

# 院外茶話

vol.127 平成 27 年 12 月 1 日

サケ缶、サバ缶、コンビーフ  
スーパーの端っこで  
目立たないけどまだまだ健在  
優良食品なのです

## 缶詰について考える



みかんと缶みかん、好みは？

正月と言えば餅とみかんだった。

羽織袴を着たクレージーキャッツや晴れ着姿のザ・ピーナッツを見ながら、こたつの上にはみかんが山と積まれていた。皮を剥くと白スジだらけで酸っぱかったけど、そういうものだと思って食べた。

その点、缶みかんは色鮮やかで実に甘くて、第一、皮を剥く手間がない。缶詰は本物のみかんよりも贅沢品であった。白桃なんかもう最高級品。

その後、本物のみかんはどんどん品種改良をされて、甘く美味しくなった。人工的な甘さの缶みかんは忘れられ、たまに見かけることがあっても、それはゼリーの中に埋もれていたり、パフェの上に乗っていたり。缶を開けてスプーンを突っ込むことはない。

その缶みかんとは日本独自のものであった。どうやったら実崩れもせずに甘皮まできれいに剥いて、缶詰にできるのか。

当初は手作業で白い繊維や、甘皮を丁寧に剥いていたけれど、昭和に入ってから薬品を使って甘皮を溶かす技術ができた。

この薬品が何と塩酸。でも、最終段階ではきれいに洗って、みかんから完全に除去されるので大丈夫。

この工程で残った繊維にほどよい食感をもたせて、ジュースに混ぜたのがブラッシー。お米屋さんで売っていた。

オレンジジュースにビタミンCをプラスしたのでブラッシーと言う。でも、この手の話はどこまで本当かわからない。

その後、暮らしが豊かになるにつれ、人々は本物を求めて缶みかんは需要が減った。卵と同様、ほとんど値上がりをすることもなく、昭和50年頃をピークに工場は次々と閉鎖。

今は9割がた、中国からの輸入品になって、消えていく缶みかんを見るだけで、昭和のノスタルジーを感じる。何とかならないものだろうか。

並木路子が歌ったのはりんごの気持ち。

「りんごの気持ちは一、よーく一わーかーる一」

私にはみかんの気持ちがよくわかる。



水煮はレタスとマヨネーズでも添えて。

みかんはともかく、缶詰を世界で初めて作ったのはナポレオンである。

もちろん、ナポレオン自身が作ったのではなくて、戦争をする際の保存食を作るよう、命令を出したのがきっかけ。肉や野菜の調理品を瓶に入れて、熱いうちにコルク栓と蠟で密封したのが缶詰の始まりだった。

これが瞬く間に世界に広がって、ツナ缶やサバの水煮は定番となった。

中味がツナやサバだと安価なイメージになるけど、高いものは結構高い。国産で最も高価なのは多分、三越のタラバガニで1缶が1万円に近い。輸入品の最高級キャビアはもう一桁違って、同じ分量なら10万円くらい。

各家庭には缶切りというものがあって、蓋の一部を残してギリギリと缶を切る必要があった。今はイージーオープンで蓋になって、引っ張るだけでパカッと開くけれど。



コンビーフの缶は変わらない。

唯一の例外はコンビーフで、缶の底にはネジ回しのような器具がついていて、帯状に缶を剥く仕組み。しかも、肉の形を崩さずに取り出せるよう、缶の形は台形だった。

この形は戦地でも缶詰の中味をステーキ風に盛り付けるための工夫で、アメリカで起きた南北戦争当時の発案。

ナポレオンといい南北戦争といい、何かの進歩の陰には必ず戦争がつきまとう。飛行機も潜水艦も、懐中時計も戦争とともに発展を遂げた。良くも悪しくも、そこに費やされるエネルギーはもの凄い。

こんなことを思いながらコンビーフの缶を開けたのは、もう10年振りかもしれない。以前のコンビーフは缶の上下に白い脂が溜まっていたものだけど、今は端っこまで肉の赤い色で、脂濃い感じがしない。

そのまま食べても美味しかったし、残りをカレーにすると、煮込む時間がいらないので、すぐにできる。

こういう缶詰は台所の奥で忘れられることが多いけど、非常食としてどれくらい保存ができるものか。

賞味期限の目安はほぼ3年。ただし、これは美味しく食べられる期間であって、食べても大丈夫なのは、消費期限と言ってもっと長い。こう言われると納得をしたような気がするけれど、「美味しく食べられる」期間とは、いったい誰が決めるのか。

それは缶詰を作る会社である。本来は食べる人が決めるものだけど。

最近は素材ばかりでなく、調理済みの缶詰が多く出回って、開ければそのまま食べられる。

明治屋の美味しい缶詰シリーズなら鶏の炭火焼き、粗挽きチョリソー、すきやき。他にもぶり大根、さんまの塩焼き、ヒジキの煮物、煮豆など。これが本当に缶詰の味だろうか。

昔のお父さんは懐具合が寂しいと、酒屋の店先でコップ酒を買って、その場で飲んだ。肴はさきいかや柿ピーで、その辺にぶら下がっている袋を勝手に開ける。

もし、当時こんな缶詰があったら、酒屋の立ち飲みも、画期的な居酒屋に変身していただろう。何だか、キャットフードのような気もするけれど。

もう、缶詰はなんでもありだけど、世界で最も有名な缶詰は何か。それは、多分ハウレンソウである。

ポパイはこれを食べて、大男のブルートを投げ飛ばしていたけど、残念ながらハウレンソウの缶詰だけは、まだ見たことがない。



不二家提供のポパイが一番の楽しみだった。