

ワンポイント知識

ハム・ベーコン・ソーセージの違い

ハムなどの食肉加工品は、主に豚肉を原料として製造されますが、使用する食肉の部位と製造方法の違いからハム、ベーコン、ソーセージに大きく分類されます。ハムとベーコンは、主として「ロース」ももといった部位の肉の塊を用い、ソーセージは、挽肉（ミンチ肉）を用いるのが特長です。ハム・ベーコンの製造法は、途中までは同じですが、ハムは燻煙後にポイルヤスチームするのに対し、ベーコンは燻煙後に冷却・包装されます。ベーコンはハムに比べ燻煙臭が強く残ります。ソーセージは、ミンチ肉を香辛料や調味料で味付けし、ケーシングに詰め、蒸煮した後、乾燥・燻煙します。

エリザベス一世は シンプルな肉料理が好き

一五三三年の九月七日、イギリス国王ヘンリー八世を父に、アン・ブーリンを母にエリザベスという女の子が生まれた。三年後、母が不義の汚名を着せられ処刑されたために非嫡出子とされた。

しかし一五四四年になって、父王の遺言により弟エドワード（後の六世、マーク・トゥエーン）の『王子と乞食』のモデル）、姉メアリー（後の一世、プロテスタントを弾圧したためブラディ・メアリーとあだ名をつけられた）に次ぐ三番目の王位継承者となった。

とはいえ、普通なら王位が回ってくるはずもなかったが、エドワード六世は病弱でわずか十六歳で死去し、後を継いだメアリー一世も即位後五年で世を去ってしまった。ここに一五五八年、二十五歳で彼女は思いもよらなかったイギリス国王の座に就いた。彼女こそ大英帝国の幕開けを告げるエリザベス一世である。

彼女は国際間の葛藤に巻き込まれることを恐れ、独身を言明し、国政に一生を捧げること誓った。彼女の政治は産業と経済と政治の繁栄の時代だった。

さらには文学も盛んとなり、シェイクスピア、スペンサー、マローウなどが偉大な作品を生み出し、いわゆるイギリス・ルネサンスの花が開いたのである。

そんな彼女にも苦しい時期があった。姉の治政中、反乱罪に問われ、ロンドン塔に投獄された。政治生命も絶たれそうになったが、その後、疑いも晴れ釈放された。そのときキングス・ヘッドというホテルでは、王女のために豚肉とエンドウ豆のプディングを作ってもてなした。彼女は簡素なこの料理を大変喜び、たっぷり祝儀をはずんだという。

彼女は美食家だった父王とは違い、食事に対して淡泊でシンプルな肉料理やサラダが好みだったという。このホテルは客の好みをしっかりとみてとったわけである。