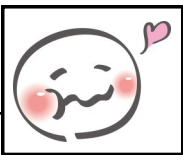


Oh!Smile

2017年 11・12月号



食の雑学



★ ルーツ編

○ 粒あんをどうして

「小倉(おぐら)」と呼ぶ?

小倉パン、小倉アイスなど、小豆の粒あんを小倉と呼びます。その起源は京都の小倉山に発しています。平安時代から和歌にも詠まれている紅葉の名所です。その小倉山に赤く紅葉した木々が点在している様子が、小豆のブツブツに似ていることから呼ばれるようになりました。

○ ポン酢の「ポン」は

オランダ語!

カタカナと漢字の組み合わせで妙な名前です。原料にポンのつく果物なんて入っていません。オランダには果物のダイダイの絞り汁に酒と砂糖を加えた飲み物があり、その名がPONS(ポンス)、つまり、ポン酢はポンスの日本流解釈だったのです。

○ 福神漬けの「福神」は

弁天さまだった!

漬物の老舗「酒悦(しゅえつ)」が明治18年につくったのが福神漬けの元祖です。店が上野なので、不忍池(しのばずのいけ)の弁天さまにちなんで福神漬けと命名し、弁天さまも七福神のひとつだから材料も七種類にしました。ナス・レンコン・シソ・ウリ・カブ・ダイコン・ナメタケの7種類の野菜です。よって、このうちどれが欠けても、またほかのものが入っても福神漬けとはいきません。



○ 「鉄火巻き」は

どこから名がついた?

鉄火とは真っ赤に焼けた鉄のこと、色が赤いことからつけられました。ちなみに、賭博場のことを「鉄火場」、すぐにカツとなる人を「鉄火肌」というのは、鉄の熱さと破壊力から連想された言葉です。

○ 「バッテラ」とは

もともと「舟」のこと!

サバの押し寿司のことをバッテラといいますが。バッテラとはポルトガル語で「小さな舟」という意味です。バッテラの外見が小舟のような形からそのように呼ばれました。

○ ハンバーガーは

ロシア生まれだった!

ハンバーガーとアメリカは切り離せないイメージですが、起源をたどればロシア料理が変化したものです。13世紀タタール人と呼ばれる民族が中央アジアからロシアへと大移動したとき、移動途中では料理をするひまがなく、羊肉を細かく削り、山のようにして食べていました。それがロシアに伝わり、やがてドイツ人が大層気に入って玉ねぎやアンチョビやスパイスを加えて改良しました。これがドイツのレストランにあるタルタルステーキであり、「タルタル」はタルタルからきています。これがドイツのハンブルクからアメリカに移住した人によってパンズで挟んで食べる方法がアメリカに広がり、ハンバーガーと呼ばれるようになりまし。



タルタルステーキ



バッテラ

○ 世界で食べられている

日本生まれのステーキ料理とは?

薄く伸ばした牛肉をタマネギに漬けて焼いたステーキを「シヤリアピンステーキ」と言い、日本独自のメニューです。20世紀最大のオペラ歌手・シヤリアピンの名からきています。昭和11年に日本を訪れ、帝国ホテルに泊まった際に、「何か変わったステーキをつくってくれ!」との頼みからでした。一口食べたシヤリアピンは大満足し、公演でまわる世界各地で「日本で食べたあのステーキをつくってくれ!」と頼むのでシヤリアピンステーキと名づけ、この料理法が世界中に広まったのです。

○ アイスクリームの発祥の地は、

なんと、中国!

五世紀の中国では香りづけした米に牛乳でつくった氷菓が皇帝のための特別なデザートでした。しだいに一般に普及していき、マルコ・ポーロが北京に訪れた頃には街角で売られていました。1295年、彼がイタリアにその製法を持ち帰ったのがヨーロッパでのアイスクリームの始まりです。それまで果物と砂糖を凍らせたシャーベットのようなものはありましたが、牛乳をつかったものはありませんでした。ところで、イタリア料理のパスタはラーメンみたいだし、ラビオリはギョウザみたいなもの、もしかしたらこれらも持ち帰ったものかも!



シヤリアピン・ステーキ



ラビオリ

☆ 身体編・自然編

○ なぜヨーロッパ人は

アジア人よりも酒が強い？

アルコールは体内でアセトアルデヒドという有害な物質に変わります。これを分解する酵素をヨーロッパではほぼ100%の人がもっています。他方アジアではこの酵素を一種類しかもっていない人が半数を占めています。ヨーロッパ人がアルコールに強くなったのは歴史的な事情も背景にあるといわれています。昔、貯えた麦が発酵してアルコール分が発生し、食料が十分でない状況ではそれを食べないわけにはいきません。アルコールに弱い子供も生きていけなかったのです。その流れから酒が強くなったと推測されます。たぐせん飲めるといっても、飲めない人がいない、飲んでもあまり悪酔いしないということのようです。

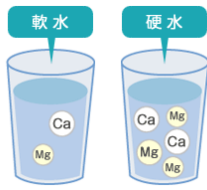
○ 硬水と軟水の違いって？

土地によって微妙に水質が違います。水が変わると体を壊すといいますが、実際によくある話です。日本人がヨーロッパの水を飲むと下痢を起こしやすいといわれるのは、日本の水に比べてマグネシウムが多く含んでいるためです。水にはさまざまなミネラルが含まれていて、その中のカルシウムとマグネシウムの量が硬度が決められています。この二つの量が多いと硬水、少ないと軟水と呼んでいます。硬度が高すぎるとクセの強い苦みのある味となり、少なすぎても味気のない水になってしまいます。その意味では、日本の水はそのまま飲んでもおいしい水が多いのです。

水はその国の飲みものまで大きな影響を及ぼします。お茶は硬度の高い水とは相性が悪く、お茶の香り、味を楽しめません。そのため、硬度の高い国では味と

香りの強いコーヒーが好まれています。ちなみに、イギリスで紅茶が飲まれているのはヨーロッパの中でも比較的硬度が低いためだそうです。フランスでワインがよく飲まれるのは水ですむところをワインが代用している、ということも関係しているのかもしれない。

さらに、水は料理法まで変えてしまいました。素材の持ち味を生かした薄味が身上的な日本料理は、やはり水のおいしさがあってこそ成立します。ヨーロッパでは野菜から出る水分を利用したり、ワインや牛乳、生クリームを加えるなど、こつりとした味つけをすることが多いのです。牛・鶏・魚・野菜などのスープは硬水をおいしくする方法であり、それらコーゲンが水の中のマグネシウムを取り除いてくれます。そのようなことで、日本では世界各国の料理をつくらすが、ヨーロッパで日本料理をつくらうとしても難しいというわけですね。



☆ 料理編

○ トンカツには

なぜ千切りキャベツがつくの？

トンカツは脂っこい料理ですが、キャベツは胃腸を保護し、消化・吸収を助けてくれる働きもしています。また、栄養面でも、胃腸障害に効くビタミンUも含まれていますので、最適なパートナーです。ただし、千切りしたあとで水にさらし過ぎると、大切なビタミンUが溶け出してしまいますから、要注意です。

○ 「和牛」と「国産牛」の

違いって？

牛には肉牛と乳牛があり、肉牛のうち最高級のを「和牛」と銘打っています。乳牛にも当然オスがいて、一部の種牛だけを残してほかのオスの乳牛は食用になりました。その肉を苦肉の策で「国産牛」という表現になったようです。ところで、牛肉は熟成している方がやわらかくなり、旨味が増します。神戸牛が評判になったのは神戸港で積み込んだ牛肉が横浜に着く頃に熟成がほどよく進み、旨味が頂点に達していました。「神戸の牛肉はうまい！」と広がったわけですね。

○ 卵はとがったほうを

下にすると鮮度が保てる！

卵だって呼吸をしています。呼吸する部分の気室があるのは丸みのあるほうです。よって、冷蔵庫の卵入れで保存する時は、とがった方を下にするのが正しいのです。

○ そうめんと冷や麦の違いって？

一般的に太さの差異とよくいわれますが、それだけではありません。細く伸ばすときに油を使うのがそうめん、使わないのが冷や麦です。原材料の表示で手延べそうめんは植物油も加えられています。

○ 大豆を世界に広めたのは

日本だった！

日本がはじめて万国博に出展参加したのは1867年のパリ博でした。「ヨーロッパにないものを展示してくれ！」と執拗にたのまれ、そこで何と大豆が含まれていました。この大豆の評判が抜群で、フランス人などは「真珠のような豆」と称賛したそうです。ドイツ人は大豆を分析し、「この大豆の栄養価は牛肉や豚肉に匹敵する」と公表し、大豆は「畑の肉」となりました。

編集後記

雑学とは「雑に学ぶ」と読めますが、雑多な知識の集合、一般的には知られていない知識、人を楽しませる道具、ということらしいです。最近はとても便利で、スマートフォンはほとんどの方が持っていますから、何か知りたいことがあれば、すぐに簡単に得られることができます。どの家にもあった百科事典は昔の話ですね。今回は食というテーマで、その雑学の本を探し、ピックアップしました。生きていますものは栄養を摂取して生きています。人間は生きるために食べるだけではなく、おいしさや栄養バランス、また発見や文化、楽しみや趣向、流行などが加わって、食の世界が広がっています。世界にはいろんな料理があり、それは土地土地の水や気候などをベースにした調理があり、それに工夫を凝らしたり、伝えたりして存在しています。人間にとって、食べることは、体の喜び、心の喜び、人とのつながりの喜びであるところづくそう思います。食べることもつと興味をもってみませんか？(YASU)

浪速フード株式会社

〒570-0003
 守口市大日町3-32-11
 TEL 06-4252-7770
 FAX 06-6904-2610
 E-MAIL smile@naniwaf.co.jp
 HP http://www.naniwaf.co.jp

※「Oh!smile」へのご要望・お問合せは上記にご連絡ください。