

ふるさと歴史アラカルト

夏こそスタミナ!

今年も梅雨明けが早かったこともあって夏が長く感じますが、暑い時こそおいしいものを食べて元気を付けたいものです。今回は江戸時代の『信使通筋覚書朝鮮人好物附之写』という資料から、当時の朝鮮国における食肉文化について紹介します。

この資料は朝鮮通信使に関する覚書で、「好物附」の項には、通信使をもてなす際のマニユアルとして、通信使の好物や禁物（思想や文化により避けたほうが良いもの）、食材ごとの調理方法、器や膳の素材などが細かく記されています。食材の内、魚を除く肉類で紹介されているものは、鳥類の肉として雉・鶏・鴨、獣類の肉として牛・羊・豚・猪・鹿があり、牛は肉（肝臓や大腸・小腸も含む）と百葉（葉胃という胃の一部で、センマイとも呼ばれる）と肋に分けられています。

肉は「薄く切つて串に刺し、油と醤油で炙り、山椒か胡椒を振りかけると良い」と記されています。また、ゆで料理として「肉と肝臓と大腸・小腸を

よくゆでて皿に盛り、酢醤油とネギを付ける」料理も紹介されています。

百葉は「黒い糞毛のようなところをはぎ取って、それぞれ細切りにして皿に盛り、辛子酢を付ける」料理と「細切りにしたものを粕和えにして、酢を少し加え、シヨウガとニンニクを混ぜる」料理が記されています。

肋は「朝鮮国ではカルビと呼ばれて食べられているもので、長さ三寸程（約9cm）ずつに切り、肋に付いた肉に五歩程（約1.5cm）ずつに切れ目を入れ、油と醤油でよく炙る」と記されており、ゆでも良いとも記されています。

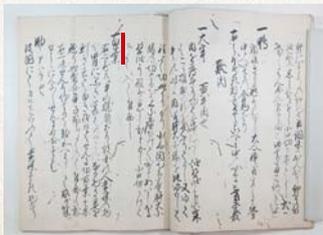
なお「鶏は得やすいが牛は難しいため、牛の代わりに豚を使うのでも良い」とも記されています。これは当時の日本では多くの場合、農耕を支える牛馬を食べることが禁じられていたことによる影響と考えられます。

現在と異なり、まだなじみの薄かった牛肉料理について、このマニユアルを見た当時の日本人がどのように感じたのか興味深いものです。

いわくにちようこかん 岩国徴古館

昭和20年に旧岩国藩主吉川家によって建てられ、その後岩国市に移管された市立の博物館
住所：横山二丁目7-19 ☎(41)0452
休館日：月曜（祝日の場合はその翌日）

※室町時代から江戸時代にかけて朝鮮国が日本国に派遣した外交使節団



写真…信使通筋覚書朝鮮人好物附之写…が百葉の部分

岩国市 人口・世帯

人口 129,177人【前月比 -64人】 男性 61,555人 女性 67,622人

世帯 65,374世帯【前月比 -18世帯】 ※外国人人口を含む(2022年7月1日現在)

交通事故発生件数

6月分事故件数 16件(101件) 死者数 0人(0人) 傷者数 16人(113人)

※高速道路発生分を除く。()内は2022年累計

目の不自由な人へ

「広報いわくに」のカセットテープをお貸しします。
お問い合わせは、広報戦略課 ☎(29)5016 FAX(21)3337