

食肉の思い出（続報）

大連交通大学国際文化交流学院 留学生 森野 昭

■ 鯨

我が故郷網走はオホーツク海に面した港町です。網走川河口の港には近海で獲れた魚が水揚げされて活況を呈しておりました。そして、沿海捕鯨の基地でもあったようです。鯨が獲れた日には、サイレンが街中に鳴り響いて鯨の解体作業のはじまりです。

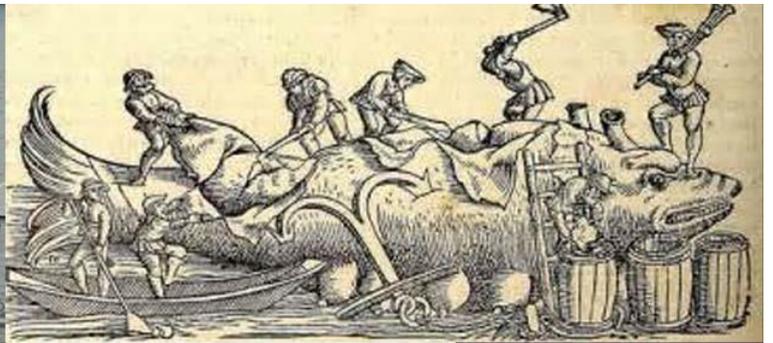
私たち子供はそれを見たさに何度もでかけたものです。網走の近海で獲れた鯨はさほど大きなものではなかったはずですが、鋼鉄のワイヤーで作業場に引き上げられた鯨は小山のように巨大でした（以下の写真は主にインターネットから引用しました）。



網走の高台から知床連山を望む



捕鯨基地での鯨の解体作業



19世紀の鯨解体作業絵図

それを捌くには牛刀などの小物では役にたちません。弁慶の長刀さながらに刃渡り二メートルはあろうかという巨大な刃物で鯨を切り裂く様子は迫力がありました。切り裂かれるたびに白い身（脂身？）が露出し、胃腸など内臓がだらりと流れ出ます。

鯨といえば、学生時代に読んだアメリカ文学の傑作「白鯨」（メルヴィル作）が思い出されます（グレゴリー・ペック主演で映画化されている；右写真）。白鯨（大型抹香鯨）に片足を食いちぎられたエイハブ船長が、復讐に燃えて白鯨に挑戦する雄大な海洋小説でした。自然界の野生動物には稀に色素を欠損したアルビノがいるものですが、作者は白い悪魔のイメージを創るために敢えて白鯨を登場させたのでしょう。

が、私が港で見物した鯨には、白鯨はありませんでした。解体作業を終えた鯨肉は夕方には市内の魚屋で売りに出されて、我が家の食卓にも出ます。また、小学校の給食にも脱脂粉乳（アメリカでは動物のエサ？）とともに、鯨肉がときどき出た記



憶があります。ですから、半世紀以上も前には、貧しい日本人にとって鯨肉は貴重なタンパク質源であったようです。今日、鯨は希少動物として、また欧米諸国の反捕鯨運動のたかまりのなかで、我々が食べることはなくなりました。

■ 鶏肉

鶏肉は、中国でも牛・羊・豚の肉と較べて安いのですが、私はたまにしか食べません。しかし、子供のときには鶏肉のスキヤキがご馳走でした。じつは我が家の裏庭で鶏を五、六羽飼っていました。鶏小屋に入って、産み落とした卵を集めた記憶があるのですが、鶏を捌いたのを見た経験がありません。

大切な客がきたときには父が自飼いの鶏を一羽つぶしてスキヤキにするので、偶の来客と一緒に私もスキヤキを食べられるのが楽しみでした。ところが、父は小心者で自ら鶏を殺すことができなかつたのです。

それでいて父は、独身のときには第一次上海事変（昭和7年）と支那事変（昭和12年）に、二度も中国の戦地に従軍した兵士（最高位上等兵）でした。私は子供の好奇心から、「シナ兵を何人撃ち殺したの？」と父に訊くと、

「とんでもない、そんな恐ろしいことできるか！」

といました。父は、軍歌《敵軍めがけて突進し》などという勇猛果敢な兵ではなかつたか、日本軍が優勢で戦局の大勢が決した後の後続部隊として従軍した幸運に恵まれていたのでしょうか。いずれにしても、父が従軍したころの帝国陸軍は、軍律が厳しくて現地人への略奪や暴行など許されなかつたといいます。後年と違って古きよき時代に巡り合わせていたようです。

さて、そんな父ですから、鶏は隣人に頼んで捌いてもらったようで、結局、私は鶏を殺して捌いた現場を見たことはありません。後年京都に移住してからは、肉屋や鶏肉屋の店頭には綺麗に処理済みの肉片が売られていたのです。こうして、私は日本で日常食べている牛・豚・鶏の肉が、屠殺という残酷な結果の産物であることを知らないまま生活し、60歳定年後に中国に渡りました。

中国の青空市場では未だに生きた鶏が店頭において、クックックと啼き声を発しています。今から十年数前、第二の赴任地無錫の短期大学にいたとき、私は二人の教え子を家庭教師に雇っていました。その一人、夏さんは泰州という田舎町の母子家庭の女の子で、子供のときから自分で料理することを覚えていました。週二回の我が宿舎では、勉強を終えると夏さんが手料理を作ってくれて三人で夕食をとりました。ある日、彼女が今夜は鶏料理にしようと言い、私も一緒に近くの青空市場に買い出しにいきました。

市場の一隅にある鶏肉店には籠の中に鶏が十羽ほどいました。老板（鶏肉店のオヤジ）は夏さんが指さした鶏を籠からとりだし、逆さ吊にして天秤で量ってから値段をいいます。商談が成立すると、老板は電気洗濯機のような箱に鶏を放り込みました。

機械音が響くこと数分後、老板がその箱からとりだして目の前に置いたものは、



—なんと、羽毛がきれいに剥ぎ取られた丸裸の鶏だった。
息たえて湯気の立っている鶏を老板が手際よく捌き、袋にいれて夏さんに手渡しました。彼女は未だ高校生の雰囲気が残っている純朴な女学生でしたが、この間なんのためらいもなく、平然と眺めていました。中国民衆の、日本人には失われている生活感あふれる逞しさを感じざるをえません。料理上手の夏さんが作った取り立てほやほやの鶏肉料理はうまかった！ が、小一時間前には生きていたこの鶏——それを思うと、私は少々・・・



料理上手の夏さん

(追記) 中国「江南地方」などで、鳥インフルエンザが流行しており、人に感染して死者がでているそうです。北国大連にまでは流行が及んではないらしいのですが、大連にも市場には生きた鶏が売られています。私はその前に来たら、息をとめて足早に通り過ぎることにしています。

*本年(2017年)1月~10月の感染者645人中死者221人(中国の国家衛生・計画生育委員会発表)

■ 犬肉

韓国のソウルでオリンピック開催期間中、政府はソウル市内の犬肉店を臨時休業させたそうです。欧米人からの悪評を避けたいとの思惑があったのでしょうか。しかし、欧米人の文化習慣から異民族の風習を一方的に批判する態度には行き過ぎもあります。

私は日本で仕事上、実験動物としてビーグル犬を飼っていました。ビーグル犬は英国の貴族が狩りに使っていたものが純系化して実験動物に転用されたものです。その欧米人の価値観から、犬は愛玩動物なので、虐待してはいけない。だから、実験犬を狭い犬舎に閉じ込めないで、ときどき自由に動き回れる空間を確保しなければいけないというのは、動物愛護の精神から分かります。しかし、同じ実験動物でも、猿には犬に対するほど厳しくありませんでした。それは、猿が野生動物だからです。こうなると首をかしげたくなります(ただし、その後、猿は知性の高い動物なので、動物愛護に基づく倫理基準に従わなければ、欧米の一流科学雑誌には受理されなくなりました)。



犬舎から人なっこい首をだす実験犬
キツネ狩りに使うビーグル犬

さて、犬肉を食べる習慣は漢民族(中国の人口の93%を占める)にもあります。私が無錫にいたとき、江蘇省の北寄りにある徐州市(軍歌にもでてくる日中軍の激戦地だった)では、お祭りの時に犬肉が欠くことのできない祝い料理なのだそうです。私は徐州出身の学生からもらった犬肉をたべたことがあります。淡泊な味で悪くなかった。また、私が三番目に赴任した江西師範大学の南昌市では、

冬の味覚に犬肉の鍋料理が有名でした。

現在大連で、私と日本語と中国語の勉強会を毎週している女学生金さん（遼寧省瀋陽出身）は朝鮮族なので、犬肉を食べたことがあり、もう一人の学生覃さん（壮族）は食犬肉の経験はないそうです。ただし、覃さんの故郷「広西壮族自治区」では、「犬肉祭り」があり毎年一万頭の犬が食用に使われています（インターネット情報より）。が、これも近年、欧米から批判的になっているようです。批判派の主張「動物愛護の精神に反する犬への虐待は赦されない」はよく分かりますが、「犬を食べることそのものに反対」とまでいうのは、一方的な価値観の押し付けではないでしょうか。牛や豚、鶏は食べてもいいが、犬は愛玩動物だから食べてはいけないのでしょうか？ そのように決めつけるのでは、民族の長い伝統を否定することになります。



広西壮族自治区の玉林市で開かれている「犬肉祭り」では、犬が市場で売られている。本年の祭りは、批判に手を焼いた市当局が犬の供給を抑制したことにより盛り上がりなかつたらしい。

手足もついている犬の丸焼きを見て食欲を減退なざる読者もいらっしやる？ では、こんがりと焼けた全身丸裸の鶏なら食欲がわくのでしょうか？

■ 羊肉

我が元会社の同年輩の友人は、小樽商大に在学中（1960年代）に地元の肉店で買った羊肉で「ジンギスカン鍋」を食べたことがあるそうです。その鍋は鉄兜状のものでしたのでしょうか（右写真）。その鍋を炭が熾っている「七輪」にのせて羊肉を焼いたといいます。我が世代には七輪など懐かしい名前ですが、今の若者には想像がつかないでしょう。



じつは、日本の中で羊の飼育頭数はいまでも北海道が一番多いはずですが。にもかかわらず、私は北海道にいた少年時代に羊肉を食べた記憶がありません。大学一年生のときに北海道旅行をしました。旭川の親戚の家に立ち寄ったときに羊肉料理店に案内され、ジンギスカン鍋をはじめて食べました。焼いているうちに、肉汁混じりの脂が鉄兜状の底部分に溜まり、羊肉は程よく脂が抜けて美味でした。美味かったので、帰りに再度たちより食べたほどジンギスカン鍋が気に入りました。上の友人は真冬に窓を閉め切った学生寮の部屋でジンギスカン鍋を焼いたので、翌日から一週間は、羊肉独特の臭気が部屋にのこり閉口したといいます。私が食べたジンギスカン鍋は

屋外であったこともあり羊肉の臭気は気になりませんでした。

中国の最初の赴任地西安市で（14年前）、カレーライス of 具材に牛肉を買いました。しかし、それがゴムを噛んでいるように硬くて味気ないので、餓えた主人公が革靴を皿にのせて食べているシーンを、ふと思い出しました（チャップリンの「黄金狂時代」）。

それ以来、中国では牛肉を食べないことにしました。その代わりによく食べたのが羊肉で、特に羊の串焼き（shish kebab シシカバブ）がうまい！ サラリーマン時代の好物「焼き鶏」を思い出させてくれます。この羊の串焼きは、回族あるいはウイグル族が得意とする羊肉食品です。



蘭州牛肉ラーメン店の回族
（南昌市）

彫の深い風貌のウイグル族
（上海市）

回族ラーメン店
独特な帽子をかぶっている

ところで、「回族」と「ウイグル族」は、中国政府の民族区分で明確に区別されています。日本にいたときに、中国史で習った回族とは回教（イスラム教）を信仰する西域（新疆ウイグル自治区）の人々だと思っていました。唐詩にもでてくる色目人や、胡人、舞姫のように。

中国史で千年以上も前に西域からやってきた人々が中国に定住し、やがて漢民族と混血したり、漢民族の風習に同化して今日に至っている回族は、漢族とことなるところは回教を信じている点と独特な風俗だけです。中国各地に自治区として点在しております。一方、新疆ウイグル自治区のウイグル族はどこか西洋人のような目鼻立ちをしております。「回族」と「ウイグル族」は、宗教上の理由で豚肉がタブーなので、羊肉や牛肉を好みます。

さて、話をもとに戻して、その羊肉が日本では独特な臭気で嫌う人がいるようですが、私が中国の火鍋屋で食べたり、スーパーで買う羊肉にさほど気になる臭気がないのはなぜか？ おそらく、羊の飼育環境、捌き方、タレの種類、特に肉の鮮度や子羊か否かなどに関係していると思います。飽食時代の日本のあとを追うように豊かな食生活になりつつある中国では、羊肉はもちろんのこと牛肉、豚肉も一定の品質のものが売られています。（了）



大連の食肉市場
間口三メートル
ほどの牛・羊・
豚・鶏の肉店が
130 店も並んで
いる。