

● もくじ ●

● 国内編 (豚)

手作り豚あぶらは沖縄の命	じつくり待てば至福の味が	10
豚がキャベツ畑で見た夢は	戦後の飢餓地獄と歌笑漫談	12
弥生人は豚を飼っていた！	古代史の常識ぞくぞく訂正	14

● 国内編 (牛)

あのシャリアピンに陰の人	有名ステーキは国産だった	16
おいしいすき焼きは関西流	ここまで分かった科学的解明	18
ピフテキは美婦的と明治調	ひよどり越えのピンテキも	20
明治を駆けた牛鍋チェーン	木村莊平の天晴れ一石二鳥	22
ただ一軒の牛方宿が残った	牛が陸の船であった塩の道	24
米沢牛にほれたお雇い外人	銘柄牛のほまれは明治から	26
撫で牛は時をこえた縁起物	筋違いの夢に破れた御大老	28
秀吉を感動させた牛の働き	大阪築城を誉め、一日十分 ^〆 に	30
鉄から生まれた中国山地牧場	産業の中核だったタタラ製鉄	32
停電の中でのすき焼き食い	おかしく切ない大震災余話	34
野牛もいた江戸時代の大島	文明開化でピンチヒッター	36
牛がいなくても群生地とは	北海道地名のなぞとアイヌ	38
どこの馬の骨は人間の方が	牛門の名家は種つけ先まで	40
すき焼きのルーツは南蛮焼き	いまなお残るすうきな呼び名	42

● 海外編 (豚)

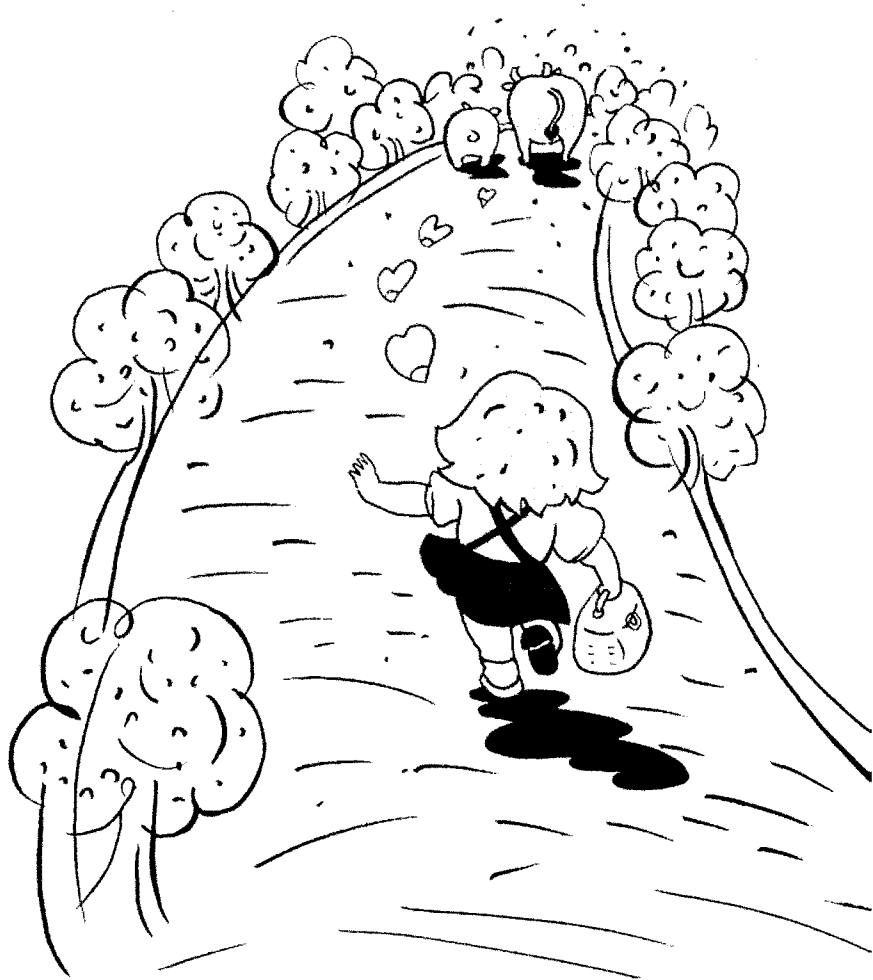
ガマの油もラードなしでは	フランス貴族の鼻下髭にも	……	44
考え過ぎか？考え不足か？	立食方式によるハム増量法	……	46
目には目をー足には足をー	伝統豚足料理で足から長寿	……	48
御先祖ーあなたは強かった	豚も驚く？イノシシの嗅覚	……	50
豚の貯金箱は誤解の産物？	それでも大金を招く不思議	……	52
ブタとは無縁のブダペスト	中世の槍で焼く名物ビーフ	……	54
豚足はフランス版の母の味	ルイ16世の逃げ足にも一役	……	56
花の都は豚の天国だったー	豚の殺人もあった中世パリ	……	58
ナポレオンと料理人の幸福	クレピネットをめぐる教訓	……	60
いぶされてこそ人も一人前	哲学者ベーコンの自己反省	……	62
五十の味を誇ったローマ豚	森の中で豚を飼うエサ指南	……	64

● 海外編 (牛)

ステーキにわが名残します	シャトーブリアン命名秘話	……	66
二十年で五百五十万頭を腹に	カウボーイが送りとどけた牛	……	68
牛は万物の尺度の古代印度	はるかな三千世界も牛車で	……	70
スペイン闘牛で牛が勝つ時	血ぬられた砂に栄光の拍手	……	72
牛のことわざで生き方学ぶ	マダガスカルの前小僧	……	74
アルプスの秋の家畜おろし	アルムの夏の実りも豊かに	……	76
ステーキはアメリカの郷愁	M・トウエーンの熱狂的美辞	……	78
パリ風しゃぶしゃぶはヒモつきで	市場仲買人たちの伝統料理	……	80
男の子の腰肉	という名物も 硬い肉を軟らかくする南米流	……	82
王の心にしみたブディング	英国流のローストビーフ道	……	84
○その他		……	86
人生三十年の明治に百二歳	肉食ノススメの諭吉が実証	……	86

はなしのご馳走

●食肉の文化知識情報●



イラスト▽成富淳二

待てば待つほど去りがたく	とんかつ腹の立ち待ちの列	88
日本酒一辺倒でも肉が好き	若山牧水にみる酒仙の横顔	90
肉食禁制の世に肉で酒盛り	和歌山藩は儒者夫婦の超越	92
人間様もたまには怒れ！と	イノシシが体で教える野性	94
社会学の教祖は家計簿好き	コントが残した肉食の証明	96
年間肉料理三二八回の食欲	プリス男爵家の革命のあと	98
スキヤキが「好き焼き」になる	フィラデルフィアの親日食	100
帆の皮かじって海を越えた	大航海時代の冒険者の胃袋	102
君知るやオスマゾームとは	美味学の大家が説く肉の味	104
忘れ難きもりそばベーコン	偏屈先生百問の戦中餓鬼道	106
肉屋が始めたドイツの郵便	中世期―彼らは名士だった	108
豚の睡眠八時間のこの妙理	手間ひま軽く寝る子は育つ	110