

## 翔んでた慶応

安政六年（一八五九）六月、英駐日総領事のオールコックが来日、江戸・高輪の東禅寺に江戸では初めての領事館を設置した。この領事館に雑貨類を納めることになったのが横浜の商人・中川嘉兵衛で、嘉兵衛は間もなく「牛肉も納めよ」という命令を受けた。当時はまだ表向き肉食が禁止されていて、江戸には牛肉を売っている店はなく、嘉兵衛はハマの八十五番館の米人経営の店で牛肉を扱っていると聞くと、すぐさま飛んで行き仕入れの契約をした。

しかし、鉄道もリヤカーもない時代、毎日使いを出して江戸と横浜間往復六十キロの牛肉を運ぶのはたまらない。そこで、親戚の堀越藤吉なる者を拝み倒して芝白金の今里に江戸で第一号の食肉処理場を作ることになったが、初めは骨や内臓、皮などを利用することを知らず、背中がいいところの肉だけを取り、後は地中に埋めた。それでも領事館に納めるだけでは余るので、進歩派で知られた福沢諭吉の経営する慶応義塾に、まず市場開拓の第一号の白羽の矢を立てた。というのは、嘉兵衛はかつて知り合いの福沢に「牛肉屋は将来必ず儲かる」

## 肉アラカルト

### 薄切り肉の冷凍保存

薄切り肉を冷凍する場合、すこし手間がかかってもラップ材でいいねいに、一枚ずつ包んで冷凍する方法がおすすめです。

さらに、調理に使う分だけ一定量ごとにビニール袋に入れ、しっかりと密封してから冷凍して下さい。

密封することによって、さらに空気を遮断することができまますから、よりよい状態で保存することが可能です。

といわれたことがあり、その福沢の経営する慶応なら——と考えた。

嘉兵衛が慶応義塾に「牛肉の佃煮」を持っていくと塾生が入り口にがんばっていて、買ってはくれたが、門前でカチカチと火打ち石で「お清め」をしたあとまかない所へ届けるのだが、ここでも中には入れず、出入口で肉と代金を交換するという扱いぶり。当時、おかずは「薬屋」と呼ぶ出入りの商人が、みそ汁五文、ニシンの煮付け十文という値段で提供し、代金は月末払いになっていたが、この嘉兵衛の牛肉

の佃煮はなんと五百文。しかもすべて即金で払ってくれたとか。値段の方もさることながら、まかない係りでさえ「牛肉の価値」を知っていて、即金で払った慶応は、そのころから翔んでいた。