

オーストリアの名物料理と カエサルは関係ある？

紀元前百年の十一月十六日にローマ共和制末期の武人・政治家カエサル（シーザー）が誕生したといわれる。

その際、正常分娩ではなく母体を切って彼が生まれたと伝えられるところから、今に「帝王切開」の名を残している。

彼は名門に生まれたが平民派に属し、貴族派のスラに迫害され各地を転々とした。

しかし、スペインでの統治に成功してからは実力をつけ、ポンペイウス、クラッススとともに三頭政治を実施し、最高権力を持つ統領となった。のちに、ポンペイウスと対立してこれを滅ぼし、各地の内乱を平定し独裁官となった。

彼の治績は多方面にわたるが、貧民、兵士への土地の分配、都市法の制定、太陽暦の採用などが有名である。

彼の名は、皇帝（カイザー〈独語〉、ツァー〈露語〉）を意味するものとして、現在まで残っている。

残した有名な言葉も多い。たとえば「賽は投げられた」もその一つ。

この言葉はスエトニウスの『帝王伝』に記録されているが、もともとはギリシャの劇作家メ

ナンドロスの芝居の中で使われた言葉だという。効果的に使ったセンスの良さはなかなかのものだ。

彼は質素な生活を好み、食事には無頓着で、酒もほとんどたしなまなかったので、世に数多くある○○風などという料理もあまり残していない。

それでもオーストリアの名物料理にはカイザーと名づけられたものがある。

一つはカイザーシュニツェル（仔牛エスカロップ皇帝風）で、仔牛肉のカツレツでクリームソースをかけて食す。

もう一つはカイザーフライシュ（皇帝好み牛肉）とい、牛のあばら肉に野菜と西洋ワサビを加えてゆでたもの。

どちらも単純ながら味わい深いもので、ハプスブルク家皇帝が好んだ肉料理である。

カエサルという名が残るにふさわしい料理といえよう。

ワンポイント知識

畜産副産物という名称の意味は何ですか？

家畜から食肉が生産されますが、その際に、原皮や内臓や骨なども併せて生産されます。食肉を主産物とするならば、原皮や内臓や骨や脂などは、副次的に生産されるものとして、「畜産副産物」と呼んでいます。「畜産副産物」の中でも、原皮以外の内臓等を「畜産副産物」と呼んでいます。