

# 鷹將軍と 鶴の味噌汁

菅 豊著

講談社 1980円



エジプトのナイル川を南下していくと川沿いに円筒形の細長い塔

があちこちにあるのが目に付く。これは食用の鳩を飼育するためのもので、レストランでも鳩料理がよく供される。フランス料理でもジビエとして鳩や鴨、その他の野鳥が食される。

一方、日本では鳥料理のほとんどは二ワトリでそれ以外の野鳥を食べる機会はない。しかし、ほんの

代の天皇家、貴族階級か

威光を知らしめる象徴的行為だった。鷹狩りは古

レシビが書かれた料理書

歌である。

# 白鳥や雲雀も食べた江戸時代の鳥食文化

## 本の森

①

を食欲に食していたのだ。本書は日本の鳥食文化について、その爛熟(らんじゅく)期である江戸時代を中心に考察したもの。

ら中世の武士階級へ受け継がれ、江戸幕府を開いた徳川家康も大いに活用した。鷹狩りで捕られた野鳥は鶴を最上に特別な献上物として珍重された。鷹狩りを行う鷹場は幕府によって厳重に管理されていたので、一般人たちは立ち入れないため、結果的に野鳥の保護につながっていた。

ところが、將軍綱吉の「生類憐れみの令」によって鷹狩りが禁止されると、一般人による乱獲を招くこととなった。また、庶民にとっても野鳥の味は格別で、独自の鳥の流通経路が開拓され、江戸の町には鳥料理専門店が開かれ、庶民の貴重なタンパク源として珍重された。鳥料理のさまざまなレシビが書かれた料理書

権力者や王権と深く関わり、権力と

と、一般人による乱獲を招くこととなった。また、庶民にとっても野鳥の味は格別で、独自の鳥の流通経路が開拓され、江戸

も出され、そこには鶴、白鳥、雁、鴨、雉子(キジ)、山鳥、鶯、鶉(ウズラ)、雲雀(ヒバリ)、鳩、雀……といった多彩な野鳥の名前が出てくる。こうした鳥食文化は明治になっても衰えず、鵜外、漱石の作品にも上野の有名な雁鍋屋が登場する。しかし、太平洋戦争の敗戦を境に鳥食文化の伝統は途切れてしまう。

△狸▽