



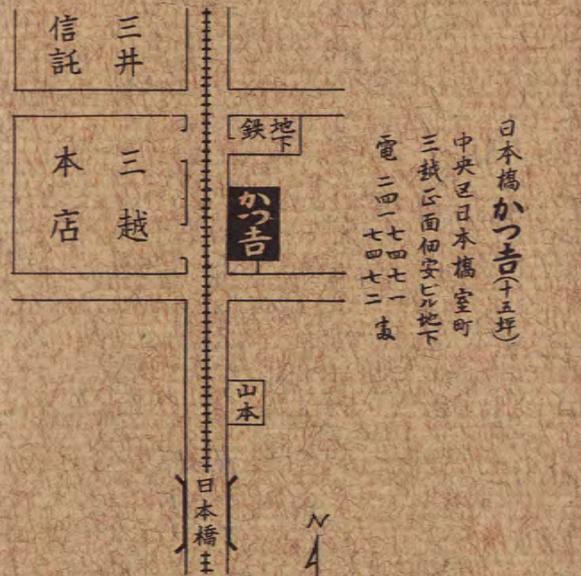
曾見瀋陽所寄子大猪時之印也其性  
 勝於狗能守其主也一說猪能守其主也

図は元中華公使  
 清水兼三氏。  
 贊の意に「大正  
 四年乙卯の歳。  
 上海でこの図を  
 描いた。いま、  
 再びこの図を描  
 いてかつ吉開店  
 記念として贈る  
 昭和三十七年壬  
 寅秋」とある。  
 筆者、若くして  
 東亜文書院の教  
 壇に立ち、中国  
 を遍歴する事数  
 十年。  
 過ぎ去った半世  
 紀の星霜を顧み  
 感慨の作と思わ  
 れる。

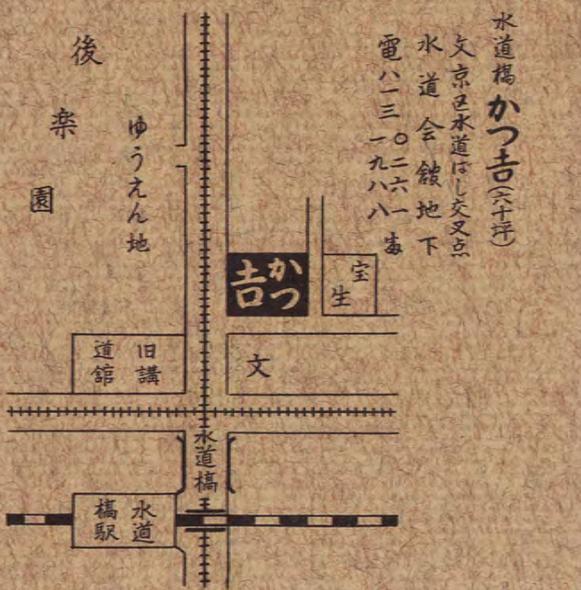
第一号

# 虎万餘語

題字蘇東坡



日本橋かつ吉(十五坪)  
 中央区日本橋室町  
 三越正面御安ビル地下  
 電二四一七四七一  
 七四七二番



水道橋かつ吉(六十坪)  
 文京区水道はし交叉点  
 水道会館地下  
 電八三〇二六八番

## 豚の歴史

周易に「豮豕の牙吉なり」という言葉が見える。中国の殷、周の時代には、豚の字はおおむね豕と書いた。これに肉月がついて、現在の字になった。その頃、豚は家畜の代表とされていて、屋根「ウ」の下に豕の居る風景が家となった。豚の先祖は、いのししであるから、中国では、近代、豚を猪、豚肉を猪肉と称び、いのししを改めて、野猪と称んでいる。こういうわけで、豚の字は、現在では、本家の中国では慣用されず、日本がそのお株を取ってしまった。

日本に豚が輸入されたのは、徳川末期で、沖繩を通じて、支那系の豚がはいつて来た。明治になつてから、英国のバークシャー地方で改良されたバークシャー種（黒）が輸入されるようになった。これは英国の在来種と支那種とを交配して改良されたもので、寒気に耐え、繁殖力旺盛、肉質が優れているところから、明治時代の豚の主座を占めることになった。その後、英国のヨークシャー地方で改良されたヨークシャー種（白）が、黒に比べて、発育が速いというので、次第

にバークシャーを駆逐し、現在、我国で豚といえば白豚というくらいに全国に拡がってしまった。白豚は、生後六ヶ月ぐらいで肉になるが、黒豚は発育が遅いので、非常に美味い脂肪ではあるがそれが厚く、骨が太いので、肉が割高につき、大衆にはむかない高級品になつてしまった。

バークシャーは、採算がとれないので、飼う方にも歓迎されず、今は、九州の南部地方と、東京近在では神奈川県高座地方などの篤志家によつて飼育されている。

両あこの張つた、逞ましい、骨格の持主、バークシャーは、何といつても、豚の王者と云うべきものである。かつ吉のお客筋のような、口の肥えたやかまし屋が地上に消えない限り、黒い王者は、敬遠されながらも、狐墨を守りつつ、供給が続けられることであろう。

近頃、デンマークで改良された品種、ランドレースが進出しはじめた。この品種は胴体が長く、骨が細く、皮下脂肪が少いので、ヒレとロースが長く、肉の歩どまりが良いという採算的な理由で、世界を席捲しはじめた。英国、スエーデンあたりでは、すでにランドレース時代を現出し、米国もその趨勢にある。日本にも渡つて来ているが、只いまのところは肉質が劣るようである。

近頃の流行語をもつて大げさに云うなれば、史上最高の豚肉は、バークシャーである、ということになる。かつ吉では、つとめて、この肉を使うようにしている。バークシャーの名誉を永く後世に伝えるために、水道橋かつ吉に、等身の銅像を安置してある。

日本人は、東洋において四千年の歴史的伝統をもつ文字「豚」を保持し続け、更にこれを発展させて、「とんかつ」（日仏合体語）を造り出した。とんかつなるものは日本の独創料理で、純正なフランス料理のメニューにはのつていない。従つて、純正フランス料理と銘うって、とんかつを出しているレストランは、マヤカシモノということになる。

かつ吉では、外人客に「とんかつ」という日本語を教えこむつもりであるが、うちの外人客は、そんな言葉はトウにマスターして、「一口に、あげて下さい」とか「おしんこもつけて」とかいう通人があるので、教育の仕甲斐がない。

われわれは、現在、豚に関しては、世界に冠たるバークシャーを有し、牛に関する限り、世界に絶する和牛（伊勢松坂牛）を持つてゐる。この肉の両横綱が日本にある限りにおいては、世界のいづれの国から、いかなるウルサ型がやつて来ようとも、肉に関する限り、トヤカク云われる筋合はない。

大日本帝国を、代表したような云い方をして申訳ないが、そんな意地を張りつつけたいのが、かつ吉の念願。お對方的切なる御後援をお願い申し奉る。