

# CAMPUS HEALTH

保健管理センターだより No.15



## 目次

1. 世界の食卓 (1)
2. 健康な食生活
3. 心地よい自然のゆらぎを体験しよう
4. 「自分」のプログラムどおりに動く「自分」

OSAKA UNIVERSITY  
OF  
FOREIGN STUDIES

1997. 11

# 世界の食卓(1)

## 宴会料理に西ヨーロッパの歴史を見る ベルギーでのパーティー・テーブルより

佐々木 敏

(本学 非常勤講師)

(国立がんセンター臨床疫学研究部)

パーティー(宴会)料理をもって、その国の代表料理と思いきよようなヘマをしてはいけません。宴会料理にはその国や民族の歴史を語ってくれるものが少なくありません。西ヨーロッパの列強に囲まれた小国ベルギーは、文化や言語だけでなく食べ物でもたくさんの西ヨーロッパ風が楽しめます。北緯50度、北大西洋海流(暖流)のおかげで冬は比較的温暖なものの夏は短く食料をどのように長く保存できるかがいかに生き残るかの鍵であったと考えられます。

テーブルの上には豚の太腿をそのまま塩漬けにした生ハム。秋、11月に太った豚を殺し塩漬けにする。これは越冬のための食糧となります。(ただし越冬食糧としての豚の重要度は西ヨーロッパよりも東ヨーロッパの方で高いのですが)かつては父親の仕事だったであろう切り分け作業は現代のパーティーではもったいぶったウェーターの仕事です。となりには各種のチーズ。北はオランダ、南はフランスにはさまれたこの国はおいしいチーズの集散地でもあります。高蛋白だが腐敗しやすく輸送も困難な牛乳が“チーズ”として見事な保存食に生まれ変わりました。しかし生ハムもチーズもかつては常温で何か月も保存しなければなりませんでした。いかに冷涼な気候でも塩分を相当強くしておかなければ腐ってしまいます。その日のパーティーに供されたハムもチーズもわれわれ

が日常食べているものに比べるとかなり塩辛いものでした。西ヨーロッパでよく用いられたもうひとつの食糧保存技術に「薫製」があります。北海産のスモークサーモンを始め、オヒョウ、オイスターなどはパーティーでも定番です。これもかなり塩味が強いものです。チーズでも薫製でも塩分は腐敗菌の侵入を防ぎ熟成に必要な菌の成長をコントロールするという重要な役割を担っています。

食塩も薫製の過程で生じる物質ニトロソアミンも高血圧やがんなど成人病(=最近では生活習慣病と呼ばれます)の原因のひとつとして昨今では敬遠されがちです。しかしこれらが人類の健康を守ってくれた長い時代があったことに思いをはせるということも時にはいいかもしれません。もうひとつパーティーには欠かせないもの、お酒(アルコール)も穀物を腐敗から守る保存方法として誕生したらしいということもつけ加えておきましょう。