

ナポレオンの強い要望が 日本の味・牛缶につながった

近代史の中で、最も他国・他民族に大きな影響を及ぼした個人といえば、ナポレオン（二七六九一年八月十五日生まれ）であるといっても、そんなに的外れではないだろう。

政治・軍事・司法などの面で諸外国に大きな影響を与えた彼も、こと料理となると他の皇帝や王様と違い、名を残していない。せいぜい野戦料理から生まれた「ブール・ソテ・マレ」のエピソードに登場するくらいである。

しかし、彼にも忘れてはならない料理上の功績がある。それは缶詰の発明に大きくかかわっていることである。食品の衛生と栄養価値を損なわずに長期保存できる方法はないかと、一万二千フランの賞金を出して公募した、これにこたえて、パリの砂糖漬け業者ニコラ・アペールなる人物が画期的な保存法を発明した。

これは瓶詰であったが、発想が現在の缶詰と同じであったため、缶詰産業の先駆者としてたたえられている。金属製の缶詰はイギリスのピーター・デュランドが一八一〇年に特許をとっている。



この保存法は軍隊を中心として、あっという間に世界中に広まった。日本では、明治四年に長崎の松田雅典という人が、フランス人から指導を受けてオイル・サーデインの缶詰を試作したのが始まりとされている。

その後、明治・大正・昭和と人気を集めたのが、いわゆる「牛缶」（牛肉の大和煮缶詰）である。大和煮というのは、もともとカモの肉だったが、原料のカモが少なくなつたので、牛肉に代えたところが、これが大当たり。明治三十五年には明治天皇も賞味されたほどである。

「陸軍御用」と銘打った牛缶のシンボルマークは、堂々とした但馬の黒牛であった。

牛缶といえば、今でもこの牛の姿に郷愁を覚える人が多いのではなからうか。