

2019年度酪農乳業産業史シンポジウム

日本の近代化と酪農生産の地域的広がり

Jミルクは、政府等の支援を受け、2018年度からの2か年事業として、「酪農乳業産業史を活用した競争力強化事業」(以下、本事業)に取り組んでおります。昨年11月21日には「明治150周年記念シンポジウム～近代日本における酪農乳業の展開と発展～」を東京都で開催しました。本年度は第2弾として札幌市、大阪市、福岡市の3会場で、これまでの活動で集積した知見をもとに、近代化する日本において、酪農生産の地域的な広がりや特徴について考えるシンポジウムを開催しました。各会場とも「2つのテーマに基づく講演」と、それぞれの地域における酪農生産の地域的な特徴を考える「パネルディスカッション」を行ったほか、展示スペースを設け、これまでに本事業で収集・発見した様々な資料等の展示も行いました。大阪会場で行われたシンポジウムについてご紹介します。

酪農乳業産業史を活用した競争力強化事業



講演①:「京阪神の酪農乳業の誕生と発展経過」

講演者 日本酪農乳業史研究会 会長
矢澤 好幸 氏

1939年、長野県出身。62年、日本大学農獣医学部(元生物資源科学部)卒業後、全国酪農協同組合連合会、全国農協乳業協会勤務を経て現職。主な著書に『乳の道標』(酪農事情社)、『食品異物混入対策辞典』(共著・サイエンスフォーラム)ほか、乳文化に関する論文など多数。

I. 東京における酪農乳業の発展経過

1890年に徳川幕府が第1回遣米使節団を送り出し、彼らはアメリカの酪農事情を見た。その時の様子をイラストで掲載したアメリカの新聞を見ると、使節団は短角牛の搾乳を視察し、アメリカの新しい文化に大きな影響を受けたことが伺える。幕末の将軍は病弱だったので牛乳を飲ませようと、現在の千代田区役所がある場所で牛を飼って白牛酪を製造していたことが記録にある。東京で搾取業が始まったのは1870年。5軒で乳牛15頭の搾取を始めたが、その後は時代とともに牛乳衛生や公害規制が厳しくなったり、牛の飼育を制限する通達が出されたりした。そこで搾取業者らは1875年に東京牛乳搾取組合を結成し、国に対し陳情した。

II. 京都における酪農乳業の発展経過

京都は遷都によって人口が35万人から20万人に減ったことから、明治初期の勧業政策として地域産業の再興を図ろうと「牛乳生産牧畜業」が奨励される。1872年に開設された京

都府官営牧畜場はデボン種を導入し、アメリカから農学者を招聘するなどして発展させたが、京都府からの予算がなくなったりして1880年に廃止された。また、京都には札幌農学校と駒場農学校と併せて3大農学校として知られた京都府農牧学校があった。1876年に創設されたものが、アメリカ人教師の退任とともに3年後に廃校となった。

京都牧畜場は1880年に払い下げられ、地元の財界人らが経営を担当していたが、1909年に京都府知事の車夫をしていた松原栄太郎が京都牧畜場を継承し、松原搾取分譲として独立。その後は京都牧畜場松原直売所として発展する。1940年に昭和天皇が京都御所にお見えになった際、松原牧場は優良な牛乳と生クリームを献上している。

III. 大阪における酪農乳業の発展経過

大阪では乳牛を「ちうし」と呼び、東淀川区には平安時代から乳牛を飼育していた跡に「乳牛牧跡」として碑が建立されている。このような跡は東京にはない。

明治期の大阪での搾取業は、1870年に外国人からの指



明治末期から大正時代に牛乳配達人が着用した法被。
英語を印字したものは当時としては珍しいと言える

導を受け、和牛種による搾取が始まる。その後、洋種牛が導入されるなど、大阪市郊外にも相次いで搾取業が広がる。1902年に創業した春日牧場は当時の牛乳殺菌器や牛舎内、牛乳配達車などを写真に記録している。

次に紹介するのは、大阪で発行された2枚の引き札で、1枚目には幼児向けに山姥と金太郎があしらわれている。引き札には牛乳搾取所としての牧場名、牛乳販売部と精肉販売部としての商店名の3つが併記されているのを見ると、このころから生消費の典型ができていたのかもしれない。2枚目は「洋牛純良 うしのち」と書かれ看板を見て驚いた表情の

外国人が描かれている。外国人もびっくりするほど品質が高いことを強調している。

IV. 兵庫における酪農乳業の発展経過

兵庫では『但馬国正税帳』(737年)には、5壺の蘇をつくるのに13頭から搾乳したこと、諸国貢蘇番次(927年)には丹波、播磨、淡路の諸国が上納した蘇の量が記されている。

搾取業は1867年に、デボン種と短角牛で外国人向けの牛乳屋を始めたのが最初だろう。1890年には「中尾うた」という女性が神戸で、共進舎の前身となる搾取業を立ち上げる。大八車で配達することが多かった当時、自転車を使ったのも神戸らしい特徴だ。

淡路島では1900年に三原郡八木村(現南あわじ市)でホルスタイン種の育成繁殖を始めた。1909年には津名郡多賀村農会が結成。それまで生産が農家ならば「農乳」、搾取業者であれば「市乳」として区別されていたが、農会の結成で農家が搾った牛乳も「市乳」として販売が認められた。1916年には需給調整のため、藤井煉乳所を誘致し、3年後に花人形印ミルクの販売が始まった。



講演②:「近代日本人の乳製品～新時代が求めたその社会的価値～」

講演者

梅花女子大学 食文化学部 食文化学科 准教授
東四柳 祥子 氏

石川県生まれ。専門分野は比較食文化論。国際基督教大学大学院アーツ・サイエンス研究科博士後期課程修了。博士(学術)。(一社)日本家政学会食文化研究部会常任委員。主な著書に『料理書と近代日本の食文化』(同成社)、『近代料理書の世界』(ドメス出版、共著)など多数。

I 日本人と乳製品の出会い

日本人と乳製品の出会いは、飛鳥時代にまで遡る。奈良・平安時代(8~12世紀)には、貴族や高僧の間で、蘇、酪、醍醐などの乳製品が貴重な薬用品として珍重されていた。しかし、平安時代の末期、朝廷権力の失墜に伴い、戦に求められた軍馬の生産・飼育のために育牛が減少。生活の中から乳製品が消える事態となる。江戸時代に入ると、白牛酪という乳製品が薬用品として製造され始めるも、やはり貴重な医薬品であった。しかし明治・大正時代に、乳製品は獣肉と共に文明開化を象徴する滋養品として再評価されるようになる。当初は動物性食品に対する抵抗から、牛乳は災いをもたらす穢れた食品とみなされることもあったが、時を経るにつれ、新時代を代表する食材としての新たなイメージが醸成されていった。

I 1860~70年代 翻訳された牛乳・乳製品の知識

福沢諭吉が翻訳した英単語の習得本では、バターをポックル、チーズをチース、牛乳をキリームと翻訳している。特に1870年代は、書籍に牛乳・乳製品の記述が増加し、なかでも牛乳の効能や利用価値が強調されるようになる。さらに母乳の代用品としても推奨され、ガラス製の器具を使い、飲み残しを放置しないこと、容器を清潔に保つことなどの留意点を明記している。また当時は不衛生な牛乳の流通もあったので、正しい牛乳屋の選び方にも注意すべきと言及する書籍も出版された。

I 1880~90年代 牛乳を用いる哺乳法の是非

安全な牛乳・乳製品の選び方への関心が高まり、1870~80年代には海外からの翻訳書に学びながら、育児に乳製品

利用を推奨する書籍の出版が相次ぐ。1880年代は女性読者を対象とした育児書や家政書に哺乳法が紹介され、ゴム管やガラス管を使った哺乳壺が図解されるようになった。

また乳製品を使った西洋の哺乳法が、妊婦と関わりを持つ医師や産婆、看護師向けの書籍で紹介されるようになるのもこの頃の特徴だ。1890年代に入ると、子どもの死亡原因の半分以上が消化器系の病気であることが浮き彫りになり、正しい哺乳法の理解が促され、人工養育法のノウハウや新しい哺乳壺の改良も叫ばれた。例えば東京帝大医科大学教授の弘田長らは、家庭用煮沸器の図解紹介や、牛乳・乳製品を使った離乳食の提案に踏み切っている。なお弘田は後に和光堂薬局（現在の和光堂）を開業し、1919年には、牛乳の粉末化に成功し、日本で初めての国産乳児用粉ミルク「キノミール」を発表した。

1900年代 牛乳・乳製品専門書の誕生

この頃、牛の伝染病が蔓延し、不良牛乳が横行し、日本社会を悩ませていた。このため、国を挙げての衛生管理体制が強化され、正しい知識を伝えるための専門書が出版されるようになる。この時、衛生学研究で活躍したのが、東京帝大教授の津野慶太郎である。『市乳警察論』（1892）など牛乳・乳製品を管理するノウハウをまとめた書籍を相次いで発行し、国内初の明確な乳製品の検査基準の規定に努めた。

またこの時期には、家庭向けの牛乳レシピが登場し、牛乳

と和食の組み合わせや牛乳を病人食に利用する方法も提案され始める。明治の終わりには、発酵乳酒のケフィールやクミス、山羊乳を推奨する書籍も上梓された。また世界でメチニコフの研究成果が発表されたことを受け、長寿効果が期待できる食品として、日本でもヨーグルトへの関心が高まる。

1910～20年代 母乳の代表品から家庭の食品へ

この頃になると、海外の事例に倣いながら、乳製品を健康食品として見直す動きが出てくる。特にアメリカでは、牛乳を飲むと、体格面でも学業面でも好成績が残せることが報告され、牛乳・乳製品の推奨運動が展開した。それを受けて、日本でも積極的な飲用・摂取を薦める書籍が出版される。子どもたちに牛乳を飲ませるために、ゆっくり飲むことを推奨したり、牛乳を苦手とする子どもには、ココアやチョコレートを混ぜて飲ませる提案などもなされた。

大正の終わりには、豊富な乳製品を示す図なども登場し、利用の広がりを感じさせる。

1940年、昭和天皇が京都仙洞御所に滞在中に当時の松原牧場から牛乳が献上される際に使われた御牛乳壺と箱



パネルディスカッション：テーマ「近畿地域における酪農生産のひろがりと乳利用を考える」



座長

一般社団法人Jミルク
専務理事
前田 浩史 氏

1955年、宮崎県出身。78年、宮崎大学農学部卒業。社団法人中央酪農会議総務企画課長、酪農乳業情報センター事務局長、中央酪農会議事務局長を経て、2011年1月から現職。乳の学術連合事務局長、乳の社会文化ネットワーク幹事も務める。

パネリスト

同志社大学経済学部 非常勤講師
橋爪 伸子 氏

奈良女子大学大学院家政学研究科修士課程修了。博士（学術、奈良女子大学）。専門分野は食文化史。京都府立大学京都和食文化研究センター共同研究員。主な著書に『地域名菓の誕生』（思文閣出版）、上田純一編『京料理の文化史』（思文閣出版、共著）。

日本酪農乳業史研究会 会長 矢澤 好幸 氏

梅花女子大学 食文化学部 食文化学科 准教授 東四柳 祥子 氏

近畿地域ならではの酪農乳業の特徴

前田氏：関東地域と近畿地域の搾取業の変遷で際立った特徴や違いがあれば教えてほしい。

矢澤氏：関東は徳川幕府の影響が強く、武士たちが搾取業を始めたのに対し、関西は商人や一般の人が多かった。特に京都は京都牧畜場が先頭に立って搾取業を進めていた。もう一

つ特徴的なのは蘇について書かれている貢蘇番次や正税帳が関西に残っていることだ。これは東京には存在しない。

前田氏：京都の酪農乳業の特徴について紹介してほしい。

橋爪氏：京都における乳業の主要な需要と供給の関係は、京都牧畜場を含む愛宕郡（左京区の大部分と北区・東山区の一部）を中心に成立・発展した。1886～88年、愛宕郡には6つの牧場があり、乳牛数、搾乳高ともに京都全体の90%以上を占め

ていた。特に愛宕郡の南端で市街地に接する田中村には4つの牧場があり、1908年には同郡の5割以上を占める搾乳高があった。当時、京都市民の乳需要の大半は田中村を中心とする愛宕郡で生産されていた。牛乳の需要層は都市住民であり、運搬手段や冷蔵設備が未発達だったので、搾乳後、速やかに供給できる都市近郊で生産する必要があった。田中村はその条件を満たしていた。また消費の面でも、以西から南には大学や病院、洋菓子屋やパン屋が集まり、乳食文化の先進地でもあった。もう一つ京都の特徴は、行幸との関係だ。天皇の地方への行幸の頻度を調べると、明治時代に京都へはほぼ3年に1度訪れている。宮中では明治以降、欧州風の生活文化を導入していたため、行幸や行啓には御料乳を供給する必要があった。そのため、質の高い乳の生産技術と新鮮な状態で供給するシステムと合わせ、京都の酪農乳業が充実していたと考えられる。

前田氏:ここで松原牧場を立ち上げた松原栄太郎さんのご子孫で、牛乳販売のお仕事をなさっている「たにじりや」の谷尻順一社長に、栄太郎さんの歴史についてお聞きしたい。

谷尻氏:私の父は松原家から、牛乳の販売をしていた谷尻家に養子にきた。松原は1909年、谷尻は1914年から創業し、当時、谷尻は明治牛乳と松原牛乳の販売店をしていた。パンと牛乳が京都で伸びたのは、職住接近の街で仕事をしながらの食事にパンと牛乳が最も適していたからだ。西陣の真ん中に本店を構える当社も、職住地域の西陣に牛乳をよく届けた。



活発な意見交換が行われたパネルディスカッション

菓子と料理における乳利用

前田氏:近代の食生活に乳をどのように利用してきたかについて垣間見たい。そこでお菓子の歴史や乳文化をご研究の橋爪先生に、乳文化の視点から詳しくお話ししてほしい。

橋爪氏:内国勸業博覧会における出品状況から推測できる菓子原料としての乳利用の展開についてご説明する。この博覧会は明治政府内務省の主催で1877~1903年に5回開かれた。殖産興業政策の一環で、全国の産物を収集・出品して都道府県別に陳列し、品目分類別に調査・審査をして、優秀な出品物には褒賞が授与された。最初の3回は東京、4回目は京都、5回目は大阪で開催され、毎回、出品府県、出品数が増加した。乳の出品状況については第1、2回は粉乳が中心で、それ以降は煉乳、バターが増加した。菓子については第1、2回は東京を中心とする3府県から、洋菓子は主にビスケット、和菓子は羊羹や落雁などに牛乳を加え

たものが出品された。第3回以降は出品府県も増え、地域的な広がりがあった。洋菓子はビスケットとカステラを出品する菓子屋が増え、和菓子は菓子名に乳を冠していないものや、長崎のカステラなど地域の名菓に乳を添加するなど、本質的な価値を高める活用が散見され、菓子材料としての乳利用に展開が認められた。

前田氏:料理の変遷にも造詣が深い東四柳先生には、近代における料理にどのように乳が展開されたのかをお聞きしたい。

東四柳氏:饗応の場や飲食店で提供された西洋料理には、バターや乳製品を使ったメニューは登場するが、明治期の家庭向け料理書では積極的な使用がみえるとはいえない。牛肉など肉類を使ったレシピはそれなりに登場するが、それに比して、乳製品を使ったレシピの少なさからは、乳の受容に苦心していた様子がみてとれる。一方、面白い動きとして、明治期には、乳製品を使った洋菓子は身体にいいが、砂糖をふんだんに使った和菓子は、胃腸の負担になる食品だと批判する動きもあった。つまり当時の乳製品には、その効能に期待しながらも、危険性にも苦慮する葛藤があったことがわかる。

さらなる発展に向けた方向性

前田氏:日本の乳文化がさらに発展し、定着するための視点は何か。

橋爪氏:日本の乳文化は甘みを伴う受容にひとつの特徴があるといえる。その代表が菓子だが、必ず食べなければならないものではない。しかし、菓子を食べることは楽しみや心を豊かにすることにつながる。菓子材料としての受容は現在も進んでおり、大変多様で複雑に「深化」している。乳の消費量には直結しないが、こうした日本の乳食文化の個性に目を向けることも新しい道を開くきっかけになるのではないかと。

東四柳氏:乳が家庭料理に入った大きなきっかけは、外食でのおいしい洋食経験ではないか?その思い出の洋食を、家族に食べさせたいとの願いが家庭料理の研究に繋がり、愛される定番料理として根付いている。牛乳は、いかようにもアレンジができる柔軟性の高い食材。家庭で研究する時間を大切にしていくと、日本ならではのメニューが、まだまだ醸成されるのではないかと。

矢澤氏:明治期には牛の乳を乳汁と呼び、戦後になってようやく牛乳として定着する。豆乳を例に挙げると、豆汁でいいものを牛乳に似ていたから豆の乳と言われるようになった。価値をどのように見ていくかだと思う。これからは価値を高めるために、評価の方法を考えていかなければならないと思っている。

和仁皓明氏:ここ5年くらいの日本人の食のパターンは横ばいに収れんしているように感じる。横ばいのまま、国内生産の生乳と輸入される乳・乳製品との総合的なミックスの中で、どのように消費と生産の配分をしていくかが日本人の一番健康的な食生活になっていくのではないかと。

前田氏:生産から利用までの総合的な乳文化の在り方について、今後は皆さんと議論しながら取り組みを進めていきたいと思う。