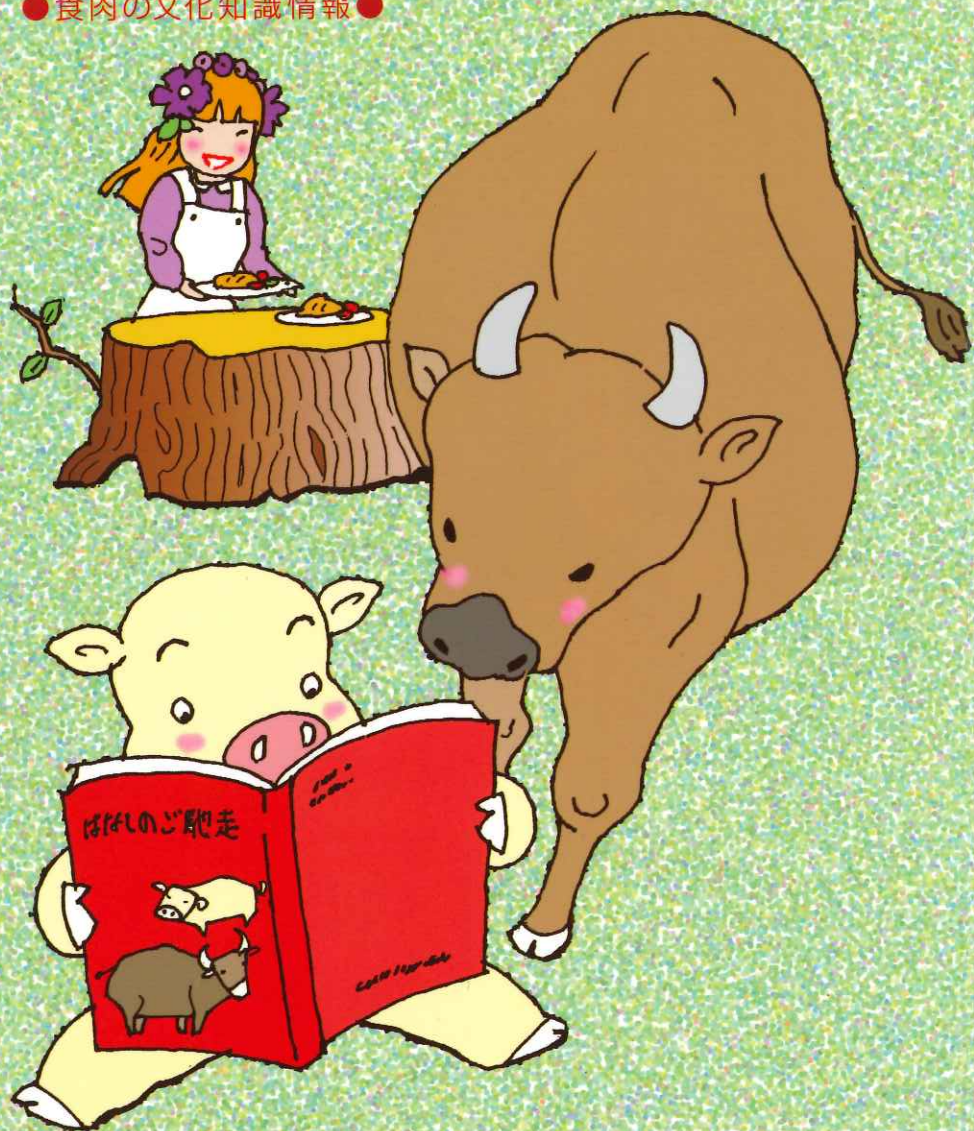


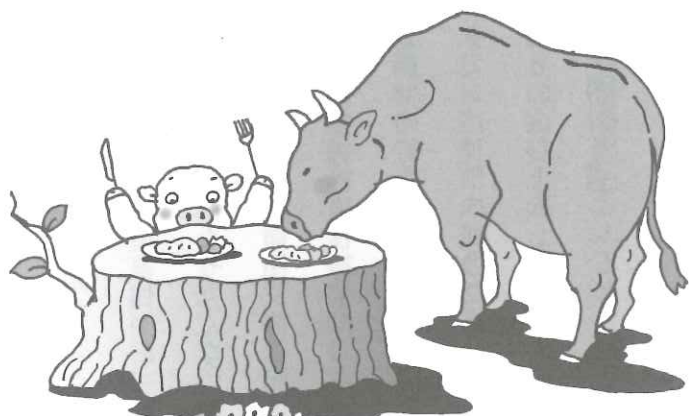
はなしのご馳走

● 食肉の文化知識情報 ●



はなしのご馳走

●食肉の文化知識情報●



もくじ
CONTENTS

● 国内編 (豚)

| | |
|----------------------------|----|
| テレビ児童番組の型を作った 可愛い子豚のミュージカル | 10 |
| ラグビーボールはなぜ丸くない 競技発展に豚がー役 | 12 |
| 万延元年の遣米使節団 旅日記にソーセージの記録 | 14 |
| 宮崎県銀鏡神社の夜神楽は 本物の猪をお供えして開催 | 16 |
| 東京駅での待ち合わせなら 幸運を呼ぶ仔豚の像の前で | 18 |
| ブタミンパワーの威力だ！ おいしく食べて体質改善 | 20 |
| 型破りの金谷上人 豚をお供に参拝の旅へ | 22 |
| 豚の戸籍を調べてみると 祖先イノシシの不思議なパワー | 24 |

● 国内編 (牛)

| | |
|------------------------------|----|
| 牛肉とにんにくのうまさを 同時に楽しめるイベント | 26 |
| 十五代仁左衛門の襲名披露公演は 〃牛〃に縁の深い芝居から | 28 |
| 隠岐の闘牛 〃牛突き〃は 全島あげて楽しむ伝統行事 | 30 |
| 山口・防府天満宮の節分祭は ウソ替えならぬ牛替え神事が | 32 |
| スケールの大きい司馬文学は 大の牛肉好きから生まれた？ | 34 |
| 〃福者〃 高山右近、もしかするとすき焼きの開発者？ | 36 |
| 日本海上に浮かぶ秘島に 和牛の原形という牛が生息 | 38 |
| 「生類憐みの令」の基本は犬愛護より捨牛馬の厳禁 | 40 |
| 張り子の牛が笑いを誘う 長野県の無形民俗文化財 | 42 |

● 海外編 (豚)

| | |
|------------------------------|----|
| 北斗七星は熊だけではなく 明末期の中国では豚の伝説に | 44 |
| 笛吹き男との約束を守らなかつた町に 起きた不思議な出来事 | 46 |

サンタクロースと豚は、トナカイより古いつきあい 48

哲学者フランシス・ベーコン先生 肉の腐敗防止を考察 50

フィリピンという国の名は スペイン皇太子の名前から 52

『ドン・キホーテ』の謎を解く鍵は 豚が握っている? 54

● 海外編 (牛)

チャールズ皇太子も愛する ローストビーフは国民料理 56

苦肉の一策が いまや南アフリカ共和国の名物料理に 58

〆雄牛の血〆と呼ばれる 赤ワインはどんな風味 60

牛の人類への最大の贈り物は ジェンナー創始の種痘法 62

ヴェネツィア派の画家たちが 料理・酒へのこだわりを彩る 64

マレンゴ風という料理は ナポレオンの野戦料理から 66

イタリアを統一した国王の 故郷を代表する煮込み料理 68

ヘミングウェイが魅了された スペイン古都の 〆牛追い祭り〆 70

ブルターニュ産の雄牛に たとえられたモーパッサン 72

● その他 (国内編)

ユツケは〇、レバ刺しは× その差はどこにある? 74

美食家・大食漢の開高健を唸らせた 夫人のモツ料理 76

朝食に栄養価の高いものを食べる これが志賀流食の合理主義 78

『広辞苑』の編纂者が語る牛肉 豚肉にまつわる逸話 80

九月になると山形県の人には 〆芋煮会〆が待ち遠しい 82

お彼岸には牛・豚に縁のある人の お墓参りもしたいもの 84

肉を調理するということは こんなにも奥深い世界が! 86

辻静雄氏の料理エッセーには 日欧文化の比較が背景に 88

細部にこだわらない調理法 『檀流クッキング』は痛快本 90

秋になるとソーセージも旬 茹でる?それとも焼く? 92

なだいなだ氏は四十年以上前に 〆男子厨房に〆と訴えていた 94

はなしのご馳走

●食肉の文化知識情報●



イラスト ▼ 成富 淳二

●その他（海外編）

| | | |
|-------------------------------|-------|-----|
| 「世界ハンバーガーデー」は 四月三十日がふさわしい理由 | | 96 |
| 動物の名前が食用の肉になると 呼称が異なるのはなぜ？ | | 98 |
| ハワイのハンバーグ玉子丼は 日本人にも親しみやすい味 | | 100 |
| 動物の成長につれたさまざまな呼称が 地域・民族の文化を表す | | 102 |
| 味、栄養、それとも調理法 大根とハムの共通点って何？ | | 104 |
| 十六世紀フランスの饗宴には 何よりも大量の肉が必要 | | 106 |
| ポルトガルの人々にとっては 六月十日は二重のお祭り日 | | 108 |
| スローフードで人間復活へ 正しい肉食は元気生活直結 | | 110 |

テレビ児童番組の型を作った 可愛い子豚のミュージカル

明治・大正期に活躍した官僚政治家に伊沢多喜男という人物がいた。信州・高遠藩の出で、その兄に、『小学唱歌』生みの親である伊沢修二がいる。和歌山・愛媛などの県知事、貴族院議員、警視総監、東京市長などを歴任。晩年は政界にも大きな影響力を持った。和歌山県知事時代の明治四十二年七月二十三日、長男^{たまた}紀が生まれた。

後の劇作家・飯沢^{いざわたす}匡である。文化学院在学中から劇作に手を染め、機知に富んだ作風で注目を集めた。朝日新聞に入社後、一時制作を中止していたが、戦中・戦後にかけて傑作を生み、喜劇作家として地位を確立した。

のち放送の世界にも進出し、広く名を知られるようになった。なかでも、昭和二十九年から三十二年までNHKラジオで放送された児童番組「ヤン坊ニン坊トン坊」は圧倒的な支持を得た。さらにNHKテレビで、昭和三十五年から四十二年まで放送された、着ぐるみ人形ミュージカル『ブーフーウー』は、のちの児童番組の一つの型を作った。

この作品は、もともとイギリスの民俗学者ジョゼフ・ジェイコブスが編んだ「イギリスの



昔ばなし」のなかの「三匹の子豚」を、舞台をメキシコに移し、三匹の子豚それぞれに、強い個性を与えたものである。いちばん上のお兄さん豚は、おしゃやで、ギターを弾いては

歌ってばかり。すぐに文句をブーブーという不平やのブー。二ばんめは、太めで体が重いせいか、お腹いっぱい食べたなら昼寝をするのが好き。仕事をするのがつらく、フーフーいつている弱気なフー。いちばん下は、小さいけど働きもの、ウーと掛け声をかけて頑張るウー。それに、乱暴で気が短いのに実は淋しがり屋という狼のロドリゲスを設定したことが、大人にも子供にも愛される物語につながったのである。

この四匹が、歌あり踊りありの楽しい場面を繰り広げた。いまでも、この物語の豚さんたちを懐かしむ人は多いだろう。豚のキャラクター第一号というべき記念碑的作品である。

ラグビーボールはなぜ丸くない 競技発展に豚が一役

ラグビーのワールドカップが開かれ、世界の代表にまじって、日本チームも健闘したのは記憶に新しいところだ。ラグビーが日本に初めて紹介されたのは一八九九年、慶應義塾大学に招かれたイギリス人教師エドワード・クラークによる。

その二年後の一九〇一年十二月七日、横浜公園球場で初の国際交流試合が慶應義塾チームとYCAC（ヨコハマ・カントリー・アスレチッククラブ＝横浜の外人運動クラブ）チームの間で開かれた。結果は、五対三十五と日本は大敗。

技術的にも体力的にもまだまだ大人と子どもの差があった。当時の英字新聞には「次の試合までには、もっと大いにビーフステーキを食べて……」とまで書かれる始末である。それでも七年後には十二対〇で初勝利をあげるまでに成長し、全国にこの球技は広まっていく。今日ではワールドカップに連続出場するほどになった。

社会人ラグビーの新しいリーグ「トップリーグ」がスタートしたことにより、一層の活躍が期待できそうだ。

ところで、ラグビーボールは、どうしてあんな変な形をしているのか、疑問に思ったことがあるだろうか。



時は十九世紀の初めのイギリス、ラグビー校でこのこと。靴屋のギルバートさんに「おじさん、もっと飛ばすボールはできないの」と生徒から注文が出された。当時のボールは毛糸や布きれを詰めて四枚の牛皮で丸く縫い合わせたもので、重くて、バウンドも小さいという代物だったようだ。

いろいろ考えたすえ、思いついたのが氷のうに使われていた豚の膀胱ぼうこう。これに空気を吹き込んで牛皮で包んでみた。ところがこのボール、丸くない楕円形。それでも軽くてよく飛ぶため、すっかり生徒たちに気に入られた。

この豚の膀胱の形が、ラグビーボールの基本となったと言われている。

万延元年の遣米使節団 旅日記にソーセージの記録

ハムは「塩漬豚」「臘乾」「臘干」「臘加牟」と称して、幕末の文書に少なからず出てくる。また、江戸時代のしつぽく料理のメニューにも「らんかん」とあるので、かなりの人にハムは食べられていたと思われる。

ところが、ソーセージについてはその記述がほとんど見当たらない。長崎出島の商館では、ハムと同様に開館当初からソーセージも作られていたと思われるので、出入りの役人や商人が口にしたことはまず間違いないだろう。しかし誰もそれを書き記していない。

食べた本人が記録に残している最も古い例は、今からおおよそ百五十年余り前にさかのぼる。万延元年（一八六〇年）二月、日米修好通商条約を結ぶために遣米使節団が横浜を出航した。正使新見豊前守正興まさむね以下七十七名が米艦ポーハタン号に乗船、その中に席次四位として勘定方組頭森田岡太郎清行きよゆき（一八一二〜一八六一年）という甲府代官などを務めた有能な武士が随行していた。彼は几帳面な性格で克明な「亜行日記」（亜はアメリカの意）をつけている。ホノルルに寄港中、カメハメハ王の歓迎レセプションで次のような料理が出たと記してい

る。

「豚の油煮、ことのほか味よろしくおぼゆ。これは豚の腸のうちヒヤクヒロ（百尋）の汚

ハム・ベーコン・ソーセージの違い

ハムなどの食肉加工品は、主に豚肉を原料として製造されますが、使用する食肉の部位と製造方法の違いからハム・ベーコン・ソーセージに大きく分類されます。ハムとベーコンは、主に「ロース」「もも」「ばら」といった部位の肉の塊を用い、ソーセージは挽肉（ミンチ肉）を用いるのが特長です。ハム・ベーコンの製造法は途中までは同じですが、ハムは燻煙後にポイルヤスチームするのに対し、ベーコンは燻煙後に冷却包装されます。ソーセージはミンチ肉を香辛料や調味料で味付けしケーシングに詰め蒸し煮した後、乾燥・燻煙します。

物をのぞき、豚肉の正味へコシヨウ粉を混和し、ヒヤクヒロへ詰め込み、油にて煮候ものの由」彼が食べたものは明らかにソーセージだろう。しかも「とてもおいしかった」と述べている。四十九歳といえば当時としてはかなりの歳である。にもかかわらず、進取の気性に富んだお方だったようである。他の人の記録をみると、日本人の賄方まかないかたが作ったもののほうがよっぽどうまいと言う人のほうが多かったようだ。

たしかに、ソーセージが受け入れられるまでには、まだまだ時間がかかり、大正初期になってやっと日本人の手になる専門店が東京・銀座に開店したのである。

宮崎県銀鏡神社の夜神楽は 本物の猪をお供えして開催

宮崎県の山間部では、晩秋から春先にかけて夜神楽が演じられる。その数、百か所にも及ぶという。この地の夜神楽は、一般の神楽にくらべて神社に奉納されるだけでなく、集落の民家や集会所でも行われるのが特色となっている。

十二月十四日の夕方から十五日の昼にかけて、西都市東米良地区の銀鏡神社で夜神楽（米良神楽）がきつちり三十三番舞われる。

この神楽は国の重要無形民俗文化財に指定されているが、狩猟を中心とする山里の生活を色濃く反映した珍しいものである。

銀鏡神社は磐長姫命を祀っている。磐長姫命は木花開耶姫（美神）の姉であったが、自分の姿を鏡にうつしたところ、あまりの醜さに失望して鏡を投げ捨てたという。その鏡をご神体として祀ったのがこの神社の始まりと伝わる。

この日は、近郷ばかりか他県からも見物人がおしかけて、それは大変なにぎわいよう。飲み食いの屋台やおもちや、おかしなどの露店も立って雰囲気盛り上げる。

神楽の舞台には神饌として数頭の猪が供えられる。祭りの前に捕れたのを飾るので、年によって数は違っている。



静かな舞から始まり、夜が更けるに従い、剣の舞など勇壮な舞に移り、次第に興奮も高まる。さらに獅子舞、七福神の舞が続く。

大詰め前の三十二番には「ししとぎり」という狩猟を表現した舞が舞台上がる。

二人の狩人が猪の後を追ひ、弓矢で撃ち取る場面がユーモラスに演じられる。舞というより寸劇といった風情のものである。

こうして全三十三番の神楽も「神送り」を最後に無事終了する。

さらに、見物人には猪肉の入った雑炊がふるまわれるといった具合で、土地の人たちと狩猟のかかわりの深さがうかがわれるのである。

東京駅での待ち合わせなら 幸運を呼ぶ仔豚の像の前で

東京駅丸の内駅舎は、先ごろ、五年にわたる保存、復元工事が完成し美しい姿をあらわした。東京駅は日本の表玄関だけに広大で、駅での待ち合わせというと、場所を指定するのに困ったことがないだろうか。皆が同じ場所に集中して、いつも混雑していることが多い。待ち合わせスポットも数多くある。代表的な四カ所を紹介しよう。

最も人気が高いのが「銀の鈴」だろう。昭和四十三年十二月に八重洲中央口に設置され、たちまちのうちに東京駅のシンボルになった。平成六年八月からは地下に移転し、乗り換え客の目印としても重宝されている。あの大きな鈴は鋳銅製で、直径七〇センチ、高さ九二センチ、重さは八〇キロもあって、遠くからでもよく目立つ。

丸の内の地下には「動輪の広場」と呼ばれるモニュメントがある。東海道本線の花形だったS・L・C62が実際に使っていた直径一・七五メートルの動輪三つが飾られている。鉄道マニアならずとも、その力強さには打たれることだろう。

八重洲地下街ノーススポットには「八重洲」の名の謂われとなったオランダ人、ヤン・ヨー



ステンの像が建っている。前の二つに比べると、ややはずれにあるので、ちよつとした穴場だ。そしておすすめなのが、八重洲地下街センタースポットの「幸福の仔豚（ポルチエリーノ）」というブロンズ像である。もつとも「仔豚

」といいながら、キバを剥き出したその姿は猪そのものだ。解説によると、この像はフィレンツェのウフィツィ美術館にあるローマ時代の大理石像のレプリカということである。精悍な表情をみせ、右向きに座った形で、尻尾を巻いて、後脚を横に投げ出したスタイルで鎮座している。

「鼻先を撫でると幸運を招く」ということで、全体が黒っぽいのに、鼻の先は金色にピカピカ輝いている。いわば「お寶頭盧さま」のようなものである。そしてなぜか、もう一カ所光り輝いているところがあるのだが、これは、実物を見て納得してもらえない。

ワンポイント知識

**豚肉は良質なたんぱく質、
ビタミンの豊富な食品**

豚肉は良質なたんぱく質源であるだけでなく、ビタミンB₁を豊富に含み100g当りのビタミンB₁の量で比較するとあらゆる食品のトップクラスです。

ビタミンB₁が不足すると疲労感や集中力の低下などにかかわってきます。

豚肉の優れた栄養素であるビタミンB₁、必須アミノ酸、アラキドン酸は私たちの体内でつくることも貯めることもできないため、毎日の食事で摂ることが大切といわれています。

ブタミンパワーの威力だ！おいしく食べて体質改善

二十一世紀の健康問題のトップにくるのは肥満だという考えがある。肥満は、すべて生活習慣病の引き金になるというのである。

現代人は運動不足とカロリー摂取過多で、どうしても肥満になりやすい。といって、無理・無知なダイエットは健康を損ねるだけである。要は食べても「太らない体質」にすればよいわけだ。

エネルギー代謝を高めるのに絶好の食べものがある。それは豚肉である。

豚肉の脂肪には、オレイン酸やステアリン酸などが豊富に含まれている。これらの脂肪酸を多く含む脂肪は、融点が低く、豚肉の脂肪は、他の食肉と比較して、より人間の体温に近い三十三〜四十六度となっている。

融点が低いということは、胃や腸の中で水と融合体を作り、消化酵素が働きやすくなり、エネルギー代謝に使われやすい状態になる。

さらに、豚肉には牛肉や鶏肉をはるかに超すビタミンB群が含まれているのだ。ビタミン

B群をたどて言うなら「エネルギーのビタミン」、つまりエネルギーを効率よく生み出すために必要な物質という意味である。

まず、B₁は糖質の代謝を助けるのに不可欠で、疲労回復に効果がある。B₂は脂質、糖類、たんぱく質の代謝に関係し、成長を助ける。B₆は脂肪の代謝と神経に作用。B₁₂はたんぱく質、血液に作用等々B群は体質改善に大いに役立つ。

このB群は個々に摂取するより、すべてをバランスよく同時に取ったほうが効果が大きい。豚肉は理想的な食品といえる。

ビタミンB群は水溶性なので、煮汁をつけあわせの野菜などに吸わせて一緒に食べるのがよい。そうすれば肉単体で食べるよりも、もっとバランスのとれた食事につながり、さらに健康的な食生活となるだろう。

型破りの金谷上人 豚をお供に参拝の旅へ

江戸時代の後期、横井金谷という型破りの坊さんがいた。人名事典などを見ると、南画家家として紹介されているが、とても一筋縄ではいかない人物なのだ。

宝暦十一年（二七六一年）、近江の栗太郡下笠（現、草津市）に生まれた金谷は、九歳で寺へ出されたものの十一歳のときに最初の出奔。以後、何度も修行、出奔を繰り返しながらも、芝・増上寺で学問を修め、弱冠二十一歳で京都・北野の金谷山極楽寺を預かるまでになった。金谷という号は、この山号に因んだものである。

とはいえ、そこでも身は修まらず、またもや放浪の旅に出る。山陽道を西に、九州長崎・天草まで流れ行くありさま。そしてまた東行、播州赤穂へと辿りつく。

この金谷上人、学識は高い（他の寺に講演、説教すること数限りなし、儒学者や心学者等とも交わる）ものの、芸事、製陶、博打に首をつっこんだりと落ち着かない。しかも、どの分野でもそれなりの腕前を示すものだから、なおさら始末に負えない。

赤穂でようよう赤穂浪士の一員、原惣右衛門の曾孫・ひさ女を娶り、身を固めた。のち、

名古屋に移り、画名を高める。

この金谷上人、われら豚好きにとって忘れられない人といえる。ひさ女と結婚後、伊勢神



宮参拝に出かける。途中、京都で豚を一匹手に入れた（残念ながらそのいきさつは不明だ）、その豚を我が子同然に可愛がり参宮の旅に伴う。宿屋では迷惑がられたが、ものともせず、無事、妻と子（豚）ともども参宮を済ませることができた。

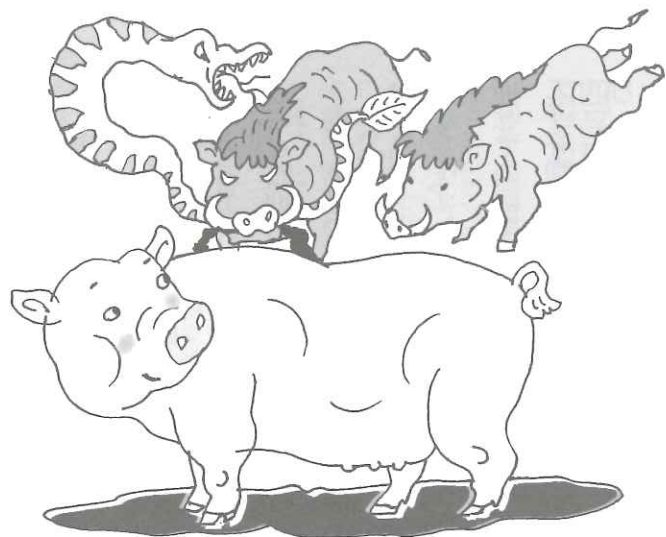
次いで、栗谷の妙見宮（三重県宮川村太陽寺、聖徳太子作の北辰妙見を祀る）参詣に出かけるが、そこで災難に出合う。帰る途中、この子が狼に尻をかじられてしまうのだ。怒り心頭の上人、狼を打ち殺し、仇を討つ。養生させたところ、幸いにも何事もなかったように回復した。

この金谷上人の天衣無縫の半生記が、平凡社の東洋文庫に納められている。抱腹絶倒である。

豚の戸籍を調べてみると 祖先イノシシの不思議なパワー

おいしいソーセージやハムを提供してくれる豚は、野生のイノシシが家畜化されてつくりだされたものであることは、誰でも知っているところだ。では、豚の祖先イノシシとはどんな動物なのか、あまり知られていないので、戸籍調べをしてみよう。

生物の分類は、次のようになる。「理科」の時間を思い出してみると、界―門―綱―目―科―属―種となる。日本に生息するイノシシは、脊索動物門哺乳綱鯨偶蹄目イノシシ科イノシシ属ニホンイノシシと分類される。目の段階でいうと、カバ、キリン、ウシなどと同じ仲間、属ではイボイノシシ(サバンナに住み、顔にこぶ状の大きなイボがあり、湾曲した大きな牙をもつ)、バビルーサ(スラウエシ島などに住む四本牙の珍種)などと同じ仲間である。イノシシはヨーロッパ、アジアにかけて広く分布し、いずれの種も体長一・二〜一・五メートル、体高は五十五〜百センチほど。メスは一年に一度、四〜五頭の子どもを産む。よく知られているように、生後五カ月ぐらまでは縞模様があり「ウリボウ」と呼ばれている。イノシシは母系社会で、生まれた子どもは次の子どもが生まれる前に親元を離れる。また



有蹄類の動物としては珍しく、カヤヤススキなどをかみ切つて積み上げて巣づくりをする。イノシシは、世界の多くの地で豊饒ほうじょうのシンボルになっており、いろいろな言い伝えが残っている。

そのなかで不思議な話として次のようなものがある。シートンの『動物記』にある話だ。

イノシシは、猛毒を持つガラガラヘビに咬まれても、まったく平気だった。それどころか逆にガラガラヘビを食べてしまったものもいたとある。それでも毒が回ることなく元気だったということだ。

ちょっと信じられない気もするが、観察力の鋭いシートンの言うことなので、恐らく事実だろう。おいそれと実験してみるわけにもいかないが。

牛肉とにんにくのうまさを 同時に楽しめるイベント

青森県三戸郡田子町（たっこまち）は、県の東南部、北緯約四十度線上、つまり、ニューヨークやローマ、北京とほぼ同緯度にある町である。アイヌ語の「タプコプ」（小高い丘の意）からきた地名という説がもつとも有力とされている。

田子高原の広大な牧野を利用した、牧畜と畑作の山村型複合経営をする町である。なかでもにんにくは、量・質ともに日本一を誇り、「にんにく日本一の町」を標榜している。

ガーリックセンターには、世界中のにんにく情報が集められている。さらに、にんにくを通じての国際交流も盛んで、世界一のにんにくの町・アメリカのギルロイ市（サンフランシスコ南方約百五十キロの町で、全米の九十%以上を集荷）とは、一九六三年に姉妹関係を結び、そのギルロイ市の仲介で、イタリアのモンテチュリ町（ミラノ南方約九十キロ）とは、一九九二年に姉妹都市になった。姉妹関係こそ結んでないものの、大韓民国一のにんにく都市、瑞山（忠清南道）とも友好関係を持つ。各都市とはガーリックフェスティバルを通じて交流をかさねている。

田子町の最大のイベントは、毎年十月上旬の土・日曜日に開催される「にんにくとべごまつり」である。このまつりは、広い草原でのびのび育った田子の黒べこ（黒毛和種）と日本

四品種の牛から世界に誇る「和牛肉」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（むかく）和種」の四品種と、これらの交配によって生まれた牛です。

昔からわが国各地で飼われていた在来種を改良したのですが、品種として確立したのは昭和十九年（日本短角種は昭和三十二年）です。当初は、農耕用に使役されていましたが、食肉として非常に優れた素質を持っていたこれらの和牛は、肉用への改良が年月をかけ行われ、熟練した肥育技術とたゆまぬ努力の結果、世界に誇る最も品質のよい和牛肉が作られたのです。

一のにんにくを食べ尽くすイベント。メインの田子牛の丸焼きは、長時間かけてじっくり焼き上げた豪快なもの。

にんにくをふんだんに使ったタレで食べるバーベキューも、よそでは味わえないおいしさ。他に、アメリカ・ギルロイ市、大韓民国・瑞山市からのゲストの表敬訪問、にんにくを使用したいろいろなゲーム、田子町の特産品や加工品の販売など、さまざまな楽しい催しが用意されている。また、ガーリックセンターは、レストランや売店があり、田子町のにんにく産業の振興や国際交流の拠点となっている。

ワンポイント知識

十五代仁左衛門の襲名披露公演は「牛」に縁の深い芝居から

装いも新たに変わった歌舞伎座。人気若手役者の活躍で賑わっている歌舞伎界である。

遡さかのぼって、平成十年の歌舞伎座は十五代片岡仁左衛門の大名跡襲名披露だいみょうせきということ、顔見世なびろめと名披露目興行で連日、大入りの盛況であった。

襲名公演は江戸・上方歌舞伎の有名狂言が並んでいる。

その中で取り上げられたのが、丸本物まるほんもの（人形浄瑠璃から改作した作品）三大名作の一つである『菅原伝授手習鑑』すがわらでんじゆてならいかみ（他の二作は『仮名手本忠臣蔵』と『義経千本桜』）。

この芝居は「牛」に縁が深い。何せ、天神様こと菅原道真公は丑年の丑の月の丑の日の丑の刻に生まれたといわれている。九州に配流はいりゅうされるときに白牛に助けられたという伝説もある。

そんなことが関係して作られた劇だけに、牛に関係のある場面がいくつか見られる。

なかでも有名なのが「車引くるまびきの段」であり「加茂堤の段」である。牛や牛車、牛飼が登場し、我ら牛好きを喜ばせてくれる。

実はそのほかにあまり話題にはならない場ではあるが、四段目の「天拝山の段」が見逃せない。

白太夫しらだゆう（梅王丸・松王丸・桜丸の父親）が管丞相かんしょうじょうに牛の鑑定法を講釈する場面が面白い。それによると、よい牛というのは「一黒直頭耳小歯違いちくろちゆうみみこはちじう」であるという。

すなわち毛色の黒いのが極上、頭は真っ直ぐ、耳は小さいのがよい。

歯違はちじうというのは牛は咩なれを噛む（反芻はんそうする）ので歯先がそろっているのは駄目と説き、これを調子よくいえば「一石六斗二升八合」となると得意げに語ってみせる。

ちなみに、落語の「牛ほめ」はこの場面をもとにして作られた話である。



おき 隠岐の闘牛 “牛突き” は 全島あげて楽しむ伝統行事

島根半島の北方八十キロの日本領土に浮かぶ隠岐には、不思議なことに「隠岐」という島はない。知夫里島、西ノ島、中の島、島後の四つの有人島と百八十余の無人島をあわせて隠岐諸島という。雄大な海岸景観、史跡、伝統芸能など見どころが多く、近年観光客の人気を集めている。

この隠岐・島後では、全国でも数か所しか見られない闘牛が開催されている。隠岐ではこの闘牛を“牛突き”と呼んでいる。

伝説によると承久の変（一二二一年）後、後鳥羽上皇が当地に配流になった際に慰めるために牛突きを見せたのが始まりという。以来、島民の数少ない娯楽の一つとして伝えられ、現在では重要な観光資源となっている。

年二百回以上開催される観光用の大会のほかに神事と結びついた牛突きも残っており、十月十三日には、一夜嶽大会が五箇村で開かれる。この大会は一夜嶽神社の奉納で行われる由緒ある伝統行事で民俗的色彩が濃い。

牛突きに出場する牛は、三歳から五歳の隠岐産の牛。他県産の牛では弱くて使いものにならないと地元の人自慢する。宇和島の闘牛にも供給しているので確かだろう。

生まれたときに体格を検査し、牛突きに適する子牛を選び、角に手を加えて前に屈曲させる。

労役にはいつさい使わず、モチ米、豆、麦などの特別飼料で十分に栄養をとらせ、大会前には、ママシ、ニンニクなどのスタミナ食さえも与える。大会前夜、牛主は親戚、知人を招いて酒盛りをし、必勝祈願する。

牛突きには様々な技があるが、基本はあくまで“押し”の一手。互いに角突き合い、激闘数十分、耐えきれなくなった牛が悲鳴とともに逃げ出し、勝負が決まる。勝ち牛の背に若者が次から次へと飛び乗り、祝福するのが試合後の風景である。



山口・防府天満宮の節分祭は ウソ替えならぬ牛替え神事が

受験シーズンもたけなわになると、学問の神様・菅原道真公を祀った天神様は合格必勝を祈る受験生たちが詣でる姿がみられる。

境内には願いの言葉を書いた絵馬が数多く掛けられ、受験生の熱い思いが伝わってくる。この時期、合格を祈る受験生やその父母の願いに、各地の天満宮はいつの年も賑わう。

全国には、一万を超す天満宮があるが、三天天満宮と呼ばれる、北野天満宮（京都市）、太宰府天満宮（福岡県太宰府市）、防府天満宮（山口県防府市）の三社は、とくに篤い信仰を受けている。

なかでも、防府天満宮は道真公没後一年の延喜四年（九〇四年）に国司・土師信貞により創建された日本最古の天満宮という由緒を誇っている。というのも道真公が配流途中、この地を愛し、「たとえ身は筑紫の地に滅しようとも魂魄はこの地に帰らん」と誓った意をくんでのことといわれている。道真公というと、何かと牛と因縁が深いのだが、この防府天満宮には変わった神事が伝わっているのである。天神様の神事というと、初天神（二月二十五日）

などに行われる「ウソ替え神事」が有名だが、防府天満宮では「ウソ替え」ならぬ「牛替え神事」が二月の節分祭に行われる。これは秋の大祭の神牛役を定めるくじ上げ神事である。

地元の企業・商店などから多数の豪華景品（雄雌の生きた神牛、純金・純銀・銅の牛の置物ほか）を協賛してもらい抽選を行う、開運招福を祈る行事なのだ。

見事に神牛を引き当てた人は、その年の御神幸大祭（十一月第四土曜日）に供奉する神牛役として御網代車を曳く役目を仰せつかる。

一年の福が一身に集まるというので大変名誉な役であり、責任も重いものだ。神牛は、それまで畜産農家に預けられ、大事に世話をされている。

「ウソ替え」は全国各地で参加できるが、「牛替え」はここ防府だけだろう。牛好きにとっては興味尽きない神事である。

ワンポイント知識

牛肉のトレーサビリティ制度

国内で飼養されるすべての牛の両耳には10桁の個体識別番号を表示した耳標が装着されています。

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は、

何か問題がおこった時に番号をたどり原因を究明することができます。

個体識別情報は、独立行政法人畜産改良センターが管理し、インターネット（<http://www.nibc.go.jp>）を通じて、内容を公表しています。

スケールの大きい司馬文学は 大の牛肉好きから生まれた？

司馬遼太郎が亡くなってから、早くも二十年余の日が過ぎた（一九九六年二月十二日没、その忌日を、司馬が愛した野の花にちなんで『菜の花忌』と名づけた）。

いまだにその人気は根強く、亡くなられてからも未刊のエッセー集や初期短編傑作集が刊行され、愛読者は多い。

一九二三年八月七日大阪に生まれ、大阪外語学校（現・大阪外国語大学）蒙古語科在学中に学徒出陣。

このときの経験が国家というものを考えるきっかけになったと後に述べている。

産経新聞の記者として活躍するかたわら小説を書き、一九五九年の第四十二回直木賞を『梟の城』で受賞。以後『竜馬がゆく』『国盗り物語』『坂の上の雲』などを発表し、独自の『司馬史観』をもつ歴史小説家としてその地位を不動のものにしていった。

司馬遼太郎の描く歴史上のヒーローは、今までと異なったイメージで登場してきた。彼が主人公に据えるまでは、坂本龍馬も土方歳三もいわば陰の人だった。それが司馬遼太郎とい

う人の手にかかるや大スターとなるのだ。

高知県ではその功績をたたえ、二人目の名誉県民の称号を贈呈した（最初は「南国土佐を

後にして」のペギー葉山さん）。

司馬は、作家にしては珍しく飲み食いのお話を書かない人である。実は、ものすごい偏食で、結婚前みどり夫人に「自分は食べることに執着が少なく、魚も肉も嫌いだ」といったそうである。

しかし、本当は牛肉が大好きだったとか。お肉なら何を出されても機嫌が良く、とくにステーキ、カツレツ、ビーフカレーなどがお気に入りだったといわれる。また、ある担当編集者が原稿をとり司馬邸へ行くと、上質のステーキをふるまわれることが間々あったという。あの日本人離れしたスケールの大きい独特の司馬文学の活力の秘密は、肉料理にあったのかもしれない。



“福者”^{ふくしや} 高山右近、もしかするとすき焼きの開発者？

戦国時代のキリシタン大名高山右近重友（長房とも…一五五五〜一六一五年）が、死後四百年たつてローマ教皇フランシスコにより、福者に認可されたという記事が各新聞に掲載された。

福者というのは、カトリックの世界で死後その徳と聖性を認められた者、あるいは殉教者に与えられる称号で、厳しい審査を経て初めて認められるものである。更にこの位の上にあるのがよく知られている聖者である。

この高山右近、実は日本の食肉史上異彩を放っている人物で、次のようなエピソードが残っている。奈良時代以降、日本人は肉を食べないというのが建前になっていた。南蛮文化の渡来とともに、どうやら食べる人もでてきたのではないかといわれるが、何しろはつきりした記録がない。

キリシタン禁教令で追放の身になりながら前田利家の世話になっていた右近は、天正十八年（一五九〇年）豊臣秀吉の北条攻めに参戦して、小田原陣中で友人に牛肉をふるまったと

いう記録がある。「細川家御家譜」にこうある。「…其比蒲生氏郷忠興君御同道にて高山右近大夫長房陣所江御見廻被成候二、高山八元来切支丹なれば牛を求置て振廻しが、一段珍敷風味とて度々御尋被成候…」これは細川家の公的

記録なのでまず間違いないものだろう。

忠興、氏郷、右近はともに千利休の高弟なので、その親しい友にだけ御馳走したのであろう。彼らもよほどその味が気に入ったようで、招かれた際に二人が些細なことで諍いを起こしたので、右近が本日はとりやめと言ったところ、直ちに詫言を入れ相伴に預かったとも伝えられているほど、魅力的な味わいだったに違いない。

一説によると、この陣中で食べたのは鍋仕立てだったという。キリスト教が禁止されなければ間違いない、もっと早く肉食は日本に普及したのではなからうか。



日本海上に浮かぶ秘島に 和牛の原形という牛が生息

山口県萩市の北西四十五^キ。定期船で約二時間の日本海上の秘島が見島である。面積八平方^キ弱、一千人ほどの島だが、対馬海流のため温暖で、農牧業を主とし「見島八町八反」といわれる水田は見事なもので、県内でも有数のおいしい米の産地として知られている。

冬でも霜を見ることがなく年中野菜が作られ、近年はキュウリの栽培が盛んになっている。魚介類も豊かで、刺し網やはえ縄による漁業が営まれている。小島ながら自給自足の条件がそろっている。

奈良時代の初期から、大陸との交易の中継地、防人の島として栄え、数々の史跡と観光資源にも恵まれている。

なかでも見どころは、東部のジーコンボ遺跡で、七世紀後半から十世紀初めに築造された約二百基の積石塚が分布、貨幣、帯金具、須恵器などが出土している。

また、この島は信仰に厚く、島内至るところにお地藏様があり、見島八十八か所巡りも見られる。宇津観音堂に祭られている正観音は全国でも三か所しかない珍しいものである。古

俗も多く残っており、なかでも長男が生まれたとき、これを祝って揚げるヨーズと呼ばれる大風は民俗学的にも貴重なものである。

「食肉の格付け」とは

食肉の格付けとは、食肉中央卸売市場をはじめ地方卸売市場や食肉センターで、食肉を評価するための指標です。

食肉市場や食肉センターで枝肉（えだにく）と畜解体して頭部・皮・血液・内臓などを除いたもの）の取引がされますが、その際に食肉の評価・品質のチェックをするために公益社団法人日本食肉格付協会が、牛枝肉・豚枝肉のランク付けをしています。

食肉が適正な価格で取引されるために、全国共通のランク付けは必要不可欠です。

生物学的にも興味深い島で、この島がかつて本州の一部であったことを示すイシガメ、クサガメが生息しており、昭和三年九月に天然記念物に指定されている。

同時に見島牛が天然記念物に指定されている。この牛は、和牛の原形といわれ、朝鮮半島から渡来し、古くから交雑されることなく現在に至ったものという。

体は小さく晩熟だが、肥育すると「霜降り」肉になるので、その特質を生かし、雄牛とホルスタインを交配し、見蘭牛のブランドで全国に出荷し、好評を得ている。

「生類憐みの令」の基本は犬愛護より捨牛馬の厳禁

わが国の生類（ヒトを含む動物）愛護の政策は、白鳳時代の、牛馬を殺して雨乞いをするこの禁、天平十三年（七四一年）の牛馬を殺すを禁ずる令、寛元三年（一二四五年）の殺生禁令など、いつの時代にも見られたが、その最たるものは、江戸時代の五代将軍徳川綱吉による「生類憐みの令」と呼ばれる一連の政策であろう。

綱吉は、将軍に就任した延宝八年（一六八〇年）以来、生類憐みの思いを抱いていたが、貞享四年（一六八七年）一月二八日の「惣て人宿又は牛馬宿其外二も生類煩重候得は、いまた不死内捨候様二粗相聞候」とする、捨牛・捨病人・捨牛馬の厳禁以来、一段とその考えが強化された。

「生類憐みの令」というと、犬ばかり大事にされたように思われているが、実際には、牛馬に対する禁令の方が、犬に対する諸令よりも早く、全国への徹底がはかられたのである。

この捨牛馬の禁で、全国各地で様々な事件が起きているが、とぼつちりを受けたのが近江国・彦根藩である。元禄二年（一六八九年）十一月、摂津国・萩庄村の谷で、一頭の牛が死

んでいるのが見つかった。今までなら、そのまま放置されたが、そういうわけにもいかない。大坂町奉行所は徹底的に捜査を行い、備前の博労が捨てたことが判明した。

ところがこの捜査中、最初に取り調べられたのが彦根藩領の男だった。この男、吟味中に三頭の牛を殺したことを白状した。

捨牛の件とは無関係だったが、彦根藩はあわてた。藩では以前より藩宮で牛の解体をしている。建前では「生類憐みの令」を守っているが、裏では食肉生産を続け、牛肉を幕府の重役に贈っている。公の問題になると、スケープゴートを引き出してくれるのがこの手の事件の解決法である。

この領民を処刑、藩の重役の奉行二人を謹慎処分として一件落着させている。哀れなのは一藩の身代わりとなったこの男である。

現代でもよく見られる図式である。



張り子の牛が笑いを誘う 長野県の無形民俗文化財

春先になると、全国各地で五穀豊穡、子孫繁栄を祈願する祭りが催される。

長野県東筑摩郡坂北村の刈谷沢神明宮で、三月上旬の日曜日に行われる「お田植え祭り」もその一つある。

坂北村は長野県の中央部北寄りに位置し、かつては北国西街道（中山道の洗馬宿から松本を通過して長野に達する道で、別名を善光寺街道ともいう）が通り、青柳の宿として栄えた地である。この祭りは古来のお田植え神事の伝統を色濃く残していることで有名で、県の無形民俗文化財に指定されている。

作始めの祭りであり、雨乞いの神事でもある。このあたりは昔は干ばつの常襲地帯であったという。

この神事の中心は、神楽、獅子舞に続いて行われる代かきの神事である。村長ふんする神主が祝詞のりとを唱えると、道化役の太郎がお札を張りつけ、墨で黒々と塗った張り子の牛を手綱をとって導き、代かき万鋤まぐわを手にした次郎とともに「毎年毎年、嫌いやでござる」と式場をめぐ

る。その動作は周囲の人々の笑いを誘う。

付き人が御神木、鋤、鋤をもって後につきながら、「あらめでたいな」と掛け声をかける。

その掛け声に合わせて待ちかねたように周囲の参拝者は、雪を握って牛、太郎、次郎ら目がけて投げつける。

「五月雨のように優しく」との申し合わせなど、ものともせず、大雨のように激しい雪つぶてが浴びせられる。牛も太郎も次郎も付き人も、皆たちまち真っ白になる。

これは田植えの時に水が不足しないようにと、祈りを神様にささげることが意味している。境内は「ぼぼうぼう」という牛の鳴き声もかき消されるほどの歓声にわき立つ。

この祭りを終えると、長かった冬も過ぎ、坂北村に春が訪れるのである。



ワンポイント知識

家庭でできる食中毒防止

購入時に消費期限をチェックし新鮮な食品を求め、なるべく早く冷蔵庫に入れるなど適切な処置をしましょう。まず、調理前に手を洗い清潔に。生(なま)の肉などを切った包丁やまな板は洗って熱湯処理し、サラダなどで食べるものや調理済みの料理に生肉などの汁がかからないように気をつけましょう。

加熱を十分に行い(目安は中心部の温度が七五℃で一分以上加熱)、調理したものは長時間室温に放置しないように。残った食品を温めなおす時も中心までしっかり加熱しましょう。

北斗七星は熊だけではなく 明末期の中国では豚の伝説に

北斗七星は、オリオン座の三つ星やスバルとともによく知られている星だろう。北斗の斗というのは、杓すくのことで、日本でも、昔から、ます星とか、ひしゃく星と呼んでいる。

世界でも、同じような見方をしており、アメリカでは「グレート・ディッパー(大きな柄杓くわの意)」といい、フランスでもシチュー鍋の意味で呼んでいる。

また、北極星を中心にして、沈むことなく回転しているところから、車に見立てる国々も多い。バビロニアでは、荷車と呼んでいたのはじめ、ギリシャではホメロスが「戦いの車」とうたっている。イギリスでは「チャールズチャールズの車」と呼ぶなど、共通の見方を示している。

次に、北斗七星を動物に例えたのでは、ギリシャ神話の大熊がある。杓すくの四つの星を脇腹と見、柄の三つを尾と見ている。

そのため、北斗七星を含む星座は、二世紀のアレクサンドリアの天文学者プロトレマイオスにより、おおぐま座とされた。

古代ギリシャばかりでなく、フィンランドでも熊と猟師、アメリカインディアンは三匹の

小熊と親熊、イヌイットも七人の猟師が追っている北極熊の姿と見ている。世界各国で北斗七星を熊と見ているのは、偶然とはいえ不思議な現象である。

おもしろいのは、中国に北斗七星を豚とする伝説が見られることである。明末期の謝肇淛しやせうせきが著した随筆集『五雜俎』に次のような話が出ている。

唐の一行(玄宗時代の高僧)が、ある時、都の渾天寺という寺で豚の群れを網で捕獲したところ、その夜、北斗七星が見えなかった、その豚は、すなわち北斗七星の精であったというのである。

また、明の徐武功は北斗七星を信仰して豚肉を食べなかった。彼が訴えられて罪に落ちようとしたとき、大風雷鳴が起って七つの豚のような物が裁判所の堂上にうずくまっていた。その後、彼が無罪になったのは、その豚の精のおかげであると伝えている。

笛吹き男との約束を守らなかった町に 起きた不思議な出来事

『グリム童話』にこんな話があったのを覚えているだろうか。

中世ドイツのとある町に、自分は「ネズミ捕り男」だと名乗る者がやって来て、ネズミを残らず退治してみせると豪語した。

町の人々はその男と取引をすることにした。男が笛を取り出して吹き鳴らすと、町中のネズミが集まって来た。男はそのまま川に向かい飛び込み、ネズミたちもそれに続いて川に入り、ネズミはすべて溺れ死んでしまう。

しかし町の人々はあれこれ理屈を言い立て、お金を払おうとしない。男は怒って町を去ったが、数日後戻って来て、また笛をふきならす。今度は子供たちが笛の音につられて男の後を追ひ、町を出て、そのまま帰ってこなかったという話である。この話は『ハーメルンの笛吹き男』として知られている。

ところがこの話、実際にあった出来事らしい。一七八四年六月二十六日、百三十人もの子供たちが行方不明になったことが記録に残っている。笛吹き男が連れていったわけではない

だろうが、その原因として少年十字軍説、東方植民説、事故説などいろいろあり、いまだに真相は不明なのだ。いまでもハーメルンの町にはさまざまな伝説が残っている。子供たちが

通っていったと伝えられるブンゲローゼン横丁では、楽器を演奏することが禁じられているという。

また「ネズミ捕り男の家」と称される家も残っており、その一階はレストランになっていて、「ネズミのしっぽ」、なる料理を食べさせることで有名だ。もちろん、実際にネズミのしっぽを食べさせるはずはない。

その正体は、豚肉の細切り。豚ヒレ肉の細切りをバターで炒め、タマネギやトマトなどの野菜とともに、肉汁と赤ワインで煮て、塩、コショウで味つけしたものらしい。これを客の目の前で調理するパフォーマンスを見せるという。

ハーメルンを訪れた際には、ぜひ味わってみては。





で飼われることはなく、森の中に放し飼いにされていた。

秋までにドングリをたつぷり食べて肥ふとった豚を、冬が来る前に解体して、ソーセージや塩

漬け肉を作って長い冬に備えた。

サンタクロースのモデルは、ミラ（トルコ南西部）の司教だった聖ニコラウスであることはよく知られている。慈悲深い彼の亡くなった十二月六日、ドイツやオランダの子供たちはお菓子がもらえる。豚肉の美味しい季節の始まりでもある。

現代のヨーロッパのクリスマスカードには、豚が登場することが非常に多い。それどころか、豚がソリを引っぱっているカードまであるから驚きである。さらに、デンマークでは、クリスマス料理といえば、七面鳥ではなく、豚肉を食べることになっているし、豚の頭を飾ることも珍しいことではない。

サンタクロースと豚は、トナカイより古いつきあい

十二月二十四日の夜、世界で最も忙しい人は誰？もちろん、サンタクロース。そのサンタさんと一番縁の深い動物は、と尋ねられたら、ほとんどの人はトナカイと答えるに違いない。

このトナカイの引くソリに乗った、サンタクロースというイメージは意外に新しく、十九世紀の初めに、アメリカの神学者（コロンビア大学教授）で詩人のクレメント・クラーク・ムーアが書いた、五十六行の詩『聖ニコラウスの訪れ』から生まれたものとされる。

この詩の中で、サンタクロースは煙突から家の中に入り、靴下の中にプレゼントを詰めていくという、今に伝わるスタイルがうたわれている。

そして、八頭のトナカイの名前まで出てくる。ダッシャー、ダンサー、プランサー、ヴィクスン、コメット、キューピッド、ドナー、ブリッツェンというのだそうである。

それまでは、サンタクロースとトナカイは全く関係がなかったのに、今では、世界中の人が、切っても切れない絶妙の組み合わせだと感じている。

実は、歴史的にみるともっと関係の深い動物がいる。それは豚なのだ。豚は中世には畜舎

哲学者フランス・ベーコン先生 肉の腐敗防止を考察

フランス・ベーコンという人は、フランスのルネ・デカルトとともに、近代西欧哲学の祖と称せられるイギリス人で、学校で教わった記憶があるのではないだろうか。

つづりが同じベーコン (Bacon) だからといって、お馴染みの豚肉のベーコンを発明した人ではないのだ（とはいえ、伝記のエピソードにそんなことを書いた本もあったが……）。しかし、まんざらお肉のベーコンと関わりがなかったわけではなさそうなので、その話についてはのちほど。

彼は一五六年一月二十二日、名家の末子として生まれ、ジェームズ一世のもと、国璽尚書こくじしやうなどを経て大法官まで出世した。晩年は哲学者として名を馳せ、主著『ノーヴム・オルガヌム』では、すべての先入観を排除して、実験と観察に基づく帰納法により真実を求めねばならないと説き、近代科学の方法論を示したのである。

一方、豚肉から作るベーコンは、バラ肉を塩などに漬けてくん煙したもので、ハム・ソーセージとならぶ豚肉の主要加工品として親しまれている。通常のベーコンの他にも、ローズ

ベーコンや肩肉を使ったショルダーベーコンなどがある。いずれも独特の風味を持っているので、炒めものや煮込みなど、いろいろな料理で味覚を楽しむことができる。

「冷凍保存」は小分けにして

お肉を大量に購入した場合は、家族数などを考慮し、一回で使い切る単位に小分けして冷凍しましょう。

薄切り肉などは広げて厚くならないように重ね、ファスナー付きのフリージングバッグなどに空気を抜いて平らにして入れましょう。ブロック肉は必要量に切り分け、水気を拭いてから、ひき肉はなるべく平らにパックし、フリージングパックなどに入れ、空気を抜いてから冷凍します。

冷凍しておく、肉の鮮度は一カ月程度保たれるといわれていますが、なるべく早く使い切りましょう。解凍した肉の再凍結は避けましょう。

ワンポイント知識

さて、ベーコン先生「塩を使わないで、同じように肉の保存はできないものか」と常々考えていたのだが、ふと雪は利用できないだろうかと思いついたのだ。そこでニワトリを一羽買い求め、腹の中に雪を詰めてみたのである。寒い戸外での観察をしたためか、ベーコンは風邪をひいて体調を崩してしまった。あわてて友人の伯爵邸に担ぎ込まれたのだが、三日目にあっけなくこの世を去ってしまった。一六二六年四月九日のことである。

肉の腐敗防止の研究という点で、哲学者ベーコンは豚肉のベーコンとここで結びついたのである。

フィリピンという国の名は スペイン皇太子の名前から

一五二七年五月二十一日、神聖ローマ皇帝カルル五世（スペイン王としてはカルロス一世）とポルトガルのイサベルの間に皇太子が誕生し、フェリペと命名された。のちのスペイン黄金時代の国王フェリペ二世である。

彼は父帝の教育方針によって学問を身につけ、ラテン語・ギリシャ語・地理・建築学・歴史に秀で、絵画・音楽もたしなむ新しい形の君主であった。

父からはスペイン本国、アメリカ大陸植民地などを相続し、母の系統からポルトガル王まで兼ね、一五七一年にはレバント海戦でトルコを破り、国際的な地位も絶頂に達した。

ところがこの王様、日本ではシラーの戯曲『ドン・カルロス』やキャプテン・ドレークの物語の敵役ということで、もう一つ人気がない。実績とイメージが一致していない例である。実は彼は若いとき、英国女王メアリー一世と結婚している。もし彼女との間に子供が生まれていたら、のちの世界史は大きく変わっていたに違いない。

このフェリペ二世の名にちなんで国名が付けられたのがフィリピンである。一五二二年、

マゼランが「発見」した島々を、スペイン政府は三十四年間植民地とすることに決定。時の皇太子の名から「フェリピナ」とした。



フェリピナは「フェリペの（島々）」を意味する。フィリピンはその英語表記である。

スペインの影響を強く受けたフィリピンは、アジアでは唯一のカトリック主体の国で、復活祭、クリスマス、守護聖人の祭りなどを盛大に祝う。その際に欠かせないのが、豚を竹に突き刺して炭火でこんがり丸焼きにしたレチョンである。

内臓を除いた豚の表面に油を塗り、炭火で一〜二時間焼く。途中何度も油を塗ると、きれいなキツネ色になる。レバーから作ったソースをかけて食べるとおいしい。かつては、キツネ色に焼けた皮を上手にはがして食べられるかどうかで、客のマナーが判定されたという。



『ドン・キホーテ』の謎を解く鍵は 豚が握っている？

四月二十三日は聖ジョルディの記念日である。スペインでは男性は女性に赤いバラを、女性には男性に本を贈る日とされてきた。

その風習にちなんで、一九八六年、日本書店商業組合連合会によって「サン・ジョルディの日」が制定され、本を贈り合う運動を進めている。いわばバレンタインデーの書籍版である。もとをたただせばカタルーニャ地方（スペイン北東部）の伝説に基づいている。騎士のジョルディが竜の生けにえとされている王女を救い出し、竜を打ち殺した。そのとき竜が流した血の跡から真っ赤なバラが咲き、その花を王女に捧げ愛を誓った。

のち彼はカタルーニャの守護聖人となり、人々はその命日に花を贈り合ってきた。

それが本と結びついたのは、この日が『ドン・キホーテ』の作家セルバンテス（一五四七～一六一六年）の命日にも当たっているからである。

セルバンテスは数奇な生涯を送った作家で、トルコとの海戦に参加したり、海賊に捕まっ

て奴隷になったり、徴税吏になったものの不手際から投獄されたりもしている。『ドン・キホーテ』はその獄中で書かれたといわれている。

『ドン・キホーテ』は大長編（オリジナル版で三十七万八千四百八十六語、岩波文庫で六冊）

なので、なかなか読み通すのも楽ではないが、原作を読破していなくても楽しめる本がある。

その本は荻内勝之著『ドン・キホーテの食卓』（新潮社刊、一九八七年）である。グルメ本の体裁をとりながら『ドン・キホーテ』に潜む謎を読み解いていく。その中の一章を「豚が明かすドン・キホーテの素姓」に充て、歴史学・文学・宗教学・演劇学などをふまえて謎解きに挑み、いかに豚がこの物語で重要な役割を果たしているかをといている。豚好きにはこたえられない本である。

もちろん料理書として読んでも、生つばがわくこと請け合いの楽しい本である。

チャールズ皇太子も愛する ローストビーフは国民料理

十一月十四日は、イギリス王位継承者プリンス・オブ・ウェールズであるチャールズ（フルネームをチャールズ・フィリップ・アーサー・ジョージという）の誕生日である。

プリンス・オブ・ウェールズというのは、国王の長男に授けられる皇太子の称号で、もとはケルト族の首長のことだったが、現用の意味はウェールズを征服したエドワード一世がカーナヴォン城で生まれた王子にこの名を授けたことに由来する。

チャールズ皇太子は自ら所有する菜園で有機農業を実践、環境問題にも強い関心を持ち、障害者や失業者や若者を援助する運動にも力をそそいでいる。公的なさまざまな活動を通じて国益の促進に努めている。

現在の王家はウィンザー家と呼ばれているが、皇太子がチャールズ三世となったときには、高祖父エドワード七世の例（ハノーバー家という名を父アルバート公の生家のザクス・コーバーグ・ゴータ家と改称。のち第一次世界大戦時に国民感情を考慮して、ジョージ五世が王宮の所在地から現名とした）にならない、父エディンバラ公の家名を生かし、マウントバッテ

ン・ウィンザー家とすることが決まっているという。

イギリスで最も愛されている肉料理はローストビーフである。もちろん王室とて例外で

おいしさが長持ちする 「冷蔵保存」

生肉を購入したら、なるべく早く帰宅し、冷蔵庫に保存しましょう。水気がある場合はペーパータオルで拭取り、ラップで包み直し、密閉容器やポリ袋に移しましょう。

生肉は長時間空気にふれると、酸化が進み風味も落ちてしまいます。

冷蔵庫のチルドルームに保存するのが最適です。できるだけ0℃～2℃で冷蔵保存するのが理想的です。生鮮食品ですので消費期限内になるべく早く使い切るようにしましょう。

はないだろう。今でも日曜日のディナーとして食されることが多く見られる。つけあわせはヨークシャーピングにローストポテトと温野菜、これが伝統的なスタイル。食べ残りは翌朝のワールドビーフやコッテージパイ（細かく切った肉をマッシュポテトで包んだもの）に再利用される。

一回のローストビーフで数回の食事を賄うという質実さは、いかにもイギリス人の経済感覚を表しているといえる。

苦肉の一策が いまや南アフリカ共和国の名物料理に

牛肉の調理法のなかで、ステーキほど単純（フライパンなどで焼くだけ）で奥深いものはないだろう。

時代、地域、肉の部位、シェフの感覚・技術などにより、さまざまなレシピが生まれ、そのうちの何品かがスタンダードな品として世界各地のレストランのリストに掲載されている。

半世紀以上も前に、ひよんなことから生まれた「モンキーグランド（猿の生殖腺の意）ステーキ」なる一品を紹介しよう。

時は一九五〇年代初頭、ところは南アフリカ共和国最大の都市ヨハネスブルク。名門ホテル「カールトン」（残念ながら一九九七年閉業）のレストランに招かれていたフランス人シェフたちにまつわる話。フランス各地のレストランで鍛えられた彼らにとって、現地の客の嗜好は物足りないものだった。とりわけ肉の料理に関しては、繊細なニュアンスを理解してもらえず、ステーキは専らウエルダンばかりで、やる気を失いかけたという。



そこである日、腹立ち半分で、たまねぎ、マッシュルーム、しょうゆ、しょうが、チャツネ、からし、ケチャップ、ウスターソースなど、およそ洗練さにかけるものばかりでソースを作った。できあがった甘酸っぱいソースに、見た目が悪かったところから、料理には似ても似つかわしくない「モンキーグランド」と名をつけ、焼き上げたステーキにたっぷりかけて客のまえに出した。

この冗談気味の料理が大受け、ホテルの名物料理となり、さらにはこのソースを使ったハンバーガーは南アフリカ共和国を代表するメニューにまでなっている。

何事も己の好みを押しつけるのではなく、「郷に入れば郷に従え」の精神が大事ということを示すよい例といえよう。



この名には次のような伝説がある。

時は一五五二年、オスマントルコ十万の大軍がエグリ城を囲んだ。戦いはひと月余りも続

いたが、城を守る市民が深紅のワインを飲んでい
るのを目撃したトルコ兵は、牛の血を飲む恐ろし
い連中だと驚いて包囲を解いて退散してしまっ
た。それ以来、このワインをたたえてこう呼んだ
という。

ケクフランコシユを中心として数種類のワイン
をブレンドしたもので、いきいきとしたルビー色
のものが、十年ぐらい熟成させるとガーネット色
に変わる。

渋味もわずかで、なめらかな風味のしっかりし
たワインである。トカイばかりがハンガリーワイ
ンではない。ぜひ味わってほしい。

「雄牛の血」と呼ばれる 赤ワインはどんな風味

これまでに幾度かのワインブームがあったが、ワインは身近な飲み物として確実に市民権を得ている。

第一次のブームは一九七二年ごろ、経済の高度成長によるライフスタイルの変化を印象づけるテレビCMの攻勢によるものだった。それ以後、七十八年、八十一年、八十七年とブームを繰り返すうちに、消費量は伸び続けた。

ただ、いままでのブームを見ると、どうしても業界主導だったという感は否めない。

ところが、近年は、赤ワインの成分のポリフェノールに動脈硬化を防ぐ効果があるとわかって、「健康飲料」の面が強調されて、一段とブームに拍車がかかっている。

さらに、低価格ワインの普及との相乗効果で愛飲家が増えて、肩ひじ張らずに味わえる時代が来たといえる。

そのブームのワインの世界にも「牛」のワインがいくつかある。

ハンガリーの「エグリ・ピカヴェール」もその一つ。エグリの雄牛の血の意を持つ。

牛の人類への最大の贈り物は ジェンナー創始の種痘法

五月十四日は「種痘記念日」。エドワード・ジェンナーが創始した牛痘種痘法により、古くから人類を悩ませてきた天然痘は激減し、一九八〇年五月には世界保健機関が絶滅宣言を出すまでになった。さらには一九九六年六月、研究用に凍結保存されていたウイルスが処分され、地球上から天然痘菌というものは永久になくなった。数少ない医学の完全勝利である。

ジェンナーがこの方法を考えついたきっかけは、彼の故郷では牛痘（天然痘に似た牛の軽い病気）にかかった乳しぼりの娘は、天然痘にはかからないといわれていたことによる。牛痘と天然痘との関係を観察し続けた彼は、牛痘が天然痘に免疫を与えるのではないかとの仮説を抱くようになり、実験に踏み切ることにした。

ジェンナーは、わが子を実験台に……というのはよく知られた話だが、実は修身教育用いわが国で作られた話で、実際は次のような話であった。

一七九六年五月十四日のこと、牛痘にかかっていたサラ・ネームズという乳しぼりの娘のウミを、近所の貧しい八歳のジェームズ・フィプス少年の腕に植えつけた。もちろん少年は

牛痘に感染した。七週間後の七月一日に少年に天然痘患者のウミが接種されたが、発病しなかった。

食肉は健康維持の機能を
持つ優れた食材

食肉は、おいしく、栄養豊富で、健康維持に欠かせない優れた食材です。良質なたんぱく質、脂質、ビタミン・ミネラルの供給源です。

中でも、たんぱく質は血や肉になる生命維持に欠かせない栄養素です。

食肉は、欠乏しやすいアミノ酸を効率よく摂取することができる優れたたんぱく質源食品といえます。

また、たんぱく質は調理による損失も少ないという特徴もあります。

ワンポイント知識

翌々年にも同じ実験に成功し、牛痘によって天然痘に対する免疫ができることを実証した。

初め、この方法は非難を浴びたが、一八〇〇年ごろから認め始められ、議会も奨励金を与え全国に広まっていった。

ジェンナーは成人したフィプスに感謝の念をこめて、家一軒を贈っている。これがのちのジェンナー博物館の前身になったという。

ラテン語では牛のことを、vaccaというので牛痘はvacciniaとなる。そこからジェンナーは、天然痘に対する免疫をつくる牛痘の接種に、vaccination（種痘）という新しい言葉を生み出したのである。



ヴェネツィア派の画家たちが 料理・酒へのこだわりを彩る

ジョバンニ・ベリーニ、ティツィアーノ・ヴェチエリオ、ヴィットーレ・カルパッチョといえ、十六世紀に活躍したヴェネツィア派の代表的な画家である。

この三人の名は、美術に関心のない人でも、イタリア料理やお酒の好きな人にはよく知られていることであろう。

まず、ベリーニというアペリティブ（食前酒）にぴったりのカクテルである。このカクテル、ピーチネクターとヴェネト州特産のスプマンテ（発泡性ワイン）を組み合わせたもので、ヴェネツィアの有名レストラン「ハリーズ・バー」のオーナー、ジュゼッペ・チプリアーニ氏が一九四八年に創作したものである。当時、敬愛するベリーニの展覧会が開かれていたのに敬意を表して、ベリーニと名づけたのが話題になり、定着したものだ。

このレシピのピーチネクターをグレープジュースにかえると、その名もティツィアーノとお弟子さんの名になる。

そして、カルパッチョと名づけられた料理の誕生にも、「ハリーズ・バー」が関係している。

時は一九五〇年、常連の伯爵夫人が、悲しげな顔で店に入ってきた。医者からダイエットを命じられたというのだ。脂がしたたるような肉料理は禁じられたものの、何とかおいしいものが食べたいとのご希望なのである。

そこで、ジュゼッペは考えた。脂身さえなければ、いいわけなのだ。イタリア北西部のピエモンテ地方に伝わる生肉料理をアレンジし、薄くスライスしたフィレ肉に、オリブオイルとマヨネーズソースを格子状にかけたものを提供してみた。赤と白のコントラストの見事さに、件の伯爵夫人は満足してこの料理の名を尋ねたのである。

そのとき、ジュゼッペは、赤と白の画家カルパッチョの名がとっさに思い浮かんだ。こうしてこの料理は「ハリーズ・バー」の名物料理となったのである。

マレンゴ風という料理は ナポレオンの野戦料理から

ナポレオンと「プーレ・ソテ・マレンゴ」のエピソードとは次のような出来事である。

時は一八〇〇年六月十四日、ところはイタリア北西部ピエモンテ州のマレンゴ（トリノとミラノの間点）。

この日、オーストリア軍との戦闘は激烈を極めたが、ナポレオンの指揮のもと、將軍ミユラ（義弟、後のナポリ王）やランヌ（後のモントベロ公）以下將兵の活躍で、ついに敵軍を敗走させた。

大勝利を収めたナポレオンはふと空腹を覚え、お付きの料理長デユナンに食事を用意するよう命じた。デユナンははたと困った。フランス軍のあまりにも速い進軍のため、輜重隊しじゅうたいが遅れてしまつて料理の材料がないのだ。

解決法はただ一つ。現地調達できる品で何とかせねばならない。

集まつたのは、若鶏が一只、卵三個、ザリガニ六匹、トマト四個、それにニンニク、パセリ、ワインなどであった。



美食家で知られたコンデ公爵のコック長をつとめた父を持つデユナンは、まず鶏を炒め、白ワインをかけ、さらにニンニクとトマトのつぶしたものを加え、もう一度炒めてからナ

ポレオンの水筒に残っていたわずかばかりのコンヤックをふりかけて、そこへフライにした卵とザリガニを盛り付けて差し出した。

これが思いのほかナポレオンの気に入った。

以後「プーレ・ソテ・マレンゴ」（マレンゴ風若鶏炒め）と命名されたこの品は、さらに工夫が重ねられ、古典料理となった。

現在では、この料理法を子牛肉に応用した「ソテ・ド・ボー・マレンゴ」（マレンゴ風子牛鍋焼き）が、フランス料理の基本としてメニューを飾っている。

鶏を調理したものより、さらに洗練された味わいが楽しめる一品となっている。

イタリアを統一した国王の 故郷を代表する煮込み料理

西ローマ帝国の滅亡（四七六年）以後、イタリア半島の地域は小国家が統合と分割を繰り返していた。パルマ、ナポリ、ヴェネツィア、ロンバルディア、トスカーナ、モデナなどの国々に分かれた状態が長く続いた。十九世紀に入ってようやく「リソルジメント」（イタリアの統一）という運動が起きてきた。

そして分裂後四百年たつて、サルデーニャ王国（現ピエモンテ州を中心とする）とその王ヴィットリオ・エマヌエレ二世の手によって、一八六一年三月にイタリア王国が建国された。

ヴィットリオ・エマヌエレ二世は一八二〇年三月十四日に生まれ、父カルロ・アルベルトの退位により一八四九年に即位、宰相カプーラを重用し、サルデーニャ王国を統一運動の中心地にすることに成功した。

一八五九年フランスの同盟のもとに対オーストリア独立戦争に勝利を収め、教皇領を除く中南部を支配するところとなり、イタリア王を称した。

国民からは、「祖国の父」「尊貴王」と呼ばれ敬愛された。在位十六年余の後、一八七八年一月九日にローマで没した。面白いことに後を継いだウンベルト一世（一八四四年生まれ）の誕生日も三月十四日である。

牛肉を軟らかくする 3つの方法

①肉をたたく 厚みのある肉や「かた肉」など硬く筋っぽい部位は、調理前に肉たたきなどでたたいておくと、出来上がりの食感が軟らかくなります。

②マリネする すりおろした玉ねぎや大根、ワインヒネガーなどに漬けておくのと、肉が軟らかくなり風味もまします。

③果物の力を借りる パイナップル・キウイ・梨などをすりおろし、肉を漬けておくのと、酵素の力で軟らかくなります。

彼の活躍の舞台となった北部イタリア、ピエモンテ州は、農畜産物やワインに恵まれた地で、料理も発達している。

肉料理ではワインを使った煮込み料理に見るべきものが多い。「牛もも肉のバローロワイン煮」が代表的なもの。これは、「王侯のワイン、ワインの王者」と呼ばれるイタリア赤ワインを代表する同州ランゲ地方の銘酒バローロに、最上の牛もも肉を塊のまま香味野菜と約一週間漬けた後、トマトを加えてよく煮込んだものである。

ワインの芳純な香りとこくのある肉のうまさも十分に味わえる逸品である。

ワンポイント知識

ヘミングウェイが魅了された スペイン古都の「牛追い祭り」

今から九十年ほど前の一九二六年、一人のアメリカ人の若者が一編の小説を著さなかつたら、スペイン北部の古都の祭りがこれほど世界中から注目を集めることはなかつただろう。

その小説とは、アーネスト・ヘミングウェイが初めて書いた長編小説『日はまた昇る』(The Sun Also Rises)』。祭りはスペイン三大祭りの一つ、ナバラ州の州都、パンプローナで催される、サン・フェルミン祭である(他の二つは、三月十二日〜十九日にバレンシアで開かれるサン・ホセの火祭りと、四月下旬〜五月上旬の一週間行われるセビリアの春祭り)。

このサン・フェルミン祭のハイライトが、『日はまた昇る』のなかでヘミングウェイが事細かに描写するエンシエロ(牛の囲い場から闘牛場までの牛追い)である。祭りは七月六日から十四日までの九日間、町の守護聖人・聖フェルミンを称えて開催される。六日正午の開催宣言に始まり、期間中の毎朝八時の花火を合図にエンシエロが行われる。走る区間はサン・ト・ドミンゴ坂から闘牛場までの一般道路である。

この模様はテレビなどでご覧になられた方も多いだろう。十数頭の牛(先導の去勢牛と六



頭の闘牛)と多数の人々が狭い町中を一団となって駆け抜けて行くのだ。

牛追いとはいうものの、実際は牛に追われて、闘牛の前や横を走り回って勇敢さを競い合うもので、ときにけが人や死者がでることさえある。

こうみるといかにも長い時間走っているようだが、闘牛場までの距離は八百五十メートルほど。しかし、その間を牛たちは時速三十キロメートル近いスピードで突っ走るので、早いときはもの五分もかからないとか。人もそれに合わせて走るわけだから大変だ。

その昔、牛と一緒に走り回るのは一種の通過儀礼とされ、若者はこの祭りで、勇敢さや機転を示して、初めて一人前の男とみなされたといわれる。現代の青年が熱狂するのもうなずける。

ブルターニュ産の雄牛に たとえられたモーパッサン

島崎藤村や永井荷風に大きな影響を与えた、フランスの自然主義作家アンリ・ルネ・アルベール・モーパッサンがノルマンディーのディエップ近郊の町で生まれたのは、一八五〇年八月五日のことであった。

二十歳のとき普仏戦争が起き、従軍（このときの体験が出世作『脂肪の塊』を生む）。その後はパリで十年間、海軍省・文部省に勤務。その間、母の幼馴染みで、彼の名づけ親でもあるフロベールに師事して、厳格な文学修業を積んだ。また、フロベール宅ではゾラと知り合い、生涯変わらぬ交友を続け、ツルゲーネフ、ゴンクールなど、多くの知名人と交わった。三十歳のとき、ゾラを中心とする若手の集まり「メダンの会」のメンバーたちが、普仏戦争を題材にした『メダンの夕べ』を刊行した。その中に『脂肪の塊』も含まれていた。フロベールは、この作品を激賞、一気に文名を高めた。以後、『女の一生』『ペラミ』など六つの長編、三百編余の短編小説を、わずか十年の作家生活の中で発表して、世界中で、高い評価を受けた。



このモーパッサン氏、けっこう牛と縁が深いのだ。師フロベールは、若きモーパッサンを「ブルターニュ産の若い雄牛のような面構えをしている」と評したし、イポリット・アドルフ・テー

ヌ（一八二八年生まれの批評家、バルザックやスタンダールを再評価したことで有名）は、中年のモーパッサンを「憂鬱な雄牛のようだった」と言っている。フランス語では「牛」という単語には、「猛者」とか「剛の者」という意も含まれている。

実際、彼は小柄だったが、せいけん精悍で筋骨隆々の、まさに雄牛と呼ばれるにふさわしい小さな巨人であった。

ほかに、フロベールやゾラ、デュマらとともに、パリの「ブレバン・ヴァシエット」なるカフェで、「自然牛のディナー」（ゆでただけの牛肉をソースなしで食す）という美食会を開いたことでも知られる。

ユツケは〇、レバ刺しは× その差はどこにある？

いまでもあの味を懐かしむ人が多いのではなからうか。焼き肉屋でおなじみだった「レバ刺し」である。平成二十四年七月一日以降、牛のレバーの生食用としての販売、提供が食品衛生法により禁止されたからである。違反すれば、懲役二年以下または二百万円以下の罰則がかされるといふ厳しいものである。そもそも牛レバーの生食によるO157（腸管出血性大腸菌）の感染多発であった。平成十年には加工基準が設けられたが違反例も多く、食中毒事故がおきてしまった。そこで厚生労働省は業者に対して、提供、販売自粛を訴えたが、その後も食中毒が相次ぎ、前述の禁止令制定となつてしまった。

O157による食中毒は子供やお年寄りなど、抵抗力の弱い人などは重症化しやすいのでこの措置もやむを得ないが、なぜレバ刺しだけなのだろうか。それまでは食肉（含内臓）の菌は表面だけに付き、塊の中には付かないとされていた。表面を切り取るか焼けば中心部は問題ないとされていたのだ。ところがレバーは、内部にもO157が付くことが確認された。さらに鮮度にも関係なくリスクが大きいことがわかった。

それに対して、ユツケなどの場合は内部に菌が付着せず、表面から一センチ以上の深さまで六〇℃で二分以上加熱すれば食中毒の恐れはないということがわかった。肉を生で食べる

「畜産副生物」という名称の意味は何ですか？

家畜から食肉が生産されますが、その際に原皮（なめしなどの加工をしていない皮）や内臓、骨などもあわせて生産されます。

食肉を「主産物」とするならば、原皮や内臓や骨、脂などは副次的に生産されるものとして「畜産副産物」と呼ぶことができます。

「畜産副産物」のなかでも、原皮以外の内臓などを「畜産副生物」と呼んでいます。「畜産副生物」という名前ができるまでは「モツ」「ホルモン」「内臓」という呼び方が一般的でした。

料理はカルパッチョやタルタルステーキ、牛刺し、ユツケなど数多いが、それら食肉については、製造する際、厚生労働省が定めた、生食用食肉の規格基準に適合した生食用食肉を使用する場合のみ食べて良いことになっている。

焼肉店などで提供されているユツケ等生食用の食肉は、衛生的な施設で適切な処置により製造されたものである。今後、レバー内部の殺菌が可能になれば禁止解除も期待できる。全国のレバー愛好者は、その日の早からんことを願っている。

ちなみに豚の肉やレバーなどの内臓についても生食は禁止されており、中心部まで十分に加熱してから食べる必要がある。

ワンポイント知識

美食家・大食漢の開高健を唸らせた 夫人のモツ料理

世に、美食家、グルメと称せられる人は多々いるが、その人の書かれた文を読んで、うまそうとか食べてみたいと思わせる人はそうはいない。

開高健（一九三〇～一九八九年）は、そのなかでも抜群の力を持っている人ではないかと思う。おそらく、味を表現する語彙を一番多くそろえていた人だと断言しても、どこからも文句は出ないだろう。

グルメにしてグルマン、大酒飲み、胃袋に目鼻が付いた男とまでいわれた開高は、ひたすら食べ、飲み続けた。普通、あれだけ食に興味を持つと、自ら調理したがるものだが、開高の場合は食べることに専念した。

その副産物として、すばらしい食のエッセー・対談集が残された。『新しい天体』『最後の晚餐』『悠々として急げ』『ああ好食大論争』などの数々である。

そんな人並みはずれた嗜好の持ち主・開高を支えたのが、詩人の牧羊子（一九二三～二〇〇〇年）であった。奈良女高師物理化学科卒業後、寿屋（現サントリー）で研究者とし



での生活を送り、大阪市立大学の学生だった開高と結婚。開高も寿屋に入社し、コピーライターとして活躍した。のち彼は、山口瞳、柳原良平らとサントリーのCMを制作するサン・アドを設立した。

夫人は、開高に負けないくらいの食通であり、しかも料理の達人。まったくの自己流と謙遜するが、子供のときから培った腕前はファンが多かった。なかでも自負しているのが、中華風のモツ料理。モツは味覚の百花斉放とばかりに、その珍味、滋味を称えている。

四十年以上も昔、東京の専門店でも我が家ほど豊富なモツ料理は食べられないと豪語し、開高もそれを認めているから驚きである。

『おかず咄』という本では、モツのフルコースと題して、レバー、マメ、胃などのモツ料理が多数紹介されている。

朝食に栄養価の高いものを食べる　これが志賀流食の合理主義

二月二十日という日は、小説家・詩人・エッセイストなど文人が多く生まれる特異日らしい。ざっと数えあげてみても、林望（一九四九年）、山本茂實（一九一七年）、石川啄木（一八八六年）らが浮かぶが、何といっても大物は志賀直哉であろう。

志賀直哉は一八八三年二月二十日、宮城県石巻に生まれ東京に育った。学習院を経て東大英文科に入学、のち国文科に転じた。

一九二〇年、武者小路実篤、有馬武郎、木下利玄、柳宗悦らとともに同人誌「白樺」を創刊。『城の崎にて』『小僧の神様』などで、鋭い感覚と簡潔な文体のすぐれた短編作家として名を成した。

唯一の長編『暗夜行路』は二十六年の歳月を要したライフワークである。私小説作家の代表であり、「小説の神様」の異名をとり、後に続く文学者に多大な影響を与えた。

多くの私小説作家が破綻した生活に陥った中であって、志賀直哉は人生の達人といった趣がみられる。無駄と虚飾を排除した合理的な豊かさを追求した人であった。

それは食生活にも感じられる。決してグルメではなかったというが、残された文章や写真を見ると、食を大事にしていたことがよくわかる。



彼の合理的な考えがうかがえる文がある。随

筆「夏の朝飯」によると、夏痩せするのは食欲が落ちて食べられなくなるからで、朝飯になるべく脂濃いものを食べることにしているといつて、朝からニンニクやタマネギを和えたシャリアピンステーキ風の牛肉を食べていたそうだ。確かに厚いステーキではなくシャリアピン風なら、どんなに暑い夏でも十分に食べられる。

こういうゆとりある暮らしぶりが、八十八年の健康な人生を送るもとなつたといえる。

羨ましい生涯である。

『広辞苑』の編纂者が語る牛肉 豚肉にまつわる逸話

『広辞苑』は、昭和三十年（一九五五年）の発売以来、版を重ねること六版、二〇〇九年には目標を大きく超え総発行部数三十四万部、日本で最も多く利用されている国語辞典といえるだろう。この辞書の初版を編んだのが、言語学者の新村出^{しんむらいすけ}。彼は、明治九年（一八七六年）十月四日、父・関口隆吉（県知事を歴任）、母・静子の次男として山口県で誕生。この出という名は、隆吉が山形県知事るとき静子が身籠り、山口県知事るときに出産したことから、二つの山にちなんでつけられたという。

後年、重山^{ちゅうざん}と号したのもこの名前によるところである。

明治二十二年（一八八九年）、父の死後、新村家の養子となり、一高から東京帝大へ進み、上田萬年博士（円地文子の父）の教えを受けた。その後、東京高等師範学校教授、ヨーロッパ留学を経て、京都市大教授に迎えられ、日本の言語学・国語学の確立に尽力した。

とくに、日本語の起源に関する研究や比較言語の分野で業績をあげ、また、キリシタン文献の研究の扉も開いた。それらの功績により、昭和三十一年（一九五六年）には、文化勲章

を授章している。漢学の素養と西欧の学問に支えられた博識で綴る、魅力ある随筆は、今でも私たちを楽しませてくれる。「琅玕記」^{ろうかんき}（一九三〇年刊）としてまとめられた随筆集には、

食肉や畜産副生物には
ビタミン・ミネラルが豊富

ビタミンやミネラルは体の調子を整え機能を維持する潤滑油といえます。ごく少量の摂取で十分なことから微量栄養素とよばれ、体の中では合成できないため、毎日食事から摂る必要があります。これらが不足すると体内の物質代謝がスムーズに行われず、疲労感、動悸、息切れ、めまい、頭痛など体調不良の原因になってしまつといわれています。また、食肉や畜産副生物にはエネルギー代謝に必要なビタミンB₂、貧血を防ぐ鉄分、味覚を正常に保つ亜鉛など、体に必要なビタミン・ミネラルが豊富に含まれています。

牛肉に関係のある「鋤焼物語」と「牛肉史談」の二編が収められている。「鋤焼物語」は、いまだに定説のない「すきやき」の名の起りについてさまざまな文献に当たって、要領よくまとめてあり、この手の研究のはしりといえるだろう。

「牛肉史談」では、戦国時代には牛肉を食べていたことを文献に示し、江戸時代でも、必ずしも肉食が禁忌となっていたのではないと、例をあげて説いている。

付録として、「豚肉のこと」と題し、日本では牛肉よりも豚肉のほうが早くから食べられていたとか、豚という語の初見など、興味深い話題に触れている。

ワンポイント知識

九月になると山形県の人々は「芋煮会」が待ち遠しい

山形県の人たちは、暑い暑い夏に耐えて九月の声を聞くと「芋煮会」の季節がやって来たことを実感する。というのも、九月の第一日曜日に、山形市の馬見ヶ崎川の河川敷で、超特大鍋を使って三万食を作る「日本一の芋煮会フェスティバル」が開かれるからだ。

この模様は、ニュースで紹介されるのでご存じの方も多いだろう。

このお祭りが終わると本格的な芋煮会シーズンが始まり、十月いっぱい続く。

全国的には山形市の芋煮会が有名だが、県下各地に地方色豊かな芋煮が催される。

山形県は歴史的、地理的成り立ちから四つの地方に分かれる。日本海に面し、酒田市、鶴岡市のある庄内地方、新庄市を中心とする最上地方、山形市がある村山地方、そして、米沢市を中心とする置賜地方。その芋煮の特色は次のようである。

村山地方のものがオーソドックスで、牛肉、サトイモ、コンニャク入りのしょうゆ味（酒はたっぷり入れ、砂糖はひかえめ）で、仕上げにネギを加える。他のものを入れると、サトイモの味が消されてしまうという。

置賜地方のものは、このオーソドックスなスタイルに、ダイコン、キノコなどを加える。何といっても米沢牛の本場だけに牛肉の味がウリものである。

最上地方は、キノコの特産地ということで、マイタケ入りなどが特徴。みそ味にすることもあり、そのときは豚肉入りになる。庄内地方となると、他の三地区と違い、みそ味、豚肉のほうが一般的となり、サツマイモやニンジンなども加わる。

この芋煮会、いったいいつ頃から始まったものだろう。起源には諸説があり、旧制山形高校の学生が川原で野外食をしたとか、江戸時代に山形藩士が野宴を開いたとか、最上川水運の船頭たちの料理からとか、どれももつともらしく聞こえる。

いずれにせよ、この行事、自分たちで作り、自分たちで食べて、賑やかに楽しむところに味わいがある。



お彼岸には牛・豚に縁のある人のお墓参りもしたいもの

「掃苔そうたい」という言葉をご存じだろうか。阿部みどり女（一八八六～一九八〇年）の句、「掃苔やありし日のごとかしづける」からも想像できるように、墓参りのことをいう。墓石についた苔こけを掃き清める意から出た雅語であるが、現代では死語に近く、掲載されていない辞典も多い。

九月二十三日は、秋の彼岸の中日ということで、東京にある牛や豚に深いかわりのあった人のお墓を巡って、その遺徳を偲んでみよう。

トップは、「豚一様」の異名をとるほど、その豚に対する執着心が話題になった徳川慶喜（一八三七～一九一三年）。家康と家光を除く他の將軍の墓は、増上寺と寛永寺にあるが、慶喜だけ一人離れて谷中霊園（台東区谷中七丁目）の寛永寺飛び地にある。しかも、その形も円墳状と異彩を放っている。

次は、「米久の晩餐」や「牛」の詩で知られる高村光太郎（一八八三～一九五六年）。染井霊園（豊島区駒込五丁目）に妻・智恵子、父・光雲と合葬されている。

同じく、「牛」という詩を書いた、というより「赤とんぼ」の作者としてより有名な三木露風（一八八九～一九六四年）のは、三鷹市牟礼五丁目大盛別院の墓地にある。

「ブーフーウー」の作者、飯沢匡（一九〇九～一九九四年）は、雑司ヶ谷霊園（豊島区南池袋四丁目）に眠っている。この霊園には最後の食事がカツ丼だった永井荷風や、膨大な食事日記を残した古川ロッパの墓もある。

「スキヤキ」ソングで世界に名をとどろかせた坂本九（一九四一～一九八五年）の墓は、長谷寺（港区西麻布二丁目）に「上を向いて歩こう」の歌碑とともにある。ここに取り上げたものは、ごく一部の人でしかない。

なお、墓所は先祖の霊を慰める神聖な場所。参詣者やお寺の人に迷惑をかけないように心がけて、礼節を守って墓参されることをお願いしたい。



ワンポイント知識

牛肉のおこしや引き出すひょう手間

「かた肉」など筋の多い部位を切るときは、繊維と直角に切ると食べやすくなります。「かたロース」など軟らかい部位は、繊維に沿って切ると炒めた時にくずれ難いため、きれいに仕上がります。また、ステーキを焼く前に、赤身と脂肪の間の筋を数箇所切れば反り返りが防げます。

お肉を焼く場合、焼く直前に片面に塩、胡椒を振りその面から焼くと、うま味が逃げずおいしく焼けます。

煮込み料理は、事前にお肉の表面全体を焼いて、表面のたんぱく質を凝固させると、薄い膜ができるためうま味を逃がしません。

肉を調理するということは こんなにも奥深い世界が！

肉は、一般的には、火を通し、熱を加え、調味料を加えることによって、一層味わい深く、その魅力を発揮することになる。消化しやすくなることにより、滋養分の吸収にもつながる。さらに、病原性の微生物は死滅して衛生的であるし、保存もしやすい。

日本人だと単に、焼く、煮る、ゆでるぐらいしか考えないが、古代から食べ続けている欧米人は、次のような調理法で肉のうま味を引き出し出している。

- ＊ ロースト⇨塊肉などを、オーブンで焼き汁をかけながら焼く。
- ＊ ソテー⇨少量の油で、炒め焼きする。
- ＊ グリエ⇨油を塗った材料を、焼き網で焼く。
- ＊ ベーキング⇨高温の空気や回流式高温空気で加熱する。
- ＊ フライ⇨適量の油で、素揚げ、または衣をつけて揚げる。
- ＊ グラティネ⇨上火を効かせて表面に焦げ目をつける。
- ＊ グラッセ⇨濃縮汁で煮たり、煮汁をからめながら加熱し、材料のツヤを出す。

＊ プレゼ⇨材料を軽く炒めて色づけし、蒸し焼きした後、ワインやスープなどで蒸し煮する。

＊ ポシエ⇨沸騰直前のダシ汁や湯で調理する。

＊ ブランシール⇨アク抜きや皮をむきやすくなるための下ゆでのこと。

＊ エテュヴェ⇨材料に含んでいる水分または少量の液体を加え、フタをして弱火で蒸し煮する。

＊ ヴァプール⇨蒸気で加熱し、調理すること。
＊ ポワレ⇨材料とバターを鍋に入れ、フタをしてオーブンで蒸し焼きにする。

どの部位の肉なら、どのように調理すればおいしく食べることができるかと、長い年月をかけて開発してきたこれらの調理法には、それぞれ専用の調理道具が用意されており、彼らの、肉料理に對する思い入れの深さがうかがえる。

辻静雄氏の料理エッセーには 日欧文化の比較が背景に

フランス料理研究家として知られた辻静雄氏の初期のエッセーに「うす切りとかたまりの肉」と題する短い一編がある。日本人にとって肉とはうす切りが常識という時代に書かれたもので、欧米人の肉の味わい方について述べている。そこにはこうある。

「欧米の人たちの生活の中にある肉はかたまりの状態であって、それも値段が滅法安い。(略)そのかわり、私たちからみると、硬い。そして硬い肉を噛みしめることに、食卓の楽しみを味わっているのだ。

実際彼らがお肉を食べているときに、こめかみの動きを、つぶさに拝見していると、こりゃ、かなわないと、私たちに思わせるような食べ方をなさる。子供の頃から、硬い肉をとことんまで噛んで味わいながら成長してくるのだから、日本人とは体のできがどうしても違ってくる」

ビフテキは少しぐらい硬くたってかまわない。そのかわりに、軟らかい肉を食べるときには徹底的に煮込んでしまうとしてポトフの作り方を述べ、最後にこう言う。

「これをつくるのは、フランスではその昔、お医者さんか薬屋さんの仕事だったのだ。それほど体の健康のためによいのである。かたまりの肉にあこがれるのなら、肉の値段で勝負しないで、食べ方に挑戦してみたいものだ」

彼が書く料理エッセーは、おいしい、まずいだけでなく、常に背景にある文化の問題が書かれていて奥深い。

一九三三年二月十三日に生まれた辻氏が読売新聞の記者だったというと意外に思う人も多いだろう。

料理にまったく縁のなかった彼が、いかにして料理学校の経営者となって日本のフランス料理を変貌させていったかは、フィクションではあるが、海老沢泰久著『美味礼讃』に詳しい。ぜひ一読をすすめた。



細部にこだわらない調理法

『檀流クッキング』は痛快本

最後の無頼派作家と呼ばれた檀一雄の忌日（一月二日）を花逢忌かおうきといい、毎年五月におこなわれる。これは、前月、昭和五十年（一九七五年）十二月二十八日の昼に、絶筆となった「モガリ笛いく夜もがらせ花二逢はん」の色紙を書いたことによる命名である。数ある文学忌の中でも、最も美しいものではないだろうか。

檀一雄、ペンネームのようだが本名である。明治四十五年（一九一二〜一九七六年）二月三日、山梨県谷村町（現・都留市）に生まれる。東大経済学部在学中から作品を発表し、芥川賞の候補にもなっている。しかし、軍隊生活とその後の中国遍歴などで約十年間沈黙。戦後、直木賞を受賞し、一気に人気作家となる。代表作に『リツ子・その愛』『リツ子・その死』『夕日と拳銃』『火宅の人』（読売文学賞）などがある。

檀一雄といえば、忘れてならないのが食へのこだわりである。

彼が料理に手を染めるようになったのは、九歳のときに母親が突然、家出をしたためである。父と三人の妹が取り残され、自分で買い出しから料理をやる以外になかったと記している。



昭和四十五年には『檀流クッキング』なる料理指南書まで出している。この本の特色は、味つけに対して、「自分の好みで、どうにでもなさい。何度もやってみるうちにいい味になるだろう」と体験の大事さを説いている。

その中の「レバーとニラいため」の項で、コツを次のように語っている。豚レバーを下ごしらえした後に「中華鍋の中にラードを強く熱し、レバーにカタクリ粉をふりかけて指でまぜ、煙をあげる中華鍋の中に放り込む。レバーの表面が焼けて、火が通った頃、ザクザク切ったニラを放り込んで一緒にまぜる。ニラがしんなりしかかった頃、醤油を大匙一杯、鍋の中に入れる。醤油がからみついた時に火をとめる。強い火で手早くやるほど、おいしいはずだ」と言い切る。

調理法は、すべてこんな調子。そこへたどりつくまでの、蘊蓄うんちやくやら、こぼれ話がたのしいのだ。

秋になるとソーセージも旬 茹でる？それとも焼く？

ソーセージにも「旬」があるのをご存じだろうか。もちろん、機械化された工場で作られたソーセージは、厳選した原料によって、一年中安定したおいしさの製品を生産しているが、ここでいうソーセージは、いわゆる自家製ソーセージのことなのだ。

自家製ソーセージの原料となる牛や豚が肥えて味がのるのは秋、新鮮な素材を用いて作るソーセージの旬は、十月中旬～十二月下旬にかけて、ということになる。

自家製ソーセージは近年、とくに人気が高まってきているが、その製造や販売を行うためには厳しい定義がある。さらに「手造り」を謳うためには、次の条件がつけられている。

- ①良質の原料肉を使用し、長期間熟成したもの。
- ②自動化された機械もしくは装置を用いないもの。
- ③結着材料を含まないもの。
- ④調味料、結着補強剤、発色剤、酸化防止剤及び香辛料抽出物以外の食品添加物を含まないもの。

これらの規定をすべてクリアしたものだけが手造りとして販売できるのである。そこで、ソーセージをよりおいしく食べるコツを紹介しよう。

ソーセージを食べるとき、茹でたほうがいいのか、焼いたほうがいいのか悩む人は多いのではないか。たくさんの種類があるが、一般に、練り込んだ白いソーセージは茹で、粗びきのものは焼いて食べるとされている。

畜産副生物(内臓)のくせをとるには？

畜産副生物には独特のくせがありますが、匂いはハーブやスパイスを入れて茹でることにより、取り除くことができます。

ぬめり感を取り除くには、塩を使ってもみ洗い、冷水や塩水に浸けるなど部位にあった処理をおこないます。

なお、スーパー・食肉小売店では通常、処理済みした畜産副生物が、細かく食べやすくカットされ販売されており、トレーパックされ味つけがなされた商品も購入できます。それらの商品は、そのままフライパンなどで加熱し家庭で簡単に食べることができます。

茹で方のコツは、沸騰したお湯にソーセージを入れ、すぐに弱火にして七～八分間茹でる。

焼く場合、フライパンは油を使わずに温めておき、ソーセージを入れたら弱火にしてコロコロ転がしながら中まで加熱する。

いずれの場合も強火や長時間の加熱は禁物。皮がはじけてしまい、独特のパリッとした食感やジューシーな肉のうまみを損なってしまうので注意が必要である。

これで本当においしいソーセージが味わえるはず。早速試してみよう。

ワンポイント知識

なだいなだ氏は四十年前に『男子厨房に』と訴えていた

文学者には精神科の医師でもある人が多くみられる。斎藤茂吉・北杜夫の親子は有名だし、加賀乙彦、はきはきほうせい帚木蓬生といった人たちの名も思い浮かぶ。

なだいなだ氏もその一人。一九二九年六月八日、東京生まれで慶応大学医学部卒業。本名を堀内秀といい、医学書・小説・エッセー・評論と幅広い分野で活躍し、人間主義を標榜する作家として高い人気を得ていた。

“なだいなだ”、この風変わりなペンネームをはじめて目にしたとき“灘・いなだ（魚）”の意かと思ったものだが、実はスペイン語で“nada y nada”「なにもない・と・なにもない」を意味する言葉だそうだ。

また、夫人がフランス人であることもよく知られ、そのせいかエッセーなどにフランス料理についてのものも目につく。一九七五年には『おしゃべりフランス料理考』なる美しく楽しい新書本まで出している。

この本で、フランス料理について気楽なおしゃべりのなかにうんちく蘊蓄と鋭い考察を交えて料理の本質を説いている。四十年前の本とは思えないほど魅力的なものである。巻末には『男子厨房に入るべし』として料理のすすめを説き、「諸君、ビフテキは自分でつくれ」と“なだ流”のビフテキ（フランス料理と強調し、英米調ならビーフステーキと呼びたまえとまでいつている）の焼き方を紹介しているのだ。

ポイントは、赤肉を用い黒こしょうをすりこむ、フライパンではなく鉄板、十分すぎるほど熱する、手早く両面を焼き塩をふる、好みで皿にのせてからバターを置いて辛子をつけて食べるだけ。

そもそもっとも重要なのは、食べたしたら一気の家訓とあり、料理に対するこだわりをみせているのである。



「世界ハンバーガーデー」は 四月三十日がふさわしい理由

日本における「ハンバーガーの日」は七月二十日である。これは一九七一年七月二十日、日本マクドナルドの第一号店が東京・銀座の三越デパートにできた日にちなんでいる。しかし、世界ハンバーガーデーを決めるとなると、四月三十日という日を忘れてはならないだろう。

そもそもハンバーグステーキはその名の通り、中央アジアの遊牧民の食べものをルーツとするタルタルステーキをもとに、ドイツのハンブルクで作られた料理である。

このドイツのひき肉料理が一八八〇年代、シンシナティに移住したドイツ移民の手によってアメリカに伝えられた。もちろん、その時点では普通に皿の上に盛られた肉料理であった。そして一九〇〇年にコネティカット州のL・ラッセンという人物が、その経営するレストランで、イギリスのサンドイッチ伯爵の故事にならない、ハンブルク風ひき肉ステーキをパンに挟み、メニューに加えた。これがハンバーガー一号とされている。

しかし、まだ一般に認知された食品ではなかった。それを決定的にしたのが、一九〇四年四月三十日にセントルイスで開かれた、ルイジアナ購入百周年記念ワールドフェアにおいてであった。入場者が次から次へと大勢つめかけて来る。レストランは大繁盛だが、コックはたまったものではない。

そのとき一人のコックが気を利かせて、パンの間にハンブルクステーキを挟んで売ったらこれが大好評。早くて、安くて、おいしい。しかも食べながら見物もできる。ここにアメリカの国民食“ハンバーガー”が誕生したというわけである。

以来、アメリカのあちこちにハンバーガー・スタンドがではじめた。チェーン店として最も古いのは、一九二二年開店のホワイトキャッスルで、当時一個の値段は五セントであった。

いまや、世界中の人々に愛される地球食ともいえる食品の一つにまで出世している。



動物の名前が食用の肉になると 呼称が異なるのはなぜ？

英語で動物名と食肉の名が違うのを不思議だと思ったことがあるだろうか。

例えば、カウ（牛）は食肉になるとビーフになり、カーフ（仔牛）はヴィール、ピッグ（豚）はポーク、シープ（羊）はマトン、ディア（鹿）はヴェニスなどに変化する。

これらの肉の名はすべてフランス語の動物名、ブフ（牛）、ヴォ（仔牛）、ポール（豚）、ムー（羊）、ヴェンソン（狩りの獲物＝鹿）に由来しているのだ。

どうしてこのようなことになったのだろうか。時は九百五十年余、昔にさかのぼる。

当時、イングランドは統一されておらず、サクソン王が南部を治めていたが、一〇六六年一月五日、サクソン王エドワード証聖王が病気で亡くなったのだ。そのあとの王位を継いだのは、義弟であるハロルド二世である。

ところが、この継承に待ったをかけたのが、エドワードの従弟で幼なじみだったフランスのノルマンディー公ギヨーム（英名ウィリアム）だ。ギヨームは、先王と王位継承の約束があると宣言して兵を挙げ、九月末にはイングランドへ上陸した。そして、十月十四日、ハイ

ステイングズの戦いでハロルドを打ち破り、ウィリアム一世となり統一を果たし、ノルマン王朝を開いたのである。これにより、イングランドの支配階級はノルマン人が占め、大陸の文化が押し寄せてきた。もちろん、言語もフランス語が上流社会の常用語となっただろう。この状態は少なくとも二百年間は続いたとされている。

現代の英語に残るフランス語の要素は、ほとんどがこの時期のものだとされている。

アングロサクソン人は家畜を飼育していたので、動物には自分たちの言葉（古英語）を用いたが、支配層のノルマン人たちが目にするのは調理された肉だったため、彼らのフランス語で言い表し、やがてそれが英名になったのである。

我々からみるとややこしい説明にも、長い歴史が隠されているのがわかる。

ワンポイント知識

肉質に合った調理法

牛肉の「リブロース」は、赤身と脂身のバランスがよく、きめが細かくて軟らかい部位です。こくがあって風味がよいため、ステーキ、しゃぶしゃぶ、ローストビーフ、すき焼きなど、肉そのものを味わう料理に適しています。

「はら」は、赤身と脂肪が層になり、きめが粗く、硬めの肉質なので、角切りにしてじっくり煮込む料理に適しています。シチュー、カレー、肉じゃが、煮込み料理によく合います。

「かた」は、ややきめが粗く肉色も濃く、煮込む料理やひき肉に適しています。肉質をよく知っておいしい肉料理を作りましょう。

ハワイのハンバーグ玉子丼は 日本人にも親しみやすい味

十二月十二日は、世界三大市民マラソンの一つ、ホノルルマラソンが開催される。一九七三年の第一回大会では、わずか百六十二人だった参加者が、いまや三万人を超す一大イベントに成長した。この大会、心臓病を予防するためには、長距離をゆっくり時間をかけて走るのが効果的”という説と結びつけたことで、世界中からたくさんの方が集まった。日本人は、第四回大会に初めて一人が走って以来増え続け、近年は何と一万二千人を超す参加があるそうだ。

ホノルルマラソンの魅力は、何といっても青空の下、爽やかな風を受け、海を見ながら走ることには尽きる。順位だけではなく、”完走を目指す”という市民マラソンの王道といえる方針も共感を呼んでいるのである。

ハワイは、世界の多くの人が生活しているだけに、ポリネシア系の伝統料理のほか、中国、日本、フィリピン料理などの影響を受けたさまざまな馳走がある。

そのなかに、ロコモコという不思議な料理がある。最近では、日本でも見かけるようになって



たが、本場のハワイでは、カフェテラスや学生食堂などで大人気のメニューだ。

ごはんの上にハンバーグと半熟の目玉焼きを載せ、グレービーソースをかけたもので、混ぜて食べるのがハワイ流。いうなればハンバーグ

玉子丼？

ロコモコは、一九四九年ハワイ島のヒロにリチャード&ナンシー井上夫婦が開店した「リンカーン・グリル」で考案されたものといわれている。一説によると、地元の草フットボールチームの若者が、手持ちの三十五セントで満腹になるものを食べさせてくれとリクエストしてできたものがロコモコとか。このネーミング、ロコはローカル、モコはハワイ語で混ぜるという意味といわれているが、いずれも定かではない。

ハワイに行く機会があったら、日本人にも馴染みやすいロコモコを味わうのもいいのでは。

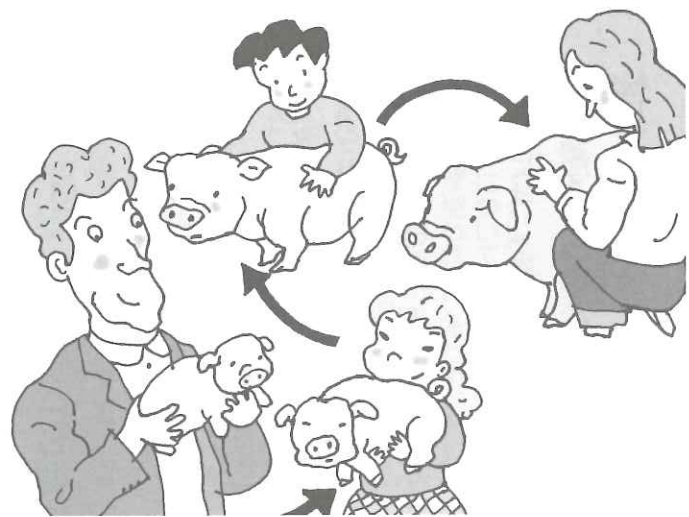
動物の成長につれたさまざまな呼称が 地域・民族の文化を表す

日本には出世魚という発想があり、成長につれてその呼び名が変わる例が多く見られる。有名なところではボラ（関東ではオボコ↓イナツコ↓スバシリ↓イナ↓ボラ↓トド）やブリ（同モジャコ↓ワカシ↓イナダ↓ワラサ↓ブリ）、スズキ（同セイゴ↓フッコ↓スズキ↓オオタロウ）などがある。

世界に目を向けてみると、エチオピアの南西部を流れるオモ川に生息するクワダと総称するヒレナマズの種類に同じような例が見られる。

成長にしたがい、カンカチャ（手のひら大）、ルルンドウ（ひじから先の大きさ）、プルンドウ（ふくらはぎ大）、ウングナ（さらに大きいもの、一メートルほどのものもある）、さらには生殖期に沼にいて細長いタイプのものにはシャルグワルという名がつく。これだけ細かに名付けられることから貴重な食材であることがわかる。

豚や牛でも、「出世獣」の呼び名がある。古代ローマで最も一般的な家畜だった豚の場合、ポルケランス・ラフタンス（乳を飲んでいる子豚）、ポルケラス（乳離れた生後八週間前



後のもの）、マヤリス（六カ月から一年以内の去勢豚）、ステリリス（子を産む手前の雌豚）、そしてその総称がポルクス（現在のポークにつながる）と呼ばれ、それにあつた調理法が考へ出された。

牛の場合は更に性別により異なり細かく分けられた。ワイトウルス（幼牛の雄）、ワイトウ（幼牛の雌）、ユーウエンクス（雄の仔牛）、ユーウエンカ（雌の仔牛）、タウロス（雄の成牛）、ワッカ（雌の成牛）と呼ばれ、利用法も異なっていた。

同じように、羊や山羊、驢馬など家畜として親しまれた動物にもそれぞれ成長名がみられる。

ヒトは動物の成長段階に応じて、最善の利用をするために注意深く観察し、その差異を呼称に反映させてきた。呼称の多様さがまさに文化なのであろう。

味、栄養、それとも調理法 大根とハムの共通点って何？

下手な役者、芸のまずい役者のことを、昔から「大根役者」というが、その語源たるや諸説紛々ではつきりしない。

おもいつくままに、あげてみると、「根の白いところが素人に通じる」とか「あの鈍重な形からの連想」「下手な役者ほど白粉を厚塗りしたがる」など、もうひとつしっくりこない。「大部屋役者は、日の当たらないところに根づいているから」という淋しいものまであったりする。

なかには、「大根役者」とは、下手な役者のことではないという説もあるのだ。「大根は、いくらたくさん食べても消化がいいから腹をこわすことはない、つまり、当たることはない、転じて、当たり役のない役者のことだ」というのである。

単に下手なのではなく、もう一つ伸び悩んでいる役者であるという解釈だろう。

さらに、大根が調理上どんな食品とも合うことから、クセがなくどんな役でもこなす、重宝な役者のことであり、舞台上で「大根！」と声をかけられることは、決して不名誉なこと

ではなかったのだというものである。

けなす「大根」より育てる「大根」のほうが良いように思えるのだが。

英語で「大根役者」にあたる言葉は「ハム・アクター」というそうだ。

豚肉のハムと関係があるのだろうか。まんざら、関係がないわけではないなさそうである。

ブルーワーカーの『英語故事成語大辞典』では、ハム・アクターの語源（アマチュアの Ам がハムに転じた）を暗に指しているとか。

みずぼらしい役者たちが「ハムレット」を演じたからという説にまぎって、十九世紀に、役者の化粧をハムの脂身（ファット）で落としたという説もありハムと大根は、芝居に関係するのは確かであろうだ。

ワンポイント知識

挽肉、小間切れ、切り落としの表示

「挽肉（ミンチ肉）、小間切れ、切り落とし」については、さまざま部位肉の端材が使われているため、部位名ではなく商品形態で表示されています。種類の異なる食肉を混合している商品については重量の多い割合から順に記載されています。

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

十六世紀フランスの饗宴きょうえんには 何よりも大量の肉が必要

老若を問わず根強い人気があるのが、ロワール川の古城巡り。そのなかでも人気が高いのはシャンボール城。ロワール川流域の城のうちで最大規模（四百四十の部屋、三百六十五の煙突、十三の主階段、七十の補助的階段）のもので、その巨大さにもかわからず、ルネサンス芸術の極致ともいえるべき華麗さを誇っている。

この城を建てた（一五一九年着工、完成は息子のアンリ二世の代）のが、フランス・ルネサンスの父」と呼ばれるフランソワ一世である。彼は一四九四年九月十二日に生まれた。従兄ルイ十二世の娘婿として一五一五年に即位、イタリア戦争でハプスブルク家と対立を続けながらも、国内の王権強化につとめた。

彼の治世はフランス・ルネサンスと呼ばれる文化が開花した時期でもあり、レオナルド・ダ・ビンチほか多数の芸術家、学者をイタリアから招き、学芸を保護した。

彼はまた饗宴を好み、国王になる前の婚約の儀、イタリア遠征の出陣式、皇太子誕生の祝宴等の公式なものから、貴族の子弟を集めての仮面舞踏会、騎馬試合をとまなう宴会が相次

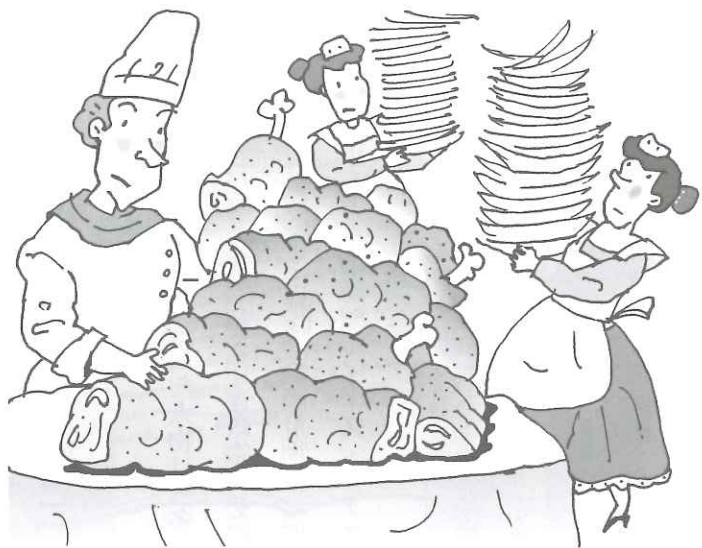
いで開かれた。

この時代の饗宴で最も大事なことは、何よりも数多くの肉料理の皿をそろえることであっ

た。主たる肉は牛肉であった。当時のフランス人の肉の嗜好についてヴェネツィアの外交官は次のように記録している。「牛肉は優秀な者、快楽主義者、浮気者たちの肉であり、豚肉は庶民たちのものである」と。他にも鹿や兎のジビエも食卓を飾ったものである。

しかし、この時代は料理の良い味を生み出すまでには至っていない。

息子の嫁、カトリヌ・ド・メデイシスがイタリアから興入れて来る日まで、新しいフランス料理が誕生するのは待たなければならなかったのである。



ポルトガルの人々にとっては 六月十日は二重のお祭り日

世に、せまがん隻眼で名を残した人物は数多い。「独眼竜」の名のもととなった李克用（後唐の太祖）や、わが国の独眼竜・伊達政宗はその代表的存在である。ほかにホレイシヨ・ネルソン（英海軍提督）、上田秋成（『雨月物語』作者）などがある。

ポルトガルの詩聖ルイス・ヴァス・デ・カモンイス（一五二五年頃～一五八〇年）もまた隻眼であった。

二十歳のころ、風刺劇が国王の機嫌を損ね国外追放処分を受け、北アフリカでモーロ人との戦闘に参加して右眼を失った。その後、許されて帰国したものの、様々なトラブルに巻き込まれ、インド、マカオまで転々とした。

各地で詩作に励み、帰国後不朽の名作『ウスルジアダス』を発表した。国王から年金を給せられ、「独眼の天才」とまで称賛された。

この詩の題名は「ポルトガル人」の意で、バスコ・ダ・ガマの新航路発見を題材にポルトガルの歴史を織り込み、その英雄的偉業を称えた大叙事詩である。



ユーラシア大陸の西の果てロカ岬にはその中の一節「此処に陸尽き、海始まる」と刻まれた碑が立っていることで有名である。カモンイスの命日は六月十日であり「カモンイスの日」としてその業績を偲ぶ日である。この日は祝

日「ポルトガルの日」（一一四三年のこの日、アルフォンソ・エンリケ王のもとにスペインのカステリヤから独立）でもあって、国をあげて祝う日となっている。

そのポルトガルの伝統的料理に、コジイド・ア・ポルトウゲーザ（ポルトガル風のポトフ）がある。鍋の中に、野菜（ジャガイモ、ニンジン、キャベツ、カブなど）を入れ、ニンニク、オリーブオイルで炒め、牛・豚・鶏肉、血入りソーセージ、豚の耳や鼻を入れ、塩を加え、鍋いっぱい赤ワインを入れて煮込む。水を一滴も入れないのがミソ。味のある料理で、鍋好きの日本人にも合っている。

スローフードで人間復活へ 正しい肉食は元気生活直結

近年、わが国でもスローフードなる言葉が話題になることが多い。文字どおり、ファストフード（店頭で、すぐ食べたり、持ち帰りできる食品）に対する語で、ファストフードが健康や情緒に及ぼす影響を危惧して、誰言うもなく生まれた言葉である。

食材や調理法、食べ方において、人工的で不自然と言われるファスト（速い）から、本来的で自然なスロー（ゆっくり）な状態に戻ろうというものである。

この活動は、もともとイタリアが発祥の地。時は十年以上前にさかのぼる。イタリアでもファストフードチェーン店が全国に進出してきており、イタリア食文化の危機を感じた、ジャーナリストのカルロ・ペトリーニは、食生活の改善を訴え始めた。イタリア北西部ピエモンテ州の州都トリノからローカル線で一時間のアルプスの麓の田舎町・ブラが運動の本拠地となった。

ペトリーニは、その運動を進めるにあたって、三点の指針を打ち出した。

①消えゆく恐れのある伝統的な食材や料理、質のよい食品、ワイン（酒）を守る。

②質のよい素材を提供する小生産者を守る。

③子供たちを含め、消費者に味の教育を進める。

食肉や畜産副生物（内臓）はしっかり加熱

お店などで購入することが出来るほとんどのお肉やレバーなどの内臓は加熱調理用です。パーベキューなどでお肉を焼くときには、専用のトングを使い、食べる箸は生肉（なまにく）に触れないようにしましょう。生肉に触れた野菜なども、よく加熱することが重要です。新鮮なものであっても、中心部までしっかり加熱しないと食中毒になる可能性があります。特に抵抗力の弱い子供やお年寄りの場合、重症化しやすい、肉を生や生に近い状態で食べさせないよう保護者の方などは、十分に気をつける必要があります。

言わんとするところは、しごくもつともである。わが国でも数十年前までは、ごくあたりまえに暮らしていた日常の生活を思い浮かべてみればいい。

“身元”のはっきりした食材を使い、手間ひまかけて調理をし、食卓を囲んでゆっくり味わって食べる。これぞ人間らしい生活というものだろう。このスローフード運動、ときに肉食否定と間違えられることがあるが、決してそんなことはない。正しい環境で育てられた牛、豚の食肉は、われわれ自身の年齢や運動量、体調などを考慮して、適量をおいしく食べることは、健康な食生活をおくるためにも欠かせないことである。

はなしのご馳走

〈非売品〉

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

印刷／編集 株式会社ニホン連合企画
第2版 平成30年9月