

江戸期における「肉」と「肉食」に関する一考察

長谷部 恵理

はじめに

現代こそ日本において「肉」といえば、買い物へ行けばすぐに手に入り、外へ食べに行けば食べる事ができる。我々の食生活によく馴染み、普通に食べられるものであるが、しかし歴史的に見れば「禁止されてきたもの」「タブーの食品」としてのイメージが強い。事実権力者によって「肉食禁止令」は何度も出されている。最も有名なものは天武天皇によって天武天皇四年（六七五）に出された「肉食禁止令」であるが、それ以後、日本においては「肉食」の習慣はなくなり、再び「肉食」が日本において開始されたのは、明治時代に入ってからだとされる^①。

しかし当然そのようなはずはなく、様々な方法で、時代を通して肉は食べられてきた。それは多く「薬食い」という「建前」を使って食べられてきたとされる。

加茂儀一や原田信男によると、その中で「肉食」の禁忌がもっとも強まったのは江戸時代だとする^②。同じく原田信男によると、綱吉の「生類憐み令」も相俟って、元禄期にその禁忌は最高潮に達し、その後時代がくると禁忌も緩んでいったとする^③。

しかし、禁忌が強まったとされる江戸期においても、やはり「肉」を食べていた記録は随所に見られるのである。それでは禁忌とは当時の人々にとって一体どういうものであったのだろうか。

江戸時代を通して、当時の人々に「肉」や「肉食」はどのように意識されてきたのか。本稿では、江戸期の

「肉」の位置、そして「肉食」という行為がどのようにとらえられてきたのかを探りたい。

そして、「肉」というとひとくくりに扱われる事が多いのだが、江戸期に食べられていた獣肉には様々な種類がある。それら各動物の「肉」に対する意識も同時に探り、江戸期の人々の「肉」「肉食」への意識を探ってみたい。

第一章 江戸期における「肉」の位置

一 動物と「肉」

江戸期に人々が接していた動物は多い。塚本学はその著『江戸時代人と動物』において、馬や犬、鹿や猪などを挙げている^④。そのような動物との接触の中で、食べられる「肉」はどのように扱われていたのだろうか。一つの例としてよく引かれる、寺門静軒の『江戸繁昌記』に、当時江戸の麴町で売られていた肉の記述がある。

其の獣は則ち猪・鹿・狐・兎・水狗^{かわね}・毛狗^{おおかみ}・子路^{くま}・九尾羊^{かもしか}の物、倚置して有り^⑤

これを見てわかるように、猪や鹿といった野生動物の肉が良く売られていたことがわかる。今は買い物に行けば、陳列されている肉は牛や豚といったいわゆる「家畜」であるが、この当時は「家畜」の「肉」ではなく、自然に生息する「野生獣」の「肉」が売られていたようである。しかし「家畜獣」のなかでも、牛は彦根の「牛肉の味噌漬」に代表されるように、上層階級によつては食されていたようである。庶民階級においても江戸後期〜幕末にかけて牛肉食の記事が目立ってくるが、それ以前は「野生獣」に関する記事が多い。

しかし、「家畜獣」「野生獣」といっても、そのカテゴリーの中で、また「肉」となる動物は決まっていたようである。ここでは、江戸期の「家畜獣」「野生獣」をあげ、それらに対する意識、そして選択された「肉」の、

その理由について考えていきたい。

家畜獣

日本の歴史において、中国やヨーロッパのようないわゆる「肉」をとるための「獣」というのは存在していなかったと思われるが、ここでは便宜的に「野生獣」に対する「家畜獣」という名称を使用したいと思う。

日本における、いわゆる飼育されていた「家畜獣」と呼べる動物は、牛、馬であったと言えるだろう。牛は、古くから農耕に使用されてきたこともあり、田畑での労働を生業としていた人々にとっては特に、馴染み深く大切な動物であった。一方馬は、徳川幕府によって、軍事用の目的から保護されていた。そのことから、牛と馬は、人に近い動物、大切に扱わなくてはならない動物としての意識をもたれていたのだと思われる。

一八〇〇年代に来日し、日本の風俗を書き残したオランダ人フィッセルは、その著『日本風俗考』で、牛と馬について書き残している。馬においては

この国では馬車はあまり利用されていない。馬だけが乗馬のために使用されている。

馬のうちには、大小いろいろの、強くて形のよい見事な品種もある。馬は、このほかにも大官たちのお供をして荷物を運搬するための動物として用いられている。また事実馬に乗って国内を旅行することは、旅行者たちにとっても安上がりな方法である。

とあり、また牛は、

日本の農民たちは、牛ほど馬を重要視していない。というのは、馬を養うには牛を養うより経費がかさみ、また飼育上、牛よりいろいろと手がかかるからである。そのために馬は、日本ではそれほど数も多くなく、またヨーロッパにおけるほど高くは評価されていない。

とあり、馬は運搬用や乗るためのものとして扱われ、牛は農民にとって農業上の理由からかなり大切な動物であったと思われる。

野生獣

一方、野生獣として挙げられるのは、前述の通り、猪と鹿が妥当だと思われる。江戸期に出された「本草書」をいくつか見てみると、元禄一〇年（一六九七）刊の、人見必大の『本朝食鑑』の「野猪」の項には、

野猪處處山林多有之、状似家猪而大、大者至四五斤、両牙相对出口外、如象牙之、小春夏出園圃為害^⑩

という記述が見られ、「春夏出園圃為害」という所からも、猪が田畑に害を与える存在として意識されてきたことがわかる。

近世中期頃からは、全国的な農耕地の拡大により、各地で猪や鹿による被害が増大していった。その被害を防除するために、猪垣・鹿垣の構築などの対策がとられた^⑪。これら猪鹿に対する対策からも、猪や鹿が江戸期を通して、農作物への害をもたらす動物、それは即ち人間へ害をもたらす動物として意識されてきたのだと思われる。

豚

さて、次に豚に目を向けてみると、豚は江戸で各地で飼われていた記述が残っているが、江戸における豚の飼育目的は、前述の『本朝食鑑』には

猪処々之を蓄ふ、多くは是れ溝渠の穢を厭ふて也。猪能く溝渠の穢汁を喜んで食ひて、日日肥脍し、食物も亦至て寡くしてこれを蓄ひ易し。或は猪を殺して以て焚犬を養ふ、焚犬は獵を善くして公家毎に之れを厩養

と、汚物の清掃であったり、猟犬の餌にすることであったとある。

さらに小野蘭山による一八〇三年（享和三）刊の『本草綱目啓蒙』には、

唐山ニハ家ニ蓄フテ日用ノ食品トス（中略）長崎ニハ異邦ノ人多ク来ル故ニ豕ヲ蓄オキテ売ト云^⑬

とあり、中国では食べられるものとして、「異国」を連想させる動物として豚は意識されてきたのだと考えられる。

しかし、豚を先ほどのように「家畜獣」「野生獣」としてカテゴリー分けするとなると、どちらにわけられるであろうか。「家畜獣」のように、人の役に立つ動物としてでもなく、しかし「野生獣」ではないという、曖昧な位置にあった動物といえるのではないだろうか。

以上、江戸期における「肉」になりうると思われる動物への意識を概観してきた。「家畜獣」は主に農耕の関係から、また軍事との関係から「人の役にたつ動物」として意識され、「野生獣」は、農耕地への被害をもたらす動物として「人に害を及ぼす動物」として意識されてきたのではないだろうか。一方家畜とも野生獣とも言えない豚は、豚が汚物処理や犬の餌とされたことと相俟って、豚に対する卑賤視というものが生まれていったと思われる。

二 「肉」に対する意識

さて、では動物が「肉」に変わったとき、それはどう扱われるであろうか。

ここでは「食べる」ということを専門に扱った料理書と、薬品として扱った本草書を通して「肉」がどのよ

うな位置にあったのかを探っていききたい。

近世における日本料理の料理書の中に、獣肉は殆ど出てこない¹⁴⁾。その中の幾つかを挙げてみると、寛永二〇年（一六四三）刊の『料理物語』、伊達家料理人であった橘川常房による『料理集』そして延享三年（一七四六）成立の、江戸川散人狐松庵養五郎による『黑白精味集』などである。それらの「肉」の記述を見ていきたい。『料理物語』以前は料理の流派ごとの規式を伝えるものばかりであったが、この『料理物語』はそれを打ち破り、素材別で作り方を載せるスタイルをとっている。

鹿	汁	かひやき	いりやき	ほしてよし
狸	汁	でんがく	山椒みそ	
猪	汁	でんがく	くはし	
兎	汁	いりやき		
川うそ		かひやき	すい物	
熊		すい物	でんがく	
いぬ		すい物	かひやき ¹⁵⁾	

これは『料理物語』のなかの第五、獣の部に載せられている部分である。動物の名とともに、それに合う料理が載せられている。見ると野生獣であり、江戸初期はこのような「肉」が食べられてきたのだと思われる。一方、『料理物語』から約百年後に出版された『黑白精味集¹⁶⁾』を見てみると、『料理物語』と同じく野生獣の猪や鹿、そして『料理物語』には登場してこなかった牛と豚が出てくる。まず「肉」の扱い方についての記事を見てみると、

一 総て四足の類鹿臭して悪し 料理にて臭きなし 臟腑に手を不付 肉をそぎ取りて冷水にて晒し候得ば水血の如く成也 幾篇も水を替 水のすむ迄水をかえ 能水氣を取 冷酒かけ置き候へば 三十日はもち申也 兎下鳥の臭皆如此してよし^⑪

とあり、「肉」の臭いを取るためには何度も水を替え、血抜きをすれば何日かもつということが述べてある。当時の人々が「肉」の扱いに苦心していた様子が窺える。

「肉」としては、前述したように、牛と豚が出てくるが、まず豚は、

豚 皮を賞味する也 毛焼してわらにて能摺 小口より作り用 肉も用^⑫

とあり、皮が主に賞味されていたことがわかる。

一方牛は、

煮物

牛
ねぎ

汁

牛
大こん
牛房

いりやき

うし
わり山升

牛餅

雑煮にうしを入
れたるもの也^⑬

と、調理方法が載せられている。ただこの『黑白精味集』で興味深いのは、最後に書かれた文に、

牛 豚 野牛 山鳥 阿蘭陀食也^⑭

とあり、日本において、牛や豚はオランダ人が食べるものという意識があったのではないかと思わせるのである。前述の『本草綱目啓蒙』で豚は、「中国の食べ物」として意識されていたと述べたが、ここでは「オランダの食べ物」とされ、いずれも「外国の食べ物」としての意識が、近世を通して牛や豚にはもたれていたのだと思われる。

では『料理集』ではどうであろうか。これは仙台藩の料理人であった橘川常房によって享保一八年（一七三三）に書かれたものである。ここでは、獣類としては鹿・猪・牛が載せられている。

鹿ろく

- 一 本汁にいてう大根 牛房はす切等を入能候
- 一 大振につくり せうゆたまりへ酒を加いり焼にも能候
- 一 一塩して干置 夏中用候でもよく候²³

猪

- 一 本汁にごぼう大こんとり合 きざみねぶか 上置にして 赤味噌を通し 煮立て克候²³

うし

- 一 本汁に仕候 せん引きあらひ候て水のすみ候節能く候 とり合いてうごぼうよく候 また粕漬けに仕置 本汁に仕候ても能く候 給候ものは百五十日の穢と申候²³

これを見ると、牛は食べると「百五十日の穢れ」とあるが、鹿・猪にはその記述が見られない。前述したが、動物のなかでも「肉」になれるものは決まっていたが、この『黑白精味集』の牛と豚の阿蘭陀へのイメージ、

そして『料理集』の「穢れ」の記事からも、牛と猪鹿のちがいが見えるのである。

しかし視点を変えて、今度は異国料理を述べた書を見てみると、肉の扱われ方はまた違ってくる。ここでは天明四年（一七八四）に刊行された『卓子式』^(註)を挙げたい。

この書は卓袱料理を世間により広める目的で書かれたもので、豊前（大分県）中津の住人であった田中信平によるものである。それほど大きなものではないが、満州も含んだ中国料理一般の解説を行い、本格的に卓袱料理を論じている。

『卓子式』序文には、興味深い記述が見られる。

古昔は朝廷にも猪鹿の肉を用ひ給ふこと延喜式に見へたり（中略）近世は猪鹿を嫌ふのみならず鶏鴨鼈に至るまで賓客に進る事なし本草を讀て其能を知るべし^(註)

昔は豚や鹿の肉を用いていたが、今ではそれらを嫌うのみならず、鶏なども賓客に進めることはしないとしている。ここからは、日本では獣肉を賓客に進めることはできない状況であったのだと思われるのである。

しかしこの『卓子式』では獣肉が多く載せられている。「清人長崎にて製する卓子式」^(註)（中国人が長崎で作る卓子式）という項では、

二 東坡肉

木耳 乾笋 海麩

猪の白みを六寸四方形に切久しく煮たゝらかして醬油にて調へ木くらけ 乾笋海麩の上に置茴香の末ツをふりかけ出す^(註)

というものなど、獣肉を使用した様々な料理が載せられている。卓袱料理を広めるという目的を持つこの書の性質を視野に入れても、この様に獣肉を沢山使用した本が出されるということは注目に値すると考える。他の

異国料理書をのぞいてみても、日本料理の書に比べ、獣肉を使用する回数がかなり多い。

一方、本草書をのぞいてみると、「薬品」として扱われているからか、かなりの獣肉が載せられ、その効用が述べられている。

そもそも江戸時代は、獣肉を忌避はしていたが、「薬食い」、つまり「薬」であるという建前を使って人々は食べていたと考えられている。本草とは薬草をはじめ薬物として用を成す玉石・木竹・禽獣・虫魚などの総称であるが、江戸期に書かれた本草書は、明の時代に李時珍（一五一八～一五九三）によって著された『本草綱目』の影響がかなり大きい。これは、薬用となる自然物を水・火・草・穀・禽・獣などの一六部に分けて配列し、それらの効用や毒性について記述している。この『本草綱目』を模範として、日本においても様々な本草書が出された。⁽²⁸⁾ それらを受けて、元禄一〇年（一六九七）に、人見必大による『本朝食鑑』が刊行される。これは中国本草学の影響を出来るだけ脱し、自らが食べ物にあたってその効用などを確かめ、考証したという特色がある。

『本朝食鑑』「獣畜部」には、様々な獣畜が載せられており、その効用がそれぞれ述べられている。例えば鹿であれば、

鹿　　〔気味〕古謂甘温無毒　冬時可食　他月不宜　不可同雉肉白鮓魚蝦食⁽²⁹⁾

このように効用や食べられる時期、共に食べてはいけないものが載せられている。勿論、日本における「肉」について述べたものである為、獣肉を食べることが忌避されていることは載せられている。このことについては後に述べるが、「薬」として扱っているからか、本草書におけるこれら獣肉の扱い方は、やはり料理書と違いかなり詳しい。

かわって、江戸中期の儒医であった香川修徳は、儒と医は元来一本のものだとして、本草書『一本堂薬選』

を著した。彼はその中で獣肉を食べることを薦めているが、それはやはり「薬」として「身体に良いもの」としての扱いであり、食品としてではないと考えられる。述べてある幾つかの、肉の効用を見てみると

鹿 益血精、生津液、温体、長肌肉、瘦人可食、肥人勿用^①

牛 生血精、充肌肉、温体、止渴、生津液、治哮、潤燥^②

と記述されている。

ここまでを概して見てみると、「日本料理」としての「肉」の記述は殆ど見られなく、見られたとしても、牛や豚には「阿蘭陀の食べ物」や「穢れ」と記されている。しかし一方「異国料理」や「本草書」には多く載せられている。ここからは、「日本のものとしての肉」としては認められず、一方「異国のものとしての肉」「薬としての肉」であれば認められたのだと思われるのである。

三 川柳における「肉」

次に川柳に描かれた「肉」を見ることで、当時「肉を食べる」ことがどのように人々に意識されていたのかを探ってみたい。

江戸時代の川柳には様々な獣肉が出現する。猪・鹿はもちろんのこと、牛・豚・狸なども登場してくる。

初鱈より初牡丹羽が生え

雪の日にしちりんで咲く冬牡丹

「牡丹」とは猪肉の隠語であり、この由来は花札の絵柄からとされている。初鱈は江戸の庶民が好んだ食べ物であるが、それと対比する川柳となっている。二句目「雪の日」とあるのは、江戸期には肉は主に冬期に売られていたものであったからである。

お袋の留守に紅葉を煮てくらひ

厳寒に酒あためて紅葉鍋

「紅葉」とは鹿の隠語である。「牡丹」と同様、花札に由来すると考えられているが、隠語を使わなくてはならない状況というのは、やはり「肉を食べる」ということをまわりに公に示すのは宜しくない、もしくはあまり出来なかつたのだと考えられるが、反対の視点から見ると、隠語で呼ばれていた程食べられていたのだとも考えられる。

猪や鹿は隠語で呼ばれたが、牛や豚の肉には隠語がなかつたようである。『守貞漫稿』にも「三都ともに獣肉売店には、異名として山鯨と記すこと専ら也。又猪を牡丹、鹿を紅葉と異名す。虎肉ならば竹④とか」とあり、獣肉全体に「山鯨」という隠語はあつたが、やはり牛や豚には見られないようである。しかし川柳には牛豚も登場してくる。

牛喰ふておのおの白き鼻の先

豚の気は君子か馬鹿かいよいよか

うつくしきかおでようきひぶたをくひ

牛にくらべ、豚は二句目の通り、君子か馬鹿かと終日ふらふらしているイメージをもたれていたようである。

そして前述の通り、三句目からも解るように中国と豚は結びついていたようである。

獣肉を食べさせる店として、江戸期には「けだもの屋」「もんじ屋」と呼ばれる店があった。麴町は前述の『江戸繁昌記』にあるように、獣肉を売る店があったのだが、天保頃から専門にそれらを食べさせる店が出来てきた。そのため、川柳において「麴町」といえば、肉屋やけだもの屋、もんじ屋を指すのである。

おっかない断ち売りをする麴町

木枯らしに手の飛び歩く麴町

冬牡丹麴町から根分けなり

これらを見ていくと、「肉」を好んで食べていた人も多かったようで、いずれにしても人々の意識の中に「肉」は「食べ物」として、その範疇に入っていたと思われる。

四 江戸期における肉類の認識

これまで動物への意識、そして「肉」が、江戸期に刊行された書物においてどのように記されてきたのかを述べてきたが、ここではその整理をして、江戸期の「肉」の位置を考えてみたい。

おそらく江戸期には、「肉」は人々にかなりカテゴリー分けされて考えられてきた食べ物であったのだと思われる。具体的に述べると、書物において「日本料理」の書には肉類に関する記述はほとんどないが、「異国料理」「本草」ではその記述が多かったということは、おそらく、「日本の食べ物ではない」という意識がかなりあったのではないだろうか。つまり、「日本の食べ物」として「肉」を扱う場合、それは否定されるが、「異国料理」つまり「外国の食べ物」として扱う場合は、それは大幅に寛容となる。同様に「本草」においても、これは「食べ物」ではなく「薬」であるために、それは寛容となるのである。そのため、「肉」の記述が「日

本料理」にはほとんどなく、「異国料理」「本草」にはあるのだと思われる。つまり、日本料理としては「肉」には位置がなかったが、他であれば位置を占める事ができたのだと考える。

ではその「肉」をさらに細かく分けて各動物の「肉」に対する意識を探っていききたい。

前半において各動物に対する意識を述べたが、各動物の「肉」に対する意識は、その動物への意識と当然ながら多分に関わりがある。「日本料理」には「肉」の位置はないに等しいと述べたが、その「肉」とは「家畜肉」である牛や馬、そして半畜ともいえる豚に対してであったと思われる。

当時の家畜獣と野生獣に対する意識は、大きく分けて「人の役に立つ動物」と「人に害を与える動物」であった。牛や馬は役に立つ動物であったが、其の中でも当時の身分内における、牛馬に対する意識は違ったと思われる。特に牛は先述したが、彦根藩は江戸期に將軍家やその他諸侯へ牛肉の味噌漬を送っていた。それらは「薬」として扱われたが、送られた回数が多いことが記録として残っている。⁵⁵しかし農民にとって牛は、農耕における必要性からも馬よりも大切な動物であった。そのために牛に対する「食べ物」の意識はもたなかったのだと思われる。

一方馬は、おそらく「食べ物」としてよりは「乗り物」としての動物の意識が、どの身分においてもかなり強かったのだと思われる。前述のフィッセルの記述からも、馬が乗り物として扱われ、またそう意識されていたようであるが、馬を「肉」として扱ったものは、文献においてはあまり見当たらない。数少ない例を挙げれば、東北地方が飢饉に陥った際、馬の肉を鹿の肉と称して売ったという例があるが、これも馬肉を鹿肉として売るしかなかったということは、馬が「肉」としては扱われていなかったことを示すものになるだろう。

一方野生獣に対しては、田畑に被害をもたらす動物であり、それらを駆逐することは生活上必要であった。先述した、猪や鹿の田畑への侵入を防ぐために設けられた垣には、動物捕獲の機能もあり、捕獲後はその肉を食べていたと思われる。⁵⁶そのようなことから、当時の「肉」は、主に野生獣である猪や鹿であった。

概して見てみると、先ほど「肉」は「日本の食べ物ではない」とされたと言ったが、その中でもまた、牛や馬、

豚などは主に忌避の対象となり、『黒白精味集』に見られるような「阿蘭陀食」として、外国のものとして意識されてきた。一方野生獣の肉は、麴町で売られていたように、人々の目に良く触れることもあったであろうし、人に害を与える動物として意識され、そこからも「肉」である意識は持たれていたと思われる。「薬食」と称しても、人々の「肉」への意識は「食べ物」として意識していたと、川柳の例からも思われるのである。しかしその「日本の食べ物ではない」という意識は根強く、それは江戸期にシンボルとして扱われ、様々な論を生みだし、政治的な運動のエネルギーの一つともなっていた。

次章では、「穢れ」もふくめ、「肉食」がどのように意識され観念化されていったのかを述べて行きたい。

第二章 「肉食」とシンボリズム

「食べる」という行為は、いうまでもなく「食べ物」を「体内」へ入れる行為であるが、それは食べ物が自分の「身体」となることである。「肉」は食べ物の中でも「死体からの産物」という食べ物ゆえに様々なシンボルとして扱われやすい。³⁸⁾

一 身体と日本

前章でも述べたが、「本草書」には「肉」に対する記述が数多く載せられている。先述のものではあまり触れなかったが、ここでは本草書において「肉食」がどのように扱われているかを述べていきたい。

寛文十一年（一六七二）に刊行された、名古屋玄医の『関甫食物本草』では、最後のほうに獣の部があり、鹿の項では、

関甫按ずるに、畜類は穢物にて君子の食はざる所の者なり。生を食する者好みてこれを食ふもの多し。然れど

も老人富貴の声色を好み、その及ばざるを憂いて、これを仮りて助けとなす。反つて害を蒙る者あり。吁々生を殺すの咎、尤も神国の戒むる所なり。此の如き者、神豈にこれを罰せざらんや。³⁰⁾

と述べている。

ここでは「君子の食はざる所の者なり」という記述からも、実態は別としても上層身分の人達の食べ物とは認められていなかったようである。当時、「老人富貴のひと色を好み」という箇所からも、肉食を好んで行う人たちがいて、彼らは肉食を行うことで、身体に精力をつけることが出来ると考えていたようである。そして「吁々生を殺すの咎、尤も神国の戒むる所なり。」の部分からは、動物を殺害することはもともと神国（つまり日本）において戒めなければならないことであるとする。

この頃、おそらく肉食が人々に広くされ、この場合は精力がつくものとして食べられていたが、それが玄医にとつては好ましくない状況であつたようである。

先述の儒者でもあり医者でもあつた香川修徳もまた、肉食が身体にどのように影響を与えるのかを述べている。修徳は「本草」の項でも述べたが、『一本堂薬選』という本草書を残している。そこには古来日本では獣肉はふんだんに食されていたが、仏教の伝来により忌避されるものとなつたとする。そして、

苟有与予同志之徒、則其可不復諄諄然、且暮口之、拒邪説、明古道、以謀使億兆再浴神道聖徳之敦化、養生疾、終天年、躋寿域乎哉³¹⁾

と述べ、肉食は忌避すべき行為ではなく、肉食によって長生きできるとしている。

しかしこの修徳の意見はやはり当時は観念的には受け入れられるものではなく、彼の論は批判を受けた。特に太田錦城は文化五年（一八〇八）刊行の著書『梧窓漫筆』においてこう述べている。

然るを香川修徳と云へるもの、邦人は獸肉を食はざる故に、虚弱なりなどおどせし故、近年は山国の人而已ならず、海辺の魚肉多き処まで皆々好んで食ふことにはなりたり。今は江戸などにも、冬月に獸店夥し。夫が故に悪瘡を發し、中風に類する病を發するもの少からず（中略）目出度風俗の邦なりしを大に香川の為に破られたり。^①

太田錦城は、近頃は肉食をする人が増えてきて嘆かわしいことであると述べ、日本では肉食をしない「目出度風俗」があつたが、修徳のためにその風俗はなくなつてしまつたとしている。また「夫が故に悪瘡を發し、中風に類する病を發するもの少ならず」という記述からは、錦城にとつて「肉食」は、身体にとつて悪影響を及ぼすものだと考えていたことが見られる。

前述の人見必大『本朝食鑑』においても、身体への影響に言及している。必大はなぜ日本人が肉を食べなくなつたのかを、中国との比較で、日本と中国の氣候や地理の違いから日本は肉食を止めたのだとしている。その「牛」の項では、「本邦の人も亦、牛肉宜しき者あるに、何ぞ穢物と称して妄りにこれを禁ず」とも述べている。結局日本人は肉に體質が合わないため、肉を食べることによつて身体に悪影響を及ぼし、人々が早死にしないよう神が肉食を禁じた（だから肉は「穢れ」となつた）と述べている。

江戸前期の儒学者であり、岡山藩の家老をも務めた熊沢蕃山（二六一九〜一六九二）は、その著『集義外書』の中で「肉」「肉食」について、

日本は小国なり、牛すくなくば耕作の功をなしがたし。且重をひき遠を達すること不叶。是以神道に牛を食することをいましめ、また其次に鹿をいむとは、鹿をゆるさば鹿つきて牛に至らむことをおそれたり。牛鹿神をけがすにはあらざれども、法立て後をかすは不義なり。其不義のけがれをいむべきなり。婚姻の理もこれをおして辨へ給ふべきなり。^②

と述べている。⁽⁴³⁾ 中国は広い国土を持っているが、日本は国土が狭い。牛も少ないために、食べてしまうと耕作が出来なくなってしまう。このため神道では牛を食べることを禁じたとある。ではなぜ鹿も禁忌とされるのかという点、鹿を食べることを許すと鹿を獲り尽してしまい、次第に牛へと手が伸びることを恐れ、鹿も禁止したのだとしている。ここでは中国に比べ日本は小さい国であるとして両国の比較をしている。そして牛と鹿の対比をし、鹿に比べて牛が日本では大切に扱われてきたことがわかる記述をしている。蕃山においては、決められたことを破るのが「穢れ」だとしているのである。

一方、江戸中期の天文・地理学者であり、儒者でもあった西川如見（一六四八〜一七二四）は、その著『町人囊』の底拂巻下で、

淮南子に「寒国は壽多く熱国は夭多し」といへり。

是大体の説にして、今委しく考ふるに一偏にいひがたし。（中略）按ずるに壽夭は国の寒熱による事なし。人の質素養生によれり。文華の風俗にて大酒肉食の大過に依て夭死するが故也。（中略）本国は長命の国なりとかや。此外琉球台湾等の煖国の人短命多き事は、皆酒肉の食に依てなり。⁽⁴⁴⁾

と述べている。彼は『淮南子』では寒い国には長生きが多く、暑い国には夭折が多いと述べているが、それは一概にいえるものではなく、それは質素な生活をしているかしていないかによって違うという。具体的に言えば、日本は質素な生活をしているが、琉球台湾といった外国では酒や肉を多く摂取する贅沢な生活をしているため早死にであるとしている。

また同じ西川如見による『百姓囊』では、

いはんや本朝水土に生れては、信州諏訪の社の外には、獣肉は諸社の禁戒なる事は、かならず肉食にして、萬民夭死多からんとの神慮なるべし⁽⁵⁾

とあり、日本人が肉を食べることによって早死にをしてしまうのではないかと神が配慮した結果、肉食を禁忌としたとする。

概して見てみると、肉食を否定する意見には、「食べ物」として「肉」を否定し、それを摂取した場合は身体に悪い影響が出るとしている。しかしその論は「日本」と中国・琉球・台湾といった日本以外の「外国」の対比をし、日本の優位性を強調している面が見られる。

二 穢れと肉食

次に、肉食否定の原因の最有力のものとされ、現在も様々な問題を孕んでいる「肉食」の「穢れ」について見ていきたい。

我々の今の意識からは、江戸期には「肉食」にたいして「穢れ」という観念があり、その観念によって肉食は忌避されてきたと考えられている。日本において「穢れ」は古くからあったものであり、平安期においても肉食の穢れによる物忌みは行われていたが、それらは社会秩序を保つためにも必要なものであった。しかし実際に江戸期に生活していた人々にとっては、「穢れ」というよりは一章の『黑白精味集』で見てきたように肉の「血」などから、好まない人がいたのだと思われる。「穢れ」とされるものは、かなり観念化され、実際の「肉食」からは遠くかけ離れたものになっている。

さて、その「穢れ」とはどのようなものであったのか、ここでは国学者によって著された肉食の「穢れ」というものがどのようなものであったのかを見ていきたい。

国学は、仏教や儒教といった「外国からの影響」というものを出来るだけ取り除き、日本固有の精神を明ら

かにしようとした学問である。国学の著作の中で、「肉」や「肉食」についても多く触れられているが、国学の四大人である本居宣長も、古代は肉食をしていたことを述べている。⁽⁴⁶⁾しかし国学においては「肉」や「肉食」は否定されるものであり、「日本の風習ではない」という観念が強い。そして日本の優位性につなげていく。

宣長の死後にその門人となった伴信友は、その著『獣肉塩湯考』⁽⁴⁷⁾で獣肉を忌むのは血気を「穢れ」とするためであり、また獣肉への「穢れ」の理由を、一つには神代に御歳神が怒った為に神事に獣肉を忌んだとし、あと一つは仏教が流布して殺生を禁じたためだとしている。また信友は「穢多」にも触れ、身分的な差別は認めながらも、「いとあわれむべきことなり」と述べている。⁽⁴⁸⁾

宣長と同じく国学の四大人である平田篤胤の門下に宮負定雄という人物がいた。彼の著書『国益本論』には、「肉食」と「穢れ」について詳しく述べてあるので、これを考察していきたい。

三 『国益本論』と「穢れ」

この『国益本論』は、天保二年（一八三二）に書かれ、国益が増進するためには庶民の教化が必要であり、それをいかに進めるべきかを論じたものである。

彼は、国益のものは庶民の良いい行であり、それによって神は民に福をもたらすとす。逆に神の嫌うことを行うと災いを受けるわけであるが、その「神の嫌うこと」は、ここでは、獣肉を食べること・墮胎をすること・そして死体を火葬することの三つであるとす。

獣肉を食べることはすなわち火の穢れだとして、宮負はここで肉食の穢れの具体例を四つ挙げてている。一つ目は、

其は近きころ、己が下総の田部町にて、其里なる虎屋清兵衛といふ商人が、獣肉を煮売しけるに、其村疫病絶えずして、里人之を艱き、産土神の御心を占ひければ、獣肉を煮売りする者存るに因て、里の汚れを悪み

給ふ趣なり。故、其村長より、獸肉を売る事を禁止ければ、疫病止みにけり。^④

と述べ、商人が獸肉を煮売りして、それを産土神が嫌って村に疫病を流行らせた。そして獸肉を売る事をやめれば疫病は治まったという。

また二つ目には、伊勢の人が鮪を斬っていたところ、友人が来て何の魚を斬っているのかと質問され、ふざけて「猪を斬っている」と答えたところ、その夜に夢の中で天照大神の神勅があり、

汝吾国内に生れ、吾獸肉を忌む事を知りつゝ、まぐるの魚を猪なりとは何事ぞ。今日までは汝が身を守護たれど、今より後は吾汝を見捨るによりて、此国を立ち去れ

と言われる。そして朝見てみると、体は悪瘡に染まり、面相も醜くなっていたという。

ここでは獸肉は食べてはいないが、「猪を斬っている」という言葉だけでも神は嫌うとされる。今までは「日本」という国に生まれ、そのために保護してきたが、自分（神）が獸肉を嫌うと知りながら「猪を斬る」という人間はもはや見捨てるので、「日本」ではなく「外国」へ行けと命令している。ここでも獸肉は「日本の食べ物」ではないという意識が見られる。

三つ目には伊勢の御師の話であり、大赦のために奥州のほうに下り、宿に泊まったが、その宿の主人が獸肉を鴨であると偽り、自分も食べ、御師も獸肉とは思わず鴨と思って食べた。その後何もなく、次の年もまた奥州へ行き同じ宿に泊まったところ、宿の主人が、去年出したのは鴨ではなく鹿の肉だと伝えた所、御師は顔色を変えて「さては鴨とおもひて吾喰ひしは、鹿の肉にてありけるか」といって、吐血して死んでしまった。そして宿の主人も死に、妻子に至るまでその年のうちに死んでしまい、その家は断絶してしまったという。

そして最後の四つ目は、諏訪明神の氏子達が伊勢の内宮に詣でた時、すぐ側を流れている五十鈴川で手水を

使い口をそそいだところ、歯がみんな抜け落ちたという。なぜかと考えたところ、いくら産土神の許しでも、いつも諏訪では獣肉を食べているので、これは伊勢の神のお咎めであるとして、俄かに諏訪明神を祈った所、抜け落ちた歯が元に戻ったという話が載せられている。

また宮負は同著で、江戸には魚鳥が余りあるほど多いのだから、獣肉など食べなくても事足りるのであろう。それなのにわざわざ高価な獣肉を食べる事は「穢れ」となり、災いを招き、天地の神明に見放されるのだとしている。そして、

物の道理を辨なき愚俗の喰ふは最もにあれ、物識人が唐人風になりて、獣を喰ふ者杯もありて、甚々可笑しく、不敬なる事なり。唐土に住居する唐人ならば、喰ひても何の惶なく、神に不敬といふもあらねども、皇国の神孫と生れ、天照大御神の御民たる限りは、喰ふべき理にあらず。信州諏訪大神の御祭に、鹿の頭を奉り、且、氏子の人にも、獣肉を喰ふ事を許し給ふなどは、如何なる理にて好ませ給ふか、己が知る事にはあらず。

と、日本以外の国では獣肉を食べる事は、天照大神の保護の範囲内ではないので不敬とはならないが、「日本」という範囲内で獣肉を食べる事は神が嫌い「穢れ」となるので、慎むべきであるとする。

四 「肉食」と日本のアイデンティティ

宮負定雄の論とは反比例して、江戸期は時代が降るほどに、諸外国の影響もあり肉食が広まっていった。しかしそれにつれて、諸外国における日本の優位性の強調もまた目立ってくる。一八五三年のペリー来航以降、日本にアメリカを始め諸外国が日本に干渉するようになってくる。その後孝明天皇の外国嫌いも手伝って、日本において攘夷運動が盛んになってくるが、その際にとられた論が、極端なものであれば日本は「神国」であり、

日本に來る外國人は全て「神國」日本を穢すものとされた。そして日本が「神國」である理由の一つは肉食をしないからであり、反対に外國は肉食する習慣があるので穢れているのである。宇都宮藩儒であった大橋訥庵によって、文久元年（一八六一）に書かれた「政權恢復秘策」では、

早く攘夷ノ策ヲ定メテ、腥羶ノ臭氣ヲ一掃セズンバアルベカラズ²⁹

とある。腥羶とはなまぐさいものの意であり、ここでは肉食をする習慣のある外國人を対象として、日本から「腥羶ノ臭氣」つまり外國の勢力を一掃しなければならぬとする。

これまで様々な人物の「肉食」に対する論を見てきたが、一章で「肉」は「日本の食べ物ではない」と述べたように、「肉食」は「日本の行為ではない」とするものがほとんどであった。それは肉食の習慣のない日本（観念的であるが）と、肉食の習慣のある外國との対比となり、その習慣がない日本は、諸外國に対し優位に立っているとするものもある。それは一種、当時の日本のアイデンティティの確立の一要素ともなったといえる。

おわりに

これまで江戸における「肉」への意識と位置、そして「肉食」に対する意識を探ってきたが、まず第一章においては各動物に対する意識を探った。家畜としての獣は牛と馬を挙げたが、牛は農民にとって農耕や畑作に必要な動物であり、馬は乗り物として必要であったことから、人に使役される動物であるが故に、食品としての需要は生れなかったということがいえると考えられる。「家畜肉」においては、馬は上層階級で必要な動物であった事からも「肉」の意識は殆ど無かった。一方牛は、農民などにとっては生活に必要なものであったため「肉」への意識は少ないが、農作における必要性を重要としたため建前としては「肉」として扱うことを禁止したが、上層階級にとってはそれほど重要な動物ではなかったため、彦根の牛の味噌漬としても食べられて

いたのである。

一方「野獸」として猪と鹿をあげたが、それらは武士階級にとつては狩りの対象であり、農民などにとつては農耕地を荒らす存在であった。しかし反面、人に使役されることなく、むしろ害としての側面が大きかったため、恐らくは穢れの意識も生まれず、したがって、猪や鹿の「野生肉」を食べることへの抵抗は、あらゆる階層で少なかったといえる。

そしてそれは、近世の文献においても現れてくる。「食べる」ことを専門に扱った書を考察してきたが、そこには「野生肉」は多い反面、「家畜肉」はほとんど記述されていない。

文献において、当時「肉」がカテゴリー分けされて意識されてきたことがうかがえ、薬として意識されていた「本草」に関する書の中でも、「肉」はよく見られたが、いわゆる「日本料理」に関する書にはほとんど「肉」は載せられていない。反面、近世における「異国料理」であった卓袱料理や中国料理での文献には「肉」はよく現れてくる。文献において「肉」は、「異国料理」や「本草」に分類されればその位置を占めることができるが、「日本料理」という位置にはなかったのである。しかしその実態としては、江戸期を通して人々は「肉」に対して「食べ物」の意識を持っていたのである、というのが一章で得られた結論である。

二章においては、「肉食」のシンボリズムについて論じた。ここでは「穢れ」概念を中心にすすめていったが、特に国学者においては、「肉食」の「穢れ」は、「日本」のアイデンティティの主張（つまり日本では「肉食」をしないということ）の一つとなつて、彼らの論に使用されていく。「肉」の「日本のものではない」という位置は、実際の「肉食」行為とは別にかなり観念化され、論者によってかなり否定されるものとされた。特に宮負定雄においては、「肉食」の「穢れ」を外国に対する日本の優位性などに結び付けていくのである。

概して、江戸期の日本において「肉」や「肉食」は、「禁忌」というよりも「日本のものではない」という意識を持たれ続けていたように思う。それは常に相対化されて意識されるものであり、中国・そして後期には列強に対する日本のアイデンティティ、そして優位性の強調となつていった。

さて、明治になると、その「肉」、「肉食」は近代国家を目指す動きからも、公的に受け入れられるようになっていき、仮名垣魯文の「安愚楽鍋」に代表されるように、牛鍋など牛が食べられるようになっていく。その反面、猪や鹿などの野生獣の肉は後退していくのであるが、野生獣の「肉」の否定は、家畜獣が広まった事もあるだろうが、江戸期を通して猪や鹿など野生獣が食べられていて、それらは「肉」のなかでも「日本のもの」としての意識があつたため、後退していったのだと思われる。反対に牛が広まったのは、江戸期に牛など家畜獣は「外国のもの」として意識されてきたため、明治以後はそれが選択されていったのだと考えられるのである。

(平成一六年度札幌大学大学院文化科学研究科修了)

- (1) 武光誠著『食の変遷から日本の歴史を読む方法』(河出書房新社 二〇〇一年) 四三頁など
- (2) 原田信男著『歴史の中の米と肉』二五七頁
- (3) 前著二五九頁
- (4) 塚本学『江戸時代人と動物』(日本エディタースクール出版部) 四三頁
- (5) 『江戸繁昌記』(平凡社 東洋文庫) 一五一頁
- (6) 福沢諭吉による『福翁自伝』や『小梅日記』による牛肉食の記事がある。
- (7) 一八二〇〜一八二九年まで出島のオランダ商館に勤務、本名J.F.van Oermeer Fischer
- (8) 『日本風俗考』(平凡社 東洋文庫) 八九頁
- (9) 『日本風俗考』(平凡社 東洋文庫) 八九頁
- (10) 『本朝食鑑』(現代思潮社 一九七九年) 九四一〜九四二頁
- (11) 高橋春成『野生動物と野生化家畜』(大明堂 一九九五年) 一六頁
- (12) 『本朝食鑑』(現代思潮社 一九七九年) 九三三頁
- (13) 『本草綱目啓蒙』(現代思潮社 一九七八年) 一〇四三頁
- (14) 松下幸子著『図説江戸料理事典』三頁

- (15) 『料理物語』（江戸時代料理本集成・翻刻）第一巻 臨川書店 二八頁
- (16) 松下幸子『古典料理の研究（一三）―『黒白精味集』について―』（千葉大学教育学部研究紀要 第三六巻 第二部）三〇七〜三四六頁、『古典料理の研究（一四）―『黒白精味集』中・下巻について―』（千葉大学教育学部研究紀要 第三七巻 第二部）二二二〜二九〇頁
- (17) 前著二八七頁
- (18) 前著二八八頁
- (19) 前著二八八頁
- (20) 前著二八八頁
- (21) 松下幸子『古典料理の研究（七） 橘川常房・料理集について』（千葉大学教育学部研究紀要 第三〇巻 第二部）三九五〜四五六頁
- (22) 前著四一〇頁
- (23) 前著四〇八〜四〇九頁
- (24) 前著四三五頁
- (25) 『卓子式』（原典現代語訳 日本料理秘伝集成／第十三巻 異国風料理）一九五八年 同朋社出版）一七三頁
- (26) 前著一八二頁
- (27) 武光誠著『食の変遷から日本の歴史を読む方法』（河出書房新社 二〇〇一年）四三頁など
- (28) 名古屋玄医による寛文一一年（一六七〇）の『関甫食物本草』、向井元升による貞享元年（一六八四）の『包厨備用倭名本草』など。
- (29) 『本朝食鑑』（現代思潮社 一九七九年）九三九頁
- (30) 『一本堂薬選』（『近世漢方医学書集成六九 香川修庵（五）』一九八二年 名著出版）
- (31) 前著二一七頁
- (32) 前著二四三頁
- (33) 当時は肉の保存技術がなかったため、ある程度保存のきく冬期に販売されていたようである。
- (34) 『守貞漫稿』（朝倉治彦・柏川修一集 一九九三年 東京堂出版）七八頁
- (35) 中村直勝著『彦根市史』（彦根市役所 一九六〇年 二六四〜二六九頁）

- (36) 『日本馬政史』二卷(帝國競馬協会 一九二八年) 六〇八〜六〇九頁、『兎園小説』(『日本隨筆大成』一卷 日本隨筆大成刊行部) 一四一頁
- (37) 高橋春成『野生動物と野生化家畜』(大明堂 一九九五年) 一六頁
- (38) ラプトン, デボラ『食べることの社会学 食・身体・自己』(無藤隆・佐藤恵理子訳 一九九九年 新曜社)によると、「肉は、暴力、攻撃性、血の飛び散り、痛みと結び付けられ、自己/他者、純粹/汚染の境界上線で、常に揺らいでいる。なぜなら、それは動物の死体からの産物であり、また、他のどんな食べ物よりも腐敗や汚染と密接に関連しているからである」(二二四頁)と述べている。
- (39) 吉井始子(編)『食物本草本大成』第四卷(臨川書店 一九八〇年) 五三〇〜五三二頁
- (40) 『一本堂彙選』(『近世漢方医学書集成六九 香川修庵(五)』一九八二年 名著出版) 二二六頁
- (41) 『日本隨筆全集 第一七卷』(国民図書株式会社 一九二九年) 一五四頁
- (42) 正宗敦夫(編)『増訂 蕃山全集 第二卷』(名著出版 一九七八年) 三一頁
- (43) ここで「近親婚」と「肉食」が同じ立場で論じられていることから、当時「肉食」という行為が「近親婚」と近い感覚であったとも考えられる。
- (44) 飯島忠夫 西川忠幸校訂『町人囊・百姓囊 長崎夜話草』(岩波書店 一九四二年) 一三三〜一三四頁
- (45) 飯島忠夫 西川忠幸校訂『町人囊・百姓囊 長崎夜話草』(岩波書店 一九四二年) 一六九頁
- (46) 『古事記伝』二三卷 水垣宮卷(大野晋編『本居宣長全集』第一一卷所収 筑摩書房 一九六九年) 五九頁
- (47) 滝本誠一(編)『日本経済大典』第四五卷 所収(三一書房 一九七〇年) 四七一〜四八八頁
- (48) 原田信男「江戸時代の肉食観」(『こべる』一六四号 京都部落史研究所) 一〜二頁
- (49) 芳賀登・松本三之助(編)『日本思想体系 國学運動の思想』(岩波書店 一九七一年) 二九二〜三〇九頁
- (50) 『日本思想体系 幕末政治論集』(岩波書店 一九七六年) 一八九頁