

FOOD CULTURE

キッコーマン [フードカルチャー]

No.9
2004

千二百年にわたる肉食禁忌の風習に一大転機がおとすれる
肉食の解禁—**開化を始める日本人の肉食文化** 渡辺善次郎

庶民の夢「王様のように白パンにバター」は、新世界で実現する
世界の食の交差点—**アメリカの食文化見聞録 [中]** 加藤 裕子

世界の食文化雑学講座

第一話・第二話・第三話



食の国際交流と豊かな食生活をめざして

日本通として知られ、ヨーロッパの生活も経験されて、文字通り国際的な味覚を持たれた元米国駐日大使・故ライシャワー博士は、「食の国際交流」が世界中の人々に豊かな食生活をもたらしていることを、当社に寄せたメッセージのなかで述べられています。そしてその例証として、日本人の食生活に欠かせない基礎調味料・しょうゆのアメリカ進出と成功を取り上げています。

また評論家の花田清輝は「真にナショナルなのは、実はインターナショナルである」と喝破しま

したが、まさにしょうゆについて述べているかのようです。

このように一国の食文化が、世界各国の文化に融け込み、新しい食文化として芽生え、成長するとき、人々のより豊かな食生活が育まれるのです。

当センターの活動が、日本はもちろん世界の国々の食の歴史や食文化の紹介にとどまらず、「食の国際交流」に少しでも寄与できることを願っています。

キッコーマン国際食文化研究センター



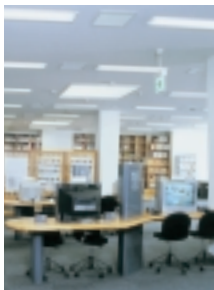
閲覧コーナー



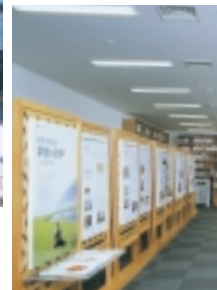
キッコーマンの故郷——野田の町並みに調和させた野田本社



図書コーナー



メディアコーナー



企画展示コーナー

<http://kiifc.kikkoman.co.jp/>

キッコーマン国際食文化研究センター

〒278-8601 千葉県野田市野田250 TEL:04-7123-5215 FAX:04-7123-5218

<開館時間>午前10時～午後5時 <休館日>土・日曜日、祝日、年末・年始、ゴールデンウィーク、旧盆

※詳細は当センターへお問い合わせください。

表紙の解説

「使節ペリ横浜応接之図」(横浜中央図書館蔵)
 一八五四年(安政元年)三月八日、史上初の日米公式
 会談を幕府側の松代藩総領・高川文室が描いた絵。
 手前右から林大学頭を筆頭に、応接掛、その対面
 がペリー提督、参謀長アダムス、ペリーの息子と
 並ぶ。
 左端で白い面帳を開いているのがペリー艦隊に随
 行したハイネ(当該第八号の表紙を描いた画家)で
 ある。

[本号表紙]

[第八号の表紙部分拡大]

ペリー提督と随行員の一行は、
左端の建物(横浜応接場)へと向かう

千二百年にわたる肉食禁忌の風習に一大転機がおとずれる

肉食の解禁 開化を始める日本人の肉食文化

はじめに

嘉永七年（一八五四）三月、徳川幕府は日米和親条約を締結、続いて日英、日蘭、日露など西洋諸国と次々に和親条約を結び、長い間の鎖国政策を転換して開国に踏みきった。平成十六年はそれからちょうど一五〇周年にあたる。

*

その後、大政奉還を契機として西洋近代文化の積極的摂取、文明開化が国を挙げての目標となったが、食生活においてはそれまで社会的タブーとされてきた肉食の解禁こそ、その象徴であった。世界では宗教的理由で牛や豚を食べない民族はあるが、日本のようにすべての家畜肉をタブー視してきた国はきわめて珍しい。

しかし一般的には肉を食べなかつたといつても、全国すべての人々がまったく肉食しなかつたわけではない。時代や地域や階層によって肉食していた人々も少なくない。日本人と肉食の関係は多様である。これからその歴史を考えてみよう。

市場風景と国土景観

ヨーロッパに出かけるとまずまちの市場を覗いてみることにしている。

市場ほどその土地の人々の暮らしぶりを見られる場所はない。

一步市場に踏みこめば、たちまち「ああこれがヨーロッパだ」という光景が展開する。市場の大半を占めるのは肉と乳製品だ。とくに肉売場は壮観である。精肉ばかりではなく血のしたたるような牛、豚、羊などの頭から脳みそ、肝臓、腎臓、耳、足、しっぽまで並んでいる。ほとんど刺身のようにきれいにスライスされた精肉だけを食べている日本人の肉食とはまったく次元のちがう本格的な肉食の世界がここにはある。

本来、肉食文化の発達度は動物の全体をいかに食べ尽くすかによって測られる。それからすれば日本人は今日でもけつして肉食の民ではない。



腎臓(左)や心臓(右)などがならぶバリの臓物店(週刊朝日百科2「世界の食べもの」)

第八号「異国食の受容と変容」のあらすじ

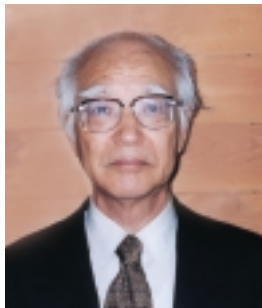
日本の食の歴史は、弥生時代の米食文化流入以来、異国の食文化を受容しながら江戸時代に「和食」を完成させた。その和食は、開国・文明開化によって西洋の食文化を受容し、変容を遂げた。それ以前、長崎では幕末から西洋料理屋が営業していた。開国後は、横浜、神戸、函館などの港町から西洋料理が普及。明治三年に東京・築地精養軒ホテルが開業。やがて、ライスカレー、トンカツ、コロッケのような日本風にアレンジした和風洋食が広まった。

明治後期になると、製糖・製粉をはじめ、食品産業が発達して次々と新しい食材が出回った。関東大震災後には、ラーメンやワンタンが登場し、安さと美味しさで中華料理が大流行。この頃には、飲食店の数も増え店の大衆化も進み、多くの庶民はここで新しい異国の味を食べることができた。その料理は、一品ごとに米飯の副食になるものだけが取り入れられた。こうして世界に類をみない和・洋・華混合の多様な食が、新しい日本の食として成立した。

魚ならば頭から腸まで食べ尽くす日本人はやはり魚食の民である。

古代ユーラシア大陸の中央で発生した肉食牧畜の文化は東西に拡がった。その波は西方ではヨーロッパからアメリカ大陸まで及んだが、東は朝鮮半島までで止まり、ついに日本には達しなかつた。

ヨーロッパの食と農業は牧畜を除いては成り立たない。その農村風景といえ、ほとんどが牧場、草地、



渡辺善次郎(わたなべ ぜんじろう)

1932年 東京に生れる。1956年早稲田大学卒業
1961年 同大学院商学研究科博士課程修了。同年国立国会図書館に入り、調査立法考査局農林課長、海外事情課長を経て、専門調査員
1991年 退職。商学博士。現在、都市農村関係史研究所主宰。主著『都市と農村の間—都市近郊農業史論』(1983年 論創社)、『聞き書・東京の食事』(編著・1987年 農文協)、『巨大都市江戸が和食をつくった』(1988年 農文協)、『農のあるまちづくり』(編著・1989年 学陽書房)、『東京に農地があつてなぜ悪い』(共著・1991年 学陽書房)、『近代日本都市近郊農業史』(1991年 論創社)



お客様の注文に応じて、内臓をとりあわせている(週刊朝日百科2「世界の食べもの」)

飼料畑の広がりが目につかぶ。それはその気候風土によつて必然的に形成されてきたものである。

ヨーロッパは北国である。西欧諸国の首都で東京より南に位置している所は一つもない。北緯でみるとベルリンは五三度、ロンドン五一度、パリ四九度、ローマでも四二度である。それに対し東京はもうアフリカに近いジブラルタルと同じ三六度、札幌でも四三度、五〇度といえどもカラフトの真中である。

低温なヨーロッパは元来作物の栽培には不適なところである。だが草は日本のようにたくましく育つことはなく、いつも柔らかなままで家畜には絶好の飼料となる。だから人間の食料にはならない草を家畜に与え、その肉や乳を人間が食べるといふ文化が成立した。

一方、日本の代表的な風景は水田である。日本の風土は水田耕作にこそ適しており、日本人が米を主食としてきたのも自然のなりゆきであった。しかも島国で水産資源に恵まれ、必ずしも畜肉に依存しなくてもよい、米食、魚食の民が生まれてきた。

古代の肉食と肉食禁止令

日本にも古代には肉食の文化があった。原始の狩猟採集時代にはもちろん野獣肉は重要な食物であった。

邪馬台国の時代を記した『魏志倭人伝』には、倭人たちは死者が出ると十数日間は喪にふして肉食をしないと書かれている。また倭の地は温暖で、人々は「冬夏生菜を食し」、酒好きで、八、九十才から百才にも達するほど長命だとも記している。

古代の天皇たちもさかんに狩を行い、肉ばかりか内臓まで食べていた。『万葉集』には鹿の肉や内臓が天皇のために如何に役立っているかをうたった歌がある。『日本書紀』には狩と鳥獣肉の膾を好んだ雄略天皇の話もあり、朝廷には鳥獣の肉料理を担当する穴人部という職がおかれていた。

養豚も行われており、『古事記』には「猪飼い」が出てくる。また

聖武天皇は四十頭の猪を野に放つたという。

またその頃、民間では雨乞いなどの農耕呪術として牛馬を殺して神に捧げる風習が広く行われていた。それは神と人との肉の共食である。

こうした古代の肉食に大きな変化をもたらしたのは六世紀半ばの仏教伝来である。仏教は輪廻転生の教えを説く。人間は生まれかわり、死にかわりながら、地獄、餓鬼、畜生、修羅、人間、天上の六界をめぐり続けるというので、虫や動物も親や祖先の生まれかわりかもしれないのである。だから生きとし生けるものすべてに慈愛の心を持ち、殺生をつしむべしという。

六七五年四月、天武天皇は諸国に殺生・肉食の禁断を発令した。これは四月から九月までの農耕期間中は牛、馬、犬、猿、鶏の肉を食べてはならないというものであった。家畜として人間と一緒に生活しているものと、人間にもっとも近い猿が対象で、狩猟の主な獲物である鳥獣は除外されている。まだ重要な食料とされていた鳥獣肉まで禁止するわけにはいかなかったのである。

その後およそ百年ほどの間、代々の天皇が殺生肉食の禁令を発している。これはその禁令がなかなか守られなかったことを物語っている。

牛乳・乳製品も飛鳥時代に帰化人によつて伝えられた。以後平安時代まで各地に牛の牧場が設けられ、生



乳・乳製品が朝廷に貢納されていた。平安時代の『延喜式』典葉寮の頃には乳牛の記載があり、搾乳の時期には一日豆二升、稲二把を与える^{と決められていた}。牛は濃厚飼料で養われていたらしい。

また天皇家に奉げられる牛乳は毎日三升余で、天皇家ではかなり多量の牛乳を飲んでいたことになる。乳製品には酪、蘇、醍醐があった。酪は練乳、蘇はバターのようなものと思われる。醍醐の実体はよくわからないが、この世で最高の美味として「醍醐味」の語源となっている。『源氏物語』の主人公たちもこうした乳製品を食べていたに違いない。

平安時代の長詩『玉造小町子壮衰書』は「小野小町物語」とされているが、そこに描かれた小町の食卓は金の机の上の銀盤に、鶉の冷汁、鴨の熱汁、雁の塩辛、熊の掌、兎の脾臓、鶏の頭などが並んでいる。小町も大いに鳥獣肉の美味を楽しんでいたらしい。

しかし時代とともに、仏教的殺生禁断、肉食禁忌の思想は肉の穢れという観念と相まって、次第に広がっていった。

九世紀には田植の時に農民たちが牛肉を食べたことに怒った田の神が蝗を放って苗を枯らしてしまったという神話も生まれている。

『延喜式』では家畜肉を食べれば三日間の物忌とされていたが、鎌倉時代の伊勢神宮の物忌令によると家畜ばかりか野獣肉も物忌の



鳥（鶉）と魚（鯉）を調理する室町時代の包丁人達（週刊朝日百科103『世界の食べもの』）

対象となり、その肉を食べた者は百日間、その者と一緒に食事した者は二一日、さらにその者と食事を共にした者まで七日間の物忌を課している。

まして牛馬の肉を公然と食べる^{ことなど考えられない時代}になっていた。後にイエズス会の宣教師が秀吉に面会した時、「牛馬は人間に仕え有益な動物なのに、何故それを食うような道理に背いたことをするのか」と詰問されたという。

キリシタンと肉食

フランシスコ・ザビエルがキリスト教布教のために来日したのは天文二八年（一五四九）である。

彼は日本人に悪感情を抱かれないよう日本では肉食をしないと固く決心していた。彼等は来日前に日本についての予備知識を得ていた。とくに食については、日本人は牛肉を忌み、牛乳は「生血を吸うが如し」といって飲まず、バターも、オリーブ油もないといって、

日本に派遣する宣教師は粗食に耐えることを条件にした。事実、はじめの頃はまったく肉食を断ち、どこでも日本人と同じ食事をしていたらしい。そのため健康を害する者もいた。彼等は九州や山口など諸大名に歓迎され、布教もほぼ順調にすすんだ。長崎の大村、有馬、豊後の大友のようなキリシタンに改宗した大名の領内では神社仏閣の破壊や仏僧の追放が行われ、肉食禁忌を積極的にやぶるものが続出した。

キリシタン大名たちは宣教師がもたらした牛肉、豚肉、ワイン、パンなどを好み、大いに喜んだという。肉食を喜んだのは大名たちばかりではない。『イエズス会千日本通信』には、大友宗麟の豊後府内で行われた盛大な復活祭の様様を次のように伝えている。

「当日は大なる祝日なりしがゆえに、約四百人のキリシタン一同を食事に招きたり。この食事のため我等は牝牛一頭を買ひ、その肉とともに煮たる米を彼等に饗せしが、皆大なる満足をもつてこれを食したり。」

これはポルトガル・スペインの代表的料理パエリアではないか。いまでも「豊後黄飯」と呼ばれて大分の郷土料理になっている。

また松永貞徳の『慰草』（一六五三）には「ちかごろ吉利支丹の日本へいたりしときは京衆牛肉を『ワカ』と申してもてはやせり」と記されている。ワカとはポルトガル語VACA＝牛肉である。京都の町衆たちも牛肉を好んだらしい。

秀吉の小田原征伐の時に、キリシ

タン大名高山右近が蒲生氏郷や細川忠興を招いて牛肉料理を馳走した話も伝わっている。忠興はその味が忘れられず国許に牛肉を送れとたびたび命じていたという。

こうした肉食を中心とする南蛮料理は九州から山口、京都、堺などを中心に広がりを見せていった。

江戸時代の肉食事情

キリシタンや南蛮貿易の影響によって新たに開化しかけた日本の肉食文化も、その後のキリシタン禁制、鎖国のあおりを受けて再びタブー化され、貞享四年（一六八七）、五代将軍綱吉の「生類憐みの令」によって一層弾圧されてしまった。この時代に日本の殺生禁断、肉食禁忌は最高潮に達した。

しかし建前としては禁忌された肉食も実際にはいろいろな形で続けられた。牛馬のような家畜肉はともかく、野生の鳥獣肉はかなり広く食べられていた。

農作物に恵まれない山村では鳥獣肉はやはり貴重な食料であった。日本の国土の七割は山地で多くの鳥獣が棲息しており、山村では農作物を荒らす鳥獣を防ぐことが最大の課題であった。垣をつくり、夜番をし、ワナを仕掛け、鉄砲で撃ち、人々は懸命に鳥獣とたたかった。

幕府や藩から山村にはたくさんの鉄砲が貸与されていた。それは武器ではなく、山村には不可欠な「農具」であった。各村々に少なくとも五、



七代目市川團十郎演じる早野勘平（文政2年（1819）玉川座 国立劇場【歌舞伎公演】）

六挺の鉄砲があるのが普通だった。

信州松本藩では軍役規定により装備すべき鉄砲は二百挺と決められていたが、藩内の安曇郡、筑摩郡、松本町の民間が所持していた鉄砲は一〇四〇挺で藩の五倍以上に達している。こうした山村の鉄砲所持は紀州藩で

八〇一三挺、長州藩四一五八挺、仙台藩三九八四挺と記録されている。

山村には猟師も少なくなかった。『仮名手本忠臣蔵』の五段目「山崎街道」では早野勘平が猟師となって登場している。

仕留めた鳥獣は食べるだけでなく販売ルートにのせて都市に運ばれた。江戸の四谷には元禄頃まで猟師の市がたっていた。『名産諸式往来』（宝暦一〇年（一七六〇））には麴町で猪、鹿、狐、タヌキ、狼、熊、カワウソ、イタチなどが売られていたと記されている。

こうした獣肉屋は「けだもの屋」、「ももんじい屋」、「山奥屋」などと呼ばれ、「麴町」といえば獣肉屋を意味していた。

川柳もいろいろある。

「送るのが送られてくる麴町」は狼。「昨日まで化かしたやつを麴町」は狐である。獣肉は薬用、強精剤とされており、

「けだもの屋ヤブ医者ほどは口をきき」は獣肉屋が一応は肉食の効能をしゃべるといふこと。

寛永二〇年（一六四三）の刊本『料理物語』には

「鹿は汁貝、焼煎、干してもよし。狸は田楽、山椒味噌。猪は汁、田楽。兎は汁、煎焼。川うそは貝焼。吸物。熊は吸物、田楽。」などとあり、それらの獣肉がかなり食べられていたことを物語っている。

大名屋敷の発掘調査でも食用にされたと見られるいろいろな獣の骨が



江戸時代の「ももんじい屋」と呼ばれた獣肉専門店の店先（雄山閣出版社『全集日本の食文化第八巻』）

多く発見される。将軍もしばしば大掛りな鹿狩、猪狩の遊猟に興じた。将軍が鷹狩りで捕えた鶴は昼夜兼行の早飛脚で京都の天皇に献上するのが慣例であった。

飛驒の白川村などでは毎年、年の暮れになると「くらじし」と呼ぶ羚羊狩りを行い、大晦日の馳走にその肉鍋を食べる風習があったという。白川村といえば真宗のさかんな土地

として知られている。

他の村でも都市でも、諏訪明神の神札「鹿食兎」をいただくとか、同社の出す白箸で食べれば肉食しても穢れにはならないとしたり、あくまで薬用を名目にするとか、いろいろな免罪符が用意されていた。

薬食と牛豚肉

獣肉屋にも牛肉はなかった。だが一部では牛肉もかなり食べられていた。

東京千代田区の紀尾井町ビルは昔の紀州藩邸跡であるが、その遺跡からは調理したとみられる牛骨が出土している。

彦根藩からは味噌漬、干肉、粕漬にした牛肉が毎年將軍はじめ諸大名、公家などに献上されていた。將軍家から所望があれば、彦根から念のために東海道と中山道の二つのルートを使って送った。道中その荷物は將軍家御用として特別に扱われ中は牛肉なのに「返本丸」とか「反本丸」などと薬名がつけられていたという。

彦根の牛肉は当時珍しい絶好の贈答品であった。水戸浪士が大老井伊直弼を暗殺した桜田門外の変はその牛肉の因縁によるという巷説まで広まっている。水戸斉昭は牛肉好きで知られていたが、直弼が彦根藩主になつてから牛肉献上を止めてしまったことに不満を抱いていたというのである。

仙台藩伊達家の料理書には牛肉を



長崎出島・蘭館内での饗宴風景（『唐蘭館絵巻』）

本汁に用いるという記述がある。牛肉とごぼうの汁で、本汁は第一の膳に供されるもつとも大切な汁である。ただしそれを食べた者は一五〇日の穢れとされた。

幕末の桑名や和歌山の武家の日記にも牛肉食の様子が記されており、大石内蔵助も堀部弥兵衛に「養老食」として牛肉を贈っている。

武士階級ばかりでなく、庶民の間でも牛肉食はあったらしい。一八世紀末の安永頃の播磨国では牛肉を細かに切つて煮て天日干したものが各所で売られ、一日に二、三頭から一〇頭、年間三、四〇〇頭も屠牛が行われていたという。かなり需要が多かったことを物語る。

平安末期から途絶えていた牛乳・乳製品も吉宗時代に復活した。享保十二年（一七二七）八代將軍吉宗がオランダから献上されたインド産白牛三頭を房州嶺岡の幕府直営牧場に放牧したのが始まりである。その後



徳川吉宗へ白牛が献上され、日本の酪農が始まった（千葉県酪農のさと「酪農資料館」資料）

白牛は増えて寛政頃（一七八九〜一八〇一）には七〇頭、維新頃に

は四〜五〇〇頭にも達した。

白牛からは牛乳をしほり、白牛絡をつくった。牛乳は江戸まで運べないので乳の出る牛を江戸まで連れて行き、しほり終った牛はまた嶺岡に帰した。白牛酪は牛乳に砂糖を混ぜて煮詰めたもので、一個一〇〇グラムほどの大きさに固めた。服用するときはそれを削って食べるか、茶に入れて飲んだ。石鹸ぐらいの固さだったという。

白牛酪の効用は幕府の医官桃井寅の『白牛酪考』に詳しいが、それを常用していた十一代將軍家斉は五一年間將軍を続け、四〇人の側室もち、五五人の子供を生ませたことで知られている。加賀前田家に嫁ぎ、東大の赤門に名残りをとどめた容姫はその一六女である。増産されるようになった白牛酪は一個一朱で庶民にも販売された。一朱は大体職人の日当程度である。

また嶺岡の白牛からは御製薬と称する將軍家特用の傷薬も作られた。これは白牛に蓬^{もも}だけを与え、その糞を黒焼きにしたものである。

牛肉ばかりでなく豚肉も食べられていた。

安政六年（一八五九）佐藤信淵はその『経済要録』の中でこう述べている。

「豚は近年これを飼うものがすこぶる多い。その味はきわめて上品で、他の獣肉のとても及ぶところではない。薩摩藩邸で飼っている白豚はその味がさらに上品だ。それを見習うべし。」

寛政年間の橋南谿『西遊記』は広島城下の「家猪」と題して次のように記している。

「其町にぶた多し。形牛の小さきがごとく肥ふくれて色黒く、毛はげてふつつかなるものなり。京などに犬のあるごとく、家々町々の軒下に多し。他国にては珍しき物なり。唐土などには多く飼そだてて、食用にする事なり。琉球にも多しという。」

中国人が豚肉を常食にしていたことは知られていた。

「美しい顔で楊貴妃豚を食い」
「豚食うと聞けばおそろし楊夫人」
楊貴妃が豚を食う姿は日本人にはきわめて不釣合なことに思われた。

天明八年（一七八八）に長崎を旅した司馬江漢はそこで牛肉を食へ、「味ひ鴨の如し」といい、豚肉も「至って美味し」と褒めている。最後の將軍一橋慶喜も豚肉好きで知られ、「豚一さん」とあだなされていたという。

新撰組も豚肉と関係がある。

近藤勇と親交のあった幕府の御典医松本順が京都で新撰組の屯所を訪れた。そこには七〇〇八〇人の隊士がいたが、その多くは栄養失調で肺病だった。そこで松本は残飯で豚を飼い、それを食べて栄養をつけることを勧めた。新撰組はそれを忠実に実行し、隊士たちも大喜びだったという。新撰組は日本における残飼養豚の一つの先駆者である。

肉食禁忌と殺生禁断

「幕府季世の頃は、猪鹿猿等の類さへ、汚穢物として甚しく之を排斥し、大名行列も、ももんじい屋の前を通る時は、其不浄を嫌ひ、駕籠を宙にさし上げて通行せる程なりし。されば、牛肉等は啖はんこと思ひもよらざりし也。」

これは天保はじめ寺門静軒による『江戸繁昌記』の一説である。

幕末の水戸藩下級武士の娘に生まれた山川菊栄は自伝『武家の女性』の中で当時の日常生活を描いているが、「食べ物は肉類はもちろん使わず」と強調している。

肉はあくまで薬としての特殊な食物であって、生涯肉を一度も口にしたことのない人々が大部分であった。肉食禁忌と殺生禁断の観念は社会通念として日本人の心に強く浸透していた。

幕府の「御触書」でも社寺参詣に際しての肉食による謹慎期間は、カモシカ、狼、兎、タヌキで五日間、豚、鹿などで六〇日、牛馬では一五〇日とされている。

庶民の間では一層厳しく肉食禁忌が守られており、肉食する場合でも火が穢れると家外、別火で煮炊きしたり、神棚や仏壇に目かくしをしたりしていた。とくに仏事、神事の前には肉ばかりか魚類まで生ぐさものと禁断するのが習しだった。

『忠臣蔵』七段目「力茶屋の場」で大石由良之助が斧九太夫に無理に啗を勧められる有名な場面がある。

亡君の命日で由良之助が精進を守るかどうか、敵討の本意を探ろうとした企みであった。由良之助の苦衷が観客に共感されなければ成り立たないシーンである。

文化・文政以降、江戸に獣肉屋が増えるがそれを非難する世論も強かった。天保期の有名な国学者小山田与清は『松屋筆記』の中で、蘭学の影響で肉食をするものが多くなり、江戸の家屋に不浄が充満し、神の怒りにふれて火事が多発しているのだと嘆いている。

肉食嫌悪の根底には穢れの観念とともに、無益な殺生を忌む仏教的殺生戒がある。その頃までの日本人はどんな生物でも無闇に殺すようなことはしなかった。一九世紀まで動物が一種類も絶滅しなかった国は日本だけだといわれている。



（京都三条檀王法林寺の「鳥供養塔」筆者撮影）
現在でも鳥供養が毎年営まれている

獵師、漁民、鳥屋、うなぎ屋など、生業として殺生せざるをえない人々でも、生物の生命を悼み、慰霊の心を抱いていた。山村には千匹塚などの鳥獣慰霊碑、漁村には魚塚などが

各地に分布している。山形の飯豊山周辺には草木のための供養碑「草木塔」まである。そうした心はいまだに受け継がれていて、例えば京都三条の檀王法林寺には鳥肉業者団体の建てた大きな鳥の供養塔があり、毎年鳥供養が営まれている。

神の与えてくれた肉食を当然とする西洋人には、こうした日本人の心情は到底理解できないであろう。

江戸時代の西洋では動物虐待ゲームが大流行していた。これについては夏目漱石が講演している。

「西洋人は大変人道を重んずる。畜生、犬牛馬などに大変町嘩である。しかし少し前まで遡ってみると随分猛烈な惨酷な娯楽をやって楽しんだものだ。」

例えば雄牛と犬を戦わせる「牛いじめ」、熊と犬の「熊いじめ」、犬にネズミを噛み殺させる「ネズミいじめ」、鶏を標的にして棒を投げつける「鶏当て」などである。英国でこうした動物虐待防止が制定されたのは一八二〇年である。

ペリー艦隊が来航した時、水兵たちは船に飛来する野鳥の多さに驚いた。人間を恐れずマストや甲板にとまる鳥たちを片端から撃ち落した。それを見た日本人は「なんと野蛮な人間どもだ」と



動物虐待(牛いじめ)が一種の娯楽であった19世紀初期の英国(株式会社リポート
【非労働時間の生活史】)

あきれて、「日本では鳥獣遊獵は禁じられている。アメリカ人もこれに服すべし」という一項を日米和親条約の付則第一〇条につけ加えたという。

文明開化と肉食奨励

長い間肉食を社会的なタブーとしてきた日本人が自由に肉を食べはじめめるには、やはり明治の文明開化を待たなければならなかった。

しかし一般に肉食を忌む風習は根深く、肉食の普及は容易ではなかった。積極的に西洋文化をとり入れようとしていた維新政府は、そうした因習の打破にさまざまな努力を重ねた。

半官半民の築地牛馬会社が明治三年秋「肉食之説」という宣伝文を発行した。福沢諭吉の文章である。それは肉食を穢れのようにいつてきたのは無学文盲の空論だとして次のよ

うに説いている。

「そもそも肉食を嫌うのは牛や豚が大きいから殺すに忍びないというのか。牛と鯨とどちらが大きいのか。鯨肉を食うのは誰れも怪まない。生物を殺生するのが残酷だと思ふのか。生きた鰻の背を割き、泥龜の首を切り落すのも痛々しいではないか。牛や羊は穀物や草を食べているだけだ。日本橋の蒲鉾は溺死人を喰った鱈の肉でつくったものだ。黒鯛の潮汁が旨いといつても船のあとを追って人糞を喰った魚だ。春の青菜が香しいといつても、一昨日かけた小便が深く葉に浸みこんでいるだろう。牛肉牛乳が臭いというのか。松魚の塩辛は臭くないのか。くさやの干物などはもつとも臭い。先祖伝来の糠味噌樽へ蛆と一緒にかきませた茄子や大根の新漬はどうだ。みんな慣れているかいなかの問題ではないか。



明治時代の牛鍋店(明治7年(1874)萩原乙彦著「東京開化繁盛誌」週刊朝日百科103「世界の食べもの」)

牛肉牛乳は滋養が多く身体に良い。西洋人はみな日常食としている。日本人もこれからよく眼を開いて大いに肉食をしなければならぬ。」と。

仮名垣魯文は「安愚楽鍋」の中で、「肉食をすりゃあ神仏に手が合されねへの、ヤレ穢れるのと、わけのわからねへ野暮をいふのは、学問を弁へないからだ。そんな連中には福沢の書いた肉食の説でも読ませたいねえ」と言っている。

伝統的な肉食禁忌の風習に一大転機をもたらしたのは天皇の肉食であった。明治五年(一八七二)正月、明治天皇が千二百年にわたって続けられてきた肉食の禁を破って牛肉を食した。天皇が率先して肉食したことは肉食の奨励・啓蒙に拍車をかけた。またこの年僧侶の肉食も正式に許可された。

しかし反対も強かった。同年二月、十人の山伏が皇居に乱入する大事件が起った。天皇の権威を保つため国内ではほとんど公表しなかったが、英国の代表紙「タイムズ」はこれを「ミカド暗殺の企て」として報じている。

事件は二月一八日早朝に起った。木曾御岳講の山伏たちが白装束で刀や杖をもって大手門から侵入、衛兵の発砲で四人が射殺され、一人が重傷、五人が逮捕された。

彼等は外国人が来日して以来、日本人の多くが肉食するようにになったために国土が穢れたとして、外国人の追放、神仏混淆、封建体制への復帰などを天皇に直訴し、受け容れられない場合は天皇を殺すことも辞さない、と供述している。



事件を伝えた英紙「タイムズ」の記事(国立国会図書館蔵 昭和63年5月14日付東京新聞夕刊)

肉食反対の運動は各地でも起っており、牛肉店が周辺住民の圧力で潰されるようなこともあった。政府だけでなく各県でも何とか県民の旧慣を打破して肉食を奨励しようと努力していた。

例えば敦賀県庁では明治五年県下に次のような布告を発している。

「牛肉は優れた養生物なのにとかく旧来のしきたりに固執し、自分が食べないばかりか食べれば神前をはばかりなど、いわれのないことを言いふらして開化を妨げるものどもが少なくないが、これは天皇の御主意にも反しもつてのほかである。」と。

こうしたさまざまな啓蒙や奨励によって日本の肉食文化は漸く広がりを見せようとしていた。これが食生活における文明開化のはじまりである。

参考文献

- ・原田信男「歴史のなかの米と肉」平凡社 1993年
- ・村田実「日本人と西洋食」春秋社 1984年
- ・小菅桂子「水戸黄門の食卓」中公新書 1992年
- ・JA東京中央会「江戸・東京暮らしを支えた動物たち」農文協 1996年
- ・岡島成行「アメリカの環境保護運動」岩波新書 1990年

世界の食文化雑学講座

第一話・豆腐百珍の旨さを誌上で試食してみる

豆腐といえば、いまや日本を代表する健康食品として海外でも人気のある食材だが、その原形は前漢の高祖の孫(淮南国王)劉安(紀元前一七九-前一二二)の発明とされている。諸説あるが、鎌倉時代(一一九二-一三三三)に中国から禅僧によりその製法がわが国へと伝えられた説が有力であろう。

わが国で「豆腐」を意味する文字がはじめて出現したのは鎌倉時代の奈良・春日神社の供物帖に記された「唐符」であるといわれている。そして、大坂で『豆腐百珍』がおおよそ五百年後の天明二年(一七八二)に発刊された。

食材の豊富さに目を奪われがちな今日では、身近な存在である豆腐の利用方法について、せいぜい湯豆腐・味噌汁の具・冷奴・おでん・麻婆豆腐程度しか想像が及ばないものだ。しかし『豆腐百珍』によれば江戸中期には百を数える豆腐の料理が開発され、当時の食

生活をささやかながらも潤していた事実がある。わが国の食文化を理解するためにも、先人達の工夫や知恵を徹底解明したいものである。

江戸・大坂を席卷した珍書

『豆腐百珍』は、その名のごとく



豆腐百珍

『豆腐百珍』(味の素食の文化センター蔵)

豆腐を使った一〇〇の料理とその調理法を紹介した本である。著者は醒狂道人何必醇

(せいきようどうじんかひつじゅん)、版元は大坂高麗橋

吉町目の春星堂 藤原善七郎。身近にある豆腐という食材で一〇〇通りの料理をつくる遊び精神が、当時の人々に受け入れられた。

著者名はペンネームで、料理人ではなく、文人が趣味で著したものといわれている。その内容は、豆腐料理を尋常品・通品・佳品・奇品・妙品・絶品の六等級に分け、和漢の文献や詩歌などを並べ、料理を知的興味の対象と捉えている。

この新しい編集・構成が好評を博し、翌年には『豆腐百珍続篇』、さらには明治になって『豆腐百珍餘録』が出版された。以来、江戸・大坂では「百珍もの」と呼ばれる料理本が出版界を席卷して大根、甘藷、鯛、海鰻、玉子などの百珍追随書を次々と生み出し百珍時代を築いた。

尋常品・薬味がきめて「飛龍頭(ひりょうず)」

関東でいう「がんもどき」。現在では豆腐全体に薬味を混ぜて揚げるが、当時は饅頭のあんのように薬味を豆腐で



『豆腐百珍続篇』(味の素食の文化センター蔵)

包んで揚げた。

口の中で野菜の味と揚げた豆腐の衣が混ざり、昔の味のほうが格段によい。手間を省くために現在のような料理法になっしまったのだろうか。

「尋常品は、どこの家庭でも常に料理するものだが、その中にも料理人の秘伝といったものがあればすべて書き記した」と、二六品を紹介している。

通品・素朴な味わい「葛田楽(祇園豆腐)」

豆腐を田楽用にごしらをし、串に刺して旨味をつけるために醤油をかけ、両面とも軽くあぶる。片面に葛あんをかけ、粗く砕いた麩を散らし、再度こんがり焼く。あぶられた麩が香ばしく、おもしろい味を醸し出している。



通品は一般に知られているものばかりが一〇品目紹介されている。

- ① 焼豆腐、② 揚げ豆腐、③ おぼろ豆腐、④ 絹ごし豆腐、⑤ 竹輪豆腐、⑥ 青豆豆腐、以上は単に豆腐製品。料理としては⑦ 揚げ田楽、⑧ やっこ豆腐、⑨ 葛田楽、⑩ 赤味噌の敷き味噌豆腐がある。

佳品・白味噌がミソ「なじみ豆腐」

「佳品は、風味が尋常品にくらべややすく、見た目の形のきれいな料理の類である」とされ、二六品紹介されている。料理法の点ではそれぞれに違いがあるかどうかは明瞭ではないが、名称に



背景：江戸・日本橋界隈の活況（『江戸名所図會』）



ひと工夫している。たとえば、なじみ豆腐、雲かけ豆腐、なでしこ豆腐、叩き豆腐など。

これらは白味噌を使う料理で、白味噌になじみのない関東人にとっては不得手なものだろう。江戸時代から現代の東京に続く代表的な料理に甘鯛や鰯の西京焼がある。白味噌漬けにした魚を焼いたものだが、江戸では白味噌が料理屋などだけで使われる特別なものだったようだ。

奇品・現在のスイーツ風「玲瓏豆腐」

料理で奇品といえは、ひときわ変わったものを想像するだろう。『豆腐百珍』の説明でも「奇品は、ひときわ変わったもので、人の意表をついた料理である」とされ、一九品が紹介されている。

なかでも、こおり豆腐は料理という



よりデザートの種類だ。絹ごし豆腐と寒天の組み合わせで、豆腐は好みの形に切るか崩すかして流し箱に入れ、そこに煮溶かした寒天を流し込んで冷蔵庫で冷やす。原文では木綿豆腐だが、絹ごしで酢醤油より黒蜜のほうが美味しく食べられるという。長年こおり豆腐をデザートとして出している料理店も多いようだ。

妙品・ステーキのような「石焼豆腐」

この分類の料理は、美味しさと見た目のバランスが取れているものらしい。その多くが油の力による。本文



には、「妙品は、少し奇品にまさるものである。奇品は形は珍しいが、うまさの点で妙品に及ばない。妙品は形、味ともに備わったものである」と説明されている。その中で『豆腐百珍』のベスト3に入るといわれるのが、石焼豆腐。豆腐ステーキのようなもので、焼きながら食べるとうまさがあがる。

（作り方）

- ① 一口大に切った豆腐の水気を切る。
- ② 焼き鍋（またはホットプレート）に少し多めの油を入れて焼き過ぎないように色よく焼く。
- ③ 大根おろしと醤油で食べる。

絶品・極めれば「湯やっこ」

絶品は豆腐料理究極の七品。「ひたすら豆腐の持ち味を知り得る、絶妙の調味加減を書き記した。豆腐好きの人ならば、必ず食すべきものである」と記し、奇品や妙品をへて、豆腐自体の味を単純に味わう考え方で作ったことを伝えている。



現代でいえば、冷奴や湯豆腐といったところだろう。それを工夫しているのが、豆腐を葛湯の中で煮る「湯やっこ」。

湯豆腐は煮すぎないのがポイントで、「湯やっこ」も煮立った葛湯の中に豆腐を入れ、浮き上がろうとするところをすくい上げる。葛湯で煮ると上品な口当たりを味わえる。

豆腐は庶民はもちろん、大名にとっても大切な栄養源だった

江戸時代には、農民や町民が米をろくに食べることができない時期が頻繁にあったことは歴史を振り返ると納得させられる。特に江戸後期になると各藩も深刻な財政難に陥り、武士など支配階級の者でさえ想像以上の儉約を余儀なくされたようだ。そのときに多くの大名の献立にのぼったのが豆腐だったようである。

越後長岡藩主・牧野忠敬は、藩の財政を建て直すために厳しい儉約を実行した。自ら進んで木綿を着用し、豆腐半丁をおかずとして五年間を過ごす。主君が質素にすれば家臣もそれにならう、効果は絶大で財政も建て直すことができたといえられている。

また、現存する下野壬生藩・鳥居家の食事記録によると、献立は「汁一菜、菜は月に一日を除きすべて豆腐料理だった。同じ頃、江戸の職人は「汁三菜」との記録がある、庶民は百珍ブームをうまく取り入れていたに相違ない。

参考文献

- 『日本食物文化の起源』（安達巖著 自由国民社）
 - 『豆腐百珍』（新潮社）
- 料理写真 松藤床平

第二話・お皿でお茶を飲んでいた一七世紀!?

紅茶は、ソーサー(受け皿)付のカップに淹れて出すというのがいま常識になっている。ところが、お茶が英国に紹介された当時は、カップの中の紅茶をソーサーに移しながら冷まして飲んでいたという。英国の紳士・淑女がソーサーからお茶を飲む——、そんな姿を想像すると滑稽でもある。その由来には、「ポリンジャー」という皿のような器の存在があった。

ティーカップ以前に使われていた器

二六五九年、長崎県の平戸から伊万里製のカップ五万客が輸出されていたことが、平戸商館日記の中に記されて

紅茶をカップからソーサーへうつして飲んでいる家族の風景画(写真提供:オリオンプレス)



いる。それらはアラビアのモカ港に運ばれ、ヨーロッパにも渡ったと考えられている。当時輸出されたティーカップにソーサーはなく、カップは把手のないものだった。このスタイルは、紅茶の飲用が中国圏の習慣を受け継いでいたからだといわれている。

その頃、英国でも、はじめて把手のないティーカップが輸入され、王侯貴族の間で愛用された。ところが、彼らはカップから直接飲むことを下品だと考え、ソーサーを作ってほしいと輸入元であるオランダの東インド会社に依頼したという。そのときから、カップとソーサーが揃って一客となり、カップに入った紅茶をソーサーに移して飲むようになった。

この背景には、磁器のカップが輸入される以前、王侯貴族の間では両手で持つ平たい「ポリンジャー」という器を使用していた生活習慣があった。ポリンジャーはカップの原形とされ、貴族たちはこれでハーブティーや薬を飲んでた。そのほとんどは銀製で、ヨーロッパで戦争があるたびにお金に代えられたり、

溶かされて新しいものに作り変えられたりされていたという。そのため、現在では当時のポリンジャーはあまり残っていない。



銀製のポリンジャー(「里帰りカップ資料館」提供)

西洋のナイフとフォークの文化に接したようなものだ。

産業革命後、一般庶民にも広まった喫茶の習慣

こうしたお茶を飲む習慣は、王侯貴族の間で猛威を振るっていた、痛風の療法の一つとして広まったといわれている。お茶を飲むことで痛風の症状を緩和したり、予防できると考えられていたのだ。しかし、当時のお茶はとても高価だったので贅沢な療法だった。

そのお茶の飲用が王侯貴族から上流階級、中産階級、そして庶民層にまで広がるには、一七世紀半ばから二十世紀半ばまで約三百年の時間が必要だった。その間、王侯貴族のマナーを受け継がれ、中産階級や庶民階級までに浸透

した背景には産業革命の成功がある。ヴィクトリア朝の英国は、世界の工場として繁栄して国民全体が豊かになった。同時に、紅茶が庶民層にまで飲まれるようになり、紅茶文化が定着したといわれている。その頃のロンドンの街頭には、早朝に飲み物や軽食をサービスする屋台のような店が出ていた。朝早く仕事に向かう労働者たちが利用していたようだが、現代のバーガーショップのようなものだろう。そこで多くの人が英国人らしく熱いミルクティーを飲んでた。しかし、忙しい朝の時間にゆつくり食事を楽しむ時間はなく、熱い紅茶をソーサーに移して冷ましてから飲んでた。

もちろん、今日ではそんな習慣はほとんど見られない。しかし一九四〇年代にイギリスの作家G・オーウェルが、BBCの食堂で紅茶を受け皿から飲んでたというエピソードが残っている。生活習慣やマナーは、長い時間を経てさまざまな形に変わっていく。時代の変遷とともに道具が変われば、それも当然だろう。



伊万里のチョコレートカップ(江戸中期)(「里帰りカップ資料館」提供)

参考文献
 ・「紅茶を受け皿で」(小野一郎著 晶文社)
 取材協力
 里帰りカップ資料館(千葉県市川市)

第三話・三日月形クロワッサン誕生とその変遷

クロワッサンといえば、いまではフランスの代表的なパンとして有名だが誕生したのはオーストリアの地であった。その製法がヨーロッパ有数の農業国であるフランスに渡り、何世紀もかけて現在のようになりつつある味わいに作り上げられた。クロワッサン誕生の背景には、時代に彩られたさまざまなストーリーがある。

オスマントルコの象徴三日月を食べる

オスマントルコ帝国は、一五二六年に第一回のウィーン遠征をかわきりに、ハプスブルク帝国（現在のオーストリア）への攻撃をはじめた。その後、周辺国を次々に自国の領土とし、一六八〇年にはウィーンを包囲したが、一五〇年以上もの長期戦による遠征疲れ、ウィーン守備軍の健闘、支援軍の到着もあってハプスブルク帝国が勝利を収めた。

香ばしさが人気のオーソドックスな三日月形のクロワッサン



この戦いの最中、オスマントルコ軍

は城壁の下に地下道を掘る作戦をたて、真夜中にトンネル工事をしてきた。ある日、早朝から地下室で仕事をしていたウィーンのパン職人が、その工事の音を聞きつけて軍に通報し、地下からの侵入を防いだ。その後、支援軍も到着して勝利したという。



マリー・アントワネット (写真提供:オリオンプレス)

戦後、パン職人は三日月形のパンを焼いて勝利を祝った。その三日月の由来には二つの説がある。一つは、オスマントルコ軍がトンネル掘りに使ったツルハシの形を模したという説。もう一つは、オスマントルコの象徴である三日月を食べるといふ思いを込めて作ったという説だ。クロワッサンはフランス語で三日月から満月へ大きく

なっていく成長過程の月を意味することを考えると、後者の説が有力かもしれない。

「パンがなければお菓子を食べればいい」

そのクロワッサンはいまではフランスを代表するパンとなっている。製法を伝えたのは、有名なマリー・アントワネットだ

といわれている。王妃はフランス国王ルイ十六世との結婚に際してパン職人も連れて行き、そのパン職人がフランスに広めたという。当時のクロワッサンは菓子パンの生地を使ったもので、現在のよう

に生地が層をなしているデニッシュタイプのものではなかった。現在ではクロワッサンの形も三日月形だけではなく、使用する油脂によってその形を変えている。たとえば、曲がり方がゆるい三日月形はフレッシュバターとマーガリン、まっすぐな菱形はフレッシュバター、一般的な三日月形はマーガリンを使用している。

マリー・アントワネットは、フランス革命で処刑されたが、民衆が食糧難

に陥っていたときに「パンがなければお菓子を食べればいい」と言ったという話は有名だ。そのお菓子とはケーキやクロワッサンを意味していた。一般的にフランスパンと呼ばれるものはハードタイプのもので、バケットやバターなど。対照的にバターや牛乳を配合したソフトタイプの代表的なものがクロワッサンやブリオッシュ。後者は、フランス革命当時はお菓子と考えられていたようだ。

いまでも、フランスではクロワッサンは子どものおやつとして食べたり、大人も平日ではなく休日の朝食にする傾向が強い。平日の朝はシリアル、もしくはバケットをオーブンで温めてバターやジャムを付けて食べる。飲み物は大きなボールで飲むカフェオレ。昼はサンドイッチを買って公園や学校の休憩室で食べ、常に持ち歩いているミネラルウォーターで喉をうるおす。

そして、夜は前菜のサラダ、メイン、フロマージュ(チーズ)と充実している。一年を通してこのパターンはほとんど変わらない。フランスに古くから伝わる食生活がいまも息づき、パン一つにこだわるフランスの国民性が見える。

参考文献

- 長崎大学経済学部公式ウェブ「井田洋子のバリ通信(その3)」
- フリー百科事典「ウィキペディア」[「写し提供(左)山崎製パン株式会社」]

庶民の夢「王様のように白パンにバター」は、新世界で実現する

世界の食の交差点——アメリカの食文化見聞録【中】

遣米使節とマーク・トゥエイン

加藤裕子 (かとうひろこ)

1970年 東京に生まれる
1993年 早稲田大学政治経済学部政治学科卒業 同年(株)集英社入社
女性月刊誌「LEE」編集部にて在籍
1999年 退職。生活文化ジャーナリストとしてフリーランス活動を開始。同年渡米
The Vegetarian Resource Group (メリーランド州)に籍をおき、アメリカのベジタリアン事情、食生活、健康志向などをテーマに取材。帰国後は日米のメディアで活躍している
著書に『寿司、プリーズ!〜アメリカ人寿司を喰う』(2002年 集英社新書)、『「シャキッと炒める」を英語で言うと』(2002年 幻冬舎)、『食べるアメリカ人』(2003年 大修館書店) などがある



一七七六年の独立宣言からわずか百年の間に、アメリカは、国家分断の危機、南北戦争を乗り越え、カリフォルニアまでの西部、そしてアラスカへと領土を広げ、その広大な国土を横断する鉄道を完成させていた。一八九〇年には、組織的な抵抗が続けてきたネイティブ・アメリカンたちは完全に「制圧」され、時期を同じくして、アメリカ人に新天地を与え続けてきた「フロンティア」は消滅する。一九世紀後半になると、産業の発展は著しく、自由競争の下で勝利を収めた独占資本家たちは、ありあまるほどの財産を得たが、都市に増え続けた労働者の貧しさは、それと対極にあるすさまじさであった。豊かなアメリカをめざして、移民たちが殺到し、アメリカ社会は変革への大きな波にもまれていた。



咸臨丸に随行した福沢諭吉 (国立国会図書館蔵)

条約批准のため、咸臨丸と共に遣米使節が派遣され、ちよんまげを結び、和服に両刀を携えた東洋の異国からの使節は、行く先々で大歓迎を受けた。咸臨丸に随行した福沢諭吉は、『福翁自伝』の中で、「徳利の口をあけると恐ろしい音がして、まず変なことだと思つたのはシャンパンだ」「三、四月暖気の時節に氷があろうとは思ひも寄らぬ話で」などと記しており、使節への歓迎ぶりと共に、アメリカが満喫していた豊かな食生活の一端を知ることができた。また、ある家に招待された際には、子豚の丸焼きが出てきて、「まるで安達ヶ原に行つたような訳だ」と、福沢はあきれかえっている。肉食が一般化していなかった当時の日本人が、肉が主食のようなアメリカの食生活に触れて、さぞかし仰天したことだろう。

【前編のあらすじ】

アメリカは世界中から集まった移民で構成されている。まずイギリス人は、ニューヨークランドに入植した。彼らは飢えの危機にさらされ、ネイティブ・アメリカンに助けられ、土地の産物を使った新しいアメリカ料理を作り上げた。フランス人は、ニューオーリンズを建設し、土地の産物をフレンチの技法で調理。さらに、ペンシルベニアに入植したドイツ人は、くず肉を集めた料理やピクルス、甘いパイなどで大食漢の胃袋を満たした。

独立戦争を経たアメリカは、それまでに作り上げた食文化と食糧事情の豊かさを享受し、フランスの美食家がアメリカ料理は最高だと褒めたという話がある。

十九世紀に入ると、パリのシェフたちが高級料理を広めたが、同時に飽食を戒める風潮も生まれ、健康食を始める人々も現れる。その頃、西部地域への移住が始まり、開拓者やカウボーイたちは簡単、手軽に食べられる移動料理を作った。これが現代のファーストフードの原点だともいえる。

当時のアメリカの食については、作家マーク・トゥエインも記録を残している。一八六七年にヨーロッパを旅した彼は、故郷アメリカの料理を懐かしみ、「あれが食べたい、これも食べたい」と、なんと六〇種類以上もの食べ物をノートに記した。

ヴァージニア・ベーコン、ソフトシエルクラブ(脱皮直後のブルークラブ)、フィラデルフィア・テラピン・スープ(淡水亀のスープ)、コネティカットで獲れる魚、ボルティモアのオオホシ

ハジロ(鴨の一種)、塩気のあるバター、もぎたてのトウモロコシ、アスパラガス、インゲン豆、アップルパイ…素材ではあっても、豊かな滋味にあふれた、古き良きアメリカ料理のおいしさが目に浮かぶようだ。

南北戦争で起こった食の変化

南北戦争(一八六一〜一八六五)の前後には、アメリカの食生活に様々な変化が起こった。そのひとつに、缶詰という保存食品が市民権を得たことが挙げられる。

缶詰は一九世紀前半、ヨーロッパで考案されているが、アメリカにおいては、一八二一年、イギリス人移民によってボストンに缶詰工場が作



南北戦争の様子を描いた絵画 (©The Granger collection, New York/PPS)

られていた。南北戦争中、缶詰は、運搬のしやすさと保存のしやすさで、兵糧食として重宝されたという。北軍用にポーク・ビーンス、牡蠣、サヤインゲンなどの缶詰が、南部では肉と野菜のシチューの缶詰が製造され、帰還した兵士たちは缶詰の便利さと味の良さを宣伝し、需要は急増した。やがて、缶詰のトウモロコシ、ベイクドビーンス、カボチャ、サツマイモなどが台所に常備されるようになり、それらは、アメリカの家庭料理の素材として欠かせない存在となっていく。



「J」キャンベルの缶詰製造の効率化が、アメリカ食文化に変化をもたらした

その後、一九世紀末までに、濃縮スープで有名なキャンベル社を起こしたジョセフ・キャンベルが缶詰の製造と食品の充填の自動化に成功し、アメリカは、世界の缶詰産産をリードしていくこととなる。缶詰の普及は、アメリカ人の食生活と調理を根本から変え、他の加工・パッケージ食品に道を開いた。

南北戦争前後に生まれ、需要が急速に伸びた食品として、他に、(現在のような味つけの)ケチャップ、タバスコソース、コンデンスミルク、

エバミルクなどがある。これらは、アメリカのみならず、世界中で親しまれる商品となった。

大陸横断鉄道の完成と流通革命

南北戦争後に起こった、アメリカ人の食生活における変化で、もうひとつ見逃せないのが、牛肉の普及である。入植初期のニューイングランドに住む人々の大半は、イギリスからの移住者だったが、彼らが故国でポピュラーだった牛肉料理を味わうには、一六二四年にイギリスから牛が送られてくるまで待たなければならなかった。それまで、人々の肉に対する欲求を満たしたのは、牛よりもずっと育てるのが容易な豚や鶏であり、そしてそれ以後も、豚はアメリカの肉料理の主な部分を占めていた。そうした事情を変えることになった大きなきっかけのひとつが、一八六九年に完成したアメリカ大陸横断鉄道である。

一八三〇年代から始まった西部への開拓が進むと共に、アメリカ中西部の大平原に四千万頭という規模で棲息していた巨大な野牛、バッファローの狩猟が盛んになっていった。大陸横断鉄道の建設は、その棲息地域を開発し、さらなる乱獲を進めて、一九世紀末にはバッファローは絶滅寸前になってしまった。それは、バッファローを食糧としてのみならず、衣類、住居、調理器具、燃料など生



1869年アメリカ大陸横断鉄道が開通する (©The Granger collection, New York/PPS)

活の多岐にわたって利用してきた、ネイティブ・アメリカンが追い詰められていく過程と重なっていた。

一方、一六世紀にスペイン人がテキサスに持ち込んだ牛の子孫、ロングホーンは、アメリカ・メキシコ戦争(一八四六〜四八年)時には三十万頭が野放しになっていったといわれ、その数は南北戦争の頃には五百万頭にも達していた。絶滅に追いやられていく野生のバッファローに取って代わるかのように、一八六七〜八七年までの間、カウボーイによ

って、テキサスから北部へ運ばれていった牛の数は、四百万頭とも五百万頭ともいわれる。その後、ロングホーンは、他のヨーロッパ種との交配が進められ、アメリカの牛肉産業は順調に発展していく。一八八〇年代中頃には、多くのアメリカ人が、現代アメリカの食の典型のひとつである巨大なステーキを食べられるようになった。



現代アメリカの食の典型である巨大なステーキ

アメリカをつなぐ鉄道は、牛肉だけでなく、野菜や果物の流通にも利用された。一八六〇年代から始まった製氷産業のおかげで、野菜を新鮮なまま輸送するため、氷を使った冷蔵車両が活躍したが、それによって、缶詰業者は、豊作の地方で採れた農産物を大量に買い付けて輸送し、

それを缶詰にして、さらに遠くの地域に売ることができるようになった。缶詰は、旬の野菜や果物がいつでも手に入る魔法の食品として、アメリカ人の間で大きな人気を博した。

シリアルという朝食革命

缶詰以外にも、アメリカの食、特に朝食を大きく変えた工業製品が、この頃に誕生している。ケロック兄弟によって普及することになる、シリアルである。

ケロック兄弟の兄、ジョン・ハーベイ・ケロックは、菜食や禁酒といった食生活を提唱していたキリスト再臨派の外科医であり、ミシガン州バトル・クリークに作られた同派の療養所の運営を任されていた。温泉療法も施したこの療養所で、彼は、新鮮な空気、精力的な運動、果物やヨーグルト、穀類からなるバランスのとれた食事を処方して評判を呼び、当時の多くの著名人、たとえばヘンリー・フォードやタフト大統領などが彼の元を訪れている。健康食の追求に情熱を燃やすジョン・ケロックは、一八九四年、たまたま二日以上放置してあった、ゆでた小麦粉のひからびた生地をローラーで挽いてみたところ、フレック状になり、それを火であぶったものを患者に食べさせ、非常に喜ばれた。その後、ケロックは、一八九八年にコーン・フレックを売り出し、兄の健康食品販売に協力していた弟のウィリアムがそれに砂糖で味つ

けをして、爆発的なヒットとなった。ウィリアムは、コーン・フレックの広告を全国展開し、それもまた商品の売り上げを伸ばした。シリアルは、健康食として、健康志向の高かった当時の中産階級を引きつけ、また、密閉された箱に入っている「衛生的」食品として好まれた。

「冷たいシリアル」の普及と共に、「温かいシリアル」、つまりオートミールも商品化された。オートミールそのものは、中世からヨーロッパで食べられてきた主食の一つであり、アメリカでも馴染み深い食べ物であったが、それが商品として販売されるようになったのは、一八七〇年代、ドイツ移民の食品小売り店主フエルディナンド・シューマッハーが始めてからである。その後、ヘンリー・クロウエルが「クエーカー・オート」というブランドを確立し、アメリカのみならず、世界におけるオートミール製造販売業者のトップとなった。すぐに食べられる簡便食シリアルは、一九世紀後半からの二〇年ほどの間に、アメリカ人の朝食スタイルをすっかり変えてしまった。シリアルは、その頃急激に増加した都会に暮らす人々、特に主婦に受け入れられた。夫や子供を送り出す前に、一時間半もかけて天火を用意し、ホットビスケットやソーセージといった朝食を準備していた彼女たちは、シリアルによって、朝の忙しさを格段に減らすことができたのであった。

「金ぴか時代」の光と影

南北戦争後から一九世紀末にかけての時代を、マーク・トゥエインは「金ぴか時代」という小説で批判したが、この言葉は、まさに物質万能、趣味俗悪な当時のアメリカを象徴するものであった。入植から建国の時代に尊ばれた、質素で儉約を旨とするピューリタンの精神と対極にある、贅沢や豪華を競うような風潮が流行し、発展する産業界で富を得た新興の富裕階級がその担い手となった。

彼らの食事は、簡素なイギリス料理を基にしたアメリカ料理ではなく、豪華なフランス料理を取り入れたものであった。ただし、朝食だけは、パンにゴーストあるいは紅茶だけというフランス式ではなく、ステーキや多種多様なメニューを含んだ「朝から大量に、いろいろなものを食べる」アメリカ式が採用された。

上流階級ほどの贅沢さは望めないにしても、中産階級でも、ダイナーパーティが流行した。食事のメニューを考えるのは、この場合、家庭の主婦たちであり、彼らの可能な範囲での贅沢、かつ量の多い料理を、召使いに手伝わせつつ、客に振る舞った。そうした中産階級のためのもてなし料理のサンプルとして、当時の料理書に載っているメニューは、次の通りである。

オードブルに氷の上に乗せた生牡蠣、コンソメ、魚のオランデーズソース添え、チーズスフレ、ローストチキン、添え物にマッシュポテト、グリーンピース、セロリ、克蘭ベリーソース、小さな牡蠣のパイを一四個、レタスのサラダ、チーズとクラッカー、シャーベット、プディング、メレンゲ菓子、スポンジケーキ、コーヒー

ただし、中産階級においては、日常の食事は、肉とじゃがいもが中心であり続け、前記のようなメニューは、あくまで客用の「よそゆき」であった。

一方、産業の拡大・発展によって富を得る上流・中産階級とは対照的に、労働者の貧困は極まっていた。一八三〇年頃から七〇年代までの間、アメリカ人の身長・体重はそれまでよりも平均値が低くなったが、それは、この間、急速な工業化で労働者の数が増大し、貧しさゆえに必要な栄養を十分に摂れなかった彼らの体格が小さかったためと思われる。

そうした労働者の食事は単調で、ちゃんとした食事を摂れる時でも、メニューは、塩漬け肉、じゃがいも、キャベツ、ケーキなどの甘いものといった具合であった。また、農村では、全国から集まる多様な食品を享受していた都市とは異なり、労働者階級と似たような、単調で質素な食生活が営まれていた。

だが、当時、多様な国から大規模に流入してきた移民たちの食生活は、



1909年、ドイツからアメリカへ渡る移民たちの食事風景（ニューヨーク移民博物館蔵）

そうしたアングロサクソンの食文化とは、明らかに異なるものであった。

「新移民」がもたらした食の多様化

一九世紀後半から二〇世紀初め頃は、アメリカにおける移民事情に変化が訪れた時期でもある。一八九〇年代には、それまで主流だったイギリスや北欧、フランス、ドイツといった西あるいは北ヨーロッパの「旧移民」を、イタリア系やアイルランド系、東ヨーロッパ系、ロシア系な

ど、ヨーロッパの中でも貧しい地域からやってきた「新移民」が追い越し、移民そのものの流入も、一九〇〇年からの十年間にピークを迎えた。一九〇〇年のアメリカの総人口は約七六〇〇万人であったが、それから十年の間、その十パーセント以上にあたる「新移民」がアメリカに押し寄せてきたことになる。彼らは、大飢饉（一八四〇年代のアイルランドにおける「ジャガイモ飢饉」など）や政情不安（一九世紀半ばのドイツ内戦など）による深刻な不況に襲わ

れ、「座して死を待つよりは」と、生き延びる可能性を求めて海を渡ってきた人々であった。

宗教や生活習慣の違いからくる差別もあったが、アメリカは彼らの期待に応えた。経済的な格差はあったものの、たとえ貧しい階層でも、旧大陸とは比べ物にならないほど豊かな食糧を得ることができたのである。餓死一步手前の状態から、食糧があふれんばかりの国にたどりついた移民たちの驚きと喜びはいかばかりだったろう。たとえば、貧しい南イタリアからの移民たちが故国へ書き送った手紙には、「アメリカではこんなに食べられる！」と繰り返して述べられている。「故郷ではコーンブレッドと野菜スープ、バスタにポレンタという食事。肉は年二回食べられる程度」なのに、アメリカでは「週に一、二回肉を食べられる」「コーヒーがたっぷり飲める」「王様のように、白パンにバターを塗って食べる」贅沢さである。しかも、「一日五、六ドル」というわずかな稼ぎでも、故郷の暮らしを考えれば、王侯貴族のような食事を楽しむことができたのだ。

あるイタリア系移民の手紙にはこう記されている。

「アメリカでは、パンは柔らかい。しかし生活は厳しい」

だが彼の手紙は次のように続く。

「どんなに生活が大変でも、誰もが腹一杯食べられるアメリカは素晴らしい国だ」

そして、移民たちが母国から携えてきた食生活は、アメリカの食文化にさらなる多様性を与えることとなった。彼らの多くは、慣れ親しんだ料理を食べることによって、同胞との絆を強め、自らのアイデンティティを確認し、過酷な新天地での生活にしばしの安らぎを得た。そして、徐々にではあるが、アングロサクソンの食文化の伝統に、自分たちの食文化を組み込ませていった。

特に重要な役割を担ったのは、「新移民」の中でもマジョリティだったイタリア系移民である。彼らは、乏しい収入の中から、オリブオイルやイタリアのチーズ、マカロニ、肉などを買い求め、庭にトマトの苗を植えて、イタリア料理を作り、食べた。イタリア系移民は、自分たちの家庭やコミュニティの中でイタリアの食文化を守るだけでなく、食品店やレストランの経営を通して、外食の習慣が一般化しつつあった当時のアメリカに、イタリア料理を浸透させていく。やがて、安上がりで腹持ちのよいスパゲッティやマカロニは、イタリア系以外の人々にとっても、欠かせない家庭料理のひとつになり、イタリア系移民が持ち込んだサラミやポローニャ・ソーセージは、アメリカ人の大好きなサンドイッチの重

要な要素となった。ナス、ピーマン、ブロッコリー、ソラマメなどの野菜もまた、イタリア料理の手法を取り入れることで、アメリカ人に親しまれるようになった。一方、イタリア料理がアメリカに受け入れられていく過程で、本国ではみられない「アメリカ化」も起こった。トマトソースで煮込んだミートボールでスパゲッティをからめた「ミートボール・スパゲッティ」は、その代表例のひとつである。

独特の食文化ということでは、コーシヤーと呼ばれるユダヤ教の食の戒律にのっとった食生活を送ってきた、ユダヤ系移民について触れなければならぬ。コーシヤーで最も知られているのは、豚肉の忌避であるが、その他に、貝類、海老・蟹などの甲殻類は禁じられていた。牛、羊、鶏や七面鳥などは食べることができたが、それらの血は禁じられており、ユダヤ教徒が食べる肉は、コーシヤーにのっとって処理されていなければならなかった。その他に、肉を乳製品と一緒に調理することも許されず、野菜は害虫がいけないことを確認しなければならなかったりなど細かい決まりが多くあったため、ユダヤ系移民の主婦たちにとって、コーシヤーの食材を手に入られる店を探せるかどうか

かは、切実な問題であった。特に、チキン・スープ、ゲフィルテ・フィッシュ（鱒などのすり身団子）、ホレント（豆、肉、じゃがいもなどの野菜の煮込み）、ケーキ、果物といったメニューが並ぶ、週ごとの安息日の食事を用意するには、コーシヤーの食材は不可欠だった。ユダヤ人が多く住む地域に、ユダヤ人が経営する食品店やレストランが集まったのは、ごく自然な成り行きであったといえる。中でも、デリカテッセンという

食料品兼軽食販売店は、たとえばベーグルやスモークサーモン、豚ではなく牛で作られたパストラミ・ソーセージのサンドイッチなどを売り、それらは次第に、ユダヤ人以外にも受け入れられるようになっていった。また、この頃は、アメリカにアジア系、特に中国系移民が急増した時代でもある。大陸横断鉄道敷設や運河建設などに従事するため、西部には多くの中国系移民が労働者として流入してきたが、移民の増加に伴って各地にチャイナタウンが作られ、そこにできたレストランでの食事を通し、中国料理もアメリカにおいて一般的になっていった。「中国料理」といっても、労働者の多くは広東周辺の出身者だったため、供されたのは広東料理をアメリカ人の口に合う

ようにアレンジしたものであった。たとえば、八宝菜をアレンジした、野菜炒めのこった煮のような「チャプスイ」などが、長い間アメリカ人にとつての「中国料理」のイメージであり続けたのである。

大飢饉や貧困によって食文化そのものに打撃を受けたアイルランド系移民を例外にして、その他の国々からやってきた移民たちも、自分たちの食習慣をアメリカにおいて再現しようと努めた。例えば、メキシコ系移民は、トウモロコシで作ったトルティヤを主食とし、メヌンドという牛の臓物を煮て、チリパウダーで味つけたスープを食べた。日本人移民は、米と共に、醤油や味噌で味つけをした料理を食べ、正月の雑煮やお節料理の習慣を守り続けた。また、インド系のヒンズー教徒、アラブ系や東南アジアからのイスラム教徒たちは、それぞれの宗教の戒律に従った食生活を送った。

参考文献

- ・ Danforth, Randi, et al. 1998. CULINARIA: THE UNITED STATES: A CULINARY DISCOVERY. Konemann
- ・ Pillsbury, Richard. 1998. NO FOREIGN FOOD. Westview Press
- ・ 『世界の食文化12 アメリカ』本間千枝子、有賀夏紀（農文協 2004年）
- ・ 『保存食品開発物語』スー・シェバード 赤根洋子訳（文藝春秋 2001年）
- ・ 『クックブックに見るアメリカ食の謎』東理夫（東京創元社 2000年）
- ・ 『アメリカの食卓』本間千枝子 文藝春秋（1982年）

「世界の食文化」シリーズ

いま世界が求めているものは、質のよい食材と調味料をつかって、おいしい料理をみんなで囲む、くらしといのちが輝く生活です。キッコーマンならではの視点で、世界の食文化を映像にとらえました。



「日本の食文化」全5巻

●収録時間：各巻約30分 定価：各巻6,300円（消費税込）

- 日本料理ともてなしの心 ~湯木貞一の世界~
- 懐石、しつらう ~食卓と日本人~
- おぼんざい歳時記 ~庶民の味覚と四季~
- 食は江戸 ~江戸前の料理と外食~
- 舶来の日本料理 ~食文化の翻訳術~



「中国の食文化」全5巻

●収録時間：各巻約30分 定価：各巻7,140円（消費税込）

- 北京 ~庶民の味 宮廷の味~
- 広東 ~食は広州に在り~
- 江南 ~魚米之郷の名菜譜~
- 四川 ~天府之国の百菜百味~
- 調理と医食同源 ~厨房にみる味の秘訣~



「ヨーロッパの食文化」全5巻

●収録時間：各巻約30分 定価：各巻6,300円（消費税込）

- 黄金のフランス料理 ~エスコフィエと美食神話~
- クリストフ・マルガンの伝統料理 ~現代フランス料理事情~
- ペリゴールの秋のはなむけ ~貴族ワイン、フェアグラ、ドリューフ~
- 主役はいつも大きなテーブル ~食卓画を読む~
- 木村尚三郎のシチリア食紀行 ~地中海式食事法~

【お問い合わせ】キッコーマン国際食文化研究センター「キッコーマン・ビデオライブラリー」 TEL:04-7123-5215 URL:<http://kiifc.kikkoman.co.jp/>
 ●販売に関するお問い合わせ：ソニーPCL「ソリューション営業部」 TEL:03-5792-9340 FAX:03-5792-9329 Eメール:bn@pcl.sony.co.jp
 ●ビデオテープは、すべて日本語版です

TOPIC



昭和の中頃まで、その流通に大きな貢献を果たしてきました。そして、醤油の品質と保存に欠かせない存在感のある容器だったのです。醤油樽作りの全工程



醤油樽のはじまり
 醤油樽は十三世紀の中頃に、中国との貿易によって日本にもたらされた「桶」が、その原形とされています。中国伝来の「桶」から「樽」を生み出したのは、日本民族独自の知恵と技術の成果とも言えます。樽は元来、酒の輸送容器として使用されてきたものですが、後に醤油樽として使用できるよう工夫・改良され、醤油産業の拡大と共に

削り終わった側板をタガで結んでまとめたことから「結び立て」と呼ばれています。樽の上部（蓋）と下部（底）



昭和の中頃まで、その流通に大きな貢献を果たしてきました。そして、醤油の品質と保存に欠かせない存在感のある容器だったのです。醤油樽作りの全工程



では、直径がおおよそ4・5cmの差があり底がすぼまって、胴の部分が膨らんでいます。この形を作るため、側板の上下の幅を揃えて長方形にカットしますが、数枚の板は上下の幅を揃えて作っておきます。この幅の広い方を「カップ」、狭い方を「シツボ」と呼び、この方法は日本固有のものであります。

★このビデオは、第47回日本紹介映画・ビデオコンクール（外務省・文化庁・朝日新聞社後援）において優秀な作品と認められ、「外務大臣賞」と「銀賞」を併せて受賞しました。（2003年12月9日）
 ★また、第42回日本産業映画・ビデオコンクール（安部科長官・経済産業省・毎日新聞社後援）において優秀作品と認められ、「日本経済団体連合会会長賞」を受賞しました。（2004年6月14日）



醤油樽の仕上げ
 仕上は、樽の周囲に巻かれた六本の「タガ」を「ササラ」と呼ばれるブラシで磨き上げます。次に樽の正面に、規定の商標（印）を施し「縄掛け」をします。醤油容器として、より強固で安全性を高いものにすると同時に、風格と見栄えもクワンとアツクします。縄があれば運搬の際「吊るし釣」に引っかけやすく、また揺れや振動、衝撃に対しても万全だったのです。実用の世界から失われて久しい樽ですが、かつて日本の食文化を支えてきた歴史は、きっと、後世にも語り継がれていくことでしょう。

●醤油樽製造の全工程を、ハイビジョンで！
日本の食文化を語り継いできた... 醤油樽の物語

◎キッコーマン国際食文化研究センターは、東アジア食文化支援の一環として、ドイツ東アジア美術協会（ドイツ）の賛助会員の資格を得て、当美術協会の活動支援を行っています。

[FOOD CULTURE] No.9

2004年12月20日発行 発行人/水永秀雄

発行/キッコーマン国際食文化研究センター 編集/FOOD CULTURE編集部
〒278-8601 千葉県野田市野田250 TEL:04-7123-5215 FAX:04-7123-5218

<http://kiifc.kikkoman.co.jp/>

本誌掲載の写真、絵画、イラスト、記事の無断転載を禁じます。

