

〔Book Review〕

イギリスの豚はおいしいか？

—失われたハムエッグを求めて—

Paul Heiney 著 (原題; Ham & Pigs)

鶴田庸子訳, 新宿書店, 2,200円, 257頁

最近わが国でも、「こだわり」とか「手づくり」という言葉がはやる。著者はまるで偏執狂のようにハムづくりにこだわる。恐れ入ったものである。「現代人の豚肉に関する味覚は、そもそもわが哲学がその考慮対象から外しているものなので…」と、始めから市販のハム・ソーセージは眼中にない。いわば、市販や一般のソバ屋のものはまずくて食えないと、ソバ粉を十勝や信濃に求め、食うたびに自分でこねて自家製の手打ちソバのみが唯一本物であると主張しているのに等しい。否、それ以上の超こだわり方である。

イギリス人は古来、家畜の育種・改良には天オ的な国民であって、多くの優良品種を作り出してきた。サラブレッドなどはその頂点にある。したがって、貴族の家畜舎の番人(責任者)はスチュワードといってその身分は高かった。ちなみに、スチュワードの女性形はスチュワデスと称し、航空機の中の客人は羊か豚であってスチュワデスがこれを世話し、いわばジェット機は一種の家畜小屋である。

ビクトリア王朝時代、貴族や富豪はけだし本書に出てくるような美味な手づくりハムに舌鼓を打っていたことだろう。しかし当時のロンドンには貧民があふれ、女性の5人に1人は娼婦であったという(ジャック・ロンドン著; どん底の人びと—ロンドン1902—)。人々が常用していたのはブ

タの脂の塩漬けであった。

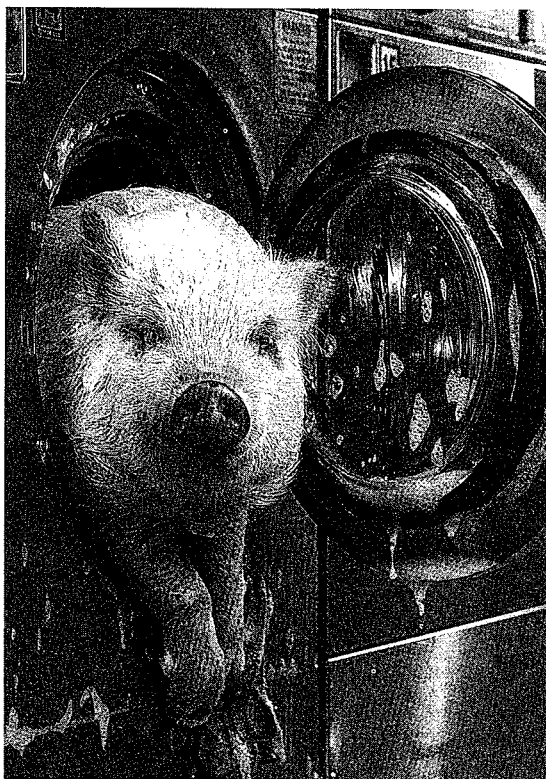
現在欧米や日本では、養豚は産業化し、ブロイラーや採卵鶏とともに生産性が高い、いわばアニマル・マシーンと化している。当然庶民も良質の動物タンパクが安価に入手でき、健康の保持に一役買っている。しかし著者はこれが気に入らない。「わたしはハムソーセージを製造している大工場は嫌いである。従業員は白い長靴やヘアネットで身を固め、消費者のため、とか何とか言いながら何よりも利潤追求の姿勢がふんぶん匂ってくるような薄っぺらな口上はききたくなかった。(p.143)」と、手きびしい。

そこで著者は本物のハムがまだイギリスにあるはずだといろいろの情報からイギリスの各地を訪れ、さらにその足跡はアイルランドやルーマニアにおよぶ。行く先は名もない辺境の地で、そこには少数の、これもあまり耳慣れない品種の豚が放飼されており、2年もかけて飼育したものを裏庭でと殺・解体し、血の一滴もあまさず処理する。「ここで、オドリスコルのことばが炸裂する。言うまえから体が震えているのがわかった。食べ物に対する情熱を抑えることが出来ないようだ。『ベーコンとキャベツなら1年365日でも飽きないよ、おれは毎日でも食いたい。1日も休まないでもさ。(p.65)』に心服する」といった具合で、著者もみずから豚を飼い、自分でハムやベーコンを作

らなければならないという結論に達する。本書の第2部ではラージブラックの飼育を事細かに記述し、わが豚のと殺にあたっての複雑な心境を延々と述べ、最後にいろいろな加工品の作り方やレシピを書き記す親切心には頭の下がる思いである。ふり返って偉大なる道楽であり、大いなる散財である。ここで、現代にビクトリア朝のハム作りを再現しようという「こだわり」に敬服せざる

を得ない。道楽には金と労力がかかるという見本であって、それゆえに本書はむしろ畜産関係者以外の人々が読んで楽しいのではなかろうか。最後に、本書の事細かな記述をきわめて読みやすく訳された鶴田庸子氏と、本書を邦訳で出版しようと試みた新宿書店に敬意を表する。

(評者：波岡茂郎)



ボク達もともとキレイ好きです。