

# I-2 日本史にみる食肉

## ■はじめに

わが国には、食肉に関して様々な誤解があります。これを解くには、食肉の持っている栄養学的な機能を理解するとともに、日本人と食肉の関わりを、歴史的に知ることが大切です。「日本人は西洋人と違って、穀類や野菜を中心に摂ってきたため腸が長く、肉や油を摂ると体の変調をきたす」とか「最近の日本人の食生活は欧米化し、食肉や油を摂りすぎて、野菜が不足している」といったことが語られています。これらが本当に正しいか否かを歴史的に考えてみるのが大切です。

## ■古代人は何を食べていた

日本の考古学の時代区分は、岩宿時代（旧石器時代）、縄文、弥生、古墳、飛鳥、奈良時代へと続きます。

岩宿時代にすでに焼き肉をしていた

ことがわかっていきます。縄文時代、生活の中心は狩猟でした。地球の温暖化により森林が増え、これら樹木の果実である栗やドングリを好んで食べる鹿や猪がふえたからです。しかし、狩猟だけが生きていく全てではなく、海辺の人々は積極的に漁労をして魚介類を食べるようになり、また、クルミ、ドングリ、栗等の堅果類を採取して主食とする食生活が確立するようになりました。

弥生時代の特徴は水稲農業が導入されたことです。水稲だけでなく畑作も盛んで、ヒエ、アワ、野菜類も作られていました。人類の農耕の歴史は、その採取時代の長さには比べるとほんの一瞬间で、日本の農耕の歴史も弥生人以降です。二千年ほどしか経っていません。

元来日本人は、穀類や野菜中心の食生活だから肉食が体に合わないという

言い方は、人類史の矮小化にすぎません。弥生人は農業だけをやっていただけでなく、農業で確保できない食糧は狩猟や漁労で自然界から調達していました。

弥生時代のもう一つの特徴は家畜家禽（馬、牛、山羊、犬、猫、鶏、アヒル）が飼われたことです。しかしこれらは食用としてではなく、食用は狩猟によって得ていました。

## ■仏教の肉食禁止

日本の食文化史には、外国にない特徴があります。それは、仏教の影響を大きく受けたもので、飛鳥時代後期（五六七年）に天武天皇が出した「殺生禁止令」、俗に肉食禁止令でその後十二世紀頃まで歴代の天皇から繰り返し出されています。

しかしこれは表向きで、大衆の間では密かに鳥や兎をみなし鳥として食し

ていました。奈良時代には、鹿と猪が食べられ、貴族は菓餌として乳製品（酪・ヨーグルト、そ・バター、醍醐・チーズ）を食べていたようです。しかし、国民全体の栄養状態に影響する程の量はなく、わが国の慢性的な低栄養の大きな要因となったのです。

### ■牛肉食のはじまり

室町末期から安土桃山、そして江戸時代初期までの日本の政治、経済、文化に大きな影響を与えたのは南蛮文化です。西洋人が肉食の生活を持ち込み、織田信長の時代に肉食が日本で注目されるようになり、キリスト教の布教とともに、キリシタン大名たちは盛んに牛肉料理を食べていました。しかしこれも長続きせず、一五八七年、秀吉によつて出された「伴天連追放令」の中に「牛馬をと畜して食用に供することの禁止」が挙げられ、その後キリスト教禁止令や鎖国政策により肉食が定着することはありませんでした。

ただし、貴族や武士の支配階級の一部では「薬食い」として、肉食がごく

まれに行われていました。その代表例が近江・彦根藩の「牛肉のみぞ漬け」で「養生肉」として將軍家に献上されたことが知られています。

これは、江戸期の食肉史の中でも意外史の代表といえます。

また、元禄・文化文政の時代には、ボタン肉（猪・山鯨）、もみじ肉（鹿）、さくら肉（馬）の鍋料理が町人の間で親しまれていました。

### ■牛肉食禁止の崩壊

一八五三年に鎖国を破る黒船が到来し、一八五八年の日米修好通商条約を締結したのを皮切りにオランダ、ロシア、イギリス、フランス各国と次々に調印、長崎、横浜、函館の各港を開きました。やがて外国人たちは、国内特に近畿、中国地方の和牛を神戸に集め、それを横浜に船で生きたまま移送しました。

その第一便は一八六五年といわれ、この年横浜山手と畜場がつくられました。この牛肉が外国人の間で評判となり今の「神戸牛」の始まりとなったの

です。国内においても、幕末期、と牛場、牛肉販売店、牛鍋店がほぼ同時期に江戸の町にでき、牛肉食が普及、確立していきました。

### ■明治新政府と肉食の奨励

明治期に入ると、牛肉食は文明開化の象徴のようにもてはやされ、新政府は種々の肉食奨励策を出しました。その結果明治十年頃には東京で牛鍋屋が五五八軒にもなりました。

当初は老廃牛を食べていましたが、肥育された近江牛が京浜地区に運ばれると上質牛肉として好評を得、鉄道輸送の開始とともに需要が拡大、山形からは米沢牛も東京に来るようになりました。しかし明治後半には、牛肉は不足状態になりつつあり、それを補うため豚肉が登場してきます。

### ■豚肉需要の増大

大正時代に入り、食肉需要構造が大きく変化し、豚肉の需要が急速に増大しました。日露戦争などの軍需増大で牛肉が不足したためこれをカバーする

意味で庶民の間に豚肉のうま味が認識され脚光を浴びることとなりました。

統計を見ても大正元年二万三千頭余りであったと、畜頭数が大正七年には牛のと畜頭数を上回り大正十四年にはなんと三・六倍の七六万六千頭がと畜され需要の急速な拡大を裏付けています。そこには、供給側の事情、即ち牛より効率的な経営が営めるといった点も影響していたと思われれます。

### ■近代から現代

昭和二十年の終戦の頃までは、軍事優先の食糧政策のため、定着し始めていた肉食の習慣も中断、昭和二十四年になって小売店で食肉が買えるようになり、昭和三十年代から米の増産とともに急速に肉食が一般化して、消費量も戦前を超えたのがこの頃です。

しかし、わが国の食生活の改善が本当にスタートしたのは昭和四十年代に入ってからです。昭和三十年代の食生活が理想という人がいますが、米の消費が増えただけで、動物性食品や油脂の摂取はかなり不足していました。食肉、

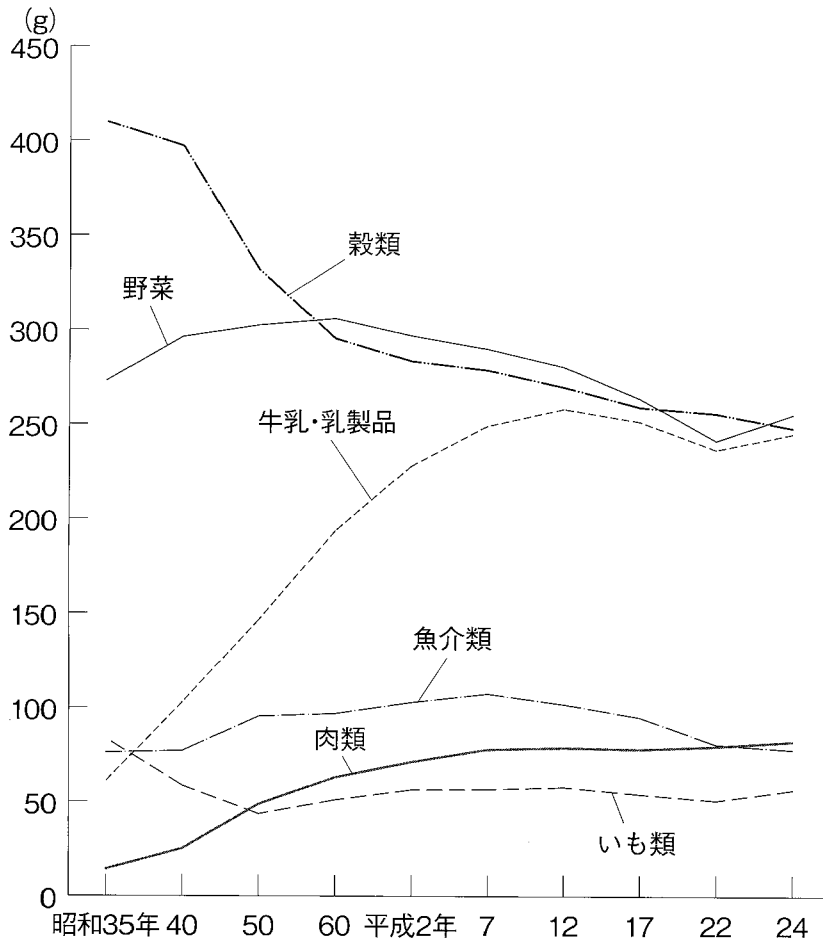
油脂、乳製品を積極的に摂るようになった昭和四十年代中頃、日本人の平均寿命は男六十九歳、女七十五歳となり、現在では人生は八十年時代を迎えています。食生活に食肉を上手に取り入れている結果ではないでしょうか。(図1)

参考引用文献

・「日本食肉文化史」公益財団法人伊藤記念財団

・「食肉がわかる本」公益財団法人日本食肉消費総合センター

図1 国民1人・1日当たり供給純食料



資料：農林水産省「食料需給表」