

## 肉食禁制の世に肉で酒盛り 和歌山藩は儒者夫婦の超越

酒のサカナといえは、まず魚介類を思い浮かべるのが日本人。だが本来は「酒菜、いい換えると、酒を飲むときにつまむおかずを意味する言葉なのである。

しかるに、日本酒には、たまたま「魚味」が似合うところから、本来の意味を超えて酒のサカナといえは魚が主役となり、この「酒のサカナ」という言葉だけが独り歩きしてきたのだった。

ちなみに中国では、日本人にはほとんどなじみのない「酒炙しゅせき」とか「酒肉」といった言葉があるように、本来は肉をサカナにして飲むのが酒の飲み方だったのである。

話は飛ぶが、江戸時代、和歌山藩の儒者に川合梅所と名乗る豪傑がいた。

「学習館」という藩校の校長で、役柄から、何かと酒を飲む機会が多かった。

主人の梅所にあやかっただか、夫人は「小梅」といい、これも夫に負けず劣らずの酒好き。奇特なことに「小梅日記」なる生活記録を残していて、それによると、同家はことのほか来客が多く、客があると、お茶より先に「まず一杯」ということになったという。

なにしろ、同家には「ランビキ」と称する酒の蒸留器まであり、薄い酒の場合は、このランビキにかけてアルコール度を上げて飲んだというから相当の酒豪カップルだったらしい。

それよりもっと驚くことは、肉食禁制の江戸時代、こともあろうに牛肉をサカナに公然と酒を飲んでいたことで、「小梅日記」から一部を抜き書きすると――

○十一月二十八日 酒井省安より牛肉よこす。 ○十二月三日 酒、牛肉、すしを取り寄せて出す。 ○同五日 会にて皆々来る。夜、牛肉煮て皆へ出す。酒一升取る。

小梅、牛肉三つ(?) 食べ、夜中、腹痛み下る。

○元治元年(一八六四)一月十三日 夜前より雨降り、四つごろ(午前十時ごろ) 上る。ひるめし時、寛蔵来る。続いて小林富太郎も来る。酒出す。京梅齋より送り寄越したる牛肉をあつものにして一献くむ。

といった具合で、江戸時代も末期になると、地方でも肉食のタブーは大きく崩れかけていたようだ。

「牛肉をあつものにして」は、肉を吸いものや、わん盛りなどの「熱い汁もの」にしたということだが、これだけでは詳細はわからない。

が、当時としてはスープだけでも「梅エー」とうなったのではないか。

### ワンポイント知識

#### ひき肉の冷凍保存

ひき肉を冷凍保存する場合には、ラップ材に包みよく空気を抜いてから板状に伸ばして冷凍します。

伸ばすことで早く深部まで冷凍でき、使ったときも手早く解凍できます。

また、板状に伸ばしたひき肉はなるべく積み重ねないようにしてください。