

日本の夏に似合うのは どこか愛敬のある蚊やり豚

最近、蚊取り線香の良さが見直されているという。

蚊取り線香ほど人体にやさしく、蚊に抵抗性がつきにくい殺虫剤はない。しかも電気蚊取り器と違い、場所も選ばない。

蚊取り線香といえば、やはり忘れられないのが、蚊やり豚である。

初期のころは蚊やり用具として、ダルマ形や香炉形のものも見られたが、それらはいつしかすたれ、豚形のものだけが生き残った。

なぜ生き残ったのだろうか。牛だつてウサギだつてよさそうなものだ。蚊やり豚のほとんどを生産する四日市市の万古焼の窯元ではこう見ている。

角や長い耳がある動物の形は作りにくい。

その点、豚なら凹凸もなくコロンとしていて、作る側にも使う側にも一番都合がよい。

機能だけ考えれば、何も豚でなくて筒形でよいわけだが、それでは味もそっけもない。

最初に豚を思いついた職人のセンスのよさに敬服する。

見れば見るほど愛敬のある存在だ。

現在作られている蚊やり豚の材料は瀬戸産の粘土。石膏型を使って豚形に成型し、半日ほ

ど陰干しをする。

目、耳・尾（取っ手用）、背中（線香をつるす針金用）の七つぐらいの穴を開け、ロクロで鼻面と尻をきれいに仕上げ、約一週間天日干しをする。

緑色の織部釉おりべゆうを、耳・尾・背中・両目の間に手早く掛けて、一一八〇℃で約半日かけて焼き上げる。

そのあと取っ手と線香つりの針金をつければできあがり。

与謝蕪村に

学びする机の

うへの蚊遣かな

という句がある。

この蚊やりが豚だったら、いかにも俳句らしい滑稽味があつて楽しいのだが、蚊やり豚が登場したのは早くても幕末といわれているので、時代的にちよつと苦しいだろう。

それでも机の上に豚がちよこんといる姿を想像してしまふ。

ワンポイント知識

焼き肉は十分に加熱して

戸外でのバーベキュー、ご家庭、お店などで焼き肉を食べるときは、十分に加熱しましょう。肉の中の色が完全に変わるまで加熱（目安として中心部温度75℃で1分以上）して食べることが必要です。また、肉を焼くときには、専用の箸やトングを使い、食べる箸は生肉に触れないようにしましょう。生肉に触れた野菜などもよく加熱してから食べることが重要です。