

(続紙 1)

京都大学	博士 (農 学)	氏名	野間 万里子
論文題目	近代日本における牛肉食の史的研究 —生産・供給と消費の相互関連に着目して—		
(論文内容の要旨)			
<p>従来、近代日本の食生活史研究は、消費の局面のみに視野を限定し、事象の掘り起しや素朴な単線史観に基づく事例の羅列にとどまりがちであり、他方で農業史研究では、水田稲作を中心とする分析枠組みのために、牛はもっぱら役畜としてのみ論じられ、食肉供給源としての牛飼養の側面が往々にして看過されてきた。これに対して、本論文では、明治初期の欧米文化との接触や生活文化の変容、さらには流通制度の近代化や日本帝国圏の拡大といった広がりの中で、近代日本における牛肉食の普及過程を、牛肉の生産・供給と消費の重層的なありように着目しつつ実証的・総合的に解明することを課題とした。</p> <p>第1章「新政府による牧畜・肉食奨励策」では、明治初期における畜産政策および肉食奨励のための基盤整備について考察を行った。明治政府は、欧米の多頭飼育をモデルとした牧場化や洋種導入を図ったが、それは牛100万頭を擁していた日本内地の牛飼養農家の実態とはあまりにかけ離れたものであった。さらに牛疫の流行とも重なって、明治政府はこの分野で目立った成果をあげることができなかった。その結果、近代日本の肉牛生産においては専業経営や多頭飼養が形成されることはなく、耕種農業と結合した単頭飼養という構造的特徴を維持した形で、牛肉食の拡大に対応していくこととなったことを示した。</p> <p>第2章「煮込、牛鍋、西洋料理—文明開化期における牛肉消費の三態と受容の論理—」では、明治初期における多様な牛肉消費形態の差異に着目することで、近代における牛肉食が、「欧米文化の受容」や「上からの肉食導入」では説明できない複層性を有していたことを明らかにした。近世においても多様な肉食が存在していること自体は知られているが、それらはあくまで薬食いや狩猟獣の肉食であり、近代的な畜肉食ではない。本章では、明治初期においては西洋料理ではなく新中間層の牛鍋という調理形態で牛肉食が普及するが、それは同時に当該期に存在した下層民の「辻売の煮込」との差異化により初めて可能となったことを強調した。こうした「下等」の否定されるべき肉食形態があったからこそ、在来の調理法をとる牛鍋であっても文明開化の象徴となりえたのである。さらに当時の肉食をめぐる言説の分析から肉食観の変化を論じた。その結果、肉食は西洋文化の模倣としてのみ語られたのではなく、「理」と「美味」という新たな近代的言説に媒介されてその意味転換が図られたことが明らかとなった。以上の点から、牛鍋形態での牛肉食がいかにして近代日本の肉食の中心に位置づけられることになったのかを明確にした。</p> <p>第3章「日露戦争を契機とする牛肉供給の多様化」では、日露戦争後の牛肉供給体制の再編過程の分析を行った。日露戦争による牛肉需要の急激な増加を直接の契機として、役肉兼用の単頭飼養による牛肉供給の限界が明らかとなる。しかも、この供給不足は戦時の一時的な現象ではなく長期的傾向の発端であり、このため濠洲肉輸入開始や朝鮮牛輸移入本格化、さらには牛肉の代替物としての豚肉生産の伸長といった食肉供給の多様化が日露戦後に定着していく。そのさい新たな供給の中心となったのは朝鮮牛の生牛移入であったが、それは、役肉兼用という内地日本の牛飼養形態に適合的であったからである。さらに当該期の豚肉消費の急増は東京を中心とする関東圏でみられた特徴的現象であり、「東の豚、西の牛」とも言われる近代日本の肉食の地域性が当該期を起点に形成されたこともあわせて指摘した。</p> <p>第4章「内地における高級肉生産の動き—滋賀県における牛肥育—」では、日露戦</p>			

争後に本格化した牛肥育がどのように展開したのかを、滋賀県を対象として技術的側面および経営的側面から明らかにした。すなわち、肥育技術に関しては、飼料の調理法、給与法など労働集約的な飼養管理が必要となること、また収支の面からも、飼料の購入が増加する一方で、厩肥需要や役畜利用の必要性には自ら限度があったこと、これらのために多頭飼養形態ではなく、従来の耕種と結びつく単頭飼養形態での牛肥育が形成されたことを論じた。とくに濃厚飼料である大麦を豊富に産出する二毛作地帯である蒲生郡を中心に高級肉を目指す肥育が顕著に展開していったことを明らかにした。また、こうした役肉牛としての一生を前提とした肥育技術の発展により、はじめて肉質評価の高い脂肪交雑が実現できるようになったことも示した。朝鮮牛移入が牛供給のうえでは量的確保の意義をもったのに対し、内地の牛肥育の高度化は、牛鍋という消費形態が求める柔らかな肉という質的充実の要求に応じるものであったといえる。

第5章「戦間期における牛肉供給の多様化—山東牛と朝鮮牛を中心に—」においては、戦間期における牛肉供給のありようを、朝鮮牛移入の受容のありように加え、この時期に新たに浮上してくる山東牛・青島肉輸入にも着目し、日本帝国圏の広がりの中で考察した。朝鮮牛が役牛としての高評価を得ていたのに対し、山東牛はこの点では補助的な位置づけにすぎず、肉牛としても青島肉は量の面でも肉質の面でも内地牛はもちろん朝鮮牛にも及ばなかった。ここでも役肉兼用の単頭飼養という内地畜産の構造が規定的な要因となっていたのである。朝鮮牛は、肉質の点では赤身がちであり在来牛より劣るものとされていたが、内地において役牛として飼養したのちに肥育を施すことにより肉質の改善が可能となった。こうして、在来の肥育牛を頂点とし、その下に内地で肥育した朝鮮牛、在来の老廃牛、冷蔵・冷凍肉という肉質の分化と序列化が形成されていったのである。それぞれの肉質に見合った調理法があり、肉質の分化は消費の多様化・階層化と連関していたと考えられよう。牛肉供給の多様化は、量の確保にとどまらず安価な牛肉の提供でもあったから、豚肉の供給も合わせ、当該期の肉食の民衆化に大きく寄与したと推定される。

以上の分析より、本論文では、①近代日本における牛肉食が広範に存在した役牛をベースに開始され、耕種農業と結合した単頭飼養という形態を維持しながら役肉兼用としての展開をみたこと、②文明開化期の牛肉受容が牛鍋として受容されたことは、脂肪交雑のある軟らかな牛肉への嗜好へとつながり、牛肥育技術の進展を刺激したこと、③その一方で日露戦争を契機とする量的拡大への対応としては、赤身がちでありながらも役牛としての高評価を得ていた朝鮮牛が重要な役割を果たしたこと、④こうした牛肉生産・供給の変化は、単線的な量的拡大ではなく質的多様化を伴い、消費の重層化・多様化とも連関していたこと、これらの点を解明した。こうした本論文の成果は、食生活史・食文化史と農業史とを架橋するものであり、さらにまた従来、手薄であった食の歴史研究を進展させる上で大きな意義を持つものである。

注) 論文内容の要旨と論文審査の結果の要旨は1頁を38字×36行で作成し、合わせて、3,000字を標準とすること。

論文内容の要旨を英語で記入する場合は、400～1,100 wordsで作成し
審査結果の要旨は日本語500～2,000字程度で作成すること。

(続紙 2)

(論文審査の結果の要旨)

西欧的畜産・酪農の導入を目指した明治農政の意図とは異なり、近代日本農村の牛は、単頭飼養の役肉兼用牛という独特な形態を維持し続けた。このため日本の牛は、農耕用の役畜でありながら、同時に牛肉が近代的肉食の中心に位置するという二重の性格を帯びることになったのである。本論文は、こうした二重性に規定された牛肉の生産・供給と消費の相互関連に焦点をあてつつ、明治初期から大正期までの時期を主たる対象に、牛肉食の生産・供給体制の複層的なありようとその変化を、その受容・拡大の側面をも組み込んで全体として解明した初めての本格的な歴史学的研究として評価できる。具体的な評価点は、以下の三点である。

(1) 明治初期の牛肉食の受容について、従来の食物史研究にありがちな肉食の「連続か断絶か」の二元論の枠組みではなく、江戸期の薬食いや狩猟肉としての肉食のあり方から、いかにして牛肉食が近代的肉食の中軸に位置づけられていったのか、その社会的な過程を明らかにした。とくに上層の西洋料理、庶民層の牛鍋ブーム、下層民の辻売の煮込みという肉食の複層性に着目しつつ肉食の変化を立体的に論じたこと、また、当該期の肉食をめぐる言説の分析から、食の西洋化としてではなく、「理」による滋養概念の読み替えに媒介されることで、はじめて牛肉が近代日本肉食の中心におかれることになったことを示した点が評価できる。

(2) 近江牛の生産地である滋賀県を素材に、都市の柔らかな牛肉需要に応じる形で近代日本の牛肥育技術がいかに形成されたかを、具体的かつ詳細に明らかにした。とくに、単頭飼養の役肉兼用牛としてあった日本畜産のあり方こそが、脂肪交雑のある高級牛の肥育を可能にしたことを示した点が重要である。肉付きをよくするための役畜としての利用の仕方、さらに水田裏作の大麦の生産増大を条件とした給餌方法など、肥育技術の確立過程が耕種農業と立体的に結びついていた点が大変に興味深い。これは役畜視点からのみ役牛を捉えるに過ぎなかった従来の稲作技術中心の明治農業史研究に対する批判としても有意義な論点であると評価できる。

(3) 牛肉需要が急増した日露戦後の牛肉の供給について、とくに朝鮮牛や青島肉の移入の重要性に着目し、その量的意義のみならず内地における受容のあり方を、牛肥育のあり方や市場での肉質評価にまで踏み込んで明らかにした。具体的には、第一に朝鮮牛移入は西日本において量的に大きな意義を有したが、それはあくまで生牛として移入されたのであり、役肉兼用牛という近代日本畜産のあり方を反映したものであったこと、第二に、朝鮮牛導入の地域的分布と重ねつつ、朝鮮牛が肉質の点では赤肉の供給にとどまったこと、この点を踏まえ、近代日本の牛肉市場では、肥育和種を筆頭とし、肥育朝鮮牛、和種老廃牛、青島肉に代表される輸入肉と続く序列が形成されたこと、これらの点を明らかにした点が評価できる。

以上より、本論文は近代日本の牛肉の生産・供給と消費の相互関係、および日本帝国経済圏の形成を背景に多様化する牛肉供給のありように着目しつつ、近代日本の牛肉食の受容と拡大の歴史的過程を重層的に明らかにしたものであり、農業史研究、畜産史研究、食生活史研究の分野の発展に寄与するところが大きい。

よって、本論文は博士(農学)の学位論文として価値あるものと認める。

なお、平成 26 年 3 月 13 日、論文並びにそれに関連した分野にわたり試問した結果、博士(農学)の学位を授与される学力が十分あるものと認めた。

また、本論文は、京都大学学位規程第 1 4 条第 2 項に該当するものと判断し、公表に際しては、当該論文の全文に代えてその内容を要約したものとすることを認める。

注) 論文内容の要旨、審査の結果の要旨及び学位論文は、本学学術情報リポジトリに

掲載し、公表とする。

ただし、特許申請、雑誌掲載等の関係により、要旨を学位授与後即日公表することに支障がある場合は、以下に公表可能とする日付を記入すること。

要旨公開可能日： 年 月 日以降（学位授与日から3ヶ月以内）