

## 2013 年度研究助成 研究成果報告書（HP掲載用）

研究課題名：1910-20 年代の牛肉食普及・拡大にみる健康意識と食の楽しみ

所属大学・機関名 京都大学大学院農学研究科

氏名 野間万里子

### 【研究要旨】

これまで「牛肉食」と一括りにされてきたものに対して、調理法や肉質の多様化に着目し牛肉食普及・拡大の実態とその論理について解明するため、婦人向雑誌記事の分析を行った。畜産家向雑誌記事との連関から朝鮮牛移入が牛肉食の裾野拡大に寄与したと推察できるが、十分な実態解明にはさらなる史料調査と食べ手の内面を歴史分析の対象とするための方法の洗練とが今後の課題として明らかになった。

### 【研究目的】

本研究では、1910-20 年代を日常の食において嗜好性がより強まる時期として分析対象とし、健康志向の高まりと娯楽としての食との関係性を探る。この時期、牛肉消費が伸長したことは知られているが、これをたんなる食の欧米化や近代化とすることはできない。すきやきや西洋料理をアレンジした洋食や折衷料理など日本独自の調理法で牛肉食が拡大したからである。牛肉食を受け入れた人びとの視点から、健康意識と食の楽しみの有りようを解明することを目的とする。

### 【研究方法】

各種統計・調査から牛肉食の量的把握を行ったうえで、大衆層を読者対象とする『主婦之友』に掲載された料理関係記事から、食べ手にとって肉食がどのように受けとめられていたのか分析した。当該期は消費生活の萌芽期とされ、都市ではサラリーマンと専業主婦による新しい家族形態が成立した。婦人向け雑誌が多数創刊され、料理や栄養知識に関する記事がその重要な構成要素となっていたため、『主婦之友』を分析の中心とした。

### 【研究結果】

1910 - 20 年代の都市における牛肉食の拡大を量的に明らかにした。1926 年時には全国での屠牛頭数の 2 割以上を朝鮮牛が占め、安価な朝鮮牛の移入が牛肉食拡大を下支えしていたが、こうした状況は「輸入肉、移入肉が多くなる事は肉の民衆化であつて品質は多少下

落しても、又価格は安くても広く一般の需要者に行き渡らうとする事を示すのではなからうか」(GANG生「肉調所感」中央畜産会『畜産と畜産工芸』第11巻第5号, 1925年5月, 29頁)と受け止められ、牛肉食の質的分化が体感されていた。しかし、『主婦之友』の分析では、牛肉食の普及・拡大が確認できるものの、質的分化に関する記述は見られなかった。調理方法としては、西洋料理より手軽な折衷料理が見られるとともに、中華料理への豚肉の利用が20年代から登場していた。

また、栄養学的知識に基づく記事においては、牛肉という食材ではなく蛋白質や脂質といった栄養素レベルでの記述になっており、健康意識と牛肉食とのつながりは明治初期と比べて却って不明瞭になっている面と、牛肉に特別な位置を与えている投稿と両方が見られた。

### 【考察】

牛鍋という庶民的な形で始まった近代日本における牛肉食が、1910年代には外食ではなく家庭料理の中に浸透していったことが明らかになった。朝鮮牛移入による安価な牛肉の供給との関連に関して『主婦之友』分析からは明らかにならなかったが、コロケなど挽き肉料理の登場は肉質を問わない牛肉食の形と考えられる。また、消費側からは生産・供給の変化が明白に意識されていないという状況自体、近代日本の食生活の一つの性格として分析すべき事柄であると考えられる。

食の娯楽性と健康意識という可視化しにくい変化を解明するにあたり、異なる性質の雑誌や料理書、日記、新聞記事などより広く渉猟する必要性を感じる。

### 【結論】

牛肉食の普及・拡大が、消費側においては折衷料理や洋食の登場という変化、供給側においては安価な牛肉の大量供給という変化を伴うものであり、その背景として健康意識の拡大と娯楽性の増大があったとする仮説については十分な実証ができなかった。本研究を足掛かりとして、さらなる研究手法の探求と資料の収集・分析につなげる必要がある。