



パにもたらされたが、はじめはその奇怪な形状と、ほとんど無味といつてよい淡泊な味のために、なかなか普及をみなかった。

そのため当初は、王侯貴族など一部の特権階級だけの珍しい食べもので、肉食を十分にとることのできる経済的余裕のある家庭でのみ賞味されたのだ。つまり、たつぷりと肉の味のしみ込んだ肉ジャガこそジャガイモ料理の原型であり、地位の象徴だったのである。

一方、わが国におけるジャガイモ普及の歴史は、明治七年から三十四年まで続いた屯田兵制度に象徴される。兵・農を兼ねた屯田兵たちが、北海道の荒野に、慣れぬ開拓のクワをふるった。その彼らの命の綱となったのがジャガイモで、ある開拓者は、いみじくも「開墾の始めは豚と二つ鍋」の句を残している。

この「豚と二つ鍋」はもちろん肉ジャガで、こうしたヒューマンな歴史を知れば知るほど、もっと肉ジャガにエールを贈ってしかるべきだと思われる。

「肉ジャガ」に「豚と二つ鍋」の歴史を 「エール」定食食堂の片隅から復権を

「鯨ベーコン」に「いかの丸焼き」「レバー野菜いため」に「めざし」等々。そんな「お品書き」を壁いっぱい張りめぐらした定食食堂。テーブルの上には、ソースだの、しょうゆだの、塩、こしょうのびんなどが、「卓上容器」のまま事務的に並んでいて、テーブルもおさまりのデコラにパイプ脚のイス。サラリーマンならぬ月給取りの哀歓が色濃くしみついていような舞台装置である。

つまり、こんな持つて回った言い方をするのも、実はおなじみの、あの「肉ジャガ」——その肉ジャガはなぜ定食食堂や小料理屋でしかお目にかかれないのか、という疑問を呈しかつたからである。カレーライスやコロツケなど、同じ肉とジャガイモを使った食べものが、堂々とメニューアップされているというのに、この肉ジャガたるや、あわれ、いつのころからか、定食食堂の一角に追いやられてしまったのだ。

もちろん肉ジャガは、料理というにはいささか重厚さに欠ける。ジャガイモに牛肉や豚肉を入れて、ごごと煮ただけのものだから、文字通り「おそうざい」と呼ぶのがふさわしいが、しかしそれは、この根茎植物の人類への貢献を知らないものの偏見にすぎないのだ。

ジャガイモは、いまを去る二百年の昔、コロンブスのアメリカ大陸発見にともないヨーロッパ