



肉饅頭と諸葛孔明

1月25日といえば何の日…？1902年同日に北海道旭川市で観測史上最低気温の-41.0℃を記録したことに因んで、偶然ですがある二つの記念日が誕生したそうです。「中華まんの日」と「ホットケーキの日」。今回は中華まんの中のひとつ「肉まん」についてです。

饅頭の語源とは

寒いこの時期に食べたいくなるホカホカでふわふわの肉饅頭すなわち「肉まん」。実は、三国志の主演ともいえる天才軍師、諸葛亮（孔明）が発明したという説があるそうです。西暦 225 年、孔明が成都へ引きあげるときに河にさしかかった。すると、河が荒れ狂っていて渡れない。土地の人は「この河には荒神がいて、時に荒れ狂います。鎮めるには 49 個の人間の首を捧げなければなりません」という。孔明は「合戦で多くの人々が死んだ。もう一人も殺すことはできない」とつぶやくと、料理人を呼んで小麦粉をこねて人の頭の形に作らせ中に牛や馬の肉をつめるよう指示。それを河に供えて祈ると、氾濫が鎮まり軍は無事に河を渡ることができたと書物に記されているそうです。

「饅頭」のはじまりは、蛮族の頭を意味する「蛮頭」（ばんとう）と呼ばれていました。後に食用となり食べ物を意味する「饅」（まん）の字に転じて「饅頭」（まんとう）と呼ぶように。それが肉饅頭（肉まん）の起源であり、日本に入ってから「頭」が「ず」と訓読みされ、「まんず」が転じて「まんじゅう」と呼ばれるようになったそうです。

蓬萊の豚まん

大阪を代表する豚まん「蓬萊」。蓬萊の豚まんをお土産に買ったことのある方もいらっしゃると思いますが、実は蓬萊は 2 種類存在しています。現在は、大阪なんばで「551 蓬萊」と「蓬萊本館」が、同じように豚まんを販売しています。2 つのお店は別の会社が運営しており豚まんの味も異なります。関西の駅などに売店を構えているのは「551 蓬萊」で「蓬萊本館」は通販や卸売りに注力しています。

551 蓬萊のホームページには蓬萊は昭和 20 年、大阪難波の地に故 羅邦強（ロー・パンチャン）と 2 人の仲間によって産声を上げました。やがて 3 人は中国語で桃源郷を意味する「蓬萊」を血のにじむような努力で成長させていったのです。そして更なる発展のため 3 人はそれぞれ、蓬萊本館・蓬萊別館・株式会社蓬萊（551 蓬萊）と、独立して事業を続ける事にしました。などと記されています。

「551 蓬萊」はもっとお客様に親しみやすく、誰にでも覚えてもらえるように、数字を使って店名を考えたそうです。また、その当時の本店の電話番号が 64-551 番であったこともあり、「味もサービスもここがいちばんを目指そう！」という意味を込めて、551HORAI の名前が生まれたそうです。因みに現在あるお店の電話番号も下 4 桁「0551」や「5510」などが使われています。551 蓬萊と蓬萊本館の豚まんを食べ比べてみるのも良さそうですね

豚まん

「肉まん」のことを「豚まん」と呼ぶのは主に関西の人。「豚まん」のルーツは神戸にあるそうで、神戸の中華街にある老祥記の創業者、曹松琪（そうしょうき）は子どもの頃から親しんでいた中国のお饅頭「天津包子（てんしんぱおず）」をベースに、日本人好みの醤油味を効かせた中華饅頭をつくり、1915 年（大正 4）に神戸・南京町で売り出したそうです。その際、この饅頭を「豚饅頭」と呼びました。これが「豚まん」のはじまりなんだそう。一説によると「豚まん」と呼ぶのは、奈良、和歌山、大阪、兵庫の関西 4 府県で、それ以外は「肉まん」が一般的。関西では、一般的に「肉」というと牛肉を指します。そこで、「肉まん」と呼ぶと牛肉を意味してしまうので「豚まん」と呼ぶようになったと言われているそうです。

豚まんといえば「551 蓬萊」。蓬萊は神戸で流行していた豚饅頭をヒントに作られたそうですよ。

何をつけて食べる？

コンビニなどで肉まんを買うと「からし」を付けてくれますよね。これは関西だけだとか…。関東のコンビニで肉まんを買っても何も付けてはくれないそうです。東京で「からし」をお願いしたところ、断られてびっくりしたという体験談もあるそうで、関東圏および東北圏は、肉まんに何かを付けて食べるという文化はなかったそうです。他の地域はどうなのかと調べてみると、九州地方では肉まんを買って「酢醤油」が付いてくるという情報がありました。広島では酢醤油か辛子が選べるそうです。酢醤油派も納得。確かに肉まんにポン酢を付けて食べるとおいしいですね。

全国で肉まんを販売しているコンビニ、ファミリーマートによると関西地区を中心とした店舗では「からし」を、九州地区を中心とした店舗では「酢醤油」をそれぞれ肉まんに付けてくれるそうです。とはいえ、各店舗での調味料を提供するかどうかについて最終的に判断するのはオーナーらしく「肉まんを買って酢醤油または辛子が必ずもらえる」というわけではないことを覚えておいてください。

漢→字→し→り→と→り→迷→路

挑戦してみよう！

12月号こたえ

スタート

立	派	在	庫	品
賀	出	所	祝	格
吸	呼	口	窓	子
入	体	操	気	密
器	械	縦	士	室

ゴール

スタートからゴールまで熟語のしりとりで移動する迷路ゲームです。正しいルートでゴールまでたどり着くと、通らなかったパネルが出てきます。

半	形	図	別	行
生	地	鑑	識	動
改	種	品	物	植
良	以	嚴	正	統
性	別	莊	前	派

この余りのパネルの漢字をつなぎ合わせてできる熟語が「答え」になります。例題では「以」と「前」のパネルが余るので、「以前」が答えとなります。

起	動	退	避	暑
図	作	敗	合	地
案	件	腐	豆	下
所	名	糸	卵	道
得	税	金	戦	路

こたえ

合戦

起動 → 動作 → 作図 → 図案 → 案件 → 件名 → 名所 → 所得税 → 税金 → 金糸卵 → 卵豆腐 → 腐敗 → 敗退 → 退避 → 避暑地 → 地下道 → 道路

— 漢字しりとり迷路 応募方法 —

- ①名前 ②住所 ③電話番号④「かとけん通信」の中で興味があった記事、ご意見、ご感想など。
- ⑤答えをご記入の上 FAX かメールにてご応募下さい。

FAX 22-2133 ☒hirose@kato-const.jp ハガキやお電話でもOKです！

かんたんレシピ

もやしのお太マヨ和え

✪材料✪ (2人分)

もやし	200g
明太子	30g
●マヨネーズ	大さじ4
●しょうゆ	小さじ2
●一味唐辛子	小さじ1/2
【トッピング】	
明太子	10g
のり(刻み)	適量
小ねぎ(小口切り)	適量



- ① 明太子は薄皮を取り除き、身をほぐしておきます。
- ② もやしは耐熱容器に入れラップをして500Wの電子レンジで4分加熱します。加熱が終わったら、水気をキッチンペーパーで切ります。
- ③ ①の明太子30gと●の調味料を②に加え混ぜ合わせます。
- ④ 器に盛り付けてお好みでトッピングを散らしたら完成です。



「くさおり」のつぶやき...



コーヒーは好きですか？ 私は1日に2回くらいはコーヒーを飲みたい！
 という気分になります。でも不思議なことに、いまだに自分の好きな
 コーヒーはこれなんです！と言えないんです。せっかくおいしいと感じた
 コーヒーを見つけても、日によっておいしく感じたり、そうでもないから...
 インターネットで「コーヒー診断」というものがあったので、早速私の好みを
 調べてみました。「ブラジル豆」と出てきました。言われてみるとそうかも。
 好きだったような記憶があります。



カフェで飲むコーヒーはいつもおいしいですね。いれてもらってるから？
 一緒に食べるケーキがおいしいのか...？ 今年はずいぶん変わった女に変わった。

社長よりひとこと

今年の1月17日で阪神淡路大震災から30年の節目。福知山はあまり地震がなくなっているのに、震度
 3とか4でもかなり恐怖を感じたことを思い出します。翌日から若い独身社員を被災地へ派遣することに
 なり親御さんに申し訳ない気持ちでいっぱいでした。福知山の関係各社から一名ずつでうちからは
 社員一名とクレーン車でしたが、同業社から結婚したばかりの若い人について、奥さんが大泣きしな
 がら見送っておられた光景は忘れられません。災害をなくすことは出来ませんが、命を守る
 行動がとれるよう防災意識を高く生活していきたいと思います。犠牲者の方々に合掌。加藤 淳



都市ガスリフォーム
専門店

か と けん ホーム

〒620-0042 福知山市北本町二区30-1 加藤建設(株) ホームページは



0120-24-1900

ホームページ

か と けん ホーム

検索

社長ブログ

かも社長

検索

ホームページは
こちら↓

