

豚肉と日本人

Pork meat in Japanese People

関西大学 吉田宗弘

1. 家畜としての豚

(1) 家畜化の時期

豚 (*Sus scrofa domestica*) はイノシシ (*Sus scrofa*) を家畜化したものであるが、家畜化の時期については明確でない。イノシシは、シカとともに主要な狩猟対象であるため、石器時代の遺跡からはその骨片が多数出土する。いくつかの特徴的な部位を除いて、この骨片からイノシシと豚を判別することは難しい。幼獣を短期間飼育してから利用すること、メスを繁殖用に残すことが多いことを考えると、出土した骨片において若いオスの比率が高ければ、飼育管理されたイノシシである可能性が高いといえる。ただし、この「飼育管理されたイノシシ」が家畜である豚といえるのかはわからない。飼育を放棄されて野生化した豚に剛毛が生えるなど、容易に先祖返りする。豚とイノシシのハイブリッドであるイノブタに繁殖能力が存在することなどを考えると、イノシシから豚に至るプロセスは一直線ではなく、とくにその初期においては「行きつ戻りつ」であったと想像できる。そして、イノシシから豚への外見上の変化、すなわち、四肢の短縮、胴体の延長、剛毛の消失、長い耳、押しつぶされたような顔面などは、徐々に進行したものと思われる。

ブライアン・フェイガンの「人類と家畜の世界史」は、現在のトルコ領にある紀元前 10,000 年頃のハラフ・チェミ遺跡において、多数の若いイノシシのオス個体の骨片が出土していることから、この地でイノシシが飼育管理されていたことは確実であると述べている¹⁾。一方、現在のパレスチナ東部のヨルダン渓谷にあるエリコの紀元前 8000 年頃の遺跡からは、周辺の野生イノシシに比較して明らかに小型化し、かつ豚の特徴を持つ骨片が出土している²⁾。さらに紀元前 7,000 年のス

イスアルプスの遺跡からは、現在の豚小屋のような建物が出土している³⁾。また、現在の中国浙江省東部においては、紀元前 5000~4500 年頃に存在した新石器時代の河姆渡(かまど)文化の遺跡から明らかに豚といえる骨片が出土している⁴⁾。イノシシの分布域がアフリカ北部からユーラシア大陸全域に広がっていることから、その家畜化は複数の地域で、紀元前 10,000 年から 5000 年にかけて、個別に生じたと考えられるべきであろう。

初期の豚は完全な飼育ではなく、半野生の状態でも飼育されていた可能性が高い。現在のスペインのイベリコ豚のように、一定期間は森に放すということが行われていたのである。このことも野生イノシシと豚の混血を促す要因になったと推定できる。つまり、現在の野生イノシシの DNA にも程度の差こそあれ、家畜である豚の DNA が混じっているのである。

(2) 食糧としての価値

食糧需給表に従えば、図 1 に示すように、現在の日本における食肉消費は、豚肉、牛肉、鶏肉がほぼ 2 : 1 : 2 の比率であると推定できる。豚肉と鶏肉の消費が牛肉を上回る理由は、主に価格にあると思われる。豚肉が牛肉に比較して廉価にな

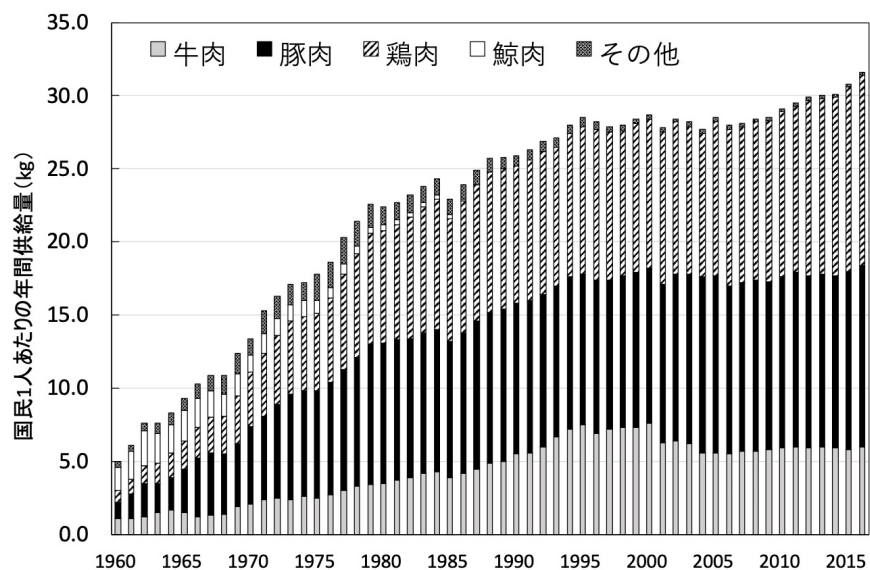


図 1 食糧需給表にもとづく肉類供給量の推移

表1 豚、牛、鶏の繁殖と成長の比較⁴⁾

	豚	牛	鶏
初回交配月齢 (月)	8	15~16	6
妊娠 (孵卵) 期間 (日)	114	285	21
初産月齢 (月)	12	25~26	7
1回の分娩頭 (卵) 数	10	1	1
年間産子 (卵) 数	20	0.9	225
飼料効率 (kg)	3~3.5	10~11	2.2~2.3
出荷時月齢 (月)	6~7	30	1.5~2
出荷時重量 (kg)	105~110	690	2.7

体重1kgの増加に必要な穀物飼料

るのは、生産に時間と手間がかからないからである。表1に豚、牛、鶏の繁殖と成長を比較した⁴⁾。豚は牛に比較して、成熟期間が約半分、妊娠期間が2.5分の1であるが、年間産子数は20倍、穀物飼料を与えた場合の飼料効率は3倍である。出荷時の体重に年間産子数を乗じると牛が621kg、豚が2150kgとなり、豚が3.5倍大きい、これに飼料効率を乗じれば豚肉が牛肉に比較して10倍以上も効率の良い食糧であることが理解できる。牧草飼料の利用が少なく穀物飼料を主に与える和牛肉の価格が、主に牧草飼料で肥育されている輸入牛肉に比較して高額になるのも当然である。そもそも畜産における牛の価値は、牧草という人間が食べることのできないものを飼料に用いて乳を生産することにあり、肉は乳を出さない雄または廃用牛がもたらす副産物に過ぎないのである。

ヨーロッパの農家では春先に子豚を購入し、これを秋まで残飯や野菜の切れっ端を用いて飼育し、さらに森に放してドングリを食べさせて肥育した。そして冬に入る前に解体して、ハムやソーセージに加工し、保存食とした。歩留まりが60%だったとしても1頭で60kg、3頭もいれば180kgにもなることから、数名の家族の冬の糧として欠かすことのできないものだといえる。キリスト教がローマ帝国に浸透するなかで、その原型であるユダヤ教に存在していた豚肉のタブーを放棄したのは必然だったのである。

表2に主な肉類の栄養素含有量をまとめた。いずれの肉もたんぱく質含有量は約20%である。豚肉の特徴は、牛や羊肉に比較してビタミンB1が多いことである。成人のビタミンB1の推奨摂取量は1.1~1.4mg/日であるから、豚肉を150g食べれば、ほぼ充足できる計算になる。豚肉をハムに加工してもB1の損失はあまり生じない。かつて日本海軍は、食事を洋

食に切り替えたことによって、B1欠乏である脚気の予防に成功したが、その功績の多くはおそらくハムに帰すると思われる。

また、豚肉は、肉と脂身が明瞭に分かれているため、肉の部分に限定すれば、牛や羊肉に比較して脂質濃度も低い。つまり、脂身を避けて食べれば、豚肉は比較的低エネルギーなのである。一方、鉄の含有量は、肉の色を見れば明らかのように、馬、牛、羊肉が高く、豚肉は低い。鉄の過剰摂取が種々の慢性疾患の発生を促進するという報告が提示されていることを考慮すると⁵⁾、貧血者が多い若年女性を除けば、豚肉は廉価でかつヘルシーな肉とみなすこともできるだろう。

(3) 豚肉のタブー

上で少し触れたようにユダヤ教には豚肉に対するタブーが存在する。ユダヤ教の聖典である旧約聖書の中のレビ記には食物規定が記されており、食べても良い獣の条件として、「反芻をする」とことと「蹄が濡れていること」を述べた上で、イノシシを食べてはいけない獣として例示している⁶⁾。豚はイノシシを家畜化したものであるから、当然、食べてはいけない獣となる。ここで豚ではなくイノシシを例示したのは、ユダヤ人にとって豚が馴染みのない家畜であったことを示している。

ユダヤ人がユダヤ教を成文化したのは、紀元前6世紀のバビロン捕囚時代である。中東では、先に紹介したように、家畜化されたイノシシの骨片が紀元前1万~数千年の遺跡から出土しているが、気候変動のためユダヤ教が成文化された時期には乾燥化が進行していた。このような地域では、農耕を行いつつ豚を飼育することは難しく、羊を用いた放牧または遊牧生活が基本となる。ユダヤ教が、豚を食べても良い獣のリストに入れなかったのは、豚が自分たちの暮らしには適さない家畜であることを認識していたからであろう。一方、豚肉が主要

表2 主な畜肉100グラムあたりの栄養素含有量

	牛肉	馬肉	豚肉	羊肉	鶏肉
エネルギー (kcal)	223	110	150	225	121
たんぱく質 (g)	19.1	20.1	22.7	19.8	24.4
脂質 (g)	15.1	2.5	5.6	15.0	1.9
ビタミンB1 (mg)	0.09	0.24	0.80	0.16	0.06
鉄 (mg)	2.5	4.3	0.7	2.7	0.4

牛肉はヒレ・赤肉、馬肉は赤肉、豚肉はロース・赤肉、羊肉はマトン・ロース、鶏肉は胸肉・皮なしの数値を日本標準食品成分表より引用した。

な食糧であるヨーロッパ社会において、豚肉を食べないことは非合理的である。しかし、ヨーロッパに暮らしたユダヤ人は自らのアイデンティティを維持し、ヨーロッパ社会に埋没・同化することを避けるため、あえて豚肉をタブー化したといえる。ユダヤ人は、豚肉のタブーを正当化するために、豚肉が不浄であることをあげているが、後付けの理屈であることは否めない。

一神教であるユダヤ教、キリスト教、イスラム教は、神の意思の伝達者である「預言者」について異なる解釈をしている。ユダヤ教では、預言者は現れていないとしており、司祭となる律法学者が神の意志を推量し、人々を指導している。キリスト教はイエスが神そのものであるとする三位一体論を採用し、イスラム教はアブラハムに始まるユダヤ教の主要な伝道者とイエスを過去の預言者として位置付けた上で、自らの始祖であるムハンマドを最後、すなわち最新の預言者であるとしている。乱暴な表現になるが、イスラム教の立場は、旧約聖書と新約聖書を否定はしないが、これらが記しているのは神の意思の古いバージョンであり、最新かつ正しい意思はコーランの中にあるというものであろう。キリスト教が旧約聖書にあった豚肉のタブーを放棄したことはすでに述べたが、イスラム教はそれを継承した。イスラムにおける食のタブーは、ユダヤ教の食物規定と同一ではないが、相当な影響を受けていることは事実である。イスラム教が拡大した西アジアや北アフリカなどの乾燥地域では、中東同様に豚の飼育は難しく、豚肉を食材のリストに加えないことに不都合はなかったであろう。今日、イスラム教は乾燥地域だけではなく、東南アジア諸国においても主要な宗教となっている。これらの地域では、豚は主要な家畜ではあるが、ヨーロッパのように依存しなければならぬ食糧ではない。いいかえると、東南アジアにおける豚はいくつかある動物性たんぱく質源のひとつであり、食べることを我慢しても食生活は成立したのである。

2. 日本における養豚と豚肉食

(1) 古代から戦国時代まで

一般に日本人は、鶏は別として、食用家畜を持たなかった世

界でも稀な民族とされている。しかし、古代においては「家畜化したイノシシ=豚」を飼育していた。

考古学的な研究では、①縄文時代の遺跡からは、シカとイノシシがほぼ1:1の割合で出土するが、弥生時代に入るとイノシシの比率が急増する、②弥生時代の遺跡から出土するイノシシは若い個体が多く、それらの多くは骨の形態から豚と判定される、③イノシシと豚の中間的な形態の骨片は出土していない、ということが確認されており、弥生時代におそらく大陸から家畜としての豚が持ち込まれたと推定されている⁷⁾。ただし、この弥生豚は厳密に管理飼育されず、飼育放棄もしばしば行われていた。このため、弥生豚が家畜として古墳時代や奈良時代にまで受け継がれた可能性は低いといわれている⁸⁾。なお、飼育放棄され「野に放たれた豚」はイノシシと混血したと考えられており、結果として、日本産イノシシと豚とをミトコンドリアDNAを用いて峻別する試みを難しくしている。

古墳時代の遺跡からも豚の骨片は出土している。播磨国風土記は仁徳天皇の時代に日向から豚を飼いたいと申し出るものがあり、播磨での養豚が許されたと記している⁹⁾。また、同じ仁徳天皇の時代には、多くの養豚技術を持った渡来人が日本にやってきて、その居住区域が「百濟郡」と命名され、今日に伝わる「猪飼野」という地名が成立したと考えられている¹⁰⁾。渡来人を中心にした養豚はその後も継続しており、675年に天武天皇から出された肉食禁止の勅令の中でも豚肉は対象とされていない¹¹⁾。この禁止令は、稲作に役立つ牛や馬の保護を目的としたものであり、禁止期間も稲作が行われる4月～9月に限定されていた。したがって、この勅令で指定されなかった動物(イノシシやシカなど)の肉を食べることは禁止されおらず、豚肉を食べることも認められていた。

しかし、仏教思想が浸透するにつれて、肉食そのものが廃れていき、食肉を得ることを目的とした養豚は日本社会において消滅した。狩猟によって獲得したシカやイノシシ、あるいは年老いて用をなさなくなった馬を食べることは継続したが、シカ肉を「もみじ」、イノシシ肉を「ぼたん」、馬肉を「さくら」と呼び変えていたことでもわかるように、肉食そのものを忌み嫌う風習が明治初期まで日本社会を覆ったのである。なお、

¹ 古代の文献における「猪」は豚の意味である。なお、中国では豚肉を猪肉と記し、豚の字はあまり用いない。ただし、文字的には「豚」の「つくり」の部分で動物としての豚を象形化したものであり、「へん」に相当する「にくづき」は肉を示す。つまり、中国では「豚」という文字は「豚肉」を示しており、動物としての「豚」を示すのは

「猪」なのである。「豚」の文字が中国で廃れているのは、中国では肉といえは豚肉をさすことも影響しているのであろう。ちなみに、「家」という文字は、屋根の下に豚がいる状態を示している。これは中国において養豚を室内で行っていたことを反映している。なお、中国では野生のイノシシは「野猪」と記しており、日本のような「豚」と「猪」の使い分けは行われていない。

平安時代の百科事典である「和名類聚抄」には、図2に示すように、豚（猪）の記述がある。ただし、これは動物としての記述であり、食べ物としての記述ではない。ちなみに、イノシシは同じ巻の少し前のページに「野猪」という中国式名称（脚注1参照）で記載されている。

戦国時代に日本を訪れたポルトガルやスペインの宣教師にとって、肉や乳製品を欠いた食生活はきわめて大きな苦痛であったと容易に想像できる。それでも、キリスト教に改宗した大名らは、宣教師の影響を受けて積極的に肉食を行った。なかでも大友宗麟は、治めていた府内（現在の大分市）において、牛めしの大盤振る舞いを1557年に実施している¹¹⁾。しかし、これらキリシタン大名らが口にしたのは牛肉であり、豚肉はほとんど見当たらない。牛は農耕用に飼育されていたので入手することは可能であったが、養豚が平安時代頃に絶えていたので豚を入手することはできなかつたのであろう。

(2) 江戸時代

琉球では本土と同様に弥生時代の遺跡から豚の骨片が出土しており、本土のような肉食を忌避する文化もなかったことから、養豚が継続して行われていた可能性がある。しかし、今

日のアグー豚につながる本格的な養豚は、約600年前に中国（明）から小型の豚が導入されたことがきっかけである¹²⁾。琉球では、豚以外の多くの獣の肉が利用されており、牛肉食も盛んであった。しかし、中国の影響を受けたことと、牛を農耕用家畜として位置付けてその食用を禁止することが行われた結果、次第に豚が肉食の中心となった。この琉球の豚肉食は、江戸時代になると琉球を侵略した薩摩に伝わり、今日の豚汁に相当する薩摩汁という郷土料理が誕生する¹³⁾。

同じく江戸時代、西洋に対する窓口であった長崎の出島に暮らすオランダ人のための豚の飼育を中国人が行い、オランダ人自身も出島においてハムやソーセージを製造した¹⁴⁾。やがて豚肉の利用は長崎に住む日本人にも拡大して、豚肉を用いた南蛮料理や卓袱料理が長崎料理として認識され、豚の角煮などが食されるようになった。

このように豚肉の利用は一部の地域では進み始めるが、江戸時代の百科事典である「本朝食鑑」では、「和名類聚抄」と同様に、豚を「猪」、イノシシを「野猪」と記載している。そして、豚に関しては、残飯などで容易に飼育することができるとしているが、その肉は猛犬を養うのに適していると述べるのみで、人が食べることについてはほとんど記していない。む

しろ、イノシシに関して、その肉の味は甚だ甘美で、牛鹿の肉よりも優れているとしている¹⁴⁾。

それでも江戸時代の後半になると、薩摩や長崎の豚肉料理は薩摩藩士や蘭学者によって江戸にも紹介されていく。折しも、江戸市中に存在した獣鳥肉²⁾取り扱い（販売と料理提供の両方）店であった「ももんじ屋（百獣屋）」が次第に認知され始めており、肉食全般に対する忌避感も次第に薄れていったのであろう。幕末には豚肉食が流行し、15代将軍・徳川慶喜はとくにこれ

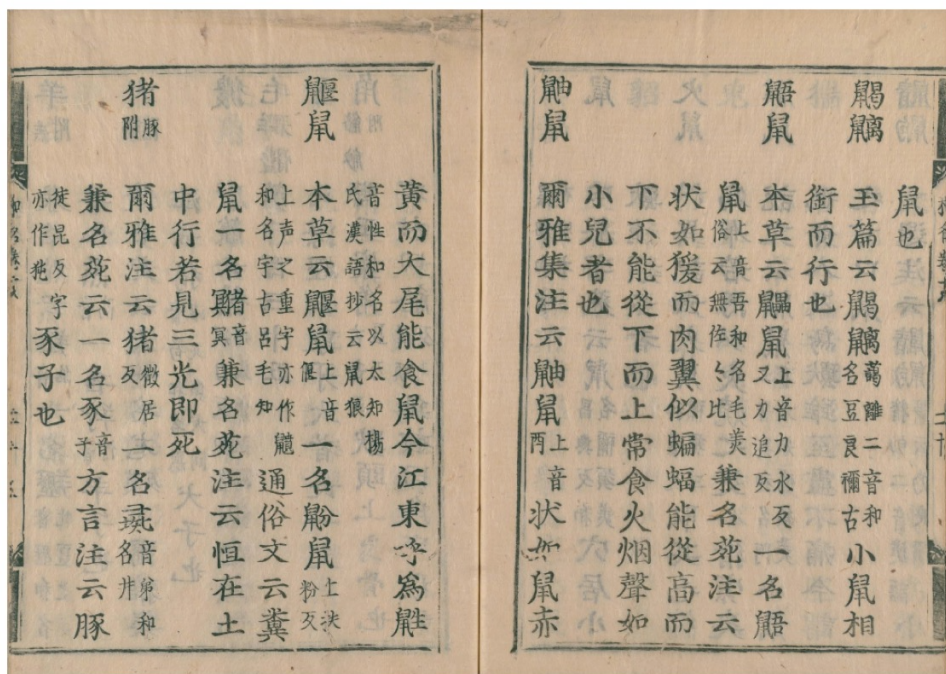


図2 和名類聚抄巻十八にある「猪」

（国立国会図書館デジタルコレクション <http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2544224?tocOpened=1> より）

²⁾ 元来は近郊の農山村部で猟師が得た獲物に由来する肉を販売した。

を好んだため、「豚將軍」、「豚一殿」と呼ばれたという¹⁵⁾。

(3) 明治以降¹⁶⁾

明治維新以降、政府による肉食の奨励という後押しもあり、国内での肉食は急速に拡大していく。1872(明治5)年には、政府の雇った外国人の指導のもと、西欧の飼育法を取り入れた養豚が始められた。その後、各地の試験場でも西欧流の養豚が広まり、米国産チェスターホワイト、英国産サフォーク、パークシャーなどの品種が導入された。試験場で生産された子豚は、民間に払い下げられ、西洋品種を用いた養豚がさらに拡大した。明治後半には、軍(とくに海軍)の食料として豚肉の需要が急速に高まり、養豚産業も大いに活性化した。明治から大正にかけて飼養の中心であったのはパークシャー、中ヨークシャー種であり、食品産業から出る廃棄物や家庭から出る食物残渣を飼料に用いることが多かった。このため、食品産業が盛んな地域や食物残渣が多く出る都市部で養豚が盛んになった。なお、当時の豚肉の食べ方は、ベーコンやハム、缶詰など加工食品が主であった。

昭和に入ると、耕地に家畜の糞尿を厩肥として還元する有畜農業が奨励され、奨励金が交付されるようになった。このような背景もあり、1939(昭和14)年には戦前最高の115万に近い頭数が国内で飼育されていた。しかし、第2次世界大戦が長引くにつれて飼料事情が悪化し、さらに都市部が爆撃によって破壊されたこともあり、養豚は一気に衰退して終戦直後の全国の飼養頭数は8万強にまで減少した。その後、飼料事情の好転、食生活の欧米化が後押しとなって、養豚は徐々に復興した。また品種においても、1960(昭和35)年にアメリカより欧米原産の大型種が導入され、在来の中ヨークシャー、パークシャーとの交雑により肉豚生産が行われるようになった。

その後は、栄養価の高い飼料が米国から入ってきたこともあって、ランドレース、大ヨークシャーなどの大型種が、発育や繁殖能力の点で注目を集め、従来飼養されていた中型種の中ヨークシャー、パークシャーに取って代わるようになった。平成28年の農林水産省畜産統計によると、国内の養豚頭数は134万5千であり、戦前の最盛期を上回っている。

現在、国内で飼育されている品種は、ランドレース(図3左)、大ヨークシャー(図3中)、デュロック、パークシャー(図3右)、ハンプシャー、中ヨークシャーなどである。ただし、豚肉として供給されているものの大半は、これらのうち2もしくは3種類の品種を交配させた「三元豚(三元交配豚)」である。交配することによって、発育がよく、肉質にばらつきがなくなるためであり、日本市場で流通しているものは、ランドレース、大ヨークシャー、デュロックの3種類を掛け合わせたものがほとんどである。ただし、パークシャーは「黒豚」の名称で単一品種の豚肉として流通している。

3. 日本の豚肉料理

(1) ハム

明治に入り、国内でもハムの製造が行われるようになった。伊藤ハムのホームページには、1872(明治5年)に長崎の片岡伊右衛門がアメリカ人から骨付きハムの製法を教わり、ハムの製造を始めたこと、翌年には、北海道開拓使庁で養豚業の一環としてハムの試作が行われたとある¹⁷⁾。ただし、一般に国産ハムの元祖といわれているのは、1874年、現在の神奈川県鎌倉郡でホテル経営をしていたイギリス人のウィリアム・カーティスが始めたハムづくりである。このカーティスの技術が複数の日本人に伝えられ、その中から、斉藤満平が、1887年に操業許可を得て横浜の戸塚に初めてのハム製造工場を設



ランドレース



大ヨークシャー



パークシャー

図3 主な豚の品種(写真はいずれもWikipedia掲載のものを用いた)

³⁾ カーティスの技術を受け継いだのが「鎌倉ハム」である。

立している¹⁸⁾。その後、ハム製造の技術は飛躍的に向上し、軍（とくに海軍）からの大量注文もあって、日本のハム産業は繁栄する。ただし、これらのハムは一般国民からみれば贅沢品であり、簡単に食卓に上るものではなかった。今日のように一般の食卓に上るようになったのは、1960年代から70年代に進行した食生活の欧米化の結果である。

現在、日本農林規格は加熱ハムを、骨付きハム、ボンレスハム、ロースハム、ショルダーハムに分類し、非加熱ハムをラックスハムと定義している¹⁹⁾。この非加熱ハム、いわゆる生ハムの製造が許可されたのは1982（昭和57）年のことである。ただし、国際的には、生ハムは、薫煙処理しているもの（ラックスハム）としないもの（プロシュットやハモン・セラーノなど）に分かれる。日本農林規格が、非加熱のいわゆる生ハムを、薫煙処理していないものも含めて「ラックスハム」と定義しているため、市場では混乱が生じている。一方、日本の食品衛生法では、生ハムを低温薫煙ハムと呼称し、63°Cで30分間の加熱殺菌を行っていない非加熱食肉製品にあたるとして、食中毒菌や腐敗菌の増殖を抑制するため、製造温度、製品の水分活性（0.94以下）、保存（10°C以下）などに関する規格基準を厳しく設定している。

(2) トンカツ

トンカツの起源と歴史については、岡田哲氏の優れた著作¹³⁾がある。以下はその内容を著者なりに要約したものである。

仔牛、羊、豚の骨付き肉や背肉などを適切な大きさにカットしたものをフランス語ではコートレット（côtelette）、英語ではカットレット（cutlet）といい、やがてこれを塩・胡椒で味付けし、小麦粉、卵黄、パン粉をまぶしてバターで両面をきつね色に焼き上げた料理を同じ名称で呼ぶようになった。欧州各国にコートレットに相当する料理は存在するが、表3に示すような共通した特徴があった。日本ではこのコートレットもしくはカットレットを詰めてカツレットと称した。福沢諭吉が1860年に著した「増訂華英通語」にはすでにcutletを吉列（カツレット）として採録している。

明治に入ると肉食の奨励もあり、欧州各国に存在していたコートレット類に該当する料理を参考にして、自己流でビーフカツレットやチキンカツレットが作られたが、牛鍋のように普及しなかった。そのような中、1895（明治28）年に銀座の洋食店である「煉瓦亭」が刻みキャベツを添えたポークカツレットを売らだした。煉瓦亭の主人であった木田元次郎は、①骨を

抜いて食べやすくする、②天ぷらのようにたっぷりの油で揚げる、などの工夫を行なった。このポークカツレットは廉価で、量も十分であったため、日本人・外国人のいずれの評判もよく、看板メニューとなった。その後、1907（明治40）年頃になると、ポークカツレットは流行のメニューとなり、大正時代には、コロッケ、カレーライスとともに三大洋食の一翼を担うようになる。そして、1929（昭和4）年に東京上野にあった「ポンチ軒」の料理人であった島田信二郎が分厚い豚肉を油で揚げ、これを平仮名で「とんかつ」と命名するのである。

煉瓦亭のポークカツレットは、欧州のコートレット類と今日のトンカツの中間的なものである。ポークカツレットがトンカツに進化するさい、豚肉の厚みは相当に増している。つまり、この間に、分厚い豚肉を、十分に火を通す技術や、揚げに用いる油にラードや植物油を用いることなど確立したといえる。このあたりは、日本の料理人の研究心と技術力の高さを物語っている。

今日、トンカツは箸を使って食べること、定食になった場合にはご飯と味噌汁がつくことなど、西洋料理というよりも日本料理といってもいい形態で食されている。トンカツのチェーン店を訪れれば、様々な国の人がトンカツを美味しそうに食べる光景を目にすることができる。日本に留学経験があるバリ島のホテル従業員（インドネシア人）が「トンカツが美味しかった」と懐かしそうに語るのを聞いたこともある。トンカツは万人受けする料理として世界に受け入れられるであろう。

(3) カツ丼

カツ丼には卵でとじたものを飯に乗せるものと、ソースカツ丼に代表される調味液に浸したカツを飯に乗せるものがある。

表3 欧州のコートレット類の共通した特徴¹³⁾

1. 骨付き肉が基本だが、ウインナーシュニッツェルのように骨を抜いた肉を用いるものもある。
2. 筋繊維を切って柔らかくすると、火の通りをよくするために、叩いて薄くした肉を用いる。
3. パン粉はさらさらした細粉である。パン粉を付けず小麦粉のみの場合もある。
4. 用いる油脂はバターまたはヘット（牛脂）で、オリーブ油の場合もある。
5. 油で揚げるのではなく、炒め焼きといった方が正しい調理である。

る。前者はおそらく親子丼の変形であり、後者は一種の洋食といえる。

卵とじカツ丼のルーツとして、以前に早稲田大学のそばにあった蕎麦屋「三朝庵」が、1918年に親子丼をヒントにして、余ったトンカツ⁴の処理法として考案したことを紹介した²⁰。しかし、19世紀末に東京で考案された親子丼は、浅草の料理屋「玉ひで」において、客が勝手に軍鶏鍋の残りを卵でとじて飯に乗せたことに由来するものであり、1954年頃までは現在のような半熟卵でとじたものではなく、卵に完璧に火が通っていたものであった。鶏肉を半熟卵でとじた親子丼は、1903年に大阪の内本松次郎が博覧会の目玉料理として考案したものである。三朝庵がカツ丼のヒントにしたのは、浅草発の親子丼ではなく、大阪風の親子丼と考える方が妥当ではないだろうか。戦前の蕎麦屋の献立がどの程度残っているか定かではないが、1903年に考案された大阪風親子丼が1918年の東京の蕎麦屋の献立において一般的であったかを検証すべきであろう。大阪風親子丼の考案時期と三朝庵での卵とじカツ丼考案の間には15年ものタイムラグがある。親子丼の変形である他人丼、きつね丼（卵でとじたタイプ、京都の衣笠丼）、木の葉丼などが、いずれも関西発祥であることを考慮すると、卵とじ系カツ丼のルーツも関西である可能性は否定できないだろう。

一方、ソースカツ丼は、ドイツ帰りの高島増太郎が、1913年に経営していたレストラン「ヨーロッパ軒」において、ウィーン・シュニツェル（オーストリアの仔牛肉を用いたカツレツ）にウスターソースをかけ、ご飯に乗せて提供したものがルーツであるという説が有力である。今日では、ウスターソース以外に、ドミグラスソース、味噌だれ、出汁で味付けをした葛餡など、カツにかける調味液は多彩であり、もはや洋食の面影を失っているものも多い。

(4) 豚汁

豚肉と野菜、豆腐などを煮込み、味噌で味付けした汁物、端的にいえば豚の入った味噌汁を豚汁と呼ぶ。豚以外の具材には地域・家庭ごとに違いがある。地域で得られる動物性・植物性の食材を鍋に放り込み、適当に味付けをして煮て食べるという行為は、洋の東西を問わず行われてきた。豚肉が容易に入手可能になれば、この煮物・汁物の具材として豚肉を利用し、

肉の臭みを隠すために味噌で味付けをすることは自然な流れであろう。豚汁の具材に地域ごとに違いがあるのは、地域に存在していた煮物・汁物に豚肉を加えたためと思われる。つまり、豚汁のルーツは多様であり、先に述べた薩摩汁は多様なルーツのひとつに位置付けるのが妥当と思われる。

豚汁の読み方として、「ぶたじる」と「とんじる」の両方がある。NHKが2005年に20歳以上2000人を対象に行ったアンケート調査によれば、日本全体で「とんじる」が54%、「ぶたじる」が46%であり、地域で分けると大まかには、東日本では「とんじる」、西日本と北海道では「ぶたじる」が多いということである²¹。ただし、大手牛丼チェーンなどでは、「とんじる」と称し、インスタント商品でも「豚汁」もしくは「とん汁」と表記するなど、「ぶたじる」派の旗色はNHK調査の時点よりも悪化しているように感じる。ただし、各種の辞典や辞書においては、「とんじる」と「ぶたじる」は拮抗しており、「ぶたじる」は善戦している。個人的には「ぶたじる」で育ってきたので「とんじる」には相当な違和感がある。しかし、筆者の所属する大学の生協食堂でも、「ぶたじるをください」と注文すると、大阪であるにもかかわらず、必ず「とんじるですね」という返事が戻ってくる。大げさかもしれないが、「とんじる」派のこのような理不尽な仕打ちには心が折れそうになる。

豚足という用語はあるが、豚を用いた料理において豚を「とん」と読ませるのは「とんかつ」の出現以降だと思う。つまり、豚汁の読み方としては、「ぶたじる」が初期値であり、「とんじる」による侵略は関東の牛丼チェーンの陰謀だろうと考える。なお、牛肉のカツレツはビーフカツレツを縮めた「ビフカツ」と称するのが正当であるが、最近になって東京資本が「牛カツ」という呼称を用いて全国展開を図っている。「とんじる」による「ぶたじる」の駆逐と同じことが「ビフカツ」にも降りかかるのではないかと危惧している。

(5) 豚まん

様々な具材を発酵した小麦粉（通常は薄力粉）の生地で包み、これを蒸して調製する「中華まん」の起源は、中国の三国時代（220年頃）にさかのぼるといわれている。新宿中村屋のホームページには、蜀の名将・諸葛孔明が暴風雨のために増水した川を渡るさい、小麦粉を水で練って皮を作り、羊と牛の肉を包

⁴ トンカツという名称の誕生が1929年なので、余っていたのはポー

クカツレツということになる。

んで調製した饅頭を人頭の代わりに水神に捧げたところ、見事に風雨が鎮まったと紹介している²⁰⁾。ただし、この逸話の真偽については定かではない。三国時代の後、6世紀に執筆された料理書である「齋民要術」には、肉類を包んで蒸すものとして米、または米粉を用いる「ちまき」の記載はあるが饅頭は見当たらない²¹⁾。

現在の中国では、饅頭は具の入っていないものを指し、具の入っているものは包子（パオズ）と称している。中華まんが一般に広く普及したのは、1927年に新宿中村屋が、天下一品「支那饅頭」という名称で、豚肉入りを1個6銭、餡入りを4銭で販売してからであるが²²⁾、包子が日本に導入されたのは明治末から大正期に横浜や神戸に中華街が成立した頃であろう。たとえば、神戸南京町の「老祥記」は、1915年に創業者の曹松琪が天津包子を日本人向けにアレンジしたものを「豚饅頭」として売り出したとしている²³⁾。

中華まんの具材として豚肉を用いたものが「豚まん」であるが、全国的には「肉まん」の名称が優勢であり、豚まんと呼んでいるのは関西を中心とした西日本である。その理由については、すでに様々なメディアで取り上げられているように、西日本では「肉」と言ったときに牛肉を指すため、豚肉入り中華まんを「肉まん」とすると一種の偽装表示に当たるからである。「肉じゃが」や「カレーライス」に入れる肉も、東の豚肉に対して西は牛肉であり、関西のうどん屋の定番献立である「肉丼」、「肉うどん」、「他人丼」も使用するのが牛肉であるのも、関西を中心とした西日本では「肉＝牛肉」という感覚が一般的だからである。最後に、この関西における「肉＝牛肉」を裏付けるデータとして、総務省による家計調査（二人以上の世帯）の中の、牛肉、豚肉、鶏肉に関する都道府県庁所在地及び政令指定都市ランキング²⁴⁾を表4に示しておく。近畿地方の各都

市が牛肉消費の上位に並んでいる。豚肉を主題としたはずの小文が、牛肉の話題を最後に取り上げるのは整合性を欠くがお許しいただきたい。

引用リスト

- 1) ブライアン・フェイガン（東郷えりか訳）：人類と家畜の世界史、河出書房新社、東京、2016、p. 71-74.
- 2) ライアル・ワトソン（福岡伸一訳）：思考する豚、木楽舎、東京、2009、p. 152-169.
- 3) Wikipedia：「河姆渡文化」、
<https://ja.wikipedia.org/wiki/河姆渡文化>、2018年6月21日アクセス.
- 4) 熊本県畜産広場：食肉の基礎知識、
http://kumamoto.lin.gr.jp/shokuniku/kisochisiki/kachiku_seisan/hikaku.html、2018年6月18日アクセス.
- 5) 共同訳聖書実行委員会：旧約聖書、日本聖書協会、東京、1987、レビ記 11.1-47.
- 6) Ko C, Siddaiah N, Berger J, Gish R, Brandhagen D, Sterling RK, Cotler SJ, Fontana RJ, McCashland TM, Han SH, Gordon FD, Schilsky ML, Kowdley KV: Prevalence of hepatic iron overload and association with hepatocellular cancer in end-stage liver disease: results from the National Hemochromatosis Transplant Registry, *Liver Int*, **27**: 1394-1401, 2007.
- 7) 新美倫子：弥生文化の家畜飼育、弥生時代の考古学5. 食料の獲得と生産、同成社、東京、2009、p. 95-103.
- 8) 石黒直隆：DNA分析による弥生ブタ問題、弥生時代の考古学5. 食料の獲得と生産、同成社、東京、2009、p. 104-116.

表4 家計調査（二人以上の世帯）における牛肉、豚肉、鶏肉の消費年額（単位：円）の都道府県庁所在地および政令指定都市ランキング²⁵⁾

順位	肉類すべて		牛肉		豚肉		鶏肉	
	都市名	消費額	都市名	消費額	都市名	消費額	都市名	消費額
1	奈良	92,987	京都	38,018	横浜	34,967	岡山	19,082
2	和歌山	92,556	和歌山	37,752	福島	33,239	福岡	18,992
3	京都	91,951	奈良	37,330	さいたま	32,694	大分	18,978
4	大津	89,491	大津	36,029	川崎	32,658	京都	18,624
5	堺	88,499	大阪	33,673	相模原	32,455	大津	18,552
6	岡山	84,706	堺	33,498	新潟	32,330	宮崎	18,317
7	神戸	84,704	北九州	33,034	静岡	32,044	奈良	18,245
8	大阪	84,697	神戸	32,506	浜松	31,797	北九州	18,213
9	北九州	84,290	津	32,158	奈良	31,630	山口	18,098
10	広島	84,197	徳島	31,118	山形	31,535	堺	18,055
	全国	89,900	全国	21,641	全国	29,735	全国	15,471

2015～2017年の平均値である。

- 9) 長崎県食肉衛生検査情報発信委員会：食品衛生検査情報「豚々」No. 44、2008.
- 10) Wikipedia：「猪飼野」、<https://ja.wikipedia.org/wiki/猪飼野>、2018年7月6日アクセス.
- 11) 山内 昶：食の歴史人類学、人文書院、東京、1994、p. 60-81、およびp. 253-264.
- 12) 沖縄県アグーブランド豚推進協議会：「沖縄アグー豚ってどんな豚？」、<http://okinawa-agu.com/how.html>、2018年7月4日アクセス.
- 13) 岡田 哲：明治洋食事始め. とんかつの誕生、講談社学術文庫、東京、2012、p. 148-185.
- 14) 人見泌大（島田勇雄訳注）：本朝食鑑5、平凡社、東京、1981、p. 244-248、およびp.274-281.
- 15) 松下幸子：江戸料理読本、ちくま学芸文庫、東京、2012、p. 103-121.
- 16) 日本養豚協会：日本の養豚の歴史、http://www.jppa.biz/rekishi2_2.html、2018年7月6日アクセス.