

5. 結論—牛乳・乳製品の「滋養からおいしい食べ物」への変化と

定着

第一次世界大戦後、牛乳の殺菌処理方法の変化や、ビン詰め機械化などにつれて、大手の乳業メーカーに生産が集中化する傾向が生まれて来た。昭和11年(1936)ごろには、明治・森永をはじめとして50数か所のミルクプラント(牛乳処理工場)ができた。一方、文部省は昭和7年、国民の体位向上を図るために、学校給食にの臨時通達を出した。そして、学童の体位向上のための牛乳飲用を積極的に進出した。

第二次大戦後、日本に駐留した連合軍総司令部(GHQ)の勧告により、ララ委員会¹⁶⁵や、ユニセフ(国際連合児童基金)から救援物資が送られ、学校給食には粉ミルクが主として使われた。昭和21年12月に東京・永田町小学校で給食用物資の贈呈式が行われている。最初は一汁一菜とまでもいかず、アルミの鉢に入ったミルク一杯というところが多かったということである。¹⁶⁶

その後、日本に牛乳が段々普及したのは、やはり学校給食牛乳の功績が大きい。加えて、冷蔵庫の普及が腐敗やすい牛乳・乳製品の保存を可能にした。庶民の食文化の中に牛乳・乳製品が位置づけされる条件が整ったわけである。

明治の初めから、明治政府は積極的に欧米の進歩した文化を取り入れ、徹底的に模倣の遂行に邁進し、「文明開化」を日本の近代化へのスタートとした。外形的模倣が行われた結果、善悪の差別なしに西洋文化が移植されたのが事実であるが、精神的な概念の革新も同時に行われた。文明開化にすでに流行という気分が含まれ、人々はついその流行を追ってしまった。

柳田国男は明治以降の食べ物の傾向こう分析している。「明治以降の日本の食物は、ほぼ三つの著しい傾向を示していることは争えない。その一つは温かいものの多くなったこと、二つは柔らかいものの好まれるようになったこと、その三にはすなわち何人も心付くように、概して食うものの甘くなってきたことである。これに種目の増加を添えて、四つと言ってもよいのかしらぬが、こちらはむしろ結果であった。人の好みがまず在来のものの外へ走って、それが新たないろいろの方法を呼び込んだので、恐らくはしいて押し付けられたものはなかったろうと思う。¹⁶⁷」その四つ目の傾向はまさしく牛乳・乳製品の受容の説明になると考えられる。明治政府は強制的に国民に牛乳を飲ませるわけではなく、多くの著書や新聞の宣伝を使って、牛乳・乳製品の良さをみなに伝えた。そして、牛乳・乳製品は流行の滋養衛生と結び付くと、健康的な体の必需品になる。人々は健康のために、自ら牛乳を飲むことに選択し、飲んだ途端

¹⁶⁵ アメリカやカナダのキリスト協会の主唱による一三の民間団体、約100万人の市民組織。

¹⁶⁶ 『牛乳と日本人』194頁。

¹⁶⁷ 柳田国男『明治大正史 世相篇(上)』60頁。

のコメントも「変なおい」から「健康的だから、まあまあ大丈夫」へ、そして「慣れたら、そんなにまずくない」へ、最後に「うまい、おいしいね」と言えるようになった。そもそも「おいしい」という語が非常に流行の影響を受けやすい。慣れない時は、何でも「まずい」と思うが、その時頭の中で食べたものの栄養を考えたら、拘束されてた味覚の段階も急激に上のほうへ伸び、味に対する評価も一新された。

そして、筑波常治は「食物の文化史」にもこう分析している。「人間は食物にかんし、きわめて進取的な一面と保守的な一面をあわせてもっている。前者を発揮し、あたらしい食品をづぎつぎ開拓した。(中略)換言すると、食物をめぐる進取性と保守性は、表裏一体の形でともに発動される。新食品が導入されると、これを伝統化する動きもあらわとなる。¹⁶⁸」欧米食であった牛乳を国学者はむしろ「復古」の論調で、それが既に孝徳天皇の時代から伝来したものであると説き、牛乳を伝統化するように努力した。そして、養生や滋養などの進取的な一面としては、日本人の体位向上及び生活水準の向上充実が図れた。こうして、保守性と進取性が共に発動された牛乳・乳製品は、日本近代化過程の中で、新しい価値が生まれ、日本の土壌にあった形に変化し、定着してきたと考えられる。

¹⁶⁸ 筑波常治「食物の文化史」『日本文化史（3）文化の展開と継承』70-71頁。