

肉じゃがの肉は増まされる 当節流ネーミングの大奇怪

ネーミングを変えたおかげで会社の知名度が上がったり、短大の「家政科」はダサイというので「生活科学科」に改名してみたりと、万事にかっこよく目立つことが当節流のモットーのようである。

——という一方で、相も変わらず、昔の名前で出ています」といった野暮なネーミングが幅をきかせているのが料理の世界。たとえば、おなじみの「肉じゃが」にしても、虚心坦懐に考えてみれば、この場合の肉とは何なのか？

必ずしも豚肉とは特定できないところが、はたと考え込まれてしまうゆえんなのである。ありていにいえば、町の小料理屋や簡易食堂の店先に「肉じゃが」の張り紙がしてあって、肉とあるからには、それをてつきり牛肉だと思つて店に入った客があつたとしよう。が、出て来た肉じゃがの肉が豚肉だつたのをみて文句をいおうと思えばいえない。つまり「片手落ち」のネーミングといわなければならないようなのである。

ちなみに、この豚肉とジャガイモをいっしょにした煮物は世界各地にあつて、たとえば、フランスの「ポーク・ア・ラ・ブラウンジェル」は、頭にはつきり「ポーク」とことわつてあるから牛肉と誤解することはない。すなわち、料理名を見ただけで「豚肉とジャガイモの

蒸し焼き」と一目瞭然である。

ところが、わが肉じゃがは、ネーミングからは中の肉が何なのか、また、肉とジャガイモをどう調理したのかその子細がわからない。そればかりか、同じく豚肉とジャガイモを素材にしなから、それを煮物にしたら「肉じゃが」丸めて油で揚げたら「コロッケ」というのもネーミングの上からはどうつついても具体的なイメージがわいてこない。

ために、コロッケの場合でいえば、「豚のひき肉とジャガイモの俵型揚げ」とでもいうべきところなのである。

そればかりか、昨今は「ライス・バーガー」だの、「フィッシュ・ソーセージ」だのといった「越境命名」がのさばっているから、コロッケにしても、正しくはポーク・コロッケ、カニ・コロッケなどと素材を明記すべきだろうなどと考えながら、ある郊外の盛り場を歩いていたら、スナック風喫茶店の入り口に「本日のおすすめ おじゃがと豚肉」とあつた。はたして肉じゃがが、それとも別々に調理したものか？ともかく「どが問題じゃ！

ワンポイント知識

外食店で人気の畜産副生物メニュー

焼肉店では畜産副生物が欠くことのできないメニューで、「タン」、「シマチョウ」、「ミノ」、「ハラミ」、「レバー」などはお馴染みです。

居酒屋では、味噌やしょうゆ味の煮込み料理が定番です。

モツ鍋屋では、野菜も一緒に取ることができるヘルシーなものやリーズナブルな価格のものに人気があります。

レストランでは、特にフランス料理に多く利用されているようです。