



タンチョウ博士のお話（第16回）

〇ツルムスメを知っていますか？

今夏、本州は35度を超す酷暑日（？）続きで、かき氷やソフトクリームなどもよく売れたことだろう。長沼町も氷菓好きには名の通った町らしく、今年から新たに「丹頂ソフト」も加わり、注目されている。

もっとも、この製品の“鶴嘴”に鋭さが無いのは、ソフトな材質ゆえのご愛敬か。

タンチョウをイメージするこうした食べ物は、ツルの子饅頭をはじめ菓子類に多いが、中華料理の宴席では、タンチョウの姿を食材で現した大皿の料理が出てくることもある。飲み物まで話を広げると、千歳鶴をはじめ、酒名に鶴がつくのは全国で170銘柄を越すだろう。もし、あなたが酒好きなら、いくつ銘柄を挙げられるだろうか。

これらの食品は、いずれもイメージであって、実物のツルではない。が、明治時代前半まで、タンチョウは食品として流通していた。ヒトがツルを食べていた証拠は、日本列島で少なくとも5,000年前までさかのぼれるし、13世紀ころにツルは日本の食文化の中で明確な地位を占めた。

特にタンチョウは数も少なく、江戸時代は権力者の占有物とされ、庶民が密猟でもしよものなら、ときに死罪などの厳罰が科せられた。ただ、蝦夷地は例外で、アイヌは自由にタンチョウを捕り（図1）、それを和人が奨励して、本州へ売ったりしていた。

では、差別化反対の声がほかのトリから出てもおかしくないほど、なぜタンチョウが特別視されるのか。

結婚式の様々なデザインから、床の間の掛け軸や、はては花札の絵柄に至るまで、タンチョウは日常生活のなかでも、とびぬけて“幅を利かせて”いる。

もともと、タンチョウは長生きするトリで“めでたい”とは、今から2,000年以上前に中国で生まれた考えて、外来文化として8世紀ころ日本へもたらされた。

それが定着したのは、同じトリが日本にも棲み、「単調」な赤・白・黒の配色が日本人の美的感性にマッチしたためだろう。

さらに言えば、ヒトのように2本足で立ち（トリは皆そうだが）、体も人並みに大きいので動作も追えるし、地上をよく歩き、夫婦が生涯添い遂げ（道徳的）、まるで親が幼児へスプーンで食べさせるように、親がヒナへ嘴移しでえさを与える行動などに親近感を覚えたからに違いない。

ところで、表題の答えはご存知かな？似たような「鶴姫」は江戸時代以前の女性名で、たとえば織田信長にも同じ名の娘がいた。しかし、ツルムスメは、実は大豆の登録品種名の一つ！！

長沼町は大豆生産日本一だが、トヨムスメやユキホマレが多く、ツルムスメは栽培されていないらしい。タンチョウも来ていることだし、長沼町産ツルムスメにもお目に掛けてみたいものだ。（文：正富宏之）



図1. アイヌの男たちによるタンチョウの狩猟（北海道博物館蔵）