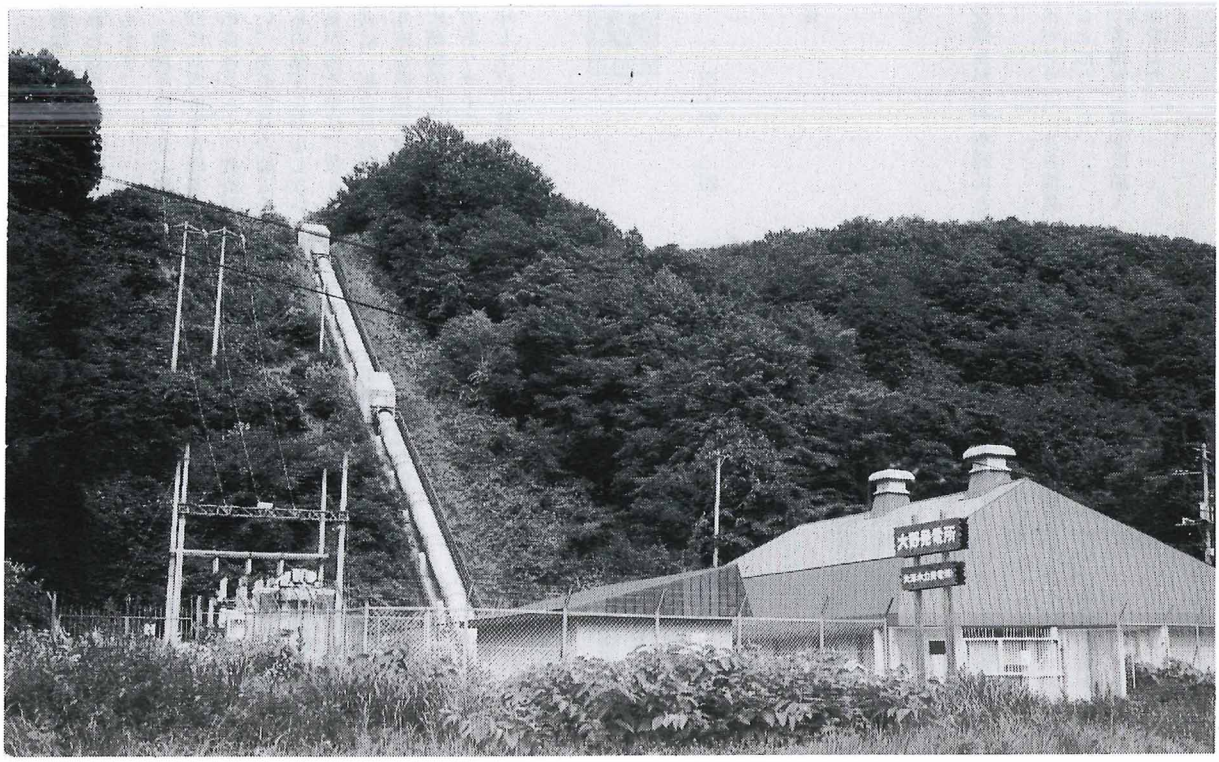
いなづま

題字　小寺寛一

発行所　函館地方電気工事協同組合
編集　総務部
住所　函館市日乃出町７番22号
印刷所　有限会社　畠山印刷



大野変電所

就任ご挨拶

理事長　大倉伸夫

平成三年度は、我が電気工事業界においても、全般的には順調に推移いたしましたが、後半、バブル経済の破綻により、急激な不況感をただよわせるに至りました。

又一方で労働力の不足、加えて労働時間短縮の問題等を抱えて、極めて厳しい状況にあります。

当組合業務においても、これらの状態をまともに受けて収支の悪化は明確となり、この事が組合の重要な課題となりつつある現状にあります。

茲で理事長に再任され、その責務の重大性を痛感いたしております。二十年以上務めた理事長の職務でありますが、従来の考え方を払拭してこれらの危機を乗り切らなければならないと考えて居りますので、組合員各位の忌憚のないご提言をいただきたいとお願いいたす次第であります。

さて、新電気工事二法の全面的な施工に伴い、明年度からは第一種電気工事士の五年目毎の定期講習が始まり、電気工事施工管理技士制度につきましても、着々と資格者の誕生をみておるところであります。

特に北海道におきましては、引込線工事および計器取付工事を全組合員が施工出来るという特権を有しておりますが、三級以上の外線工事士の資格を持っている電気工事士が居なくて施工しているという不合理性を解消するため引込線工事士の制度が設けられました。新年度からは、各組合員これらの資格が必須資格とな

ります。

私達にとって新しい技術の修得は、経営の近代化を図る上からも重要なことで、これら資格取得のため努力していただくようお願いいたします。

次に組合では、厚生年金基金、国民年金基金（職能型）、第三者損害賠償制度ならびに共同保守管理業務や、中小企業退職金制度をはじめ各種グループ共済制度等各企業に必要な制度を取扱い、全組合員の加入を勧奨いたして居りますが、これらの制度を利用しない組合員又は制度を知らない組合員が居る事は、我々理事・支部長の責任が問われると共に、組合員の組合に対する非協力の現れであり、今年度以降は新役員共々全組合員が組合の行なう各事業に積極的に協力してもらえるよう、全力を傾ける所存でありますので、今後共一段のご理解ご協力をお願い申し上げ、理事長就任のご挨拶といたします。

役員会だより

第一回役員会　四・四・二四

一、慶弔報告
(1)　相互電気商会代表者逝去
(2)　林電工代表者病院入院見舞
二、貸付報告　なし
三、各支部報告並提案事項
東　支部＝支部長留任となった。
福島支部＝総会を開催した。
八雲支部＝支部総会を開催、支部長が山内尊洲氏となった。
中渡島支部＝とまりん館、デイパタウン、コム博見学会を実施することになった。
このほか各支部それぞれ第三者損害賠償制度加入費の組合員負担について説明をした。
四、総務委員会事項
(1)　定期健康診断の実施報告（受診者二七二名）
(2)　平成三年度事業報告について
(3)　平成三年度財産目録、貸借対照表、損益計算書、損益金処分（案）について
(4)　平成四年度事業計画（案）について
(5)　平成四年度収支予算（案）について
(6)　平成四年度支部別総代について
(7)　建物内部の配管工事について
五、技術委員会事項
(1)　引込線工事士認定試験の結果報告
(2)　第二種電気工事士試験準備講習会について
(3)　北電業務取扱説明会について
(4)　集合計器箱取付工事の取扱について
六、事業委員会
(1)　第三者損害賠償制度について

第二回役員会　四・五・二六

一、慶弔報告
(1)　㈲石垣電気工事店代表者ご母堂逝去
(2)　㈱(北)弘電社函館支社代表者病気入院見舞
(3)　㈲水口電気工業所代表者病気入院見舞
(4)　宮本電気商会代表者ご母堂逝去
二、貸付報告
三社　一三〇万円
三、各支部報告並提案事項
西　支部＝支部長が熊谷文孝氏になった。
中渡島支部＝支部の役員を改選した。
四、総務委員会事項
(1)　所属支部の変更について
・㈱松本電気工業＝赤川支部（旧北支部）
(2)　代表者の変更について
・マルコ電機　小林光男（旧小林勇一）
(3)　平成四年度函館市勤労青少年優良者表彰の受賞候補者の推薦について
(4)　会計監査報告について
(5)　平成四年度通常総代会について
(6)　各単協別賦課金・手数料等調について
(7)　平成五年三月新規学校卒業者にかかる求人申込みについて
五、技術委員会事項
(1)　第二種電気工事士試験（学科）のための準備講習会について
(2)　引込線工事士認定申請について
(3)　第一種電気工事士の住所、勤務先の変更届について
六、事業委員会
(1)　共同保守管理業務保守技術員身分証明書の更新について

第三回役員会　四・五・三〇

一、理事長ならびに副理事長の選出について
二、役員の担当業務について
三、事務局職員の給与改定ならびに夏期手当の支給について
四、引込線工事士認定講習について

組合員の消息

一、四月上旬　㈱(北)弘電社函館支社長伊藤孝一殿病気入院
一、四月上旬　㈲水口電気工業所代表取締役水口輝雄殿病気入院
一、五月一〇日　㈲石垣電気工事店代表取締役石垣昭雄殿ご母堂石垣キサ殿ご逝去
一、五月一五日　宮本電気商会代表宮本正彰殿ご母堂宮本キヨ殿ご逝去
一、五月三〇日　香田電気工事店代表香田稲生殿ご令室香田むつ殿ご逝去

第44回通常総代会開催さる

去る五月二十六日、平成四年度通常総代会が組合会館大会議室において開催され、総代定数八十一名中七十七名（うち委任状出席者十四名）が出席した。

定刻の午後二時、坂本事務局長より本日の総代会は出席者数が法定数を満たしているので、有効に成立した旨の開会宣言があり、次いで大倉理事長が

『昨年前半までは、それまで長期にわたった好景気に支えられ何とか恩恵があったものの、後半はバブル崩壊など急激に景気が悪くなり、組合の決算においても北電の計測器類取扱手数料、引込以下工事手数料が予算に比して大巾に減少した。この景気は今年度も続くと思われるので、一層の連帯と自助努力をお願いしたい。

又、時短の問題も現実に建設業界では実施に踏み切って居るので電気業界も同じように実施していかなければならないと思う。

このような中で、北電が引込以下工事工量の大巾値上げをしてくれるなど配慮もあり、これにあわせて引込線工事士制度を発足した。

今後は厚生年金基金、国民年金基金の加入拡大を図らなければならないので皆さんの協力をお願いする。』とあいさつした。

正副議長の選出では、事務局一任との声で、議長に工藤定一氏（協信電気工業㈱函館支店）副議長に伊東研一氏（ユタカ電機㈱）を氏名推薦で選出、議事の審議に入った。

第一号議案

平成三年度事業報告、財産目録、貸借対照表、損益計算書及び損益金処分案について承認を求める件

坂本事務局長より逐一説明、香田監事の会計監査報告の後、収入減となった理由、脱退者持分未払金等についての質問がなされ承認された。

第二号議案

平成四年度事業計画案（案）ならびに収支予算案（案）について承認を求める件

坂本事務局長より逐一説明のあと、支部運営費、第三者損害賠償制度の加入費等について質問がなされ、承認された。

第三号議案

理事および監事の任期満了による改選について

恒例により各支部一名計九名の選挙管理委員を選出して、選挙により理事十五名、続いて監事三名を選出した。

新任は、理事で平沼冠三氏（樺電工業㈱＝北支部）山内尊洲氏（山内工業㈱＝八雲支部）熊谷文孝氏（㈱トーラス電工舎＝西支部）繁田一義氏（㈱繁田電工＝福島支部）の四名であった。

以上第一号議案から第三号議案について審議を終了全て可決し午後五時に閉会した。

脱退者名簿

一、中部電気商会（代表者　出町良之助）東　支部
一、鈴木電器商会（代表者　鈴木　実）八雲支部
一、㈱エム・アーク（代表者　若林三喜男）赤川支部

組合員の異動

＝代表者の変更＝

（新）　（旧）

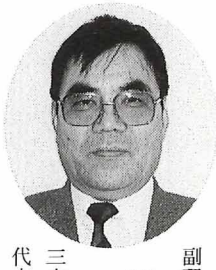
一、マルコ電機（中渡島支部）
代表取締役　小林光男　代表取締役　小林勇一
一、樺電工業㈱（北　支　部）
代表取締役　平沼冠三　代表取締役会長　平沼智子

新役員紹介

理事長
大倉伸夫
昭和三年五月生
大倉電気株式会社
代表取締役

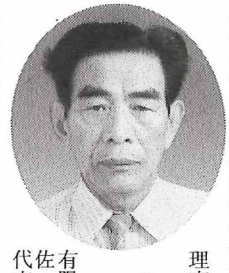
副理事長
吉田　要
昭和三年八月生
函館拓北電業株式会社
代表取締役

副理事長
佐藤征次
昭和十三年九月生
佐藤電気工事株式会社
代表取締役



副理事長（中支部長）
酒井好一
昭和十一年五月生
三立電気株式会社
代表取締役

理事（東支部長）
佐々木請作
昭和五年二月生
佐々木電気商会
代表



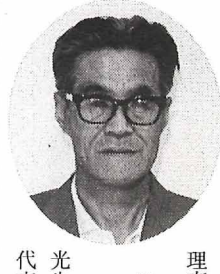
理事（中渡島支部長）
佐々木三男
大正十四年三月生
有限会社
佐々木電気工業所
代表取締役

理事
西岡大成
昭和二年十二月生
有限会社西岡電気
代表取締役

理事（北支部長）
加賀秀雄
昭和六年八月生
加賀電気株式会社
代表取締役

理事（江差支部長）
上戸　優
昭和十三年十二月生
株式会社檜山電気工業
代表取締役

理事（赤川支部長）
大鎌哲雄
昭和二十三年十月生
大鎌電気工事株式会社
代表取締役



理事
鈴木勝弥
昭和八年一月生
光生電気商会
代表

理事（八雲支部長）
山内尊洲
昭和十六年一月生
山内工業株式会社
代表取締役

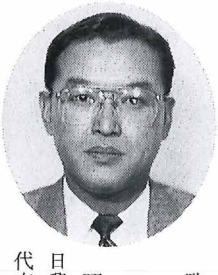
理事（福島支部長）
繁田一義
昭和十九年十二月生
株式会社繁田電工
代表取締役

理事
平沼冠三
昭和二十四年九月生
樺電工業株式会社
代表取締役

理事（西支部長）
熊谷文孝
昭和二十七年五月生
株式会社
トーラス電工舎
代表取締役

監事
香田稲生
大正八年十一月生
香田電気工事店
代表

監事
佐藤悌史
昭和十五年十一月生
藤電気工事株式会社
代表取締役



監事
林一夫
昭和二十五年二月生
日興電気株式会社
代表取締役

新加入組合員の紹介

平成四年度新加入の二名の方をご紹介いたします。

（加入年月日＝平成四年四月一日）

㈲北栄電気工業
鍵谷順一
昭和二六年三月一一日生
山越郡八雲町栄町一一二八
電話（〇一三七六）二一三二九三
共栄電気工業㈱、㈱函館電設、山内工業㈱を経て、昭和六三年七月独立開業

大栄電工
汐谷健
昭和二八年六月一五日生
函館市本通四丁目三五―二九
電話　五六―八五〇四
汐谷電機工業㈱を経て、平成元年四月独立開業

役員担当業務

去る五月二十六日開催の総代会で選出された理事十五名の担当業務が、次のとおり決まりました。

なお、各委員会の業務により、理事以外の皆さまにも、いろいろとご協力をいただかなければなりませんので、その機にはよろしくお願いします。

一、総務委員会
　委員長　吉田副理事長
　委　員　佐々木（請）、佐々木（三）、平沼各理事

一、技術委員会
　委員長　佐藤副理事長
　委　員　大鎌、上戸、熊谷、繁田各理事

一、事業委員会
　委員長　酒井副理事長
　委　員　西岡、加賀、鈴木、山内各理事

◎金融委員会
　委員長　大倉理事長
　委　員　吉田副理事長、佐々木（請）理事

◎いなづま編集委員会
　委員長　吉田副理事長
　委　員　大鎌理事

◎港まつり委員会
　委員長　佐藤副理事長
　委　員　佐々木（請）、加賀、大鎌、平沼、熊谷各理事

組合行事

4月2日　八雲支部役員会
3日　〃　森ブロック会議
仝日　中小企業団体中央会道南支部役員会に坂本事務局長出席（於拓銀ビル）
仝日　検満計器工事打合会議（北電五名、組合二十名）
6日　青年部役員会
8日　福島支部総会
仝日　函館市自衛隊協力会懇談会に細川副理事長出席（ホテル函館ロイヤル）
10日　八雲支部北檜山ブロック会議
11日　八雲支部総会（於森町新栄館）
14日　正副理事長会議
16日　定期健康診断（於組合、受診者二七五名）
17日　中渡島支部会議
18日　青年部通常総会（於パークホテル）
仝日　八雲支部森ブロック安全協磯釣大会
20日　自衛隊退職者雇用協議会総会に坂本事務局長出席（於法華クラブ）
21日　技術委員会
22日　第二種電気工事士試験推進委員会に大倉理事長出席（於北電）
23日　道工業組合役員会に大倉理事長、吉田副理事長出席（於札電協）
24日　第一回役員会
28日　会計期末監査
仝日　北支部会議
仝日　中小企業団体中央会道南支部役員会・総会に坂本事務局長出席（於拓銀ビル）
5月10日　八雲支部森ブロック会議
12日　いなづま編集会議
5月14日　赤川支部会議
15日　中支部会議
仝日　東支部会議
仝日　函館地区団体事務長会運営委員会に坂本事務局長出席（於中央会）
17日　福島支部会議
仝日　八雲支部森ブロック会議兼観桜会
18日　商工中金懇話会勉強会に坂本事務局長出席（於中央会）
19日　函館市自衛隊協力会昼食会に坂本事務局長出席（於自衛隊）
20日　西支部会議
仝日　八雲支部北檜山ブロック会議
23日　中渡島支部会議
25日　道工業組合役員会に大倉理事長、吉田副理事長出席（於札電協）
26日　第二回役員会
仝日　第四四回通常総代会（詳細別掲）
29日　北電関連工事安全衛生協議会配電部会々議に佐々木(三)理事、坂本事務局長出席
30日　第三回役員会
6月1日　建設業職別工事業労働災害防止対策会議に吉田副理事長、佐々木(三)理事、坂本事務局長出席（於合同庁舎）
5日　函館問税会総会に大倉理事長出席（於拓銀ビル）
9日　引込線工事士認定委員会（於組合）
10～12日　第二種電気工事士国家試験（学科）のための準備講習会
12日　函館地区団体事務長会総会に坂本事務局長出席（於入川）
仝日　東支部会議
18日　正副理事長会議
仝日　引込線工事士認定講習会
19日　仝　右
仝日　中渡島支部会議
22日　道工業組合役員会に大倉理事長、吉田副理事長出席（於札電協）
23日　北海道電波障害防止協議会函館支部総会に大倉理事長出席（於五稜郭タワー）
29日　釧根協組山口理事長黄綬褒章受賞祝賀会に吉田副理事長出席（於釧路市）
仝日　道南木造家屋建築工事等安全対策委員会に佐々木(三)理事出席（於建設会館）

組合青年部　第九回通常総会開催

組合青年部の第九回通常総会が、去る四月十八日に函館パークホテルにて開催され、会員三十名中二十八名（うち委任状六名）及び新入会員八名のうち六名が出席した。

はじめに、平沼部長があいさつに立ち、『昨年の港まつりや全国大会等の諸事業への参加協力に御礼を申し上げると共に、青年部設立以来九年が経過、業界を取り巻く社会情勢の変化に対応すべく、青年部会員同志の情報ネットワーク化や新規部会員の拡大に力を入れ、新たなスタートの一歩としたい』と述べた。

引き続き議事に入り、議長に小寺隆氏（日本電機保全㈱）を選出し、

第一号議案　平成三年度事業報告及び決算報告
第二号議案　同右監査報告
第三号議案　平成四年度事業計画案及び予算案

を審議し、いづれも承認された。（今年度は役員改選はなし）

特に重点事項である新規部会員については、総会時に八名の入会が承認され、青年部の活性化に大いに役

立つものと考えられ、今後も入会促進を心がけて行く事を確認した。また各種事業、大会の参加を通じて他地区の青年部員との交流も呼びかけられた。本年八月には全道青年部連合会の入倉会長等三役の来函も予定されている。

総会終了後懇親会に移り、大倉理事長、細川・吉田副理事長も同席した。年令規定により今総会が最後となる本庄寛治氏（㈲本庄電気工業所）、池田耕造氏（池田電気工事㈱）、伊東研一氏（ユタカ電機㈱）の三名より満期退会の挨拶、そして新規入会者の挨拶、また田名部義大氏（梶原電気工業㈱）より昨年の高松市での全国大会参加報告が述べられた後カラオケタイムとなり、和気藹々のうちに懇談のひと時をすごし、盛会裡に終了した。

中国文化のルーツ　日本文化のルーツ（六）

平沼智子

膾（なます）

外国人が来日すると尤も日本的な食物『刺身』を試食する。天ぷらも日本的なものだが元々はポルトガルからの伝来に、日本人の工夫がプラスされたものだがらそれ程異和感がないらしい。外国には魚を生食する習慣がないから刺身は『より日本的な味』という事なのだろう。

郭伯南氏は『中国に来る外国人は先ずペキンダックを試食する。しかしペキンダックは僅か五ー六百年の歴史、一方魚を生で食べる習慣は中国でも三千年前からある。これを『鱠』といった。古代中国の国の味であった』と言っている。

『人口に膾炙する』という言葉があるが、広辞苑によれば『なますや焼肉が誰の口にもうまいと感じられるように、広く人々の口の端にのぼってもてはやされる』という意味と出ている。

では『なます』の項を見ると『鱠・膾』と両方出てあり、魚貝や獣などの肉を細かく切ったもの』とある。

現在中国では魚を生食する習慣はごく一部に限られており、中国東北部の満洲里地方だけで黒竜江の鮭を生食する習慣がある。伯南氏は『現在中国では膾は食しませんが、『人口に膾炙する』という言葉はよく使用されている』と話している。又伯南氏は日本の友人との会話の中で

古代中国の国味と現代日本の国味は共に生の魚肉の刺身イコール鱠

というと友人は

近いけれど違う。日本には現在『なます』という料理があり字は同じだけれど刺身ではない。

と言って

万葉集（古代日本の歌集）の中にある

醤酢に蒜つきかてて鯛ねがう吾れになみせそ水葱の羹

という歌を示した。

醤酢は前号の味噌の項にも出てきたが『なめみそ』にすを混ぜたもの。蒜はニンニク、ネギ、ノビルなど。水葱はミズアオイの古稱と出ているがニラでないかと私は思う。羹は魚・肉を入れた吸物。なみせそは反語の願望。これだけ解説すれば歌の意味はすぐわかると思うが

ネギと一緒に鯛の刺身にひしおすをつけてニラの熱

熱の吸物と共に食べたいと思う

という歌である。ところで古代中国でも膾を食べる時は熱々のスープを添えるのがきまりであった。伯南氏は

『古代中国の食物と古代日本の食べ物は同じですね。中国では絶滅に近いものが隣国の日本では今も健在で、普通の家庭料理であり、おせち料理にも欠かせないものという事は感無量です』

と述べている。

さて膾のルーツはどうか。伯南氏の調査によれば、南朝の斉王『蕭道成』が酒宴を開いた時羹と鱠が運ばれた。大臣の『崔祖思』が『このご馳走は他の国から伝えられたもの』というと、『沈文季』という人が『これは呉の地の食べものである』と論争になり、斉王がまあまあと仲を取りなしたという事があり、呉の国では早くから膾を食べていたのはたしかである。

呉王『闔閭』が楚の国を討って帰って来た『伍子胥』のために鱠を作ってその労をねぎらったという話は、文献の『莼羹鱸膾』が世に出る七ー八百年前のことである。『呉越春秋』という本には『呉の鱠は闔閭に始まる』と出ている。闔閭は春秋時代（前七二二ー前四〇三）末期の人で、紀元前四九六年に没しているので、呉の鱠は文献だけでも二千五百年の歴史がある。

さて、『苞鱉膾鯉』というのは、『詩経』（中国最古の詩集で孔子の編纂という）の『六月・小雅』の項にあり、西周時代の話でやはり祝宴の様子をよんだ詩の中に出て来る。これは紀元前八二三年の事であるから二千八百年あまり前の事である。

文献上からは中国西部の周の国では、東南部の呉の国より三百年以上も前から鱠を食べていた事になる。内陸部の方が沿海地より早く魚貝を生食しているのは

なぜだろうか。貝塚に見られるように人類がまだ農耕を知らなかった時代に、古代人は魚貝を生食していたからだろうと思う。

漢時代の『風俗通』には古代、天子が泰山に壇を築いて天をまつる時の供えものは『玄尊』と『俎生魚』だったと記されている。又『礼記』やその他の書にも古代の王が祖先をまつる儀式のとき『玄酒』と『俎腥魚』を供えたと出ている。『玄酒』も『玄尊』も酒ではなくただの水である。俎生魚と俎腥魚はどちらも包丁で切った生の魚肉のことである。

先秦時代や秦、漢時代の帝王家の食べ物と言えば『食に八珍あり、飲に六味あり』といわれ豊富多彩だったが、それにくらべて天や祖先をまつる時の簡単さ、『史記』の中で『楽記』の項はこれをこう説明している。『飲食の本なるものが貴い』という思想で、古代の帝王達は先祖が『生水をのみ生魚を食べていたのを忘れなかったのだろう』と。鱠は原始の遺風と言えるだろうと伯南氏は記している。日本でも神前に生魚を供えることはご存知の通りである。

鱠という字は後世のもので先秦時代は膾の字を使用していた。肉を細く切ったものを表現している。牛・羊・豚・鳩などの膾があった。だが日常は魚の膾を多く食べていたので魚へんが縁が深く魚へんになった。

鱠にはいろいろな魚が使用され時代と好みによって変化が見られる。西周から春秋、戦国時代を経て秦、漢にかけての千年あまりの間は鯉が好まれた。西漢の文人『枚乗』はグルメ談義で『薄耆の炙・鮮鯉の膾』と述べたが、これは『ヒレ焼肉と鯉の膾』の事で『人口に膾炙す』の証明である。漢代から魏にかけては鰤魚・紫魚などを使用したが赤身なので下賤なものとされた。

西晋以降は鱸魚が珍重された。これは淡水魚で海の魚『すずき』ではない。美味で肉の色が玉のようだというので『じゅんさい』の羹と共に『蓴羹鱸膾』という言葉で称賛された。『世話新語・鑑識』という本の一節に、呉の人『張翰』という文学者が洛陽（周・後漢・晋・北魏・隋・後唐の都）で官吏になっていたが秋風が吹くと故郷の『蓴羹鱸膾』の味がなつかしく、そこで『人生は楽しくなくっちゃ意味がない、こんな遠い所で官職に恋々としている事はない』と本当に辞職して南に帰ったという話が載っている。

乱世の西晋時代、『張翰』の人生哲学に同感する人が多かったと見え『蓴を思い鱸をたしなむ』といえば現実逃避の代名詞になった。こうして『蓴羹鱸膾』はますます有名になり唐代の詩にも取り入れられた。

『この行は鱸魚の鱠の為にあらず、自ら名山を愛し剡中に入るなり』これは『李白』の詩で剡中は浙江省嵊県の山中を指している。『凍醪は元亮の秋（モチアワ）、寒鱠は季鷹の魚』これは杜牧の詩（晩唐時代）、元亮とは陶淵明の事、季鷹の魚とは鱸魚の事、季鷹とは張翰の字である。

『暫く江東の鱠を憶い、兼せて雪下の船を懐う』これは杜甫の詩（盛唐時代）江南では鱸魚の鱠を『郎官の膾』と呼ぶが、これは朝翰が洛陽で『郎官』という役についていたところからきている。

張翰の生存した西晋時代は中国の南北をつなぐ大運河はまだ出来ていなかったので、江東特産である鱸魚は中国東南部の限られた地方だけの味覚であったが、隋・唐の時代になると運河によって都長安にも運ばれるようになった。雪下船は途中魚の上に氷を砕いてのせ氷詰にして運んだのでその船を氷船といった。杜甫が待ちあぐねた下船はこの船の事で、砕いた氷が雪のように白かったのだろう。大雪の中をやってくる船ではない。文人墨客が鱸の鱠を珍重するのはこんな理由があったからである。

しかし、唐代の書物で料理の事を書いた『膳夫経』には『鱠は鯽（フナ）より先はなく、鰛・魴・鯛・鱸これに次ぐ』とある。

唐、宋時代には鯽が第一位で鱸は下位、五代（九〇七ー九六〇・後梁・後唐・後晋・後漢・後周）の『陶谷』という人の『清異録』にも、『鯽は羹にして美味、膾にして妙』と讃美している。『清らかなること銀系の如く、すこぶる口福である』と、陶谷はこの魚に対して『銀系省饗徳郎』という官名を作って称讃している。

先秦時代は鯉が第一位で黄河の金鯉が最高とされたが、唐代に入ると唐朝が法律を作って規制してしまった。『鯉の事を鯉と言ってはならない。「赤鯉公」と言え。捕獲は厳禁。誤って取った場合は必ず放すこと。売った者は杖刑六十に処す』と。なぜこんなに変ってしまったのか。それは唐朝の皇帝の姓が『李』だったからである。後世の明代にも皇帝の姓が『朱』であったため、それに加えて猪年生まれだったりしたので、豚を飼う事を禁じた。中国語の豚と猪は発音が同じとの理由で何とも馬鹿々々しい話であるがこれは歴史的事実である。これと同じ事が日本にもある。徳川時代の『犬公方』と言われた四代将軍徳川綱吉の『生類憐みの令』に同じ事が言える。『膳夫経』で鱠の材料が鯽が最高としているのはこのような背景があったからである。

鱠は包丁さばきが重視された。孔子も『食下厭精、膾不厭細』ていった由、極く細いのを最上とした。漢の『桓麟』は『鯉紫の鱠は蚊の羽根のようだ』といった。唐の『南孝廉』が切った鱠は薄絹のようで風がきたら胡蝶のようにひらひらと飛んでしまった。それで『化蝶鱠』と呼ばれたとの事である。日本にもこれによく似た話があり、『ふぐ』の刺身を切る時は『菊づくり』と称して薄くうすく切り、盛りつける大皿の模様がすけて見えるのを最高とした。

古代、生魚を薄く切る事を『斫鱠』といった。これは『藿葉切』『柳葉切』などと呼ばれ、いろんな切り方があった。藿は豆の古い呼び方で豆の葉や柳の葉のように薄く切ったあと、更に細切りにしたものを『糸縷切』と称した。杜甫の詩に『鼓化蓴糸熟刀鳴鱠縷飛』とこの切り方を形容している。鱠について記した古書を見ると、形はみな『糸縷』と形容されている。

古代中国の鱠の料理は芸術的に凝ったものだった。鯉や鱸など白身の魚の細切りは金の皿に盛りこれを『

銀縷金盤に簇（ムラガ）る』とか、『金盤に白雪高し』と言って称讃した。青葉や紅葉を色どりに添える事もあり『氷盤行鱠簇青紅』という詩もある位で、春菊、枸杞（クコ）の実香りがよく毒消しになる紫蘇などがよく使用された。

伯南氏は一九八二年の秋来日した時、始めて会席料理に招待された。深目の器に紫蘇の葉をしいて白い鯛と赤い鮪が三切づつ置き、緑の紫蘇の穂が添えてあった。その美しさにしばし見とれたと感想をのべている。

五代以前の中国では南北を問わず鱠が普及していたので旅をする人は各自その道具を携帯した。大体鱠というものは人任せにせず自分で食べる分は自分で作った。詩人や文学者の中には包丁をリズミカルに操つる妙技の持主がいたし、皇帝の中にも名手がいたという。唐の玄宗皇帝もその一人で自分で鱠を作り、お気に入りの安禄山（アンロクザン）（ペルシャ人で後、唐を滅ぼす）に鯽魚と包丁を与えて、この胡人にも妙技を学ばせたという。唐代の画家『杜庭珪（トテイボク）』の描いた『明皇斫鱠図』がこの事を伝えている。この鱠は後に宋代皇室の御物（ギョブツ）（天子の所有品）となり南宋の時代まで残っていた。

北宋の時代、南方では鱠をよく食べていたが北方ではすたれ、都の『開封』でも料理人を見つけるのが難しくなった。文学者の『欧陽修』と『劉原甫』はともに江南の人で鱠を好んだが、自分の家にはもう作る人が居なかったので、やはり文学者で江南の人『梅堯臣（バイギョウシン）』の家に上手に作る召使いがいたので、欧と劉はよく新鮮な魚を持参して梅家に鱠を食べに行った。梅家の方でもいつも生きた魚を用意して来客にそなえた。そのせいか『梅堯臣』には鱠をよんだ詩がたくさんある。しかし、梅家の老婢がどのようにして鱠を料理したのか知る文献がなく又、『明皇斫鱠図』も失なわれてしまった。

だが、最近になって河南省の『偃師（エンシ）』で宋代の『画像磚（ゾウセン）』が出土した。その中に厨房で鱠を作っている場面の磚（繪を書いてあるレンガ）があった。これは『羹鱠図の磚』と呼ばれているが、方形の調理台の上に『砧（チン）』（キヌタ。料理台。日本流のマナイタ）を置き、その上に魚、かたわらに包丁がある。チェックのエプロンをかけた女性が腕をまくり上げてこれから料理を始めるところである。調理台の前の炉に勢よく火が燃え、釜の中にはスープが煮えている。考古学のおかげで千年前の情景を知る事が出来た。

見事な包丁さばきで魚は出来上ったがさて味の方はどうか。鱠は調味料のバランスで決まる。膾は醤（ジャン）が合わないと食べられないと言う。この醤は前号の味噌の項でも書いた通り調味料全体の事で、孔子の時代は今の『からし正油』のような『芥醤』を使用したようである。生魚を食べる時にスパイスや香辛料、香味野菜を加えることは古代からあった。先秦時代の天子が祖先をまつる時、生魚を供えたがそれには必ず『五齏（ゴセイ）』を添えた。『にら花・ねりからし・おろしにんにく・せりなどいろいろ加えて作った各種の調味料で、五は多いという意味で五つとは限らない。齏はスパイス・香味野菜・ソース・たれ等でひっくるめて調味料という。富裕な人は自分だけの味を持っていた。西晋の富豪『石崇（セキスイ）』は冬に鱠を食べる時は『韮浙齏（キュウヒョウセイ）』というのを使った。それを知ったもう一人の富豪『王愷（オウカイ）』は作り方を知りたくて石崇家の使用人を買収したと言う話が残っている。

南北朝の時代には『金齏玉鱠東南佳味』という言葉があった。『斉民要術・八和齏』にはにんにく・しょうが・橘（タチバナ）・梅・塩・酢などを合わせた鱠の調味料を紹介している。そして齏にたくさんの橘を入れると色がよくないので『栗を入れるべし』と書いてある。ゆで栗の黄が色を美しくし甘味を添えるので『金齏』というとの事である。唐・宋時代になると橘が橙（ダイダイ）に変って来た。『霜橙齏となすべく、氷鱠、筋（ハシ）を下さんと思う』これは梅堯臣の詩である。ちなみに氷った魚は薄く切れる。

現在満洲里では黒竜江の鮭を生食する習慣があるが調味料はしょうゆ・酢・ゴマ油・こしょう・白酒（バイチュウ）などが基本で、古代とはかなり違っているが、味の引き立て役をしているしょうが・にんにくをつぶして入れるのは昔と同じである。

文化のルーツはいつも中国が本家と思っているが、鱠についてはそれが云えない。それはどこの国にもあったものだからである。しかし、日本人は季節ごとの味として今も家庭料理の中にさりげなく存在するとは!!　今度日本に行く機会があったらぜひ『ナマス』を食べたいものですと伯南氏はむすんでいる。

暑中お見舞い申し上げます

時代の変化にこたえる感性
綜合販社
東芝E&S北海道株式会社
函館支店
040 函館市大縄町二十二番十四号
電話 四一―二二四一

A&i
快適を科学します
松下電工株式会社
函館出張所
函館市西桔梗町五八九番地一〇七
電話 函館 四九―一五二五

工事材料・電化製品
丸晃電気株式会社
函館市西桔梗町五八九―四九
電話 四九―一三一三

電気設備機器資材の綜合卸商社
大興電機株式会社
本社 函館市西桔梗町五八九―一〇七
電話 (代)四九―六二一一番
営業所 山越郡八雲町内浦町一〇七
電話 (〇二三七六) 三―三二六九番

電設資材・機電綜合卸
進和電機株式会社
040 函館市松川町三四―一三
電話 四二―六二三一

未来環境を語る・造る
株式会社 工ミヤ
函館営業所
函館市富岡町二丁目四一―一七
電話 四三―三〇一一(代表)
本社 札幌・営業所 釧路、苫小牧

電気工事材料
音響通信機器 総合商社
石垣電材株式会社
函館営業所
本社 060 札幌市中央区北六条西一三丁目一番地 ☎(〇一一)二二一九一二番(代)
支店 063 苫小牧市新中野町一丁目三番二号 ☎(〇一四四)三四―四三七番(代)
函館営業所 040 函館市中島町六番一五号 ☎(〇一三八)五五―四一二一番(代)

松下電工(株)代理店
日立電線(株)特約店
北進商事株式会社
函館市的場町十九番二十二号
電話 五五―一二〇五
FAX 五五―三七四一