

はなしのご馳走

●食肉の文化知識情報●



公益社団法人 日本食肉協議会

はなしのご馳走

●食肉の文化知識情報●



CONTENTS

もくじ

● 国内編（豚）

一回に十頭もの子豚を育てる 母豚には巧妙な仕組みが！
 初詣でに出かけるなら 猪に縁の深い京都の社寺へ
 豚肉・アズ・ナンバーワン こんなにも効用がある食材
 動物が描かれたお札で 最も親しまれた猪十円券
 としまえんの「エルドラド」は 豚が走りまわる回転木馬
 池波正太郎も好んで食べた ポークソテーの見直しを
 20 18 16 14 12 10

● 国内編（牛）

太秦・広隆寺の「牛祭」は 奇妙な味わいを持つ奇祭
 22

動かないけど「牛」の仲間 武田信玄が改良した治水施設
 「神戸ビーフ・神戸肉」を名乗るには こんなにきびしい条件が
 水牛とともに暮らしていた 文化が残る八重山諸島
 忠犬ならぬ忠牛の報恩譚 赤牛五郎のどろぼう退治
 あの宇能鴻一郎センセイに グルメ小説があるなんて！
 牛肉と馬鈴薯を結び付けた 独歩の時代感覚のするどさ
 今も世界中で愛されている 坂本九の名曲『スキヤキ』
 世界で一番多い日本の姓に 「牛」の姓はいくつある？
 『里見八犬伝』の中には 犬だけではなく牛の蘊蓄話も
 巨人・南方熊楠が遺した 千支に関する独創的な書物
 46 44 42 40 38 36 34 32 30 28 26 24

● 海外編（豚）

エッセー史上の最高傑作に 「焼き豚論」なる注目の一編
 記録に残されていなければ 信じられないほど重い豚
 信じられないほど重い豚
 46 44 42 40 38 36 34 32 30 28 26 24

『不思議の国のアリス』でも、豚は重要なキャラクター
　　斐ジーの石蒸し料理には、豚の丸焼きさえも登場する
トリュフ探しの主役は、雌豚から犬へ移っている……

●海外編（牛）

ラベル・缶も、楽しみのひとつ。雄牛のビールを飲んで消夏
　　牛肉の奥深さを知るには、子牛肉を味わってみよう
牛王国で人気の家庭料理
　　文人王の愛した肉料理が、エンパナーダはミートパイ
日曜日のローストビーフは、スウェーデンの国民料理
　　マレーシア自慢の肉料理は、イギリスの伝統的家庭料理
牛肉の出荷作業から生まれた、日本人にもぴったりの味
　　トルコの代表的焼き肉料理は、直火でじっくり炙るのがコツ
こんなにたくさん飛んでいる「牛」の名がついた飛行機

鉄血宰相、ビスマルクが料理史に名を連ねている?
　　ポンム・スフレの誕生は、決して偶然の結果ではない
●その他（国内編）

「い」文字も「A」文字も、牛に深い関係があるとは?
　　牛の目は何を象徴するのか? こんな意外なものを表す
　　ひとくちにハムといつても、こんなにたくさんの品が
永井荷風の「洋食論」は、現代にも通じる問題を提起
世界の食文化が一目で、切手で楽しむ世界の料理
●その他（海外編）

フランスで肉を買うなら、種類別に専門店へ行くこと
　　料理の皇帝が構成した、タイタニック号のメニュー
ニューオーリンズの名物は、スペイン風の炊き込みご飯
ニーチェの数多い著作物は、肉食パワーから生まれた?

はなしのご馳走

● 食肉の文化知識情報 ●



イラスト ▼ 成富 淳二

ニュージーランドの人々は イギリス風の料理がお好き
天ぷら・すし・すき焼きは チャツプリンのお気に入り
イスイスを代表する肉料理は 十八世紀末ベルンに生まれた
R・シュトラウスが好んだ 夫人手作りのレバーシチュー
獵犬と馬の代わりに 豚と牛を使って狩猟した男がいた?
硬い肉を軟らかくするには パパイアを上手に使って
うしきい座のアルファ星は 牛ならぬ大熊の番人だった
グリム兄弟はこんな料理を食べて 民話を採集していた
メキシコの国旗にちなんだ 肉詰めトウガラシ料理とは
110 108 106 104 102 100 98 96 94

一回に十頭もの子豚を育てる 母豚には巧妙な仕組みが！

豚は、季節に関係なく一年に二度子豚を産むことができる。生後一年で初産をし、平均百十四日の妊娠期間のうち、八～十二頭くらいの子豚を産む。このたくさんの子豚をそろつて大きく育てるために、母豚には不思議な仕組みが備わっている。

子豚は、体温の調節機能が未発達まま生まれてくるので、分べん直後は吸乳すればいつでも乳汁が出てくる。母豚は約十四個の乳頭を持ち、そろつて育つように巧妙な方法で乳を与える。子豚が乳を欲しがって母豚に近づくと、母豚は乳を飲ませる姿勢をとる。

子豚は乳頭にとりつくが、乳はすぐには出でこない。ほとんどの子豚が乳頭に吸いついて、その刺激が脳に伝わったときに初めて乳が出てくるのである。

乳頭をふくませる哺乳時間は、分べん当日はやや長く一回八分くらいで、その後は五分くらいと短くなる。とはいっても、実際に乳が出ている泌乳時間は、分べん当日で約四十七秒、三日目で約二十二秒という短い間である。哺乳間隔は約一時間で、自然の状態で飼育していれば、乳を飲ませる回数は、一日二十二～二十四回という多さになる。



子豚は、生まれてから数日の間はどの乳頭にも吸いついて乳を飲むが、次第に専用の乳頭を決め、その乳頭からだけ乳を飲むようになる。そのため、泌乳量の少ない乳頭の子豚は発育不全となるので、出のよい乳頭につけてやる工夫が必要になる。また、産子数が乳頭の数よりも多い場合には、出遅れた子豚を里子に出すということもある。

分べん直後の乳を初乳というが、初乳は栄養が豊富（たんぱく質が、常乳の四倍近く含まれている）で、子豚の発育に欠かせない。さらに、初乳には病気にかかりにくくする成分（抗体）が含まれているので、この乳を通して母体の抗体が子豚に移行する。初乳が子育てに絶対に必要な所以である。こうして子豚を哺育し、二十五～三十五日たつと離乳して、次の妊娠の準備に入るのである。

初詣でに出かけるなら 猪に縁の深い京都の社寺へ

新しい年を迎えると、今年が良い年になるように、初詣でに出かけて良運を祈る。ここ数年、参拝者が増加しているのではないだろうか。

本来は、新年初めて氏神へ参拝することをいつたが、近年は有名社寺や恵方（その年の縁起の良い方角）に当たる神社仏閣に参拝することが盛んになってきている。

それならば、我ら牛・豚好きなら、牛・豚に所縁のあるお宮やお寺にお参りして、一年の家内安全や学業成就などを祈願すれば、きっと効験灼かなことだろう。

そこで、牛・豚に縁がある社寺となるが、牛は天神さまや祇園さん、出羽三山などでおなじみなので、豚に関係の深いものを探してみた。とはいっても、豚そのものはさすがにみられないで、ご先祖さまの猪に登場してもらい、そのなかの京都の二つの社寺をとりあげてみる。まずは上京区御所の西側にある護王神社。和氣清麻呂と和氣広虫姫を祭った神社だが、猪を神使としており狛犬ならぬ狛猪（石猪）が拝殿前に立っている。社務所横の右回廊には猪グッズも展示されている。御利益は出世開運、厄除け、学問成就。



西にそびえる愛宕山にある愛宕神社も猪を神使としている。というのも神仏習合時代には摩利支天まりしてんを祭つていたため。摩利支天は日月の光を神格化したもので天女形で表され、足元に猪をふんでいる姿に描く。そこから猪が神使とされた。御利益は厄除け、勝負運、防災、良縁。

もう一つは東山建仁寺内禅居庵の摩利支天堂（寺内は非公開だがここのみ参拝可）。ここには青銅の猪像があり、その脚に失せものや家出入の名前を書いた紙を結ぶと無事に戻ってくるといわれる。御利益は開運勝利。

豚肉・アズ・ナンバーワン こんなにも効用がある食材

豚肉といえば、安いけど脂肪が多い、太りそうといったイメージが強く、牛肉のような高级感や鶏肉のようなヘルシー感に乏しいとみられているが、決してそんなことはない。

豚肉のすぐれた点をあげると以下のようになる。

- ① 豚肉は、全体的に繊維が短く、他の肉に比べると軟らかく、消化効率がよい。
- ② 豚肉の脂肪は、溶融点が比較的低い（摂氏三十三度～四十六度）ので、人間の体温でも溶けやすく、そのため体に無理なく吸収できる。

③ 牛肉に比べるとビタミンB₁の含有量が十倍近くもあり、まさにビタミンB₁の宝庫といえよう。百グラムの豚肉には一日の必要量が含まれている。しかも、そのビタミンB₁は熱を加えても壊れにくい良質のものである。

④ 豚肉の脂肪は軟らかい。これは、オレイン酸やリノール酸などの不飽和脂肪酸を多く含んでいるためで、人間の健康維持には不可欠のものである。

⑤ 不飽和脂肪酸にはコレステロールを下げる働きがあり、さらに、これを胆汁酸に変える

多価不飽和脂肪酸まで含んでいる。

⑥ 豚肉の脂肪からとれる油、つまりラードは揚げ物や炒めものとして調理用に使つてもよい。食べた時、なめらかさやフレーバーがある。

⑦ パイナップル、リンゴ、パパイヤなどの果物との相性がよく、また、野菜や海藻との組み合わせでは、ビタミンAの吸収を促進する作用がある。

⑧ 豚肉の高品質のたんぱく質を、一日に必要量摂取するには、体重をグラムに直した量、例えば体重六〇キログラムの人では、およそ六〇グラムが目安である。

まさに、食べなければ損だと思わせるほど、栄養的にすぐれた食材といえよう。

おいしくて、栄養豊富な豚肉をどんどん食べて、健康生活をおくろう。

また、水溶性のビタミンですから鍋物、煮ものなどの汁にも溶けだしていきます。

残さずしつかりといただきましょう。

動物が描かれたお札で 最も親しまれた猪十円券

現在わが国で発行されている紙幣は、一万円券・五千円券・一千円券・千円券の四種類だが、有効（使用できる）なお札は何種類あるかご存じだろうか。

日本銀行は明治十八年に初めて紙幣を発行して以来、時代の変遷のなか今までに五十三種類ものお札を発行している。そのうちの三十一種類は関東大震災後の整理、終戦直後の新円切り替えなどにより、通用力を失っているので、今使えるお札は二十二種類である。発行されなくなつた種類も立派に通用するのだ。

なつかしい聖徳太子も伊藤博文のお札も立派に通用するのだ。それどころか、明治十八年発行の一円札さえも一円として使用可能なのである。ちょっと信じられないが、百年以上前のお金が有効なのである。

お札の主要デザインはもちろん人物肖像だが、親しみを感じさせるのに欠かせないのが動物であろう。もちろんニセ札防止にも大きな役割を果たしている。

現在までに発行されたお札に登場した動物のなかで実在するものは、鳥が四種、哺乳動物



が四種である。ちなみに鳥は、鶏・鳩・雉・丹頂、哺乳動物は、鼠・馬・ライオン・猪である。

このなかで猪は一度登場している。明治二十三年発行の改造十円券と明治三十二年発行の

甲十円券である。改造十円券は表に猪が八頭描かれているので「表猪」、甲十円券は裏面の中央に京都護王神社の猪像をモデルにした猪が描かれているので「裏猪」と呼ばれた。

これらのお札は人気があり、「猪」といえば十円札の代名詞として通用するほど親しまれたものだ。猪が描かれたのは和氣清麻呂の肖像にちなんだものである。

としまえんの「エルドラド」は 豚が走りまわる回転木馬

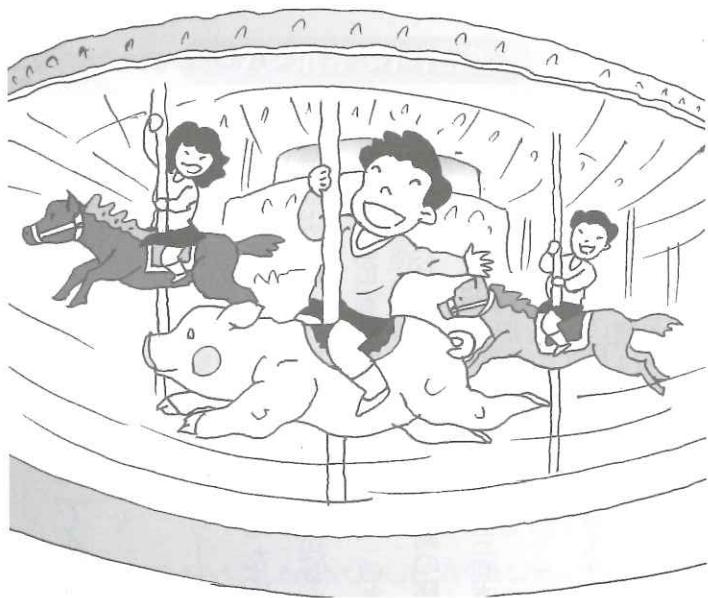
一年三百六十五日、毎日のように〇〇の日、〇〇デーであふれている。「母の日」や「父の日」のように、月の第何日曜日という形をとっている日も多い。

たとえば「母の日」（五月第二日曜日）、「親子の日」（七月第四日曜日）、「孫の日」（十月第三日曜日）などがあり、特に何かを記念したり、出来事にちなんだというよりも、消費を促すというコンセプトで設けられた記念日もある。

「遊園地の日」（東日本では三月第二日曜日、西日本では三月第三日曜日）もある。

長い冬も終わり、陽気もよくなつたこの時期、家族そろつて足を運んでもらおうと、全国各地の遊園地では、さまざまなイベントが行われている。

遊園地で一番人気は“絶叫マシン”と呼ばれる、コースター系の施設だが、ひとむかし前の人気の乗り物は、もっとゆつたりしたものであつた。なかでも、メリーゴーラウンド（回転木馬）は、世代を超えて幻想的な世界を味わえる遊戯施設であつた。回転木馬が日本に初登場したのは、明治三十六年（一九〇三年）大阪で開かれた、第五回内国勧業博覧会である。



ドイツ製の四十人乗りで「快回機」と名付けられた。回転木馬と呼ばれながら、豚が走り回るメリーゴーラウンドがある。東京・としまえんの「カルーセル・エルドラド」がそれである。この機械は由緒あるもので、一九〇七年にドイツで作られた。一九十一年に米コニー・アイランドに渡り、大勢の人に愛されたが閉園により解体され倉庫に収められていた。一九七一年にとしまえんに移され、復元された。異なる速さで回る三重のプラットホームに六体の豚、二十四体の馬、ゴンドラなどが置かれ、全体はアール・ヌーボー風の装飾でおおわれた、独特の風格を持つものである。

百年以上の歴史をもつ貴重なこの機械は二〇一〇年八月七日に、「機械遺産」に認定された。この芸術的メリーゴーラウンドが現在でも楽しめるのは、感動的ですらある。

池波正太郎も好んで食べた ポークソテーの見直しを

『鬼平犯科帳』『剣客商売』シリーズなどで今もファンが多い池波正太郎が生まれたのは一九一三年一月二十五日。亡くなつたのは六十七歳、白血病による死は、いかにも惜しまれる。彼はよく知られているように、浅草に生まれ、小学校を出てすぐに株式仲買店に勤めた。この株屋としての充実した青春が、のちの作家生活に大きく生きている。

戦後、長谷川伸に師事して新国劇の座付き作者となり、小説にも筆を染めるようになった。一九六〇年には『錯乱』で第四十三回直木賞を受賞。以後、大人が読んで楽しめる作品を発表し続けた。

作域も広く、江戸市井物、戦国武将物から現代物にも及ぶ。それにもまして愛好者が多いのがエッセーである。人によつては小説や戯曲よりも面白いと評価が高い。とりわけ食に関するものに絶大な人気がある。食を描きながらそこに人生を語るという姿勢が読者の支持を得ている。

彼が愛した料理は、鮓・蕎麦・天ぷら、洋食である。いずれも氣どらないものばかりであ

る。なかでも今ではあまり食べられなくなつた洋食であるポークソテーが好みだつたようである。

豚肉のきめ・締り

豚は運動させることのない畜舎飼いであり、生後六ヶ月～八ヶ月位で豚肉となるので、どの部位でも肉質は軟らかさ風味ともに優れています。

締りは脂肪の硬軟とかかわりがあり若齢のものは比較的軟らかい。

ロースやヒレなどの高級部位は特別な料理用途があるが、ほとんどの部位は様々な豚肉料理に応用できます。

ワンポイント知識

豚カツとはまた違つた豚肉のうまさを味わえるのがポークソテーの魅力である。もう一度豚肉本来の味を見なおしてみよう。

「いまのレストランのメニューに、ポークソテー

の名は消えつつあるが、戦前は洋食の花形だったといつてよい。

豚肉のロースのよいところを上手に焼きあげて、各店それぞれに得意のソースをかける。

簡単な料理におもえるが、使う豚肉の良し悪しと焼きぐあいで、味は全くちがつてしまふのだ。」（「ポークソテーとカレーライス」『むかしの味』所収）まさにその通り。

豚カツとはまた違つた豚肉のうまさを味わえるのがポークソテーの魅力である。もう一度豚肉本



牛に乗る。この牛には神鞍しんあんを置き、その上に幣ぬさを立てる。四天王は淨衣を着け、一人は赤、二人は青の鬼面おにあんをかぶり、手には木製の槍を持つ。

行列は境内に入ると、祖師堂の前に造られた拝殿を三周したのち、そこに設けられた祭壇で中世風の変わった祭文さいもんを読みあげる。この読み方が奇妙に念入りで、群衆は朗読中一段ごとに「もう一つ、もう一つ」とはやし、祭りを盛り上げ騒ぎ立てて。約一時間もかかる朗読を終えた途端、摩ま羅神と四天王は薬師堂に逃げ込む。神々を捕まえるとその年の厄を逃れられると、群衆が神々に殺到するからである。

かつては毎年行われていたが、牛の調達などが困難なため、不定期の開催となつていて。稚拙な面や奇妙な祭文など滑稽味があり、まさに奇祭と呼ぶにふさわしい祭りである。

広隆寺は山号を蜂岡山はうこうさんといい、推古天皇の十一年（六〇三年）に聖德太子の命により奏河はつののかわ勝かつ（秦の始皇帝の末裔と称す）が創建した寺で、現在は真言宗御室派の別格本山である。その靈宝館には、わが国で最も美しい仏像といわれる「宝冠弥勒菩薩半跏思惟像」（創建当時の本尊と伝える）が安置されている。ちなみにこの像が、わが国の国宝指定第一号である。

この牛祭は、五穀豊穣・悪魔退散を祈願するもので、昔は「牛祭見るも阿呆、見ぬも阿呆」と言われたくらいで、その騒々しさは、現在の祭りにも面影が残っている。

祭りは、摩ま陀羅神だらじんが金棒かなぼう、神灯かねぼう、囃子はやし、松明たいまつ、赤鬼・青鬼に扮した四天王らの行列を従え境内に入り、始まる。摩ま陀羅神は紙製の冠をかぶり、紙製のお面と袴かみしものような淨衣じょうえを着て牝

十月十日の夜に京都市太秦の広隆寺で行われる「広隆寺の牛祭」は、昭和五十年までは十月十二日に行われていた。京都三大奇祭（他は今宮神社、玄武神社、川上大神宮の三神社で行われる「やすらい祭」四月第二日曜日、由岐神社で行われる「鞍馬の火祭」十月二十一日）の一つである。

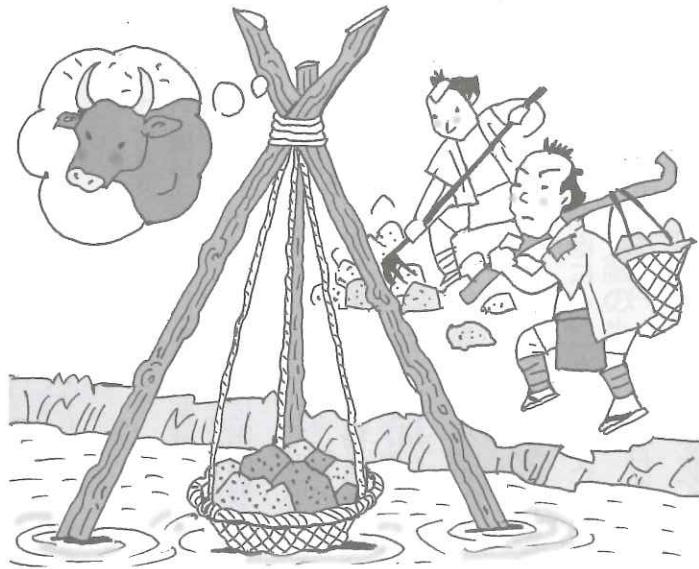
太秦・広隆寺の「牛祭」は 奇妙な味わいを持つ奇祭

動かないけど「牛」の仲間 武田信玄が改良した治水施設

「日本の川は川ではない、滝だ」と言つたのは、明治時代にオランダから招かれた、治水土木技師のデ・レークだが、その言葉通り、日本の川は荒れ川が多く、水害に悩まされてきた。したがって、古代から川の氾濫はんらんとのたたかいは続き、記録に残つてゐる最古の治水事業は五世紀前半のことである。『日本書紀』に仁徳天皇の時代に茨田まんだの堤（淀川と考えられる）を築造したと記されている。

それ以後も、堤防を造り、新しい水路を切り開き、流れを変え、水量を調節し、遊水池を造るなどの方法で、水とつきあつて來てきた。

戦国時代を過ぎると、治水技術が飛躍的に進み、各地に技術集団が生まれた。代表的なのが関東流と紀州流である。関東流は、堤はあまり高くせず中規模の洪水を防ぎ、それ以上の洪水はわざとあふれさせて、遊水池帯に一時的に湛水たんすいさせようとする法。紀州流は、強固な連続堤防を築いて、堤防で守られている地域を農地とし、取水堰しゅすいせきを設け、用水路も掘つて積極的に水を管理しようとする方法である。



ほかに、武田信玄を祖とする甲州流の柔らかな治水技術が残つてゐる。急流を分流させることにより水量を調節したり、霞堤かすみていと呼ばれる不連続堤を築いて流れを弱めるなど、独自の工法を生み出している。

そして、甲州流に見られるユニークな施設に「聖牛せいぎゅう（せいぎゅう・ひじりうし）」がある。大小の丸太で三角錐状に組み上げた枠に、石を詰めた籠を載せて底面を固定する。木で組まれて上に突き出た部分が、あたかも二本の角に見えるために「牛」と名づけられた。

これを河川敷に並べることにより、洪水時の流れを弱めたり、流れの方向を変えることができ、堤防を守る効果がある。

原型は奈良時代にあるが、信玄が改良を加えて、川の特徴に応じて、いろいろな「牛」を考案したといわれ、現代にまでその恩恵を伝えている。

「神戸ビーフ・神戸肉」を名乗るには こんなにきびしい条件が

慶応三年十二月七日（新暦一八六八年一月一日）、安政の修好通商条約の取り決めによつて神戸港が開港し、正式に国際舞台へ姿を現した。

神戸港は天然の良港としての恵まれた自然条件をそなえ古くから利用され、古代には「務む古の水門」の名で歴史に登場している。その特徴は、風に強い、波浪に強い、干満の差が小さい、潮流がゆるやか、投錨がしやすい、風光がよいといった点である。さらに水深が深く大型船への対応もできたことにより、その後の神戸港の発展に大きな利点となつた。現在でも横浜港となる日本を代表する国際貿易港である。

神戸は開港によつて、西洋文化の影響をじかに受けて数々の本格的な西洋の味を育ててきた。なかでも三丹（但）州（丹波、丹後、但馬）の農家で飼育された役牛の肉は、牛肉を求める外国人の間で好評で、寄港する外国船にも積み込まれるほど「神戸ビーフ」は有名になつた。

「神戸ビーフ・神戸肉」と正式に呼べるのは、兵庫県産の黒毛和牛である但馬牛を「神戸

肉流通協議会」の会員である生産者が熟練した肥育技術とたゆまぬ努力で育て、兵庫県内の食肉センターに出荷された、未経産牛（メス）または去勢牛（オス）である。さらにお肉の格付（公益社団法人日本食肉格付協会が定めた牛枝肉取引規格・お肉の歩留まり・きめ・しまり・サシ（脂肪交雑）の入り具合など）が一定基準以上のものとなつている。

それは牛肉の等級を表す表示です。

「A-5」等級の牛肉って
なに？

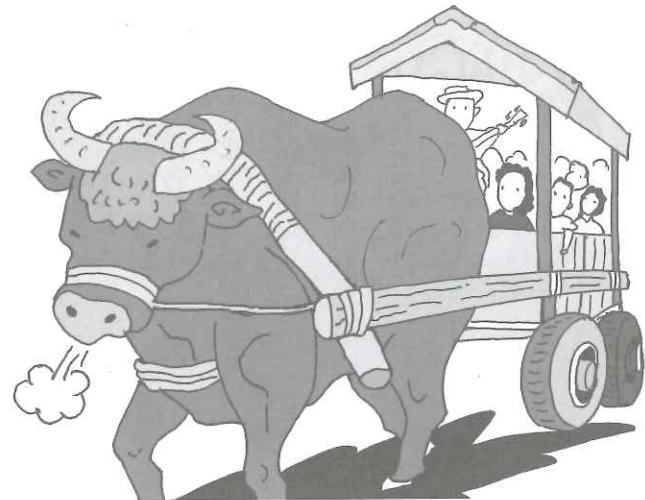
枝肉から骨や余分な脂肪などを除いて、どのくらい部分肉がとれるかを「歩留等級A・B・C」の三段階で表し、脂肪交雑、肉の色沢、肉の縮り及びぬ、脂肪の色沢と質の四項目を「肉質等級5～1」の五段階で決めます。

あわせて十五段階の等級がありますが、「A-5」等級が最高等級とされています。

みごとなサシが入つた、最高級の「神戸牛」が高い価値のもうなづける話だ。

ワンポイント知識





ともに暮らしてきた地域の心はしつかり未来へとつながっていく。

石垣島の南端四ヶ所、高速艇でわずか十分の距離にあるのが竹富島。昔ながらの沖縄らしさが色濃く残る島（一九八七年に国的重要伝統的建造物群保存地区に指定）で、近年とみに人気が高い。

小さな島ながら歴史的、文化的見どころが多い。レンタサイクル、徒歩で回るのが普通だが、おすすめなのが水牛車。水牛一頭が十人乗りの四輪車を引っ張って、ゆっくりゆっくり進み、約四十分で島内名所を一周する。

ここにも水牛とともに生活していた伝統の名残がうかがえて、よき時代がしのばれる。

水牛とともに暮らしていた 文化が残る八重山諸島

沖縄は本島もすばらしいけれど、忘れてならないのは八重山諸島。

沖縄県の最南端にあり、石垣島、西表島、竹富島、与那国島など十数島からなり、行政区画では石垣市、竹富町、与那国町の一市二町で構成されている。

琉球歌謡集「オモロ」伝承に「やえましま」（まは島の意）と詠まれ、民俗芸能の活発な島々として知られている。

中心となるのは石垣島。島名の由来は、島内の家々が台風から守るために石垣をめぐらしていることからという。那覇から約四百キロ（東京—京都間程度）離れた全島一市。エメラルドグリーンの海、コバルトブルーの空と景観に恵まれ、マリンスポーツ施設も充実している。

八重山では昔から水牛は耕作や運搬に利用され、家族同様に愛されていた。その伝統を生かしたユニークな学校行事として取り入れている学校がある。市立宮良小学校では、水牛を利用してサトウキビを植えて収穫するという昔ながらの方法で、黒糖を作っている。水牛と

忠犬ならぬ忠牛の報恩譚 赤牛五郎のどろぼう退治

ほうおんたん

全国各地に牛に関する自治体名は七つあつたが、今は、だいぶ少くなり二つになってしまった。昔の地名を入れ、挙げてみると、北から妹背牛町（北海道）、小牛田町（現在宮城県美里町）、牛久市（茨城県）、牛堀町（現在茨城県潮来市）、牛窓町（現在岡山県瀬戸内市）、牛津町（現在佐賀県小城市）、牛深市（現在熊本県天草市）などである。

これらの市町にはそれぞれ地名のいわれがあるが、必ずしも動物の牛と関係があるわけではない。たとえば、小牛田町にはこんな説がある。

奈良時代には小田郡に属していたので小小田といつたからとも、小塩と牛飼という地区の間にあつたからだともいう。また、コゴとは岩のごつごつした土地ということで、そういう土地を開いて作った田という説もある。

この小牛田町に牛にまつわる面白い話がある。時は昭和初期、与作という眞面目な農民が一頭の赤牛を飼っていた。子供のいない与作夫婦はその牛に五郎と名付けかわいがつた。この牛、十年も飼われているうちに、言葉やしぐさで与作の言うことがたいていわかるように

なつた。

ある日、夫婦そろつてどうしても町へいかねばならない用ができたので、鍵をかけて「留守を頼むよ」と五郎に言いつけてでかけていった。ところが、それを見ていた隣家の不良息子熊平、留守のうちに何か盗んでやろうと考え、勝手口から戸をこじ開けて土間に入った。そこには五郎が控えていた。犬ならともかく、牛なら何のことはあるまいと奥にむかつたところ、五郎は熊平を一突き。

帰宅した与作夫婦は驚いて駐在へ。本署の刑事が調べた結果、鍵もこわされており押し入りの証拠は歴然。五郎はおどがめがなかつたどころか、恩を返した牛ということで褒められた。忠犬は数多いが、忠牛とは珍しいと評判になつたという。おとぎ話みたいな出来事であった。



あの宇能鴻一郎センセイに グルメ小説があるなんて！

宇能鴻一郎という名前を聞いても、ナンセンス・ポルノ小説の作者を思い浮かべるというのが、大方の感覚だろう。しかし、それは彼の一面でしかない。

本名は鵜野広澄、一九三四年七月二十五日札幌市生まれ。東京大学国文学科卒業後、一九六一年『鯨神』で第四十六回芥川賞を受賞。純文学の若き旗手として活躍したが、その後感ずるところがあつてエンターテインメントの世界に転じた。その後も、時々発表される耽美的な小説にファンが多い。

彼にはもう一つの作家名がある。推理小説などを書くときに使っている嵯峨島昭である。初め覆面作家として登場したので「搜しましよう」の意を込めたのである。その嵯峨島名義の作品に、酒島章警視を探偵役とするグルメ推理シリーズがある。一連の作品の中で、酒島の口を通して食通宇能鴻一郎独特的の料理論が展開される。

『美食俱楽部殺人事件』では実在の店をモデル（もちろん店名は微妙に変えてある）に話が進み、ガイドブックとしても役立つ。

当然、牛肉にも一家言ある。こう言わせている。

「極上の牛肉は、（略）なまじソースをかけない方が、おいしいです。わずかな自然塩とコショウだけで十分なのです。肉汁 자체が最上のソースだからです。極上の肉汁にまさるソースは、まず、あり得ないからです」

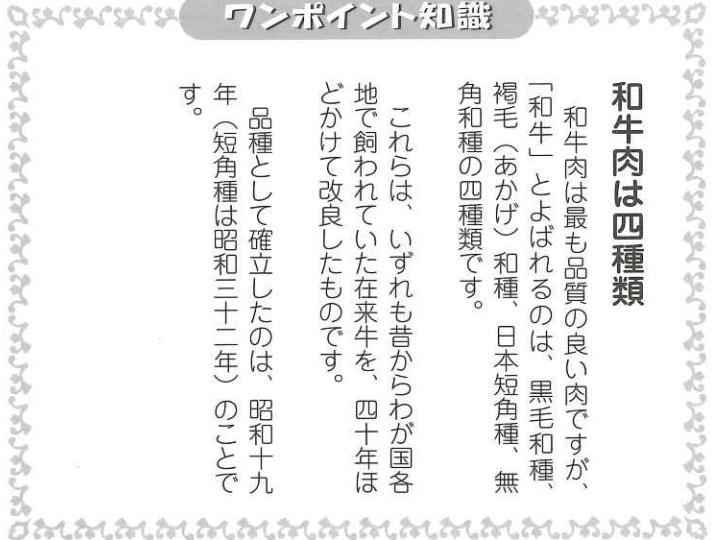
「しかし、塩とコショウだけで食べさせるのは、「和牛」とよばれるのは、黒毛和種、褐毛（あかげ）和種、日本短角種、無角和種の四種類です。

これらは、いざれも昔からわが全国各地で飼われていた在来牛を、四十年ほどかけて改良したものです。

品種として確立したのは、昭和十九年（短角種は昭和三十二年）のことです。

全編こんな調子で、美味談議が続いて楽しくなる。

ワンポイント知識





そもそも、「じやがいも」と「ばれいしょ」が混同されたのは、小野蘭山（本草学者、一七二九～一八一〇年）が『薑小牘』という本の中で、じやがたらいもを中国の『松溪懸志』に出ている、つる植物の馬鈴薯に誤ってあてたことに始まるという。

この小説での牛肉は「現実」に、馬鈴薯は「理想」にたどえられている。この牛肉は、当時流行のビフテキである。登場人物に、こう言わせている。「ビフテキに馬鈴薯は付属物だよ」「理想は則ち実際の附属物なんだ！馬鈴薯も全きり無いと困る、しかし馬鈴薯ばかりじゃ全く閉口する！」論は進み、作者の分身が理想や現実を超えた境地を求めていることを告白して幕を閉じる。独歩は、この願いを抱いて思索を重ねていたので、わずか一晩でこの作品を書いたと伝えられる。

日本近代文学初期の短編小説完成者である、独歩・国木田哲夫は、一八七一年（近代の研究では一八六九年説有り）七月十五日に千葉県銚子で生まれた。東京専門学校（早大の前身）に入学するも、ストライキで退学。地方で教師となり、のち、日清戦争の従軍記者となつて、弟収二（のち、読売新聞主筆）にあてた報告という新形式の『愛弟通信』で文名をあげた。その間、キリスト教に入信し、キリスト教矯風会幹部の娘佐々城信子と恋愛結婚から離婚へと、波乱に満ちた生活を送ったのち、一八九七年、田山花袋らとともに『独歩吟』を発表し、まず詩人として認められた。その後、『武蔵野』などを発表するも、反響は少なく、生活は苦しかった。

一九〇一年十一月、薄田泣董すずきだなみとうが編集主幹をしていた「小天地」という雑誌に『牛肉と馬鈴薯』を発表した。五十枚にも足らない短編だが、作者の哲学・人生観を示した思想小説である。「馬鈴薯」は文中では「いも」「じやがいも」とルビを振っているが、題名では「ばれいしょ」とするのが一般的のようである。

牛肉と馬鈴薯を結び付けた 独歩の時代感覚のするどさ



この曲を紹介するのは、もちろん、二年後の昭和三十八年六月十五日にアメリカのキャピトル・レコードから『スキヤキ』という題のもとに発売、八月にはビルボード誌、キャッシュ・

ボックス誌で一位にランクされ、翌三十九年五月には売り上げ百万枚を突破し、ゴールデンレコードを獲得したからである。

以後、日本の代表曲といえば、『スキヤキ』ということで、外国歌手・演奏家によるレコード・CD化の最も多い曲となっている。ただし、それの中には怪しげな歌詞のものも見受けられるようであるが、曲のすばらしさと坂本九の独特的の歌唱は、いつまでも忘れられることはないだろう。なお、蛇足ではあるが、灰田勝彦の歌で懐かしい曲『鈴懸の径』は『スシ』として世界各地で親しまれている。

坂本九は、昭和十六年十二月十日、太平洋戦争開戦直後に川崎で生まれた。本名は九と書いて「ひさし」という。二歳違ひの姉の影響を受けて芸能の世界に興味を持ち、昭和三十三年十六歳の時に「日劇ウエスタンカーニバル」で初舞台を踏み、三十五年『ステキなタイミング』でレコードデビュー。以後『悲しき六十才』とヒットが続き人気を得た。しかし、いずれもカバー曲で、坂本九自身の曲とはいえないなかつた。

彼の名を全国区まで高めたのは、何といっても『上を向いて歩こう』（作詞・永六輔、作曲・中村八大）であろう。この曲は、三十六年の「中村八大リサイタル」で初めて歌われ、同年のNHKのバラエティ番組「今月のうた」で取り上げられたことによって、あつという間に年度を代表するヒット曲となつた。

今も世界中で愛されている 坂本九の名曲『スキヤキ』

世界で一番多い日本の姓に「牛」の姓はいくつある？

世界で最も姓の多い国はどこか、ご存じだろうか。常識的に考えれば、人口十三億以上の中国ということになるが、中国の姓というのは意外に少ない。

歴史的に記載されたものの総計で五千六百余り、現在、残っているものが約三千、なかでもポピュラーなものは二百ほどという。ほとんどが一字姓で、二字姓は百余り、三字姓はとても少ないと。そのうち、李・王・張・趙・劉を五姓といい、全体の五分の一以上を占めている。

実は、世界で一番姓の多い国は日本なのである、姓氏研究家の丹羽基二氏の調査によると、人口約一億二千万人のなかに、なんと二十九万千百二十九種もの姓があるのだという。佐藤・鈴木・高橋・田中・渡辺など百万人を超すものから、全国で一つしかない姓まで尋めている。

ちなみに、韓国では、古い数字だが（一九八五年十一月の政府発表）二百七十四の姓があるて、そのうちの、金・李・朴・崔・鄭の五つの姓を大姓と呼んでいる。

「牛トレーサビリティ制度・個体識別番号」とは

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

この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ます。何か問題がおこった時に、番号をたどって原因を究明することができます。

また、商品の回収を最小の範囲で迅速に行うことができます。

「牛」のつく姓で多いのは、牛島、牛込、牛丸といつたところだが、姓氏ランキングでやつと五千位以内に入るくらいの数である。

牛姓で難読のものを紹介してみよう。

牛（ごそ・にゅう・ぎゅう）、牛九十（うしくそ）、牛牛（てんぎゅう・くもじ）、有牛（うき）、牛頭（ごとう・ごつ・ごうづ・ごとう・ごのかみ）、牛脇（うしわた・ごちよう）、牛尾菜（しおで）等々。残念なことに、猪姓はあるが、豚姓は見あたらぬい。

『里見八犬伝』の中には 犬だけではなく牛の蘊蓄話も

滝沢馬琴の長編小説『南総里見八犬伝』は、完成までに二十八年間もかかっている。文化十一年（一八一四年）に筆を起こし、最終巻を書き終えたのが天保十二年（一八四一年）八月二十日のことであった。このとき馬琴はすでに七十歳を超えていた。

書き終えたと言ったが、彼は天保四年頃から右眼を失明、さらに十一年に至り左眼も「わずかに昼夜を弁じ、東西を知るのみ」という状態であり、嫁のお路に口述筆記をさせている。とはいっても、お路は漢字をまったく知らず、筆記するほうも、口述するほうも、共に泣くといった状況であった。このあたりのことは、山田風太郎の、作家と作品世界を同時に描いた異色作『八犬伝』に詳しい。

『南総里見八犬伝』は、里見義実の娘、伏姫と妖犬八房の結びつきから生まれた、仁・義・礼・智・忠・信・孝・悌の八つの徳目を象徴する八犬士が、運命の糸に操られながら里見家のために忠勤をはげみ家名を轟かすという物語。舞台は全国にまたがり、多彩な登場人物が複雑にからみ合い、波乱万丈のストーリーで読者を飽きさせない史伝物の傑作である。

もちろん、物語そのものの面白さも超一級だが、合間合間に挟まる馬琴の博識ぶりを示す話が楽しい。そもそも書き出しからして、竜についての蘊蓄話であり、この語り口にはまると抜けられなくなる。

牛に関する話では、第七輯卷之五の頭に別立てで「附記す闘牛考并に小狗の略説」なるコーナーを設けて、闘牛について中国、西域、わが国の例をあげて説いている。これは第七輯から第八輯で、八犬士のひとり、犬田小文吾悌順が、越後国古志郡で闘牛を見る場面が描かれているからである。



本文中の闘牛シーンは越後の友人、鈴木牧之（秋山記行）『北越雪譜』等の著者）の話を基にしたとあるが、あたかも実際に目にしているかの如く、具体的な描写である。



から大正十二年までの十年間、博文館が発行していた総合誌「太陽」に掲載された、各年の干支の動物についての論考をまとめた独創的な著作である。

南方特有のどこへ飛んでいくのかわからない奔放な文体なので、慣れるまでは大変だが、その世界に入り込めば、次から次へと繰り出される珍談・奇譚にはまってしまう。

大正十二年に発表された「猪に関する民族と伝説」では、猪のみならず豚に関する話を和漢洋の書から引いて飽きさせない。われら豚好きにどうては、まさに必読の書である。

この「十二支考」、いまは岩波文庫で読めるのがありがたい。ぜひ、一読をおすすめしたい。

ただ一つ残念なことは、諸般の事情で「牛」の論考が書かれなかつたことである。書簡のなかで、書く意志を示しているのに、実に惜しまれる。

巨人・南方熊楠が遺した 干支に関する独創的な書物

希代の頭脳を称賛された南方熊楠を人名事典風に書くと次のようになる。

明治・大正・昭和前期の生物学者・民俗学者。慶應三年（一八六七年）四月十五日、和歌山市に生まれる。大学予備門（東大の前身）中退後渡米、ランシング農学校（ミシガン州）に籍を置くも退学。アメリカ大陸を放浪して動植物の観察・収集に専念。

さらに渡英、大英博物館で独学。学識を認められ、東洋調査部に入る「日本書籍目録」の編集に尽力するかたわら、十九か国語を自由に操れる天才的な語学力を駆使して、同館所蔵の文献を読み破り、抜き書き、多数の論文を著す。

明治三十三年（一九〇〇年）帰国後は、南紀田辺に定住。在野の研究者として論文執筆、粘菌採集、神社合祀反対運動を起こすなど多才な活動を示した。昭和十六年（一九四一年）十二月二十九日没。

このように書いてみても、その魅力は全く伝わらない。やはり、その著作を読んでほしい。

数多い作の中から一冊を選ぶと「十二支考」である。これは、大正三年（一九一四年）

ワンポイント知識

エッセー史上の最高傑作に「焼き豚論」なる注目の一編

エッセーという文学形式は、古くギリシャ・ローマ時代から見られるが、その形式が確立したのは十六世紀後半のフランスのモンテニュー『エッセー』であり、イギリスのベーコン『随筆集』である。そして、その完成者といえばイギリスのチャールズ・ラムであろう。

ラムは、一七七五年一月十日、ロンドンで生まれた生粋のロンドンっ子である。家庭の経済事情で大学へは進学できず、はじめ、南海商会（『エリア随筆』巻頭の題材でもある）、のちに東インド会社に事務員として三十数年間にわたって勤務した。

そのかたわら、小説、詩、劇などを書き、一八〇七年には、姉メアリーとの共著『シェークスピア物語』を発表した。これは、シェークスピアの戯曲から傑作二十編を選び、悲劇はチャールズ、喜劇はメアリーが分担して、年少読者のために物語化したもので、現在でも世界中の子どもたちに愛読されている。

しかし、ラムの名を現在に残しているのは、一八二〇年から月刊誌「ロンドン・マガジン」に「エリア」の筆名で連載されたエッセーによる。このエリアという名は、本人は、むかしモアとしみじみとした情緒をたたえ、イギリス散文の一つのモデルといわれている。

そのなかに「焼き豚論」がある。時は古代中国、当時、肉は生か乾肉で食べられていたが、偶然の事件から焼き肉が発見される。豚小屋の火事から焼き肉のうまさを初めて知った豚飼いの親子は出火を繰り返し、ついに訴えられる。ところが、証拠品として焼き豚が陪審員に回されるや無罪となってしまう。という話を発端に、いかに焼き豚がすばらしいものであるかとの論が展開されてい

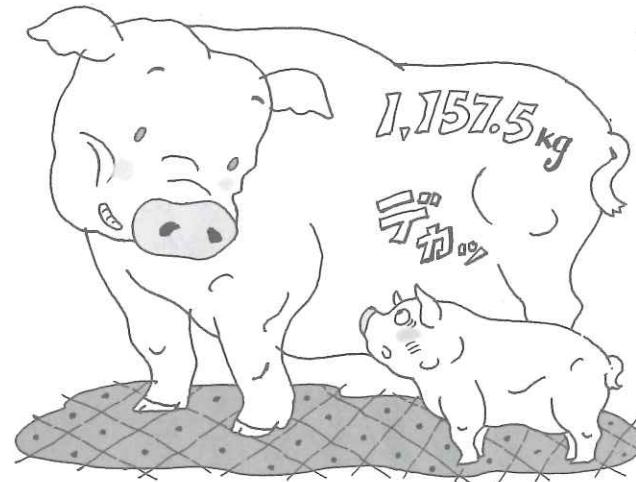
く。豚好きにとつてはたまらない一編である。
国産表示を省略しても良いことになっています。

原産地の表示

原産地は「国産」または「外国産（国名）」を表示することになっています。

内容は、回想、人生談、世相譚、読書論、演劇論など多岐にわたるが、いずれも繊細なユーモアとしみじみとした情緒をたたえ、イギリス散文の一つのモデルといわれている。

そのなかに「焼き豚論」がある。時は古代中国、当時、肉は生か乾肉で食べられていたが、偶然の事件から焼き肉が発見される。豚小屋の火事から焼き肉のうまさを初めて知った豚飼いの親子は出火を繰り返し、ついに訴えられる。ところが、証拠品として焼き豚が陪審員に回されるや無罪となってしまう。という話を発端に、いかに焼き豚がすばらしいものであるかとの論が展開されていく。豚好きにとつてはたまらない一編である。



しかし、ギネスという名が世界中に知れ渡っているのは、そのビールによることよりも、『ギネスブック』に負うところが大きいだろう。一九五五年に創刊されたこの記録事典には、森羅万象あらゆることのナンバーワンが掲載されている。もちろん、牛・豚・肉の項目もある。最も多産な牛・豚、最小の牛・豚、最も長いソーセージなどの記事がとりあげられている。

なかで、最も体重の重い豚として紹介されているのが、米テネシー州ヘンダーソン郡で育つた「ビッグ・ビル」というポーランド・チャイナ種の豚で、何とその体重は千百五十七・五キログラム、体長は二・七五メートルもあった。同種の普通の雄で三百十キログラム程度だから、いかに重いかがわかる。この豚、一九三三年に死亡したが、剥製となり、一九四六年まで一般に公開されていたそうだ。

記録に残されていなければ 信じられないほど重い豚

キリスト教の守護聖人というのは、個人や職業を守るだけではなく、国や町を守る役割を持っている。たとえば、スペインの守護聖人は聖ヤコブであり、その祝日（聖人が死んで天国で生まれ変わった日）は、七月二十五日である。同じように、イスラエルは聖ニコラス・フオン・フルー（三月二十一日）、ミラノは聖バルナバ（六月十一日）である。驚くことに日本の守護聖人というのも定められており、聖ミカエル（九月二十九日）となっている。

三月十七日は、聖パトリックの祝日で、彼はアイルランドの守護聖人として崇められている。アイルランドといえば、いまはロンドンに本社があるギネスも、もとはアイルランドの会社であった。一七五九年に、ダブリンの初代市長アーサー・ギネスが、エーボン・エール（黒ビール）を製造する会社を創業したのが始まりで、以来、この黒ビールはアイルランド、イギリスの人々に愛されてきた。そのキャッチフレーズを「ギネス・イズ・グッド・フォー・ユー（貴方にぴったり）」というが、この言葉は愛飲家たちにより自然に生まれたものというから、その好まれ方も尋常ではない。

『不思議の国のアリス』でも 豚は重要なキャラクター

世界中のどんな年代の人々にも愛されている、『不思議の国のアリス』の作者ルイス・キャロルは、一八三二年一月二十七日、イギリス・チェシャー地方（イングランド中西部）の牧師の家に生まれた。ラグビー校を経て、オックスフォード大学・クラivistチャーチ学寮に進み、卒業とともにその数学と論理学の講師となつた。

ルイス・キャロルは、本名をチャールズ・ラトウェイジ・ドジソンといい、そのペンネームはチャールズ・ラトウェイジの語順を変えてラテン語化し、さらにそれを英語名に直すという複雑なアナグラムから生まれたものという。

一八六一年七月四日、学寮長ヘンリー・リゲルの三人娘をピクニックに連れ出し、その後次、次女アリスを主人公にした不思議な物語を即興で語つて聞かせたのが、のちの『不思議の国のアリス』（一八六五年作、サー・ジョン・テニエル挿絵）の原型となつた。

この物語は、ちょうど自我が目覚めかかった女の子（思春期には間がある）が、夢の中で、ナンセンスな出来事に出会つて、面くらつたり、面白がつたり、憤慨したり、不安を感じた



り、さまざまな冒險をしながら進んで行く。読者は、その年齢や経験に応じて、いくつもの楽しみ方を見つけることができる。それが、発表から百数十年もたつた現代でも、十分に鑑賞に堪える大きな理由だろう。

この物語、実は豚が大事な役どころで登場する。第六章の「豚とコショウ」で、公爵夫人が抱いていた赤ん坊を、アリスが押しつけられて仕方なくあやしていると、いつのまにか豚に変身しているという奇妙なシーンがある。

この場面は、挿絵画家の腕の見せどころのようで、一九〇七年版のアーサー・ラッカムは、赤ん坊の帽子をかぶった豚をかかえて、心配そうに覗き込んでいるアリスを描いて、幻想的な味わいを見せている。

フィジーの石蒸し料理には 豚の丸焼きさえも登場する

ハワイでの万能の挨拶の言葉といえば「アロハ」であるが、フィジーでそれにあたるのが「ブラー」（もともとは“どうですか”的意）という言葉である。

フィジーの人々のもてなし好きは有名で、にこやかなほほえみを浮かべ「ブラー」といはながら、あたたかく客を迎える。それは身内に対してだけでなく、外国から訪れた人にも同じく寛大な態度で親しみやすさを示してくれる。

フィジーとはどんな国だろう。メラネシアの東南端の三百三十二の島からなり、広さは岩手県と神奈川県を合わせたくらいで、人口は約九百万人。長くイギリス領だつたが、一九七〇年十月十日に独立。太平洋の航空・船舶交通の要で、「南太平洋の十字路」と呼ばれている。

農業と観光が経済を支えており、国民総生産も、小さな国としては高い方である。国民の体格はよく、その巨体を生かしたラグビーの強国として知られている。

食事は、イモ類を中心に野菜、肉、魚など何でも食べ、大勢で楽しく食べるのが好きである。

り、勧められた料理は断らずに食べたいだけ食べるのがマナーとされている。
代表的な料理としては、他の太平洋地域の島々と同じように「マギティ」と呼ばれる石蒸

し料理がある。

地面に掘った穴に熱く焼いた石を並べ、その上にタロイモやバナナの葉でくるんだ豚肉、鶏肉、魚介類、主食にあたるタロイモやキャッサバ、ヤムイモなどを置き、土をかけて三～四時間蒸し焼きにする。水を加えずに加熱するので、食材の本来の味が保たれる調理法である。

マギティとは「たくさん料理」という意味で、何とも豪快な料理である。さらに祭りの際には、巨大な穴をいくつも掘って、何頭もの豚を丸焼きにすることも行われる。

このような脂肪は、風味と旨味があり、牛肉そのものを美味しくするといわれています。

ワンポイント知識

お肉の脂肪と、「味」の関係

お肉のおいしさは、脂肪にあるとよく言われています。

しかし、たくさん付いていれば良いというものではなく、ビーフステーキの場合は、ステーキの周りに五ミリくらい付いているのが妥当といわれています。牛肉の脂肪は白が良く、さらに白でも薄クリームに近いものがよいとされています。

このような脂肪は、風味と旨味があり、牛肉そのものを美味しくするといわれています。

トリュフ探しの主役は 雌豚から犬へ移つている

トリュフといえば世界三大珍味の一つとして、数あるフランス料理の食材のなかで最も珍重されている。とりわけフランス西南部ペリゴール地方の黒トリュフが美味といわれている。ブルゴーニュやプロヴァンスでも採れるが、食通に言わせると比べものにならないのだそうである。

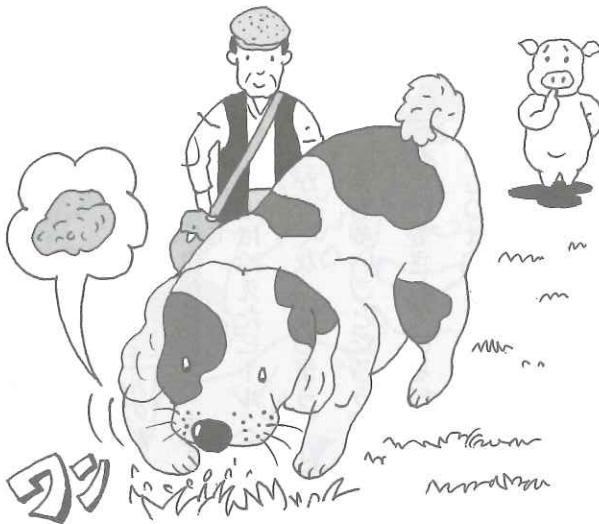
一見、小ぶりのブロッコリーのような形のこの素材を、ブリア・サヴァラン（『美味礼賛』著者）は「料理のダイヤモンド」、コレット（女流作家）は「黒いダイヤモンド」と呼んで、その魅力をたたえている。

トリュフはキノコの一種で和名をセイヨウショウkopoといい、カシやブナ、ハシバミなどの木の根元、地下三十センチぐらいのところに埋もれて生える。そのため人間の目では見つけることができない。

そこでよく知られているように、このキノコの採取には鼻の利く豚が使われる。それも雌でなければならない。なぜだろうか。同地方のトリュフ博物館長は「トリュフからのにおい

の中に、豚の男性ホルモンに似た香りが含まれているため」という。つまり雌豚は発情した雄のにおいにひかれてトリュフを探し回るわけである。美食家垂涎のあの香りも、雌豚にとつては雄のにおいにすぎないのである。

ルネサンス期には既に、トリュフ探しに豚を利用していたという。しかし、この狩りも最近ではめっきり減つて、もっぱら犬が主役となっている。犬は本能でトリュフを探すわけではないので、においを覚え込ませるのに手間がかかる。だが犬は従順で、一回覚え込むと主人のために努力を惜しまない。それに豚と違つて、見つけたトリュフを食べててしまうこともない。



それが豚から犬への主役交代の最大の理由のようだ。寂しいことだが、トリュフ狩りの伝統は消滅しつつある。



るオランダから運ばれてくれれば、品質が落ちているのも無理からぬことだろう。

ビールは好みの味で選ぶのが第一だが、ときにはラベルや缶のデザインで選ぶのも楽しい。

牛好きとしては牛がデザインされたものを選ぶのは当然のこと。ところがライオン、ワシが描かれたものに比べると非常に少ない。

そんななかで、アメリカのストロー社の「シュリツ・モルト・リカ」には缶いっぱいにブルーの角も立派な雄牛が描かれていて、我ら牛好きを満足させてくれる。この雄牛、その名をボビーという。

味も飲みごたえのある強いコクを持ち、このビールでなくてはどのファンも多い。

「とりあえず」はビールの枕詞(まくらことば)だと言つた人がいるが、実に言い得て妙だと思う。暑い暑い一日が暮れて、まずは一杯というときや、ひと風呂浴びた後に、この言葉がでてくる。適度に冷えたビール（よくキンキンに冷えたビールというが、あれではビールの豊かな香りがなくなってしまう）があればこそ、高温多湿の日本の夏も乗り切れるのだと、お考えの向きも多いことだろう。

これだけ愛されている日本のビール、結構古くから伝わっている。記録として残つている最古のものは、寛政七年（一七九五年）に『解体新書』や『蘭学事始』で知られる蘭方医・杉田玄白が奥州一関藩医・建部清庵(たてべせいあん)とかわした問答を記録した『和蘭医事問答』の中の記事である。そこでは玄白は次のように述べている。

「酒は葡萄にて作り申候。又、麦にても作り申候。麦酒給見申候処、殊の外悪しき物にて、何の味はいも無御座候。名をひいると申候」

玄白が飲んだビールはまずいものだったようだ。醸造技術が発達していない当時、はるば

ラベル・缶も 楽しみのひとつ 雄牛のビールを飲んで消夏

ワンポイント知識

牛肉の奥深さを知るには 子牛肉を味わつてみよう

日本人にとって、よい肉という言葉から思い浮かべるのは、すき焼きやしゃぶしゃぶに向いている霜降り肉や、ステーキとしておいしいサーロインやテンダーロインであって、子牛の肉を考える人はあまりいないだろう。

しかし、フランス料理の世界では、軟らかく脂肪が少なくみずみずしい肉質は、どんなソースにも合うため人気が高い肉となっている。

子牛肉（ヴィール）は、肉色につやがあつて白または薄いピンク、肉質がきめ細かく締まっているものがよい肉とされており、飼料、飼育期間、飼育方法から以下の三種類に分けられている。

まず、放牧で草を食べて育つた子牛でスターク・ヴィールと呼ばれ、やや赤みがかつた肉である。十四～十六週間程度育てた、いわば若牛。

次に、同じく放牧で草を食べさせて育てるが、生後数週間で出荷するボビー・ヴィールで赤ん坊牛。

そして、最も子牛肉らしさが生まれるのはミルクのみを餌として、特殊な肥育舎で育てるホワイト・ヴィール。肉の色が鶏のように白いのが特徴で、くせがなくて軟らかく、しつとりとしている。乳飲み子牛だが、生後二十週間前後と離乳期を大幅に超えて育てるので、いわばミルクで太らせた子牛である。

コレステロールは、細胞膜やビタミン・ホルモンなどをつくる、体に不可欠な物質です。

健康維持のために大事な役割を担っています。低コレステロールの影響で肝機能障害やうつ、感染症などが報告されています。コレステロールは食事から二割摂取され、肝臓で八割つくられます。

食事から摂ることにより、肝臓への負担はすくなくなります。コレステロール値が高めの数値の方々が、元気で長生きの傾向があるなどとも言われているようです。

とつた肉汁が子牛のおいしさである。

子牛の微妙な味わいを楽しめるようになると、肉の世界が一段と広がるだろう。

牛王国で人気の家庭料理 エンパナーダはミートパイ

ホワイトハウスといえば、もちろんアメリカ合衆国の大統領府だが、ピンクハウスと呼ばれる美しい大統領府を持つ国はどこか、ご存じだろうか。

ヒントをいえば、その首都に、世界三大劇場の一つコロン劇場を持ち、世界で一番道幅が広いといわれる「七月九日通り」があり、その市民はポルテニョ（港の人の意）と呼ばれ、サッカーの強豪国でタンゴ発祥の国である。

ここまで言えばおわかりの通り、日本とも馴染みの深い国、アルゼンチンである。この国、もともとはスペインの植民地であったが、彼らはこの地を銀の産地と勘違いして、ラ・プラタ（スペイン語で銀の意）と名づけた。独立を機に、ラテン語で「銀の国」の意のあるアルゼンチン（英語読み。スペイン語ではアルヘンティーナ）とした。

七月九日は祝日「独立宣言記念日」である。一八一六年のこの日、西北部の町サン・ミゲル・デ・トゥクマンで、六年にわたる戦争に勝利を収め、スペインからの独立を宣言したのにちなんだ重要な記念日である。



アルゼンチンといえば第一に思い浮かぶのが、パンパスを利用した牧畜である。とりわけ牛の数は多く、世界で一番牛肉を食べる国民とされ、主食は牛肉といわれるほどである。多くの人は、牛肉を一日三回食べているという。「貧しいから牛肉を食べる」という言い方さえあると、いうから、牛肉好きにとつては何ともうらやましい国である。

牛肉料理で有名なのは、アサドと呼ばれる豪快な焼き肉料理だが、もう一つ人気があるのが「エンパナーダ」と呼ばれるミートパイである。ふつうのミートパイと一味違う。パイ皮にパルメザンチーズをまぜ、詰めものには牛ひき肉に野菜、ゆで卵などを加え、チリパウダー、クミンなどのスパイスもきかせる。

オーブンの焼き上がりを頬張ると、チーズ味とピリッとした独特の味わいが楽しめる。





二世（在位一八七二年～一九〇七年、文芸を愛し歴史の著作もある）が好んで食べたことから命名された。

子牛のヒレ肉をメダル形に切ってバターで焼きあげ、ペアルネーズソース（白ワイン、酢、エストラゴン、エシャロットなどを卵黄、バターでつないだもの）をかけ、ロブスターとアスパラガスを添えて仕上げる。

本来はフランスのものであったソースを、いつの間にか自国の料理に取り込んでしまい、いまではポピュラーな国民料理となっている。

文人王の愛した肉料理が　スウェーデンの国民料理

憲法で国旗を規定している国は百三十か国近くあるが、その中には、ヨルダンやネパールのようにくわしく規定した国もあれば、それほどでもない国もある。

それらの国の多くには、国旗制定記念日や国旗の日が設けられている。六月六日はスウェーデンの「国旗の日」である。スウェーデン国旗は一九〇六年に制定された青地に黄色の十字のもので、他の北欧諸国と同じスタイルのものである。

伝説では、一一五七年、エリク九世（スウェーデンの守護聖人）が青空に金十字を見たという故事によるといわれるが、公式文書ではそのことには触れず、この旗はダンネブログの旗（デンマーク国旗で最古の国旗）に由来すると説明している。

黄色は太陽、青は湖と川と海を表し、自由と独立を象徴する。十字は十五世紀の国王カール・ナツセンの王章にさかのぼるといわれるが、北欧諸国の紳を示すとされる。

スウェーデン料理というとスマーガスボード（バイキング料理）ばかり有名だが、ほかにもおいしい料理がある。代表的な肉料理にカルヴフィレ・オスカーがある。これはオスカル

ワンポイント知識

**牛肉の冷蔵室での
保存期間**

牛肉は、買ったその日に食べるのがベストですが、上手に保存すれば、おいしさが長くたのしめます。

牛肉はお肉のなかでも、最も保存期間が長く、冷蔵室内では、プロック肉なら五日ほど、切り身肉は四日、薄切り肉ではおよそ三日といわれています。

ひき肉は日持ちしないので、できればその日のうちに使い切るようにしましょう。

グレイヴィという焼き汁を煮詰めて、塩・コショウしたものをソースとするだけである。

付け合せの野菜も、ベイクドポテトと二種類のゆでたもののみ。ニンジンとサヤインゲンか、キャベツ、ブロッコリーに決まっている。

欠かせないのは、ヨークシャー・プディング（グレイヴィに小麦粉、卵、牛乳を混ぜた生地を焼いたもの）。これは、かつて貧しい時代、全員が満腹するほどに行き渡らなかつたとき、これに肉汁をかけて食べ、胃袋を補つた名残なのだとわかれている。

このローストビーフ、食べ残した肉は、月曜日の昼に、キャベツとタマネギなどとともに調理して主婦の昼食となる。いかにも堅実なイギリスの家庭を表している。

日曜日のローストビーフは イギリスの伝統的家庭料理

巨体と親しみやすい笑顔で、西洋料理を身近なものにした名シェフ、村上信夫氏が若いころ、「初めてローストビーフを一人で焼いたときの嬉しさが忘れない」と語った。

それだけ、肉を焼くのは西洋料理の基本だということを表しているのだろう。

ローストビーフといえば、やはり本場はイギリスである。もちろん、ロンドンの「シンプソンズ」のような歴史を誇る専門店もあるが、基本的には家庭料理であろう。厳密にいえば、ローストビーフというのは鞍下肉を丸ごと薪の炎であぶり焼きしたものいい、家庭でオーブンで焼いたものはベイクドビーフとでも呼ぶべきだろうが、堅いことはいうまい。

イギリスで、「日曜日の正餐」といつたら、家族そろつてのローストビーフというのが今に残る伝統である。この正餐というのは昼食であり、そこで家長が肉を切り分けるという狩猟民族の儀礼は現代に受け継がれている。

ローストビーフは薄切りにして食べるものが、凝ったソースは必要としない。あくまでも肉本来のうま味を味わうものなのである。せいぜい、肉を焼いている間にしたたり落ちる



こういう国であるだけに料理もいろいろな文化の影響を受けて、実に多様な姿を見せている。日本人の口に合う料理も多い。そのなかにマレーシア自慢の、牛肉のココナツミルク煮込み料理、ダジン・ルンダンがある。

牛肉、タマネギ、コリアンダー、ニンニク、ショウガ、ターメリック、赤唐辛子、コショウなどにココナツミルクを加え、スープが煮詰まるまで強火で煮続けたもの。仕上がりは茶色佃煮状で、舌を刺すスペイシーな辛さと濃厚な味付けが特徴であり、熱帯地方にふさわしいエスニック料理といえよう。

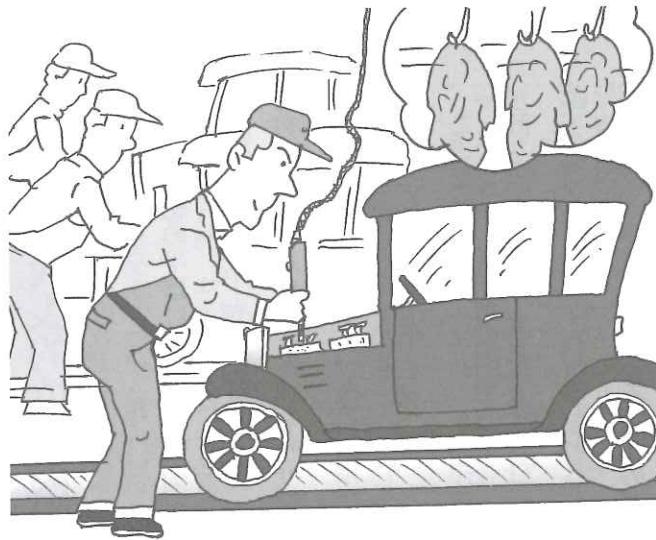
八月三十一日はマレーシアの独立記念日である。五世紀頃、インド人が植民地を開いてから、近代に入るまで小王国が割拠していたこの地域は、二十世紀の初めまでは、イギリスの植民地や保護領となっていた。一九五七年のこの日マレーシアは独立を勝ち得た。

マレーシアとはマライ人の国の意で、マライはサンスクリットで「山」を表している。これは、この半島が山地が多いところから付けられたものと考えられる。十三世紀のマルコ・ポーロの記録にもマライ・ウル王国の記述が見られるという。

この国はマレー人、インド人、中国人など、人種、文化、言語の異なる典型的な複合民族国家である。そのため政府は国家の統一を図るため大変な努力を重ねている。

マレーシアは連邦制立憲君主国である。しかし、ほかの君主国と異なっているのは、国家元首が持ち回りということである。九人の世襲制のスルタンがいて、そのうちの一人が五年を期限として交代で国王の座に就くのである。しかしその座は政治的な権力ではなく、象徴的な存在である。多民族国家であるマレーシアでは、このシステムはうまくいっているようだ。

マレーシア自慢の肉料理は 日本人にもぴったりの味



員によつて簡単にできることだけを行うようにしようと考えた。自動車となるものは、動くベルトに載せられ、次から次へと異なつた作業員のところへ運ばれる。

一方、各作業員は手の届くところにすべての必要な道具や部品を用意して、指定された作業だけを、ただひたすらに行うようにさせたのである。

あわせて、八時間労働制ならびに一日五ドルの最低賃金制を採用した。その結果、八百五十ドルした自動車が、最終的には二百九十ドルまで値下げすることが可能となつたのである。

実はフォード、この流れ作業のアイデアは、シカゴの精肉出荷業者が牛肉をつるし、滑車で移動させる天井トロリーコンベヤーを見て思いついたものだという。牛とモータリゼーションの意外な結びつきである。

アメリカン・ドリームの体現者であるヘンリー・フォードは、一八六三年七月三十日ミシガン州ディアボーンで、アイルランド移民の子として生まれた。十六歳でデトロイトの機械工見習となり、のちに自分の工場を持つて自動車組み立てに成功した。そして一九〇三年にはフォード自動車工場を設立した。

当時、自動車は発明されて二十年ほどたつており、大きく改良され、多くの台数が生産されるようになつてはいたものの、依然、金持ちのおもちゃといった観があつた。

そこで、設計・製造・販売したのがT型フォードであつた。ヨーロッパの自動車の大部分が職人の手作りに頼っていた時、「安価で、かつ量産できるためにはどうすればよいか」を考え続けた。それには組み立て作業を改善しなければならないことに思ひが至つた。

彼が、すべての作業に採用した二大原則がある。「一步以上歩かない」「決して体をかがめない」というものである。自動車の生産をいくつかの段階に分割し、各段階では一人の作業

牛肉の出荷作業から生まれた 現代のモータリゼーション

ワンポイント知識

消費期限は あくまで日安

スーパーなどのパック売りのお肉には、加工年月日と消費期限が表示されています。加工年月日は、大きな肉のかたまりを薄切りや厚切りにして、パック詰めにした日。消費期限は、それらを定められた条件で保存した時、安全と考えられる期限のことです。お肉は生鮮食品ですから、購入したらなるべく早く食べ切りましょう。

料理が独自の味を競つており、とても一言では語れない。

トルコ料理というと羊肉料理のイメージが強い。もちろん、全国的に羊肉は人気が高いが、牛肉や鶏肉もよく食べられるし、羊肉を牛肉にかえただけのレシピで調理される料理も数多い。

レストランや屋台での人気料理ドネル・ケバブもそんな一品。ドネルとは「回転」の意。香辛料とミルクの漬け汁に一晩漬け込んだ薄切りの牛肉を、鉄の心棒の回りに何層にも巻きつけ、高さ一メートル、直徑三十センチほどの円筒の肉塊を作る。これを回転させながら焦がさないようにじっくり炙り、ナイフで削ぎ取つて食卓に供する。バター、ヨーグルトなどをかけて食べる。

十五世紀の半ばに東ローマ帝国を滅ぼし、西アジア・北アフリカ・東ヨーロッパにおよぶ大帝国を建設し、軍事力・文化を誇ったオスマントルコも、十八世紀を迎えるころからその国勢に陰りをみせてきた。十九世紀になると、ロシア・イギリスなどの脅威を受け、領土も次第に縮小していった。さらに、二十世紀に入り、第一次世界大戦に敗れた後、ギリシャの侵略を受け亡国の危機に陥つた。

このとき、ケマル・パシャが民族解放軍を組織し、外国勢力を驅逐、独立を確保したのち帝政を廃止して、一九一三年十月二十九日、共和制を宣言した。初代大統領に就任したパシャは、近代化を推進する政策をとり、アラビア文字をラテン文字に改め、法典を西欧化し、さらには、婦人参政権を認めるなどの改革を遂げた。彼は、大統領職にあること十五年、国民議会はその功績をたたえ、三十四年にアタチュルク（父なるトルコ人の意）の称号を与えた。トルコ料理は、フランス料理・中華料理と並んで、世界三大料理といわれるが、もう一つなじみがない。トルコ料理といつても、オスマントルコの宮廷料理を筆頭に、各地域で伝統

トルコの代表的焼き肉料理は 直火でじっくり炙るのがコツ



に収めた。これが、のちに初飛行の栄誉を与えられる決め手になったのである。

その後、飛行機はさまざまな機種が生まれ、形式名や愛称が付けられている。「牛」にかかるものも多い。いくつかを紹介しよう。

- イギリス海軍航空隊で、一九二〇年代に使用された艦上観測偵察機「アブロ555」の愛称はバイソンといつた。
- メキシコのアナワク社が一九七〇年代に製作した農業用飛行機「タウロ」。タウロは牡牛の意である。
- アメリカの第二次大戦で活躍した艦上戦闘機「ブリュースターF2A」は、バッファローと呼ばれていた。
- アメリカのリアジエット社製小型ジェット汎用機「ロングホーン」。文字通り、角の長い食用牛のことである。

こんなにたくさん飛んでいる「牛」の名がついた飛行機

一九〇三年十二月十七日、飛行機の歴史はこの日に始まった。ジャンボジェットもコンコルドも零戦も、すべてこの日の出来事がスタートだった。

所は、アメリカ・ノースカロライナ州の大西洋に面したキティーホークの海岸。登場人物は、オハイオ州デイトンで自転車店を経営していたウイルバー、オービルのライト兄弟、ほか数名の沿岸警備隊員。

兄弟は、子供のころから空を飛ぶ機械の製作を考えていた。二人は商売のかたわら、機械で動くグライダーの開発から、内燃機関をつけたグライダーを空中に浮揚させる装置を作りあげた。「フライヤー一号」と名づけられたこの飛行機は、松とトネリコ材にモスリン布を張った重量七十キロ、十二馬力四気筒水冷エンジンを搭載したもの。

午前十時、オービルが操縦した機は軽やかに浮き上がった。高さ三メートル、距離三十六メートル、時間にしてわずか一二秒だったが、「空気より重い機械」の初飛行であった。

警備隊員の一人ダニエルスは、オービルから撮影を頼まれて、この歴史的な瞬間をカメラ



八十二年にはオーストリア・イタリアと三国同盟を締結し、ヨーロッパ外交を操った。

彼のもとで、ドイツはようやく強力で近代的な工業国家へと向けて発進したのである。

彼は、あまり美食・料理の世界には縁がないが、それでも料理史の一ページに名をとどめている。

それは、一八六七年、パリの「カフェ・アングレ」で催された、名料理人アドルフ・デュグレーによる「三皇帝のディナー」に、ロシアのアレクサンドル二世、皇太子（後のアレクサンンドル三世）、ヴィルヘルム一世と同席していることである。

また、フランス料理の名に、「ビフテック・ビスマルク」というのがみられるが、これはいわゆるハンバーグ・ステーキのことである。

ドイツ統一の功労者オットー・フォン・ビスマルクが、一八一五年四月一日、ドイツ東エルベ地方のシェーンハウゼンに誕生している。彼は、ウンカーとよばれる土地貴族の出身で、一八四八年の三月革命（フランス二月革命の政変に応じて起きた、ドイツ・オーストリアの自由・民族主義運動）時には、反革命派として活動し、国王ヴィルヘルムの知遇を受けた。以来、王とビスマルクは絶妙のコンビを組み、一八六二年首相となるや議会と対立、「ドイツの問題は鉄と血とで解決されねばならぬ」という有名な演説を行つて議会を抑え込み、プロイセン主導のもとに、ドイツ統一へ向けて推進した。

彼は、三回の統一戦争（対デンマーク、オーストリア、フランス）を仕組み、いずれも勝利に導き、一八七一年一月十八日、皇帝ヴィルヘルム一世のもとにドイツ帝国を誕生させた。その後、国内においては教会勢力を抑え、社会主義を弾圧する一方、傷病・養老保険などの社会保障立法などの、いわゆるアメとムチ政策を打ち出した。

国際的には、フランスの孤立化をはかり、七十三年にロシア・オーストリアと三帝同盟、

「鉄血宰相」ビスマルクが 料理史に名を連ねている？

ポンム・スフレの誕生は 決して偶然の結果ではない

ローストビーフにヨークシャー・ブッディングがつきもののように、フランスでのビーフステーキにはフレンチ・フライドポテトが欠かせない。この料理、正式にはポンム・スフレといい、“膨らんだじやがいも”的である。厚めにスライスしたじやがいもを、低温（一五〇度）の油で揚げ、冷ましたのち、中温（一八〇度）で揚げ直すと、ピンポン玉のように膨れるのだ。この料理の誕生を、一人の料理人の手柄としてよいかどうかは微妙な問題である。独創的な料理ではなく、試行錯誤を重ね、徐々に改良されてきたものだろう。中温で揚げたポテトが膨らむことに気づいた料理人は多くいたし、別の料理人も試したことだろう。その繰り返しが次第に洗練されてきたのである。

しかし、この品が決定的に認知されたことが記録に残っている。一八三七年八月二十六日、パリと郊外のサンジェルマン・アン・レー間に鉄道が開通する日であった。サンジェルマン側では一番列車を迎えるべく、料理人コリネのもとに宴会が用意された。メイン料理は牛のヒレスステーキと揚げたじやがいもである。

サンジェルマンの丘をなかなか上りきれなかつた列車は、大幅に遅れてしまつた。料理にも当然、影響が出てくるはずである。しかし、黄金色で、外側はカリカリで内側は軟らかく、

ハム・ソーセージ・ベーコン の冷凍保存

ハム・ソーセージ・ベーコンは、冷凍すると食感や風味が損なわれるおそれがありますので、冷凍保存はおすすめできません。どうしても食べきれない場合には、一回ずつ小分けにしてリップでしっかりと包み、冷凍専用の袋などに入れて冷凍しましょう。

コリネは、人々の好奇の質問に対しても次のように答えた。列車到着に合わせて時間通りに準備を整えた。もちろん、フライドポテトも、である。

ところが、列車は遅刻、用意したじやがいもも冷めてしまつたので、サービスの段になつてもう一度揚げ直してカリッとさせたのだと。

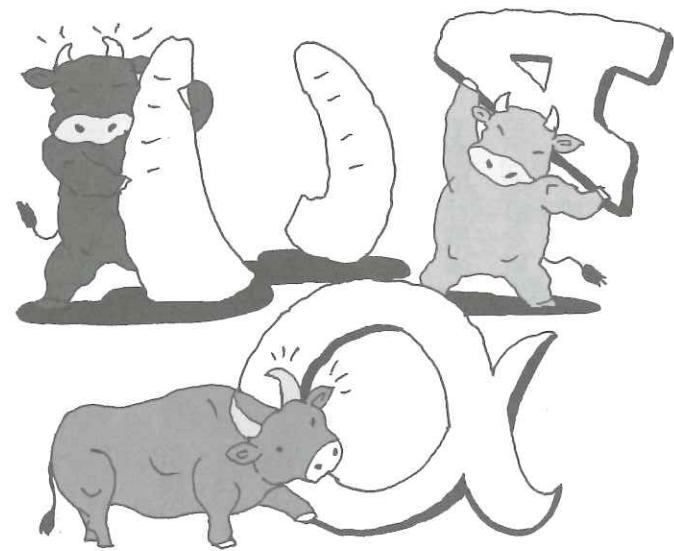
これは決して偶然の産物ではなく、もしもの場合を考え、あらかじめコリネが用意していた方法に違ひなかろう。

ワンポイント知識

解凍は、「低温で時間をかけること」

がうま味を逃がさない秘訣です。冷蔵室に移してゆっくり解凍しましょう。

一度解凍すると保存が難しくなりますので、賞味期限にかかるわざなるべく早くたべましょう。



こじつけとはいえ、仮名頭の「い」が牛と関係あるのはうれしくなつてくる。

ところが、アルファベットの先頭「A」字も牛と関係が深いのである。

アルファベットのもとをたどると、エジプトの絵文字では牡牛の頭であり、シナイ文字の角が強調された象形文字である。それがフェニキア文字となるとCに斜線を引いたような形で角が残り、さらに進化して九十度回転したローマ文字のAにつながる。

発音も、エジプトでは牛のことをアウアと称しており、その頭音がAの発音に残つたという。語音変化して英語ではエイだが、ドイツ語では今でもアーである。

同じようにギリシャ文字の先頭アルファ（α）も、セム語の牛を表す言葉アレブから生まれたと言われる。

「い」文字も「A」文字も牛に深い関係があるとは？

いろは四十八文字の筆頭「い」の字を「牛の角文字」ということは割合によく知られているし、ちょっとした辞書なら載っている言葉である。

これは『徒然草』の六十二段に書かれている延政門院（悦子内親王、後嵯峨上皇の皇女。一二五九年～一三三二年）が詠んだ次の一首に由来している。

ふたつ文字 牛の角文字直ぐな文字 歪み文字とぞ 君は覚ゆる

この歌は彼女が幼いとき、上皇の御所へ参上する人があつたので、その人に言づてして父君に送つたものである。この謎を解くと「こいしく」となる。というのは

- ふたつ文字は「二つ」、即ち「こ」のもじり。
- 牛の角文字は、その形通り「い」の字。
- 直ぐな文字は、まっすぐに通つた「し」の字。
- 歪み文字は、折れ曲がった「く」の字。

これをつなげると「こいしく」、つまり「恋しく」となり、父上が恋しいというのである。

牛の目は何を象徴するのか？ こんな意外なものを表す

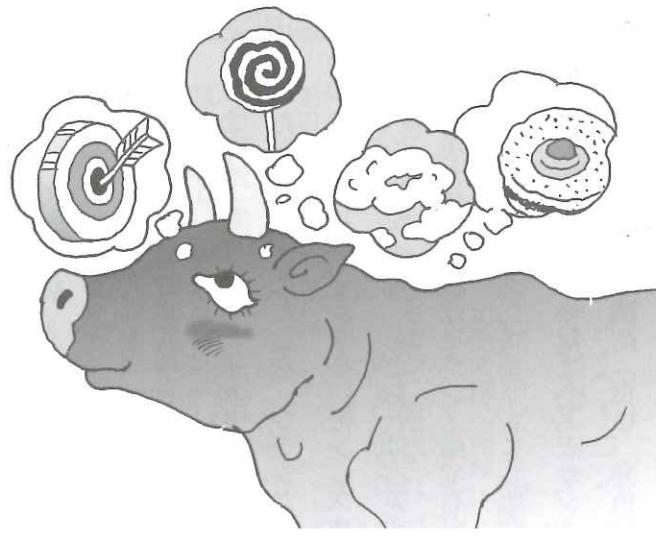
高村光太郎は「牛」と題する詩のなかで、牛の目をこううたっている。

うるほひのあるやさしい牛の眼 まつ毛の長い黒眼がちの牛の眼 永遠を日常に
よび生かす牛の眼 牛の眼は聖者の眼だ

このように感じた光太郎の心は、大多数の日本人にとって納得のいくものだろう。牛の目はやさしさの象徴といつてよい。それ以外に何かを具体的に表することはしない。

それでは欧米はどうだろうか。ブルーワーの『英語故事成語大辞典』（一八七〇年初版、今日も改訂を続けている）によると、「ブルズ・アイ」（雄牛の目）は次のようなものを表す。金的（標的の一番内側の円板）。あるいは黑白の縞模様になつたハツカ味の飴。また、見るからに荒々しくわき上がって空一面をおおい、激しい風雨を引き起こす小さな雲。厚いガラス板やガラスの浮き出し飾り。

必ずしもそこにやさしさを見てはいない。我々にとつては想像できないようなものもあり、考え方の差を感じさせられる。



ドイツでは面白いものにこの名が使われている。「オクセンアウゲン」と呼ばれるクッキーは、文字通り牛の目の意。丸いクッキーの上に型抜きをしたリング状のクッキーを重ね、アーモンドを絞り入れたこのクッキーは、アーモンド牛の目を思わせるので名付けられた。

もう一つ、一八四三年ブラジルで初めて発行された切手のニックネームが「牛の目」。額面数字を丸く縁取りし、さらに四角形の枠で囲んだだけの簡素な図案である。これがちょうど牛の目のようを見えたため、「牛の目」といえばこの切手を指すようになった。発行枚数が少ないので、珍品切手としてコレクターの垂涎の的である。

ワンポイント知識

ひとくちにハムといつても
こんなにたくさんの品が

日本で初めて欧米式のハムが作られたのは、明治五年十一月、アメリカのベンソンという人から製法を習った、長崎の片岡伊右衛門によつてと伝えられている。

たとえばハムのことを「フランスではシャンボン、ドイツではシンケン、イタリアはブロシュー、スペインならハモン、スウェーデンではシンカと呼んでいる。

も肉をさす。これはフランス語でもドイツ語でも同じことである（イタリア語だけは製法の「乾燥」を表すプロシュガーレを語源としている）。したがつて、肩肉やバラ肉を用いて同じ製法で作られたものは、ハムとかジャンボンとは呼ばない。

基本的には、塩漬け（食塩、発色剤、調味料、香辛料など）は豚肉を漬け、加熱して燻煙して製造する（加熱、燻煙しないものもある）。

① 骨付きハム：豚のもも肉を骨付きのまま成形したもの。

② ボンレスハム：豚のもも肉を成形して骨を抜いたもの。

④ ショルダーハム：肩肉を使用。

ハム・ソーセー・ベーコン

ハム・ソーセージ・ベーコンなどの「食肉加工品」は、加熱殺菌・乾燥・熟成などの製造過程によって、そのまま食べることができるようになっており、「加熱して食べてください」などの記載がない限り、加熱の必要はありません。

(生ハムのこと)

プレスハムというものは日本独自の製法で、豚肉につなぎ（他の畜肉をひき肉にしたもの）を加えて成形したもので、いわばハムとソーセージの中

間的な品である。

ただし、生ソーセージなどの名前で販売されている製品は、調味したひき肉をケーシングに詰めただけなので、生ハンバーグなどと同様に「食肉」に分類されているため、必ず加熱してたべましょう。



外遊から帰った後の大正五年（一九一六年）、雑誌『文明』に石南居士名義で「西洋料理」（のちに一部手直しして「洋食論」と改題）と題する小文を発表して、「余西洋料理を好むと雖も別に食道楽というほどの通人ならざる所取立て、書くべき事もなし」と言いながら、日本の西洋料理や店に批判を加えている。

そのなかで、評判の洋食屋の主人の話として「拙者西洋にて料理の道おぼえいろいろ変りたる献立も心得居れど大抵のお客様には却つてお気に召されぬ故普通の料理屋と同じやうに豚カツ、ビスティキのやうなもの、外、平素は材料^{たね}を仕込み置かず。さればたまたま料理のわかつた方お出になりても腕を見せる事叶はず」の言を紹介している。

百年以上たつた現代の日本でも、その実態はあまり変わっていないのではないか。荷風山人の皮肉な目が光っている。

永井荷風の「洋食論」は 現代にも通じる問題を提起

永井荷風をめぐる文学散歩にぶらりと出かけるのも趣があるだろう。

荷風ゆかりの向島、浅草、麻布、小石川などに残る江戸・東京の情緒を楽しむのである。

これは川本三郎氏や坪内祐三氏などの作品によるところが大きいものとされる。

荷風は、明治十二年（一八七九年）十二月三日、内務官僚で漢詩人だった久一郎（木原まつは来青と号す）と恒（尾張藩儒者・鷺津毅堂の二女）の長男として生まれ、壮吉と名づけられた。弟に、イネの遺伝研究で知られる威三郎がいる。当時の一流の知識人から生をうけたことが、彼の文学の性格を決定づけたともいえるし、この良家の環境が終生にわたる“反抗”的”のもととなつたともいえよう。

彼の父は、役人をやめた後、日本郵船の上海支店長となつた。荷風も若くして海外生活を経験することになり、のちのアメリカ・フランス生活につながつていている。彼の舌は贅沢を知つた。食を語ることを一段低く見たせいか、一家言持ちながら、味について語ることは極めて少ない。



題で珍しい切手が展示されてきた。

かつて、それらの企画展のひとつに、目白スタンプ・レストラン「切手を食べる」展と銘打つて、「食」にとことんこだわった“おいしい切手”展が開催された。世界一百の国や地域で発行された、食材・料理・食器・酒など食に関する千二百点の切手で味わうグルメな切手が展示され、世界各国の美味・珍味、絶品の料理の切手の数々が登場。

となれば当然、肉料理の切手も。ステーキ、ローストビーフ、シシカバブ、レチヨン、シユラスコなど、見るだけでよだれの出そうな料理の切手が楽しめた。

東京にはいつたい、いくつの博物館があるのだろう。大は上野の東京国立博物館から小は下町の片隅で細々と個人で開いている趣味的なものまで、ありとあらゆる分野の博物館がそろっている。さらに新しい施設が増えている。そのどれもが一步足を踏み入れると、たちまち別世界に入ったようで楽しい。興味を持っている分野ならなおさら、まったく知らない分野の博物館でも新しい世界の魅力を教えてくれるわけで、これまた楽しめる。博物館の扉をくぐるのは、ちょっとした知的な街歩きともいえよう。

切手に興味のある人なら、ぜひ訪ねてみたい博物館を紹介しよう。豊島区目白にある「切手の博物館」である。山手線目白駅を降りて、学習院大学と山手線の間を南へ三分、四階建てのレンガ色の建物が目指す博物館。

一階が展示室で、一八四〇年にイギリスで初めて発行されたペニー・ブラック以来の世界中の切手の中から、数ヶ月ごとにテーマを決めて企画展が開かれる。開館してから「世界の不思議な切手」「水のない水族館」「季節をはこぶ切手たち—ラヴ・メール作戦—」などの

世界の食文化が一目で 切手で楽しむ世界の料理

ワンポイント知識

食肉業界では、生理的物質を分泌する鳥獸の内臓などを「ホルモン」とよんでいます。また、滋養・強壮に富む料理は「ホルモン料理」と呼ばれていました。

一方、「モツ」は臓物を略した呼び方で、基本的に「ホルモン」と同じものと言えます。

「ホルモン」と「モツ」は
おなじ?

「ホルモン」は医学用語で、体内的組織や活動を調整する生理的物質の総称です。

乳房、脊髄などあらゆる部位が売られている。その店先は、気の弱い人なら目をそむけてしまいそうなほど。

ほかにもヴォライエという家禽かきん（鶏、鶩鳥、鴨、鳩、七面鳥、ほろほろ鳥など）を扱う店やジビエ（猟鳥獸うずら・雉きし、鹿、猪など）の専門店がある。これらの店もトリプリーと同じく、日本人の感覚ではちょっとついていけないところがある。

これらの店頭には、全身、半身、大きな肉塊があり、ほとんどが最低でも一キログラム単位で売られ、日本で主流の切り身、薄切りという形はない。これをみると、彼らにとつて主食は肉だということが実感できる。

フランスで肉を買うなら 種類別に専門店へ行くこと

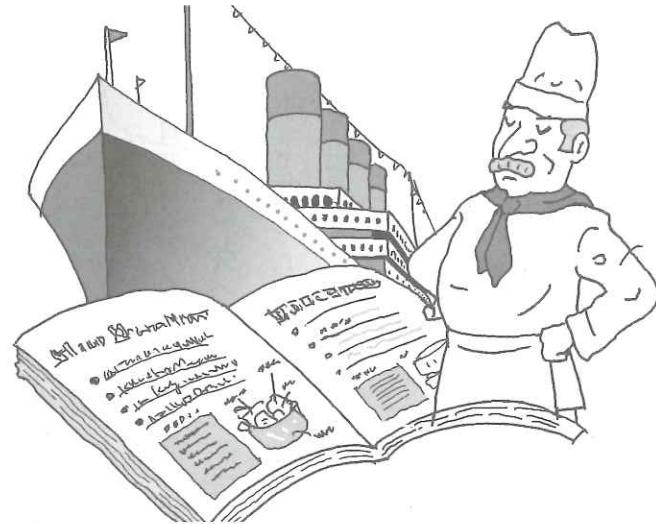
日本で精肉店といえば、一軒の店で牛肉、豚肉、鶏肉、羊肉など、あらゆる肉類、内臓類、加工品を扱っているのが普通である。

しかし、欧米人は、そんな大ざっぱなことはしない。たとえば、フランスの場合は次のように細かく専門分野が決まっている。

まずブーシュリーというのが牛肉、子牛肉、羊肉、子羊肉を扱う食肉店。

ついでシャルキュトリーヌと呼ばれる豚肉専門店。ここでは精肉だけでなく、ハム、ソーセージ、ベーコンなどの豚肉加工品および各種の肉総菜（パテ、テリーヌ、リエットなど）も扱う。ブーシュリー・シュヴァリーヌあるいはブーシュリー・イポファジックと呼ばれる馬肉の専門店もある。フランスの馬肉店は外壁をピンクに塗り、金色の馬頭を飾つてるので一見してわかる。フランスはヨーロッパでも有数の馬肉愛好国である。

そして、日本ではまず考えられないトリプリー、臓物の専門店である。ここでは、牛、子牛、羊、豚などの肝臓、肺臓、脾臓、心臓、腎臓、胃、舌、脳から胸腺（子牛や子羊にしかない）、



誇っていた。彼の最も大きな功績は、一九〇三年の『ル・ギード・キュリネール（料理の手引）』において五千種以上のセット（料理の作り方）と基本技術をまとめ、古典料理、地方料理の集大成を行つたことであろう。この本は現在でも「フランス料理のバイブル」となつている。

彼には、多くの創作料理があるが、肉料理で有名なのが「牛フィレ肉ウエリントン風（ワーテルローのウェリントン将軍に捧げる）」と「トウルヌード・メルバ（オーストラリア出身のソプラノ、メリーネルバに捧げる）」などがある。彼の構成した、四月十四日の最後の晩餐のメニューは、事故から百年後（二〇一二年）にはタイタニック号を偲んで、各地のホテルやレストランなどで再現された。なお、同日の日付が入った第一船客用の昼食メニューは、オーケションにかけられ、高額で落札された。

豪華客船タイタニック号が、処女航海で、イギリス・サウサンプトンからニューヨークに向かう途中、ニューファンドランド島沖（北緯四十一度四十六分、西経五十度十四分）で氷山に衝突したのは一九一二年四月十四日午後十一時四十分過ぎのことであった。タイタニック号は、イギリスのホワイト・スター・ライン社が七百五十万ドルという巨費を投じて、ライバルのキューナード社の新造船に負けじと、北アイルランド・ベルファストで建造、一九一一年五月に進水した船である。姉妹船に、オリエンピック号（一九一〇年十月進水）、ブリタニック号（一九一四年二月進水）があり、ともにビクトリア朝文化の粋を盛り込んだ、世界最高の設備を誇る豪華客船であつた。

なかでも、一等船客用のレストランは「リツツ」、メニューの構成は、その料理長であつたオーギュスト・エスコフィエという豪華版であつた。彼は当時、セザール・リツツとともに開いたロンドンの「カールトン」の料理長であつたが、ドイツ皇帝ヴィルヘルム二世をして「ちん朕はドイツ皇帝であるが、そなたはクックの皇帝である」とまで言わしめたほどの腕を

“料理の皇帝”が構成した タイタニック号のメニュー



ス人やスペイン人の文化、クレオール（スペイン語で、その土地で生まれたの意）文化の影響を色濃く残している。

クレオール料理を代表するのがジャンバラヤ。

パエリヤを源流とし、一八七〇年代初めに考案されたという、米を主として生ハムやベーコン、豚肉などの肉類と、エビ、カキ、トウガラシ、トマト、タマネギなどを加えて炊き込んだ混ぜご飯。日本人にも親しみやすい味である。

「独立記念日に生まれたのだから、独立記念日に死にたいものだ」とつねづね言っていたアームストロングが亡くなったのは、希望より二日遅れの一九七一年七月六日のことだった。

七月四日はアメリカの独立記念日。そしてナサニエル・ホーソン（作家・一八〇四年生）、ステイーヴン・フォスター（作曲家・一八二六年生）、ニール・サイモン（劇作家・一九二七年生）らのアメリカ人の誕生日もある。独立記念日に生まれたアメリカ人で、最もアメリカらしさを示した人に、ジャズ界の巨人ルイ・アームストロングがいる。

本名をダニエル・ルイス・アームストロングといい、一九〇〇年、草創期のジャズの中心地だつたルイジアナ州ニューオーリンズに生まれた。初めコルネットを習い、十代後半にはミシシッピ川を航行する遊覧船の上でトランペットを吹いた。のちシカゴに出るや、独自のトランペット奏法を確立し、ジャズバンドでのソロの重要性を認識させた。

生涯に吹き込んだレコードは千五百枚を数え、歌手、俳優としても一流で、サツチモ（大口）ゲイトマウス（放送局）の愛称で親しまれ、「キング・オブ・ジャズ」ともたたえられた。アームストロング流のジャズをはぐくんだ町ニューオーリンズは、初期に入植したフラン

ニューオーリンズの名物は スペイン風の炊き込みご飯

ニーチェの数多い著作物は 肉食パワーから生まれた？

映画『100年宇宙の旅』の挿入曲や『エルビス・オン・ステージ』のオープニング・テーマに使われたのが、リヒャルト・シュトラウス作曲の交響詩『ツアラトウストラはかく語りき』。そしてこの曲、シュトラウスがフリードリッヒ・ニーチェの著した超人思想を説く同名の哲学書に啓発されて作つたものである。

ニーチェは、一八四四年十月十五日、ドイツのザクセン州でプロテスタントの牧師を父として生まれた。はじめ、ボン大学で古典文献学を学び、二十五歳でスイスのバーゼル大学の教授に抜てきされるほどの能力を示した。

ショーペンハウエルやワーグナーの影響を受け、次第に文化運動や哲学の分野に活動の重心を移し、『悲劇の誕生』『善惡の彼岸』などの著作で、二十世紀の哲学・文学・思想界へ深い影響を及ぼした。

ニーチェは、他の思想家・哲学者よりも、思想活動や作品の創作において、肉体が果たす決定的な役割を強調した。そして、『この人を見よ』では、こう言つている。「私が関心を抱

いている問題がある。それは“人類の救済”にかかる問題である。古来より神学者が抱えてきた問題など比べものにならないような難問、それは食事法の問題である”。食は、行動の決定的要因である、食の選択は自己の本質をつくるということであるとまで言つている。

では、彼の考える望ましい食事とはどんなものだつたろう。友人への手紙でこう語つている。「強烈な感情生活によつて活気づき、生産的になりやすい知的生活の持ち主（すなわちニーチェ自身）

硬めのため調理はじっくり煮込むと軟らかくなり、独特的の風味が味わえます。焼き肉でも定番で、タンシチューなど有名です。

なお、牛タンの皮は食べられません。豚の舌は約〇・四kgで、牛タンよりも軟らかく、味も淡泊です。脂質が多く、牛タン同様カルシウム、鉄分、カリウムなどのミネラル、ビタミンB群も豊富です。

ワンポイント知識

「タン…舌」 (畜産副生物) の特徴

牛の舌は約一・五kgと大きく、濃赤色で筋繊維が縦横に走り、肉質は緻密です。

硬めのため調理はじっくり煮込むと軟らかくなり、独特的の風味が味わえます。焼き肉でも定番で、タンシチューなど有名です。

なお、牛タンの皮は食べられません。豚の舌は約〇・四kgで、牛タンよりも軟らかく、味も淡泊です。脂質が多く、牛タン同様カルシウム、鉄分、カリウムなどのミネラル、ビタミンB群も豊富です。

ここまで肉料理を賛美しながら（ほとんど信仰に近い）、実際の彼の食生活は経済的な問題もあり、理想がかなえられたのは生涯のほんの一時期でしかなかつた。



といわれるほどである。

となれば、当然、食事にもイギリスらしさが表れる。朝はオートミールかコーンフレークスに、ベーコンエッグと紅茶。昼はサンドイッチが好まれるし、夕食は肉類がメインとなる。

その肉、もちろん羊肉は好まれるが、イギリス風の素朴なローストビーフやミートローフ等の牛丼料理の人気が高いし、豚肉も食卓にのぼることが多い。一人当たりの肉とたんぱく質の摂取量の多さは世界有数である。

素材の良さを生かした昔ながらの重厚な味わいを残しているのが、見てくれではなく実質を重んじるイギリス家庭料理の伝統が受け継がれている証といえよう。

ニュージーランドの人々は イギリス風の料理がお好き

“ヴィタング・デー”（二月六日）は、ニュージーランドの建国記念日ともいえる国民の休日である。

一八四〇年二月六日、北島北部のベイ・オブ・アイランズ地方ヴィタングで、イギリスを代表するウイリアム・ホブソン海軍大佐とマオリ人の四十五人の首長たちの間で、イギリスへ主権を譲渡する条約が結ばれたことにちなむものである。

以来ニュージーランドはイギリスの植民地になり、マオリ人は土地の所有権を保障され、イギリス人と同等の権利を認められることとなつた。

その後、理想主義的な移民が続き、一八七七年に中央政府による行政が行われるようになり、一九〇七年には自治領となつた。その間、世界初の女性参政権の確立（一八九三年）、老齢年金法の制定など近代国家としての体裁を整えていったのである。

ニュージーランドの人々は、イギリス本国の伝統を正統的に受け継いでいると自負しており、話す言葉も当然キングス・イングリッシュである。「イギリスよりもイギリスらしい国」

天ぷら・すし・すき焼きは チヤッププリンのお気に入り

チャールズ・スペンサー・チヤッププリンは、一八八九年四月十六日、ロンドンの下町ケニントン・ロード二百八十七番地に寄席芸人の子として生まれた。五歳で初舞台を踏み十七歳のときフレッド・カーノ一座に入つて人気を集め、同座のアメリカ巡業中に見いだされてハリウッド入りし、一九一四年『成功争ひ』でデビューした。二作目の『ヴェニスにおけるベビー・カー競争』から例の、山高帽、口ひげ、だぶだぶズボン、ドタ靴にステッキというスタイルで登場し、アツという間に全世界の人気者となつた。

サイレント時代からトーキー時代まで芸術生命を保ち得た唯一の映画人で、制作・脚本・監督・音楽・主演と一人で何役もこなした天才で、後の映画人に与えた影響も非常に大きい。チヤッププリンは一九一七年から日本人秘書を雇っていたが、自身「私のフライデー（ロビンソン・クルーソーの召し使い）」と呼んで、厚い信頼を寄せていた。単なる主人と秘書を超えた関係で、チヤッププリンが親日家となつたのも、この秘書の力が大きかつたといわれている。



チヤッププリンは日本の文化を愛し、中でも歌舞伎・文楽・相撲・鵜飼い・着物のすばらしさをたたえている。日本の食べものも好きで、とりわけ海老の天ぷらが大好物だったことはよく知られているし、すし・日本酒なども好んだ。となると気にかかるのは、すき焼きは食べたのだろうかということである。

ご心配なく。すき焼きも好きな食べものだったと思われる。というのも、初来日時（一九三三年）にもシンガポールから乗り込んだ日本郵船の「照国丸」船上では、すき焼きパーティーを開いてその味と雰囲気を楽しんでいる。

さらに最後の来日時（一九六一年）には高輪の高級料亭「般若苑」で、左手で箸を器用に使つてすき焼きを味わつて満足したというから、お気に入りの料理であつたことは間違いない。

ワンポイント知識

**生レバーは、
食用が禁止されています**

平成二十四年七月から、食品衛生法に基づいて、牛の生レバーは食用として販売・提供することが禁止されています。牛で食べると、腸管出血性大腸菌による重い食中毒の発生が避けられないからです（今後、研究などが進み、安全に食べられる方法が見つかれば、この規制の見直しを検討していくことになります）。

また、豚の生レバーについても、E型肝炎や様々な食中毒のリスクがあるため、生食が禁止されています。

このときの誓いの文書はシュヴィーツの古文書館に保存されている。なおスイスという国名もシュヴィーツを起源とし、国旗もシュヴィーツの紋章から作られたという。

スイスの料理は、独・仏・伊の影響を強く受けているが、さまざまな郷土料理も発達している。今ではスイスの代表料理となつたベルナー・プラッテ（ベルンの皿の意）も十八世紀末ベルン地方で作られたものである。

家庭的な料理で、豚肉、牛肉、ソーセージ、ベーコン、豚の耳や脚とジャガイモ、ニンジンなどの野菜と一緒に煮込んで盛り合わせる。夏はインゲン豆、冬はザウアークラウトを付け合わせるのが一般的であるという。

いる。

このヘルヴェティアという語は貨幣や切手にもスイスを意味する言葉として使われている。ご存じのようにスイスは多言語国家であり、切手などの小さなものに各公用語でスイスを意味する語を示すのは不可能なので、各言語間で不平等にならないよう統一表記を決めたのだ。いかにもスイス的な知恵といえる。

スイスの国としての歴史は一二九一年八月一日に始まるといってよい。当時オーストリアのハプスブルク家の伸長に脅威を感じた三つの地域、今日のシュヴィーツ、ウンターヴァルテン、ウーリの代表が、ルツェルン湖畔のリュトリに集まって、圧迫に対抗すべくひとつの同盟を結んだ。これがスイス連邦の起源とされ、八月一日は建国記念日の法定祝日となつてものである。

スイスを代表する料理は 十八世紀末ベルンに生まれた

R・シュトラウスが好んだ　夫人手作りのレバーシチュー

リヒャルト・シュトラウスは、一八六四年六月十一日、ミュンヘン宮廷オーケストラのホルン奏者フランツ・シュトラウスを父として、ミュンヘン市アルトハイマー通りに生まれた。音楽家として優れた実力を持つ父の英才教育の方針のもとに、バイオリン、音楽理論などの個人教育を受け、十代で早くも本格的な創作活動に入り、交響曲・協奏曲・ソナタなど、伝統的なジャンルの作品を書いた。

二十歳を過ぎてからは指揮者としても認められ、以後、作曲家と指揮者としての二重生活が続いた。ヨーロッパの主要なオーケストラの重要なポストにつくばかりでなく、客演指揮者として、晩年までスイス、イタリアをはじめ、アメリカにまで足を延ばす幅広い活動を続けた。作曲者としては、何といっても交響詩という分野に新境地を開き、「ティル・オイレンシュピーゲルの愉快ないたずら」「ツアラトウストラはかく語りき」「ドン・キホーテ」などの傑作を次々と生み出した。

二十世紀に入つてからは、オペラを本格的に手がけるようになり、「サロメ」「バラの騎士」

「エレクトラ」などを発表し、この分野でも高い評価を受けている。

彼は、オーケストレーションに際立つた冴えを見せ、音で描写できないものはないと豪語したほどであり、こんなことも言っている。

「作曲家は何かを組み立てる人間なのだから、メニューだって作曲できなければならない」と。

美食家だった彼だが、家庭で好んで食べたのは、パウリーネ夫人作るところのバイエルンの郷土料理、ザウレ・レバー（レバーの酢味シチュー）。レバーとタマネギをバターで炒め、小麦粉をふり、ブイヨンとマッシュルームを加えて煮込む。最後にビネガーとサワークリームで仕上げるだけの、簡単で、しかもおいしい家庭料理である。

ウイーン暮らしの長かつたシュトラウスが、故郷を偲んで味わった一品である。





次のような話が語られる。

「一八四〇年頃の秋の日、ドンカスター近郊の平地では、一財産成して引退した、ロウク

リフのなめし革業者で、恰幅のいいジエミー・

ハースト氏が狩猟に出かける姿が、いつも見られたはずである。きめは粗いが愉快な彼の顔は、秋の太陽のように丸く、きらきらと磨かれた革のように輝き、彼の周りのものはすべて、馬のように強烈な草のにおいがした。しかし、ハースト氏は、競技場以外にいる馬は認めなかつたので、落ち着きのない牛の背に乗つて狩りに出かけ、ポインター獵犬の代わりに、快活で賢く、名を呼べば答えるほど訓練した豚の一群を利用した。」

彼女は最後に、この話は真実性については確信できないというが、本当だとたのしい。

世に、変人・奇人を愛する人はたくさんいる。その証拠に、「奇人伝」の類は数多く、古く中国の「史記」の列伝にもその傾向がみられるほどである。

わが国でも、「今昔物語集」などの説話のなかに、奇人伝的な話がのこっている。伴蒿蹊の「近世畸人伝」、石川淳の「諸国畸人伝」などが代表的な作品であり、永六輔の芸人シリーズなどもその流れを汲むものであろう。

ここに、イーディス・シットウェル著「英國畸人伝」、(松島正一・橋本楨矩訳、青土社)という本がある。著者シットウェルは、デームの称号を得た女流詩人で、T・S・エリオットやディラン・トマスを世に出すのにも貢献している。

この本、十七世紀前半から二十世紀初めまでのイギリスの変人・奇人が次々と登場していく。たとえばこの世はすべてあべこべだからと、下向きに埋葬された軍人。ナポレオンの寵愛を受けた自称「東国の姫君」。結婚前に相手の頭を徹底的に検査した骨相学者、等々。

なかで嬉しい話が一つ。獵犬の代わりに豚を連れ、牛を駆つて狩猟に出かけた男として、

獵犬と馬の代わりに 豚と牛を使つて狩猟した男がいた？

硬い肉を軟らかくするには パパイアを上手に使つて

果物の中には肉を軟らかくする成分をもつてゐるものがあり、肉料理に利用される。パインアップルを酢豚に入れたり、ステーキに添えたりするのはよく知られているところである。パインアップルのプロメリン、キウイフルーツのアクチニジン、イチジクのプロテスゼなどは、いずれも蛋白質分解酵素で肉をとかす働きを持つている。

そのような果物の中でも、最も強力なパパインという酵素をもつのがパパイア。パパイアはパパイア科に属する草本性の果樹になる果実で、ヤシの木と同じように直立型で高さは十メートル前後。果実は幹のてっぺんから乳房のように垂れ下がっている。

原産は南アメリカ北西部の熱帯地域で、昔から西インド諸島などカリブ海沿岸一帯に広く分布していた。パインアップルと同じように、十六世紀以降ポルトガル人やスペイン人によつて、熱帯・亜熱帯に広がる植民地に伝えられた。

彼らが初めてパパイアを見たとき、母親の乳房を思い出し「おお、母よ」と言つたとか。ポルトガル語で母をマンイ（愛称ママ）というところから、パパイアのことをポルトガル語

ではママオとかママオンという。

品種が固定しにくいため、実生によるものが多く、果形も橢円形、瓜形、球形など様々である。

お肉の衛生的な取り扱い

葉や果実に傷をつけると乳が出るところからチチウリノキともいう。また葉がイチジクに似ており、乳が出るところも似てるので学名にカリカ（ラテン語でイチジク）とつけられている。

果物として食べるほか、未熟果を野菜として用いる。生の果実を刻んで硬い肉にまぶしておくと、肉が軟らかくなる。肉といつしょに煮たり、炒めてもおいしくたべられる。消化を助けるのはもちろんである。

貰い物が終わったらなるべく早く帰宅し、冷蔵庫や冷凍庫に保存しましよう。

すぐに使用する場合は、パックしたまま冷蔵庫に。保存する場合は、一回に使用する分量に小分けして、フリーザーパックなどに密封保存するよ

うしかい座のアルファ星は牛ならぬ大熊の番人だつた

おおぐま座の北斗七星の柄の弓形にそつて、その長さほど目を送ると、オレンジ色に輝く一等星に出合う。この星が、うしかし座のアルファ星アルクトゥールス（熊の番人の意）である。

この星座は、北斗七星の柄形を唐鋤と見、柄の三つ星が、それを引つぱる三頭の牛と見立て、西洋ダコ、あるいは熨斗形の星の集まりを、その牛を追う巨人と見たところから名づけられた星座である。

アルクトゥールスは、衣のすそに位置すると見られている。この星、地上に現れるときは紅色をしているが、昇るにつれて黄色みを増してくる。そして、おとめ座のアルファ星スピーカと、しし座のベータ星デネボラとを結ぶと、雄大な「春の大三角形」が出現する。

星座を季節分類するときに便利なのが、二十時子午線通過（午後八時に南中）だが、うしかし座は六月二十六日であるから、まさに季節の星といえよう。

うしかし座と名づけたのは、おおぐま座と同じくプトレマイオスである。学名をボオーテー



ス（牛飼いの意）というが、これはホメーロスの詩に現れる言葉、牛を追う叫び声「喧しい（ボエーテス）」から出た名という。とはいって、古くから有名な星座のわりには、牛飼いにまつわるこれといった神話は伝えられておらず、それどころか、アルクトゥールスの名のように、本来は牛飼いではなく熊飼いだったろうとの説が強い。星座絵を見ても、隣のりょうけん座の二頭の犬を従えて、大熊に向かう獵師の姿に描かれていることが多い。さらに、この獵師を自分の母カリストが変身した大熊と知らずに追い立てる息子アルカスとする説さえあるくらいだ。

この星座は、日本でも麦が実るころ昇るため、ムギボシの名で親しまれており、芭蕉らの連句にも登場する。

おうし座とともに全天で二つしかない牛にかかる星座を、夜空を見上げて探してみよう。



語り手の一人でもあつたヴィルヘルムの妻ドロテアが書き残した料理レシピ集があり、翻訳書『グリム家の食卓』(W・シュトゥーベンフォル編、白水社)も出ている。その本には、十九世紀はじめのドイツ市民層に実際に食べられていた料理・菓子が二百十点(偶然の一一致?)掲載されている。

肉料理も、冷たいローストとソース、バイエルン風レバー団子、パン皮で包んだ豚のモモ肉など十五種の家庭料理が並んでいて、グリム兄弟の世界が一段と身近に感じられる貴重な資料となつてゐる。

家庭のための昔話集』である。民間に語り継がれていた昔話を採集したもので、そこには動物話、笑い話、ほら話、魔法話など全二百十編が集録されている。「白雪姫」「ヘンゼルとグ

レーテル」「ブレーメンの音楽隊」などが特に有名である。

そのメルヘン街道の南側の起点ハーナウに、一七八六年二月二十四日、グリム兄弟の弟ヴィルヘルムが生まれている。ヤコブ、ヴィルヘルムの兄弟は、ともにマールブルク大学で法学を学んだが、次第に古いドイツの言語や民俗に興味をそそられ、ゲルマン文献学の開拓者ともいべき存在になっていた。彼ら兄弟の最高・最大の業績は『ドイツ語辞典』の編集であろう。生前には四巻の途中までしか完成せず、代々のドイツ語学者に受け継がれ、全十六巻三十二冊がそろつたのは、一世紀以上たつた一九六〇年のことであつた。

ほかに、ヤコブの『ドイツ語文法』『ドイツ語史』、ヴィルヘルムの『ドイツ英雄伝説』などの著作があるが、何といっても一番有名なのは、『グリム童話』と総称される『子どもと

ドイツには、たくさんの観光客を集めるいくつかのルートがある。なかでも有名なのがビュルツブルク～ローテンブルク～フュッセンと古建築物が続くロマンティック街道であり、ブレーメン～ハーメルン～カッセル～ハーナウとグリム童話に縁の深い都市が並ぶメルヘン街道である。

グリム兄弟はこんな料理を食べて 民話を採集していた

メキシコの国旗にちなんだ 肉詰めトウガラシ料理とは

古くから、インディオの高度な文明が栄えたメキシコも、十六世紀の初め、スペインのコルテスらによってアステカ族が征服されて以来、三世紀にわたってスペインの支配のもとに置かれた。スペイン本国が、ナポレオン一世の侵略を受けて混乱しているのに乘じて、一八一〇年九月十六日、神父ミゲル・イダルゴ（一七五三年～一八一年）の指導のもとに独立運動が始まった。

イダルゴは、翌年死去したものの独立闘争は続き、十一年後ついに独立を勝ち取った。中南米でスペインに反旗をひるがえして独立した最初の国の一つである。独立後、わずかな時期だけ皇帝イトゥルビデ（一七八三年～一八二四年、在位一八一二年～一八二三年）による帝政をしたが、以後、共和制を守り、中南米の国の中では珍しく、軍が政治に介入しない国として有名である。

独立闘争を開始した九月十六日が独立記念日となり、国の祝祭日として盛大に祝われている。なお、メキシコという名は、アステカ族の守護神・メキシトリ（神に選ばれし者）にち

なみ、「メキシトリ神の御前において」という意味である。

メキシコ料理は、土着の料理文化とスペインの料理文化が融合し、地方ごとに個性豊かな

ストレスにうち克つのは 食事から

ストレスは、心や体の健康に大きな影響をあたえます。過剰なストレスから体を守るには、十分な栄養が必要です。

特にたんぱく質は、ストレス時に激しく消耗するので、利用効率のよい、食肉などのたんぱく質で補うとよいでしょう。たんぱく質の不足は、免疫力を低下させ病気にかかりやすくします。

日頃ストレスを感じる人は、お肉の良質なたんぱく質とともに、野菜などのビタミンCもしっかり摂りましょう。

ザクロの実を飾る。

この料理、イトゥルビデの誕生祝いに、国旗の緑（チレ）、白（ノガタ）、赤（ザクロ）にちなんで、プエブラ市民が考案したものと伝えられている。

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