

第 34 回(2010. 3. 14 配信)

雲竹齋先生の歴史文化講座 - 「未は羊」

未は、古代中国では「味(み)」といって、植物の実が熟してくる状態を示す言葉だったというが、これを動物の羊(ひつじ)に当てはめたものである。ちなみに、ベトナムでは羊ではなく山羊である。

『旧約聖書』には、神に忠誠心を示すために、アブラム(アブラハム)が息子のイサクを殺して捧げようとしたので神の許しを得たが、代わりに羊を捧げたという話がある。日本には推古天皇の時代(599 頃)に朝鮮半島の百済から入ってきたのが最初らしい。羊毛産業として飼育され始めたのは明治時代に入ってからなので歴史は浅いのだが、近年は食生活の多様化に伴い、またヘルシー食品の一つとして見直されつつある。羊の毛は高級洋服地となり、羊肉はジンギスカンなど料理に使われるが、西洋においては、羊肉は牛肉や豚肉などよりも珍重されており、高級料理によく用いられている。昭和 50 年(1975)5 月 7 日、イギリスのエリザベス女王が来日したときの宮中晩餐会におけるメインディッシュは国産の羊肉だった。この羊は三里塚御料牧場で飼育されていたものである。この牧場は、成田空港建設予定地にあったため、昭和 44 年に栃木県の高見沢に移転したが、肝心の成田空港は予定した建設が遅れている。メイン滑走路 4000m 級 1 本と最近ようやく出来たサブ滑走路 2500m 級 1 本という首都国際空港は、先進国では極めて珍しい。最近では発展途上国でさえ 3000メートル級の滑走路を 2 本そなえた空港が増えてきた。空港施設にしても日本は遅れていて、悲しいことに周辺の韓国や中国にハブ空港の地位をとって代われつつある。たとえば、韓国の仁川国際空港は 4000m 級の滑走路を 3 本もあって、いまやアジアのハブ空港となりつつある。3500m 級滑走路を 6 本もって 24 時間稼働しているようなアムステルダムスキポール空港のように、とはいわないが、せめてほとんどが 3 本以上の滑走路を使って 24 時間稼働している主要国際空港ようになってほしいものだ。国も国民も国益ということにあまりにも無関心である、と雲竹齋は怒っている。

羊頭狗肉の策

羊は臭いがきつくて嫌いだという人が結構いるが、この雲竹齋が中東で食べていた羊はほとんど臭いがなく非常に美味だった。臭いは食べた草や飼料によることが大きいようで、ラムは草を食べる期間が短いので臭いは薄い。もしも臭いがきつかったら、それは古い冷凍肉かラムではなくマトンの部類なのだろう。ラムは子羊でマトンは親羊の肉のことをいうが、ラムは生後 8 ヶ月～1 年以内の羊をいい、マトンは生後 1 年 8 ヶ月以上のものをいうのが一般的である。その中間の羊もわが国ではマトンの部類に入れているようだ。オーストラリアなどでは、生後の日数にこだわらず、羊の永久歯の門歯が生えてくる前をラムと呼び、生えてきたらマトンとして輸出されている。

羊肉料理といえば、日本ではジンギスカン鍋が有名である。この焼き肉料理は北海道が本場だと多くの人はいう。人々は北海道から各地に広まったと思っているようだが、始まったのは東京のようである。しかし、ジンギスカンなどという料理は、モンゴルに行ってもお目にかからない。天津甘栗や天津丼と同じように本家にはないもので、日本人が勝手につけた名前である。中国料理の鍋羊肉(こうやんろう)という料理に似ているという人もいるが、羊肉を焼いて食べることから、遊牧民の英雄チンギス・ハーン(ジンギスカン)を連想し命名したのかもしれない。大正時代、満州鉄道に勤務していたある日本人がモンゴルに出張して、遊牧民の英雄チンギス・ハーンは鉄兜の上で羊の肉を焼いて食べていたという話を聞いて、中央が盛り上がった丸い鉄鍋を考案し、ジンギスカンと命名したというもっともらしい話もある。

余談になるが、そのチンギス・ハーンは、幼名をテムジンとって12世紀末にモンゴルの一部族長の家に生まれたが、1206年モンゴルの支配者になり、1227年亡くなるまで戦いに明け暮れて、その勢力範囲はアジアからヨーロッパに至るまでの大帝国の基礎を築き上げた英雄である。ところが、源義経が頼朝に追われ、奥州から北海道に逃げて大陸に渡り、チンギス・ハーンになったという言い伝えが日本には根強く残っている。だからジンギスカン料理のルーツは源義経だという説がある。日本人の判官びいきで、生きのびて、せめてどこかで英雄になってほしいという願いからきているのだろうが、どうも年代的には合致しないようだ。しかし、ドラマや講談の黄門さんでおなじみの水戸光圀が編纂した『大日本史』にも、義経は生きて逃れたのではないかと書いてあるし、儒学者林羅山も『本朝通鑑』には蝦夷に逃れたと書いてあるそうだが、いずれも根拠は薄く信憑性はないらしい。

「羊頭狗肉」という諺がある。羊の頭を掲げて、狗肉(犬の肉)を売るという中国の諺が語源だが、もしもマトンをラムとって売っていたら、羊頭狗肉と同じ商法だ。最近肉の表記をごまかす業者が摘発される事件が多い。テレビに映し出される業者は、生き残るための「苦肉の策」でした、と頭を下げるが、「苦」肉ではなく「狗」肉であろう。そういえば、戦後の食糧難の時代、屋台のラーメン屋が出始めた頃、近所の猫や犬が姿を消したという話が、ひそひそと噂になったことがあった。あるヤクザが経営していた屋台で、ツメた小指を入れて出汁にしていたとの話が報道されたのは、そんなに昔の話ではない。

それに比べて山羊は

羊とよく似ている動物に山羊がいる。共にウシ目ヤギ科の動物でもあるから、一般には見かけだけではわからないことが多い。強いていえば、山羊のオスには顎髭がある。とはいえ顎髭がない種類もあるし、角の形状だって様々だから、姿かたちだけでは判別がつかないこともある。そこで、山羊は紙を食べるといわれているので、ティッシュペーパーなどを取り出して食べさせる人がいる。山羊も羊も反芻動物であり草食だが、どちらかといえば山羊の方が粗食に耐えられるようで、枯れ葉や麦わらなどまで食べるから、植物でできた紙などは食べることができる。だが、最近の紙は化学処理されているから、食べさせるのはやめたほうがいい。また、山羊は高いところが好きだといわれるが、たしかに粗食に耐え強靱な性質から山岳地帯でも飼育されてきた。モロッコには木に登る山羊がいることで有名だ。しかし、決して高いところが好きなわけではないだろう。木に登るのは身の安全確保と地上に餌がないので仕方なく木に登るので、好き嫌いの問題ではないはずだ。

山羊は、羊より乾燥地に強く乳量も多いことから、古くから家畜として人類に飼われて、チーズやバターなどの乳製品が発明されたが、羊の方が毛皮や肉が良質なのと乳量は牛の方が多いため、だんだんとその地位を羊や牛に取って代わられた。しかし、現在でもブルーチーズに代表されるように、高級チーズには山羊の乳が原料のものが結構多い。またまた余談になるが、雲竹斎が8人兄弟の末っ子として生まれた時は、もう母が高齢だったもので母乳があまり出なかった。そこで、屋敷内で山羊を飼い、山羊の乳で雲竹斎は育ったといわれている。だから、ブルーチーズのようにクセのある人間に育ったなどと悪口をいう輩がいるが、「ひかえろ！無礼者メ！」この雲竹斎は、屋敷内で山羊を飼ったりできる広大なお屋敷に育った「おぼっちゃま」なのだぞ！世が世なら君たちは執事(しつじ、ひつじ、ではない。召使いのこと)を通さなくては目通りかなわないのだ、と威張ることにしている。

ところで、乾燥した中東では、古代から遊牧生活には牛ではなく、山羊と羊が共に飼育されてきた。『聖書』では、羊が祝福された人々に、山羊は呪われた人々にそれぞれ例えられている。ユダヤ教の祖であるアブラハムだって、キリスト教の祖であるイエスだって、イスラム教の祖であるムハンマドだって、みんな山羊の乳製品で育ってきたに違いない。それなのにひどい仕打ちを受けている山羊はあまりにも気の毒だ。アブラハムもイエスもムハンマドも恩知らずだ、と山羊は怒っている、かもしれない。