

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—

野間 万里子

本論文の課題は、近代日本における牛肉食の拡大過程を農業史的視点から、すなわち牛肉生産・供給のありようから歴史学的に分析することである。近代日本における牛肉食については、事始めなど事象の羅列や本質論的な比較文化的言及にとどまってきた。これは食生活史・食文化史研究がもっぱら消費のみを扱い生産・供給についての考察を欠き、また生産・供給を対象とする農業史研究においては水田稲作がその中心となってきたため、牛飼養の持つ食肉供給源としての側面には注意が払われてこなかったことによる。本論文では、牛肉の生産・供給に着目することで、牛肉食の拡大過程を動的で複層的なものとして実証的に解明した。

第1章および第2章では近代の始期を、第3章および第4章では日露戦争前後を、第5章では戦間期を主な対象とした。

まず第1章では、牛肉生産・供給をめぐる諸制度(牧畜政策、屠場規制、防疫策)がどのような性質を持ち開始されたのか、明らかにした。明治新政府が採用した畜産の方向は、欧米をモデルとする耕種とは切り離された牧場型多頭飼養・専門化であった。これは食生活の「改良」を大きな目的に据えるものであり、また最初期には士族授産と云う社会政策としての役割も期待されていた。同時に明確な改良目標のないまま洋種導入が行われたが、牛飼養農家には受け入れられず、現在の和種につながる改良は大正期まで待たねばならなかった。一方、牛肉食・流通の基盤整備としての屠場規制や防疫策など、重要な制度の萌芽があった。

第2章では、近代日本における肉食が、どのような性質を持ち開始されたのか、消費の複層性に着目しつつ明らかにした。先行研究により、すでに近世においてもさまざまな形で肉食が行われていたことが明らかにされているが、生産に着目するならば、近世の肉食は狩猟獣肉食が中心であり、近代の肉食は畜肉食が中心であると区別できる。さらに豚肉でもなく羊肉でもなく牛肉が中心となったことは、広範に存在した役牛に支えられて近代日本における肉食が開始されたことを示している。文明開化期の牛鍋ブームとして広く知られているこの時期の肉食であるが、牛肉食の複層性に着目すると西洋料理、牛鍋、辻売の煮込という3つの牛肉消費形態が存在しており、それぞれに価格、客層、付与されるイメージが異なっていた。牛鍋は鍋という在来調理法に牛肉という新食材を加えたものであり、西洋料理と比べるとその折衷性は明らかである。しかし、煮込という開化イメージとは結びつかない「下等な」牛肉食を下に置くことで、牛鍋が文明開化の象徴となりえたのである。複数の牛肉消費形態の中でも鍋が主流となったことは、以降の牛肉生産・供給の変化を規定することとなった。

第3章では、役牛を基盤とする牛肉供給体制の限界が明かとなった日露戦争後、新たな牛肉供給体制がどのように確立されたのかを明らかにした。冷蔵・冷凍技術の開発により可能となった濠洲肉輸入は、その技術の未発達および鍋料理に適さない肉質のため失敗した。重要な牛肉供給源となったのは朝鮮牛輸入であった。朝鮮牛は性質が穏やかで扱いやすく、丈夫であり、購入価格が内地牛よりも安く、粗食に耐えるため飼料代も安くすむため、役牛としての評価が高かった。

そのため、牛疫持込の危険性に関わらず、生牛輸移入が進められたのである。ただし、役牛としての高評価とは異なり、肉牛としては赤身がちであり鍋用としては内地在来牛に劣るものであった。また牛肉の不足を補うように、関東地方を中心として豚肉生産・消費が行われるようになったのもこの時期である。

第4章では、役牛から役肉兼用牛への転換の中で、どのように肥育技術が展開したのか解明した。朝鮮牛輸入が本格化する日露戦後はまた、内地における肥育の発展期でもあった。牧場型の多頭飼養・専門化が失敗に終わり役牛としての単頭飼養が維持されたことは、労働集約的で細やかな飼養管理を可能にすると同時に、飼料の自給、厩肥の有効活用という点から牛飼養農家経営に貢献した。また、3-7年という役牛としての飼養期間を、十分筋骨を発達させるという肥育の準備段階として位置付け、役牛としての飼養後肥育前の肉付によって肥育期間や飼料を変えることで、使役と肥育とを連絡させ、役肉兼用牛としての一生を前提とした肥育技術が展開された。肥育によって目指されたのは、脂肪交雑の入った軟らかい肉であった。これは牛鍋・すきやきという調理法、すなわち消費のありように応じた生産の変化である。いきおい高価格にならざるを得ないが、東京には高価格の肥育肉を買い支える人びとが層をなして存在した。日露戦後は消費が生産を刺激し多様化を求めた時期と言える。また生産の変化が消費の成熟を促す側面も見られたのである。

第5章では、戦間期における牛肉供給の複層性を、山東牛・青島肉輸入と朝鮮牛移入に着目して実証した。日独戦争による膠州湾租借地占領は植民地朝鮮に次ぐ新たな牛肉供給地の獲得であった。朝鮮牛との重要な相違は、山東牛が国内では役牛として利用されず屠肉流通にであった点である。また肉質評価は概して低く、量的にも質的にも補助的な役割にとどまった。日露戦後に本格化した朝鮮牛移入は戦間期にさらに拡大・定着した。内地で飼養するうちに肉質が一定程度改善されるとして、役牛としてのみならず肉用としても内地の生活に欠かせないものとなった。こうした牛肉供給の多様化は、量の豊富化のみならず、肥育を施した和種>内地で飼養・肥育した朝鮮牛>和種老廃牛>冷蔵・冷凍肉という肉質の序列を伴うものであった。こうした序列は鍋という調理法を前提としたものであったことは注意が必要である。たとえば兵食として大量に必要とされた牛缶では、脂肪交雑の入った軟らかい肉はその製造過程で脂肪が融出してしまうため、むしろ赤身がちの肉が適していたのである。

消費に焦点化したこれまでの食生活史研究は一国史あるいは地域史として語られがちであったが、生産・供給と消費の相互関連に着目する本研究では、近代日本における牛肉食が帝国圏という広がりによって支えられたものであることを具体的に明らかにした。

以上本研究では、近代日本の牛肉食が、役肉兼用牛の単頭飼養という生産基盤と鍋料理という消費形態とを軸として、内地における肥育の展開や朝鮮牛輸移入、山東牛・青島肉輸入、牛鍋の高級化や洋食の登場、豚肉食の開始といった変奏を伴いながら展開したことを解明した。近代日本における牛肉食が、欧米文明の流入による単線的拡大ではなかったことが今や明かとなったのである。

歴史研究が食を正面から対象とすることは少なく、過去の食の個別事例の収集や、あるいは国民の食生活の改善・改良や国民国家化などあらかじめ想定した経済・社会・政治等の変化の方向を食の中に見出すといった研究が民俗学や家政学、社会学によって行われてきた。本研究は、牛の作目特性、すなわち牛の遺伝的資質や牛飼養の構造、家畜感染症への感受性や滋養イメージといったことがら食の変化をどのように規定したのか明らかにするとともに、経済・社会・政治との関連で包括的に捉えたものであり、食の歴史研究を深化させる試みでもある。