

## わが国における食肉, 酪農の歴史



日本人の食肉はいつから始まったか？  
日本の酪農の歴史は？

天武天皇(675年) 「殺傷禁断令」 → 「肉食禁止令」

- 大化の改新(645年)のころ, 倭人—猪, 牛, 馬
- 『古語拾遺(こごしゆい)』(807年)—すべての家畜
- 豊臣秀吉—イスパニア船にブタ200頭, 鶏2000羽など
- 江戸時代(1600-1868年)—動物を食材にした料理本
- 明治維新(1867-1868年)—飼育された動物の肉
- 戦後(1965年以降)—畜産食品を自由に食べる

## 酪農の歴史



**太古** 今から5000年前からミルクを飲んでいた



古代エジプト人 やメソポタミアのシュメール人たちが  
牛から乳をしぼり, それを飲んでいた

ヤギ, ヒツジ, ウシ, ヤク, アジアスイギュウ, ラクダ, トナカイ, ウマ

今から5000年前からミルクを飲んでいた

**太古**



シュメール人

紀元前3000年頃のメソポタミアでは牛  
の真後ろ(後肢の間)から搾乳していた



紀元前2000年頃のエジプトでは  
今と同じ横から搾乳していた

二圃式農法

三圃式農法

**家畜**

放牧 耕作

イギリスの育種家ベイクウェル

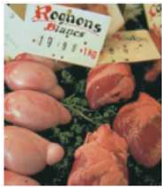


**18世紀イギリスに起こった産業革命**

人口の都市集中

ノーフォーク式農法

小麦—カブ—大麦—クローバの四年輪作



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



お客の注文に応じて、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』)

### 動物の全体をいかに食べ尽くすか 肉食文化の発達度



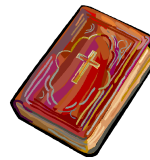
クレムリといって乳製品のお店  
多種多様なチーズ、生クリームやサワークリーム、バターも  
計り売りしている。

## ミルクを利用

家畜を殺さずに食料を得る



ミルクは家畜が子供を生んではじめて分泌されることから、得られる時期が限定されており、長期保存できる加工品にする必要があった。



旧約聖書 『乳と蜜の流れる土地』

アブラハム 『発酵乳と新鮮な牛乳で  
三人の天使をもてなした』



モーゼ 『発酵乳は最高唯一神であるエホバが、民衆に与えた食べものである』

新約聖書 キリスト  
『滋養に富んだ大事な飲みものである』



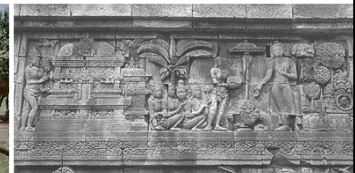
イスラム教の祖マホメット 発酵乳を布教に積極的に利用

病気に苦しむ信者に  
発酵乳からつくった乾燥発酵種を『神から賜った霊薬』  
家畜の乳に入れて発酵乳にして飲むようすすめた

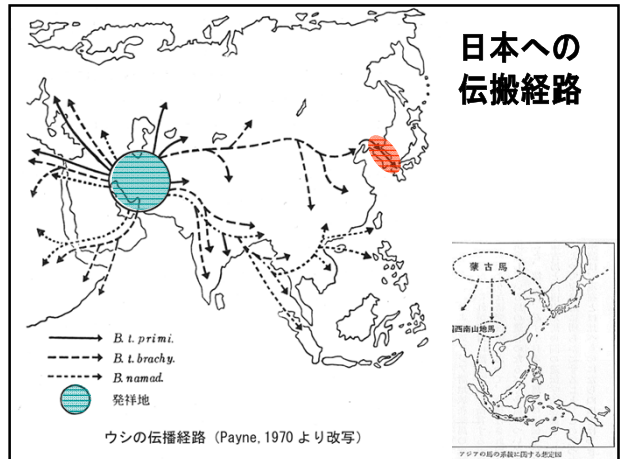


乙女スジャータから1杯の乳粥を  
捧げられる

ゴータマ・シットルタ



ポロブドゥール遺跡 Borobudur  
スジャータから乳粥の寄進をうけた壁画彫刻



### 日本の牛の歴史

遺跡に家畜牛の骨  
 弥生時代(もしかすると縄文時代)に牛の飼育があった。

3世紀の西日本を記した「魏志倭人伝」の「其ノ地ニハ牛、馬、虎、豹、羊、鵲無シ」は誤り?

天武天皇(675年)の詔勅  
 「牛馬犬猿鶏之穴(しし)を食うことなかれ」は食肉禁止令として定着

7世紀 乳, 酪, 酥[蘇](そ), 醍醐(だいが)  
 8世紀 官牧(国営牧場), 唐から犁(すき)導入

○大陸から渡来した中国牛, 朝鮮牛の一種  
 ✕野生のオーロックスやバイソン

### 中世 飛鳥時代

日本の酪農の歴史は? 乳の文化が日本に持ち込まれたのは6世紀頃

560年頃 百済の国から帰化人「智聡」によって、搾乳技術が伝えられた。

645年 智聡の子である善那(和名は福常)は孝徳天皇に牛乳を献上し、「和薬使主」(やまとのくすしのおみ)の称号を賜った。

酪(らく)・酥[蘇](そ)・醍醐(だいが)  
 現在のヨーグルト・バター・チーズと推定されている

天武天皇(675年)の詔勅「牛馬犬猿鶏之穴(しし)を食うことなかれ」は食肉禁止令として定着

### 日本では牛乳をいつごろから飲んでいたのでしょか?

大化の改新(645年)のころ、百済から医学を伝えた智聡(ちそう)の子、善那(ぜんな、後に福常)が孝徳天皇に滋養強壯の薬として牛乳を献上した。

大宝律令(701年)で、乳戸(にゅうこ、牛を飼う所)というものが設けられて天皇や皇后、皇太子は毎日飲んでた。

また江戸時代、水戸黄門は牛乳が大好きで、毎日かかさず飲んだという言い伝えがのこっている。

一般の人が飲むようになったのは明治時代以後である。

「牛乳はフランスのよい家畜産物だから、僕にも飲ばせろ」  
 飛鳥時代にまでさかのぼりますのホホホ...

### 涅槃経

『牛より乳を出し、乳より酪を出し、酪より生酥を出し、生酥より熱酥を出し、熱酥より醍醐を出す。』

酪 : 牛乳のカウデ、ヨーグルトやコンデンスミルク  
 蘇 : バターとチーズの中間のようなもの  
 醍醐 : 蘇を黄色いモチ状に固めたもの、チーズや濃縮ヨーグルト



牛乳の利用を示す木簡  
(長屋王邸跡出土)

貢蘇(こうそ)を示す木簡  
(平城京二条大路出土)

貢蘇を示す木簡  
(平城宮跡出土)



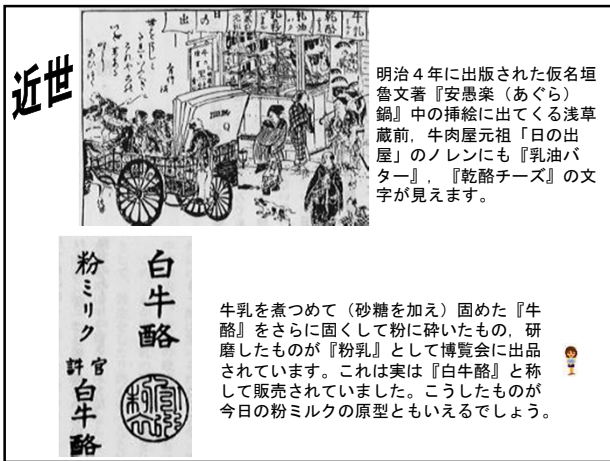
江戸時代



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)



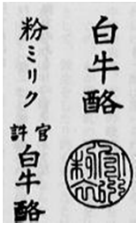
徳川吉宗に白牛が献上され、日本の酪農が始まった



近世



明治4年に出版された仮名垣魯文著『安愚楽(あぐら)鍋』中の挿絵に出てくる浅草蔵前、牛肉屋元祖「日の出屋」のノレンにも『乳油バター』、『乾酪チーズ』の文字が見えます。



牛乳を煮つめて(砂糖を加え)固めた『牛酪』をさらに固くして粉に砕いたもの、研磨したものが『粉乳』として博覧会に出品されています。これは実は『白牛酪』と称して販売されていました。こうしたものが今日の粉ミルクの原型ともいえるでしょう。



ほ乳瓶(明治時代)

丑年用曆図案(部分)

明治45年発行 翌年(大正2年)の丑年用の引札図案



1863年文久3年  
前田留吉は、オランダ人から牛の飼育、搾乳を習い、横浜に牧場をひらき、牛乳の販売を始めた。

1869年明治2年  
横浜で町田房造が日本初のアイスクリーム製造販売開始。



若林牛乳園搾取所引札  
(明治33年、1900年)



明治時代の牛乳ビン

KOTANI MILK HALL 明治後期～大正期  
牛乳一杯金8銭(ビスケット付)  
パン菓子金5銭の文字が読みとれる。  
ミルクホールは昭和初期ごろにはなくなった。



昭和12年7月号



昭和13年7月号東京市の深川区東陽小学校で実施された牛乳給食の風景



前沢小学校給食風景(岩手県前沢町) 昭和36年に撮影された完全給食(脱脂粉乳, おかず, コッペパン)の様子。



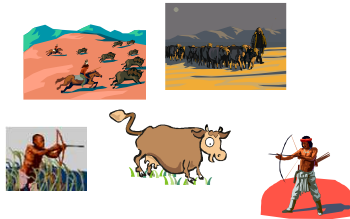
学校給食(昭和30年) コッペパン, 脱脂粉乳, あじフライ, サラダ, ジャムの様子。

### 日本の牛乳の歴史 まとめ



- 酪農が大陸から日本に伝えられたのは6世紀。飛鳥・奈良時代には酪・酥・醍醐(らく・そ・だいご・ヨーグルト・バター・チーズ)が作られ、薬として珍重された。
- 8代将军吉宗は、インドから白牛3頭を輸入して千葉県安房郡で飼育を始めた。これが近代酪農の始まりといわれている。
- 現代の日本酪農の基礎は開国後、横浜に作られた搾乳所(前田留吉, 1863年)であり、日本中に普及したのは明治以降、とくに食の欧風化が進む第二次大戦後のことである。

### 食肉の歴史



縄文時代 シカ, イノシシなどの骨

弥生時代 シカ, イノシシ, イヌなどの骨

古墳時代 ウマ, ウシ, イヌ, ブタ, ニワトリなど

飛鳥・奈良時代 肉食禁止の詔(ウシ・ウマ・イヌ・ニワトリ・サルの五畜の肉食禁止)



### 室町時代



鳥(鶩)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』)



豚肉を調理する屠畜の台所(川原慶賀・作)。文政(1818~30)のころを描いたとされる。長崎市立博物館所蔵

17世紀のオランダ貿易をきっかけに、長崎の出島で養豚がはじまるが、養豚が全国に広まったのは明治以降である。

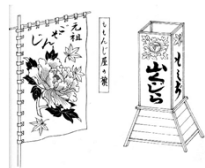


長崎出島・蘭館内での饗宴風景(『唐蘭館絵巻』)



「山くじら」レクレボン模写 京都外国語大学付属図書館所蔵

**山くじら** (いのしし肉の異名)  
「いのしし」では食用としては扱  
られるので異名を用いた。



「山くじら」、温めると鯨の肉のように赤くなり、味も似ているところから名前が付いた。

**「唐獅子牡丹」**

「奥山に紅葉踏み分け鳴く鹿の声聞く時(とき)ぞ秋はかなしき」

「咲いた桜になぜ駒(こま)つなぐ、駒が勇めば桜散る」



『安愚楽鍋』から  
牛鍋屋内の様子



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』)



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)

**わが国の家畜の頭羽数の推移**

西暦	元号	馬 (千頭)	牛(千頭)		豚 (千頭)	メン羊 (千頭)	山羊 (千頭)	鶏(採 卵用) (万羽)
			肉用	乳用				
1877	明治10年	1250	1076	—	—	—	—	—
1900	明治33年	1542	1261	—	181	2	13	—
1910	明治43年	1565	1384	52	279	3	27	2041
1920	大正9年	1468	1376	50	528	8	31	2499
1930	昭和5年	1490	1498	75	742	24	77	4672
1940	昭和15年	1190	2064	127	798	196	182	4524
1997	平成9年	—	2851	1899	9823	—	—	14615
1998	平成10年	—	2848	1860	9904	—	—	14530
1999	平成11年	—	2842	1816	9879	—	—	14315
2000	平成12年	—	2823	1746	9806	—	—	14037
2001	平成13年	—	2806	1725	9788	—	—	13925
2002	平成14年	—	2838	1726	9612	—	—	13793
2003	平成15年	—	2804	1719	9725	—	—	13727

**国民1人1年当たりの畜産物消費量の推移(鶏卵を除き単位はkg)**

年度	牛肉	豚肉	鶏肉	その他肉	食肉合計	牛乳	鶏卵(個)	米	穀類
1907-11	—	—	—	—	1.2	1.2	17.1	159.0	—
1917-21	—	—	—	—	1.7	1.9	25.6	171.0	—
1927-31	—	—	—	—	2.3	2.9	42.3	165.0	—
1937-41	—	—	—	—	2.2	4.5	45.8	161.0	—
1947-51	—	—	—	—	1.3	4.9	21.2	119.0	—
1957-61	—	—	—	—	3.6	20.8	85.2	113.0	—
1960	1.1	1.1	0.8	0.5	3.5	22.3	105.0	126.2	174.7
1970	2.0	5.3	3.7	1.1	12.2	50.1	241.6	105.0	148.5
1980	3.5	9.6	7.7	1.3	22.1	65.3	238.3	87.1	131.3
1990	6.1	11.5	10.2	0.7	28.5	83.2	275.0	77.3	120.6
2000	7.6	10.6	10.2	0.4	28.8	94.2	283.3	71.3	115.5
2003	6.2	11.6	10.1	0.3	28.2	93.1	278.3	61.9	96.0
2010	8.0	9.0	9.4	0.6	27.0	100.0	266.7	62.0	95.3
'03/60	5.6	10.5	12.6	0.6	8.1	4.2	2.7	0.5	0.5

農林水産省統計データより作成。1917-61年度は5年平均、2010年度は目標値。

第二次世界大戦後、特に高度経済成長を契機とする国民所得水準の上昇は、**畜産物の需要の増加**をもたらした。

畜産物(牛肉、豚肉、鶏肉、牛乳、鶏卵)の生産拡大



**乳牛飼育  
昭和30年代**

### 養鶏

- 粗飼料に依存せず、**輸入穀物**等を原料とする**濃厚飼料**のみを給与すればよいため**土地基盤**を必要としない。
- 世代交代が早いことから**育種改良技術**が進み、多くの形質の揃った個体を揃えられる。

### 養豚

飼料の全てが**輸入**に依存している。

大規模な工業的畜産

購入飼料を畜産物に変換する

## 加工型畜産

..

**濃厚飼料の輸入・生産割合(単位:t)**

内訳	年	1927	1930	1932-1936	1999	2000	2001	2002	2003
		総計	国内産	1634	1836	1995	2152	2104	2039
	原料輸入		213	228	3638	3766	3982	3757	3749
	輸入	143	844	926	14945	14594	14387	13789	13890
	計	1777	2893	3149	20735	20464	20408	19725	19676
同比率	国内産	92.0	63.5	63.4	10.4	10.3	10.0	11.0	10.4
	原料輸入		7.4	7.2	17.5	18.4	19.5	19.0	19.1
	輸入	8.0	29.2	29.4	72.1	71.3	70.5	69.9	70.6
	計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0


**大量の輸入穀物飼料に強く依存してきた**

**加工型畜産**—大量の輸入穀物飼料に強く依存

地域の飼料資源を基盤に有機的循環

## 土—作物—草—家畜

によって生産すべきであることを忘れて粗飼料まで輸入してきた



畜産の基本

わが国の食料自給率を下げている最大の原因→穀物自給率

昭和35年（1960年）：82%  
 昭和60年（1985年）：31%  
 平成2年（1990年）：30%  
 平成12年（2000年）：28%



コメがほぼ100%自給なのに、穀物自給率がこのように下がった原因

1. 小麦
2. 大豆
3. 飼料穀物(S35:約500万トン→H2:約3000万トン)

## 現代

畜産物の1人1年当たりの消費量と自給率

西暦	元号	牛乳		肉		卵		米	
		1人当たり (kg)	自給率 (%)	1人当たり (kg)	自給率 (%)	1人当たり (個)	自給率 (%)	1人当たり (kg)	自給率 (%)
1907-11	明治40-44年	1.22	75	1.19	100	17.1	89	159	93
1917-21	大正6-10	1.94	93	1.68	99	25.6	81	171	93
1927-31	昭和2-6	2.92	91	2.31	87	42.3	93	165	87
1937-41	昭和12-16	4.48	108	2.17	96	45.8	101	161	86
1965	昭和40	38	89	9	90	189.7	98	112	100
1975	昭和50	54	82	18	81	241.4	98	88	100
1985	昭和60	71	78	23	70	258.6	98	75	100
1997	平成9	93	71	28	56	310.3	96	67	99
1998	平成10	92	71	28	55	293.1	96	65	95
2002	平成14	94	71	46.7	53.9	329.3	98.2	57.7	92.7

## 日本人と家畜

家畜	現代の日本人	世界各地の例
ニワトリ 卵 ふ化卵	よく食べる 生でも料理しても食べる 考えられない	よく食べる 料理して食べる ベトナムではご馳走
ネコ	考えられない	中国では「虎」料理
イヌ	昔は薬食として利用	中国・韓国では食べる
ヒツジ・ヤギ	ヒツジは北海道では普通 ヤギは沖縄の郷土料理に利用	ほぼ世界中で普通
ブタ	普通に食べる	イスラム教圏内では絶対食べない
ウシ	普通に食べる(やや高級感)	ヒンズー教は食べない
ウマ	一般的ではないが、桜肉として利用	イギリス・アメリカでは食べない モンゴルでは減多に食べない

## 日本における食肉の歴史 まとめ

- 縄文時代の遺跡からも、狩に使った矢尻や斧などの石器や、シカ、イノシシなどの動物の骨が沢山出ている。
- 日本では縄文時代後期からイノシシを食料にしていたが、養豚が始まったのは7世紀で、大陸からの移住者が伝えたものである。
- 仏教の教義による殺生戒めにに基づき、天武天皇(675年)が最初の食肉禁止令を發布した。
- その後、何度も食肉禁止令が出され、奈良時代以降は、キジやカモ以外の肉はほとんど食べられなくなりました。

**中世～江戸時代**

江戸末期～明治時代

明治時代～昭和

戦後～日本経済成長～牛肉自由化まで

**日本人が牛を食べるまで**

- 一部の農村では肉食も行なわれていたようだが、法律上の理由もあり、江戸時代末期頃まで肉食の食文化は根づかなかった。
- 殺生を禁じてきた仏教の影響から、明治時代まで肉食はあまりさかんでなかった。そのため明治時代以降も日本の牛は、農耕のための役用として飼われていた。
- 明治以降、欧米の食文化が日本に入ってきて徐々に食肉が広まっていった。昭和になり、農耕用として使われていた牛も耕運機の登場で「役牛」としての役目が終わり、「肉牛」として飼育されるようになった。
- 昭和30年頃から農業の機械化が進み、トラクターが急速に普及したため、役用牛の需要が激減した。それとともに和牛は、霜降りの入った肉質をもちつつ増体率もよい、また歩留りが高い肉用種として改良が行われていった。

## 加工型畜産—大量の輸入穀物飼料に強く依存

地域の飼料資源を基盤に有機的循環

## 土—作物—草—家畜

によって生産すべきであることを忘れて粗飼料まで輸入してきた

