

(嗜蕪凍人)が出た。

これらを総称して「百珍もの」というが、中心は天明期だった。そしてそのほとんどが、大阪・京都・江戸の三都の書店で売られていた。ただ残念ながら、いずれの著者もはっきりしない。大阪を中心とする文人グループの人たちが、遊び心で書いたものとされている。

『甘藷百珍』と焼芋

百珍ものには二つの類型がある。一つは、タイ、ハモ、玉子といったぜいたくなもの。もう一つは、豆腐、ユズ、ダイコン、サツマイモ、コンニャクといった安い大衆品だ。

ところで後者で面白いのはサツマイモであろう。わが国でイモといえば、古くからヤマイモとサトイモだった。したがって料理法もいくらかでもあったはずである。

一方、サツマイモは当時ようやく世間に広く知られた歴史の浅い食べものだ。それなのに、新参ものの方をあえて取り上げているからだ。

『甘藷百珍』の著者も大阪の人だった。同書に「浪速 珍古楼主人輯」とある。料理に精通していた人のようで、『豆腐百珍』にな

らい、123種のイモ料理を、奇品、尋常品、妙品、絶品のどれかに入れている。

奇品は日本料理の手法を駆使してのアイデア料理。これが全体の半分以上、63種もある。尋常品は、どの家でもよく作っていたもの。当時の上方のサツマイモ料理の実状が分かる貴重なもの。数は少なく21種。むしいも、いも飯^{めし}、いも菜粥、焼いも、いも雑炊など。妙品は奇品の中の味のいいもの。28種ある。たとえば「加須底羅いも^{かすてら}」として、こうある。「生^{なま}にておろし、藷^{じん}の精(でんぷん)を少し合わせ、鶏卵、砂糖等分に入れ、やきなべにて上下に火を入れ、焼壘栗^{やきげし}ふりてよし」『甘藷百珍』では、この生^{なま}イモをおろして使う料理が特に目立つ。34種類もあり、全体の4分の1以上がそれだ。当時の上方では、こうした使い方が好まれていたのであろう。現代ではあまり使わない手だ。

絶品は究極のイモ料理。全体の1割、11種しかない。だれもがもっとも注目するところだが、手の混みすぎるものはないのはさすがだ。

たとえば「たぬきじる^{なま}」としてこうある。「生^{なま}にしておろし、つまみとり、油にてあげ、

常識法話

◆ 相続財産 ◆

筆者は、昭和34年から、全国のお医者さんの週刊誌「医事新報」の法律の回答を依頼されて今日にいたっている。

そこで、いちばん誤解されている問題は、「相続財産」で、夫が、父が、持っている財産は常に配偶者、子等に対し、相続財産として、区別され、保護されているものと考えられていることである。

民法第882条には、「相続は、死亡によって開始する」と規定されている。従って、

被相続人の死亡という事実が発生した後でないと、相続の問題も、相続財産の特定の問題も発生しないのである。

被相続人が、どれだけの財産を持っていたとしても、生前では、被相続人個人の財産であって、その中には配偶者の取り分とか、子等の貰い分とか、決められているわけではない。

但し、その所有財産から、贈与を受けることはなんら妨げない。相続とは関係がない。このあたりがポイントの一つでもある。