

アオサギ観察会

2008年5月21日

アオサギにまつわる食文化

右の写真はアフリカのとある田舎町。通りのアカシアにはサギたちがコロニーをつくっています。そして、ヒナが巣から落ちると、近所の家庭の食卓が少しだけ豊かになるのです。サギを食べる習慣は世界的に見ればそれほど珍しいことではありません。すぐお隣のサハリンでも、市場に行けば食材としてのアオサギが売られているのです。

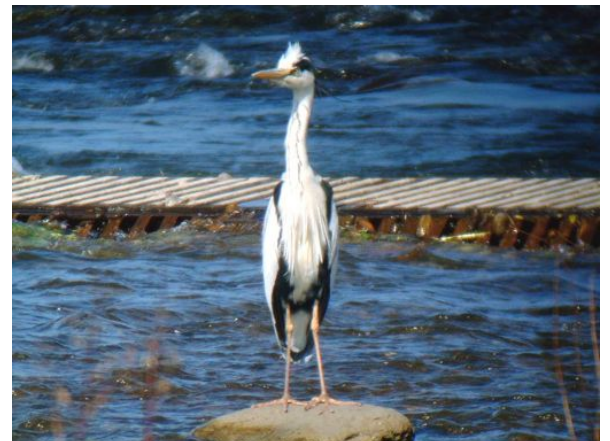


「江戸名所図会」より

もちろん昔は日本でも食べられていました。名のある食べ物として最初に登場するのは「鷺腸羹」。平安時代中頃の料理です。江戸時代に刊行された「料理物語」には、「汁、くしゃき、さんしょうみそ」などの料理が紹介されています。同じく「本朝食鑑」では、「味は最美で、白鷺よりも勝れている」と書かれています。江戸期の人々のグルメぶりが伺われます。

西洋でも食べないわけがありません。中世のイギリスでは、アオサギは「王様の食事」と呼ばれ、宴会では欠かせない食材だったそうです。15世紀後半のある祝宴では、なんと400羽ものアオサギが食卓に供されたとか。

おなじみのアオサギも、少し視点を変えるだけでいつもとは別の表情が見えてきますね。



食べ物じゃないよ！