

# 食肉加工品と食生活

食肉および食肉加工品は、現代の食生活において大きなウエイトを占め、必要不可欠な食品となっています。

しかし、日本の食生活の歴史は、農耕民族として米穀中心であり、さらに天武天皇が676年に「殺生禁断令」すなわち「肉食禁断令」で「牛、馬、犬、猿、鶏の肉は食べてはならぬ」と布令を出して以来、明治時代まで日本人は肉食を避けてきた歴史があります。

ハムやベーコンは、幕末に、海外との交易の窓口であった長崎・出島のオランダ屋敷でオランダ人が作ったと思われるものが、『長崎名勝図鑑』に「猪の脳干、唐人の俗語で火腿」と記載されています。

ソーセージは、第二次世界大戦後、日本に滞在していた外人から日本人が習得して広まりましたが、当時は、消

費量も少量でした。

## 日本の食肉習慣と 食肉禁止令

### ① 古代人は、食肉と

どうつき合ったのか

原始古代といわれる時代は、神代に相当する無文字時代で、縄文時代、弥生時代、古墳時代に分類されます。

日本の家畜は、牛や馬は縄文時代から農耕に使われ、信仰の対象として牛神や馬頭観音などの信仰が広まり、縄文時代の遺跡からは、牛や馬の骨が出土し、馬の骨は関東以北、牛の骨は関東以西に多く出土しています。このことから、馬は北方原産、牛は南方原産の家畜とされています。弥生時代の後期は、豚や鶏も食用家畜として飼われ



ていました。

縄文人の食生活は、狩猟で捕獲した鳥獣の肉や漁撈による魚介類、トチや栗、クルミなど堅果類などによるパランスよい食べものとともに、土器を使い、塩を作っていました。このため、食物は、煮炊き、味付けして食べるようになりました。

縄文時代の気候は温暖で、当時から春夏秋冬がありました。季節の種々の食べものを組み合わせた食生活は、現代の食生活の原点ともいえ、世界にも類のない1万年も続いた食文化であったのです。

縄文時代は、大自然の恵みによる自然採集社会であり、季節によつては食物の収集や捕獲が困難なため、人々は定住できず、食物を求めて移動していました。

縄文時代の晩期は、気候も寒冷傾向になり、平均で3・5度も低くなったことから、動物相や植物相にも大きな変化をもたらし、主食であったドングリが年々減少し始め、それを食べる猪の繁殖率が落ち、縄文人の南下が始ま

りました。

縄文時代の末期は、食糧危機に見舞われ、人口は大幅に減少したものと思われまます。自然の恵みに栄えた縄文時代も終焉しゆうえんに向かい、食生活も大きく変化しました。

弥生時代は、水稻農業や豚・鶏の家畜の飼育などが始まりました。弥生時代の人口は、西日本が飛躍的に伸び始め、後期には60万人近くに達したとされています。この西日本中心の人口の増加は、朝鮮半島や中国から移住した渡来人が新しい文化を持ち込み、併せて水稻農業が全国に広まったことによります。

弥生時代は、家畜の種類は増えましたが、弥生時代前期までは食用ではなく、農耕用として飼育され、食用には、鳥獣を捕獲していたようです。

弥生時代の日本人は、農耕文化が定着し始めたため、家畜の肉を食べる習慣は広がり、鶏は神聖な鳥として肉も卵も食用にはしませんでした。この時期以降、明治時代まで、鶏は文献にほとんど出てきません。

古墳時代（3世紀～7世紀の始めごろ）の4世紀になると、各地の部族が連立政権を組み、日本列島のかんりの範囲で統一されて、大和朝廷を形成しました。大陸への出兵や大陸からの渡来人が集団で移動し、この渡来人が帰化人と呼ばれ、建國途上の日本に文化や技能、知識などで大変貢献しました。古墳時代は、肉を煮・焼する料理が作られ、肉汁も利用されました。貴族の間では、鳥獣の肉を薄切りにして乾燥させた脯ほしじや肉しし（炙ひしお）醬じょうといわれる調味料も作られていました。

## ②家畜の原産地はどこ

家畜の原産地は、馬が中央アジア、牛はインド、豚は東南アジア・中国とされ、牛馬は、中国や朝鮮半島から日本に「いかだ」で人と一緒に渡来し、この渡来人が弥生時代を築いたことが定説となっています。

## ③仏教伝来により約1200年間

日本人は肉食禁止となる  
百濟から仏教が初めて日本に伝来し

たのは6世紀半ば。仏教徒は肉食を嫌う風習があるため、天武天皇は676年に「殺生禁断令」すなわち「肉食禁断令」により「牛、馬、犬、猿、鶏の肉は食べてはならぬ」と布令を出しました。猪(豚)と鹿は、「放生令」により自然に帰しなさいという指令を天武天皇が出したためこの布令には入っていません。なお、「肉食禁断令」は、それ以降の歴代の朝廷が何度となく出しています。

「肉食禁断令」は、よく肉を食べる渡来人に対しての抑圧ともいわれていますが、これにより日本人は、明治にいたるまで1200年にわたり「家畜の肉は食べない」という日本人独自の習慣をもつようになりました。

#### ④ 明治時代に食肉は花開く

日本は、明治2年に、と畜場(屠牛場)の開設やと畜検査規則の制定などを行いました。明治7年には、東京府下の新谷町のと畜場で、牛が年間4453頭と畜され、明治30年には全国でと畜場が1396カ所に及び、と牛数は

23・3万頭に達しました。

その後、日清戦争や日露戦争、第一次世界大戦などにより食肉産業も影響を受けましたが、昭和15年には、芝浦と畜場が開設されました。牛のほかには、豚の飼育が盛んになり、昭和14年の豚のと畜頭数は131万頭、枝肉生産6・9万トンと戦前で最高の数値となりましたが、第二次世界大戦終了後は、食料不足のため多くが食用とされ飼養頭数が大幅に減少しました。

昭和24年ころは、子豚が1頭1万円に高騰しました。昭和25年ころには、種豚の輸入により家畜改良が行われ、生産性などの向上もあり、生産が急速に回復しました。昭和30年代以降は、食生活の洋風化なども加わり、食肉需要が増大しました。

### 食肉・食肉加工品の普及

高度経済成長期には、所得の向上と相まって、冷蔵庫の普及により食肉や牛乳などを保存できるようになると、

食肉や乳製品などの畜産物の消費が増大しました。

ハム・ソーセージは、消費者のライフスタイルの変化により、食肉と同様に消費量が増加しました。一方、食肉は、生活習慣病の原因とされるなどもあり、食肉の消費を敬遠する風潮も一部にあります。

牛肉や豚肉の生産は、飼料作物の生産に広大な土地を要するため、国土の狭い日本において、消費量の増加に生産が追いつけなかったことから、輸入が増加し、今では需要量の半数以上を輸入に依存しています。