

御先祖！あなたは強かった 豚も驚く？イノシシの嗅覚

「ギャビア」や「ブオアグラ」と並んで、世界三大珍味のひとつに数えられる「トリュフ」日本では西洋松露と呼ばれるヨーロッパ特産のキノコの名品である。人呼んで「黒いダイヤモンド」とも。

そのトリュフを採取するのに、フランスやドイツでは豚のご厄介になるが、それというのも、このトリュフは、樫や櫟の木の根元、地下三十センチほどのところに生育する黒い塊状のキノコで、このトリュフの放つ香気をかきつけるのに豚がすばぬけた特技を見せるからである。

トリュフの採取者たちは、ハンターが猟犬を連れて狩りに出るように、豚を先に立てて森に入る。豚が樫や櫟の根元をかき回ってトリュフのありかを見つけると、ただちに鼻で地面を掘り始めるが、そこを悪賢い人間さまが横合いから失敬してしまうという手口である。

何しろ高価なもので、「豚に真珠」ならぬ「豚にトリュフ」と、豚が胃袋に収めてしまふのをだまって見逃すわけにはいかないからである。

ただし、わが国の場合は、肝心のトリュフが存在しないから、この「豚技」はみられない。が、その代わり？豚のご先祖、イノシシさまが、こんな神業をお持ちだったのである。

戦前、九州のある町に、いつも山イモを売りにくる老人がいた。山で掘り当てた正真正銘

の「自然薯」で、最近の栽培ものとは違って、みてくれといい、味といい、文字通りの名品だった。

が、町の山イモ好きが一つだけ不思議がったのは、この老人が持つてくる自然薯はどれも上の方が欠けていて、一つとして完全な形の物がなかった。

で、あるとき、お得意の一人が「のう、じいさん、あなたの山イモは味がよくて立派なので、いつも感心してるが、どうして満足な形の物がなにかえ。掘るのが難しいんか？ちゃんとしていたら、贈り物なんぞにもってこいなんやが」と聞いてみた。

すると、老人が苦笑していうには、イノシシは山いも掘りの名人で、その鋭い嗅覚でありかを見つけると、キバと前脚で穴を掘りはじめ、イモが姿を現すとかじり、かじってはまた掘りで、その穴がだんだん深くなるとあきらめてほかの場所を探すのだという。

老人は、そんな穴を見付けて掘り継ぎ、残りをちようだいするのだという。

ワンポイント知識

食肉加工品（ハム・ソーセージ・ベーコンなど）はそのまま食べられる？

ハム、ソーセージ、ベーコンは、加熱殺菌、乾燥、熟成などの製造過程があるため、加熱を指示する記載がない限り、加熱する必要はありません。ただし、生ソーセージなどの名前で販売されている製品は、調味したひき肉をケーシング（ハムやソーセージを包む薄い膜状の袋）に詰めたたけなので、生ハンバーグなどと同様に「食肉」に分類されるので、必ず加熱して食べましょう。