

みんな「食べて」大きくなつた⑯

（ふるさとの食卓）

和歌山大学
食農総合研究教育センター
客員教授
湯崎 真梨子

土地から生まれた地元食。地域に百の家庭があれば百の食があり、私たちは何を食べて大きくなつたのでしょうか。ブランド化した食ではなく、土地から生まれた食材に育てられた子どもの頃。ふるさとの食卓の思い出を添えて家庭のレシピを紹介します。

魚肉ソーセージ

おかずにもおやつにも

「みんな食べて大きくなつた」だから、これを書いて。

読者からそう言わされたのが魚肉ソーセージ。「食べて大きくなつた」彼の人生に登場した食材の一つだ。

ワインナーソーセージのようでワインナーゼではない。学校の購買で一番人気のカツサンドの中身は魚肉ソーセージを縦に割つて揚げた「カツ」をコッペパンに挟んだもの。彼の記憶はそんな少し「がっかり」とともにある。しかこの「代物」は食の昭和史にしっかりと地歩を築いた。

彼は東京オリンピック（昭和39年、1964年の前年に生まれた。数年後には日本が世界第2位の経済大国に駆け上がる高度経済成長期のたど中。冷蔵庫、洗濯機、テレビが普及し、保温式電気釜も発売された。食の洋風化が一気に進み、同時に

食の地域性が薄くなつていった。

魚肉ソーセージは日本の発明品。魚のすり身が主原料のソーセージだ。大正から昭和初期に水産試験場などで試作され、たが、昭和25年ごろに民間が商品化に成功。

「かまぼこのソーセージ化」の実現である。水産会社なども製造を開始し、日本産ソーセージは市場へと歩み始めた。

魚肉ソーセージの急成長、大衆化には原料のマグロ価格の暴落があった。昭和29年、南太平洋のビキニ環礁で行われたアメリカの水爆実験で船が被災。風評被害でマグロ価格が低下し、水産会社は魚肉ソ

河口にも碑が建つていて。古座の船大工らが造つたこの船は、現存する唯一の遠洋漁業の木造漁船としても価値が高いといわれる。

そんな世界史を背景に持ちながら、昭和40年には魚肉ソーセージ業界の生産量は18万8千とピークを迎える。メーカーによると当時の1世帯が年間4キロ以上（1本95円換算で約46本）購入していた計算だ。

スタンダードからソーセージを1本抜き、赤い

ファイルをむき口に入れ。肉の代用品としているが、魚肉ソーセージに的を絞つて売っている。その本気度が面白い。

ただいま、と帰つた子どもが食卓の上の卵に火が通ればざつと混ぜ

セー

ジの消費は徐々に減少するが、今はヘルシー食品として再注目されている。



レシピ 春キャベツと魚肉ソーセージ炒め

サッと炒めて春の味

【材料】▽魚肉ソーセージ：1本▽春キャベツ：3枚▽タマネギ：1/2玉▽卵：1個▽粉末コンソメ：2包（小さじ2）▽油：適量

【作り方】

- 魚肉ソーセージを5ミリ幅の斜め切り、キャベツをざく切りタマネギを薄切りにする。
- タマネギ、キャベツの順に炒め、しんなりしたら魚肉ソーセージを入れ炒める。
- 卵を流し入れる。
- 卵に火が通ればざつと混ぜて出来上がり。

魚肉ソーセージを立てる器がある。開発したのは海南の家庭用品メーカー。歯ブラシ立てに似ているが、魚肉ソーセージに的を絞つて売っている。その本気度が面白い。

ただいま、と帰つた子どもが食卓の上の魚肉ソーセージを1本抜き、赤い

ファイルをむき口に入れ。肉の代用品としている。その魚肉ソーセージの「人生」は今なお、おしゃかりと生き残つていている。

当やおやつに使われ、常温で保存、運搬できるため山村などにも肉の代用品的な位置付けで浸透して

いた。

■湯崎真梨子（ゆざき・まりこ）

和歌山大学
食農総合研究教育センター
客員教授

【プロフィール】

博士（学術）

大阪府立大学大学院人間文化学

専門は農村社会学

地域再生学

内発的発展

料経済

地域資源

地産地消

低炭素化社会など

がテーマ。

自らの研究に

加え、地域と協働するフ

ロジェクト

研究もマネ

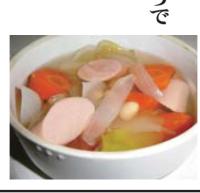
ジメントして

いる。熊野

方面には年間30～50日

は訪問し研究する

■ 次回は4月30日（土）付掲載予定



野菜のうまみを引き出す

具を煮ただしと塩こし

で調えていただく

野菜のうまみを引き出す

具を煮ただしと塩こし

で調えていただく