

■ 佃煮の日（TBSラジオ「日本全国8時です」2006. 6. 29）

困ったときの「今日は何の日」シリーズですが、今日は「佃煮の日」です。

これは平成16年1月1日に制定されたばかりの新しい記念日ですが、なぜ6月29日かということ。すぐ連想されるのは、6月4日が「虫歯予防デー」、6月26日が6（ろ）・（てん）2（ふ）6（ろ）で「露天風呂の日」というように、2（つ）と9（く）で「つく」という語呂合わせかと想像されるかも知れません。

これも半分は当たっているのですが、もう少し由緒ある日なのです。

佃煮というのは東京の佃の漁師さんが始めた食品加工方法だということは有名ですが、その佃の漁師さんの守り神になっているのが佃にある住吉神社です。

大阪市住吉区に西暦200年頃に創建され、1800年以上の歴史のある住吉大社がありますが、その末社が全国に2000社近くあります。

その中でも由緒あるのが東京都中央区佃にある住吉神社です。なぜかと言うと「功名が辻」でも最近放送された天正10（1582）年6月2日の本能寺の変のとき、徳川家康は大坂の住吉大社に参詣に来ていたのですが、そこは明智光秀の勢力圏内なので危うかったのです。そこで神社の近くの佃村の漁民に川を渡してもらって、何とか脱出できました。

そのときの恩に報いて、家康が江戸に幕府を開いたとき、大阪の佃村の漁師たちを江戸に呼び寄せ佃島を与え、白魚の漁業権を与えたというわけです。そこで漁師たちは守り神である住吉大社の末社を造営したのですが、それが正保3（1646）年6月29日で、毎年、この日が住吉神社の大祭になっているため、佃煮の日も6月29日にしたという長い歴史のある話です。

その漁師たちが漁に出るときに、昼食のおかずの小魚や小エビを甘く煮て腐らないような保存食品にしたのが佃煮の発祥で、これは江戸前の五大食品（浅草海苔／握り鮓／鰻の蒲焼／天ぷら）の一つになっています。

そういって、もともとは自家用だったのですが、明治10（1877）年の西南戦争では軍用の保存食品に採用され、さらに日清日露戦争の時期になると、佃煮加工の専用工場で生産されるまでに発展しました。

保存が効く食品を開発するというのは日常でも重要ですが、とりわけ戦争では重要です。現在の保存食品の代表は何と言っても「缶詰」と「瓶詰」ですが、これも戦争用の食品保存法として発明されたものです。

戦争の達人であったナポレオン一世はフランス軍の兵士の食料事情が良くないために元気が無いということで、食品を長期保存して携帯できる方法を懸賞金をかけて公募しました。

様々な案の中から選ばれたのが、菓子職人ニコラ・アペールが発明した方法で、食品をビンの中に入れて加熱し、空気を追い出してコルクで栓をするというものでした。

これで彼は1万2000フランの賞金を獲得しましたが、商用になったのは1808年のことでした。

もう一つの缶詰のほうは1810年にイギリスでディランドという人が実用にし、ティン・キャニスター（ブリキの缶）と名付け、ここから「キャン」という言葉が由来、日本の「缶」もそれを元にしたものです。

ところが問題は、缶を開ける「缶切り」の発明は、それから50年後であったため、当時はノミと金槌で開けるという面倒なものでした。

日本では明治5（1872）年10月10日に長崎でイワシの缶詰が作られ、5年後の明治10（1877）年10月10日に北海道で最初の缶詰工場が登場し、10月10日は「缶詰の日」になっています。

現在も缶詰や瓶詰は食品を保存するための重要な方法ですが、最近では問題もあります。

現在の缶詰の「缶」は内側にエポキシ樹脂をコーティングした材料を使用しています。その原料はビスフェノールAで、環境ホルモンの作用が疑われている素材です。したがってあまり長期間経過した缶詰は用心したほうが良いと言われています。

また、ウィンナーソーセージやコンビーフの缶詰には亜硝酸塩が添加されています。これはボツリヌス菌の増殖を抑える効果はありますが、場合によっては発がん物質のニトロソアミンになる可能性があります。ただし添加する量は天然の食品から吸収する亜硝酸塩よりもわずかですから問題ないとされていますが、摂取量を減らすに越したことはないと思います。

しかし、一方、日本では1年間に家庭の食べ残す食品が900万トン、スーパーマーケットやコンビニエンスストアで廃棄される食品が700万トンが捨てられています。これは2000万人分の食料に相当します。そのような無駄を考えると、佃煮をはじめとして安全な食品保存の方法はますます重要になって来ると思います。