

會學濟經學大國帝都京

# 叢論濟經

號一第

卷四十三第

行發日一月一年七和昭

## 新年特別號

非募債主義の考察……………法學博士 神戸 正雄

精神科學の新分類論吟味……………文學博士 米田庄太郎

景氣に於ける勢力の作用……………文學博士 高田 保馬

穀物專賣論……………經濟學士 八木芳之助

會計學の本質と其の問題……………經濟學士 蛭川 虎三

長期景氣波動の研究……………經濟學士 柴田 敬

魚食論……………法學博士 財部 靜治

經營經濟學に於ける認識目的の規範者……………經濟學士 大塚 一朗

貨幣價值安定より見クレヂットに就いて……………經濟學士 松岡 孝兒

徳川時代諸藩の國產會所に就いて……………經濟學士 堀江 保藏

商人排除の傾向に就て……………經濟學士 谷口 吉彦

經濟學の認識主觀としての實踐哲學者……………經濟學博士 石川 興二

土佐藩に於ける育子令に就て……………經濟學博士 本庄榮治郎

企業の競争……………經濟學博士 小島昌太郎

英米の所得稅……………經濟學博士 沙見 三郎

新着外國經濟雜誌主要論題……………

(禁 轉 載)

# 魚 食 論 (二)

財 部 靜 治

## 四

Huntington は氣候に關する前記の好著中、應氣候的に考へたる衣食住問題は、人特にその事に及ばず影響に付、その精密なる割合を個別に決定するの難きや、一例により明かにされ得べきを説けり、その説によるに吾人は人の働く力が、食物、飲料、睡眠、及衣服により左右さるるを知る、人が尙是等のものを尋常量丈け供給さるる間に、一々その結果の測定を試みつつありと假定せよ、その際その人が肉を食せる以後、又は一飲料を攝れる後定まれる時間を過ぎてその力を驗めすべし、又毎夜幾時間睡眠せるかを調べ、之をその仕事と比較すべし、又その人が春の下衣又は秋の外套を、着用せる以前とその後とに於ける仕事高を測るべし、その際吾人は諸結果を得べきも、そは氣候の總(平均)結果を測ると同様、明晰なるべきやは大に疑はし、素より吾人は食物、飲料、睡眠、及衣服による、影響を測ることに付何等の困難を感せず、そはその實驗の必要に適するが如く、容易に是等を加減變更し得べければなり、されど氣候の一事にありては此點に付事情を異にす、そは空模様の變るが儘に之を看取るの要あり、その影響を蒙るべき人々に

就き、不斷に測定するの要あり、何れの日にか先づ一氣候の下一々之を檢診し、次いで他の氣候事情の下之をなすべし、されどそは困難たらん、蓋し氣候の場合その結果の滿了を告ぐる迄に、可なりの時日を待つゝの要あればなり、かく氣候の場合には實驗の必要に應じ、諸結果に人爲の變化を及ぼし得べきことなくして、氣候の諸結果を探索することを強ひらるるを以て、その困難たるや次の如き實驗者の場合と殆んど異なるなし、即ちそは一群の人々により消費せらるる食物の、分量及種類による結果を査定せんと希望するも、その食物が何程攝取されしかに就き、何等の取調を有せざる者に於けると異らず、後の實驗上各一食に際し、何か夫等の人々に配膳せられ、食事濟みて何か食ひ殘されしかを、その人の測る儘に測らしめ得べきも、名々の人々は好きな丈け食ひ、好きな時に食ふべきを奈何せん、されば實驗者はその實驗上注意を注がば、諸結果を收め得べからんも、その諸結果は決して食物の全結果を反映することなかるべしとせり。<sup>\*</sup>夫れ然り食物の選擇特に魚食の愛用に付、地球事情に一因由を求むべきや當然なりとすべきも、是を以て輕々しく唯一否主要原因視することを誠しむるの要あるや推して知るべし、本邦魚食の殊俗に付其故を尋ね自然事情以外庶般の史實に之を求むべしと、曩に先づ斷りおきしは之がためなり。

## 五

魚が食物に適するや否やは、主として嗜好によりて岐るる問題たりとは、英の質實なる海洋漁業研究者 Aflalo の喝破せる所なり、<sup>\*</sup>而して經濟學者 Devas も亦謂へり、人はその肉體以上の一

<sup>\*</sup>cf. Huntington, Civilization and Climate. pp. 126, 127.

<sup>\*\*</sup> cf. P. G. Aflalo, The Sea-Fishing Industry of England and Wales. 04 p. 4.

物たり、かくて又何が人のために自然の食たるかにつき、歴史は解剖學と同等に、容喙するの權能を有すと、吾人は隆昌を誇りつつある我邦醫學及食養化學に就きては、全く門外漢たり、されど本邦舊來の食療上重きをおかるる五味の分類が、是等の學問に於て如何に省慮さるるかとは、前年公表せる一文中夙に疑を存せし所なり、(本誌第三十卷一〇〇一頁參照) 味を分ちて五つに限定するが如き、畢竟事物を定數範疇ニユーリカルカタゾリにより、型らんとする東洋一流の定教論として、一笑に付し去るべきものなるやを知らずと雖も、五味相調ふて和す、可ニ以深ニ性命之根一と説き、治病を以て致平、處變の權道視せるに對し、飲食五味の調和を以て、攝生の常道先務視せる碩學恕菴か、「古人有言、上醫治未病、其次、治已病、治未病者、飲食嗜欲、節宜隨時、以養其和、所以處常也」(卷懷食鏡に掲ぐる恕菴正徳六郎西紀一七一六年の序中)と言ひ、(徳川時代初期の大儒木下順庵か、寛文十二郎西紀一六七二年向井元升の「倭名本草」に序して「余讀周官ニ至下醫師列ニ于天官一而食醫先ニ于疾醫一上未下嘗不上嘆下古之仁憂天下萬世之深上也」とせるも同趣旨なり)五味六和十二食還メグリテ、相ニ爲質一也(禮記禮運篇中)と教ゆるに接し、之を徹頭徹尾荒唐無稽なりと斥ぞくるが如きは、寧ろ科學者の淺慮とすべきに非ずや、(支那の二大基本醫典とせらるるものを窺ふに、就中「素問」中には五味の説は諸所に散見せらるゝと共に、特に天地之動靜、五運之數を「五運行大論篇」中に論じて五味に言及し、他の一畫「靈樞」中には五味篇及五味論篇の二篇を含むことを注意す)そは何れにしても魚食の習俗か、人間嗜好の好惡により、岐るる所多きの事實は、西人も亦洽なく之を認む、茲には單にその數例を摘録せんか、時々 Loch Fyne にて捕獲せらるる數百噸の秋刀魚 Mackerel は、船より海

\* Cf. Devas, of cit., p. 293.

に投ぜらる、可なり奇怪とすべきも、蘇格蘭にては秋刀魚を食せずとせらるるが如き、<sup>\*</sup>豪奢なる一國民としてその意に介せざる浪費なるやは知らざるも、要するに魚味に對する同國民特殊の好き嫌ひ、之をして然らしむとすべきに非ずや、鱸の類 Bass は Constantinople にて大に賞美せられ、而も土耳其の海にて産するものは、不列顛の海に産するものに比し遙かに大なり、そは大不列顛にては不問に付せらる、そは多分鈎と糸とにより之を釣るの要あるべく、又限られたる地方に於てのみ産せらるるによるものなり、又鱈の類 Pollack は英蘭西南端の一州 Cornwall の沖及その他の地方にて、多量に産せらるるも、之を荷造りせんとしてよくは出來ず、又永く保存されざるがために、不問に付せらる、鱒エビの類 Skate and ray は今はさ程ならざるも、近年迄は魚商店に發見されざりし所なり、然るにそは佛蘭西の料理屋にて大に賞美せらるとは、食用 edible, easy 従ひて商用魚の何たるかが、魚そのもの素質の能毒により分るるよりも、寧ろ國變れば嗜好異なるの趣旨により判別さるること實際なりとせる Leighton の説く所なり、<sup>\*\*</sup>「魚肉は季節によりその味を異にす、同じ魚にてもその季節にあらざるものは、不味食ふに堪へざるものあり」(食品辭典一〇七頁參照、尙同書中主要食用魚真味の季節を擧ぐることを注意す)その美味なる時又處を選びて、各種の魚を賞味するは人の自由なりとは、依然として眞理とすべきも、他の一面より觀すれば、經濟發達の一面は、季節による自然の窘束 Naturzwang. 外に解放せらるにあり、料理本及萬曆カレンダース中普通に擧げらるる、季節食用魚目錄の多くは、誤解を生ぜしめ易しとも觀し得べきものあり、此點に於て

\* cf. Henry J. Spooner, *Wealth from Waste*, 18. p. 279.

\*\* cf. Gerald Leighton, Art. "Fisheries" in Harmswarth's *Universal Encyclopedia*. p. 3174.

嗜味の扶植闡達を圖り、魚食を四時又萬民に行渡らしむるは、寧ろ望ましとも説き得べきものあり、現に Leighton は説けり、嚴密に議すれば法律上の觀點よりするもの以外に、食用の魚を賣るべきに非ずとすべき季節なし、一般的に説かば魚はその半熟卵期を以て、最良季とすと言ひ得べし、詳言すれば魚鱸<sup>ハタラシ</sup>(卵及白子 hard and soft roe)が産卵に至る迄に、半ば熟成せる時なり、されど數魚は熟卵期を最良とす、他の一面に於て未成魚、詳言すれば若過ぎるために、産卵するに至らざるものは、決して健康に悪きことなきも、供給保全のために避けらるるの要あり、又魚は大距離の遠方より諸市場に齎らざるを以て、その諸季節を定むることは益々困難となる、假令ば鱈は冬季を好適とすと考ふるに馴れたるも、今や優等のなま鱈を夏季中に手にし得べし、鯧の類 sole は一年中を通じ嘉肴とすべきも、他の同類 *halibut* は歲初め三ヶ月は下等とすべし、鯉その他洄游魚の季節は、その魚がトロール漁船の出漁圏内に入れる季節により決せらる、鱒は禁漁期 *Close Time* を規定せる特別法により保護せらるると\*。吾人は以下本邦魚食の習俗に付、弘く諸方面にその事由を尋ねんと欲すと雖も、その以前に尙一瞥を送りおきて、迂廻の道のりとせざるべきは食に付ての諸慣習相違の原因に關する一般論たり、以下之を略説せん。

## 六

常用食物の種類に付、實際上及歴史上大殊異を呈すべき理由を縷説せんとせば幾百頁を費やすの要あるべきも、之を要約するときには二類の理由に分つを得べし、第一は生産に關する諸理由な

\* cf. Leighton, op. cit.

り、即ち動植物の地理的分布、之を移植し風土化するに就きての土地能力、如何にして之を成長蕃殖せしむべきかに關する住民の知識、之を食卓に上ぼすの用意に關する人の熟練は然り、第二は享樂上の諸理由たり、即ち氣候、諸生活慣習、年齢又は體質に應じ、食物に仰ぐの要ある諸化學的元素の諸割合、諸食物に對する嗜好を充たすことに興するの多少、各人が食物を調達するため、處分し得べき収入の高、隨意に處分し得べき動植物を、如何に享樂すべきかに付、住民の有する知識は然り、是等二類の事由は、諸時代、諸地方、諸國民、諸階級及個人の常食物上、窺はるべき大相違の多くにつき、何故なるかを釋明するに足れり。素より右二類の理由以外別に諸事由は伴ひ得べし、假令ば課税は諸種の食物を不平等に壓迫することにより、一食物の消費を増し、他物の消費を減することあり、宗教は數種の食物を一季節に限り又は全然禁することにより、消費に影響し得べし、而して之を禁するの理由は、基督教の例に於けるが如く明白なるあり、或は不明なるあり。又時として確かなる説明を求むるに窮することあり、假令ば馬肉に對する嫌惡普及せるは、推測する所或は戰爭及狩獵に於ける補佐者、或は一牽獸として有用なるがため、或は貴顯及男性を示すべき、一種の勇姿を呈するため、一種の尊敬又親愛を加ふるによるものなるべし、牡牛が農業にとり貴重なるため、大に之を尊重するは、支那人をして牛肉を厭はしむるの理由なるべく、彼等は印度人が宗教上の理由より、之が食用を禁ずるとはその趣を異にす、されど是等は推測に外ならず、かくて生理及歴史により、食物の使用に關する説明上裨益する所多きを得べ

しとするも、嗜好色々なるに言譯なしとする諺に満足して、息むべきこと珍しからず。歐洲にては従前乳及粉製食物を攝取すること多かりしも、近時に至り珈琲、茶、砂糖及馬鈴薯の消費は廣く行渡ることとなれり、下流の佛人は特にそつぷ及野菜を愛用し、従ひて Jean Potage の綽名を得たるも、諸種の腸詰を賞用すること拒み得べきに非る獨人には、時として Hanswurst の綽名附與さるるが如き、餘りに顯著にして、人は必ずしもその理由を問はざるべき異習たり\*。

人の食物は由來甚だ區々たりしも、諸觀察上綜合すべき所によるに、その食物は歴史上吾人の知れる人間衆庶として適せる品種によれること、健康に適せる常食は彼等の間に周布せること、そは諸事情の下必然最良とすべきを採れりとすべからずとも、その一良食とすべきを想はしむ、農耕、飼畜、料理及食方 Dietics の諸術は、或は不完全又經驗的たりきとすべからんも、右の點に寄與する所多かりき、従ひて又食物不同による重要義の別は誇張さるべきに非ず、一般に健康は千差萬別なる營養により助長され得べし、かくて一國民の食物は一定の限度に於て、その安康及病態を左右すべきも、そは輕微の程度に限らる、又民衆大多數の主要食物をなすべき國民的食物 Nationale Gerichte は、通常その國の諸事情に適合し、永き經驗の結果として重用せられ、舊傳の技巧によりて調理せらる、こは假令ば露國民の好物たる魚肉入麵包及甘藍そつぷ、塊あるべん諸州の團子 Knödel 等につきて見る所なり\*\*。

而も亦諸食物の質と之を享用すべき分量とは、大部分は一國民の間に周及せる社會事情の健否

\* cf. Devas, op. cit., pp. 299, 300; Devas, Grundsätze der Volkswirtschaftslehre, deutsch von Walter Kämpfe, 96 SS. 143., 144.

\*\* cf. Devas, Grundwork etc. 300; ebend., Grundsätze etc. S. 144. 本誌第30卷 1001頁



による結果たり、従ひて以上説くが如き尋常状態は、顯著なる次の諸場合にその軌を逸したり、(1)第一にそは夫等諸術を解せざる敗殘民族、貧困なる蠻民にして、時に厭ふべき過食を交へつ、不斷に半餓状態の下生存せるもの間に於て然り、一の西伯利亞蠻人 Jakute 又 *the Tungusian* は、肉四〇封度を食すべく、三人一饗宴を圍みて一馴鹿を食ひ盡すべく、その一人は現に二十四時間内に、一大牡牛の臀部又一八封度の脂肪を食し、その以外に等量の液體牛酪を攝れり、又狩獵民族間にも同様の例を見る、而してオセアニア群島中の粗野なる *Polynesians* は、貧弱にして又殆んどそれのみに限らるる菜食及不完全なる料理のため、皮膚病に悩む、(2)第二に中流及上流階級特に市民間にありては、健康に適する食物よりも美食を選ぶことにより、又節食せば健康に適すべきものをも、過量に食することによりて然り、右人間の弱點につきては周禮有食醫之職以和王之膳羞、論語鄉黨詳記夫子飲食之節、孫真人有食忌、朱丹溪有食色箴、孟詵食療、胥殷心鑑、東垣東壁食物本艸、其説之詳且盡矣、讀之乃知古人於一飲一食之間、不敢縱口腹之欲、而瞿々拳々乎此也、夫飲食諸物一品一味、必有良毒宜忌、苟不精擇焉、則其所以養人者、轉爲腐腸之藥、伐性之斧(前出怨菴の序中)と言ふが如く、古人の誠めに富むに拘はらず、古代美食家暴食オヒキユアの害もその例に富めりと雖も、そは虞らくは假令ば近時の英蘭に普通なりしが如き習慣的過食の風あるに比し、換言すれば日常食物を過量に攝り、諸生存器官を過勞せしむることによりてのみ排泄され得べく、結局疾病に終るの状あるに比し、輕しとすべきを注意すべけん、(3)次に偽學を以て、

食事の尋常状態より逸出するの第三因として眞實に擧げ得べく、そは現に作用しつつある一原因たり試みに想へ母乳使用反對を唱へし、菜食論者の心得違ひなる約束、之が使用に抗議するを科學的と要求しつつありし人々ありしを、又菜食論者はその考ふるが如く世を化し得べしとせば、何時かは疾病、泥酔、不具、好色、貧困及疫病を、社會内より斥け得べしと確信せることあるを(4)第四に人は野蠻に陥るるがためならず、寧ろ經濟上又は政治上の壓迫により、貧困に陥りて、調理粗悪なり否正に健康に害ある食物を不足勝ちにとるの外なきことあり、又鹽或は乳の如く、保健食のため極めて重要な特殊物品が、貧民階級をしてその消費を切り詰むる程高價なるに至れるため、十分なる食事を採り得ざることあり、伊及印度に於ける專賣の結果としてその例ありしことあり、されど右の主旨につきては節儉と貧とを混同すべきに非ず、又吾人が一民衆の馴れたる食物に甘んずべかりしとせば、吾人の眼に貧と映すべきがために、無謀にもその民衆を貧苦と思ひ込むべきに非るを注意すべし、黒麵包を食する一民衆は、貧に驅らるるがために然りと輕信し、好み又は儉約により發する所ならずとする、一部旅行家の觀察は偏見に陥るるの嫌あるべし、一支那人は同様なる皮相的開明觀により、西藏が牛酪及乳により榮ゆる一國土たるも、その地に於て米を手に入ること能はざるため、半餓の狀を呈すと考へたりとせらる、北米合衆國に渡來せる外國人が、玉蜀黍の碾割りを使ふことに不案内なりとせられ、又同國諸階級民が乾物の菜豆、豌豆その他適當の方法によらば、營養食物に代らしめ得べき諸物産を目するに、

多少の侮蔑を以てすとせらるる如きも、右と同臭の嫌を免れず。(5)第五に無規律の一社會にして、經驗的技術の諸傳習破壞せられ、恰も家族生活の崩壊となり、婦人は家内の爐邊を外にして自宅外の仕事に逐はれ、かくて下層階級の主婦を家事の仕事より奪ひ去り、その若き娘を指圖し所帶の雜務に當らしむるの餘暇を、之に與へざることとなりしより、他の諸點につきては知識に富める者の間にも、食品術及料理法に不案内のため、營養を不良ならしめ、又不味にして健康に適せざる食品料理を見るの結果を生めり、家族の崩壊未だ甚しきに至らずとすべき我邦に於てさへも、皮相的文化生活の模倣、臺所簡便化の盲奉となれる結果、貯藏工業製諸食品の實用となり豕脂の近時愛用はその惡臭をも厭はざる數回使用に及ぼされ、一面米飯晨炊の傳習は漸く飽かれんとし、兒女の冷飯辨當に就きては無頓着なるが如き、何れも慶して已むべき成行とはなし得ざらん、(6)最後に健康に適せる食事の利益が、諸飲料又は麻醉劑の過度使用により殺かるることありとすべきも、之が能毒に關する詳説は、別の機會に試みんと欲す\*。

吾人は素より家風料理の踏襲に流れ易き、我邦普通家庭の割烹を以て最善と考ふるものに非ずされど家事經濟に於ける食品及料理法の質實なる實際的知識を開發普及せしめ、特に傳習の諸食品及其の使用法に關する、科學的闡明に進境を開き、經濟、營養及賞味の目的に副はしむるは、やがて國民經濟及國民衛生の見地よりするも、忽かせにし難き問題と考ふるを以て、尙少しく之が一般論を一部の學者に就きて聽くこととすべし、その説によるに多くの人は拙劣なる食物使用により貧困に陥るれり、即ち多くの人はその生涯中に於ける失敗の原因を適切なる食事を採らざり

\* Cf. Devas, Groundwork etc. pp. 300-302; Small and Vincent, Introduction to the Study of Society. '94 p. 275.

したため、羅りし消化不良その他の疾病に歸し得べし、安價食物にて一労働者を、強健に支へ得べしと論證されしも、一の良焼肉たるべきもの拙劣の料理により、旨味なく又營養力なきものとせらるることも頻繁なり、料理拙なる食物の不味に飽ける労働者が、その惡味感を消すために、興奮飲料使用に立還ること起るも珍しからず、粗食は營養不良に至らしめ、薄弱又は疾病を生ぜしむ、又何を食すべきかにつき、食欲以上に他の見分け方着想されしは近年のことに外ならず、Alvater 教授による一研究は、民衆がその價との比較上最も高き營養價を有せる、諸食品の購入を規則とせざることを示せり(本誌第三十卷九九九及一〇〇〇頁参照)各家庭はその内部に於て、家庭經濟又謂はば特殊の生産 domestic production を營む、就中主たるものは食物の料理なり、この職分がよく盡さるべきこと、健康に適し營養に富める生活資料が、家族の全員に給せらるべきこと重要なや明かなり、現在にありては種々の家庭が、その手に收め得べき原料の量及質に、變化あることを忘るるより、家政術は多くの場合にかかる供給を、適當の食物に調製することに堪へず、而して右熟練の缺點は貧者の所帯内に限らるとはせざるも、その所帯内には普通なり、家政に於ける他の諸瑕瑾は之に比肩せしむべくも非ず、家事經濟に於けるこの缺點は、明かに病的なる一状態をなす、家政學は今や食膳に上る諸物品の食品價値を確かむるの問題、嗜好の最大満足及最大營養價値が、一食に混ぜられ得べきがために、諸物品は家庭の献立、殊に又學校、病院、行刑所等の飲食物表 Dietary 中に如何に組合はさるべきかの、姉妹問題とを究め。そは専門家の注意を引き初めつつあり、こは高き生活費を引下ぐる點に於て、貧困階級を助くる所多かるべしとす\*。

\* cf. Blackmar and Gillin, *Outlines of Sociology*, 15 p. 444; Small and Vincent, *op. cit*