

考え過ぎか？考え不足か？ 立食方式によるハム増量法

いつの時代にも、ふつうの人とはちよつと変わった型破り人間がいた。彼らはときに「変人」呼ばわりされたりしたが、人間の長い歴史は、そんな型破り人間によつて随分と楽しいものになったことは確かである。

たとえば、第二次大戦前の日本に、採卵鶏のオスをうまくボディビルして、ハトの代用品として輸出できないものかと考えたご仁がいた。

そのころの日本では、ニフトリの肉は「かしわ」と呼ばれ、いまのような多頭飼育のブロイラーとは違って、秋田の比内鶏ひないどりや鹿児島島の薩摩鶏さつまどりなど、各地にローカル色豊かな肉用鶏がいて、それぞれ「おらが国の名物」になっていた。

が、その男は、そんな時代に、いち早く今日のブロイラー的発想を試みたのである。採卵鶏の場合は、肉用鶏と違って、卵を産まないオスはヒナのうちに選別して捨てられていた。これを「抜きオス」と呼び、彼はこのタダ同然の抜きオスに目をつけ、それを能率的に育て、ハトのように胸の膨らんだ鶏に仕立て上げようともくろんだのである。

そのためか思いついたのが、えさ箱を高い位置に作り、ヒナが跳び上らなければえさにありつけないようにするというものだった。

さらに止まり木を始終ぐるぐると回転させておき、ヒナがえさを食べている間、いつも羽をばたばたさせていなければうまくえさが食べられないようにするなど、能率的に「胸筋

の発達をうながそうというものだった。一方、これと同じようなことを豚で試み、豚肉の中で価値の高いロースやハムを効率的に作り出そうと考えた男が戦後のアメリカに現れた。この男の場合は、子豚の飼槽かきばたを地面から四十センチぐらいの高さに作り、その前に一本のバー（横木）を設けて、子豚がバーに前脚をかけ、後脚で立った格好でえさを食べるように細工した。

つまり、この格好だと、後脚にかかる体重がふつうの場合の五〇%増しになる計算で、その結果、後脚の筋肉が発達し、ハムの部位もより効率よく肉が付くだろうというのが彼の計算だった。しかも、バーの高さも子豚の成長に合わせて七十五センチまで上げていくという仕組み。が、結果は、体重が九十キになるまで育ててみても、各部の肉量や肉質、歩留まりなどに何らの差も表われなかった。それどころか後脚の骨が変形してしまったという。まさに「豚珍漢」な話だった。

