

井戸と錨いかりと肉

現代では想像もできないことだが、氷冷蔵庫さえまだなかった明治の初めごろは、肉を保存するのに並大抵ではなかったらしい。

洋食屋の老舗として知られる東京・日本橋の泰明軒では、二代目の故茂出木心護さんが先代の思い出話として語っているところによると、春から夏にかけての暖い季節は、特に頭を悩ませたらしく、同店では川舟用の錨に肉をくくりつけ、ひもをつけて井戸の中に宙吊りにしていたという。

あるとき、そのひもが切れて、肉は錨ごと水の中へどぶん。あわてた泰明軒の主人は、すぐさま二人引きの人力車を手配し、芝から麴町へと同業者のところに肉を借りて回ったとか。そんなふうだから、当時の洋食屋では二ワトリだけは自分の店で飼っているところが多かった。泰明軒でも店の床下に放しておいて、必要なときに締めて使っていた、という話である。

食肉研究家の川辺長次郎氏によると、明治二十年代の初め、森田竜之助という養豚研究家によって筆にされ千葉県下の農村に配られた『塩豚製造法』とい

う小冊子は、わが国のハム製造法の記録としては最初のものではないかというが、この小冊子でも、いかにして肉を長期間保存するか、当時としての最新知識をあれこれと教示している。たとえば、「塩豚の製造時期は、春夏秋冬、一年中いつでもかまわないが、素人の場合は晩秋、すなわち十月の終わりごろから中春、すなわち三月ごろまでに作ったほうが無難である」と、やはり気温の高い夏場は避けるように忠告している。

また、塩豚というのは、適当な大きさに分断した豚の肉塊を塩と硝石をすり込んで血出した後、塩水につけ込んで保存するものだが、その塩水の作り方も、ただ水に塩を溶かせばよいのではなく、「寒中に作っておいたものに勝るものはない」とか、濃度は「清水一斗に塩三升五合ないしは四升を入れてよく溶かし馬鈴薯を中に入れてみて、半分程度浮くぐらいがよい」と、それも一、二週間ごとに取り換える……。腐りやすいものを腐らせない苦心は実際大変なものだったのだ。

