

肉の東西

池松 孝子

ずいぶん前のことになる。東京で初めてうどんを食べた。テーブルに出された丼を目にした瞬間、話には聞いていたが「えっ？」と言うのが第一印象だった。どす黒い醤油の色そのままの真っ黒の出汁つゆだった。あのドッキリ感は今でも忘れられない。

シヨックと言えばまだある。友人の家でカレーをご馳走になった。カレーに豚肉だった。また、ある友人宅では肉じゃがに豚肉が使ってあったのに驚いた記憶もある。五十年以上、関東文化圏で生活していると、いつのまにか黒い醤油にも慣れてきた。出汁はしっかり効いているし塩分は薄口醤油より少ないという。

家庭料理に使われる肉には関東、関西で違いがある。一般的に関西では「肉」と言えば牛肉をいい、わざわざ牛肉とは言わなかったようにも思う。よって関西では「肉まん」には牛肉が入っていて、豚肉の入ったものは「豚まん」「中華まん」といつていたと記憶している。食の東西交流も盛んになった今ではそんな違いはあまりないだろうか。

なぜその違いは生まれたのだろうか。かつて農耕用の家畜と言えば関東では馬を使っていた。それに対し関西では牛が主流だった。農耕用の家畜に影響されていたのだから、関東では馬を食べることは広まらなかった。また、関東大震災が起こったあと養豚業が盛んになったからだという説もある。関東は関西に比べると寒冷であることから脂の強い豚肉が普及したともいわれる。

関西はかつての文化の中心が京都、奈良であって公家の文化社会である。平安文学にも見られるように公家の交通手段は牛によるものであった。このように西日本では農耕にも移動手段にも牛が重要だった。

鎌倉時代になって政治の中心が関東に移った。先の公家の移動手段が牛だったのに対し、武士は馬だった。馬の産地は東日本、牛の産地は西日本として定着した。西が公家、東が武士だったからと言っても間違いはないと思う。ブランド牛の産地が関西に多いのも頷ける。