

フランスの教訓

フランスでは、近年、家畜の品種改良を怠ったため、品種の数が少なくなり、結果、家畜の「繁殖力」そのものまで低下し、ついに中国豚を緊急導入して豚肉不足の打開策とすることになった——ということである。

というのも、ブタの先祖は、紀元前二〇〇〇年ごろ、ヨーロッパで、野生のイノシシを家畜用に飼育したのが始まりといわれるくらいで、ヨーロッパとブタとは歴史的にも因縁浅からぬものがあるのだが、ヨーロッパの中でも、とりわけ牧野に恵まれているのがフランス。それなのに、いま残っているのが数種類。いかにフランスの畜産家たちが太平楽をきめこんでいたか。

フランスでは、中国豚の導入に先立ち、数年前にもソ連からロマノフ種の羊を輸入、目下、大車輪で繁殖を図っているが、これは、「品種の衰弱は将来の食糧危機につながる」という品種改良学者の警告に、ようやく国民が耳を傾けるようになったため。

ところで、家畜の品種が少なくなると、繁殖力そのものまで低下するという

肉アヲカルト

のは、生物界では厳然たるオキテで、例の佐渡のトキが関係者の必死の努力にもかかわらず、はかばかしい回復力をみせないのも、生物の繁栄に必要な「種」そのものが決定的に不足してしまっているからなのだ。もつとも、この地球上でわがもの顔にのさばっている？人類にしても、種族は何十、何百といわれながら、文明国ではさまざま条件から、最近とみに生殖力の低下が目立ってきているとか。人類にもやがて危機が……という学者の声もある。この点、最近

肉をオーブンで焼くには

肉をオーブンで焼く場合、肉の全面に熱が伝わるので、全体的な焼きを入れたい調理に利用します。

まず、最初にオーブンをしっかりと暖めておきます。肉料理では、肉汁などを逃さないために、素早い火通しが必要です。

フライパンと違い、焼き加減が直に確認しにくいので、手順どおりに料理し、ときどきオーブンの窓から焼き具合を確認するといいでしょう。

あちこちの養豚場に出没して「イノブタ」づくり
に励むイノシシ君は、ま
ことにたくましい。養豚
家もひたすらブタの「種
族」が増えることを喜ぶ
べきだろう。イノブタ、
学問上では「ブタイノ」
と呼ぶのが正しいとか。