

「付 - 4」「全日本食の方言地図」(野瀬泰申)より

「ソースで天ぷら」

あれは何年前のことだったろうか。大阪で地元メーカーが造っている一升瓶入りのソースを見たのは、それはウスターソースだった。味わってもこれといった特徴のない、普通のウスターソースだった。だが、そのソースを見た時から、私は今日まで続く疑問につきまとわれることになった。

問題はラベルの写真だった。ふつうソース瓶のラベルにはコロケやとんかつやエビフライやなんかの写真が載っているものである。「わかってると思うけど、こういうのにかけて食べてね」と訴えるのである。ソースと洋食系メニュー。その組み合わせが日本国民の暗黙...の了解であり、声に出して読みたいソース関連の食べ物のはずだと信じていた。

だが、その大阪のソース瓶に描かれていたのは寿司、すき焼きなどと並ぶ和食の雄、天ぷらだったのである。

「天ぷらはソースかけて食べるのが一番でっせ」。ラベルはそう言っているようであった。

神戸のオリバーソースという会社は「だしソース うすウス」というソースを製造販売しているが、これについているレシピ集には「このソースでサバを煮るとおいしい煮付けができます」とあって、実際にその通り作ってみたら、本当にできてしまったことがある。

どうも関西ではソース＝洋食という図式にとらわれない傾向があるような気がするが、それにしても「エビやレンコンやサツマイモなんかの天ぷらにウスターソースをビタビタかけて食べたらどうなるのだろうか」という疑問が浮かんだのだった。そして自分自身の幼いころの食卓の様子を思い出して愕然とした。

「ああそうだ。オレって、確かに子供のころはソースで天ぷら食ってた」

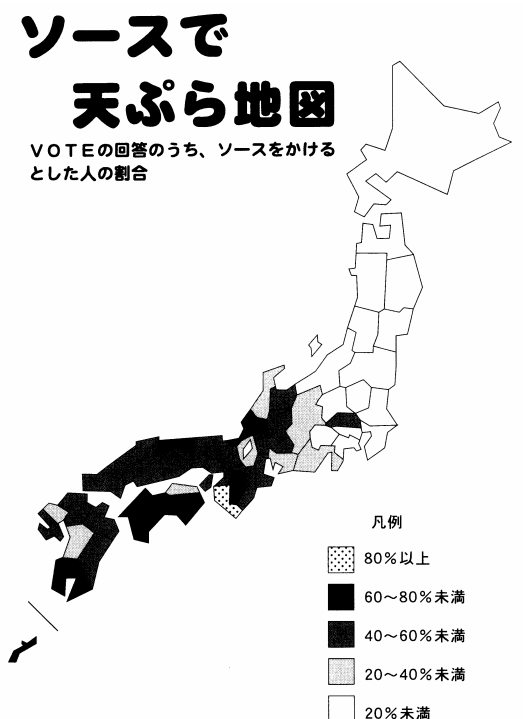
ちなみに私は九州は福岡県出身であり、家庭の事情および高度経済成長が始まる前に幼年期を過ごしたという背景もあって「天つゆ」というものの存在を知ったのは東京の大学に入った昭和四十五年以降という個人史を持っている。

東京生まれの友人や同僚に「天ぷらを何で食べる？」と聞くと、予想通りではあるが十中八九、「天つゆに決まってるじゃない」という答えが返ってくる。重ねて「ソースで食べたりしない？」と問えば「ソース？ 天ぷらにソースかけるの？ ええー」というやり取りになる。

つまり、「ソースで天ぷら」に違和感を持たない地方と、そんなことは考えられないという地方が、この小さな島国に混在しているのである。

一体、日本列島のどこにそんな食のスタイルが存在し、どこには存在しないのか。「天ぷらをソースで食べる地域分布」を調べたいと思った。

これとは別に、関東以北は中濃、関西はとんかつソース、広島と徳島がお好みソース、それ以外の地域と九州はウスターと



いう具合に、主に好まれるソースに有意な地域差があることは過去の調査でわかっている。

《意見》

ソースの地域性は終戦後の統制によるものとの話もあります。関西はイカリ、中部はカゴメ、関東はブルドックだったはず。いまだに関西ではブルドックソースって何？

関西ではソースはイカリやでえー（神戸はオリバーソース。社長が友人なのでエコヒイキして「オリバーはうまい」です。オリバーどろソースはソースのタマリ、スパイスきいて絶品ヤ）。ヨーカ堂や西友が関西進出した時、ブルドックをおいて売れなかったのでは。ホナサイナラー!!（54歳、関西に住むヒマ人さん）

《意見》

無意識に使っているのは、今はブルドックソースです。でもソースはツーンと脳天にくる、あのイカリソースが一番です。書いているだけで脳天がツーンです。天ぷらにソースは23歳まで住んだ大阪です。シャバシャバのイカリソースをかけ、頭に汗して美味しく食べました。小生転勤族。ブルドックソースから醤油まで、その土地に合わせましたが、今はポン酢醤油を使用、刺身もポン酢です。懐かしい紅ショウガの天ぷらは大阪に在住のころ、これもシャバシャバのイカリソースをぶっかけ、よく食べたものです。大阪を離れて40年以上。いつの間にか！ソースはブルドックを使うようになってしまいました。合わせているうちに、こうなったのでしょうか。（新潟市のKさん）

《意見》

今は東京に住んでいます。スーパーではブルドックソースしか置いていないところがほとんど。違うメーカーがあっても中濃なのでごく不満です。関西だとイカリ、カゴメ、キッコーマン、オタフクなどだいたい置いてるのに。ヒガシマルの薄口醤油もけっこう置いてないところ多くて。（匿名）

「肉といえば何の肉？」

統計としては西の牛、東の豚がはっきりと裏付けられたわけだが、そんな傾向が定着したのは一体いつごろで、どういう理由によるものなのだろうか？

明治維新を機に日本人は公然と肉類を食べるようになった。そして日本人の肉食は牛から始まった。牛が農作業に使われていた近畿、中国などは牛の産地でもあったから牛肉食になったのは当然として、東京も牛鍋、牛飯のような形で牛を食べていた。豚ではなかった。なぜか。「明治の初め、肉食が解禁になったとき、牛肉人気独走して豚肉が不人気だったのには理由がある。端的に言えば、豚は残飯やその他あり合わせの餌で飼われていたため、不浄感が強かったのである」（伊藤記念財団刊『日本食肉文化史』）

また明治6（1873）年10月29日の東京日々新聞に「豚肉喰うべからず」という記事が出ている。豚肉は肥満の原因になり「早く止めざれば他の病を生ずべしと。是全く実験の説なり、世間の人の為に新聞紙に出す」と（小野秀雄著『新聞資料 明治話題事典』）

だが、東京をはじめ都市近郊農家では豚の飼育が次第に盛んになっていく。といっても食用ではなく肥料を得るためだった。化学肥料が普及する以前、豚のし尿は貴重な肥料で、しかも残飯でも何でも食べてくれるから農家にとってもありがたい家畜だった。ところが洋食の普及が豚を食べる習慣を広げていく。

東京にいわれる大衆的な洋食店が次々に現れるようになったのは明治20年ごろのことだったという。小菅桂子著『近代日本食文化年表』の明治20年の項に「この年東京では三橋亭（上野）三緑亭（芝公園）東亭（芝）亀田（神田）宝来亭（神田）りゅうきん亭（神田）旭亭（下谷）といった西洋料理店が相次いで開店する」とある。現存する東京で最も古い洋食店「煉瓦亭」（銀座）の開業が明治28年。ここで「カツレツ」の付け合わせが温野菜から刻みキャベツに変わり、カツとキャベツという今日に至る名コンビが誕生した。だが、カツはまだビーフだった。明治30、40年代になると東京の洋食店は1500軒から1600軒にのぼったという。

日清戦争（明治27～28年）日露戦争（明治37～38年）で牛缶が大量に戦地に送られ牛肉が不足したことも豚肉に目を向けさせる契機になった。

そして大正元（1912）年に事件が起きる。コレラの流行である。警視庁はコレラの流行を防ぐため生食をしないようきつく指導した。「このため一般家庭にも魚食をやめて肉食に切り換えるところがふえ、その際、安い豚肉が注目されたのである」（『日本肉食文化史』）。その四年後には大正天皇の食卓に初めて豚肉が登場した。

「豚肉はまず、牛肉のかわりにカレーに入れられ、ポークカレーとして登場した」。その後、「豚肉をカツレツにすればとくに美味しいことが一般に知られることになり、大正年間にはビーフカツの需要をポークカツが追い越す勢いになった」（宮崎昭著『食卓を変えた肉食』）。吉田忠著『牛肉と日本人』も同様の見解をとっている。

「そこで東京人は、明治のうちに一足早く、豚肉による食肉消費の増加を経験することになったが、トンカツ、コロッケ、ハムなどの形で豚肉消費が多様化するのは大正期に入ってからであった。

結局、牛肉でしているのと同じやり方で食べてみよう、豚肉の味が薄いところはその分砂糖と醤油を少し多めに使ってみたらどうだろう…こうして、豚のスキヤキと豚ジャガがあらわれた、と考えられる」

昭和2年に農林省畜産局がまとめた「本邦の養豚」という統計書を見てみたら大正5（1916）年末に全国で337,891頭いた豚が9年後の大正14年には672,583頭と2倍になっていた。

少なくとも東京の豚肉食が本格的になったのは大正年間であった。

沖縄については明治以前から豚肉食が普通であったことはよく知られている。

産地を抱える近畿以西の地方は牛肉が相対的に安く、かつ味が良かったために大正期になっても東京ほど豚の需要がなく、明治以来の牛肉志向が今日まで続いているということのようである。

「肉」といえば 何の肉？地図

肉といわれて思い浮かぶもの

