂の乗った牛肉を料理したりするというのだが、さすがはグルメの国、想像するだけでぐっと酔いがまわってきそうな頼もしい肴である。

別の詩人は、蒸したドブクロの上澄みをすくって、たれをつけて焼いた焼き肉を肴に飲むのはこたえられないとも詠んでいる。中国五千年のスタミナの秘密はどうやらこの肴にあったようなのである。

## 肉の調理は“にんまり”とたくあん民族の誤解を正す

いかんながら（というのは、われら肉食党の立場に立つての話だが）いまのところ“日本人とたくあん”は切っても切れない関係にあるようである。

ちなみに、たくあんの魅力はあの独特の歯ざわりと塩辛さにある。たくあんをかみ切るとき歯ぐたいは、たしかに一種のストレス解消になり、あの塩辛さは米のめしを何杯もおかわりするのに格好のガイドとなる。

しかし、この貧しさの見本のような食習慣が、じつは、この世にせつかく“肉”という至高の食べ物がありながら、その真の味覚を感得することを妨げているのである。

日本人の肉食も大いに普及したといわれながら、実態はいまだに薄切りステーキやひき肉のフライパン炒めの域にとどまっており、あのブロック肉のローストや、本格的なシチューの“にんまり”とした味わいを知るに至っていない。

というのも、グルメの国のフランス人にいわせると、日本の肉料理は“甘くて疲れる”とか。疲れるというのは、少し食べただけですぐに胃にもたれるということで、その最大の原因はやたらと砂糖を使うことだという。

誰でも知っていることだが、仕事や読書などで空腹を覚えたとき、手っとり早くそれをい



やす方法は甘いものを口にするのである。甘ったるい料理はすぐに人を満腹感に追い立てる。その結果、食べものの深い味わいを感じることが妨げるのである。

フランスの肉料理の基本は、大きな肉の塊を、骨とともにゆつくりと時間をかけて煮込むことだといわれる。その原理は、肉にまんべんなく熱を通すことと、骨から流れ出すゼラチンで巧みに肉味をととのえるところにある。

これによって、肉はにんまりと軟らかく、奥深い味わいを持ったものとなる（長崎の豚の角煮はその一例）。

ところが、わが国では、いまだに“スライス肉”一辺倒。これをフライパンで高熱短時間に処理するから、ピフテキでさえ、端がそりかえり、肉本来の軟らかさを殺してしまう。

そればかりか“たくあん民族”の悪しき嗜好から筋ばった硬い肉こそ肉らしい肉と錯覚している人が少なくない。肉の真のうまさを堪能するのは、するめをかむのとはわけが違うのである。

その軟らかさを生かしてこそほんとの味わいが得られるのである。

## 歯は禍いのもとが生んだ フランス流シチューの大秘話

“太陽王”の尊称を持つルイ十四世は、文字通りフランスの黄金時代にふさわしい異色の王だった。広大華麗なベルサイユ宮殿を造営し、数百人の料理人を抱えて、しばしば全ヨーロッパの目を見張らせる饗宴を催した。

フランスの古典料理は、この時期、飛躍的な進歩をみせたが、なにしろこの王は、料理人全員を士官待遇にし、宮殿内での帯剣を許すほど料理人を好遇したからである。

が、ルイ十四世には、こうした表面的な事跡からだけではうかがい知ることのできない、もつと驚嘆すべき偉大さがあつた。その隠れたエピソードを知ると、ルイ十四世がまさに不屈の人であつたことがわかる。

王には三人の侍医がいたが、当時、ヨーロッパ最高の大学といわれたパリのソルボンヌ大学には、その“ヨーロッパで最高”の名声からはおよそ信じられないような“迷妄”が支配していた。

わが国にも“口は禍いのもと”ということわざがあるように、当時のソルボンヌ大学の医学部では“歯は禍いのもと”と固く信じられていたのである。ルイ十四世の侍医たちは、あらゆる病気は歯を介して伝染すると考え、だから王たるものは、歯が健康なうちにこれをこ

とごとく抜き去らなければならないと主張した。

そこで、当時、壮年期にあつた王に抜歯をすすめ、初めはもちろんルイ十四世もこれを拒んだが、侍医たちはたくみに王を説得し、ついに歯を一本も残さず抜歯してしまった。しかも、まったく“麻酔なし”にであつた。

ルイ十四世は、さいわいこの無茶な大抜歯によって命を落とすことはなかったが、その結果は思わぬところに波及し、以後、ルイ十四世の口にする料理は“たつぷりと火を通したものに限られることになったのである。

歯なしの太陽王のために、とくに肉は何時間も時間をかけて煮込まなければならなかった。そのために、肉の調理法の技術が発達し、なかでもフランスが誇るシチューの技術は、この“王の災難”によって格段の進歩をとげた。

また、ルイ十四世は、フランス史上でも指折りの大食漢としても世に知られているが、この歯なしの事実をふまえたうえで見直してみると、王がいかに不屈の人であつたか――



## “目には目を”の食哲学が生んだ中国式“下水料理”

日本と中国は同じ漢字を用いるところから“同文同種の民”などといわれる。が、所変われば何とやらのたとえ通り、同じ漢字を用いても、その意味するところがはなはだ異なる場合が少なくない。

たとえば、日本を代表する魚とでもいうべき“鮎”は、中国では“ナマズ”を意味し、メニューに“龍”という字が使ってあっても、じつは“蛇料理”といったぐあいである。

ここらあたりまではまあ何とか理解できるとして、それでも“中国人は下水が大好物”といったら目を白黒させる同胞がほとんどだろう。

というのも、中国語で“下水”<sup>シヤンシュイ</sup>といえば、牛や豚、羊などの臓物を意味し、北京飯店や豊沢園といった一流料理店の高級料理から巷の大衆料理まで、中国料理にぜったい欠かせないのがこの下水だからである。

中国人が下水を愛するのは、その根底として“目には目を、歯には歯を”の食哲学を信じているからである。未開の食人種が敵の勇者を殺してその肉を食べたり、アフリカの原住民が肉としてはそれほどうまくもないライオンの肉を食べたりするのは、そうすることで、その“強さ”が自分のものになると信じているからである。

## ワンポイント知識

### 畜産副生物はどこで買えますか

生の畜産副生物は、食肉市場や食肉センターの近くにあるか仕入れルートを持つているスーパーマーケットや食肉小売店などで購入できます。スーパーマーケットでは、焼肉や鍋料理などの材料として食肉販売コーナーでパックしたものが販売されています。

味付け加工したものや、ボイルしたものは、全国のスーパーマーケット・食肉小売店で購入できます。また、「焼肉店」、「居酒屋」、「やきとり店」などの外食店でもおなじみのメニューとして定着しています。

といっても、中国人の下水愛好をいわゆる迷信として一笑に付すわけにはいかない。牛も豚も人間と同じ哺乳動物で、その器官はほとんど同じ組織でつくられているから、胃の弱い人が豚の胃袋を食べると“補強”の効果があるというのは十分うなずける話だからである。事実、牛や豚の脳下垂体からつくられたホルモンが、記憶減退や脳神経衰弱などに効果のあることが証明されているし、中国では豚の脳が“補脳”によいとして、昔から頭を酷使する人たちのあいだでクコの実といっしょに煎じて飲まれてきた。頭痛やめまいに不思議に効くのである。

また、豚の肺は、これまた各種の肺疾患の薬として、杏仁（アーモンド）とともに用いられ、中国の民間薬として長い歴史を持つ“安心剤”（心を休める薬）は、豚の心臓に“硃砂”<sup>しゅさ</sup>をまぎて煮たものである。さらに、中国では、豚の新鮮な血に塩を加えて凝結させたものを貧血に卓効があるとして愛用する。

それを野蠻と非難した外国人に、孫文は“自分たちも肉を食べているくせに、血は野蠻というのは何という偏見!”と吐きすてるようにいったという。

## 豚に酒ならトンデモハップン ニューリズムに弱い牛の頓死

戦後間もなくのころ、トンデモハップンという流行語が横行したことがあった。この流行語をもじっていえば、以下の珍談はさしずめ「豚（トン）でも発奮」である。

数年前、アメリカはフロリダ州のある養豚場で、五百頭もの豚がいちどきに酔っぱらうというトンだ珍事が起こった。

その日は夕立のあとに激しい太陽が照りつけ、夕立でずぶ濡れになった飼料のトウモロコシをさながら「煮る」結果となった。その揚げ句、大量のアルコールを発酵させたのである。この酒くさいトウモロコシを腹いっぱい食べた五百頭の豚たちは、文字通り手のつけられないほど泥酔し、あるものはやたらとはしゃぎ回り、あるものはケンカをおっぱじめ、動けなくなつて寝込むもの、千鳥足でむやみと歩き回るものなど、飼い主のビリー氏にとってはトンだ週末になったのだった。

一方、酒に酔う豚があれば音楽に目を細める牛ありで、近年、乳牛に音楽を聞かせると乳の出がよくなるとは酪農家間の常識。しかし、例外は必ずあるもので、これも数年前、英国のある牧場での珍事。

某日、その牧場の横をドラムをたたき、ラッパを高らかに鳴らしてパレードの一団が通り



過ぎた。ところがそのあと、牧場主が牛の世話をしようと牛舎に戻してみると、なんと五頭の牛が急死し、一頭が危篤状態になっていたのである。

で、獣医を呼びにやるやら危篤の牛に水を飲ませるやらの大さわぎとなったが、どう首をひねつてもわからないのが牛たちの急死の原因。

そうするうち、さつき牧場の横を奇妙な演奏とともに通りすぎて行つたパレードの一団が、相変わず奇妙な演奏を続けながら引き返して来た。すると、なんとしたことか、こんどはその音でまた二頭の牛がひっくり返つたのだ。

これで、犯人がパレードの音楽であることがわかったが、ただならぬ見幕の牧童たちに取り囲まれたバンドマスターのブライン・ケラー氏も、後日、法廷で語つたように「いやあ、まったく思いもよらない出来事でした。私たちの音楽で牛がトン死(?)するなんて! われわれは、従来の常識を破る新しいリズムのリハーサルをしていたのですがね」

とひたすら平身低頭するばかりだったと――。

## わらで包んで泥で封じた 古代中国の生肉保存法？

古い時代、肉の保存法としてもっとも一般的だったのが「塩蔵肉」と「乾燥肉」。いずれも自然の原理に従ったものだから、かならずしも完璧なものではなかった。

たとえば、中世のヨーロッパでは、晩秋、豚を椎しいの木の森に放ち、椎の実をたらふく食べさせたあと、これを殺して塩づけ肉にし、長い冬の間の食料にした。このため冬が終わる春先になると、人々は原因不明の皮膚病に悩まされ、なかでもたらふく塩づけ肉にありつけた貴族や金持ちクラスにこの皮膚病に悩まされる者が多かった。以下は、中国の古い書物から拾った肉の保存法だが、その当否はともかく、当時の人々がかなり頭を悩まされていたことがよくわかる。

中国は魏ぎの時代、六世紀の初頭に書かれたとみられる技術書の中に「苞肉」と名づけた保存法があつて、そのつくり方は「十二月に豚を殺し、翌日これを割いて、その肉を茅ちがやか稲わらで包む。その上に厚く泥を塗り、裂け目のないようにする。保存中にひびが入ったら、そのたびに泥を塗るようにすれば、翌年の七、八月ごろになつても殺したての肉のようである」とある。

てっとりばやくいえば、肉をわらで包んで土の中に埋めたようなものだが、これが当代屈

指の農業技術書に出ているのだからおもしろい。

ついで、ジンギスカンが、当時の欧亜の天地に覇を唱えた元代（一二〇〇年代）の家庭百科全書によると、夏の間、牛肉や煮た肉を保たせておく方法として

「夏日収生肉」というのがあり、そのレシピ（処方）によると「まず小麦粉をこねて、パン種ぐらいの硬さのものにする。つぎに、これで生肉を包み、さかすきぐらいの大きさの塊にし、そのあと油壺につける。こうしておくと、いつまでも肉の色が変わらず、まるで新鮮な肉のようである。」

また、肉を包んでおいた衣は、ギョーザの皮などとして利用できるから、まったくむだがない。

というもので、このほかに、羊肉や鹿肉の保存法として、条すじまたは小片状に切った肉を塩づけしたあと酒と酢をまぜたものに二昼夜つけ、その後、これを天日乾燥する方法などが紹介されている。現代のわれわれにはあまりゾッとしなものだが、こうした先人の苦勞の上に現代文明は花開いたのだ。



## 肉じゃがの肉に悩まされる 当節流ネーミングの大奇怪

ネーミングを変えたおかげで会社の知名度が上がったり、短大の「家政科」はダサイというので「生活科学科」に改名してみたりと、万事にかつこよく目立つことが当節流のモットーのようである。

——という一方で、相も変わらず「昔の名前で出ています」といった野暮なネーミングが幅をきかせているのが料理の世界。たとえば、おなじみの「肉じゃが」にしても、虚心坦懐に考えてみれば、この場合の肉とは何なのか？

必ずしも豚肉とは特定できないところが、はたと考え込まれてしまうゆえんなのである。ありていにいえば、町の小料理屋や簡易食堂の店先に「肉じゃが」の張り紙がしてあって、肉とあるからには、それをてつきり牛肉だと思つて店に入つた客があつたでしょう。が、出て来た肉じゃがの肉が豚肉だつたのをみて文句をいおうと思えばいえない。つまり「片手落ち」のネーミングといわなければならないようなのである。

ちなみに、この豚肉とジャガイモをいっしょにした煮物は世界各地にあつて、たとえば、フランスの「ポーク・ア・ラ・ブラウンジェル」は、頭にはつきり「ポーク」とことわつてあるから牛肉と誤解することはない。すなわち、料理名を見ただけで「豚肉とジャガイモの

蒸し焼き」と一目瞭然である。

ところが、わが肉じゃがは、ネーミングからは中の肉が何なのか、また、肉とジャガイモをどう調理したのかその子細がわからない。そればかりか、同じく豚肉とジャガイモを素材にしながら、それを煮物にしたら「肉じゃが」丸めて油で揚げたら「コロッケ」というのもネーミングの上からはどうつついても具体的なイメージがわいてこない。

### 外食店で人気の畜産副生物メニュー

焼肉店では畜産副生物が欠くことのできないメニューで、「タン」、「シマチョウ」、「ミノ」、「ハラミ」、「レバー」などはお馴染みです。居酒屋では、味噌やしょうゆ味の煮込み料理が定番です。

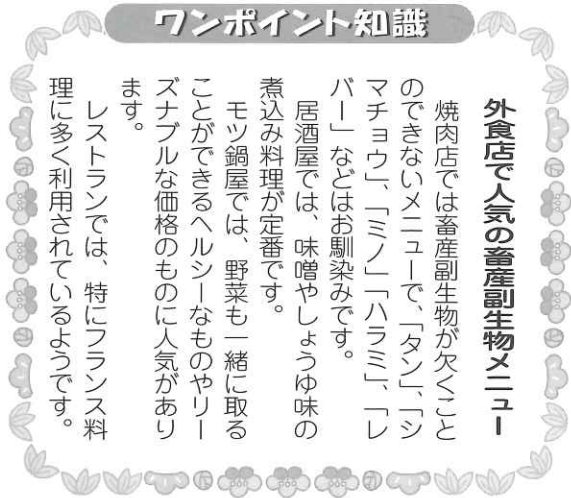
モツ鍋屋では、野菜も一緒に取ることが出来るヘルシーなものやリーズナブルな価格のものに人気があります。

レストランでは、特にフランス料理に多く利用されているようです。

ために、コロッケの場合でいえば、「豚のひき肉とジャガイモの俵型揚げ」とでもいうべきところなのである。

そればかりか、昨今は「ライス・バーガー」だの、「フィッシュ・ソーセージ」だのといった「越境命名」がのさばっているから、コロッケにしても、正しくはポーク・コロッケ、カニ・コロッケなどと素材を明記すべきだろうなどと考えながら、ある郊外の盛り場を歩いていたら、スナック風喫茶店の入り口に「本日のおすすめ おじゃがと豚肉」とあつた。はたして肉じゃがが、それとも別々に調理したものか？ともかく「ど」が問題じゃ！

### ワンポイント知識



## いまは昔の長崎オランダ正月 異国の肉料理を家族の土産に

いまは昔、南蛮船が九州の長崎や平戸に往来したころ、長崎の出島にあったオランダの商館では、いまのクリスマスに当たる「オランダ冬至」と新年を祝う「オランダ正月」がエキゾチックな長崎風物詩になっていた。

この日を迎えると、オランダの商館長は、日ごろお世話になっている長崎在住の日本人や中国人を出島の商館に招き、盛大な饗宴を開いて彼らをもてなしたが、これが日本人が西洋料理に親しむ大きなきっかけとなり、のち、明治の文明開化を経て、こんにちの洋食ブームへとつながっていった。このオランダ冬至とオランダ正月の饗宴は、彼らが長崎に先立つ平戸に居住していた十七世紀初頭にまでさかのぼるといわれるが、一七七九年に出版されたツンベルグの「日本旅行記」によると、一七七六年元旦に開かれた祝宴には、当時、日蘭貿易に関係のあった長崎奉行所役人衆、出島乙名、オランダ通詞、目付などが招かれ、洋食と和食の双方のもてなしをうけたとある。

ツンベルグの注記によると、当時、ここに招かれた日本人たちは、オランダ料理を家族にも分け、味わわせるため、それぞれの料理を少しずつ別皿に盛り集め、紙に包んで持ち帰るのが習慣になっていた。なかでも塩漬けの肉や牛酪（バター）が肺病にきくというので、と

くに所望する者が多かった——と。

当時の風俗を伝える「長崎名勝図絵」によると、オランダ正月のメニューは、大蓋物、大鉢、鉢、蓋物、鉢、菓子のコースで、ざっと二十五品目にものぼる豪華メニューになっているが、このうち十品目が牛と豚の肉料理で、当時の長崎のエリート階級がいかにこれらの南蛮料理に目を輝かせたか、その満足のほどが目に見えるようなのである。

その肉料理を当時のメニューのまま紹介すると

鉢Ⅱ牛股油揚 牛脇腹油揚 豚（豚）油揚 焼豚 野  
猪股油揚

蓋物Ⅱ味噌汁（牛）

鉢Ⅱ牛豕をすり合せ同じく帯腸に結納 豚の肝を研て、帯腸に詰む 豚を研り、麦の粉にて包み焼く 豚臘干 とあり、いささかクイズめくが、はじめ鉢物五点はあぶり肉、つぎの蓋物はビーフシチュー。ついで鉢物二点がソーセージ。粉にて包み焼くはギョーザのようなもの。そして臘干はハムと読める。いずれにしても当時の日本人を驚かすに足りる饗宴であった。





## 臭いものにもフタをしない 牧畜民族の徹底内臓利用術

稲作民族であるわれわれの祖先が、ワラを使って様々な生活用品を編み出してきたように、ヨーロッパや中近東の牧畜民たちも、早くから家畜の徹底利用にかけての驚くべき知恵を身につけてきた。

そのひとつが、豚や羊などの内臓を「容器」あるいは「パッケージ」などとして活用する「術」で、たとえばスコットランド名物のハギス料理は、羊や子牛のレバー、心臓、くず肉などを細切りにし、たつぷりと香辛料を加えたあと、オートミルなどと一緒に羊の胃袋に詰め込むのである。そして、これをコトコトと時間をかけて気長に煮込むのだが、この調理法は、弾力がありすぎて食べられない羊の胃袋を巧みに利用したものといわれる。

豚肉を腸詰めにしたソーセージは改めて説明するまでもないが、月の砂漠のロマンチックな童謡とともに、われらの思いを夢心地に誘うあのチーズは、その昔、砂漠を行く隊商たちが、羊の胃袋を水筒がわりにしていたのがそもその因縁だった。あるとき、この天然水筒にヤギの乳を入れておいたところ、いざ飲むという段になって口にもつていくと、なんと中のヤギの乳が固まっていた。羊の胃袋に含まれているレンネット（たんぱく凝固酵素）の予期せぬ贈り物だったのである。

もともと、なかにはわれわれ稲作民族を一步も二歩もたじろがせるようなものもあつて、それと知らなければ「世の中にはこんな毛色の変つた風船もあるのか」と、それなりに納得しかねないところだが、その正体たるや、なんと牛や豚などの膀胱を乾燥させたものなのである。これに、各種の肉とともにコンニャクやマデラ酒などを注ぎ込みニワトリのスープ

などでじっくり煮込むという料理。食卓にはたいていそのままの「姿」で出し、これを客の前で主人などがナイフで切り裂いて供するが、そのとき発する「えもいわれぬ匂い」が人をえもいわれぬ気分にする。

フランス語で膀胱を表す言葉は「ベシー」だが、その言葉を使った「プーラルド・アン・ベシー」なる料理がパリの一流料亭のメニューなどにも載っている。この素材の徹底利用ぶりだけはさすがにあつぱれ。その徹底精神を「ズバリことわざにしたのが「豚は泣き声以外に捨てる場所がない」である。われわれもぜひこの精神は見習いたい。

## 狼も牛なべねらう文明開化 豚は東海道を西への大行列

明治の文明開化によって、日本人はやつとおおつぴらに肉を食べることができるようになった。が、千年以上もの肉食禁制のあとだけに珍談、奇談も少なくない。以下は明治の新聞から。『文語調』を現代訳にして――

●明治八年三月二十九日

何が開けたといって、牛なべほど開けたものはあるまい。六、七年前までは、東京でさえ洋学を学ぶ書生でもなければ牛肉を食べる者はなかったが、日本中が、牛を食わねば人間ではないかのように思うようになった。筑摩県下十六区（当時の置県）常盤村の丸山理作という者は、先月下旬から流行の牛なべ屋を始めたが、某夜、一人の客も来ないので、さびしさの余り一人炬端で夜中過ぎまで居眠りをしていた。ところが、戸外で何やら物音がするので、ぬき足さし足で外をうかがってみると、疲れたオオカミが五、六頭、柱石の下を掘って家の中の牛肉をうかがっているところだった。

で、理作は恐れをなして焚き火をあおり立てたところ、オオカミはその火を恐れたのかそこそ退散した。オオカミまでが牛肉を好むようになるとはこれこそ文明開化の世である。

●明治六年三月三日

このごろ「豚肉食い」の流行が京都や摂津あたりで起こって、横浜から陸路、大量の豚をそちらへ移動させているという。

このため、近年とみに往来のさびしくなっていた東海道五十三駅は、にわかに活気を帯び、なかには駕籠で通行する豚もあった（ホントカネ？）とは沿道に住む人の話。

●明治六年三月（投書）

先日町を歩いていたところ、ふと目にとまった床屋と牛肉店の看板に「洋風剪髪」「西洋牛肉」の文字が目にとまったが、皇国日本の牛を殺して食わせ、日本人の髪を刈るのに「西洋牛肉」だの「洋風剪髪」だのとは何事か。これをしも文盲といわずして何という。区長よりしかるべきお達しあらんことを。

●明治二十四年十一月六日

最近、軒先に「一椀一銭」と筆太に記した行灯を掲げて商売する牛飯屋が激増している。

市内各区に見られる現象で、これにともなって、昨年までブームだった馬肉屋はあつという間に三分の一に減ってしまっているというからすごい。

### ワンポイント知識

#### 食肉に含まれる良質なタンパク質

タンパク質は、私たちの体の水分以外の重量の半分以上を占め、体組織、酵素、ホルモン等の材料、栄養素運搬物質、エネルギー源として重要な役割を果たしています。

食肉や畜産副生物のタンパク質は、体内で合成できない必須アミノ酸（9種類）をバランスよく含むものが多く、良質で、血管を健康的に保ち、美しい肌の維持、免疫力を高めるなど、各種の働きと深く関わっています。

## ゼリー寄せがmamushiとかで フランス料理用語の珍論争

何かと知的水準が問われる時代、当コラムならではの奥深いクイズを進呈すると、フランスの料理用語のひとつに「aspic」というのがある。

耳にただけで、何やら知的な響きを感じさせる用語だが、このaspic、英語でいえば「モザイク」つまり、石やガラス、木や紙の断片などを寄せ集めて作った装飾模様のことである。といっても、もちろんタイル画や寄せ木細工の話をしようにいうのではない。主題はこのモザイクが、くだんのフランス料理用語では「ゼリー寄せ」になるというマカ不思議さについてである。

というのも、このaspicは、もとはラテン語で、それも「mamushi」のことだというから、mamushi、モザイク、ゼリー寄せと続く思考系列は、ここで一挙に？マークの集中攻撃を受けたような気分になってくる。すなわち、mamushiがなぜゼリー寄せにつながるのかについては、当のフランスにおいてもいまだに諸説ふんぷん、この国における邪馬台国論争と同じくいつ決着をみるやもしれないというから、ともかく、ここで彼の地における「ゼリー寄せ」のもっともオーソドックスな作り方についてみておくと「牛の頭の皮、頬肉、豚の頭の皮、鼻、同頬肉、耳などを細かく切り刻み、これに薄塩と香辛料を加えて調味する。そして、これら

をとろとろになるまで煮込む」というのが第一のコース。ついで

“これとは別に、牛や豚の舌をあらかじめ塩と硝石を溶かした液に一週間ほどつけておく。これを第一のコースの調理の前にゆで、そのあと一犂角ぐらいに切っておく”

というのが第二のコースで、続く第三のコースでは、最初の牛の頭の皮などをとろとろに煮たものと、第二のコースのタンを一犂角に切ったものとを混ぜ合わせこれを急冷すると、ゼラチンの作用で固まるから、その固まったものを薄くスライスすると美しいモザイク模様になるというのである。

——つまり、感じとしてはなんとなくわかるのだが問題は、このゼラチン料理が、なぜmamushiと関連を持つのか？

“ローマ時代、すでにウナギのゼリー寄せがあった”とか「ゼリーの冷たい感触がへびのそれに似ているからだ」とか、それこそ言いたい放題の諸説が乱れ飛んでいるというのである。あなたにも一言、意見を述べられるチャンスが残されているということなのだ。



## タベルナで食べるひき肉めし ギリシャにもあった日本の味

国際化時代とはいえ、ギリシャ語ともなると、われわれ日本人にはあまりなじみがない。で、「タベルナ」と聞いても、つい「食べるな」と聞こえてしまう。

ところが、このタベルナ、食べるなどところかギリシャ名物の国民的「お食事処」なのである。もちろん、酒も飲めるし、歌や踊りもある。だから、国際通、ないしギリシャ通を気取るなら「タベルナで食べないうちは食べたというな」といったじゃれのひとつもいつてみたくなる。

ギリシャでは、夕食はめつぼう遅い。わが家で食事をする場合でも、たいてい夜の九時ごろからで、ましてタベルナに繰り込んで、みんなで楽しくやろうとなると、どうしても十時は過ぎる。それから延々二、三時間も食べたり踊ったりするのだからわれわれの夕食の概念とはかなり勝手が違うのである。それに、ひとくちにタベルナといっても、わが国の居酒屋風の小さな店から、民族舞踊を楽しめる大きな店までさまざまあって、その夜の気分やふところ具合で好みの店に足を踏み入れることになるが、ギリシャ産のワインや料理を楽しんでいるうち、華やかな衣装を着た一団が現れて民族舞踊を踊りまくったり、客も、何人もがへじのようにつながって、店の中をくねくね踊り歩くといった雰囲気になってくる。

ただし、観光客目当ての店は別として、一般のタベルナでは英語は通じないし、メニューもギリシャ語でしか書いてないから、タベルナで食べられるようになるまでには、いささか修行？がある。

といっても、このタベルナの気安さは、客が調理場まで行つて材料を吟味したり、盛りつけられた料理を品定めすることができる点で、だから気に入った料理を指で指し示せば、あとで目を白黒させることはない。

とまれ、このタベルナでギリシャ風の一品を選ぶとすれば「ドルマデス」——ライスにひき肉と野菜のみじん切りを加え、若くやわらかいブドウの葉にくるんで煮たものだが、ライスとひき肉の取り合わせがいかに日本人向きのうえ、それをブドウの葉でくるんだところが地中海のムードである。

このドルマデスには、同じ材料をピーマンに詰めて煮たものもあり、こちらはいつそうエキゾチック。

なお、ギリシャ風の肉料理をたっぷり味わいたかったら「プシタリア」がある。これは肉専門のタベルナである。



## オーソレミヨ！のこの相性 イタリア版のおふくろの味

イタリア人がいかにスパゲティ好きだからといって、日本人のざるそばのように、それだけで「一食終わり」というわけではない。どんなに貧しくても、それなりに工夫をこらし、一品でも二品でも、スパゲティ・プラスアルファの食卓を心がけるのが彼らの生活観なのである。

「ビテッロ・トンナート」は、そんなプラスアルファの一品で、それだけにイタリア版おふくろの味といった趣だが、その名をいえば誰もが「ジイ・ブオーノ」（うん、いける）とつぶやくあたり、いかにも「オーソレミヨ」の国のフィリングである。

主材の子牛肉は、わが国ではちよつと手に入りにくいので、あくまでおふくろの味風でいきたい向きは、脂肪の少ない豚肉で代用すれば十分「イタリアの心」が味わる。

肉はブロック状のものを形よくヒモでしばり、粒コショウ、ベイリーフ、野菜などを入れた深めのなべで二時間ぐらいゆつくり煮る。

この場合、火は弱火で、いったんなべを火にかけたら中のものを絶対かきまぜないことである。あとでスープを利用する場合にスープを濁らせないためである。

ついでトンナートとは、てつとりばやくいえば「ツナのソース」のことである。ツナ（マ

グロ）のほかにアンチョビー、マヨネーズ、白ワイン、ケパー、レモン、生クリームなどを加えてソースをつくる。

もちろん、このソースの出来栄がこの料理のポイントになるのだが、それだけに、その微妙さをどう演出するかで、「おふくろの味」の評価が決まるのだ。

まず、すり鉢にアンチョビー（塩蔵品、五本ぐらい）とケパーの細かく刻んだものを入れ、すりつぶし、ついで、ツナ缶（二百㌔見当）の油を除いたものをほぐして入れ、白ワイン少々を加えて全体をペースト状にすりつぶす。このあと、マヨネーズ（二カップ）、レモン汁（半個分）、肉をボイルしたあとのスープ（適宜）を順次加えながら味をととのえ、最後に生クリーム（四分の一カップ）をプラスするとツナの味がなんともいえないまろやかさになる。

食卓への出し方は、盛り皿を用意し、ソースの三分の一を下にひき、その上に薄くスライスした肉を並べる。そのあと、上からふたたびソースをかけて出すが、肉とツナとを巧みに同席させたコンビネーションの意外性がなんとも心憎いのだ！

### ワンポイント知識

#### 鉄を含んだタンパク質

体内の隅々まで酸素を運ぶ血色素・ヘモグロビンは、鉄を含んだタンパク質です。ヘモグロビンは骨髄の貯蔵鉄を利用して作られますが、鉄は体内で作ることができないため、食物から常に供給しなければなりません。食肉に含まれているヘム鉄は野菜等に含まれている非ヘム鉄より吸収率が良く、更に野菜の非ヘム鉄の吸収を促進させることがわかっています。鉄を摂取するポイントは、食肉と野菜をバランス良く摂取することです。

## はなしのご馳走

〈非売品〉

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

印刷／編集 株式会社ニホン連合企画  
第2版 平成29年8月