

ガマの油もラードなしでは フランス貴族の鼻下髭にも

戦前派の日本人なら「筑波山」の名前とともにおなじみなのが「ガマの油」

——その「口上」は、当時としてはなんともユニークなものだった。口上はまず、ガマが筑波山で捕れたものであることを強調したあと

「さて、ガマは、四方の鏡に映るおのれの姿のみにくさに驚き、タラーリ、タラーリと脂汗を流す。これを下の金網にてすき取り、柳の小枝をもって三七・二十一日の間、トローリ、トローリと煮詰めたのがこのガマの油だ！ 赤いは辰砂、ヤシの油、テレメンテカ、マンテカ。金創には切り傷。効能は出痔、いぼ痔、うんぬん」

というわけで、聞き手につい財布のひもをゆるめさせてしまう巧みさがあった。この口上で注目するのは、「テレメンテカ」と「マンテカ」で、実はこれ、ともにポルトガル語なのである。テレメンテカとは「テレピン油」、マンテカとは「ラード」のことで、ガマの油の薬効成分といわれる強心配糖体などは、実は豚の脂肪に練り込まれて「塗り薬」に変身していたというわけである。一方、ルイ王朝時代のフランスの貴族たちは、鼻下にたくわえた髭を油で固め、形を整えたといわれているが、その油は豚の脂肪にバラの花弁の香り移したものだ。こんにちのポマードの原形をなすものだったという。

花から香料をつくる方法としては、一般には、大昔から水蒸気留というやり方が行われてきたが、フランスでは古来のやり方とは異なった方法が開発され、それによると、木枠に詰められたガラス板に精製した豚の脂（ポマードと呼ばれた）をぬり、その上にぎっしりと花弁を積み重ね、それを何段も重ねたあと、ときどき花びらを新しいものと取り換えながら長い間おく。そうすると花の香料が「ポマード」に吸収されて芳香を放ったという。

こんにちでは、石油などから作った溶剤も用いるが、フランスのしゃれた男たちが、鼻下に「ラード」をたくわえていたというのは「笑える話」である。

もっと古いところでは、ヨーロッパでの最初のロウソクは豚や羊の脂を煮溶かし、それらを竹筒などに流し込んで固まらせたという。

また、ごく新しいところでは、十九世紀はじめごろ

食肉加工品（ハム・ソーセージ・ベーコンなど）の表示

食肉加工品の表示はお買い求めになる際の重要な情報源です。

「名称」、「原材料」、「内容量」、「消費期限または賞味期限」、「保存法」、「製造者」が書かれています。

なるべく目立つ色、大きめな字で記載してありますので、よく確認して買い求めるときの目安にしましょう。

ワンポイント・知識

までのアメリカでは、まだ豚の脂やクジラの脂をランプに使っていた。いまでこそ「肥満はいや」と敬遠されるラードだが、かつては考えられないくらい人間の役に立って来たのである。