

2015年11月
(平成27年)

まあさ日記 No.49

ヤッホー真麻やで!

エライこつちゃ!! 我が耳を疑いたくなるようなニュースが10月26日付けで舞い込んだ。発信元は世界保健機関の傘下で仏リヨンにある国際がん研究機関(IARC)。なんとハムやソーセージなんかの加工肉に発がん性が認められるという内容で、これらを毎日50グラム(早い話がハムの場合ならたったの2〜3枚ずつ、ソーセージやたら3本程度)を食べ続けたら大腸がん等の発症率が18パーセントも高くなつて、その度合いはIARCの定める5段階評価の発がん性の基準で喫煙やアスベストなんかと同じ最悪レベルのグループ1(ヒトに対しての発がん性がある)に分類される、と。それだけやないで、IARCは牛や豚なんかの赤身の肉についても最悪から2番目のグループ2A(ヒトに対しておそろく発がん性がある)に位置付けたんや。

ほんまになんという恐ろしい情報をIARCは流してくれるねん!? 頸椎(ケイツイ:首の骨)を損傷して、一日の大半を障害者向けの電動ベットの所で暮らしてのウチにとつては食べることが唯一の楽しみ。それも今般取り沙汰された「お肉食」が大好物。日和のええ日には車椅子に乗せてもろて、一路向かう先は昔馴染みの近所のイタ飯屋はん。

「いよいよ最初注文するの

はソーセージの盛り合わせ。少し足を延ばして神戸に出かけた折りには三宮センター街にあるパン屋のカスクートのハムサンドを買い食いして丸かぶり。焼肉・ステーキ・しゃぶしゃぶ等:考えよつたら切りがない一体全体これから先ウチは何を食べ歩いていったらええんや?

ベジタリアンへの道? アカンアカン:続ける自信なんか全く無い!! : : : ということは、やっぱ若くして病に冒されウチの思惑通り美人薄命を地で行くんやろか: : : こうなつたら一度しかない人生を思いつきり生きなあかん!! なんて、ちよつとおセンチな妄想にふけつとつたら例によつて毎度のごとく親父の水谷洋一(西宮冷蔵・社長:62歳)がイッチヨカミして来た。

「真麻の今回の悩み事は発がん性の件やな!」元々ハムやソーセージは保存性を高めるために塩分をぎょうさんぶち込んで、発色剤や防腐剤として有毒な亜硝酸ナトリウムも添加物として使用しとるし、アメリカやオーストラリアから輸入されとる牛肉にはホルモン系がんに発生を誘発しよる成長ホルモン剤が大量に使用されとつてな、これらの実態は昔から有名な話や。でも、まあ、そないに心配せんでもええ。要は、かたよつて食べ過ぎんように注意して、肉・魚・野菜なんでもバランス良く食べるように心掛けたらええんや: : : !!」

「なあくんや、意外と簡単なんや!」

「アツハツハツ、その通りや。せやから頑張つて長生きせえよ!!」ついでに、ハムにまつわるエピソードも教えといたるわ。パパが生まれ頃、すなわち今から約60年くらい前(1950年代)の話や。この時代の日本の朝食いうたらな、ポンの合図でトースターから真つ黒焦げの食パンが飛び出して、これに硬いバターと甘い甘いイチゴジャムを塗りまくり、分厚めのレモンの輪切りと、これでもかと多めの角砂糖を紅茶に入れて押し潰し、メインのおかずはそれぞれの好みに合わせて焼き上げたハムエッグ。これを食べたら気分はすつかり紳士淑女の欧米人!! この憧れの朝食を毎日食べれるように、日本人は必死のパッチで働くんや!! この気持ち分かるか真麻?」

「さつぱり分らん? なんて、真つ黒焦げのパンなんかウチは絶対食わんし、塗るとしたらマーガリンとブルーベリージャム。飲み物はカフェラテで、角砂糖なんか見たことも無い。メイン・ドイツシユはヨーグルトをぶつ掛けた果実入りグラノーラ。ところでハムエッグ: : : つて、いったい何者や?」

「: : :」

(次号へ続く:真麻)

裏面を見て下さい