

かとけん通信☆

Vol. 968 10月号

いえば…?

あっという間にもう10月。さて「じゅう」といえば、お肉の焼ける音が浮かぶのは私だけでしょうか。しかも牛肉を想像し てしまいます。今ではスーパーのお肉の売り場にはたくさんの種類のお肉が並んでいますが、日本人はいつ頃からお肉を食べ るようになったのでしょうか?

肉は薬だった

今では当たり前に食べているお肉ですが、日本では 長く肉食はタブー視されていました。もとをたどれ ば奈良時代、仏教の影響で「肉食は避けるべきもの」 という風潮があり肉食が禁じられるようになりまし た。それからおよそ1,200年後の明治時代になると "文明開化"の象徴として牛鍋がブームになりまし た。政府が肉食を奨励し、明治天皇が牛肉を試食した ことが新聞で報じられたことも、肉食の広まりに拍 車をかけたそうです。では、文明開化以前、江戸時代 の人々は肉をまるで食べなかったという訳でもな く、なんとかして食べたい…その切なる思いからさ まざまな理由をつけてお肉を食べていたそうです。 たとえば、うさぎ。獣なのに「一羽、二羽」と数えま す。これは、肉食の中では比較的寛容だった、鳥肉に なぞらえてのこと。うさぎを鳥に見立て、コレなら OKとみなして食べたお坊さんもいたそうです。 さらに、鳥の「鵜(う)」と「鷺(さぎ)」を 足して「うさぎ」と名付いたという説もある そうです。

次に、猪。山の猟師にとっては馴染みの食材でした が、江戸の街でも「猪は美味しいらしい」という噂が 一部で広まり、晴れて猪鍋の店がオープンしますが、 おおっぴらに看板を掲げるとなると、嫌がらせを受 けるかもしれない…そこで考案されたのが「山くじ ら」ということば。くじらの食感と似ていると いうことで、猪は「山くじら」と呼ばれ、 開店が相次いだそうです。

そもそも、猪や鹿などの獣肉は、山間部に暮らす人び とにとっては貴重なタンパク源でした。特に冬場は 滋養強壮のために、獣の肉をよく食べたそうです。こ うしたことから生まれたことばが "薬喰い"。 肉を薬 になぞらえることで、肉食のタブーを回避しようと したわけです。そのため、俳句の世界でも"薬喰い" は冬の季語になっているんだそうですよ。

西牛東豚

皆さんのお宅では、肉じゃがやカレーの時は牛肉?豚肉?どちらを使 われますか。主に関西や中国地方の方は牛肉、関東や北海道の方は豚 肉を料理によく使っているということは聞いたことはありませんか。 これは地域差だけではなく、ご家庭の嗜好にもよるのでしょうが、お 肉に関しては「西牛東豚」と云われるように、西は牛肉、東は豚肉と いうのが一般的なようです。肉じゃがやカレーを作る時に、北海道、 東北、北関東では6割以上が豚肉を使うのに対して、中部地方を境に 牛肉を使う比率が高くなり、近畿、中国、四国地方では7割が牛肉とな ってきます。さらにもう少し調べてみると、2021年の都道府県別の お肉の消費量を見ると

牛肉の消費量上位3県は、

1位・奈良県、2位・和歌山県、3位・滋賀県 それに対して豚肉は

1位・新潟県、2位・福島県、3位・静岡県 まさに「西牛東豚」ですね。ちなみに、京都府は牛肉の消費量は11位 ですが、消費金額を見ると1位です。京都の人は高級なお肉を食べて いるということでしょうか。

和牛のルーツは但馬

全国にいる黒毛和種を調べると99.9%が但馬牛の子孫なんだそうで す。昔、牛は荷物の運搬や耕作をする際に使われていたそうで、明治時 代に、肉食が解禁され牛肉の需要が高まったことにより、良い牛肉を 開発すべく政府主導で品種改良が進められました。しかしこの品種改 良の末、国内には純血の黒毛和種が残っておらず絶滅の危機に直面し てしまったそうです。

そんな中、兵庫県香美町の山里深い地域に品種改良を逃れていた但馬 牛が4頭残っていたことがわかりました。この内の1頭の子孫が生涯で 1500頭もの子孫を残した「田尻号(雄牛)」なんだそうです。そして 高級和牛で有名な「神戸ビーフ」「特選松阪牛」「近江牛」も元をたどる とこの田尻号から誕生しているそうですよ。

明治44年、現在の福知山市西本町のNTTの大きな鉄塔が立つ場所に 「山陰常設家畜市場」が開設されたそうす。最盛期の昭和33年(19 58)には、大阪府貝塚市、広島県尾道市と並んで西日本三大家畜市場 の一つとして近畿一円はもとより、四国各県・東海地方・遠くは東北地 方まで取り引きをしており、食肉の流通を支えていたそうです。

さすが「肉のまち福知山」ですね。

挑戦してみよう! 9月号こたえ

義	風	力	子	音
援	台	発	電	程
金	象	気	意	度
具	玉	童	心	数
体	育	児	産	字

スタートからゴールまで熟語のしりとりで移動す る迷路ゲームです。正しいルートでゴールまでたど り着くと、通らなかったパネルが出てきます。

半形図別行 改種品物植 良以厳正統

この余りのパネルの漢字を つなぎ合わせてできる熟 語が「答え」になります。 例題では「以」と「前」の パネルが余るので、「以前」

圧縮通行事 的率能性天 中国工品種 心電芸術直

こたえ 苦渋

圧縮率→率直→ 直通→通行→ 行事 →事後→ 後天性→ 性能→能率的→ 的中→ 中心→ 心電図→ 図エ→ 工芸→ 芸術品→ 品種→ 種目

- 漢字しりとり迷路 応募方法 -

①名前 ②住所 ③電話番号④「かとけん通信」の中で興味のあった記事、ご意見、ご感想など。 ⑤答えをご記入の上 FAX かメールにてご応募下さい。

FAX 22-2133 ⊠hirose@kato-const.jp ハガキやお電話でもOKです!

力点怎么是是

かぼちゃ@ハニーバターソテ



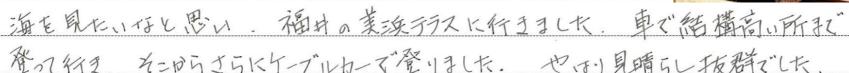
☆材料☆ (2 人分)
カボチャ 300g
バター 20g
はちみつ 大さじ1
●粉チーズ 大さじ1.5
●塩 少々
・黒こしょう 少々
パセリ お好みで

- ① かぼちゃの種とワタを取り除き、ラップで包み、電子レンジで2分ほど加熱します。粗熱を取り、皮つきのまま1cm幅に切り、さらに3等分に切ります。
- ② フライパンにバター、はちみつを入れて中火で熱します。 バターが溶けたら①を加えて炒めます。
- ③ かぼちゃに焼き色がついたら●を加えて、中火でさっと炒め、火から下ろします。
- ④ 器に盛りつけてお好みでパセリを散らして完成です。



くめぐみ」のつぶやき...

筑月下旬。休日长天気が良かったので、珍しく急なお出かけをしました。

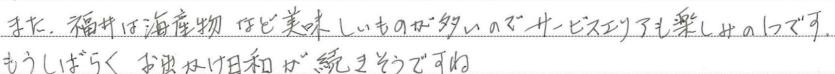


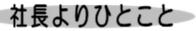
また、吹晴だったので海の色もすべ美しなったです

みなけれまれいは海を見たのは何年ぶりだろうと考えてしまうほどでした

五本いろしの歌が流山ていたのが満井らしいなあと思いました

降りるときはリフトにしたのではななな人とりりングでした





いっも現信をお読みいただきありがとうございます。あの猛暑はどこへ行ったと言うくらい一点に秋になり、しかし朝夕の冷え込みは秋本番のようです。四季の粉まいなん優美な表現が、似合わないようになってきた感じです。夏がちが久水がより月、残りろかれが看と秋の感覚ですが、このまま温暖化が進んだらその割合は6:4:2とかになってしまいそうです。この温暖化に置止めをかけるには何十年ではなく召军事位での対策が必要なようです。今秋遠に出来ることを少しても積升重ねて、次の世代、入明公業の見える時代を引発きたいであれ、加藤浮電



かとけんホーム

F620-0042 福知山市北本町二区30-1 加藤建設(株) ホームページは コチラ↓



社長ブログ

0120-24-1900

ホームページ

かとけんホーム

かも社長

検索

検索



