



# ほんとかうそか？ 変わった食べもの

日本語訳●田中薫子

\*添付の日本語訳では、本書の内容の理解に役立つようにするために、英語からの直訳ではなく、言葉を補ったり、意識したりした部分があります。

P4 ▶ハギスとよばれるスコットランドで人気の料理は、ヒツジの胃ぶくろに、ヒツジの心臓や<sup>かんぞう</sup>肝臓や肺をつめこんでゆでたものだ。ほんとかうそか？

P6 ▶ほんと！

まず、細かくした心臓、肝臓、肺にオートミール、きざんだタマネギ、脂と香辛料をまぜる。それを、ヒツジの胃ぶくろにつめこんでゆでる。できあがったハギスは、なんとなく、太ったソーセージみたいに見える。ハギスはスコットランドの郷土料理だ。

P9 ▶13世紀に、探検家のマルコ・ポーロが中国の<sup>めん</sup>麺を持ち帰ってから、イタリア人はパスタが大好きになった。ほんとかうそか？

P10 ▶うそ！

歴史学者によると、今のイタリアがあるところでは、マルコ・ポーロが有名な旅をする何百年も前から、パスタが食べられていたそうだ。パスタのつくり方は、アラビア人といわれる人たちから習ったのだろう、と多くの学者が考えている。

P13▶アジアには、ドリアンという、すごくくさいくだものがある。あまりにくさいから、場所によっては、食べてはいけないことになっている。ほんとかうそか？

P15▶ほんと！

ドリアンはバスケットボールくらいの大きさの、外側がとげにおおわれたくだものだ。中の果肉はあまい。だけど、においが、下水とか、はいたものとか、スカンクのスプレーみたいだ、なんていわれているんだ！ そのにおいのせいで、一部のホテルや公共の場所では、食べるものが禁じられている。

P16▶世界でも特に高級とされるスープの主な材料は、鳥の巣だ。ほんとかうそか？

P18▶ほんと！

ツバメの巣のスープは中国のごちそうで、材料にアナツバメという鳥の巣が使われている。その巣はアナツバメのだ液（つば）が糸状にかたまったものからできている。調理されると、口あたりがいいものになる。

P21▶セロリはほとんど消化できないので、食べるだけでカロリーを消費できる。ほんとかうそか？

P22▶うそ！

セロリは低カロリーでおやつにちょうどいいけれど、それでも1本につき、6キロカロリーくらいは摂取することになる。

P24▶「ミラクルフルーツ」と呼ばれるくだものを食べてからすっぱいものを食べると、あまく感じる。ほんとかうそか？

P26▶ほんと！

ミラクルフルーツは、西アフリカのくだものだ。これをかじると出てくる成分が、舌にある味蕾（日本語訳注：味覚を感じる器官）に、すっぱいものをあまいと感じさせるんだ。レモンやチリソースだって、あまくなるよ！

P28▶サガナキというギリシャのチーズ料理に火がつけられて運ばれてくると、テーブルで待っていた人たちは「オーパ！」とさけぶことがある。これはギリシャ語で「消防車を呼べ！」という意味だ。ほんとかうそか？

P31▶うそ！

炎があがるサガナキが運ばれてきたら、「オーパ！」と声があがることはあるけれど、それはただ、おめでたいときやびっくりしたときなどに、ギリシャの人がいう言葉なんだ。

P32▶細菌は「ばい菌」で、人のぐあいをわるくする。食べものをだめにしてしまうから、食品メーカーは、細菌をいっさい寄せつけないようにしている。ほんとかうそか？

P34▶うそ！

食べものをだめにする細菌があることはたしかだ。でも、食べものをつくる細菌もある。たとえば、ヨーグルトは、細菌によってつくられている。細菌が牛乳の成分を発酵させ（分解し）、なめらかで風味のあるヨーグルトに変えるんだ。

P37▶アイスランドの食べものの、ハウカトル（ハカール）は、サメの肉を砂の中に何週間もうめっばなしにしてつ

くる。ほんとかうそか？

P38▶ほんと！

ハウカトルの材料にするサメの肉には、アンモニアという化学物質になるものがたくさんふくまれている。アンモニアはにおいがきつく、ふつうは食べられたものではない。漁でつかまえたサメの肉を、何週間も地面にうめておき、細菌によって発酵（分解）させる。それから何カ月もつるしてかわかすと、できあがる。

P41▶スペインのブニョールという町では毎年、大勢の人が集まって、おたがいにトマトをぶつけあうという、トマト戦争がくりひろげられる。ほんとかうそか？

P42▶ほんと！

毎年8月の最後の水曜日に、「ラ・トマティーナ」と呼ばれるお祭りが開かれている。お祭りの参加者たちが1時間にわたってトマトを投げあったあとは、参加者たちも町の広場も、ぐちゃぐちゃにつぶれたトマトで真っ赤にそまる。

P45▶ジャガイモはアイルランド生まれだ。ほんとかうそか？

P47▶うそ！

ジャガイモはアイルランド料理に欠かせないものだけれど、もともとは南アメリカのアンデス山脈にあった。スペインの探検家たちが、16世紀ごろに、ヨーロッパへ持ち帰ったらしいよ。

P48▶アボリジニというオーストラリアの先住民は、ミツアリというあまい味がするアリを、おやつに食べている。ほんとかうそか？

P50▶ほんと！

ミツアリの食べもののたくわえかたは、変わっている。一部のミツアリが、生きた食料保管庫となって、体の中に、あまい液をためこんでいるんだ。このアリをほりだして、口に放りこめば、あまいおやつになるというわけ。

P52▶パイナップルは、パイン（日本語訳注：マツ）の木に実る。ほんとかうそか？

P54▶うそ！

パイナップルは熱帯地方に育つ、丈の低い植物で、とげとげした長い葉っぱを持っている。パイナップル（日本語訳注：パインアップル、つまり、マツのリンゴ）という名前がついたのは、ひとつにはたぶん、ヨーロッパの探検家たちが実を見て、マツボックリににていると思ったからだろう。

P56▶パブロバ

P57▶オーストラリアとニュージーランドでは、パブロバというふわふわの白いデザートが人気だ。ほんとかうそか？

P58▶ほんと！

パブロバは、メレンゲ（卵の白身に砂糖をくわえ、かたくあわ立てて、焼いたもの）にホイップクリームと生のくだものをのせたお菓子だ。見た目が少し、チュチュ（バレリーナがはくスカート）ににている。名前はロシアのバレリーナのアンナ・パブロワにちなんでいるといわれる。

P60▶世界一からいとうがらしは、フリスコ・フェイスメルターという。ほんとかうそか？

P61 ▶ フリスコ・フェイスメルター

P62 ▶ うそ！

frisco・フェイスメルターなんていう名前のとうがらしはない。でも、すごくからいとうがらしの中には、おかしな名前がついているものがたくさんある。特にからいもので、キャロライナ・リーパーというのがあつた。ふつうのハラペーニョの、300倍からいんだ。

P63 ▶ キャロライナ・リーパー

P64 ▶ 中国人の中には、「くさい豆腐」といわれるものをよろこんで食べる人たちがいる。ほんとかうそか？

P66 ▶ ほんと！

豆腐は大豆からつくられる、白いなめらかな食べものだけれど、臭豆腐（チョウドウフ）は、豆腐をより「よく」するために細菌で発酵（分解）させてつくる。独特な風味の、すごくくさいものになる。

P69 ▶ すしは日本の食べもので、生の（火を通していない）魚が使われることが多い。ほんとかうそか？

P70 ▶ ほんと！

すしは、味つけをしたごはんの上に、ほかの材料をのせたものだ。生魚のすしをよろこんで食べる人はたくさんいるけれど、野菜や、火を通した魚介や、卵のすしもある。

P73 ▶ サンドイッチは、発明者であるアメリカのカントリーミュージックの歌手、ジョニー・サンドイッチから名前がついた。ほんとかうそか？

P74 ▶ うそ！

わたしたちがサンドイッチと呼んでいるものは、18世

紀にジョン・モンタギューというイギリス人によって発明されたのではないかとされている。ジョン・モンタギューは貴族で、サンドイッチ伯爵ともいふた。いそがしいときは、パンのあいだに肉をはさんだものを使用人に持ってこさせて、食べていたという。

P77 ▶ 古代アステカの人たちは、とかしたチョコレートにとうがらしを入れてのんでいた。ほんとかうそか？

P78 ▶ ほんと！

古代アステカの人たちは、チョコレートが大好きだった。でも、あまくはなかつた！ 粉にしたとうがらしやほかのスパイスで風味をつけた飲みものにして、からさと苦みを楽しんでいたんだ！

P80 ▶ 人類の歴史の大半で、大人はミルクを飲めなかつた。ほんとかうそか？

P82 ▶ ほんと！

もともと、ミルクは赤ちゃんが飲むものだ。人は大きくなるにつれ、ミルクのあまみであるラクトース（乳糖）を分解する力が弱くなる。でも今は、ラクトースを分解できる大人が多くなつた。これは12,000年くらい前に起きた遺伝子変異（遺伝子が急に変わること）が広がつたためらしい。

P84 ▶ エスカルゴというフランス料理は、貝を蒸してつくる。ほんとかうそか？

P87 ▶ うそ！

エスカルゴはカタツムリを調理したものだ。

P89 ▶ 南アフリカの人たちは、ビルトンという干し肉を食べる

のが好きだ。ほんとかうそか？

P91 ▶ ほんと！

ビルトンは、肉を塩づけにしてかわかした保存食だ。牛肉にかぎらず、ダチョウなど、めずらしい野生動物の肉も使われる。

P92 ▶ 知ってる？

- ◎いい伝えによると、吸血鬼<sup>きゅうけつま</sup>はニンニクで追いはらえる。
- ◎キャベツ、ブロッコリー、カリフラワー、メキャベツはすべて、同じひとつの野菜がもとになってできた野菜だ。
- ◎ブルーチーズは、色のこい部分やカビの量が多いほど、質がいいとされる。

P93 ▶

- ◎韓国<sup>かんこく</sup>の人は、キムチという香辛料入りの野菜のつけものを何百種類もつくって食べている。
- ◎ポケはハワイの伝統的なサラダで、生の魚が入っている。
- ◎バナナの原種は、小さな実の中に、かたい種がたくさん入っている。

\*本書のP4の英文中の(HAG ihs)のような表記は、直前の英単語の発音を補助する表記です。日本語訳にはふくみません。

\*本書P2、P94～P95 (Index)、P96 (Acknowledgments)は、日本語訳にはふくみません。

\*添付の日本語訳で、(日本語訳注： )の部分は、内容の補足事項です。

## くもん出版

〒108-8617 東京都港区高輪4-10-18 京急第1ビル13F 電話03-6836-0301 (代表)  
ホームページアドレス <https://www.kumonshuppan.com/>