

恐竜レストランの 押しメニューは茶碗蒸し!?



恐竜新聞

執筆:恐竜くん

恐竜くん

幼少期に恐竜に魅了され高校時代にカナダに留学。恐竜研究の本場アルバータ大学で古生物学を学ぶ。卒業後も北米の研究機関と活発に交流しながら全国で恐竜展の企画・制作、トークショーの開催、イラスト制作、執筆、メディア出演など幅広く活動。



もし、恐竜時代に
入手可能な食材だけで
メニューを
作るとしたら…?
私たちが普段食べている
食品に例えて
考えてみましょう。

メイン食材は魚、 それとも肉?

恐竜時代の「海の幸」は何でしょう。マグロやカツオ、サバ、タイといったお馴染みの魚のほとんどは恐竜絶滅後の登場です。ただ、サケ・マスの仲間には白亜紀の化石がちょうど今年発表されたばかり。また、イカ・タコ、カニ・エビ、ウニ、貝類など一通り揃うため、海の幸はかなり充実しそうです。淡水

魚ですが、高級食材のキャビアで有名なチョウザメも繁栄していました。続いて、「お肉」はどうでしょう。大型哺乳類は全く存在しないため、牛・豚・羊などの肉料理はもちろん、牛乳やバター、チーズといった乳製品も期待できません。一方で、恐竜から進化した「鳥」は既に世界中にいたので、鳥と卵は十分に確保できそうです。少し珍しい食材でいえば、スッポンやワニ、カエル、そしてイナゴやハチなどの昆虫もたくさんいました。

恐竜も食べていた山の幸

白亜紀には現生の植物のグループの多くが誕生していましたが、私たちが食べている「野菜・果物」の多くは恐竜絶滅の後に現れ、ヒトが長年かけて品種改良してきたものばかり。当時からあったのはサトイモ類や広い意味での豆類、キノコ類。ソクシヤゼンマイなどの山菜も有望です。果物はブドウやイチジク。ヤシの実やクルミに近いナッツも入手できそうです。ちなみにイチヨウの全盛期はジュラ紀で、恐竜も銀杏を

食べていたと考えられます。鳥(恐竜)の肉に卵、銀杏、かまぼこ(魚のすり身)にキノコ…もしかしたら真のジュラシックフードは「茶碗蒸し」かもしれません。

しかし、恐竜時代限定メニューを作る上での最大の問題は、恐竜時代にはいなくなる草(イネ科の植物)がまだほとんどないということです。そう、米・麦が使えないのです! ご飯、パン、麺類ははじめ粉ものメニューはほぼ全滅。もちろんビールと日本酒も作れません。

恐竜時代の目線で楽しむ食卓

どうやら、恐竜時代の食材限定のレストランはなかなか難しいそうですね。でも、ほんの少し意識して食卓を囲んでみると、ちよつと新鮮で楽しいかもしれません。ブドウジュースやワインを片手に「恐竜が食べたブドウもこんな

味だったのかな?」と想像しながら、ティラノサウルス気分でチキンを頼めるもよし。食いしん坊で有名なモササウルスになったつもりで、存分に海の幸を楽しむもよし。思い思いの恐竜レストランを、ぜひお楽しみください!

イラスト:恐竜くん ©Masashi Tanaka

恐竜食トリビア



モササウルス

モササウルス類の化石はたくさんの獲物がお腹の中に残ったまま見つかることがある。どうやら好き嫌がなく何でも食べた上にかなりの大食いだったみたいだ!



エドモントサウルス

植物を効率よく食べることに徹底的に特化した恐竜で、歯の数は何と2000本以上! 一見地味だけど「食べる」ことに関してはある意味で最強の恐竜かもしれない。



ティラノサウルス

200kg以上の肉の塊をかまずに丸のみで食べたというティラノサウルス。獲物の骨に残された傷跡や糞化石の分析から、骨まで食べてしまったと考えられているよ。