

ワンポイント知識

パークシャー種

豚の品種名で、英国南部のパークシャー州が原産地です。全身が黒色ですが、鼻端、四肢端、尾房が白くなっています。日本へは、明治三十九年に導入されたのですが、一時期鹿児島県以外にほとんど見られなくなるほど減少しましたが、細かく軟らかい優れた肉質が注目され、最近では「黒豚」の名称で親しまれています。

- 品川へ 猪ししと狼おおかみ 夜毎来る
- 猪は猪連れと 品川大一座

薩摩江戸邸に飼われている白毛豚は、その味ことのほか美味で、殖産振興の上からもぜひこの豚の普及をはかるべきだ」と、薩摩屋敷での公然たる豚食いに着目しているのである。

こうした豚肉食の成果（？）か、薩摩っ子は、当時江戸の花街でもひとざわ勇名ゆうなをはせた。

- 猪ししよりも 肴さかな食うなど突っ込まれ
- 高輪は にせと浅黄あさぎで持ったとこ

品川と高輪は、当時、色街として吉原につぐところシシは薩摩武士、オオカミは僧侶の異名で、品川遊郭の客はこの両者で八割を占めていたというすっぱ抜き情報もある。

第三句は、その品川の色街で知り合った薩摩武士と破戒僧が、シシは食ってもサカナは食うなど、武士が僧にシシ食いをアドバイスしているという図。

こうした薩摩っ子の豚食いの真の成果は、かの明治維新の原動力（エネルギー）としていかになく発揮されたのだった。

江戸時代 食いかくて維新のエネルギーは

● 麴町 芝の屋敷へ丸で売れ

表向き肉食禁止の江戸時代にあっても、人々はひそかに、あるいは公然と肉を食べていた。なかでも、とりわけ度胸のよかったのが芝・芝高輪の薩摩屋敷の面々で、この句は、麴町の「ももんじ屋」から芝の薩摩屋敷へイノシシが丸ごと一頭売れたというのである。

ももんじ屋は、江戸の中頃から現れた獣肉屋で、初めはこつそりと、のち、しだいに堂々と、イノシシ、シカ、サル、キツネなどの野獣の肉を売っていた。が、表向きは肉食禁制の世とあつて、これを呼ぶのに「麴町」と隠語にしたのである。

また、この句で、売れたのがイノシシとみるのは、薩摩は琉球（沖縄）との因縁ではやくから豚肉食に親しんでいた。が、ももんじ屋では豚肉は売られていなかったから、それに代わるものといえばイノシシと読むのがきわめて当然とみられるからである。

そればかりか、江戸時代も文政年間（一八一八〜三〇）になると「豚は近年、世上にこれを飼う者すこぶる多し」というわけで「食物を清浄にして飼いたるものは、その味きわめて上品なること、他の獣肉のよく及ぶところにあらず」と、そのよさがにわか注目されるようになって来た。そして、江戸時代もつとも権威のあつた経済書「経済要録」は「なかでも