

「コロナ禍に思う」

朴念仁

外出の自粛により、飲食店は多大なる打撃を被っている。

その反面、巣ごもりでテイクアウトや、スーパーの売上が増加しているという記事が載ってる。

日本スーパーマーケット協会によると5月も9.8%増で前年度を4か月連続で上回っているそうだ。

また、違う紙面には、食肉の在庫が62万トンで過去最高になっているという。ホテルでオリンピック参加国よりあらゆる食肉を仕入れたが、ご存知の通り延期となり、又宴会等も消滅し、調理する機会もなく高級食材が宙ぶらりんになっているというのだ。

ところで、皆様は、肉と言ったら、何を思い浮かべますか？

牛肉・豚肉・鶏肉・近頃は馬肉とかジビエとかありますが……。

関西で肉と言え、牛肉、関東では豚肉だそうです。

大したことではないとお思いのあなた、あなたのご家庭の定番のカレーや肉じゃがに入っている肉が、東と西では違うのですよ。あのおふくろの味といわれる肉じゃがの肉が豚でなく牛だったりビーフカレー だったら それはそれで美味しいのですが うーん と思いませんか？

かくいう私は豚派ですので 違和感ありありのありです。もつ煮も、関東では豚もつですが関西は牛筋、土手焼き(赤味噌で煮た牛筋で甘い)も牛を使っております。

カツサンドもビーフカツが主流ですし

肉まんも関西では、「豚まん」と敢えて言います。

それだけ 関西では肉は牛なのです。しかし 東にも牛文化があります。

山形であります。芋煮会といわれる 一大イベントでは 里芋、ごぼう、キノコ類にねぎ、大根、コンニャクなど入った汁を醤油で味付けする中に牛肉を入れるのです。

それはそれで美味しいのですが、みそと豚のトン汁の方がもっと美味しいと私は思うのですが…

関東人には、牛肉は高級感があり、庶民には手が届かない存在だったんでしょうか？

牛の銘柄といえば、日本3大牛は 松阪 神戸 近江 であり 皆関西ですね。

しかし 4大牛というと 米沢牛(山形)が入ります それ以後は 前沢 仙台 飛騨 佐賀



玉ねぎ多めで甘美味でした





焼き豚



やきとり

宮崎 石垣と続きます。

豚はというと、イベリコ・アグー・東京Xとかで、ほとんど三元豚ということで、くくられております。

しかし、鶏肉には、比内地鶏・名古屋コーチン・薩摩ちどりとか、大山ちどり・青森シャモロック・奥久慈しゃも・阿波尾鳥・土佐ジロー・天草大王とか、ブランド化した銘柄が数多くあります。

先日、埼玉県東松山で有名な、焼き鳥やに行ってまいりました。焼き鳥を頼み、辛味噌をつけて食べるのですが、なぜか違和感。後で聞いたら、地元では焼き鳥と称しながら焼き豚を食べるとか。

焼き鳥に、なんの肉使うの？肉って言ったら、何を示すの？

地域によって、肉のイメージが、異なっていることがわかりました。

コロナが終息したら、食べ歩きの旅に出よう go go!

