

豚天狗園遊会

戦後派の若者には信じられないだろうが、わが国で一般に豚肉を食べるようになったのは明治も二十年代になってからだ。

明治三十七年鹿児島生まれで、天狗煙草という紙巻きたばこで一山当てた男が、同年たばこが専売制になったため多額の補償金を手に入れ、東京・渋谷に大養豚場を開設、一挙に千頭もの豚を飼い始めた。自ら「養豚狂者」と名乗るだけあり、日本の食糧増産と日本人の健康増進には豚以上のものはないと、大正三年には、「養豚によつて毎年五十億（今なら何兆円）以上の国益をもたらす」ことを訴えた宣伝のパンフレットを配布した。

この男の面目を躍如たらしめたのが、明治三十八年十一月二十三日、渋谷の自邸で開いた「豚天狗園遊会」で、同二十五日の国民新聞は、その模様を次のように伝えている。「私はこれまで天狗煙草で皆様のごひいきになつて参りましたが、今日は、ほかならぬ豚天狗の御披露でございます」というのが挨拶状の文句で、招待された「貴顕紳士（高貴な人）」が、まず案内されたの

肉 アラカルト

肉は料理によって選びます

ステーキや焼き肉のような、肉そのもののうま味を味わう肉料理には、リブブロスやヒレ、サーロインなどの上質で軟らかい部位が適しています。

また、シチューやカレーのように、じっくり煮込む料理には、スネ肉やバラ肉、肩肉などが向いています。

料理に合った部位を上手に利用すれば、肉のうま味をさらにおいしく引き立てます。

大根も取り寄せられている、帰りには「新夫人」が玄関口に立ち、お土産を手渡したが、客が家に帰って包みを開くと、豚の生肉が二、三斤（約一・五キロ）——これを当時の新聞が報じた。

が千頭もの豚がひしめく、くだんの豚舎。各界名士へのお披露目とあって豚舎は入念に掃除されていた。しかし豚のにおいはどうしようもなく、一同が思わず「臭い」と鼻をつまむと、主人の天狗、「豚はもともと臭いものでござす。私はこの豚のにおいが日本中にあふれるようにならなければ、日本は豊かにならないと思っております」と、養豚の利益を述べたという。宴会の料理も豚がメイン。豚の肥料で作ったという野菜が添えられ、鹿児島名物の桜島