

2. 文明開化による欧米食の移入

2.1 文明開化の意味－近代化と洋風化

富国強兵をめざす明治政府は、文化や国民生活の近代化を促進する必要から、率先して西洋の近代思想や生活様式を積極的にとり入れようとした。この風潮は明治初年の新しい世相ともなり、民間におけるジャーナリズムやその他を通して、啓蒙運動を促した。この傾向は庶民の生活様式にも一部受け入れられ、東京などの大都市を中心に広まった。当時この風潮は文明開化と呼ばれた。明治四年の散髪脱刀令、五年の学制発布、博覧会の開催、国立銀行の創設、太陽暦の施行、六年の地租改正などをはじめとして生活の洋風化となり、衣食住にも大きな影響を与え、近代化への道を促進することとなった。

この思想上また文化史上に文明開化と称せられる現象は、富国強兵政策のいわば形而上的なまた形而下的な局面として展開されるにいたったものである。つまり、文明開化はまず西洋的な風俗のついで西洋的な価値観の、それぞれ直輸入的な衣食の変化を意味し、そしてその結果としての文化的なさまざまな変化を意味した。

西洋的な風俗の輸入については、「ちょんまげ頭をたたいてみれば、因循姑息の音がする、総髪頭をたたいてみれば、王政復古の音がする、じゃんぎり頭をたたいてみれば、文明開化の音がする」という俗謡をあげておけば、十分である。それとともに、洋服・靴・こうもりがさ・帽子・西洋料理・洋風建築・ガス灯などから、郵便制度・小学校・鉄道・太陽暦・徴兵令・日曜休日制までが、文明開化的な現象とされてきた。⁵

けれども文明開化はその言葉どおりの文化的状況をもつくりだしていった。その点は、思想の内実と思想伝達の形式という二つの点でとらえられる。思想の内実という点は、啓蒙思想として発現した。その所産は、『明治文化全集』の各巻に集約されていると言ってよいが、それが一つの思想集団の形を取り、一つの雑誌を通じてある程度系統的に展開された例として、明六社の『明六雑誌』をあげることができる。『明六雑誌』に登載された諸論文や、『明治文化全集 文明開化篇』にまとめられた緒論考は日本の啓蒙思想を代表する刊行物とみなされる⁶。一つの例を挙げてみると、その啓蒙思想がどのような形で取られているかが明らかになる。『明治文化全集 第24巻 文明開化篇』に、加藤祐一の「散髪にはなるべき道理」を少し見てみよう。

文明開化といふ事を、此節は口くせのやうに、世間の人が申ますが、扱其文明開化の譯が、わかつていふ人は少ないやうな、夫は何故じやといふたら、よく世間の人といふことを聞くに、豚を喰ふたといふては文明じや、あいつ

⁵ 『思想史Ⅱ 体系日本史叢書23』257頁。

⁶ 同上258頁。

はこの頃蝙蝠傘をさして歩行を、えらひ文明じや、(中略)佛壇を毀ちをつた、えらい文明じやと、西洋人の真似するか、耳に新しい事目に新しい事、人に異なつた事さへすれば、なんでもかでも文明開化にしてしまふが、さういふものでもない、元来の趣意を知らいで、めつたむしように、耳目に新しい事するばかりを、文明開化じやとおもふは、とんだ間違ひが出来る、文明といふは、文字でも考へて見るがよい、文にあきらかといふことで、廣く學んで世界中の事を知りあきらめ、其のよい所を取つて、我身の心得又行ひとするを、真の文明ともいふべき事^{ごさ}でゐる。⁷

この文の趣旨は、民衆は西洋人を真似するすべてが文明と思っているようだが、そうでもない。文明というのは世界の事を広く知り、そのいいところを心得、実行することである。非常に分かり易い文章であるから、民衆の啓蒙思想の啓発にかなり役立ったことがよく分かる。

思想伝達の形式という点でも、新しい文化的状況を作り出した。それはいわば言論の時代の開幕であった。その手段は新聞・雑誌である。幕末以来、幕府の手で外国新聞の翻訳が行なわれていたが、明治になると、はじめ旧幕臣がこれを発行し、活字印刷技術の発達に助けられて⁸、東京を中心に各種の日刊新聞や雑誌がつぎつぎと発行された。これらの新聞・雑誌では、報道のほか、新しい言論活動が始まった。⁹

そして、その啓蒙思想を推進するのは大勢の知識人である。啓蒙的知識人による著作は、福澤諭吉の『西洋事情』『学問のすすめ』『文明論之概論』や中村正直¹⁰訳の『西国立志編』『自由之理』などが挙げられる。これらの著作は新思想の啓蒙書として盛んに読まれ、国民の思想を転換させるうえに大きな働きをした。

ところで、文明開化の代表的なイデオロギーは啓蒙思想だが、明治政府がそれのみをもって国民統合を図ったのではなかった。政府の文明開化政策は、中央集権制整備・殖産興業・国民教化の全般にわたってすすめられ、その目標は西洋化によって西洋列強に対峙しうる富国強兵を達成することにあつたが、旧支配階層改良分子が官僚化しつつ推しすすめるこれら政策には、さまざまな曲折と共にさまざまな思想的要素を抱えこまざるをえないのであって、ことに天皇思想は、啓蒙思想では低い位置にあつたが、近代天皇制イデオロギーの出發

⁷ 『明治文化全集 第二十四卷 文明開化篇』「文明開化」5頁。

⁸ 16世紀末に輸入された南蛮系と朝鮮系との活字印刷技術は、その後ふるわなかつた。活字印刷の本格的な発展は、1851年(嘉永4)に本木昌造が鉛製活字の鑄造に成功してからである。

⁹ 『思想史Ⅱ 体系日本史叢書23』258～260頁、『詳説日本史』245～247頁。

¹⁰ 洋学者・教育家。江戸生まれ。儒学・英学を学び、1866年(慶応2)幕命により渡英。明六社を組織し、啓蒙思想の普及に努力。東大教授。貴族院議員。訳著『西国立志編』『自由之理』など(1832～1891)。

を刻する重要な役割を發揮した。¹¹

また、この啓蒙思想を順調に庶民層に浸透させるために、モノのもつ合理性が唱えられるようになった。これは福澤諭吉の学問論の基調に通ずるもので、従来権威とされた儒学や和学は、古来世間でいうほど貴ぶべきものではなく、むしろ「専ら勤むべきは人間普通日用に近き実学」こそ本当の学問で、これは日常生活に必要な「物事の道理」を知るためのものである。つまり、この実用性と合理性こそ文明開化の原理である¹²。

『安愚楽鍋』を引くと、

我國も、文明開化と號^いツて、ひらけてきやしたから、我々までが、喰ふやうになつたのは實^{じつ}にありがたいわけでごス。それを未だに、野蠻の弊習と云ツて子、ひらけねへ奴等が、肉食をすりやア、神佛^{じんぶつ}へ手が合されぬへの、ヤレ穢れるのと、わからねへ野暮^{やぼ}をいふのは、窮理學^{きうり}を辨^{わきま}へねへからの、ことでげス。そんな夷^{えびす}に、福澤の著^{かい}た肉食の説でも、讀せてへ子。モシ西洋にやア、そんなことはごウせん、彼土^{あつち}はすべて、理^りでおして行國^{ゆく}がらだから、蒸氣の船や車のしかけなんざア、おそれいつたもんだ子。¹³

要点は、文明開化の世の中、牛肉を食べると穢れると思う人は窮理學を弁えない人で、福澤の「肉食の説」を読んだら分かる。西洋は、すべて理でおしてゆく国であると。

そして、このような合理思想は、『明治文化全集』に共通して見られる。例えば、次節に述べる、加藤祐一の『文明開化』に「肉食は穢るべきものに非る道理¹⁴」、「世に奇怪の事は決してあるまじき道理¹⁵」というふうに民間の旧思想や俗信を、道理をもって打破し、啓蒙するという論法を用いている。道理で旧弊を解消するのはどうみても合理的であって、正確であった。このような合理思想は、むしろ常識と言った程度の素朴なものであるが、それはすでに封建社会独特の権威主義から解放された市民性における合理主義の精神であった。

¹¹ 『文明開化と民衆意識』56～57頁

¹² 『岩波講座 日本歴史15近代(2)』「文明開化」276頁。

¹³ 『安愚楽鍋』28～29頁。

¹⁴ 『明治文化全集 第二十四卷 文明開化篇』「文明開化」13～14頁。

¹⁵ 『明治文化全集 第二十四卷 文明開化篇』「文明開化」17～18頁。

以上述べたことをまとめると、日本の文明開化による近代化および洋風化は本当に文字通りそのままなのか、あるいは明治政府が考えた民衆を教化するための制度的構造やイデオロギーなのかについて筆者は疑問を持つ。だが、反封建的な合理性を拠点として民衆の間に浸透していったことは、単に上からの政策ということだけではなく、国民の啓蒙や近代的諸学問の移植にも関係する。つまり、日本近代化過程が決して単一的な様式を持つものではなく、自由、啓蒙主義による自由と合理主義による統制も内包されているのであろう。

2.2 欧米食の移入

明治政府は文明開化政策を行い、諸外国の文化文明を積極的に導入することとし、政治、経済などあらゆる分野で文明開化が花開いた。その影響はもちろん生活様式にまで及んだ。その中で、庶民の最も見近な食生活にも養生と栄養の必要が唱えられ、新風が吹き込んできた。それは欧米食の移入であった。

文明開化の欧米食と言えば、一番代表的なのは牛肉であろう。ところが、日本の古代では牛を食用していたと言われるが、6世紀の初め頃に仏教が入ってから、仏教は日本の支配者階級の間次第に広まった。その結果、仏教は政治と結びつき、仏教の教えは国民の日常生活を規定するに至った。その一つは殺生禁断¹⁷である。天武天皇は675年に勅して、牛・馬・犬・猿・鶏の肉を食べることを禁じ、更にこの禁令は魚類まで及んだ。それから、肉食の忌避が上流の貴族階級に浸透し、段々一般庶民の食生活にも大きな影響を及ぼしていった。1687年の徳川5代将軍綱吉の出した「生類憐れみの令¹⁸」の極端な殺生肉食禁断戒律が厳しく行われたことによって、一般庶民の間に、生き物を殺して食べるとその地域社会に不安と不幸をもたらすという迷信が広がるに至った。時代は幕末に移っても人々の間では、一部では牛を食べると角が生えるや牛になるなどと伝えられていた。¹⁹

幕末には江戸で肉を食べる風が始まっていた²⁰が、石井研堂は次のように述べている。

わが国上古貴賤ともに、獣肉を啖ひて忌まず、後代におよび、上下またこれを口にせず、徳川幕府季世の頃は、猪、鹿、猿等の類さへ、汚穢物としてはなはだしくこれを排斥し、大名の行列も、ももんじ屋の前を通るときは、そ

¹⁶ 『岩波講座 日本歴史 (旧版) 15 近代 (2)』大久保利謙「文明開化」276～277 頁。

¹⁷ 仏教の慈悲の精神から、一定地域での鳥・獣・魚などの狩猟を禁ずること。

¹⁸ 徳川5代将軍綱吉の発布した動物愛護の命令・僧隆光の言により、魚鳥を食料として飼養することを禁じ、畜類、特に犬を愛護させた。極端に走ったため人民を苦しめ、綱吉は犬公方と呼ばれた。1709年(宝永6)廃止。

¹⁹ 『日本食生活史』55～56、268 頁。

²⁰ 寺門静軒『江戸繁昌記』に「山鯨 (=猪)」の記事があり、猪肉が江戸でも盛んに食べられていたことが知られる。

の不浄を嫌ひ、駕籠を宙にさし上げて通行せるほどなりし。されば、牛肉等はこれを啖はんこと思ひもよらざりしなり。²¹

つまり、上古から階級を問わず、肉食を忌避してきたので、大名行列が獣肉店のももじん屋の前を通ることさえ嫌っていたのである。

そして幕末の開国に伴い、居留地の外国人の食糧として牛肉の需要が発生し、慶応3年(1867)には中川屋嘉兵衛が高輪に牛肉店をひらき、各国公使館に牛肉を提供している。更に、居留地の食習慣の影響を受けて、日本人の間にも牛肉を食べる習慣はあつという間に広がり、横浜や東京で牛鍋屋が相次いで開店している。その嚆矢となったのは文久2年(1862)に、横浜住吉町で居酒屋を営む伊勢熊が女房の反対を押し切って開いたものだった。東京で最初に開店したのは芝露月町の中川屋で、慶応年間のことである。中川屋の店先には「御養生牛肉」と赤で書かれた旗がたてられ人目をひいていた。²²

明治に入ると、文明開化の風潮に乗って、牛肉を食べない者は文明人ではないというような時代となった。まず天皇は、文明国の取るべき態度として断髪のうち洋装にして、和食をフランス料理に変えている。明治5年正月発行の『新聞雑誌』第26号に、

明治天皇肉食御奨励ノコト我朝ニテハ中古以来肉食ヲ禁ゼラレシニ恐多クモ天皇無請儀ニ思召シ自今肉食ヲ遊バサルル旨宮内省ニテ御定メアルタリト云云²³

この記事は明治天皇が肉食奨励の方針にそって、肉食の禁を破って率先して牛肉を食べ始めたのことである。そして、同年4月に僧侶の肉食妻帯を許されることになり、国民も肉食に対する偏見を改めるようになってきた。

しかし、牛肉の普及に大きく貢献したのは、やはり福沢諭吉や、仮名垣魯文などの知識人による肉食の啓蒙である。「肉食の説」²⁴に「今我國民肉食を欠いて不摂生を為し、其生力落す者すくなからず。即ち一国の損失なり」と肉食の必要性を説いている。また、仮名垣魯文は明治4年出版された『安愚楽鍋』の中で、東京での牛肉流行のありさまを描いて「士農工商老若男女、賢愚貧福おしなべて、牛鍋食はねば開化不進奴²⁵」といい、服部誠一も『東京新繁昌記』で「牛肉の人に於けるや、開化の薬舗にして、文明の薬劑なり」と言っている

²¹ 『明治事物起原8』51～52頁。

²² 『図説明治事物起源事典』286～287頁

²³ 『日本畜産史 食肉・乳酪篇』222頁より。

²⁴ この「肉食の説」が福沢諭吉が書いた『西洋衣食住』に収録されていると思われているようだが、実際に福沢諭吉の『西洋衣食住』や『西洋事情』には見当たらない。この「肉食の説」本当は牛馬会社の宣伝文であり、後ろに福沢諭吉が書いた書簡を付け加えたたけであった。

²⁵ 『安愚楽鍋』27頁。

26。そして、加藤祐一は明治6年出版された『文明開化』の「肉食は穢るべきものに非る道理」の中で、こう書いている。

牛肉豚肉を食する事は、此節は餘程開けて、辻々でも、煮焼^{にやき}して賣る様に迄成たが、扱夫を喰ふ人は、大かたは只流行につれて、喰はねば外聞^{ぐわいぶん}のわるい様に思ふて、いやながらも、我慢で喰ふたり、開化めかして喰つたりする人ばかりで、眞に喰ふべきものとして喰ふのではない故、牛喰ふた歸路^{もどり}には、物参りは遠慮する様な氣が離れぬ、元來獸肉魚肉、都て肉類^{すべ}を忌むは、佛法から移つた事で、我が神の道には、其様な事はない、其證據は、神代^{じんだい}の巻にも、山さち海さちといふ事が有て、山さちとは、山で獸^{けだもの}をとる事、海さちとは、海で魚をとる事で、山で獸をとつて何にするもので、即皮^{すなはち}を剥^いで衣服^{いふく}にもし、肉を切て食用にもするのじや、其外神に、獸の頭や、魚の肉^{ささ}を捧ぐる事は、常の事で、獸肉を喰ふて、穢^{けが}れるといふ様な事は、決してない事じや、穢れといふは、糞汁腐敗物^{ふんじふ}、其外何によらず臭氣^{しうき}などが有て、手にふるゝは勿論、見るも心わるく、誰も嫌ふものに觸^ふるゝのが穢れで、好んで食ふ程のものに、穢れといふ事はない道理じや、尤血穢^{もつともちけが}れといふ事が有て、血といふものは、心わるいものじやに因^{よつ}て、血にふるゝのは、穢れといふてもよささうなもので、夫故獸を屠りなどするを、穢れといふたものじやが、其血を洗^{きよ}ひ淨めてさへ仕舞^{しま}へば、則清淨^{せいじよう}なものじや其清淨に成たものを、やはり穢れといふなら、糞汁^{なだいこん}をかけた菜大根も、何ほど洗ふても、やはり穢れと

26 『日本生活文化史 第7巻 西欧文明の衝撃』210頁より引用。

いはねばならぬ道理じや、夫を穢れといはぬからは、獸肉魚肉も、穢れといふべきものでない道理は、考ふる迄もなくわかる事ごさでゝる。²⁷

要点は今の世の中で、肉を食わないと不開化と言われるから、我慢して肉を食べる人がいるが、そもそも肉を忌避するのは仏教からの概念で、日本の神道にはそのような事はない。獸肉魚肉を食べることは常の事で、決して穢れと言えない。もし肉の血穢れが嫌いなら、よくその血を洗ってしまえばいい。それでも、肉が穢れと言うなら、糞がかけられ育てられた菜や大根も、穢れと言えるのではないかと。

こうして、政府や知識人の努力によって、肉の穢れの意識が徐々に薄れていき、肉食は段々社会の大流行になった。その中で、牛鍋はまず人気を博し、庶民の食生活の中に入り込んでいった。牛鍋が広く受け入れられた大きな理由はその調理法にあった。明治初年、日本の牛肉の食法は、海外からの風習を取り入れたとはいえ、調理法は日本古来の食法によって行ったものである。

その牛鍋の調理方が仮名垣魯文の『魯文珍報』に書かれている。



図1・『安愚楽鍋』三編、明治5年(1872)

葱を五分切りにして、先づ味噌を投じ、鉄鍋ジャジャ、肉片甚太薄く、少しく山椒を投ずれば、臭気を消すに足ると雖も、炉火を盛にすれば、焼付の憂ひを免れず。そこで大安楽で一杯傾けるから、姉さん、酌を頼みますと、半熟の肉片、未だ少しく赤みを帯びたところ五分切りの白葱、全く辛味を失わざる時、何人にてても、一度箸を入るれば、嗚呼、美なる哉、牛肉の味はひと、叫ばざるもの殆ど希なり候。²⁸

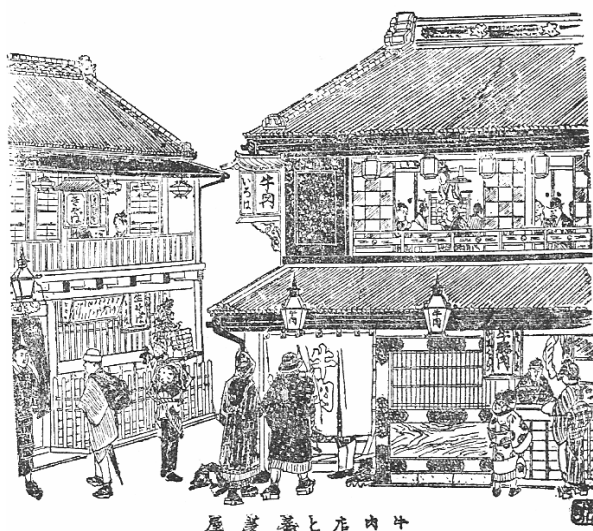
葱、味噌、牛肉を鍋の中に入れて煮て、そして山椒を入れて臭気を消す牛鍋がおいしいというのである。

この牛鍋の調理法は元々猪肉のぼたん鍋で用いられていた日本的な調理法であり、庶民の口にピッタリ合うのは当然であって、自然に日本社会に根をおろしていった。柳田国男も『明治大正史 世相編 (上)』に肉食についてこう書いている。「わずか五十年足らずの肉食率の大激増も、全く原因をこれに存

²⁷ 『明治文化全集 第二十四巻 文明開化篇』「文明開化」13頁。

²⁸ 『日本食生活史』247頁より引用。

したのであった。われわれは決してある歴史家の想像したように、宍を忘れてしまった人民ではなかった。牛だけははなはだ意外であったかもしれぬが、山の獣は引き続いて冬ごとに食っていたのである。家猪も土地によって食用のために飼っていた。都市にはこの香気を穢れと感ずる風が、しだいに普及していたのも事実であるが、一方にはいわゆる菓食の趣味は追いつ追いつに新たな信徒を加えていたので、ただ多数の者は一生の間、これを食わずとも生きられる方法を知っていたというに過ぎぬ。だから初めて新時代に教えられたのは、多く食うべしという一事であったとも言える。これは至って容易なる教育で、もちろんたちまちにして人はこの味を学ぶことの遅かったのを悔んだのであるが、最初はただ無邪気なる模倣であった。²⁹」そして、「以前の盛相飯、もしくは椀や小皿に限局せられた窮屈なる膳部の分配を無視して、勝手に鍋の中のものを欲しいだけ取るという点に、全く西洋から学ばなかった新自由が味わわれたのである。³⁰」



牛肉店と蕎麦屋

図2・(上図)『東京風俗志 中の巻』明治30年頃の「牛肉店と蕎麦屋」。牛肉店は概ね楼上に数十畳敷の巨室を構え、衝立障子さえなしに、群をなし飲食する風景。

図3・(右上図)「開化廿四好牛」豊原国周画、明治10年市川左団治の扮する市原鬼童丸が肩にかついでいるのは牛である。ここにも「官許牛肉」と看板をかかげた店が描かれている当時の牛肉流行を示すものである。



図「開化廿四好牛」の右上の部分。



ところで、明治時代に関東で牛鍋と呼ばれるものが、関西ですき焼きと呼ば

²⁹ 柳田国男『明治大正史 世相篇 (上)』86頁。

³⁰ 同上87頁。

れた。大正12年(1923)以降、牛鍋はだんだん関西風のすき焼きと混用され、その名は消えていった。その後、すき焼きは日本を代表する食べ物の一つとして、海外でも人気を博している。³¹

文明開化による食物の模倣は牛肉のみではなかった。その他、牛乳、乳製品、パン、洋菓子、ビール、缶詰、コーヒー等もどんどん移入された。バラエティーに富む欧米食が日本人の耳目をひき、食の嗜好を徐々に変化させた。この食生活の近代化、洋風化が食生活の一大転換の支柱となり、ある意味で、日本の近代化途上における西洋的なものと日本的風土との奇妙な競合でもあった。そして、この日本国民の体位向上意欲ならびに生活水準の向上充実を目的とする強烈的な欧化政策が果たして、元来欧米食であったものをどのように日本に浸透させていくか、あるいは、この政策が日本食文化の近代化にいかなる役割を果たしたかという課題を、次章で牛乳・乳製品を中心として探求したい。

³¹ 『江戸・東京暮らしを支えた動物たち』59頁。