

骨まで愛して！

日本では、明治のはじめまで、仏教によって肉食が禁じられていたせいか、肉の活用の仕方がなんとも下手である。この点、ヨーロッパやお隣の中国などでは、日本では想像もできないくらい肉の利用の仕方が徹底している。

たとえば、中国では酒のサカナに「ブタの干しキモ」まで作られているのだから、われらブタ族としても恐れ入る。ことのついでに、その徹底利用ぶりをちよつと披露しておこう。

中国では、ブタの毛は、ブラシなどの材料として、重要な輸出品だった。骨は、骨粉にして、肥料に用いるのである。ちよつと使い道のなさそうな蹄（ツメ）の部分まで煮込みの材料にし、妊産婦の乳の出のわるいときなど、脚を煮込んだスープに「アケビ」を加えたものを与えることを学んでいるのだ。

また、内臓についても、「目には目を」というわけか、胃袋は胃を強くし、肝臓は肝臓を強くするというわけで、さきの干しキモとはまだ序の口、肺までも止血剤や肺疾患の薬として利用しているのだから立派である。



また、脳も頭を強化するとしてクコ（ナス科の植物）の実と一緒に煎じて飲むほか、心臓には「安心剤」として家庭でも民間薬がわりに愛用されている、という具合。そして、日本人にはちょっと気味が悪いであろうが、「目には目を」なら「血には血を」である。新鮮な血に塩を加えて凝結させたものを、ちよど餅のようになったものをカットして、これを豆腐や野菜などの煮物に用いるといったありさま。古来、貧血に特效あり、と信じられているのだ。このほかにも、骨をよく煮込んでスープのダシをとったり、骨のなかのゼラチンで若返りをはかったりは日常あたりまえである。

文字通り、骨まで愛するこの徹底ぶり——われらブタ族といたしましては、「ブタ冥利」につきる、というほかはない。