

主催：一般社団法人Jミルク <http://www.j-milk.jp/>

セミナー事務局 〒104-0045 東京都中央区築地4丁目7番1号 築地三井ビル 5階
TEL (03) 6226-6351 FAX (03) 6226-6354

No.45

明治・大正期における 「牛乳・乳製品」論の系譜 ～見直されたその価値と摂取意義～

私たちの生活に牛乳が定着したのは、戦後の学校給食からと思われがちですが、果たして本当でしょうか？ さかのぼること幕末の開国後、西洋食文化の影響により、乳製品も文明開化を象徴する食品として注目され始めます。1870年代以降、その正しい知識を解説する翻訳書が出まわり、なかでも牛乳は高く評価され、病氣療養時の栄養補給品として、また母乳の代用品として利用する海外の考え方が方々で紹介されました。1880年代には、主婦を対象とした育児書や家政書、小児科医、産科医、助産師、看護師らを対象とした多数の指南書が上梓され、1890年代以降、小児科医や医学博士たちによって、牛乳の安全な利用法が詳述されるようになり、1900年代には、詳細な検査基準について学んだ著者たちによって、家庭向けに咀嚼された内容が伝えられました。さらに、1910年代には、児童の体格改良に適した優良食品として、学校や家庭での積極的な飲用・利用が奨励され、この傾向は1920年代にいつそう盛んになっていきました。明治・大正期、牛乳・乳製品が家庭に普及し、定着していく過程は決して順風なものではなく、時に危険視もされがちだった中で、そうしたイメージの払拭に挑み、日本の子供の未来を守ろうと、今日のご家庭生活における乳製品摂取習慣への道筋をつけた先人たちの奔走の軌跡を、当時の文献を丹念に追うことで紐解いていきたいと思ひます。

梅花女子大学食文化学部食文化学科 准教授 東四柳 祥子 先生

主な略歴：2005年 国際基督教大学大学院比較文化研究科博士後期課程博士候補資格取得、2012年 梅花女子大学食文化学部食文化学科講師、2016年から現職。
(一社)日本家政学会食文化研究部会常任委員・地区委員(関西)、



(一社)乳の社会文化ネットワーク乳の社会文化情報収集委員、農林水産省:「和食」の保護・継承に関する検討会委員(2015年まで)、和食文化国民会議調査・研究部会幹事、農林水産省:特定農林水産物等の名称の保護に関する法律に基づき意見を聴取する学識経験者会合総合検討委員(食文化担当)を務める。著書に、『近代料理書の世界』(ドメス出版、2008)(共著)、『日本食物史』(吉川弘文館、2009)(共著)、*Japanese Foodways Past and Present*(Univ of Illinois Press、2010)(共著)、『日本の食文化史年表』(吉川弘文館、2011)(共編)がある。

主要研究テーマ:比較食文化論、料理書文化の国際比較
受賞歴:(一社)日本家政学会食文化研究部会 石川松太郎食文化研究奨励賞受賞(2012)、乳の社会文化ネットワーク 平成26年度「乳の社会文化」学術研究最優秀賞受賞(2015)

所属学会:(一社)日本家政学会食文化研究部会/日本家政学会

飛鳥時代に端を発する 日本における乳製品史の幕開け

日本人と乳製品の出会いは、飛鳥時代にさかのぼり、欽明天皇の治世下、百濟からの渡来人・智聡がもたらした医薬書の中に、牛乳の薬効、乳牛飼育法に関する記述があります。その後、智聡の子、その子孫が乳製品の朝廷への献納を継続しましたが、平安末期に朝廷権力が失墜し、記録の中から消え去ってしまいました。

江戸時代になると乳製品の製造が再開され、享保年間(1716～36)には、8代将軍・徳川吉宗が安房嶺岡に開設した牧場で、牛乳に砂糖を混ぜて煮固めた「白牛酪」を製造し、1792(寛政四)年には、桃井寅が11代将軍・徳川家齊の命を受け、乳製品の効能についてまとめた『白牛酪考』を執筆しています。「白牛酪」は非常に貴重なもので、病人などはそれを削って、お茶で飲んだといわれています。

このように、当時の乳製品は薬用品であり、まだ、日常的に摂取されるものではありませんでした。

明治期以降に乳製品事情が激変、 注目される一方、人々にはとまどいも

しかし、そのような乳製品事情が明治期以降に激変します。乳製品は、文明開化を象徴する食品として評価されるようになり、当時、国是として掲げられた富国強兵政策の下、肉食同様、牛乳・乳製品が「体を強くする」ものとして注目を集めるようになりました。

それに伴い、諸外国の乳利用例や酪農技術を紹介しながら、薬餌的効果のみならず、強壮な体づくりを目指すための乳製品摂取の意義について説く書籍が増加。少しずつですが、日本社会の中に、乳製品を受け入れようとする動きが高まりをみせてきます。

しかし、それまでまったく見たこともなかった乳製品に対し、人々にとまどいがあったのも確かです。また、特に、年配者の間で乳製品に対するイメージが良くなかったとも伝えられています。

それでは、このようなイメージの良くなかった乳製品を、どのような人たちが、どのように工夫しながら社会の中に浸透させていったのでしょうか？

西欧の知識が翻訳で伝わり 牛乳の育児における使用の推奨も

まず1860年代から70年代にかけて、乳製品に関する知識が翻訳書の中に登場します。幕末に福澤諭吉が英単語の習得本として出版した『増訂華英通語』(1860)という書籍には、「牛油ポツタルButter」「牛奶(の)餅チーズ Cheese」「牛乳キリームCream」といった3種類の乳製品の名称がみえています。

また、同時期に、育児書、家事書、医学書、薬学書、農書など(主に翻訳)に、乳製品に関する記述が増加していきますが、当時はまだ西洋諸国で認められていた乳製品の特徴、医学的効果等が紹介されたに過ぎませんでした。

しかし、乳製品の中で、牛乳だけは評価する動きが高まりつつあり、『牛乳考』(1872)や『牛乳脚気治験録』(1878)などの書籍では、牛乳は人間の造血に寄与する「白い血液」であり、「滋養分の高さは獣肉に譲らない」「母乳の代用品に最適」などと主張されています。

このように、育児において牛乳の使用を勧める考えが翻訳されはじめるのも1870年代の特徴です。ただし、当時は牛乳の質の悪さを懸念する声も相次ぎました。また、バ

ターやチーズなどは腐敗しやすく、消化に悪いため、食用を避けるべきとする記述も見られます。

母乳の代用品としての 動物乳の使用が紹介された翻訳書



育児用「硝子壺(びいどろとくり)」
(『絵入子供育草 卷之上』1873)

- 『絵入子供育草 卷之上』(1873)
- 『母親の心得 上』(1875)
- 『育児小言 初編の1』(1876)
- 『健全論 上』(1879)
- 『育幼草』(1880)

1880年代以降、安全な乳製品の選び方への関心が高まり、乳製品の扱い方に関する記述や、育児での乳製品の利用を紹介する動きも盛んになっていきます。女性読者を対象とした育児書や家政書に、牛乳・乳製品での哺乳法が登場したのもこの頃です。

1890年頃を境に翻訳書ではなく、小児科医などの医療関係者や女性執筆者によって手がけられた書籍も出版され、女医や助産師、教育者らの関わりも見られるようになりました。また、母乳の代用品として牛乳・乳製品を用いる哺乳法は、「人工養育法」「人工育児法」「人工營養法」などと称され、純良な牛乳・乳製品の安全な利用法や的確な希釈法などが各方面の書籍で取り上げられるようになります。

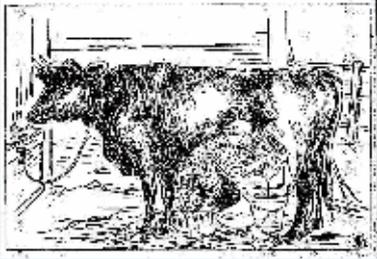
この頃になると、『育児必携 乳の友(寸珍百種第47編)』(1894)を執筆した進藤玄敬(元大磯病院副長)や、『普通育児法』(1901)を著した木村鉞太郎(小児科医)、弘田 長(東京帝大医科大学教授・医学博士)など、牛乳の育児への使用を肯定的に考えていた執筆者も登場してきます。

しかしこれとは対照的に、1890年代以降の書籍で、こうした「人工養育法」に否定的な姿勢をみせ、母乳で育てることを「自然營養」と称し、その重要性を強調する執筆者も確認できます。例えば、小児科医の加藤照磨は、自著『育児と衛生』において、牛乳哺育による「過營養」(太り過ぎ)を心配しています。

牛乳の育児への使用を 肯定的に考えていた執筆者たち①

進藤玄敬(元大磯病院副長)

『育児必携 乳の友(寸珍百種第47編)』(1894)



家庭での搾乳の様子
(『小学新読本 女子用 巻4』1900)



掃除器具付「哺乳器」
(『育児必携 乳の友』1894)

牛乳の育児への使用を 肯定的に考えていた執筆者たち②

木村鉦太郎(小児科医)

弘田 長(東京帝大医科大学教授・医学博士) 関

『普通育児法』(1901)

本書の構成

牛乳の識別/牛乳の用方

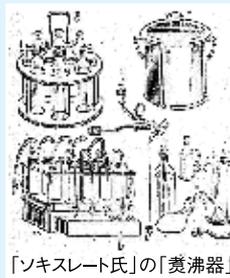
牛乳の防腐及其貯蔵法

牛乳の煮沸及貯蔵法/哺乳期

「ソクスレート氏」の「煮沸器」

練乳の事/練乳の識別/練乳の用ひ方

断乳後の食事アドバイス・献立表など 「ソクスレート氏」の「煮沸器」



大正期に入り、乳製品を家庭に 取り込む動きも活発化

ところで1900年代を迎える頃まで日本では、不正牛乳の横行や牛の伝染病に悩まされました。こうした社会問題に対し、明治11(1878)年には「牛乳搾取人取扱規則」が、明治33(1900)年には「牛乳営業取締規則」が公布されています。

この頃、活躍した人物に、『市乳警察論』(1892)、『牛乳消毒法旧検査法』(1901)などを著した東京帝大教授の津野慶太郎が挙げられます。津野は、牛乳や乳製品の管理に関するノウハウをまとめた書籍を多数発行しています。さらには、海外の事例に学びながら、国内初の明確な乳製品の検査基準を規定しています。

これに続くように、他の研究者からも乳製品専門書の類いが続々と出版されました。しかし、それらの多くは、悪評高い牛乳の名誉回復のために編まれたもので、牛

乳・乳製品の日常生活での積極的な利用に言及するものはほとんどありませんでした。

しかし、1910年代、主に大正期に入ると、牛乳を家庭の定番食品として利用することをすすめる記述が方々で見られるようになります。なかには、ドイツにおける牛乳排斥論を背景に慎重論を唱える人も出てきましたが、アメリカで牛乳が家庭の「滋養飲料」として定着している状況を引き合いに出しながら、日本においても、健康づくりのために積極的に牛乳の使用を提案する書籍が増加し始めます。

特に牛乳の飲用が、体格改良につながるという考え方が見られるようになるのも、この時期の特徴の一つです。報知新聞社編集局の赤沢義人は、「体格の大きな人物は概ね牛乳を日常飲用してをる」とし、「体格を決定するものは「骨格」であり、それを形成するものはカルシウムだが、食物の中では牛乳が最もカルシウムを多く含んでいるとしています。また、極東煉乳の沖本佐一も『食品としての牛乳』(1922)のなかで、アメリカの事例として、牛乳を用いることで体格のいい子どもが育つことを写真で示しています。

体格改良をかなえる牛乳

赤沢義人(報知新聞社編集局)

『新しい発明及発見』(1922)

「体格の大きな人物は概ね牛乳を日常飲用してをる。」

「体格を決定するものは骨格であり、骨格を形成するものは主としてカルシウムだが、このカルシウムは食物の中では最も牛乳に多い。」

沖本佐一(極東煉乳)

『食品としての牛乳』(1922)



牛乳哺育の違い
(『食品としての牛乳』1922)

一方、前出の津野も家庭料理に牛乳や乳製品を取り入れることを目指し、『家庭向牛乳料理』(1921)という日本初の家庭向け牛乳料理書を著しています。同書には、「牛乳スープ類」や「アイスクリーム」「チーズ」など乳製品のレシピがたくさん出てきますが、実は、それらのほとんどが翻訳です。牛乳のみならず、かつてはイメージが悪かった「チーズ」や「バタ」を積極的に家庭料理の食材に仲間入りさせようとした本書は、初期の貴重な乳製品料理書としても位置付けられると思います。

児童期の牛乳飲用を勧める動きが活発化 学校での利用も盛んに

家庭料理だけでなく、児童期に牛乳の使用を勧める動きがみられるようになるのも、この時期の特徴です。小学校医・岡田道一(みちかず)は、自著『学校家庭児童の衛生』(1922)の中で、牛乳は、ビタミンが豊富で、腎臓病や脚気に効果があるので、子供のうちに牛乳好きにすべきであるということを主張しています。

児童期における牛乳飲用を勧める動きはますます盛んになり、飲用効果を証明した講演録も出版されています。例えば『北米沙市に於ける市乳の状況』(1924)には、アメリカでの研究実績が提示され、体格面においても、学力の成績面においても、牛乳飲用の効果が評価されていることが主張されています。

児童期における牛乳・乳製品利用の推奨

岡田道一(小学校医)

『学校家庭児童の衛生』(1922)



牛乳の呑み方(『学校家庭児童の衛生』1922)

この時期に、「小學校でランチに牛乳を生徒に用ひさせる運動」など、アメリカで盛んに行われていた「牛乳・乳製品推奨運動」を紹介する記述も見られるようになります。また同じ頃赤十字も、「牛乳は病気に侵されない様からだを強くして呉れます」「牛乳は石灰分を澤山含んで居ります。其為に立派な歯が出揃ふのです」「牛乳は御腹の消化作用を良い工合にして呉れます」「牛乳は身體の發育と健康に必要なビタミンを含んで居ります」「人が働きの出来る様にと其原料として薪となります」「牛乳はからだの弱つた處を直して呉れます」「牛乳は強健な骨を造つて呉れます」「牛乳は小兒の營養不良になるのを豫防して呉れます」「牛乳は夫れだけで十分釣合の取れた食料となり人の能率を増進しま

す」「牛乳は一番安くて一番澤山の營養價值を持つて居ります」といった「牛乳は最上食品である十大理由」を発表しています。

こうした流れの中で、日本でも『牛乳の飲み方』(1917)、『牛乳の話』(1922)といった家庭の主婦を対象とした書籍も相次いで出版。さらに新潟県衛生課長の戸所亀作は、『命は食にあり』(1925)において、「(牛乳は)チビリチビリと少しづつ楽しみながら」飲むようにすべきとし、子供たち向けに「喰はず嫌ひ」とならないための「飲み方の練習」が必要との見方も示しています。

紹介されたアメリカの牛乳・乳製品推奨活動



アメリカのポスター(『北米沙市に於ける市乳の状況』1924)

このように1910年代から1920年代にかけては、牛乳・乳製品が「母乳の代用品」から「家庭の定番食品」としての見直しが図られた時期となりました。

また同じ頃、牛乳とともに見直されたのがヨーグルトです。『不老長生之秘訣』(1912)には「乳酪(にうらく)」と紹介され、常用すれば「大腸(だいぢやう)の自動的毒染(じどうてきどくせん)」を防止できると強調されています。特にメチニコフの功績に基づくヨーグルトの長命効果が期待され、「長寿薬」として紹介する執筆者が相次ぎました。

以上が、明治・大正期に出版された書籍にみる牛乳・乳製品事情の変遷です。明治期には避けるようにといわれていたバターやチーズ、そして得体の知れないものとして多くの人が困惑していた乳製品が、少しずつ日本人の生活の中に浸透していく様子をご理解いただけたのではないのでしょうか?そのかげでたゆまぬ研鑽に励んだ医療関係者や知識人たちの努力の軌跡を、今後も追いかけていきたいと思っています。