

## 金を生む豚鼻（トンビ）

“ハナ高々”というのは、何かを自慢する時とか、または、他人以上のことを成しとげて得意満面になっているときなどの形容だが、いまだかつて人間の鼻がダイヤモンドや金塊を探し当てた、というような話は聞いたことがない。

その点、ブタのハナといえば、この世に存在する生物のハナのなかでも、もっともみにくいハナの代名詞のようになっていいる。ところが、このブタのハナが一年中でもっとも高くなるのが、七月中旬から八月中旬にかけてのヨーロッパの夏、なのである。ブタは、俗に何でも食べる動物だ、といわれている。仮に、ブタが言われている通りのものすごく食い意地の張った動物だとして、なぜ、人間さまみたいに食中毒にかかったり、毒のあるものを食べてトン死したりすることがないのか。こう疑問を抱くだけでも、科学者のタマゴぐらいにはなれるはずだが、現実には“ブタは何でも食べる意地きたないヤツ”という偏見がまかり通っている。

ブタも、人間さまが考え出したエサで飼育されているが、養豚がまだ今のよ

## 肉アラカルト

### 家庭でおいしいステーキを焼くには

家族そろって自宅でステーキを焼く場合には、レストランで食べるような厚い肉を選ぶよりも、少し薄めのサーロインやリブロース肉などを選んだ方が失敗も少なく、手ごろにステーキが味わえます。

また、好みの焼き加減で確実においしいステーキを味わうことができます。

ご飯に合う和風のステーキなどもおすすめです。お好みで、ミディアムやウエルダンでどうぞ！

んと自分のハナで毒草をかき分けるからである。

ヨーロッパでは、夏、ブタがこの「ハナ」で「地上最高の食品」といわれる。「トリフ」を探し出すのだ。トリフの魔力？ 珍味も珍味だが、値段も……。