

熊本の戦前における肉食の地域的考察

屠場を有する都市部の被差別部落の場合

桑 畑 美沙子

A Consideration of Meat Eating in Kumamoto before the World War II

In **Hisabetsu-buraku** Near the Abattoir in the City

Misako KUWAHATA

(Received May 24, 1993)

1. はじめに

奈良時代の『殺生禁断令』以降近世まで、我が国では牛馬の飼育は行われていたもののその牛馬を屠殺し食べるあるいはその乳を飲用する慣習は育たなかったとされている¹⁾。つまり、牛馬は食用としてではなく穀物栽培のための農耕役獣として飼育されてきたし、我が国は非肉食で穀物食の国として推移してきたというのである。しかし、肉食の否定が完成し社会的タブーとして了承されるようになったといわれる近世²⁾でも一般的な食べ物としてではなく薬効のある食べ物つまり薬餌として牛馬食は行われていた³⁾し、斃牛馬の処理を全面的に任されていた被差別部落では薬餌でなく食べ物として密かに肉食が行われていたのでは⁴⁾といわれている。

江戸幕府が倒れ明治時代になると、肉食は密かに行われていた近世と一変し奨励される⁵⁾ようになっていく。一方、1871(明治4)年に『解放令』が布告され、身分制度の法的な消滅は図られたものの、部落の人々に安定した職業を保障する政策は何一つとられなかった⁶⁾。そればかりか逆にそれまで断罪御用・役人村としての義務の代償として部落の人々に与えられていた斃牛馬処理や皮革製造業務への大資本の侵入が許された⁷⁾のである。このような状況下で各地に屠場が開設され⁸⁾、牛馬豚などの屠殺が職業として成立し、被差別部落の人々が肉食産業へ従事するという現象が各所で見られる⁹⁾ところとなる。

このように見てくると、我が国では社会的な差別の枠組みが存在したがゆえに、被差別部落には、明治以前の身分制度にともなって密かに育まれて伝承されてきた肉食と明治以降肉食産業への従事を通して改めて作り出された肉食が混在しながら継承されて今日に至っているものと思われる。さらにその肉食は、近世も明治以降も被差別部落のおかれていた状況が窮乏を極めていたことから生活を切り開く知恵が結集されている可能性が高い。

ところでこのような肉食、つまり近世の薬餌としての肉食、被差別部落での近世及び明治以降の肉食の実態はどれくらい明らかにされているのであろうか。薬餌としての肉食は大名間で近江牛の味噌漬を贈答¹⁰⁾したという記述や牛馬肉の調理についての記述が江戸時代の料理書・本草書中に見いだされる¹¹⁾ものの、近世はもちろん明治以降についても被差別部落では肉食が行われていたとする指摘¹²⁾にとどまりその実態はほとんど明らかにされていない。それは一般に生活文化そのものが文字文化と疎遠な状況におかれていた上に、被差別部落の場合その傾向が一層顕著だったからである。では、文字文化と疎遠な状況での暮らし、特に被差別部落で生まれ伝承されて

きた肉食の実態を明らかにするのは可能なのであろうか。この点、著者は生活文化の多くは日々の生活の中で脈々と継承されているはずなので、老人に対する聞き取りによりその概略は明らかにできると考えている。

逆にいえば、被差別部落の生活文化とくに食に関する文化は聞き取りによって掘り起こさないかぎり、その細部にわたっての総合的な情報は得られないと考えている。しかし、そのいわば古い時代の生活文化を保有している人々に残された時間はきわめて限られている。だから、今、老人たちの確かな記憶を聞き取りによって収集し記録していくことは我々に課された緊急かつ重要な課題と思われる。そして、そのデータを積み重ね検討することにより明治・大正ひいては近世以降の肉食のあらましが推察できるものと考えている。

今日、肉食は広く一般化し、近年ではその過食とそれに伴う健康障害が取り沙汰されるようになってきた。さらにその過食を満たす量を確保していくためではあるが、畜産・食肉輸入など我が国では肉の生産・流通面でもさまざまな問題が生じてきている。また、今まで精肉中心だった我が国でもあらゆる部位を喫食がなされるようになったものの、それはグルメブームの到来もあってなにかしらの歪みをとまなう食べ方という批判もある。そのような状況がある今だからこそ、被差別部落に伝承されている肉食を掘り起こし、そこに集積されている生活を切り開いてきた知恵をくぐらせながら、肉食の現状を吟味することによりこれからの肉食のあり方を探求する鍵が得られるであろう。

以上のような問題意識から、被差別部落を含む熊本のさまざまな地域における肉食の実態を調査し地域的な比較検討を行い、被差別部落の肉食の特徴を明らかにすることにした。

今回は、その第1報として、熊本市の屠場近辺で暮らしていた4名の人々をインフォーマントとし、戦前から戦中にかけての食生活に関する聞き取り調査を行ったところ若干のデータが得られたので報告する。

2. 調査及び調査方法

(1) 調査地区の概況

調査地区は、熊本平野の中央部にある県内最大の被差別部落である¹³⁾。

熊本で被差別部落が確立したのは江戸時代の寛文・延宝期の17世紀後半¹⁴⁾といわれている。本研究の対象地区である熊本市の部落¹⁵⁾は、薩摩街道と日向街道に通じる南の入り口部に作られ、幕藩体制下における城下町の防衛と行刑の役負担が課せられる代償に幣牛馬の処理を特権的に付与されていた¹⁶⁾。

明治時代になると、旧市内に3カ所の屠場が作られ、その中の2カ所が調査地区で開設されている¹⁷⁾。熊本市の屠場で屠殺される牛や馬や豚の数は、1930年代前半は馬が最も多く牛と豚はそれより少なく同程度、後半は豚が多く次いで馬と牛であり県下の全屠殺数のそれぞれ約30%・60%・70%であった¹⁸⁾。なお、その後県内の屠場は合併閉鎖され、現在14カ所に減少しているが、この間調査地区の屠場は一度も閉鎖されず今日に至っている¹⁹⁾。

したがって、調査地区は被差別部落としての長い歴史を有し、しかもその地域にある屠場は明治初頭の開設以来一貫して県内で最大規模の屠畜数を保有してきている。

(2) 調査方法

調査地区で生まれ育った4名をインフォーマントとする聞き取り調査を1989年6月から1990

年9月と1993年4月から5月にかけて実施した。

調査内容は、インフォーマントの個人史と1930年代後半から1940年代前半にかけて（以下では、当時と略す）の食事状況である。

個人史としてたずねた項目は氏名・現在の居住地と生育地・生年月日・結婚の時期・家族構成の変化である。これらの質問から、当時のインフォーマントの状況を把握し、以後の食事の調査において、折にふれインフォーマントの当時の状況を具体的に示して注意を喚起し、インフォーマントの話が当時の状況からずれないように努めた。

食事状況としては、まずケの料理名・材料・作り方・頻度・食べる時間、ハレの料理名・材料・作り方である。続いて、特に肉やナカミ²⁰⁾(内臓)の利用法についてたずねた。ここで、食事状況をケとハレにわけたのは、当時、一般的には、毎日のように続く変わりばえのしない日常・普段としてのケと、ことのある時・特別な時としてのハレでは食事に明確な違いがあったこと、特に当時肉食はハレにおける御馳走として位置づけられていた可能性が高いことから、生活困窮度の高い被差別部落でもハレとケの明確な区別があるのか、あるとしたらハレで肉はどう扱われているかを明らかにしたいと考えたからである。

なお、聞き取った話はテープレコーダーに記録し、後日テープを起こしカードに項目別に整理し検討した後、再調査という操作を繰り返した。どのインフォーマントも聞き取り・テープ起こし・カード作り・情報の整理という一連の操作を数回繰り返している。なお、他のインフォーマントの影響を避けるために、聞き取り調査は個別に行うようにした。

ところで、現時点で聞き取り可能な時代としてはどの時代までさかのぼれるのであろうか。我が国は1940年代に悲惨な戦争を体験し、多くの人々が多大な影響を受けているので、できるならば聞き取りの時期は1940年以前に設定したい。

また、食は『つくる』ことと『食べる』ことの2側面に大別できる。つくることに着目すると、インフォーマントとしては調理の担当者つまり当時20歳から30歳程度の女性が適格者となる。この条件で聞き取りの時期を1930年代とするならば、インフォーマントは現在80歳以上の女性となる。食べることに着目すると、記憶として思い起こせる時期は人によって異なり断定しがたいが、当時の年齢が学齢期以上に達していればその記憶はある程度確かなものと考えられる。また、「食べる」ことつまり喫食経験にもとづく情報を得るのであるから女性だけでなく男性でもインフォーマントとして問題はなからう。この条件で聞き取りの時期を1930年代とするならば、インフォーマントは現在60代後半の老人と年齢のみが条件となる。ところが、前述したように本研究のインフォーマントらは4名中2名が50代後半から60代前半と若干若い。そのため、調査の時期を1940年代前半までと設定せざるをえなかったし、しかもいずれも食べる人であるため材料や作り方に関しその細部まで明らかにできなかった。

(3) インフォーマントの状況

インフォーマントは1993年4月現在58歳と67歳の男性2名と63歳と74歳の女性2名である。

では、4名のインフォーマントの当時の状況を簡単に述べよう。

まず1993年4月現在63歳のAさんは両親・祖父母・子ども8人の家族12人と使用人数名と同居していた。Aさんは第7子の3女であり、食事の用意は当時母とすぐ上の姉が担当していたため、Aさん自身が台所に立つことはめったになくもっぱら食べる人であったという。しかし、結婚後に夫とともに食肉産業に従事したことから食肉に関し豊かな経験を有しているため『食べる人』ではあるが、かなり信頼度の高い『つくる人』的な情報も聞きとることができた。当時家業

は食肉卸業を営み畑も多少所有しており暮らし向きはかなり裕福であったという。なお、当時調査地区内には3軒の食肉卸業があり、Aさんの家はその中の1軒である。Aさんは戦後(1946年)に女学校に進学している。

次に現在74歳のBさんは当時5大家族で暮らしている。家業は食肉小売業を営んでいた。Bさんは末子で5女である。当時3人の姉たちは結婚して家を出ていたが、母の義理の母が同居していたし、食事の用意はすぐ上の姉と母が担当していたためにBさんも食事をつくることはめったになく台所に立つのは後片付けの時程度であり、Aさん同様『食べる人』であったという。しかも、Aさんと異なり、23歳(1944年)で非部落の人と結婚し地区外に住んでいたため、所帯をもってから食肉産業とのかかわりを有しない状況で暮らしている。Bさんの家の暮らし向きはAさんほどではないもののかなり楽であったという。Bさんも女学校に進学したが、入学後間もなく退学し途中で学業を断念している。

現在58歳のCさんは両親と弟2人と本人の5人暮らしである。Cさんの父親は板場(屠夫のこと)として肉屋に勤めており、毎日のように肉やナカミを下げて帰ってきていたという。また、母親が病弱で働けないこともあり生活はかなり苦しかったという。そのような家庭の事情もあり、小学3年(1945年頃)から地区内の肉屋に住み込みで奉公に出ている。さらに長じて現在に至るまでほとんどの時期を食肉産業に従事していることから、Aさんと同様に食肉に関し豊かな経験と知識を有している。

現在67歳のDさんは両親と弟妹7人と本人の10大家族であったが、10歳(1938年頃)で父親が死亡し、その後は母親が肉の行商をしながら子どもたちを育てている。Dさんによると終戦前に肉の配給制度が始まり肉が統制品になり『ヤミ』での取引が始まったことにより、戦後は暮らし向きが一転し楽になったという。したがって、当時はその境目の時期になる。なお、Dさん自身は成人直後の一時期を除いて食肉産業には関わりをもたずに現在に至っている。

このように、インフォーマント4名中の3名が1993年現在50代後半から60代後半であり、1930年代の情報を得るには若すぎたため、食生活を聞き取った時期を1930年代後半から1940年代前半にかけてとした。しかし、今回のインフォーマントらはいずれも当時食肉関連の業務に従事していたため、後述するように肉及びナカミの利用に関して多くの情報が得られた。しかも、他地区の場合一般的には1940年代前半の食生活は第2次世界大戦の影響を受け窮乏の状況にあった²¹⁾が、調査地区の場合統制品であり貴重品の食肉を扱っていた関係で他地区と異なり食生活は戦争の影響をそれほど受けていない、むしろ『よい』状況で営まれていた。したがって、本研究の結果は、厳密には1930年代における食生活とは異なるものの、被差別部落で伝承されてきた肉食の実態を推察する一連の研究の資料になるものと考えた。

なお、以上述べたように4人の暮らし向きを比較するならば、最も苦しかったのがCさんで次いでDさん・Bさん・Aさんと裕福であったと思われる。また、当時全員が『食べる人』であるため今回の聞き取りは喫食経験にもとづくものである。さらに、AさんとCさんは成人後に自身が食肉産業に従事し肉やナカミと濃密なかかわりをもった経験を有していること、Bさんは『食べる人』はあったにせよ当時かなりの年齢に達していたことから、以下では女性であるAさんとBさんの聞き取りを中心にしてそれを補完する位置に他の2人の聞き取りをおきながら検討を進めたい。

3. 結 果

(1) ケの食事

当時の朝・昼・夕の食事及び間食として食べていた料理名をたずねた結果を表1～表4に示した²²⁾。なお、最初にこちらから料理名を出して頻度を聞き取ったのではなく、各自に頻繁に食べていた料理・時々食べていた料理・まれに食べていた料理を聞き取った後に、調査の最終段階で各人から聞き取った料理すべてについて全員に再度調査し調査漏れが生じないように努めたが、現時点で判然としない状態のものもある。また、Cさんに関しては、1993年の時点で体の調子が悪いため再調査できていない。このような理由で、表には『頻繁』『時々』『まれ』の頻度の他に、

表1 ケの朝食

	料理名	A	B	C	D	備考
主食	白米御飯	★	★		★	シャギ麦
	麦飯	×	×	★	×	
	粟飯	▲	▲	▲	×	
	芋ご飯	×	×	▲	▲	
	きび飯	▲	×		×	
	ふかし芋	●	×		×	
	うどん飯	×	×		▲	
副食	味噌汁(肉入り)	★	★	▲	★	馬肉
	ナカミのスキヤキ	×	×	★	×	
	おから汁	▲	▲		▲	馬肉
	干し肉	▲	×		×	馬肉
	シメカス漬	▲	×		×	
	煮物	★	★		▲	

★：頻繁、●：時々、▲：まれ、×：食べていない、空欄：不明

表2 ケの昼食

	料理名	A	B	C	D	備考
主食	白米御飯	★	★		★	A・Bはとろろかけ、シャギ麦 馬肉
	麦飯	▲	▲	★	×	
	だご汁(肉入り)	●	×		×	
	ふかし芋	×	▲		×	
副食	味噌汁(肉入り)	×	★		★	馬肉
	ナカミのスキヤキ	●	×	★	×	
	スキヤキ	★	×		×	馬肉
	ナカミのてんぷら	●	▲		●	
	シメカス	●	▲		×	
	干し肉	▲	▲		×	馬肉
	佃煮	▲	▲		×	馬肉
	煮物	★	★		▲	

★：頻繁、●：時々、▲：まれ、×：食べていない、空欄：不明

表3 ケの夕食

	料理名	A	B	C	D	備 考
主 食	白米御飯	★	★		★	
	だご汁(肉入り)	★	●	●	●	馬肉
	麦御飯	▲	▲	★	×	しゃぎ麦, A・Bはとろろかけ
	まぜ御飯	▲	▲	▲	▲	Aは馬肉, Bは馬油
	コサギ入りうどん	▲	▲			
副 食	野菜と肉の煮付け	★	★	●	★	馬肉 里芋, 大根, 葱, 南瓜, アクシャ豆, 人参, 馬鈴薯, 牛蒡
	ナカミのスキヤキ	▲	●	★	●	
	スキヤキ	▲	★		▲	馬肉
	肉ジャガ	●	●		×	馬肉
	のっぺ汁	▲	▲		●	馬肉
	馬刺	×	×	●	▲	内蔵
	ナカミノ塩焼き	▲	▲	▲	▲	内蔵
	ゆでて塩かけ	▲	▲	▲	×	キモ, フワフワ
	キモのてんぷら	▲	▲		▲	Aは馬油
	カレー	▲	▲		▲	馬肉
	ナカミの酢味噌	▲	▲		×	
	肉の佃煮	▲	▲		×	馬肉
	フワフワのコショウ炊き	▲	▲		×	
	干し肉	▲	×		×	馬肉
	おから汁	×	×		×	馬肉
	おから炒り	▲	▲		▲	馬油
	菜焼き	▲	▲		×	馬油
	なます	▲	▲		●	
	刺身	●	▲		▲	
	魚の煮付け	▲	▲		▲	
漬物	▲	▲	●	▲		

★：頻繁, ●：時々, ▲：まれ, ×：食べていない, 空欄：不明

表4 ケの間食

料理名	A	B	C	D	備 考
駄菓子	★	●		★	
ふかし芋	●	★		★	
ゆでて塩かけ	▲	●	●	▲	ナカミ
シメカス	×	●		●	
果物	●	▲		●	みかん, リンゴ, 柿, 梨, ぐみ すいか, 金瓜, 桑の実
芋のてんぷら	▲	▲		▲	Aは馬油
キモのてんぷら	×	▲		●	
こんにゃくの田楽	▲	×		▲	
干し肉	×	×		●	
手作りのだんご	▲	▲		▲	ソラマメ入りのだんご, 唐芋だご 唐芋のニギリダゴ

★：頻繁, ●：時々, ▲：まれ, ×：食べていない, 空欄：不明

『食べていない』と『不明』も表記してある。つまり、食べていないは他のインフォーマントが食していた料理についてたずねた結果食べていないことが明らかなことを、不明はその確認が不十分で食べたかどうか判然としないことを意味している。

表から明らかなように、インフォーマントによって多少異なるものの主食として頻繁に食べているのは、朝食が白米御飯か麦御飯、昼食が朝の残り御飯つまり白米御飯か麦御飯、夕食が白米御飯か麦御飯か肉でだしをとっただご汁である。副食として頻繁に食べているのは、朝食は肉でだしをとった味噌汁と漬物、昼食は朝の残りの味噌汁かナカミやコサギ（骨に付着している肉をこそぎとったもの）のスキヤキ、夕食は肉と野菜の煮付けかナカミやコサギのスキヤキである。間食では駄菓子かふかし芋かゆでたキモ（肝臓）やフワフワ（肺臓）に塩をかけて頻繁に食べている。

なお、食事の時間であるがAさんとBさんによると、朝・昼・夕の食事時間は毎日大体同じ時刻であったが、間食は「おやつ」の時間として設定されていなかったという。しかし、何回も食べるということはなく、「学校から帰った時、お金をもらって近所の店屋に走って行き、その時気に入ったものを食べていた」という感じの食べ方だったという。したがって、表4に間食として示してあるのは、主に子ども達がおなかのすいた時に口にした食べ物という程度の食べ物となる。

また、表4の中で、ふかし芋と干し肉と手作りの団子とDさんのシメカスは市販品である。さらに、表4で「駄菓子」として示してあるのは、溶かしたキザラにソーダを落として作る「カルメラ」、「アメユ」、沢庵入りの肉なしお好み焼きとでもいえる「ヨウショク」、さいの目切りの沢庵を入れたタコ焼き風の「チョコ焼き」、「ビスケット」などである。表からわかるように、調査地区では、おやつとして市販品が比較的用いられる傾向がある。

著者は本研究と同様の調査を、すでに熊本県内の天草²³⁾・荒尾²⁴⁾や鹿本²⁵⁾などの県北、矢部や清和や砥用などの九州脊梁地帯の山間部²⁶⁾などの非部落で行っている。本研究の結果をそれらの地域と比べると、他地区では主食としてほとんどの者が麦御飯を食しているのに本地区では白米御飯を食べている者が多いこと、だご汁にしても味噌汁にしてもだしとして肉を使用していること、さらにだしだけでなく副食や間食としても肉やナカミを多用していること、おやつとして市販品が用いられる傾向があることが特徴として上げられる。これは、熊本においては他地区で認められない事象である²⁷⁾。

(2) ハレの食事

インフォーマントらに、盆や正月のように祝い事などでごちそうをする日をたずねて聞き取った料理名と、その他に今までの他地区の調査で普段と異なる食生活がなされていた、いわゆる「ハレの日」についてそれぞれ普段と異なる食事を行ったかどうか確かめた結果を表5に示した。なお、表5では、普段と料理が異なる行事名はすべて示したが、料理名は肉やナカミを使用していた場合のみ示し他は省略した。

表5から明らかなように、インフォーマントらは肉やナカミの料理をハレでも食している。特に正月・遠足・祭などでは全員が肉やナカミを使用している。これも他地区では見られない事象である。

さらにその料理を見ると、まず、材料が普段にはあまり使用しない良質の食材を使っているという特徴がある。例えば正月の雑煮や焼き肉の肉・遠足や運動会の卵焼きの卵などは普段は使用しない、言わば良質の食材であるし、また腸類の酢味噌に使う砂糖も普段では使用しない食材である。次に、手間のかかる調理法の料理という特徴がある。例えば、フワフワのこしょう炊きや白和えは、下ゆでをした後にうすく切って調味するし、白和えはさらにそれに豆腐で作った和え

表5 ハレでの肉やナカミの使用

行事名		A	B	C	D	備考
年中行事	正月	◆	◆	◆	◆	A・Bは肉入り雑煮, B・C・Dは肉のスキヤキ
	ゴショウキサン	○	○			
	三月節句	○	○			
	遠足	◆	◆	◆	◆	コサギの佃煮, 卵焼きの馬油
	五月節句	○	○	○	▼	センピロノ酢味噌, フワフワのこしょう炊きと白和え
	七夕	○				
	おじぞうさん祭り	○				
	盆	◆	○	○	○	たらこと牛蒡の馬油入り油炒め
	彼岸会	○	○		○	
	運動会	◆	◆		◆	Aは卵焼きの馬油, Bは佃煮, Dは肉料理
祭		◆	◆▼	▼	▼	Aは焼肉, Bは干し肉, フワフワの白和え, ウーゾーの酢味噌, Cはウーゾーやコジュスの酢味噌, Dはナカミの酢味噌・フワフワのコショウ炊きと白和え
	大みそか	◆	○		○	肉入り年越そば
通過儀礼	出産			▼	○	ナカミのてんぷらや味噌炊き, ウーゾーの酢味噌, フワフワの白和え
	カミタテワイ		◆▼		○	ウーゾーやコジュスのスキヤキ, コサギの佃煮
	ヒアキ		○		○	
	初節句		○	▼		ウーゾーの酢味噌, フワフワの白和え
	ヒモトキ	▼	◆▼		○	Aはウーゾーやコジュスの酢味噌, フワフワのこしょう炊きと白和え, Bはウーゾーやコジュスのスキヤキ, コサギの佃煮, 干し肉
	結婚式	▼	▼		▼	センピロの酢味噌, フワフワのこしょう炊きと白和え
	ヨトギ	○	○			
	葬式	○	○			
初盆	○	○	○	○		
法事	◆▼			▼	ナカミ料理はセンピロの酢味噌やフワフワのこしょう炊きと白和え, Aはバラ肉入りませ御飯,	

◆：肉料理, ▼：ナカミ料理, ○：普段と異なる料理, —：部位不明

空欄：該当時期にその行事の経験なし

衣で和えるという幾重にも手間のかかる料理である。

(3) 肉やナカミの利用

前述したように、ケやハレでの食生活をたずねた結果、他地区に比べ肉やナカミの多用が明らかになった。そこで、確認を兼ねて部位毎にどんなに料理していつ食べていたか整理し、不明な点は再度たずねた結果を表6に示した。なお、表6にない部位、例えば脾臓・膵臓・膀胱・尾・耳・卵巣・睾丸などは食用にしていないし、ニカワの原料となる骨やスジも買い取りにだし食用にはしていないとのことである。また、前述したようにCさんは1993年の時点で再調査できなかったため表1～5には記載されていない、つまり利用したことは明らかであるがそれがいつどんな時なのか不明な料理も表記してある。

表6から明らかのように、肉としては精肉も利用していないわけではないが、解体時に肉を骨からははずす際に骨についていた肉をこそぎ落としたコサギや、肉の形を整えスライスした際に生じた切れ端などのコマギレや売れ残って切り口が変色し商品としての価値が下がった肉などいわば屑肉や内臓を余すところなく、しかも多様に利用している。

では、ここで表6の肉やナカミの利用法を聞き取りにもとづいて簡単に説明しよう。

表6 肉やナカミの利用法

種類	A	B	C	D	
肉	精肉	雑煮	スキヤキ	スキヤキ	スキヤキ
	コサギ	だご汁, スキヤキ, おから汁	スキヤキ, 野菜の煮付け, 味噌汁, 肉ジャガ, だご汁, うどん, カレー, 雑煮, 佃煮	味噌汁, 野菜の煮付け, だご汁, 佃煮	スキヤキ, 野菜の煮付け, おから汁
	コマギレ	だご汁, スキヤキ, 野菜の煮付け, 味噌汁, 肉ジャガ, 干し肉, まぜ御飯, カレー, 佃煮, のっぺ汁, おから汁			
	変色した肉	だご汁, スキヤキ, 野菜の煮付け, 味噌汁, 肉ジャガ, 干し肉, まぜ御飯, カレー, 佃煮, のっぺ汁, おから汁	干し肉		干し肉, おから汁
	バラ肉 皮目の肉	まぜ御飯, 焼肉, 年越そば	シメカス		
ナカミ	食道			スキヤキ, ゆがく	スキヤキ
	胃			スキヤキ, 酢味噌	酢味噌, スキヤキ
	小腸	シメカス, てんぷら	酢味噌, てんぷら	スキヤキ, シメカス	
	大腸	スキヤキ, シメカス, てんぷら, 酢味噌	スキヤキ, てんぷら, シメカス	スキヤキ, 酢味噌	スキヤキ, シメカス
	直腸	シメカス, てんぷら	スキヤキ, てんぷら, シメカス	スキヤキ, 酢味噌	スキヤキ
	肛門			スキヤキ	
	肝臓	ゆでて塩かけ, てんぷら, 塩焼き	ゆでて塩かけ, てんぷら		ゆでて塩かけ, てんぷら
	大動脈			馬刺	馬刺
	肺臓	ゆでて塩かけ, コショウ炊き, 白和え	ゆでて塩かけ, コショウ炊き, 白和え	ゆでて塩かけ, コショウ炊き, 白和え	ゆでて塩かけ, コショウ炊き, 白和え
	心臓			馬刺	馬刺
	腎臓		塩焼き	スキヤキ, 味噌炊き	塩焼き, 馬刺
	横隔膜			馬刺	
	脳			スキヤキ	スキヤキ
舌			馬刺		
たてがみ			馬刺		
気管支			塩焼き	塩焼き, 馬刺	
油	菜焼き, てんぷら, 油炒め, 卵焼き	菜焼き, てんぷら, まぜ御飯, おから炒り		てんぷら, おから炒り	

— : 表1~5に表記してない, つまり食べた時が不明な料理

肉の利用はだしの用途から肉そのものの料理の4段階におおまかに分けられる。

まず, だしとして使うのに, 雑煮・味噌汁・だご汁・おから汁などがある。肉といっても, もともと屑肉状の肉なので細片状の肉が大部分である。肉を汁中にほうり込み, 他の具と一緒に煮込みそれぞれ調味する。喫食の際には他の具とともに食する。

だし代わりでもあるが, 肉そのものの喫食も目的として使用するのに, うどん・年越しそば・のっぺ汁・まぜ御飯・カレー・野菜と肉の煮付け・肉ジャガなどがある。細片状のコサギやコマギレや表面の変色した肉を他の材料と一緒に炊き込み, それぞれ調味する。

肉以外の材料も使うが肉が主材料の料理で肉の喫食を主目的として使用するのにスキヤキと焼き肉がある。スキヤキは、現在のスキヤキと異なり肉が主体で野菜は少量しか使わない。その野菜も葱か一文字・大根・人参などをせいぜい2種類程度使う。醤油のみで調味し砂糖は用いない。Aさんの家では、スキヤキに白菜・高菜・芥子菜などの漬物類を塩抜きして入れていたという。

肉だけで作る料理に佃煮と干し肉がある。佃煮は鍋でから炒りし醤油で調味する。Aさんの家では砂糖をたっぷり使用していたというが、この点他のインフォーマントらはあやふやであった。干し肉は売れ残って表面が変色し商品価値の下がった肉やコマギンに塩をまぶして屋根の上で半日程度干すとできあがる。干し肉は乾燥し水分が少なくなっているので保存がきく。

ナカミの料理は多種類の内臓を混ぜて使用するものから1種類の内臓のみで使用するものに分けられる。

多くの種類の内臓を使用する例にスキヤキがある。「醤油煮」とか「ごった煮」とも呼ばれる。Aさんの家はウーゾー（大腸）だけ、Bさんの家は腸類だけで作るが、CさんやDさんの家では腸以外の他の臓器も入れていわばごった煮的に料理している。Cさんによると父親が屠夫として肉の卸問屋に勤めていた幼いころは「毎日のようにナカミを下げ持て帰ってくるので、朝からナカミをごった煮にして食べていた」という。また、Cさんによると、終戦直後から戦後の混乱期のことではあるが、肉の卸問屋では「朝食も昼食も大きな鍋に腸だけでなく売り物にならない他のナカミ、例えばムシ（胃）や食道にジゴ（肛門）や子宮などのぬめりを取り、ぶつ切りにして鍋におち込んでわっと煮て、醤油で味付けしていた」という。当時、スキヤキの調味はインフォーマント全員が醤油を使っており、味噌はほとんど使用しなかったし砂糖も使用していない。

次に、数種類の部位を使用する例にシメカス・酢味噌・塩焼き・ゆでて塩かけ・てんぷらがある。シメカスとは一言でいえば馬油の搾り粕であるが、センピロ（小腸）・ウーゾー・コジュス（直腸）などの腸類を大きな鍋でから炒りし、溶けだした馬油を取り除いて作る。肉卸問屋であるAさんの家は自分の家で作り販売もしていたので、醤油に浸けて常時食卓の上においてあったという。醤油に浸けておくのは硬くて噛みごたえのあるシメカスを柔らかく食べやすくすると醤油味をつけるためだという。Bさんの家では店屋から購入していたのでAさんのように常備するほどではないが塩をかけて噛んでいたという。

腸類は、ゆでて酢味噌でも食べている。センピロは硬く、柔らかいのはウーゾーであるが、いずれも3~5センチ長さに切り熱湯でゆがき、冷まして酢味噌をかけて食べている。めんどろなると酢味噌に砂糖を使うのでケよりハレでの使用が多い。

キモ・セマメ（腎臓）・気管支を1センチ程度の厚さに切り塩をふり炭火で塩焼きにする。Dさんによると気管支は焼くと軟骨がパリパリになり美味であったという。

キモ（肝臓）やフワフワ（肺臓）は手の平大程度の塊に切りゆでて塩をかけて食べている。ゆでたキモやフワフワは自分の家でも作るが、地区内の路地のあちこちでもザルに盛って売ってあったので、表4に示したようにそれを購入し塩をつけて間食にしていたという。また、キモやフワフワ特にフワフワはゆでると生の約半分縮むし、ゆでた状態で5センチ角程度なので、生の状態ではかなり大きかったという。

ウーゾーや腸類はてんぷらにもしている。Aさんの家では、てんぷらには馬油を使用している。てんぷらの衣は水ときした小麦粉で作る。小麦粉は地粉なので水と混ぜると粘りけが生じるので、厚い固めの衣のついたてんぷらとなる。

フワフワはコショウ炊きと白和えにもする。コショウ炊きはコロコロに切ってゆでた後、さらに小さく切って醤油とみじん切りの唐辛子で佃煮風に炊き込む。白和えは、そのコショウ炊きを

白和えにしたものである。白和えにする時は、醤油や唐辛子の量をコショウ炊きより控え目にし味を薄くすることもある。

馬刺は切って醤油で食べる。ただし、馬刺は、表3より女性のインフォーマントであるAさんBさんは当時は食べなかったというが、男性のインフォーマントであるCさんDさんは食べたという。AさんBさんによると父親の食べる姿も記憶にないとのことであるが、調査地区では当時喫食していたかどうか今後の検討課題である。

最後に馬油は主に炒めものや油焼きなどの際に鍋にしいたり、揚げ物用の油として使用している。

4. 考 察

以上、聞き取りによる調査地区の食生活の実態を特に肉とナカミに注目して述べた。その結果、ケでは白米御飯を食べている者が多く、だご汁にしても味噌汁にしてもだしとして肉を使用し、さらにだしだけでなく副食や間食としても肉やナカミを多用していた。さらに肉やナカミはハレでも使用されていた。また、肉やナカミの利用法を部位別に検討したところ、肉では脰肉、ナカミではほとんどの部位を利用し、しかも大体は極めて簡単な調理法で利用していた。なお、おやつとして市販品が用いられる傾向も認められた。

これらの特徴について若干の考察を行いたい。

まず、白米御飯の多用であるが、前述したようにこの時期だと他地区では主食に2・3割の麦が混入された麦飯を食している。白米だけの飯が多くその白米も屑米でなく「いい米」なのは、地域的な特徴かそれともインフォーマントが比較的暮らし向きの良好な人に偏っていたためと考えられる。この点については、インフォーマントが4名でしかもその中の3人はどちらかという裕福であったことを考えると後者に起因するのではと考えられる。おやつとして市販品の利用が目立つのも同様な理由によるものと考えられる。

次に、だしとして肉を使用する他に副食や間食としても肉やナカミを多用していた点である。さらに、調査した範囲内ではその肉やナカミは馬に限られており他の牛や豚や鶏の使用はほとんど聞き取れなかった。当時、他地区では動物性の食品として肉はほとんど利用せず魚を利用し、肉を利用する場合も鶏肉が主であった。ところが、表1～5からわかるように、調査地区では魚の利用が少なく肉を多用し、しかも他地区で見られた鶏肉の利用は皆無であり馬肉に限られていた。この理由を供給量と価格の両面から検討してみよう。

まず、供給量であるが、熊本県における屠殺数を見ると、統計に馬が表れた1894年からの数年間は牛の方が多量のもの、以後馬が増え、現在まで牛とほぼ同数である²⁸⁾。なお、牛馬に比べ、豚は1934年頃までかなり少なかったが1938年ごろからほぼ同数になっている²⁹⁾。さらに、熊本市(当時、調査地区が所属していた旧託麻郡を含む)における屠殺数を見ると、1915年から1930年代前半まで馬が多く牛は豚とほぼ同数で馬の約2分の1程度、1930年代後半には豚が多く次いで馬、牛となっている³⁰⁾。

次に価格であるが、聞き取りによると、当時、最も高価なのが牛、次が鶏で、馬が最も安く、魚よりも安価だったという。当時、馬の屠殺数が多かったことは前述したが、さらに聞き取りによると、当時の馬は現在のように肉用の肥育馬でなく「ヤマダシ」(山から切りだす木の運搬)用の老齢で役に立たなくなった馬で肉質の硬いものが多かったという。つまり、供給量が多く肉質

も良好でなかったために馬は安価だったものと思われる。また、BさんやDさんによると非常に安価な「ゴイッシン」(怪我をした馬のこと)も時々入手できたのでそれも利用していたことなので、調査地区の場合は馬肉が多用されていたものと思われる。

また、当時、調査地区内ではかなりの人々が屠夫として屠場で働いていた。CさんやDさんによると、屠夫はそれぞれの肉屋の雇用人であり³¹⁾給料体系は歩合給制であったという。しかも、ナカミが賃金の一部として支給されていたため、屠夫は持ち帰ったナカミを自家消費するとともに、近所の人々に売ったり分けてやったりしていたという。さらに、当時、BさんやCさんによると地区外の人々はナカミをほとんど食べていなかったという。

以上のことから、調査地区ではインフォーマントらが日常的に使っていた屑肉やナカミは「安くてただ同然」の食材であり、野菜や魚は屑肉やナカミより高価な上に購入しなければならないし、さらにナカミは地区外の人々が利用しないこともあって被差別部落内の需要を満たす十分な量が供給されていたと思われる。したがって、調査地区では、ナカミやコサギを毎日のように食べるのが「普通」の暮らしであり、ナカミやコサギは『ぜいたく』な食材でなく入手しやすい日常的な食材だったと言える。つまり、ドイツの豚肉食が『ごちそうというよりギリギリ命をつなぐ糧 32)』であったように、調査地区では屑肉やナカミが『命をつなぐ糧』として位置づいていたのではと思われる。

次に、肉やナカミがケのみでなくハレでも多用されている点である。

我が国では、古来ハレでは白米・団子類・赤飯などと鯛などの魚類が使用されてきた³³⁾。調査地区の場合も、ケに比べハレでは白米・団子類・赤飯などの使用が認められた。鯛などの魚類の使用は、インフォーマントらによると、年中行事では正月・祭などで、通過儀礼では結婚式や子どものヒアキ・ヒモトキなどで部落内の専門の料理をする人を頼んで鉢盛や祝いの膳を整えてもらっていたという。そして、その際必ず刺し身があったという。しかし、その場合、必ずといっていいほど同時に内臓を使った料理も用意されているようである。その理由については、味の良さなのか値段や入手しやすさなのか、あるいは他に理由があるのか、今回の調査から明らかにできなかった。前述したように今回はインフォーマントの主に喫食経験にもとづいて当時の食生活を探ったが、聞き取り調査を通じて、インフォーマントらの記憶がケの食事に関しては確かであるが、ハレについて特に通過儀礼に関しては不確かな部分があるように感じた。これは、インフォーマントらは当時小学校低学年から小学校卒業直後程度であり、年中行事は何回か体験しているものの、通過儀礼は多くが一度でありしかも子どもの状態にあるインフォーマントらは枠外に置かれがちだったためと思われる。この点は、インフォーマントをより高齢な人として例数を重ねることで克服できるものと思われる。今後の課題である。

なお、今回掘り起こされた料理の中には、干し肉・シメカス・佃煮・フワフワのこしょう炊きなどのように保存性の高い料理がいくつも見いだされた。また、聞き取りは個別に行ったのに、調査した範囲内では利用法がインフォーマントによって差異がなく極めて類似していた。これらことから、今回明らかになった屑肉やナカミの利用法は調査当時以前も調査地区で食されていた、つまりずっと以前から食べ続けられてきた食べ方である可能性が高い。

石毛は、『(我が国の) 伝統的料理技術の体系が、肉食と油脂の使用を欠如したものであったので、その空白部分を埋めるものとして「洋食」と「中華」が登場し³⁴⁾『肉食をするようになって、日本の「洋食」、 「中華」は動物の内臓を素材として使用することを避けてきた』³⁵⁾し『内臓料理という日本の肉食にかけていた部分をおぎなうのがホルモン料理』³⁶⁾であり、『第二次世界大戦後に流行するようになった朝鮮料理系のいわゆるホルモン料理によって、肉料理のなかで最後ま

で手のつかなかった内臓を食べだすようになった』³⁷⁾と著述している。さらに、森枝も『日本人はこの³⁸⁾食糧難時代にも肉はともかく内臓の食べ方は知らなかった³⁹⁾』と述べている。つまり、両者ともに『内臓料理は日本の肉食に欠けていた』と位置づけている。しかし、奈良県の被差別部落にも『ムラの食文化』として『サイバシ』『油カス』『コゴリ』が伝承されている⁴⁰⁾し、本調査からも調査地区に屑肉やナカミを利用した肉食文化が存在すると思われる結果が得られた。この点については、本研究と条件の異なる他の被差別部落や、被差別部落に隣接する非部落など、他地域でより多面的に調査し検討を加えた上で結論を下したい。また、他地域での調査の結果、屑肉やナカミの利用が被差別部落の肉食文化であると明らかになった時点で、被差別部落に屑肉やナカミの肉食文化が芽生え伝承されてきた理由について検討を加えたい。

6. 要 約

熊本市内の屠場を有する被差別部落に50代後半から70代前半のお年寄り4名をインフォーマントとし、1930年代後半から1940年代前半にかけての食生活について聞き取り調査を1989年6月から1990年9月と1993年4月から5月に実施したところ、次の結果が得られた。

1. インフォーマントらのケの食事の特徴として、白米御飯を食べているものが多いこと、だしとして肉を使用していること、さらにだしだけでなく副食や間食としても肉やナカミを多用していることが明らかになった。
2. インフォーマントらのハレの食生活の特徴として肉やナカミの多用が認められた。
3. 肉やナカミの利用法を部位別に検討したところ、肉では屑肉、ナカミでは消化器を中心にほとんどすべての部位を、しかもケでは簡単な調理法でハレでは普段あまり使用しない食材を手間のかかる調理法で利用していた。
4. 干し肉・シメカス・佃煮・フワフワのこしょう炊きなどのように保存性の高い料理がいくつも見いだされたこと、聞き取りは個別に行ったにもかかわらずインフォーマントによって利用法が極めて類似していたことから、屑肉やナカミは今回明らかになった利用法で1935年以前も調査地区で食されていた可能性があることが示唆された。

本研究を遂行するにあたり、貴重なしかも苦渋の部分を含む体験談を話して下さったインフォーマントらのご協力に対し、心から深謝いたします。

また、調査及び集計にご助力いただいた後藤小枝さんに御礼申し上げます。

注および引用文献

- 1) 加茂儀一：日本畜産史，法政大学出版局，東京，80-199（1976）
- 2) ここでの『肉食』とは、牛馬などの家畜の肉食を指しており、鹿や猪などの狩猟動物に関しては別の視点から検討する予定である。
- 3) 石毛直道：論集，東アジアの食事文化，平凡社，東京，528（1985）
- 4) 前掲書（1），205-207
- 5) 石川寛子，市毛弘子，江原絢子：食生活と文化，弘学出版，東京，47（1988）
- 6) 前掲書（1），222

- 7) 中尾健次, 寺木伸明: いまこそ近・現代史に反差別的の史眼を, 熊本県同和教育研究協議会, 熊本, 90-93 (1989)
- 8) 前掲書 (5), 61
- 9) 川元祥一: 被差別部落の生活と文化, 三一書房, 東京, 84 (1991)
- 10) 前掲書 (4)
- 11) 原田信男: 江戸時代の肉食観, 「こべる」東京都部落史研究所, 164, 1-11 (1981)
- 12) 前掲書 (5)
- 13) 熊本市都市産業立地研究会: 熊本の食肉産業その発展と近代化, 熊本市食肉センターをよくする会, 熊本, 37 (1983)
- 14) 郷土史編集委員会: 熊本市春竹地区の生活と文化, 熊本市教育委員会, 熊本, 12-16 (1990)
- 15) 『部落』には農村の基礎的な生活単位としての地域, 農村での『字(アザ)』を指す場合と, 被差別部落の人々を差別する言葉である『特殊部落』を意味する場合と, 部落解放の立場から『被差別部落』を指す場合がある。本論文では第3番目の意味で『部落』を用いることとする。
- 16) 前掲書 (14), 23, 71
- 17) 前掲書 (13), 34-36
- 18) 前掲書 (13), 35
- 19) 前掲書 (13), 28-29
- 20) 現在『ホルモン』と呼称される内臓のことをインフォーマントらは「ナカミ」と呼ぶ。しかし, 時に腸類のみを指してナカミと呼ぶこともある。本論文ではできるだけインフォーマントらの表現を忠実に記述するようにしたため, ナカミを2種類の意味を有する語として使用している。なお, 調査地区では内臓の部位ごとに独特の呼称がある。表7にその呼称を示す。
- 21) 石毛直道, 小松左京, 豊川裕之: 昭和の食, ドメス出版, 東京, 20-21 (1989)
- 22) 本論文ではインフォーマントらが用いた肉食関連の呼称はカタカナとし, インフォーマントの言葉を引用するときは「」を付した。なお, 世間一般の表現にある種の意味をもたせる場合や文献からの引用には『』を付してある。
- 23) 桑畑美沙子, 小原真弓, 木下元子, 後藤小枝: 熊本大学教育学部紀要, 第39号・人文科学, 181- (1990),
- 24) 桑畑美沙子, 片山佳子: 未発表
- 25) 桑畑美沙子, 久保田ちき: 未発表
- 26) 桑畑美沙子, 角野育子: 未発表
- 27) 前掲書(23)-(26), 小林研三編: 日本の食生活全集, 聞き書き熊本の食事, 農山漁村文化協会, 東京, 14-344 (1987)。以下で他地区の食事を記述する場合はすべてこの文献に従った。
- 28) 前掲書 (13), 20
- 29) 前掲書 (28)
- 30) 前掲書 (18)
- 31) 現在でも屠夫は熊本市立食肉センターの職員ではなく肉屋の従業員である。
- 32) 桑畑美沙子: 人間らしく食べる知恵の宝庫, 芽ばえ社, 東京, 159 (1990)
- 33) 高崎正秀, 池田弥三郎, 牧田茂: 日本民俗学の視点, I ハレ(晴)の生活, 日本書籍, 東京, 23, 108 (1976); 柳田国男: 郷土生活の研究, 筑摩書房, 東京, 113-118 (1968)
- 34) 石毛直道: 食事の文明論, 中央公論社, 東京, 148 (1982)
- 35) 前掲書 (34), 150
- 36) 前掲書 (34)
- 37) 石毛直道: 外来の食の文化, ドメス出版, 東京, 234 (1988)
- 38) 前文との関係で「戦後の混乱期」を指す。

表7 呼称

部 位	呼 称
胃	ムシ
小 腸	センピロ, ヒモ
大 腸	ウーゾー
直 腸	コジュス
肛 門	ジゴ
肝 臓	キモ, レバー
大 動 脈	シンゾーノネッコ
肺 臓	フワフワ, アカフグ
心 臓	シンゾー
腎 臓	セマメ
横 隔 膜	ウチバリ
脳	ノーミソ, ノリ
脳 髄	セノイ
舌	タン
たてがみ	コウネ
筋	キッダシ
肩 肉	コサギ

39) 前掲書 (37), 184

40) 福塚史代, 沢口光子: 同和教育, 1990・9, 全国同和教育研究協議会