

## 肉の調理は「にんまり」と「たくあん」民族の誤解を正す

いかなながら（というのは、われら肉食党の立場に立つての話だが）いまのところ「日本人とたくあん」は切っても切れない関係にあるようである。

ちなみに、たくあんの魅力はあの独特の歯ざわりと塩辛さにある。たくあんをかみ切るとききの歯ごたえは、たしかに一種のストレス解消になり、あの塩辛さは米のめしを何杯もおかわりするのに格好のガイドとなる。

しかし、この貧しさの見本のような食習慣が、じつは、この世にせつかく「肉」という至高の食べものがありながら、その真の味覚を感得することを妨げているのである。

日本人の肉食も大いに普及したといわれながら、実態はいまだに薄切りステーキやひき肉のフライパン炒めの域にとどまっており、あのブロック肉のローストや、本格的なシチューの「にんまり」とした味わいを知るに至っていない。

というのも、グルメの国のフランス人にいわせると、日本の肉料理は「甘くて疲れる」とか。疲れるというのは、少し食べただけですぐに胃にもたれるということ、その最大の原因はやはり砂糖を使うことだという。

誰でも知っていることだが、仕事や読書などで空腹を覚えたとき、手っとり早くそれをい

やす方法は甘いものを口にするのである。甘ったるい料理はすぐに人を満腹感に追い立てる。その結果、食べものの深い味わいを感得することを妨げるのである。

フランスの肉料理の基本は、大きな肉の塊を、骨とともにゆっくりと時間をかけて煮込むことだといわれる。その原理は、肉にまんべんなく熱を通すこと、骨から流れ出すゼラチンで巧みに肉味をととのえるところにある。

これによって、肉はにんまりと軟らかく、奥深い味わいを持ったものとなる（長崎の豚の角煮はその一例）。

ところが、わが国では、いまだに「スライス肉」一辺倒。これをフライパンで高熱短時間に処理するから、ピフテキでさえ、端がそりかえり、肉本来の軟らかさを殺してしまう。

そればかりか「たくあん民族」の悪しき嗜好から筋ばった硬い肉こそ肉らしい肉と錯覚している人が少なくない。肉の真のうまさを堪能するのは、するめをかむのとはわけが違うのである。

その軟らかさを生かしてこそほんとの味わいが得られるのである。

