



## 【論文】

畜産副生物の未活用要因を探る  
 - 明治時代以降の食肉文化と可食・非可食部位の再検討 -

呂 惠真\*・小泉 聖一\*\*・石田 正美\*\*\*

- |                           |                                   |
|---------------------------|-----------------------------------|
| 1. はじめに                   | 消費抑制要因                            |
| 2. 先行研究と研究方法              | 6. 牛・豚副生物における可食部位／不<br>可食部位の推移の検討 |
| 3. 精肉・食肉製品中心の消費文化への<br>変遷 | 7. 明治以降の沖縄における食文化                 |
| 4. 臓肉・動物の血液の消費動向          | 8. まとめと考察                         |
| 5. 現代における内臓肉と動物の血液の       | 9. おわりに                           |

Exploring the Reasons behind the Underutilization of Livestock  
 Byproducts

History of Meat Eating Culture since the Meiji Period and Reexamination of Edible  
 Parts and Inedible Parts in Japan

Hui-Chen Lu, Seiichi Koizumi, Masami Ishida

1. はじめに

日本の食肉文化において、畜産副生物が活用されず廃棄されてきている現状に対し、筆者らは、その要因をと畜場に対して行ったアンケート調査を分析する一方（呂・小泉・石田、2024a）で、食肉文化史の観点からその背景と要因の解明に取り組んできた（呂・小泉・石田、2024b）。

呂・小泉・石田（2024a）で行ったアンケート調査は、豚と牛の8副食部位に関して、

---

\*生物資源科学部（ろ けいしん）\*\*動物資源学科特任教授（こいずみ せいいち）

\*\*\*国際共生学科教授（いしだ まさみ）

Key Words：1）精肉、2）内臓肉、3）血液（動物）、4）BSE、5）可食部位、6）非可食部位

1）meats excluding organ meats、2）organ meats、3）animal blood、4）BSE、5）edible parts 6）inedible parts

各と畜場で廃棄しているのか、それとも活用しているのかを尋ねたもので、と畜場も道府県ごとに分類したものである。アンケート調査は2回に分けて実施し、第1回調査は2015年12月～2016年6月に全国のと畜場に対して実施し、22件の有効回答を得た。また、第2回調査は2015～2016年の調査で回答があったと畜場と新たに中央卸売市場1カ所を加えたと畜場に対し2020年11月～2021年3月に実施し、11件の有効回答を得た。

これらのアンケート調査の分析結果の概略を示すと、第1に2015～2016年に実施された調査（以下「2015年の調査」とする）と2020～2021年に実施された調査（以下「2021年の調査」とする）とを比べると、豚肉と牛肉ともに2020年の方が2015年より活用率が上がっている傾向が示された。

第2に、牛肉が牛海綿状脳症（Bovine Spongiform Encephalopathy: BSE）の流行により、脳や脊髄などが特定危険部位（Specified Risk Material: SRM）に指定されたためか、脳、脊髄、耳介などの活用が、豚肉と比べ、明らかに少ないことが示された。

第3に、豚肉と牛肉とで共通して、血液、陰茎、精巢、胆嚢は活用されずに、破棄すると畜場が多いことが示された。

第4にと畜場に関しては、廃棄をせずに副食部位の活用率が高いと畜場として沖縄、北海道、神奈川、大阪などが挙げられる一方で、廃棄率の高いと畜場として青森と奈良、徳島、佐賀などが挙げられ、傾向として沖縄を除けば大都市を擁する都道府県にあると畜場での活用が多い傾向が認められた。

呂・小泉・石田（2024b）は、江戸時代までの食肉文化史を述べたものである。その概略を述べると、第1に飛鳥時代の食肉禁止令以前においては、と畜思想が宮中や一般庶民の生活においても根付いており、食肉は行われ、血液も食されていた。

しかしながら、第2に675年の「肉食禁止令の詔（みことのり）」以降、仏教の殺生禁止と、古代神道思想とが互いに結びつくことで「穢れ」の観念が形成された。「肉食禁止」と「穢れ」に関する規定が法制化される中で、次第に庶民の間にも浸透するようになり、その状況は江戸時代末期まで続いた。このうち「血」に対する穢れの意識が、動物の血液を食わずに廃棄する習慣をもたらしたものと思われ、そのことがアンケート調査でも、豚肉と牛肉ともに、血液を食さない傾向が示されたことに繋がっているものと考えられる。

第3に、日本においても「医食同源」の文化をもたらしたものとして、中国の本草学が挙げられるが、中国の本草学は植物のみならず動物の内臓を含む畜産副生物資源を最大限活かしたものとして発展したが、日本においては食肉が禁止されていたことから、和本草は植物本草となり、このことが副生物の部位が薬膳として用いられることを抑制した要因の一つとなっている。

第4に、武家社会の時代に入ると、皮革は、武具として加工する必要性から、斃牛馬処理を独占的に処理する組織が設けられた。こうした組織の長吏頭などには、副生物として生成される動物由来の生薬や肉類の製造・販売の権限が与えられ、これにより一部の武家や貴族にも肉類や内臓などが流される流通ルートが確立された。

第5に、食肉が公に禁止される中でも、隠れたり、「薬食」として穢れを覆い隠すような理屈を付けることで薬猟は行われていた。このほか、飢饉のときに止むなく肉を食する、さらには武具などに用いられる皮をつくる必要性から食肉は行われていたが、他方で限定的でもあった。

第6として、沖縄においては、琉球並びに琉球以前の中山国の時代に、同地域が中国、朝鮮、東南アジアを結ぶ中継貿易拠点として発展し、各地の多様な食文化が受け入れられたことで、豚・山羊肉をはじめ内臓や動物の血液をも食する、古来の日本本土とは異なる食文化が形成された。したがって、日本においては、長い歴史の中で、食肉が禁止されていたものの、血液を食さない食文化は沖縄以外では形成されたが、内臓肉など副食部位を食さなくなったわけではなかった。

したがって、本稿では、明治以降の食肉文化史を通史として述べたうえで、血液並びに内臓肉がどのように食されてきたのか、もしくは食されなかったのかを中心に述べていくこととする。ここで、本稿の構成を述べると、2. では先行研究と研究方法について述べることとする。3. では1853年のペリーの浦賀来航から現代までの精肉・食肉を中心とした食肉文化史を概観する。4. では内臓肉および血液の食文化の変遷に焦点を当て、5. ではBSEをはじめとする現代における内臓肉と動物の血液の消費抑制要因について述べる。そのうえで、6. ではBSE対策として特定危険部位を指定してきた経緯と、その他の内臓肉の各部位が可食化ないしは非可食化されてきた経緯を、1941～2020年の5つの時点で調べた表を検討する。7. では、明治以降の沖縄の食肉文化について述べる。8. では、それまでの検討結果を考察としてまとめ、9. で全体を振り返り、今後の課題を述べることとする。

## 2. 先行研究と研究方法

呂・小泉・石田(2024b)が、江戸時代までの時代区分において食肉文化史を論じ、また本稿が明治時代以降の食肉文化史を論じていくなかで、食肉文化史の先行研究として、福原(1956)と吉田(1992)を挙げることにしたい。まず、福原(1956)は、日本人の食肉が江戸時代末期の横浜開港を契機とした欧米文化の流入とともに始まったように捉えられてきた中で、飛鳥・奈良時代から既に食されてきており、仏教伝来以降も食肉が行われ

てきたことを明らかにするとともに、明治以降は広範囲な資料と戦時中の内臓肉価格等によって、日本の食肉史を詳細に述べたものである。

また、吉田（1992）は、江戸時代に生牛と畜と牛肉生産を唯一公認されていた彦根藩の牛から、産地を移動・拡大させていった近江牛について、明治期から昭和60年までの時代にかけての飼養と流通に焦点を当てた研究である。ただ同時に生活に基づく社会的側面と調理方法という多様な角度から、米国、英国、フランス、ドイツの食肉文化とも対比させる一方、日本国内の他地域における豚肉や鶏肉の調理方法と流通などにも言及し、時代的にも、675年の「肉食禁止令の詔（みことのり）」から、平安時代並びに戦国時代と江戸時代、さらには明治期から昭和の時代までを扱っており、その幅広さは賞賛すべきものである。特に、江戸時代までの時代区分の食肉文化史に関しては、それぞれの時代で紹介している例や視点は異なるものの、その結論は呂・小泉・石田（2024b）とも非常に近いものである。

こうした中本稿は、福原（1956）、吉田（1992）を踏まえつつ、飛鳥時代から江戸時代までの日本の食肉文化史を述べた呂・小泉・石田（2024b）と同様に、明治時代以降も既存の文献・資料を収集したうえで、既に示した本稿の3～5の観点を中心に食肉文化史を示していく。そのうえで、血液並びに内臓肉をどの時期にどのような理由であまり食さなかったのか、あるいは食するようになったのか、また可食部位並びに非可食部位の指定の変遷について収集した過去の資料を繋ぎ合わせる形で表に示し、明治時代以降の沖縄の食肉文化史についても触れていくこととする。

### 3. 精肉・食肉製品中心の消費文化への変遷

1853年、アメリカ国使ペリーの浦賀来航により、日本が開国の端を発するにつれて、そこに外国人居留地が設けられた。さらに、船に積んできた牛だけでは間に合わなくなり「慶応元年に外人は外国商船で神戸へ行き、牛を取引している関西各地の間屋から牛を買い、横浜に送ってその肉を試食した（加茂、1976、210）。元治元年（1864年）、横浜の外人達の間で始まった牛肉の商売は次第に盛んになり、この時期に、牛肉の需要が増えた。こうした状況の中、慶応3年（1867年）3月に、「牛羊牧養建白書（ごようぼくようけんぱくしゅ）」が、幕府奥医師である石川桜所、伊藤玄朴、松本良純の3氏により、牛乳、白牛酪（はくぎゅうらく）の効能を挙げるとともに食肉を奨励し、牧畜を振興することによって、幕末の幕府財政の立て直しの一助とする目的で上呈された。この中で「牛羊鶏豚（ごようけいとん）は、五大洲（ごだいしゅう）中各種人民の常食にて、我邦（わがくに）に於ても上世（じょうせい）は上下皆々肉食致し候處（そうろうところ）、中古以來（い

らい) 佛法(ぶっぼう)盛んに行なわれ、殺生を禁ずる佛説(ぶっせつ)に惑ひ、遂に肉食を廃し候。風俗に推移あり、…中略…肉食の風俗に復古可仕(つかまるべく)奉存候(ぞんじそうろう)。』(加茂、1976、214-215)と述べ、食肉忌避の思想の転換を提言している。

明治2年(1869年)に畜産奨励、国庫収入の増加策として民部省通商司による官営と牛販売が開始された。明治4年(1871年)12月、明治政府により食肉禁止令は廃止され、長い間殺生禁止令によって抑圧されていた食肉が解禁となった。豚肉についても開港前より豚鍋店は増加した。牛肉に対する需要も高まり、文明開化を象徴する牛鍋店ブームが起り、食肉の普及に伴って、大都市近郊では次々と畜場が新設されるようになった。

大正年間には食肉の需給事情については、戦地に送られた軍需牛肉缶の大量増加によって、内地の牛不足が深刻になる中、牛肉より安い豚肉が注目されており、豚肉が牛肉の需要を追い越す勢いとなった。また、トンカツ、ソーセージ、ハムなどの形で豚肉の消費様式が多様化するようになった。農林省畜産局がまとめた『本邦の養豚』という統計書を見ても、大正7年(1918年)に豚のと畜頭数が牛を上回り、大正14年には何と3.6倍の約76万頭がと畜され、需要の急速な拡大を裏付けている。また、移入された朝鮮牛のと殺頭数は、年々7万頭以上ずつ増え、全と殺頭数の2割強を占めるようになり、食肉供給面で朝鮮牛の役割も大きかった(日本食肉協議会ホームページおよび岡山畜産協会ホームページ)。

しかし、昭和12年(1937年)日華事変からの長期にわたる戦争という混乱時を経て、人口増加が食料供給に一層苦しい窮迫をもたらし、農業における食料としての穀物生産の優先が急務とされ、これがさらに養豚の分野に大きなダメージを与えることになった。そのダメージの程度を、終戦前の昭和19年から21年にかけて(1944~46年)の家畜飼養頭数の推移をみると、豚は42万頭から9万頭へ、役肉用牛は216万頭から183万頭へと減少した。豚の激減に比較して牛の減少率が相対的に低かったのは、牛の飼料を人の食料と競合しない草や飼料に求めていたことによるものであった(本田、1999、3、25-26)。

戦時中、極度の食料窮迫の中で物価の高騰と一般市民の生活難を招いた。当時の物価の高騰を抑制するために昭和14~16年(1939~41年)に政府は食肉配給や肉類価格などの統制令を公布して、肉類最高販売価格の公示とともに農林省告示第七百八十三号を以って、と畜場渡や売主店先渡における牛豚内臓最高販売価格を定めた(福原、1956、134-136)。表1は、その際価格統制となった牛と豚の内臓食部位を示したものである。

終戦後、食肉の流通形態において精肉は調理用の精肉を中心に80%以上の比率を占めていた。昭和30年代の高度経済成長に入り、神武景気から岩戸景気へと好況が続き、食生活の欧風化の風潮は食肉需要の急増を呼び、食肉消費の絶対量の増大に伴い、養豚は一段と

表1 戦時中に価格統制の対象となった牛と豚の内臓食部位

牛	頭肉	尾肉	横隔膜	舌	脂肪	胃	脳下垂体
	肝臓	心臓	小腸	腱	脳漿	肺臓	食道内膜
	胆嚢	副腎	甲状腺	卵巣	睪丸	膀胱	睪臓
豚	頭肉	舌	脂肪	胃	肝臓	心臓	十二指腸
		胆嚢	胃粘膜	卵巣	睪丸	膀胱	睪臓

出所：国立国会図書館デジタルコレクション－官報第4435号。1941年10月20日大蔵省印刷局〔編〕昭和16年1号より筆者が編集作成した。

活況を呈するようになった。卸売市場組織の再編や産地処理の拡大に伴い、食肉流通構造の変化は現在においても続き、新たな段階へと移行しつつあるとされる（高橋、1972、167；仲川、2008、168-167；吉田、1974、133）。と畜場や併設と畜場、食肉センターにおいては、従来の発生する畜産副生物は食肉用のほかに工業製品、肥料・飼料、化粧品・医薬品の原料などにも利用されていた。高度経済成長に伴う食肉消費が多様化するようになり、加工品の消費も伸び始め、昭和35年（1960年）を境に一世帯当りの豚の加工品の購入量が精肉を上廻るようになった（総理府の「家計調査報告」より）。また、韓国系と北朝鮮系の内臓焼肉店や中華料理店が台頭しつつあり、畜産副生物の大幅な需要増加に伴い、豚、牛の部位に対する消費者のニーズにも変化がみられるようになってきた（総理府統計局、1961）。しかしながら、戦後、経済成長に伴い日本人は牛肉を食べるようになったが、その中心は精肉・食肉製品であった。

#### 4. 臓肉・動物の血液の消費動向

これまで述べてきたように明治以降の日本の食肉文化史は時代によって加工肉も含めた精肉中心の食肉文化であったが、内臓肉および動物の血液の食文化は、明治以降現代までどのような変遷を辿ったのであろうか。日清～日露戦争を経た頃から中国・朝鮮などへの経済的・軍事的進出を模索する中での「富国強兵」という背景で、軍需用物資として養兔（ようと）・養狐（ようこ）事業が日本各地に勃興し、特に兔の肉は美味で不足しがちな食料補給の役に立ち、薬用として狐肝も使われていたことがある（下山、2005、441-443）。このほかに内臓食肉記録によれば、「高田慎蔵、明治四〇年一〇月八日 今般男爵を授けられる趣 三鞭酒（さんびえんちゅう）御受納（ごじゅのう）下されたし」（斎藤、1998、975）とある。三鞭酒とは、中国では「鞭」には漢方などの素材としての動物の陰茎の意図があり、「三鞭」には犬、鹿、オットセイの3種類の動物の陰茎を主とした漢方薬のエキスが入っているとの意味がある<sup>(1)</sup>。また、松原岩五郎の『最暗黒之東京』の中の「車夫の食べ物」という引用から牛の臓腑、肝、膀胱、舌筋などを煮込んで食べていた。明治

36年に報知新聞に連載された村井弦斎『食道楽』には内臓料理（尻尾、犢頭（とくとう）、犢肝（とくかん）、腎臓、胃、心臓、足など）が紹介され、日本に滞在中の欧米人も牛の内臓料理を賞味し、上流社会にまで浸透していた（佐々木、2004、252-253）。

内臓肉は牛と畜場にとって重要な副収入源であり、明治39年（1906年）の『神戸新聞』に掲載された新川地区のと畜場周辺地域においては、貧民窟の食肉文化をめぐって粗末な大鍋で切り刻んだ臓物を煮込んだものが一皿1銭という報道があった（本郷、2004、28）。また、当時の畜臓器薬や内臓食などの実際の利用度合について、桜井厚の『屠場文化』では「戦前の一時期に臓器療法が風靡（ふうび）していた。と場で朝早くから牛の生血を飲みに来て、列を待っている結核患者もあった。他に疾病の治療のために、牛胆嚢（たんのう）・膀胱（ひぞう）なども用いられた。」と書かれている（佐々木、2004、253；桜井・岸、2015、181）。こうした肺結核病の治療法としては、中国清朝の宮廷では、かつて角から流れ出る鹿血（ろくけつ）を服した漢方処方があるとされ、日本よりかなり前からより広範な動物の血液が用いられていた。

「結核」と並ぶ二大国民病といわれた「脚気（かっけ）」の流行には、毎年1万～2万人の脚気死亡数が国家的な大問題となっていた。明治11年に脚気病院が設置され、漢洋両サイドの医師（西洋医の佐々木東洋と小林恒、漢方医の遠田澄庵と今村了庵）が治術（ちじゅつ）を競った。日本漢方では脚気患者に対する治療法経験が江戸時代からあり、ビタミンB1不足が原因で脚気に苦しんでいた陸軍や明治天皇も、漢方の食事療法で実際に良くなったので社会的に貢献した実績がある（石原、1959、187-188；小川、1964、208、210）。しかし、科学的普遍性に欠ける秘伝治療のみに終始する漢方は、明治政府の洋方偏重により新しい西洋医学体系に受け容れられなくなった。1893年に国家試験に合格しなければ医業開業が許可されない医師免許制度が導入され、漢方医らが浅田宗伯を中心にして、1895年に明治政府の漢方廃止政策に激しく抵抗し、漢医継続願が国会に提出されたが、国会で否決され（ツムラのホームページ）、「漢方の頽勢（たいせい）を挽回するには十分では」なかった（石原、1963、131）。

戦時中においては、先述の通り肉類最高販売価格公示とともに農林省告示第七百八十三号を以って、と畜場渡や売主店先渡における牛豚内臓最高販売価格を定めた。この告示について内臓部位別にみると、特に牛豚血液は対象として含まれていなかった（図2）。「その他の臓器」にも含まれていなかったのは、食用消費頻度が極めて低かったためと考えられる。牛豚血液の供給体制については、飼肥料として利用する場合は、特に早々に整備された市立神戸と場（1920年開設）の付属設備に乾血製造所があった（佐々木、2004、78-81および256；本郷、2004、24）。

戦後、経済成長に伴って日本人は頻繁に牛肉を食べるようになった。1960年の総理府「家計調査」によると、精肉が食肉流通形態の80%を占めており、安価であるにもかかわらず内臓肉は廃棄されていた。そのため、卸売業者らは内臓が美味しいことを広める以前は、廃棄していたようである。しかし、近年は内臓焼肉の美味しさが知れ渡り、タン（舌）、レバー（肝臓）、テッチャン（大腸）を中心に人気が出て、その部位の需要が増えてきた。これにより、と畜段階で取り扱われる副生物は精肉とは流れるルートが分かれるようになった。諸外国に比べると、日本では副生物に関する商品知識や調理法が家庭内にまだ十分に普及していないのが実情で、こうした部位は主として焼肉屋で消費されている。

「内臓は捨てるもの」とする話は1970年代末に出現している。その説は在日朝鮮人の発想にこの説が出てきた源である」と考える佐々木道雄の推定は、「戦後、精肉の生産に主力があるために内臓供給過剰になり、不思議にタダ同然の安い内臓を拾っていた在日朝鮮人に、“日本人は内臓を食べずに捨ててきた”という勘違いで解釈されたからである。」（佐々木、2004、111）と述べている。しかし、古代文献に公表しない特定流通の内臓食や近代文献からでも終戦まで内臓肉を食べていたことがわかっている。正確に言うと、日本人は内臓肉をあまり食べなくなった時期は、戦後の高度経済成長の1950年代からの極短い期間だけであったとされる。1980年代から在日韓国人の「朝鮮料理屋」を始め、焼肉屋の相次ぐ誕生を契機に、焼肉ブームが沸き起こり、日本の独自の焼肉文化が形成され（宮塚、2005、164、185）、畜産副生物の大幅な需要増加をもたらした。

## 5. 現代における内臓肉と動物の血液の消費抑制要因

一方、戦後において現代に至るまで、内臓肉ならびに動物の血液を食することを阻む要因がいくつか起こっている。まず、1990年に埼玉県浦和市（現さいたま市）の幼稚園で井戸水を原因としたO157集団発生事件が起こり、その後1996年6～7月に各地でO157に起因する食中毒事件が相次いで発生した（寺嶋、2002）。この流れは、1990年代から牛肉の貿易自由化を巡る国際流通市場について、と畜解体衛生基準の国際認可に関するEC加盟国の「ECフレッシュミート指令」や、米国の「O-157菌対策のHACCP9導入義務」と相俟って、と畜産業に最も大きな影響を与えた（佐々木、2004、258および新山、2001、49、53、261）。2011年に入ると、焼き肉店でユッケを起因とする食中毒死亡事件が発生（読売新聞、2021）、その後牛の胃や大腸からO157が検出されたことで（伊藤、2012）、2012年7月1日より全国的に内臓生食が禁止となった（厚生労働省、2012）。これにより、肝臓の需要が減り、牛に続いて豚のレバーも、また他の部位も大幅に流通は落ち込んでいった。

第2に、1990年代の初頭に英国を起点とするBSE禍が欧州諸国全土に広がったのである。

BSEは、「BSEプリオン」と呼ばれる病原体が主に脳に蓄積し、脳の組織がスポンジ状になり、異常行動、運動失調などを示し、死亡する牛の病気である（食品安全委員会ホームページ）。BSEが広まったのは、BSEに感染した牛を原料とした肉骨粉を飼料として用いたことが原因と考えられている。BSEに起因する人の病気としては、変異型クロイツフェルト・ヤコブ病（Creutzfeldt-Jakob disease: vCJD）が挙げられ、vCJDはBSEプリオンを人が摂取することで感染し、発症から死亡までの期間は1年とされ、日本ではこれまで1人の感染が確認されている。BSEは、当初ヨーロッパを中心に流行していたが、日本と米国にも流行が及んだ。そのため、BSEを巡る畜肉・食肉産業において各国それぞれの特定危険部位（Specified Risk Materials: SRM）が定められ（表2参照）、受精卵の輸入まで非常に厳しく監視体制が敷かれるようになった。これは、畜産副生物規制史上最も重大な転換点であり、畜産副生物やレンダリング産業の流通構造に大きな変化をもたらしている（山内、2002、32）。

## 6. 牛・豚副生物における可食部位／非可食部位の推移の検討

ここで、BSEが広まったことにより、牛の一部をSRMとして指定する動きがあったことと、内臓肉などの各部位が可食化ないし非可食化してきた経緯を、1941～2020年の5つの時点で検討することとしたい。

表2が示す部位別副生物の割合における「小割算出事業報告書」(2003年)について、まず、「畜生体から枝肉を採取した後に副産物が残り、副産物から生じる原皮を除いたものを「副生物」という。副生物とは可食臓器類と非可食臓器類に分類され、「頭、骨、血液、脂肪、内臓等」が該当する。」（日本畜産副産物協会ホームページ）と日本畜産副産物協会が定義している。なお、この表は、それぞれの時代における可食部位と非可食部位を示したものを一覧表にしたものである。表中の「○」印は、各時代の資料において「可食部位」として食肉の対象となり得る部位として指定された部位を示したものである。また「×」印はO157およびBSEなどの問題が明るみになった2003年以降、非可食部位として複数の部位が指定されるようになってから指定されるようになったものである。また、空欄については、それぞれの資料において、可食部位および非可食部位として言及されなかった部位で、各部位を一覧表にした結果、空欄となっている。

牛の脳ミソ・脊髄はSRMとして焼却して100%すべて廃棄された。しかし、BSE対策を開始して15年が経過し、国内外のBSE発生リスクが低下している状況を踏まえ、検査体制の見直しに至り、2013年7月からは「48ヵ月齢超」を対象としたBSE検査に変わった。なお、輸出入規制でもSRMの対象範囲を見直し、2013年2月以降には30ヵ月齢以下の「脊柱」

表2 牛・豚副生物における可食部位(○)/非可食部位(×)の変化(新旧対照表)

(牛)可食副生物						(豚)可食副生物					
部位名	1941	1979	1983	2003	2020	部位名	1941	1979	1983	2003	2020
ホホニク頭肉	○	○	○	○		カシラニク頭肉	○	○	○	○	
タン舌	○	○	○	○	○	タン舌	○	○	○	○	○
ノドスジ食道	○	○	○	○		ノドスジ食道		○	○	○	
ハツ心臓	○	○	○	○	○	ハツ心臓	○	○	○	○	○
ハツモト下行大動脈		○		○		下行大動脈				○	
レバー肝臓	○	○	○	○	○	レバー肝臓	○	○	○	○	○
ハラミ横隔膜サガリ	○	○	○	○	○	ハラミ横隔膜サガリ		○	○	○	
並ミノ第一胃	○	○	○	○	○	軟骨				○	○
上ミノ第一胃	○	○	○	○	○	ガツ 胃	○	○	○	○	○
ハチノス第二胃	○	○	○	○	○	シヨウチョウ・ヒモ小腸	○	○	○	○	○
センマイ第三胃	○	○	○	○	○	モウチョウ 盲腸		○		○	
シマチョウ				○		シマチョウ				○	
ギアラ第四胃	○	○	○	○	○	チョウカンマク小腸腸間膜				○	
シマチョウ 大腸		○	○	○	○	ダイチョウ大腸		○	○	○	○
テッポウ直腸		○		○	○	テッポウ直腸		○		○	
コブクロ子宮		○	○	○	○	コブクロ子宮		○	○	○	○
マメ腎臓		○	○	○	○	マメ腎臓		○		×	○
副腎	○					副腎					
モウチョウ盲腸		○		○		(アミ脂) 網脂				○	
シヨウチョウ・ヒモ小腸	○	○	○	○	○	外耳		○	○	○	
アキレス腱	○	○	○	○	○	トンソク豚足		○	○	○	○
テール尾	○	○	○	○	○	テール尾		○	○	○	
フワ肺臓	○	○	○	○	○	フワ肺臓		○	○	○	
胸線		○				胸線					
ウルテ・フェ気管		○	○	○		フェガラミ気管		○	○	○	
(ハラ脂) 胃腸腎周囲脂肪	○	○	○	○		(ハラ脂) 胃腸腎周囲脂肪	○	○	○	○	
チチカブ乳房		○	○	○		チチカブ乳房		○			
脾臓	○	○				脾臓	○	○		×	
胆嚢/胆汁	○					胆嚢	○			×	
膀胱	○					膀胱	○			×	
甲状腺	○					甲状腺					
卵巣、精巣	○					卵巣、精巣	○				
胎盤/陰茎						胎盤					
牛足				×		陰茎				×	
タチギモ脾臓 注		○		×		タチギモ脾臓 注1		○		×	
頭骨				×		頭骨				×	
整形クズ・脂肪				×		食道気管周囲クズ・脂肪				×	
SRM	回腸遠位部			×							
危険部位	脳漿/脳下垂体	○	○	×		脳漿/脳下垂体		○			
	脊髄		○	×		脊髄					
	せき柱			×		せき柱					
	眼、扁桃、頭蓋			×		眼、扁桃、頭蓋					
血液					血液						
副産物：原皮膚					副産物：原皮膚						

出所：各年の資料は以下の資料に基づく。

1941～2003年は社団法人日本畜産副産物協会発行資料に基づく。

1941年(昭和16年)：戦時価格統制(戦時中貴重食糧)農林省告示第七百八十三号

1979年(昭和54年)：「牛・豚副生物格付規程」「可食副生物小割整形処理基準」(社)日本畜産副産物協会。

1983年(昭和58年)「畜産副生物流通調査報告」(社)食品需給研究センター。

2003年(平成15年)：「国内産牛・豚副生物小割算出事業報告書」(社)日本畜産副産物協会。

2020年(令和2年)：文部科学省「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」。

注：北海道畜産公社1997年の資料では脾臓が可食2類。

に続いて、「頭部、脊髓」もそれぞれSRMから除外した<sup>(2)</sup>。現在のSRM対象範囲は、30ヵ月齢超の「頭部（舌、頬肉、皮以外）」、「脊髓、脊柱」、全月齢の「扁桃、回腸遠位部」となっている（政府広報オンラインホームページ）。

表2に示す通り、筆者が副生物の一覧リストを調べたところ、年代ごとの牛・豚副生物における可食部位/非可食部位の変化について、戦時中における牛の可食内臓部位は、豚のそれよりも多い。特に価格統制（1941年）の対象となった牛と豚の内臓食部位は貴重な食糧として食べられていたが（福原、1956、134-136）、このリストによると1979年と1983年には一部の内臓（牛の甲状腺、牛と豚の胆嚢、膀胱、卵巣、睪丸）は可食部位の対象から外されていた。また2003年「日本畜産副産物協会」の定義による一部の内臓などは、非可食臓器（リサイクル資源か廃棄物）として扱われ、さらに一部の内臓などでは「国内産牛・豚副生物 小割算出事業報告書」から既に消去されていたことがわかった。その原因は、概ね「その他」欄としてまとめたようである。

## 7. 明治以降の沖縄における食文化

呂・小泉・石田（2024b）において、沖縄では豚・山羊肉をはじめ内臓や動物の血液も食する古来の日本本土とは異なる食文化が形成されたことが示されているが、明治以降を中心に沖縄の食肉文化史について触れておくこととしたい。

豚は1385年に中山王察度（さつと）の使者である泰期が、中国より種豚を持ち帰り、これが琉球における豚飼育の始めとされている（安里ほか、1995）。豚肉は琉球王朝時代に、中国からの客人である冊封使（さくほうし）をもてなすために普及したが、一般庶民の間でも食されるようになったのは18世紀以降のこととされる（内閣府、2023）。王府は18世紀に入ると冊封使をきちんと迎えることができるよう、養豚をする畜業者の数を増やした。明治期に入り、沖縄は豚の飼育頭数で全国一を誇るようになり、1938年にはその数は14万頭に上っていた。

しかし、第2次世界大戦末期においては沖縄では地上戦が行われ、戦火により家畜がほとんどいなくなり、養豚業も壊滅状態となり、豚の飼育頭数は最盛期の1割以下に激減し、住民は極度の食料不足にさらされた。戦後1946年から1972年の日本復帰まで沖縄は米国民政府の統治下に置かれ、米国や本土から西洋種の豚を移入したが、その数は十分ではなかった。こうした中、ハワイへの沖縄からの在住者が「ハワイ連合沖縄救済会」を立ち上げて資金を集め、種豚500頭余りを調達して、1948年に沖縄に輸送、その4年後には飼育頭数は10万頭にまで回復した（内閣部、2023および安里ほか、1995）。

現代においても、琉球の伝統料理においては、豚肉は重要な食材で、「鳴き声以外は全

部食べる」と言われる程、豚のあらゆる部位が食材として活用されている (i.s.、2024)。沖縄の代表的な伝統料理として、豚の三枚肉を砂糖と醤油で甘く煮込んだ「ラフティー」(豚の角煮)、豚の耳を細切りにし、酢味噌やポン酢で和えた「ミミガー」、豚足を甘辛く煮込んだ「てびち」、豚の内臓を使った汁物である「中身汁」などが挙げられ、「ゴーヤーチャンプルー」や「沖縄そば」などにも豚肉が食材として使われることは多い。このほか、米国民政府の統治の影響からステーキやハンバーガーの店舗数も多いことで知られる。

豚肉と並んで沖縄で食されてきた山羊は、1430年頃移入された(安里ほか、1995)。山羊肉や豚肉を用いた代表的な料理である「チーイリチャー」は、山羊と豚の肉と血液を野菜と混ぜて煮込んだ伝統料理がある(沖縄県メモリアル整備協会、2023)。したがって、依然として血液および内臓などの副生物を余すことなく食する食肉文化は現在でも健在である。

## 8. まとめと考察

以上の文献調査に基づき、2. 研究方法の中で提示した明治時代以降の日本の食肉文化史をまとめてみることにしたい。

- (1) 明治以降食肉需要は、戦争時などを含め盛衰があった。特に、戦後の高度成長期以降は、食肉需要が急速に高まったものの、食肉の対象は精肉であり、内臓肉や動物の血液はと畜場で廃棄されることが多かった。一因として和本草が植物本草となり、かつ明治期の医療が西洋の医療体制となったことで、薬膳としての需要が減少したことが考えられるが、それだけでは説明はできない。その他の要因は今後の課題と位置づけられるが、時代とともに移り変わる食文化や人々の嗜好が大きく影響しているように思える。
- (2) 呂・小泉・石田(2024b)で検討してきたように、平安時代に「穢れ」に関する規定が法制化される中で、「血」に対する穢れの意識から、動物の血液を食さずに廃棄する習慣が食文化の中で形成されてきた。しかし、明治時代には結核が流行した際に、その治療法として牛の生血をと畜場に飲みに来る結核患者がいたように、一時的ながら薬として「血」を食していたことがわかった。こうした療法は、まったくなくなったわけではないと思われるが、明治政府が行った漢方廃止政策の中で、下火となった可能性があり、実際に戦時中の内臓部位別の牛豚内臓再考販売価格表には牛豚の血液は対象として含まれていなかった。
- (3) 内臓肉に関しては、江戸時代までの歴史において、一部の武家や貴族にも内臓肉を含

む肉類が、弊牛馬を処理する長吏頭から流れたことが記録に残っているなど、内臓肉などの副食部位を食さなくなったわけではないことが示された。また、明治期においては、上流階級の間でも、車夫などの貧しい層の間でも、調理方法は異なるものの、内臓肉を食する文化は根付いていたことが本研究で明らかになった。加えて、戦時中の内臓部位別の牛豚内臓再考販売価格表にも、牛と豚の胃、肝臓、心臓、小腸、胆嚢、膀胱、卵巣、睾丸、脾臓などの部位が記録されていたことから、これらの部位が食されていたことが示唆される。しかしながら、表2の可食部位の指定リストをみていくと、1941年時点で可食部位に指定されていた胆嚢・胆汁、精巣、陰茎など可食部位の指定から外れていることもわかった。このことが、戦後において精肉中心の食肉需要が拡大していく中で、と畜場で内臓肉部位を廃棄することに影響したのかどうかは更なる検討が必要になるが、1980年代に入って朝鮮料理屋や焼肉店で、タン（舌）、レバー（肝臓）、テッチャン（大腸）などが食されるようになった。筆者が行ったアンケート調査でも、焼肉店や中華料理店などが多い都市部を擁する道府県のと畜場では、内臓肉などの活用率が高い傾向が示された（呂・小泉・石田、2024b）。

- (4) 副生物を食することに対する抑制要因として、食中毒による生食レバーの禁止、BSEによる脳・脊髄の非可食部位化、さらには不可食部位の増加などで、内臓肉・動物の血液の普及には逆風が吹く状況にあった。特に生食レバーの禁止は内臓肉の活用マイナスの影響をもたらした可能性は否定できず、またBSE禍で脳および脊髄はSRMに指定されたことで、と畜場では同部位のほとんどが廃棄されるようになった。

しかし、BSEの検査体制は、国内外のBSEのリスクが低下したことで、2013年7月以降緩和され、2015年の調査では廃棄されていた牛の耳、鼻、足、脊髄などが、一部のと畜場で2021年には活用されるようになった。しかし、2021年になっても牛の脳を廃棄していないと畜場は存在しなかった（呂・小泉・石田、2024a）。

- (5) 明治期以降の沖縄では、飼育豚の頭数が全国一になるほど沖縄の食文化において重要な位置を占めたが、第2次世界大戦の末期地上戦が行われたことで、飼育豚の頭数は激減した。沖縄からハワイへの移住者が資金を集め、種豚を500頭ほど送ることで、沖縄の飼育豚の頭数は回復した。現在でも、豚肉のあらゆる部位を食材として食する一方、山羊と豚の肉と血液を野菜と混ぜて煮込んだ「チーイリチャー」と呼ばれる伝統料理がある（沖縄県メモリアル整備協会、2023）など、「血」を食する習慣もある。沖縄を除くと、筆者が行ったアンケート調査では、京都府内のと畜場が「研究用と食用にわずかに活用している」との回答があっただけで、沖縄県と京都府を除く他の道府県で血液を活用していると回答したと畜場はなかった（呂・小泉・石田、2024a）。

以上をまとめると、「血」については、明治期に肺結核が流行した際に、薬として血液を食されることはあったが、沖縄を除けば、血液を食する文化は根付いていないと結論づけられよう。この結論は、平安時代に形成された「血」に対する「穢れ」の意識が依然として残っていることと、無関係ではないであろう。

内臓肉に関しては、明治時代から第2次世界大戦までの期間に関しては、少なくとも食されていたことがわかった。また、1941年から1979年までの間に牛と豚の胆嚢と胆汁、膀胱、卵巣、精巣などが可食部位の対象から外れていることもわかった。ただ、これらの部位のうち、2003年に牛の膀胱や胆嚢は非可食部位に指定されているものの、それ以外の部位は非可食部位に指定されているわけではない。こうした可食部位と非可食部位の指定が、戦後の精肉中心で内臓肉を食さない食文化にまったく影響しなかったということはないものと思われる。しかしながら、こうした規制的要因だけで内臓肉を食さない食文化に結び付いたわけでもなく、時代とともに変化する食文化と人々の嗜好などを新たに検討しない限り、その要因は解明できないものと思われる。

## 9. おわりに

以上、呂・小泉・石田（2024b）と本稿を合わせ、日本の食肉文化史の視点から、畜産副生物の未活用要因を探ってきた。この研究は、アンケート調査を除けば、既存の文献・資料という2次資料を継ぎ接ぎしたパッチワークのようなものであることは否めない。しかしながら、89編もの文献・資料を集め、検討したうえで、飛鳥時代から現代に至る食肉文化史を築き上げた点は、大きな知的貢献であると考えている。また、本稿の表1および表2において牛と豚の各部位が食されていたかどうか、また可食ないしは非可食の指定を1941年、1979年、1883年、2003年、2020年の各時点で横並びにした点は本稿が独自に調べたもので、先行研究で示した吉田（1992）でも扱われていない視点に基づくものである。同時に福原（1956）では示すことのできなかつた1979年以降の経過を示すことで補った点も、本稿の貢献と位置付けられよう。

食肉が禁止されている中でも、「薬狩」として食肉が行われており、その中では内臓肉も食されていたことがわかった。また、明治期から戦前までは内臓肉を食する文化は根付いていたことが示唆される結果が示された。しかしながら、戦後は精肉中心の食肉需要が拡大する中で、と畜場では内臓肉を廃棄することが多くなった。それでも、1980年代から朝鮮焼肉および中華料理店などで内臓肉を食する機会は増えたものと思われる。他方、血液を食する文化は、「血」に対する穢れの意識から、沖縄県を除いて、根付かなかったと

結論付けられよう。ただ、気を付けなければならない点は、例えば食肉が禁止された江戸時代までの歴史において、内臓肉が食されていたことはわかったが、それが全国的な広がりを持っていたわけではなかったであろう点であり、きわめて限定的なものであったものと考えられる。

こうした中、今後の課題として、以下の2点を挙げることにしたい。第1は、戦後において精肉中心の食文化が形成されたことに関し、歴史から離れて、時代とともに移り変わる食文化と人々の嗜好の面からその背景を考える必要がある。第2に、上述の通り表2はある意味で、食肉部位ごとの可食部位と非可食部位を示した意味で、大きな貢献であると筆者らは考えているが、胆嚢や卵巣や睾丸などが可食部位から外れたと考えられるのが1941年と1979年であり、その間の38年間はあまりに長く、どの時点で可食部位から外れたかを示すことの意義はきわめて大きいと考える。

#### 註

- (1)日本では三鞭酒を「シャンパン」と訳す場合もみられるが、中国におけるシャンパンは「香檳」であり、シャンパンを三鞭酒と訳すことはない。
- (2)BSE感染には5～5年半の潜伏期間があるとされることから、生年月から起算して「48ヵ月齢超」（4歳）および「30ヵ月齢」の牛が検査対象となる（食品安全委員会ホームページ）。

#### 引用文献

〈日本語文献〉

- is. (2024)「沖縄の伝統料理『琉球料理』とは？」『i.s.』のウェブサイトのコラム 2024年9月28日付け。  
[https://is-studio.jp/column/ryuukyuyouryouri/#google\\_vignette](https://is-studio.jp/column/ryuukyuyouryouri/#google_vignette)
- 安里龍・友利啓子・東盛キヨ子・新城澄枝・金城澄子・山本茂 (1995)「沖縄の食生活年代史」『民族衛生』第61巻、第41号、pp.219-236。  
[https://www.jstage.jst.go.jp/article/jshhe1931/61/4/61\\_4\\_219/\\_article/-char/ja](https://www.jstage.jst.go.jp/article/jshhe1931/61/4/61_4_219/_article/-char/ja)
- 石原明 (1959)『日本の医学—その流れと発展』至文堂。
- 石原明 (1963)『漢方』中央公論社。
- 伊藤武 (2012)「なぜ、生食用牛レバーは禁止されたか？」『財団法人 東京顕微鏡院』2012年7月6日付け。
- 岡山畜産協会ホームページ<http://okayama.lin.gr.jp/tosyo/history/2-2-6-32.htm>、2016.6.8ダウンロード。
- 小川鼎三 (1964)『医学の歴史』中央公論社。
- 沖縄県メモリアル整備協会 (2023)「沖縄の「チーイリチャー」☆お膳料理に役立つレシピ」公益社団法人沖縄県メモリアル整備協会  
<https://oki-memorial.org/column/okinawaofferingrecipe1121>
- 加茂儀一 (1976)『日本畜産史 食肉・乳酪編』法政大学出版会。
- 厚生労働省 (2012)「7月1日から牛のレバー（肝臓）の生食用としての販売・提供を禁止」2012年6月

29日付け厚生労働省報道発表資料。

斎藤実 (1998)『斎藤実関係文書目録 (書翰の部1)』国立国会図書館編刊。

桜井厚・岸衛編 (2001)『屠場文化—語られなかった世界』創土社。

桜井厚・岸衛 (2015)『誰も知らない屠場の仕事』創土社。

佐々木道雄 (2004)『焼肉の文化史』明石書店。

食品安全委員会ホームページ [https://www.fsc.go.jp/sonota/bse/bse\\_kiso\\_1305.pdf](https://www.fsc.go.jp/sonota/bse/bse_kiso_1305.pdf)、2024.12.31 ダウンロード。

総理府統計局 (1961)『家計調査年報 昭和35年1960』総理府統計局。

下山晃 (2005)『毛皮と毛革の文明史』ミネルヴァ書房。

政府広報オンラインホームページ<http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201308/2.html>、2016.08.05  
ダウンロード。

高橋伊一郎 (1972)『食肉経済』日本評論社。

ツムラホームページ <https://www.tsumura.co.jp/kampo/history/>、2024.10.31ダウンロード。

寺嶋淳 (2002)「腸管出血性大腸菌感染症とは」国立感染研究所ホームページ。

仲川直毅 (2008)『国産牛肉の価格形成システムの解明』名城論叢 8 (4)。

新山陽子 (2001)『牛肉のフードシステム』日本経済評論社。

内閣府 (2023)「なぜ沖縄は「豚食文化」なのか？歴史から紐解く沖縄と豚の物語」『内閣府』のウェブサイト。

<https://www8.cao.go.jp/okinawa/8/2023/okinawahukki50/content/eat02.html>

日本食肉協議会「日本史にみる食肉篇」ホームページ<http://101-0054.nisshokukyo.com>、2016.6.8ダウンロード。

日本畜産副産物協会ホームページ[http://www.jlba.or.jp/con05\\_2.html#](http://www.jlba.or.jp/con05_2.html#)、2023.8.5ダウンロード。

福原康雄 (1956)『日本食肉史』食肉文化社。

本田浩司 (1999)『畜産行政史』中央畜産会。

本郷浩二 (2004)「明治・大正期の食肉産業と被差別部落」『部落解放研究』No.159。

宮塚利雄 (2005)『日本焼肉物語』光文社。

山内一也 (2002)『プリオン病の謎に迫る』日本放送出版協会。

吉田忠 (1974)『畜産経済の流通構造』ミネルヴァ書房。

吉田忠 (1992)『牛肉と日本人』社団法人農山漁村文化協会。

読売新聞 (2021)「5人死亡のユッケ食中毒から10年、遺族「誰も謝罪にも墓参りにも来ない」」『読売新聞』  
2021年4月27日付け。

呂恵眞・小泉聖一・石田正美 (2024a)「と畜場におけるブタとウシの部位ごとの活用・廃棄状況に関する考察」『日本畜産学会報』95巻第1号。

呂恵眞・小泉聖一・石田正美 (2024b)「畜産副生物の未活用要因を探る：日本食肉文化史の視点から」『食品経済研究』第52号。

**Abstract:**

This paper is a sequel to “Exploring the Reasons behind the Underutilization of Livestock Byproducts: from the Perspective of the History of Japanese Meat-eating culture,” published last year, and discusses the history of meat culture from the Meiji period to the present day. First, while the ban on eating meat was abolished in 1869, the demand for meat experienced great fluctuations until World War II. It also seems that organ meat had been eaten by both the upper class and the poor. In addition, as animal blood and organ meat began to be used as herbal medicine for pulmonary tuberculosis and beriberi, the medical license system was introduced in the Meiji period, and herbal medicine doctors were no longer recognized as doctors, which led to the decline of herbal medicine in Japan. In the postwar period, the demand for meat increased rapidly with the rapid economic growth, but the target was dressed meat, and much of the organ meat and blood was discarded at slaughterhouses. When the edible and inedible parts of cows and pigs were examined at five points in time from 1941 to 2020, it was found that some parts, such as the gallbladder, that had been designated as edible parts were no longer designated as edible parts. In the 1990s, due to the O157 food poisoning incident and the BSE disaster, the brain and spinal cord were designated as specific risk parts, especially in the latter case, and there was a temporary backlash against the use of meat by-products.