

近代日本の肉食史研究の展望——食生活史の研究動向を踏まえて——

野 間 万 里 子

はじめに

食は、広くわたしたちの興味を引き付けるテーマの一つである。とはいえ、人びとが何をどのように食べてきたのかについての歴史的研究、つまり食生活史研究が盛んになされてきたとは言えない。歴史研究の対象とするには食はあまりにも日常的であり、変化に乏しく、また些細でありすぎたのだろうか。

大阪経済大学日本経済史研究所作成の『経済史文献解題』データベース<sup>(1)</sup>で、「食」をキーワードとして検索すると、四二九件の著書・論文が出てくる。それらは、大きく以下の

六つに分けることができる(表1)。①『日本の食生活全集』<sup>(2)</sup>に代表されるようなかつて行われていて現在消えつつある食慣行を記録することを目的としたもの、②民俗学的研究のように食慣行を記録しつつそれが象徴する意味世界あるいは文化的深層を探ろうとするもの、③社史、④発掘資料・文献資料から過去の食の再現することを目的としたもの、⑤食の変遷と社会の変動とを関連付けて論じるもの、⑥生産・供給に着目する経済史的研究、である。これら六つの分類はまったく独立するものではなく、一つの著作が複数の分類にまたがる内容を持つ場合も多々ある。過去一〇年の著作から各分類の特色をよく表すと思われるものを

表1 『経済史文献解題』データベース検索結果抜粋(「食」)

分類	編者	書名・論題	編集・発行	発行年
①	フラジール日本移民百周年記念協会、日本語版フラジール日本移民百年史編纂・刊行委員会編 有蘭正一郎	フラジール日本移民百年史第3巻生活と文化編(1)  近代三河国庶民の日常生活	風響社	2010
	有岡利幸 栗橋町教育委員会編 飛騨市教育委員会編	春の七草(もの)と人間の文化史146) 栗橋町史 民俗1身のまわりの生活史と人の一生 神岡町史 通史編Ⅱ	愛知大学総合郷土研究所『愛知大学総合郷土研究所紀要』54号 法政大学出版局 栗橋町教育委員会 飛騨市教育委員会	2009 2008 2008 2008
	高尾善希	宅廻り・飲食・音物—近世後期における領主と村の社会関係史 日本文化の原型—近世庶民文化史—(全集 日本歴史別巻)	立正大学史学会『立正史学』107号 小学館	2010 2009
	青木美智男 松浦勉、越智信也、西岡不二夫、村田裕子 柿沼孝子 木村茂光	魚食文化の系譜 捕鯨の比較文化論的考察—日本とアメリカを中心として— 雑穀Ⅱ—粉食文化論の可能性—(「もの」から見る日本史)	雄山閣 立正大学経済学会『経済学季報』56巻3・4合併号 青木書店	2009 2007 2006
③	日本甜菜製糖編 日清食品株式会社社史編纂プロジェクト編	日本甜菜製糖90年史 日清食品50年史1958-2008 第2分冊 日清食品50年史・創造と革新の譜	日本甜菜製糖 日清食品	2009 2008
	日清オイリオグループ社史編纂委員会編 中村屋社史編纂室編 日本経営史研究所	日清オイリオグループ100年史 中村屋100年史 旭化成の80年	日清オイリオグループ 中村屋 旭化成	2007 2003 2003
④	鎌田東二編	平安京のコスモロジー—千年持続首都の秘密—	創元社	2010

	高正晴子 小杉康、谷口康弘、西田泰民、水ノ江和同、 矢野健一編 小林美和、富安節子 西本昌弘	朝鮮通信使をもてなした料理―饗応と食文化の交 流― 縄文時代の考古学 4 人と動物の関わりあい―食 料資源と生業圏― 中世における粽伝承と年中行事―室町期食文化の 周辺― 九条家本『神今食次第』所引の「内裏式」逸文につい て―神今食祭の意義と皇后助祭の内実―	明石書店 同成社 帝塚山大学現代生活学部『帝塚 山大学現代生活学部紀要』5号 史学会『史学雑誌』118巻11号	2010 2010 2009 2009
⑤	樋口雄一 ポール・フリードマン編 江原絢子、石川尚子、東四柳祥子 渡辺実 J.L. フランソワ、M. モンタナーリ編	植民地末期の朝鮮農民と食―江原道農民を事例と して― 世界食事の歴史―先史から現代まで― 日本食物語 日本食生活史(歴史文化セレクション) 食の歴史1～3	歴史学研究会『歴史学研究』 867号 東洋書林 吉川弘文館 吉川弘文館 藤原書店	2010 2009 2009 2007 2006
⑥	樋口雄一 谷口健速 南直人 中林広一 南直人	日本の植民地支配と朝鮮農民 長沙走馬樓吳前にみえる「貸米」と「種粮」―孫呉政 権初期における食品監視体制の成立と近代的食シ ステムへの道 移住・開発と日常食―清―民国期、湖南省永順府 を事例として― 食のホスピタリティー―近代ヨーロッパの飲食提供 業に関する研究の可能性―	同成社 早稲田大学史学会『史観』162 号 京都橋大学研究紀要編集委員 会『京都橋大学研究紀要』35号 上智大学史学会『上智史学』54 号 京都橋大学女性歴史文化研究 所『女性歴史文化研究新紀要』 16号	2010 2010 2009 2009 2008

注：2012年8月3日検索。過去10年の著作から各分類の性格をよく反映していると思われるものを5つずつ例示した。

五つずつ表1に掲げた。

日本における研究状況を見ると、①に分類できるものが最も多い。自治体史では、必ずと言っていいほど地域の食に関する章あるいは節が設けられている。②も含めて、個々の事例の収集は着実に積み重ねられていると言えよう。だが、せっかくの事例がひとつひとつばらばらに、相互の関連や全体の中での位置づけを語ることなく陳列されているというのが現状である。その根底には、食は文化の型の一つの表出であり、非常に安定したものであるとの見方がある。

一方で、⑤と⑥には、食を社会的・経済的文脈の中で変化するものとして捉え、その動きを明らかにしようとする傾向が認められよう。食を全体性・包括性と変化の中で捉えようとする研究は、近年になって活発になってきているが、食生活史研究の分野では、以前からこうした方向が志向されていた。次章では、食生活史研究の方向を示す著作を見直してみたい。

## 一 食生活史研究の方法と課題

### ― 研究動向から ―

『経済史文献解題』データベースで「食生活史」とキーワード検索にかけると、先の「食」からぐっと減って、わずかに七件しかヒットしない(表2)。もちろんすべての食生活史研究が「食生活史」という言葉を論題・章題に含む訳ではない。個別論文では含まないことがほとんどであろう。あえて「食生活史」で検索したのは、これらの著作が食生活史研究をどのようなものとして捉えているのかを知るためである。

二宮宏之氏の『全体を見る眼と歴史家たち』には、雑誌『飲食史林』に寄稿された「社会史としての食生活史」と題する論考が収められている。

人間を「からだ」と「こころ」というところから捉えなおそうとする時、食生活史は、当然のこととして、そのもっとも重要な出発点ということになる。「からだ」について言えば、人間の身体がもっとも直接的に食物によって支えられていることは、余りにも自明の事柄であって、人間の生活を問題とするならば、まず

表2 『経済史文献解題』データベース検索結果(「食生活史」)

著者	書名・論題	編集・発行	発行年
渡辺実	日本食生活史(歴史文化セレクション)	吉川弘文館	2007
村上陽子	中国史における糧食としての「芋」利用—食生活史の視点から—	上智大学史学会『上智史学』49号	2004
姜仁姫	韓国食生活史—原始から現代まで—	藤原書店	2000
田中宣一、 松崎憲三編	食の昭和文化史	おうふう	1995
二宮宏之	全体を見る眼と歴史家たち	木鐸社	1986
渡辺実	日本食生活史	吉川弘文館	1964
樋口清之	日本食物史—食生活の歴史—	柴田書店	1960

注：2012年8月3日検索。

もって食のありようから解明して行く必要があるのだし、他方「こころ」の観点から言えば、食物に対する人間の態度は、個人のレヴェルでも集団のレヴェルでも、独自の好みと強く結びついており、その意味で食物は、すぐれて文化の問題となってくるからである。このように食物の問題は、「こころ」と「からだ」の双方に深くかかわっているが、実はこの点に、食生活史研究がかかえている困難の一端があるとも言えるのではなからうか。<sup>3)</sup>

ここでは、食生活史研究の重要性と困難さが指摘されている。先の分類の②食に象徴される意味世界及び文化的深層を探ろうとする研究は、「こころ」の面から食に接近するものといえよう。また、栄養学的手法を取り入れた研究では、何がどれだけ摂取され、人びとの身体に与えた影響はどのようなものであったか、という「からだ」に着目するものが見られる。このように、「こころ」と「からだ」それぞれに関する研究はあるが、双方を架橋するような研究は、なされていない。二宮氏の指摘から三〇年以上経つ今なお、「こころ」と「からだ」双方との関わりは食生活史研究の課題として残されたままである。

次に、樋口清之『日本食物史―食生活の歴史―』を見てみよう。古代から始まり現代に至るまでを扱った通史的研究である。序論第三章に「食生活史の概念」を置いて、食生活史を定義している。

歴史現象はいずれも人間の生活現象であり、その各々は時間的にも空間的にも相互関連しあつて初めて存在し得ている。そのため研究命題の細分は可能であつても、歴史学の一部門である限りは、他の命題とも相關的に、有機的にとらえられなければ意味をもたないこととは言うまでもないことである。この自覚と用意のもとに研究されて、初めてこれらの風俗史学およびその分科は存在の意義をもつと言へる。(中略) それで自分  
は、飲食行為という人間の生活行為を中心として、それに関連する広い生活様式の変遷を、有機的に研究する史学の一部門を、食物史とか食事史とかの名をやめて、仮りに食生活史(飲食生活史)とよぶことにしたいと思ふのである。その意味において、これは従来の文化史学の一部門である風俗史学の一分科であるが、その方法や目的は生活史であると考えたいのである。<sup>4)</sup>  
食生活史研究を非常に広く捉えている樋口氏であるが、た

だこの著作自体は、古代から現代までという非常に長い時間を扱っているため、その問題意識が十分に反映されているとは言い難い。

むしろ食生活史の重要な近接領域において、コーワン『お母さんは忙しくなるばかり―家事労働とテクノロジーの社会史―』<sup>5)</sup>、藤原辰史『ナチスのキッチン』<sup>6)</sup>といった著作が、家事労働史、女性史、技術史、近代化論、思想史といった広がりを持つて生みだされている。家事労働や台所空間といった日常の「小さな」場面が、工業化や通俗道徳といった「大きな」問題を捉え返す上でいかに有効であるかを示す研究となつている。このことは、二宮氏の次の指摘から考えても非常に重要であろう。

近代歴史学の主流をなしたのは、政治史であり、外交史であり、理念史であつて、新しい学問として台頭して来た経済史においても、研究の力点は経済政策や経済組織の分析におかれており、その根底にある民衆の日常的な生活そのものは、まっとうな研究対象とされることがほとんどなかった。<sup>7)</sup>

さらに、食生活史を主眼としない研究に、樋口氏のような広がりを持ったものがみられる。ブローデル『日常

性の構造』<sup>(8)</sup>、エリアス『文明化の過程』<sup>(9)</sup>では、数世紀に亘る経済・社会や国家形成といった大きな変化の中に食生活の変化を関連づけている。ただし食はあくまでも道具立ての一つであり、食の変化と経済・社会の変化との相互連関を実証的に明らかにすることは、課題から外れる。そのため、単線的な変化に食生活を埋め込んでしまっているという難点がある。あらゆる歴史事象に共通することであるが、エクス・ポスト的にものごとの変遷を論理づけることは避けられなければならない。食には食固有の紆余曲折があり、偶然があり、そうしたさまざまなベクトルの合成が、結果として経済・社会の変化と相呼応しているのである。食の変化と経済・社会の変化との相互連関を明らかにするためには、食固有のさまざまなベクトルを丹念に明らかにしておくことが必要である。その際、食を消費だけでなく生産と分配の面から分析することは、食に固有の問題を実証的に考察する一つの方法として位置づけられるだろう。

経済史は、何をどのように生産するか、また分配するかについての歴史研究であるといえる。生産・供給側面と消費側面との連関から立体的な食生活史像を描くという点で、食生活史研究において有効であり不可欠な視点である。ミ

ッツ『甘さと権力』<sup>(10)</sup>、原田信男『歴史のなかの米と肉』<sup>(11)</sup>は、それぞれ砂糖と食肉（および米）といった個別の食材に焦点を当てることで、権力の生産への介入、生産と消費の相互連関、ダイナミズム、紆余曲折が明らかにされている。先の六分類でいうところの、⑥+⑤といえようか。

樋口氏はまた、食生活史の方法に関して次のように述べている。

食生活現象は、他の社会、経済、思想、信仰、芸術、技術などの生活現象や時代文化と共に、気候、地形、地質、生物、体質、心性傾向などの自然現象とも結び合って初めて存在し得ているのであるから、その必然性の発見は、これらの総合理解の上でのみ可能であることを忘れることができない。<sup>(12)</sup>

食をめぐる研究は、「食慣行そのものを記録・再現する」(上述の①、④)、「食を通じて文化的深層を探る」(同②)という、固定的、個別的性格が強いものを中心であったが、「食の変遷と社会の変動とを関連付ける」(同⑤)、「食を構成する素材の生産・供給から食のありようを明らかにする」(同⑥)のように食を社会現象の一側面として他の諸条件との関連において考察することを重視し、このような方法に

基づく研究が出されつつある。食という行為の持つ社会性、政治性、権力性の総体を問題にするブローデルらアノール学派の刺激を受けつつ、「こころ」と「からだ」との相関（二宮）が重視されるなど、興味深い議論が積み重ねられつつあるといえる。食を食そのものとして独立してとらえるのではなく、食生活として相関的、有機的に考察するという目論見（樋口）がようやく具体化され始めた段階といえよう。

これらの研究史をふまえ、筆者は食生活現象を、歴史的に把握したいと考えている。歴史学的とは、ここでは、時代の中で徐々に変化するものとして把握するという時間軸の導入であり、また、経済、社会、文化との関連で包括的にみるということである。こうした方法を、樋口氏、二宮氏の視点を引き継ぎ、近代日本における肉食の拡大過程の考察を通じて、具体化してみたい。以下、その骨子を記すこととする。

## 二 文明開化期における肉食受容の特徴

肉食は米食と並んで日本の食生活を語るうえで重要である。神戸牛に代表される高級肉が世界的に高い評価を得て

いる一方で、経済水準に比して小さい食肉消費量は日本の食生活の大きな特徴の一つとなっている。

図1は一八九四～一九四〇年の牛豚枝肉重量を示したものである。多少の振幅はあるものの、近代を通じての順調な増加が一見して分かる。牛肉・豚肉の別に留意すると、次の二点が言えよう。まず、近代における肉食が牛肉を主役として始まったこと、次に、一九二〇～四〇年頃には、牛枝肉量の増加は鈍化し、枝肉量の増加は主に豚肉の増加に依ったこと、である。豚肉の急伸があったものの、一九三六年のただ一年を除き、牛枝肉量が豚枝肉量を上回っていない。肉食の消費形態においても量的側面においても、牛肉こそが肉食の近代性を象徴するものであったと考え、牛肉食を中心に、近代日本の肉食拡大過程を検討する。

重要な先行研究として、原田信男氏の『歴史のなかの米と肉』が挙げられる。古代から近世にかけて、政策的に稲作に力点が置かれ肉食が排除されていった過程を追った研究である。大化の改新によって成立した中央集権国家は、殺生禁断思想を伴う仏教を国家鎮護の柱に据え、班田収授法を根幹とする租税体系を確立、稲作に基盤を求めた。中世、近世を通して「天皇が司る聖なる米」と「対置され排除さ

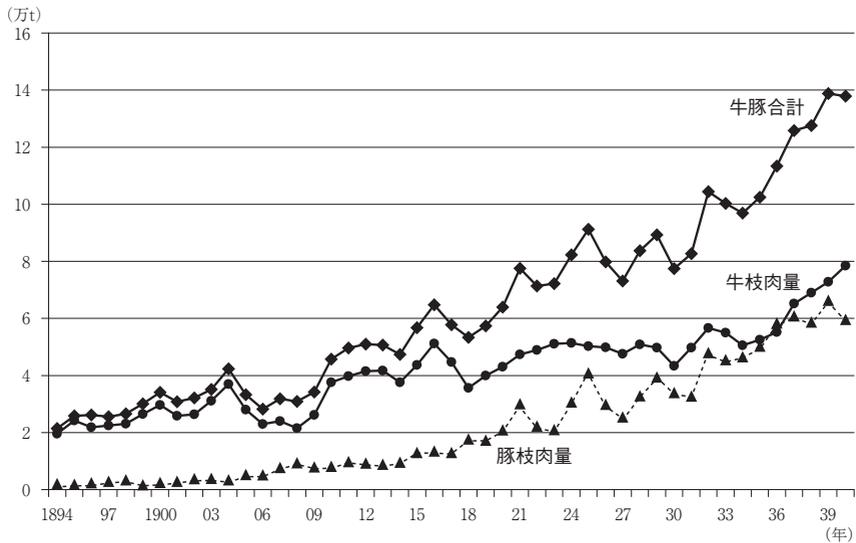


図1 牛豚枝肉重量(1894~1940年)

出典：農政調査委員会編『改訂日本農業基礎統計』1977年265頁より作成。

れる肉」という構図が強化されていった過程を、政治秩序、社会規範、農業生産力、国家領域、などの変化と絡めて立体的に描き出している。ただ、分析の中心は中世であり、近代の肉食については天皇による欧米モデルの肉食解禁という通説にほぼのっとっている。

生活の連続性と食行動の身体性を考えるとき、政治権力による突然の舵切だけでは、説得力に欠けよう。肉食禁忌がピークに達した近世においても薬喰という抜け道が存在したことは、原田氏も指摘している。原田氏は、実生活内では薬喰と称して肉を食べるという「本音」と肉食禁忌という「建前」との使い分けの中で、それでも肉食忌避のイデオロギーが内面化されていったと「こころ」の側から近世における肉食を分析している。近世から近代への移行については、肉食が解禁された反面、内面化された肉食忌避感が屠畜や内臓食への差別と云う形で残ったという「こころ」の面における連続性を指摘している。たしかに貴重な指摘であるが、視点を変えて生産・供給から見ると、近世と近代のあいだには断絶がある。近世の薬喰は狩猟獣肉が中心であった。これに対して近代以降の肉食は、狩猟獣肉ではなく畜肉（中でも牛肉）を主体とするものである。近

世以前の狩猟獣肉食から近代の畜肉食への転換には、新たに畜肉生産・供給体制を構築することが必要だった点に注意しなければならぬ。

このように生産・供給面から近代の肉食を考える際、いくつかの画期がある。第一の画期は、明治初年、文明開化期である。<sup>(13)</sup>

明治新政府は、欧米諸国との文化的同質を示し不平等条約改正につなげたいという外交上の目的のため数々の欧化政策をとったが、食においては肉食の「解禁」、奨励がなされた。一八七二年一月に報道された天皇による肉食が、それを象徴するというのが通説的理解であった。しかし、政府が肉食といったとき想定していたのは西洋料理であるのに対し、実際に文明開化の象徴として広く食されたのは、牛鍋という在来の調理方法・喫食法に牛肉という新たな食材を利用したものであり、しかも牛鍋屋に集う人びとを活写した戯作『安愚楽鍋』は、出版された一八七一年と七二年にたちまちベストセラーとなり牛鍋ブームといえる状況が見られた。これは、近代日本において肉食が、「欧米文化の受容」、「上からの肉食導入」では説明しきれない複層性をもっていたことを端的に示している。

それまでの（牛）肉食忌避から一転、文明開化期の牛鍋ブームを可能にしたのは、「理」と「美味」であった。西洋イメージとの結びつきが大きな役割を果たしたことは事実であるが、それは一方ではいまだ残る攘夷の空気の中、強力な肉食反対の論拠にもなりえたことも見落とせない。そのため窮理学の流行という時代の雰囲気背景に、いったん「理」というフィルターを通すことにより、肉食はたんなる西洋の真似を超えて「自然の道理」とされ、人が健やかであるために欠かせないものとして立ち現れてくる。また、西洋イメージとの結びつきや「理」による説明が觀念的なものであるのに対し、「美味」は直接に感覚に訴えるものであり、肉食受容に際してもっとも大きな力を発揮したと考えられる。

文明開化期の肉食としてはこれまで、牛鍋・西洋料理のみが考えられてきたが、さらにもう一つ、辻売の煮込（牛鍋や西洋料理のように店内で食べるのではなく、露店で立ち食いする煮込んだ肉）という形態が存在した。辻売の煮込は、いつのものだから分らないほど古い肉に犬や馬の肉まで混ぜられているなどと言われ、牛鍋屋に行くことのできない貧乏人が食べるものとされていた。同じ肉食でありながらも牛鍋

ブーム期にあつてさえ開化イメージとは結びつかず、下等なものとしてされていた。

階層差を持ちながら、鍋という在来の調理法を主体に受容された点は、日本的な肉食受容の特徴といえる。そして、この牛鍋ブームを支えたのは、広範に存在した役牛であつた。使役後に肉用に転用することで、牛肉需要をまかなつたのである。

第二の画期は、日露戦争である。軍需の増大は国内の役牛に基盤を置く牛肉供給体制の限界を明らかにしたのである。この限界を補う新たな供給源は、朝鮮半島にまで求められるようになった。一方、国内では滋賀県においてより脂肪質で軟らかな肉質を求めて肥育が施されるようになり、牛肉の質的多様化が見られた。次章では二つ目の画期以降の朝鮮牛の輸移入について、食生活の側面にとどまらず、農業のありようや植民地といった広がりの中で位置づけることで、食生活史研究の持ちうる射程を示したい。

牛肉食の拡大について、「牛肉消費は、人口の増加や食肉習慣の普及で、明治末期から大正初期にかけて急速に伸びるようになってきた。(中略)その後、第一次大戦による好況時の大正五年には、五万二、四〇〇トンに増大、国内で

生産する牛肉だけでは足りなくなり、朝鮮のみでなく青島からも輸入が行われるようになった」とされるが、量的側面からのみ捉えるのでは不十分である。こうした肉食の拡大を支えた牛肉供給体制の変化は、どのようなものであつたのか。また、それはどのような政治的・文化的・経済的文脈のなかで可能となつたものであつたのか。

### 三 日露戦後の牛肉需要拡大と朝鮮牛

一九六〇年代になって耕耘機が普及するまで、牛は肉専用としては存在せず、五〜一〇年の使役期間を経た後肉用に転用される役肉兼用として飼養されていた。したがって、肉用屠牛数の増加はそのまま使役牛の減少ということになる。実際、日露開戦前五年(一八九九〜一九〇三)の平均年間屠牛頭数は約二〇万頭であつたのが、一九〇四年には二八万頭超と急増すると、これによって牛飼養頭数は一九〇三年の一二五万頭から一一七万頭へと落ち込んだ。

頃日は出征軍隊に供給する缶詰用のため多大の屠牛を要します。(中略)縦令有る限りの牛を用ふれば軍隊の供給は事足るとするも、斯くては耕運上に事を欠き、由々しき大事を惹き起すことは火をみるよりも明かで

あります。(中略) 因州や作州辺では日露交戦開始以来食用牛の売買益々頻繁で、之が為め価格は頓に昂騰し、従来牝牛一頭六十円位のは九十円乃至百円に上りましたが、農家は為めに非常の困難を来たし、中等以下の農家にては到底自ら飼牛して農耕を為す能はず<sup>(18)</sup>

この戦時に伴う大量屠牛は、農業の危機として影響したのである。「価格昂騰の主因は第一軍需<sup>(19)</sup>にあり」と、兵食のための直接的軍需が大きかったが、このほかに、馬使役地帯での馬匹徴発の影響を受けての使役牛需要増加や、ロシア人捕虜の収容、商人らによる投機的買占めなど、戦争の間接的な影響もあった。<sup>(20)</sup>

しかもこの大量屠牛は戦時のみのものではなかった。人口増加や経済成長から、慢性的な不足状態になることが見込まれたのだ。今や国内の役牛頼みの牛肉供給体制では需要を満たしきれないことが明らかになったのだ。そこで浮上したのが、朝鮮半島、オーストラリアからの生牛・牛肉輸入である。オーストラリアからは、冷凍という新しい技術を利用して凍肉輸入が試みられたが、技術上の難点、嗜好の違いなどから牛肉供給不足を埋めるには時期尚早であった。

朝鮮半島からの生牛輸入は、牛疫の持込み(次節で詳述する)という問題がありながらも、牛肉供給の一角を担うようになっていった(図2)。

#### (1) 生牛輸入と牛疫問題

朝鮮牛輸入は、生体の移動という形で行われた点にその重要な特色がある。生体での移動は、防疫上の観点から、問題を含むものであった。朝鮮牛輸入の本格化する以前、一八九二年時に既に、朝鮮半島で流行した牛疫が日本に侵入し猛威をふるっている。朝鮮半島は「牛疫の常在地<sup>(21)</sup>」と目されており、一八九二年以降、日露開戦前の一九〇三年までに七度の牛疫侵入に悩まされた。

一八九二年の牛疫上陸までの経緯を簡単にみておこう。韓国ではすでに一八九一年七月から牛疫流行がみられ、元山及び仁川領事から報告、一八九二年一月になって農商務省訓令が出された。「仁川より輸出したる牛皮の七八分は悉く疫牛皮なれば該地方より輸入する牛皮に就ては十分警戒を加へ該病侵入せざる様注意すべし<sup>(22)</sup>」と、年間一〇〇万斤以上輸入<sup>(23)</sup>されていた牛皮に注意を促している。生牛に関しては、輸入一〇〇〇頭未満と少なかったため、あまり注意が

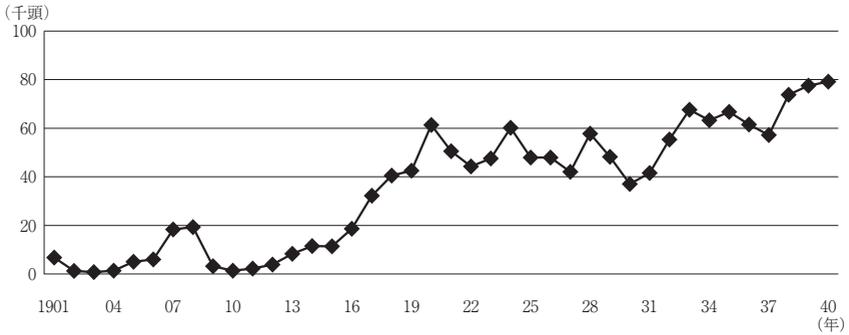


図2 朝鮮牛輸入頭数(1901～40年)

出典：1901-04年は朝鮮総督府殖産局『朝鮮の畜産』1927年、1905年以降は『朝鮮総督府年報』各年より作成。

払われていない。獣疫調査所長を務めた山脇圭吉は、「之を今日から見ると、寧ろ滑稽の沙汰とも思はるる価値のなきものある」と一蹴し、「尤も当時は朝鮮は「独立国」であり、又支那の勢力下にあつたのであるから、相互防疫上の協調と云ふことは云ふべくして行れるはずもなく、結局本邦商へ告諭方程度以上に手を入れることが出来なかつたのは、致し方もなからう（後略）<sup>24</sup>と述べている。

この牛疫流行をきっかけに、一八九六年の獣疫予防法制定に至る。さらに翌一八九七年には牛疫検疫規則が交付される。獣疫・牛疫流行地からの輸入獣に対する検疫を行う体制が整えられることになった。

日露開戦後の一九〇四年五月の牛疫検疫規則改正では、神戸・長崎二港に限定されていた検疫港に、横浜、下関、厳原の三港が加えられた。すでに一九〇一年、山陽鉄道が下関まで開通しており、下関は、釜山からの海路と本州鉄道との結節点として、朝鮮牛の国内取引・流通の拠点としての地位を確立することとなった。<sup>25</sup>

以上のように輸入港での検疫制度が整備されたが、それでも一九〇八年に再び朝鮮経由で牛疫が大流行した。これを受けて、従来の内地での検疫日程二〇日間を、移出港・

移入港で各九日間、航海二日間の計二〇日間という形に分散させることとなった。これは一九〇九年に輸出牛検査法として法制化され、釜山に検査所が設置された。二重検査制は韓国併合後の一九一五年、朝鮮移出牛検査規則により廃止される。釜山にて一八〇二〇日検査を受けた後、内地では視診のみへと変更になり、さらに一九二〇年の改正では釜山での検査期間が一二〇日へと下限が短縮されより簡便なものとなった。こうした検査制度の整備は朝鮮牛移入の円滑化を進めるものであった。一九一五年にはおよそ一万頭であった朝鮮牛移入は、飛躍的に拡大し、一九二〇年には六万頭に達した。

一九二五年には、釜山に加えて、仁川・元山・鎮南浦・城津にも検査所が設置され、移出環境がより整えられた。

## (2) 役牛としての朝鮮牛

朝鮮牛が屠肉ではなく生牛という形で移入されたのは、役牛としての利用価値が高かったためである。次に掲げたのは、朝鮮牛の特色である。

- 一 性質極めて静温順良にして制御し易きこと
- 二 性能伶俐にして能く命令を守り仕事に堪能なること
- 三

体格偉大、体質強健にして罹病少なきこと 四 厳寒酷暑風雨にも侵されざること 五 粗食に堪へ飼養管理の手續を省くこと 六 生産費少なく牛価の極めて低廉なること 七 体力及四肢は強く殊に蹄壁堅牢にして劇役に耐久すること 八 肥えい性に富み経済的に肥養を施し得べきこと 九 受胎力の旺盛なること 一〇 負担及輓曳力強く歩行も比較的速なること 一一 乳用種改良の地盤として適当なること 一二 犢牛は痘苗用として最も適当なること<sup>(26)</sup>

一七、一〇は役牛としての適性と云える。使いやすいこと(一、二)、丈夫で強いこと(三、四、七、一〇)、経済性に優れていること(五、六)、である。こうした役牛適性を持つ朝鮮牛は内地農家に歓迎された。輸移入された朝鮮牛はすぐに肉用になるのではなく、内地農家で使役された後、肉用に回ったのである。一九二四年には、内地で飼養される朝鮮牛が、二〇万頭を超えた。<sup>(27)</sup> 総飼養頭数が一四二万頭余り、乳牛を除くとおよそ一一三万頭<sup>(28)</sup>なので、内地で飼養されていた乳牛を除く牛の一七・七%、およそ六頭に一頭が朝鮮牛によって占められるまでに至った。

府県別の飼養牛種別頭数を示したのが、図3である。府

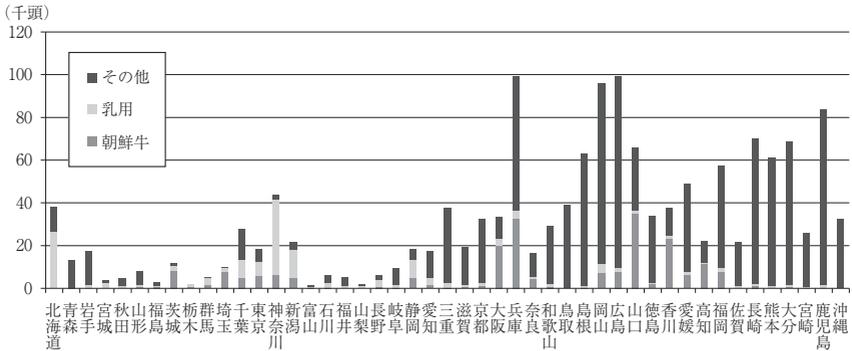


図3 各府県種別牛飼養頭数(1925年)

出典：農林省畜産局『畜産彙纂第9号 本邦内地に於ける朝鮮牛』1927年63～66頁より作成。

県によってかなりのばらつきがあることが一見して分かる。飼養朝鮮牛の絶対数でみれば、山口、兵庫、香川、大阪、高知といった従来からの牛使役地帯に多い。しかし比率で見ると、牛飼養の伝統があった西日本ではなく、東日本において高くなっている。例えば、栃木県は、総飼養頭数二一七二頭のうち、乳用が六〇%以上の一三三二頭、残り八四〇頭のうち八一二頭が朝鮮牛となっている。乳用を除く牛の実に九六・七%を朝鮮牛が占めていることになる。

もともと馬耕地帯だったのが、第一次世界大戦の影響で物価が高騰すると、農馬価格も急騰し「中産以下の農家に在ては容易に農馬を購入する能はざる」<sup>30)</sup>状況を出発した。そこで、代替として導入が進んだのが朝鮮牛であったのだ。栃木県における朝鮮牛導入の嚆矢は、日露戦争後、一九〇七年に開始された県農会による畜牛共同購入補助である。第一次世界大戦が始まって、一九一六～一七年ごろからは民間会社による朝鮮牛移入も行われ始めた。こうして朝鮮牛頭数は急拡大し、先述したように、乳用牛を除いた牛のほとんどが朝鮮牛ということになった。

西日本は牛使役地帯が多く、地域によって独自の牛の好みが存在し、中国山地の牛生産地帯からの流通経路が確立

していた。また、滋賀県や兵庫県などでは脂肪交雑を目的とする高度な肥育が展開されていた。朝鮮牛は赤身がちであり、こうした高級肉生産には適していなかった。西日本における朝鮮牛比率の比較的低位はこれらの理由によって説明できるのではないだろうか。

朝鮮牛輸入が本格化しだした当初は、「其過度に使役する結果と繁殖力の劇しい結果とは著しく肉用としての価値を減じて、大牢の滋味などと云ふ事は到底朝鮮牛には望めない」というように、使役後の肉用としての価値は在来牛と比して低く評価されていた。しかし、一九二〇年代になると、肉用としての評価が上昇した。

朝鮮牛と雖も、相当の飼養法を施したる後、肉用とせば、其肉味佳良なりとす。見よ、朝鮮牛が内地に移入せられたる当時は、羸瘦骨立せるも、農家に飼養せらるること、数月にして、營養恢復し、次第に脂肪沈着し、後に至りて肉用に供せば、良肉を得るを見て之れを知るべし<sup>(32)</sup>

内地での使役期間に肉付きが改善されるのである。

戦前の牛肥育について、「その肥育過程での役利用がかなり主要な地位を占めており、肥育技術も低く、いわゆる『飼

い直し』の域を出ない短期肥育が主体であった」というような使役と肥育とを対立させる評価は、現代的に過ぎる。生体で移入することによって、それまで牛を飼養していなかった地域や農家が新たに朝鮮牛で牛耕を始めることができた。さらに、その使役期間は使役後の肉牛としての価値を高める、肥育の前段階としての意味を持ったのである。役肉兼用という当時の牛の利用形態に適合したのが、朝鮮牛移入だったのである。

### (3) 畜牛改良増殖方針

一九一二年、畜牛改良増殖に関する通牒等が、相次いで示された<sup>(34)</sup>。

そこでは、牛が、農業経営上不可欠であること、重要な輸移出産品であることの二点から、改良増殖の必要が説かれた。内地では洋種を導入することで大型化が目指されたが、朝鮮で選ばれたのは在来牛による改良であった。種牡牛の選択に当たっては、「北部産」<sup>(35)</sup>、「体格健全、性質善良にして、後軀の發育充分なる朝鮮牛」<sup>(36)</sup>が良しとされた。北部産牛は南部産牛と比べると概して大型であった。「性質善良」という条件は、使役の際に非常に重要である。「後軀の

發育」は、使役の後、肉用に転じた時に重要な要件である。

一九一〇年には約七〇万頭であった朝鮮の牛飼養頭数は、内地への大量の移出にも関わらず、一九一五年に一三五万頭、一九二〇年に一四九万頭と順調に増加した。<sup>(37)</sup> 数の面では、畜牛改良増殖政策は、成功を収めたといえる。<sup>(38)</sup>

一九二一年、中央常設家畜市場長、朝鮮牛移入会社社長などの連名で、衆院議長宛に朝鮮牛改良に関する請願が出された。

我国畜牛の情態は需要供給其の平均を失ひ常に畜牛に不足を訴へ近年朝鮮よりは一ヶ年間五万頭支那青島よりも生肉と活牛を合わせ一ヶ年二万頭余を移輸入致し以て其の不足を補ひつゝ、有之候も漫然此儘に観過せんか近き将来に於て畜牛自給自足の点に達せんことは不可能に有之候然るに朝鮮産牛は天性蕃殖力に富み身体健全にして労働に堪へ粗食に甘んじ加ふるに肉質美味にして農家に飼育し最も有利なる畜牛に有之候得共如何せん朝鮮の農家は其の飼養不完全にして直ちに肉用に供すること能はず内地移入後一二年肥育の上始めて肉用に供し候亦牡牛は支那と反し朝鮮に於ては更に鞏丸を除去せざるが為め肉の發達不良にして肉質に欠点

有之候のみならず其の肉量も發達不致候（中略）朝鮮總督府に於て一層畜牛蕃殖の業を民間に奨励せられ肥育法を宣伝指導し種用外の牛に去勢術を励行せられ候得者数年にして鮮牛は改良發達し生肉活牛共に内地に移入し支那産牛の輸入を仰かず果して畜牛自給自足の目的を達せらるべく期待仕候間何卒相当の方法を設定し大に朝鮮牛改良發展の速進を図られ候様致度此段奉請願候也<sup>(39)</sup>

第一次世界大戦内で行われた日独戦争によって膠州湾租借地を獲得し、中国山東省からの生牛・牛肉輸入も行われるようになった状況を踏まえ、輸移入に頼る牛肉供給状況を危惧している。朝鮮牛の改良、繁殖、肥育によって自給を目指すという点から、食料自給が帝国圏で考えられていたことが分かる。朝鮮を植民地とすることで、防疫上の問題改善が可能となり、内地への生牛移出を確保するための畜牛改良増殖も成功し、かつそれが食料自給という目的を達成することにもつながったのである。

#### (4) 軍隊の牛肉

日本の近代は、「戦後が戦前だった社会」と言われるほど<sup>(40)</sup>

戦争が相次ぐ緊張した時代であった。近代栄養学は兵食として、大量の牛肉を要求したが、朝鮮牛はその重要な供給源であった。

本廠（陸軍糧秣本廠）一ヶ年の牛肉消費は枝肉として約三〇万貫内外のもので、其大部分は朝鮮牛を移入している、勿論内地の牛肉に比較して、安価である点に於てであることは謂ふまでもない、平時は兎に角として、戦時に至つては自給自足は絶対に望まれないのが洵に遺憾である、この点から考慮し、内地に牛肉を奨励して、量の多いことを希望するものである。（中略）一缶詰方面から見ても、魚肉の缶詰は其新鮮の度に於て短日の間に変化し易いといふ、頗る不利な立場に置かれてあるが、牛肉に於てはこれに反し牡牛肉の如きは寧ろ缶詰として相当の年月を経たものが肉質を軟くして嗜好に適するのである。<sup>(41)</sup>

価格が安いことはもちろん、その肉質も缶詰に好適だったのである。缶詰にする際に煮込むと、せつかくの脂肪分は溶解し目減りしてしまう。<sup>(42)</sup>そのため、牝牛よりも牡牛、若牛よりも老牛、在来牛よりも朝鮮牛が求められたのである。「(2)役牛としての朝鮮牛」で触れた肉牛としての朝鮮牛評

価は、民需に基づくものである。民需では、脂肪の多い、軟らかい肉が好まれたのであるが、これは牛鍋・すきやきといった鍋料理を頂点とする消費形態が評価基準となつていたのである。同じ牛肉であっても、どのように食されるかによって、求められる品質は異なつたのだ。

日露戦後の食肉消費量を兵士と一般人とで比較すると、兵士は一般人の約一八倍も摂取しており、また、ライスカレーやカツレツといった洋食の地方への波及効果もあつたことが指摘されている。<sup>(43)</sup>

## むすびに

以上みてきたように、近代における牛肉食拡大過程は、政治、経済、生活文化、農業、輸送技術、獣医学、といったさまざまな問題系と絡みながら展開をみたのである。

具体的には、牛疫問題が、牛という動物の移動が否応なく持つ問題であり、植民地という政治状況と獣医学、疫学の発達との関連によつて一応の解決をみることとなった。冷蔵・冷凍という新技術や鉄道敷設という輸送技術の展開が、朝鮮牛移入の拡大を可能とした。当該期において、農業生産手段としての牛の性質が重要であり、牛を単に食肉供給

源としてのみ捉えるのでは不十分であることを、役牛としての朝鮮牛評価に注目することで示した。畜牛改良増殖方針は、植民地支配によって、朝鮮牛の持つ生産力、役牛としての経済性といった生物学的条件が存分に引き出されることとなったことを端的に示していよう。消費に目を向けると、軍隊の牛肉を見ることで、肉質の差と消費形態との関連、栄養学という新しい学問、国家の食への介入といった諸相が見えてくる。

これらの条件・状況を相関的、有機的に叙述できたとは言いが、近代の肉食は決して単線的な拡大路線にあつたわけではなく、前述した諸々の条件・状況が相互に複雑に絡まる中で可能となったものであることは了解されよう。今後はさらに、食の持つ複層性を掘り下げていく必要がある。食の持つ複層性とは、例えば、階層差であり、地域性であり、男女差である。なかでも地域性は大きな課題である。従来の食研究が事例の羅列にとどまりがちであったことを超えて、時間的・場所的固有性を明らかにすると同時に、全体像との相互参照を行うことが不可欠である。

- (1) <http://kaidai.osaka-u.ac.jp/kaidai3/index.php> 一九五一年以降に発表された経済史・経営史を中心とする歴史研究の著作が検索できる。二〇一二年八月現在、論文八万八五六八件、図書五万七三四件が収録されている。
- (2) 『日本の食生活全集』（農山漁村文化協会、一九八四～一九九三年）。全五〇巻。
- (3) 二宮宏之『全体を見る眼と歴史家たち』（木鐸社、一九八六年）二七七～二七八頁。初出は『飲食史林』（第二号、一九八〇年）。
- (4) 樋口清之『日本食物史―食生活の歴史―』（柴田書店、一九六〇年）三三～三四頁。
- (5) ルース・シュウォーツ・コーワン『お母さんは忙しくなるばかり―家事労働とテクノロジーの社会史―』（法政大学出版局、二〇一〇年）。
- (6) 藤原辰史『ナチスのキッチン―食べることの環境史―』（水声社、二〇一二年）。
- (7) 前掲二宮『全体を見る眼と歴史家たち』二七九頁。
- (8) フェルナン・ブローデル『日常性の構造―物質文明・経済・資本主義 一五～一八世紀―』（みすず書房、一九八五年）。
- (9) ノルベルト・エリアス『文明化の過程』（法政大学出版局、二〇〇四年）。
- (10) シドニー・ミンツ『甘さと権力―砂糖が語る近代史―』（平凡社、一九八八年）。
- (11) 原田信男『歴史のなかの米と肉―食物と天皇・差別―』

(平凡社、二〇〇五年)。

(12) 前掲樋口『日本食物史—食生活の歴史—』(三三—三四頁)。

(13) 拙稿「近代日本における肉食受容過程の分析—辻売、牛鍋と西洋料理—」(『農業史研究』四〇号、二〇〇六年)。

(14) 一月二四日付『新聞雑誌』。「我が朝にしては中古より以来肉食を禁ぜられしに、畏れ多くも天皇謂われなき儀に思し召し、自今肉食を遊ばす旨宮内にて御定めありたり」(中山泰昌編『新聞集成明治編年史 第一卷 維新大变革期』本邦書籍、一九八二年、四二九頁)。

(15) 拙稿「滋賀県における牛肥育の形成過程—戦前期、役員兼用時代の肥育論理—」(『農林業問題研究』第四六卷一号、二〇一〇年)。使役段階を肥育の準備期間と積極的に位置付けることによって、役肉牛としての一生を前提とした飼養方法が模索された。

(16) 本稿では、当時朝鮮半島に生息していた在来牛を指して、朝鮮牛と呼ぶ。したがって、現在言う「和牛」のよいうに種の固定がなされたものを指すわけではない。地域差、個体差の大きな牛の集団になる。「朝鮮牛の経歴は明かならずと雖も未だ人工的改良を加へざる一の天然種に属し其体格は地方によりて大小の差異あれども骨格及び性能等は相近似して殆んど同一なりとす」(肥塚正太『朝鮮之産牛』有隣堂書店、一九一二年、一九—二〇頁)。概して北部・西部の牛は体格が大きく、南部の牛は小さい。北部牝四・二三—四五尺、牝三・七八—四・一尺。南部

牝四・一二尺、牝四尺未満という数字が挙げられている。

(17) 「牛肉の歴史」編集委員会事務局編『牛肉の歴史』(畜産振興事業団、一九七八年) 三六頁。

(18) 京都府技師獣医学士古川元直「畜牛家の覚悟」(京都府臨時郡農会会長会に於る古川技師講話) (『日本畜牛雑誌』第三号、一九〇五年一月) 一九頁。

(19) 無署名「牛の騰貴と需給」(『日本畜牛雑誌』第七号、一九〇五年六月、三五頁)。

(20) 無署名「食牛漸次減退の兆」(『日本畜牛雑誌』第七号、一九〇五年五月、三八頁)、無署名「労力の補充」(『日本畜牛雑誌』第九号、一九〇五年七月、一二頁)。吹浦忠正『捕虜たちの日露戦争』によると、日本に収容されたロシア人捕虜は七万人を超えたという(日本放送出版協会、二〇〇五年、一六四頁)。

(21) 山脇圭吉『日本家畜防疫史』(文永堂書店、一九三九年) 四九頁。以下、特筆しないかぎり、防疫に関する事項は同書による。ただし、「朝鮮の牛疫は必ず常在病にあらず(中略)朝鮮に於ける牛疫類発地は咸鏡北道にして所謂西伯利亞及び満州に接触せる方面なり」との指摘もある(前掲肥塚『朝鮮之産牛』四五頁)。

(22) 兵庫県内務部『兵庫県牛疫予防始末』(二八九三年) 一〇頁。

(23) 一八八八—一八九二年の五年間。一八九一年の一—三万六二七二斤が最少。一八九二年の一七七万六二九斤が最高。大蔵省関税局『大日本外国貿易年表』。次の成牛輸

- 入についても『大日本外国貿易年表』。一八九二年の八〇頭〜一八八九年の九四七頭。
- (24) 山脇圭吉『日本家畜防疫史』(文永堂書店、一九三九年) 四二頁。
- (25) 中里亜夫「明治・大正期に於ける朝鮮牛輸入(移入)・取引の展開」(『歴史地理学紀要』三三二号、一九九〇年) 一四八頁。
- (26) 前掲肥塚「朝鮮之産牛」二六頁。
- (27) 農林省畜産局『畜産彙纂第九号』本邦内地に於ける朝鮮牛」一九二七年。
- (28) 農政調査委員会編『改訂日本農業基礎統計』(農林統計協会、一九七七年) 二五八頁。
- (29) 農林省畜産局『畜産彙纂第九号』本邦内地に於ける朝鮮牛」一九二七年。
- (30) 無署名「朝鮮牛購入及使役の実況」(『日本畜牛雑誌』一九七号、一九二一年一月) 三三頁。
- (31) 無署名「韓国畜牛業に関する時重博士の断片」(『日本畜牛雑誌』一一号、一九〇五年九月) 七頁。
- (32) 無署名「朝鮮牛解説」(『日本畜牛雑誌』一九三号、一九二〇年九月) 三一頁。
- (33) 全国肉用牛協会『日本肉用牛変遷史』(全国肉用牛協会、一九七八年) 二五六頁。
- (34) 二月「畜牛改良蕃殖に関する件」(内務部長に対する指示) 三月「畜牛の改良増殖に関する件」(総訓第九号) 四月「畜牛の改良増殖に関する件」(各道長官に対する指示)、十二月「畜牛改良増殖に関する件」(道農業技術官に対する訓示)、「畜産に関する件」(道農業技術官に対する指示)。
- (35) 「畜牛の改良増殖に関する件」(総訓第九号)。
- (36) 「畜産に関する件」(道農業技術官に対する指示)。
- (37) 『朝鮮総督府統計年報』。
- (38) 新納豊「植民地朝鮮における「畜牛改良増殖政策」の数量的検討」(『東洋研究』一三五号、二〇〇〇年) は、頭数増加にもかかわらず牛一頭当たり耕地面積および農家一〇〇戸当たり飼養頭数が植民地期にほぼ横ばいであったため、農業生産基盤拡充という政策目的は成功したとはいえない、と評価している。
- (39) 無署名「朝鮮産牛の改良発展に付き請願」(『日本畜牛雑誌』二〇〇号、一九二一年五月) 四二頁。
- (40) 原田敬一「シリーズ日本近現代史③ 日清・日露戦争」(岩波書店、二〇〇七年) 一三三五頁。
- (41) 無署名「畜産一瀾」(『日本畜牛雑誌』二六六号、一九二六年一月) 一四八〜一四九頁。
- (42) 無署名「牛肉の直を下る伝」(『日本畜牛雑誌』第六号、一九〇五年五月) 三三頁。
- (43) 石川寛子、江原絢子編『近現代の食文化』(弘学出版、二〇〇二年) 六四〜六五頁。
- (のま まりこ・京都大学大学院農学研究科研修員)

