

戦前における日本人の食肉嗜好を鶏肉が支えていた

－「聞き書・日本の食生活全集」記述データの数量化による解析－

本間伸夫 立山千草

はじめに

1945年における世界戦争の終結を境にして、その前後において日本人の食生活が劇的に変容したことは周知の通りである。

しかし、いわゆる戦前の日本人の食生活は、生産・流通などのデータに基づいて判断されたものがほとんどであって、家庭における食消費の実態について掘り所のできるデータとして、戦後に調査が開始された家計調査や消費実態調査に類するものは見当たらない。

このような戦前の食生活についてヒントを与えてくれると考えられる資料として「聞き書・日本の食生活全集」⁽¹⁾があげられる。この全集（以下、聞き書と略称）は、1930年前後において家庭の食生活を実際に取り仕切っていた家人を対象にして、1990年前後において同一人から聞き取り記録したもので、同時にその家庭および地域の生活環境についても家人を含めた縁者から聞き取りをしている。

対象とする家庭は、予め地域性を考慮して決めた各都道府県あたり4～8調査地点ごとに、それぞれの地域を代表する家庭に絞られ、その対象の選定や聞き取りには地域を熟知している生活改善普及員・食生活改善推進協議会員・地域の大学研究者などが当たっている。

著者らは、以上のプロセスから成立したこの全集には貴重な情報が組織的に集積されているものと考え、その情報に基づき、いわゆる戦前の食生活を解析できるのではないかと推察した。

一方、戦前から戦後にかけての食生活の変容のポイントの一つとして食肉消費の増加が挙げられており、現在でもその食肉嗜好は衰えることがない⁽²⁾。しかし、変容と言われながらも戦前の実態自身が漠としている所が多いので、厳密な比較は難しい。

以上の点から、戦前における食肉類の消費状況について、聞き書に盛り込まれている情報の数値化が可能か否かも含めて解析を試みることにした。

数値化は、目的とする肉食関連の用語が検出される調査地点を抽出し、そこで実施されている当該肉食の料理法を調べ、その用語が検出された調査地点数および料理数を都道府県ごとに集計し、さらに各都道府県に割り当てられている調査地点数に対する比率を求めることによった。

解析には、必要に応じて分散分析法とロジスティック回帰分析法を用いた。なお、ロジスティック回帰分析とは、複数の変数から分析を行う「多変量解析」の一種であり、質的確率を予測するものである。

その結果、食肉消費において、戦前では鶏肉の役割が圧倒的に大きく、牛肉と豚肉が極めて小さいことが数量的に把握できるなど、興味ある結果が得られたので報告する。

方法

1. 供試資料

「聞き書・日本の食生活全集」⁽¹⁾の「アイヌの食事」1巻を除く各県版47巻とそのデータベース集および平成28年（2016年）調査の「家計調査」⁽³⁾を使用した。

2. 分析方法

1) 聞き書における用語とその検索

牛肉・豚肉・鶏肉・兎肉・鯨肉・猪肉・馬肉の7種の肉食に関連する単語を用語として選び、聞き書の記述について検索した。

入手できる鯨肉の大部分は塩蔵の加工品であって生鮮肉とは言い難いが、生鮮肉と同様に料理されているので鳥獣肉のひとつとして含めた。

なお、鳥獣肉7種の他に、熊・鹿・羊などの獣類、鯨以外の海獣、野鳥などの肉食も検出されたが、すべてがごく少数で偶発的であることから、本研究では検討外とした。

ほんま のぶお

〒950-0813新潟市東区大形本町2-3-28（自宅）

たてやま ちぐさ

〒950-0813 新潟市東区海老ヶ瀬471 新潟県立大学

2) 検出数から都道府県あたりの数値を求める

上記用語を検出した調査地点に1を、不検出地には0の値を与えて検出した地数とした。なお、聞き書における調査地点数は全国で296、都道府県当たりで示すと平均6.3となる。

検出の結果から、47都道府県ごとに次に示す「検出地数」「検出地比」「料理数」「料理比」群について求めた。

検出地数：用語を検出した調査地点数の都道府県あたりの合計値であって当該肉食の分布状況を表す。ただし、調査地点数が都道府県によって異なるので、そのまま都道府県の値として用いることはできない。

検出地比：上記の検出地数を各都道府県の調査地点数で割って得られた値であり、都道府県ごとの値として統計分析に使用できる。当該肉食の分布密度、さらに地域性の有無を示す。

料理数：当該肉食に用いた料理数の都道府県あたりの合計値で、検出地数の場合と同様、都道府県の値として用いることはできない。

料理比：都道府県ごとの料理数を各都道府県の調査地点数で割った値で、都道府県ごとの値として統計分析に使用できる。この値が大きくなること、すなわち料理が多様となることは食生活との関わりがより深くなることであると考えられる。当該肉食と食生活との関連の強弱を表している。

必要に応じて、一元配置分散分析法とそのTukeyの多重比較法およびロジスティック回帰分析法を用いた。なお、日本の東西比較の場合には中部地方以東にダミー数0/1の0を与え、近畿地方以西を1とした。

すべて計算ソフトSPSS/v22を用いて算出した。

結果および考察

1. 検出地の分布と総数

7種の食肉類について、食用が検出された調査地点の所在地を図1と図2に、検出地数と料理数の全国総数を表1に示した。

鶏肉・兎肉・鯨肉の検出地は多数であり、鶏肉は「かしわ」と呼称する地域を含めて、特に西日本にかなり多く分布している。兎肉は東日本でやや多く、鯨肉は日本海側により多く分布している。牛肉・豚肉・猪肉・馬肉はいずれも少数である。そのうち豚肉は大都会と鹿児島・沖縄に、牛肉と猪肉は西日本に偏っているが、特に猪肉の偏在は顕著である。

料理数については、それぞれの検出地数に応じた増減が認められるが、その比率が高い豚肉に対して兎肉と豚肉が低いことが注目される。専ら食肉用として飼育される豚に対して、兎と馬には愛玩用や使役用という目的もあるので、その肉に対する料理意欲が抑えられ、そのことが料理数に反映しているものと考えられる。

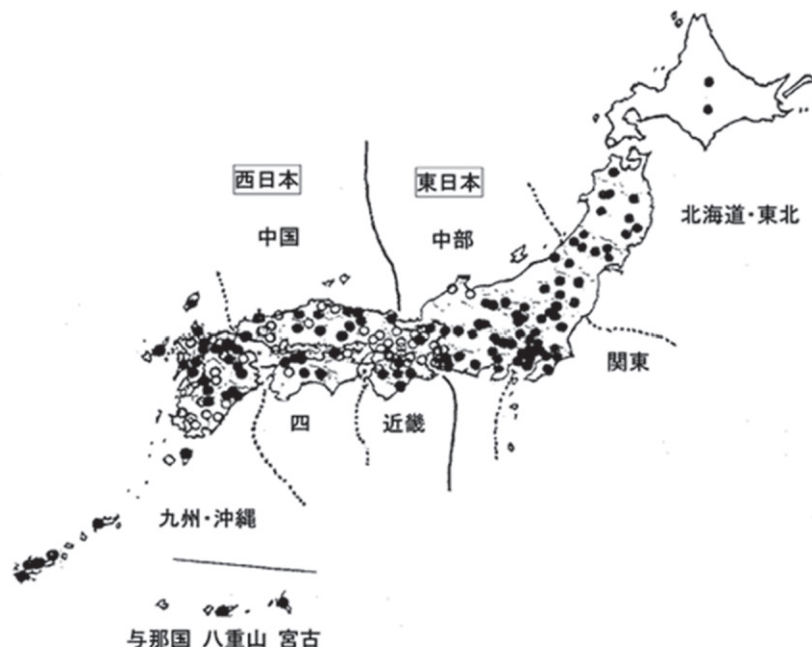


図1 鶏肉の肉食が検出された調査地点

- 注1 ○は「かしわ」の呼称がある調査地点であって、「かしわ（鶏肉）」のように併記されている地点を含み、●は鶏肉として食べられている地点である。●○併せて鶏肉を食用とする全地点となる。
- 注2 富山県の○は“……廃鶏とし商人に売られ、かしわとして晴れ食の食膳にのる”という唯一の記述によるもので、具体的な地域や料理法が示されていない。そのため、鶏肉検出数と検出地比には値として採用されていない。
- 注3 愛知県・西三河では、かしわを「ささ身」に限定している。

表1 食用にされた肉の種類ごとの検出地数と料理数の全国総数

群	肉の種類							合計
	牛	豚	鶏	兎	鯨	猪	馬	
検出地数	46	32	174	87	82	34	19	474
料理数	92	108	339	121	178	51	23	912

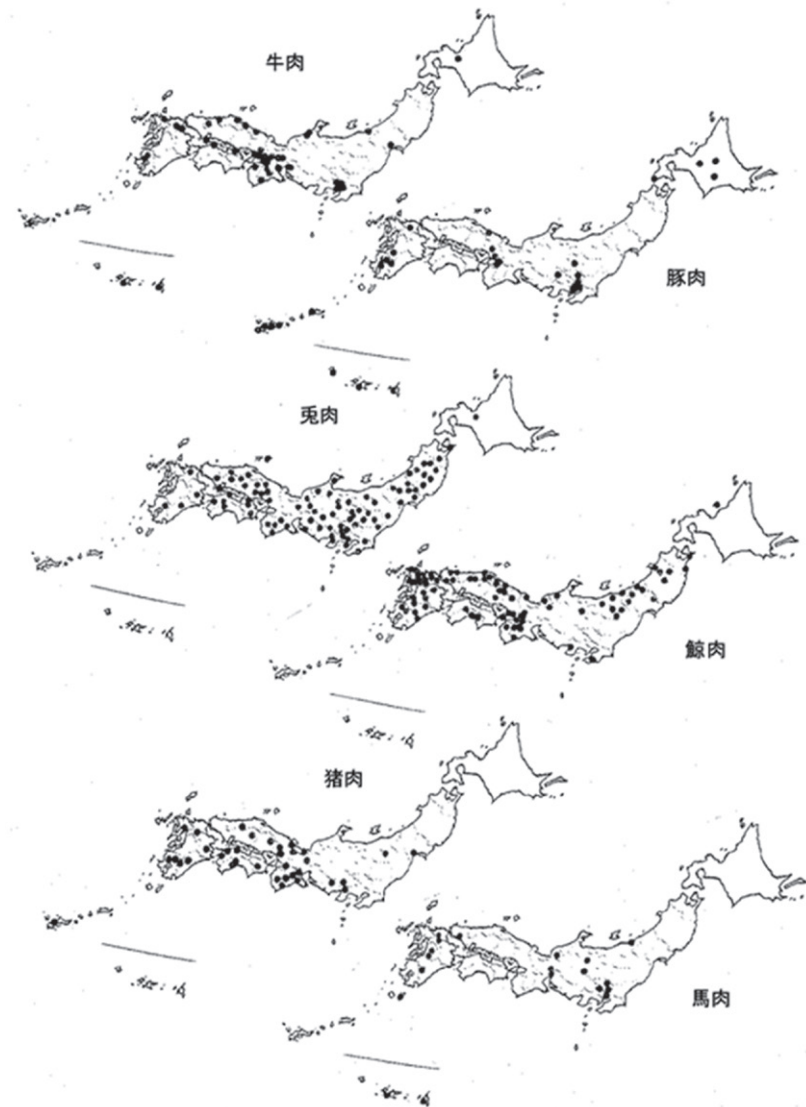


図2：その他の肉食が検出された調査地点

注 ●印は、それぞれの肉食が認められる調査地点を示す。

肉の入手については、記述の検討から、購入を主とするものは牛肉・豚肉・鯨肉・馬肉であり、最多は塩蔵品の鯨肉である。鶏肉と兎肉はほとんどが自家飼育によっている。猪肉は狩猟によるものを自家用に、あるいは譲って貰うケースが大半であって日常的ではない。

飼育していた牛・馬を自家で食用とするケースは少なく、特に馬の屠殺についての記述は見当たらない。例数は多くないが、産卵しなくなった廃鶏を食用としないで葬るケースも存在した（新潟県・山古志など）。

なお、鶏肉については西日本において特に多い「かしわ」が、猪肉についてはやや多い「しし」肉と「山豚」肉（福島県・奥会津）の別名が認められた。

2. 肉の種類ごとの検出地比と料理比

表2に示した検出地比と料理比はともにその値から圧倒的に多い鶏肉、次の兎肉・鯨肉グループ、残りの牛肉・豚肉・猪肉・馬肉グループの3グループに分けられる。特に、鶏肉は他のグループに対してごく低い危険率で有意の差が認められる。

表1と表2の値は、戦前の食肉関連の食生活において鶏肉が圧倒的に重要な役割を果たしていたことを示している。その理由として、小動物であるため飼育と肉にするための処理が容易であることが大きい。“にわとり”はその名のごとく庭で放し飼いができるほど飼いやすく⁽⁴⁾、卵を産み、さらには産卵を止めた廃鶏のほとんどが肉となる。

兎肉は、表1と表2の値から総合して、食生活上の役割は高くなかったものと考えられる。

鯨肉は、購入が最も多く、料理比もかなり高いことから、戦前の食生活においてかなり重要な役割を果たしていたものと考えられる。

牛肉・豚肉・馬肉の食用は、今日的な立場からする予想よりもかなり少ない。猪肉が少ないのは、入手が日常的でなく偶発的であるためと考えられる。

表2 検出地比と料理比の分散分析による多重比較

		平均値の多重比較 —降順配列—							分散分析	
									F値	有意確率
検出地比	種類	鶏 ≧ 兎 = 鯨 > 牛 = 猪 = 豚 = 馬							36.05	0
	平均値	0.588	0.305	0.278	0.145	0.124	0.099	0.060		
	割合%	36.62	19.12	14.45	9.06	7.79	6.21	3.74		
料理比	種類	鶏 ≧ 鯨 = 兎 = 豚 = 牛 = 猪 = 馬							15.459	0
	平均値	1.103	0.612	0.420	0.329	0.281	0.180	0.074		
	割合%	36.78	20.41	14.01	10.97	9.36	6.00	2.47		

注1 平均値は47都道府県ごとの値の平均である。

注2 いずれのケースにおいても危険率 $p < 0.01$ で分散分析の等分散性が認められた。

注3 ≧ :1%水準で有意差あり > :5%水準で有意差あり = :有意差なし

表3 鶏肉料理を食する“機会”の延べ回数 —調査地点当たり—

地方	正月と その前後	祝祭日と 慶事	農商工関連の 行事	客人と 人寄せ	日常 その他
北海道・東北	0.244	0.378	0.200	0.156	0.133
関東	0.192	0.043	0.043	0.106	0.213
中部	0.143	0.196	0.018	0.125	0.179
近畿	0.120	0.667	0.214	0.119	0.310
中国	0.097	0.387	0.065	0.065	0.420
四国	0.087	0.174	0.000	0.044	0.565
九州・沖縄	0.423	0.654	0.212	0.212	0.423
全国平均	0.2027	0.3649	0.1486	0.1284	0.2939
%	17.80	32.05	13.06	11.28	25.82

注1 「日常その他」の項のその他は、内容不明の場合に相当し、その例数はごく僅かである。

注2 地方別数値とは、地方ごとの“機会”延べ回数合計値/地方に割り当てられている調査地点数

注3 全国平均値とは、全国総数/296(全調査地点数)

表4 鶏肉料理の延べ数 —調査地点数当たり—

地方	混ぜ飯	水餅	麺類	煮物	汁物	炒揚物	すき 焼き	刺身	茶碗 蒸し	その他
北海道・東北	0.067	0.201	0.289	0.333	0.511	0.000	0.000	0.000	0.067	0.022
関東	0.192	0.106	0.170	0.340	0.213	0.106	0.021	0.000	0.064	0.021
中部	0.196	0.107	0.125	0.268	0.143	0.018	0.125	0.018	0.000	0.054
近畿	0.381	0.024	0.024	0.286	0.119	0.024	0.691	0.000	0.119	0.048
中国	0.194	0.000	0.129	0.355	0.323	0.650	0.097	0.000	0.129	0.065
四国	0.130	0.000	0.130	0.261	0.130	0.000	0.000	0.000	0.000	0.130
九州・沖縄	0.654	0.077	0.173	0.769	0.481	0.039	0.096	0.173	0.019	0.058
全国平均	0.277	0.085	0.152	0.389	0.284	0.037	0.152	0.034	0.054	0.051
%	18.30	5.58	10.04	25.67	18.75	2.46	10.04	2.23	3.57	3.35

注1 「水餅」は雑煮のように汁と餅を一緒に食する料理、「炒揚物」は鶏肉を炒めるかフライにする料理として取り扱った。

注2 「その他」は“鶏肉を食べた”または“料理して食べた”と記述されている場合に分類した。

注3 地方別数値とは、地方ごとの料理延べ数の合計値/地方に割り当てられている調査地点数

注4 全国平均値とは、全国総数/296(全調査地点数)

表5 聞き書データと家計調査データの比較

群	牛肉	豚肉	鶏肉	他の生鮮肉
家計調査データ(数量g/世帯、全国値)	7247	22048	17395	1590
割合%	15.01	45.67	36.03	3.29
聞き書データ(検出地数、全国総数)	46	32	174	222
割合%	9.70	6.75	36.71	46.87
聞き書データ・除鯨肉(検出地数、全国総数)	46	32	174	140
割合%	11.73	8.16	44.39	35.71

注1 家計調査データの調査年は平成28年(2016)

注2 家計調査には生鮮肉類として「牛肉」・「豚肉」・「鶏肉」・「合挽肉」・「他の生鮮肉」の5項目からなっている。「他の生鮮肉」の内容は馬肉・羊肉・鴨肉・もつ・がら等である⁽⁵⁾。

注3 聞き書データでは「合挽肉」に関連する用語が検出されず、それに相当するものもない。そのことに合わせるため家計調査データを次のように調整した。家計調査データの「合挽肉」はおおよそ牛肉・豚肉・鶏肉を原料とする等分の混合物であるものとして、その値を三等分し牛肉・豚肉・鶏肉それぞれに配分することで「合挽肉」の項を消去した。

注4 除鯨肉の項は、入手可能な鯨肉の大部分が塩蔵された加工品であるので「他の生鮮肉」から除外した場合を考慮し設定した。

3. 鶏肉料理を食する機会と料理

食べられることが圧倒的に多い鶏肉について、食する機会と料理について、聞き取り結果を整理して表3と表4に示した。これらの値は、調査地点数で割ってあるので同一表内での比較が可能な値である。

地方別では、九州・沖縄地方が平均して食する機会が多いのが目立つ。

全体として、食する機会のほとんどが特別の日であって、日常は約1/4であり僅かである。特別の日の大部分が多数の人が参加する行事であって、そのもてなしの主役の一端を担っていたのが鶏肉であるという。

しかし、特別の日が毎日あるわけではなく、さらに日常の割合が低いとなると、肉食の機会は1年を通じてごく僅かとならざるをえない。

最もありふれた鶏肉の場合でもこの程度であるので、他の肉については、さらに少ないことになる。戦前においては、全体として鶏肉を含めて鳥獣肉摂取の機会は少なく、結局のところ、その量も少なかったものと推定できる。

料理の内容は表4のごとくであり、汁物と煮物が普遍的で数値も高いので、最もありふれた食べ方である。鶏肉を混ぜた「混ぜ飯」は全国的であるが、特に九州に多い。麺類の場合には、汁の「だし」として全国的に用いられている。「すき焼き」として検出される料理に用いられる肉はごく僅かなケース以外はすべて鶏肉であり、この料理は特に近畿に多い。胸肉(ささみ)を生食する「刺身」は九州南部で集中的に認められるが、中部地方の例は愛知県・西三河のものである。

4. 聞き書データと家計調査データの比較

聞き書データの数量化が可能となったので、次に現在のデータとして家計調査を用いて、戦前(1930年前後)と現在(2016年)、二つの時代の食生活について比較検討した。

両データは算出根拠、計算方法、単位のいずれも異なっているため、直接的な比較は不可能である。しかし、それぞれが食生活の状況を表現しているという共通項があるので、傾向の比較が可能であるものと考えられる。

表5に加えて表2と表3から、戦前では鶏肉が圧倒的に多く牛肉と豚肉が非常に少ないのに対して、戦後では明らかに逆転していることが、数値により確かめることができる。

聞き書の記述によると、牛肉と豚肉の消費は一部の地域を除いてほぼ都市に限られている。農山漁村では鯨を除く大型動物の肉を購入する手段は限られているので、自ら自家飼育とその処理が容易な小動物に限定されることになる。

鯨肉は唯一購入が容易な鳥獣肉であるので、表2と表3に示すように、かなりの量の消費が推定される。しかし、現在では、家計調査において独立した項目にならないほど消費量が少なくなっている。

5. 鳥獣肉消費の東西比較

図1に示したように、鳥獣肉の種類による東西の地域性が認められる。さらに数値でもって詳しく検討した結果を表6に示した。

単純に平均値を比較すると、東日本が西日本より大であるのは兎のみとあってよく、かすかに東日本が大である馬肉の検出地比を除く他のすべてで西日本がより大である。

表6 肉の種類ごとの東西比較 —検出地比と料理比—

	肉種類	分散分析				ロジスティック回帰分析			
		平均値の東西比較 東日本:西日本	等分散性	F値	有意確率	Nag. R2	正解率 %	有意確率	Exp(B)
検出地比	牛	0.063 << 0.222	*	11.078	0.002	0.266	68.1	0.006	550.939
	豚	0.083 = 0.115	-	0.305	0.583	0.009	55.3	0.579	2.365
	鶏	0.504 < 0.662	*	4.985	0.031	0.133	63.8	0.031	16.340
	兎	0.388 > 0.227	**	6.476	0.014	0.166	61.7	0.022	0.030
	鯨	0.166 << 0.386	**	8.586	0.005	0.211	70.2	0.010	28.728
	猪	0.036 << 0.209	**	20.061	0.000	0.460	78.7	0.001	550136.062
	馬	0.064 = 0.056	-	0.076	0.784	0.002	53.2	0.778	0.455
料理比	牛	0.173 = 0.385	-	2.663	0.110	0.080	66.0	0.134	3.675
	豚	0.223 = 0.430	-	0.482	0.491	0.015	57.4	0.506	1.264
	鶏	0.994 = 1.208	-	1.514	0.225	0.044	61.7	0.225	1.886
	兎	0.516 > 0.329	*	4.390	0.042	0.118	61.7	0.050	0.127
	鯨	0.193 << 1.014	**	13.985	0.001	0.173	74.5	0.008	11.117
	猪	0.042 << 0.313	**	17.862	0.000	0.476	78.7	0.002	33345.631
	馬	0.064 = 0.083	-	0.148	0.702	0.004	46.8	0.698	2.024

注1 ロジスティック回帰分析は肉種類ごとの単回帰分析

注2 Nag.R2はNagelkerke R2の略記

注3 >>:1%水準で有意差あり >:5%水準で有意差あり =:有意差なし

注4 **:危険率p<0.01、*:危険率p<0.05で等分散性が認められ、-:等分散性が認められない。

注5 本表の注すべては、表7に適用される。

鳥獣肉全体としては、西日本が東日本より有意に大の傾向にある。家計調査⁽⁵⁾データによれば、生鮮肉の消費は金額数量ともに西日本が東日本よりも有意に多い。家庭における食肉消費には、戦前戦後を通して西高東低が持続していることになる。

これらの傾向は、ロジスティック回帰分析における猪肉のオッズ比 (Exp (B)) が大きな値を示すことに示される。猪の棲息は西日本に多く、それに応じて狩猟数が増加し、結果として猪肉の食用が増えるためである。なお、少数例であるが熊肉を食用とする地域のほとんどが猪とは逆の東日本に存在している。これも棲息分布と関連している。

次いで、肉種類中で検出地比と料理比ともに大きな差異が認められたのは鯨肉であり、西日本の値がより大であった。

東日本が大である兎肉の場合は、オッズ比は当然のことながら1以下の値を示した。逆数を取りマイナスにすると、検出地比の場合と料理比の場合の値は-33.333と-7.874となり、兎肉の食用は東日本にかなり多いことが確認できる。

牛肉については、東西比較の値が検出地比と料理比の場合との間で一致していない。理由については説明できないが、少数例であることが理由であるのかもしれない。

表7 「かしわ」の呼称のある検出地比の東西比較

項目	分散分析				ロジスティック回帰分析			
	平均値の比較 東日本:西日本	等分散性	F値	有意確率	Nag. R2	正解率 %	有意確率	Exp(B)
かしわ	0.040 << 0.274	**	20.155	0	0.429	80.9	0.002	6096.793

注1 胸肉(ささ身)のみを「かしわ」と呼ぶ地域がある。

注2 多くの地域で、かしわ(鶏肉)の記述が認められた。

6. 「かしわ」の呼称の東西分布

図1に示された鶏肉の別称としての「かしわ」が主として西日本に分布していることほかに、北陸地方や北海道・松前地区にも認められることが興味深い。いわゆる松前航路の影響と考えられる。

表7の検出地比についての平均値の差およびロジスティック回帰分析のオッズ比の大きな値などからも、この呼称が西日本に著しく偏在していることが明らかである。

“かしわ（鶏肉）”という表現が多いこと、「かしわのすき焼き」のごとく料理名にかしわが用いられる傾向があることなどから、呼び方として、かしわと鶏肉（とりにく）とを同一地域内で使い分けているケースも考えられる。

ま と め

「・・・の食生活について戦前前後を比較すると・・・」という表現をよく耳にするが、肝心の戦前については、戦後の「家計調査」や「消費実態調査」のごときデータが見当たらない。

そのため、本研究では戦前（1930年前後）の食生活について直接当事者から組織的に聞き取り記録した「聞き書・日本の食生活全集」の記述の数量化を試みた。ポイントは食生活に関する用語の検出数を利用することにある。

次に、数量化された値を用いて、鳥獣肉に関する食生活に応用した。その結果、戦前戦後の間には極めて大きな相違があり、戦前の主役は鶏肉であること、戦後に主役を務める牛肉と豚肉の役割が戦前においては極めて低いことなどが認められた。

文 献

- (1) 編集委員会：聞き書・日本の食生活全集（各県版＋索引巻、全50巻）、農村漁村文化協会（1993）
- (2) 立山千草・本間伸夫：山・坂・谷の影に何かがある－長期間・短間隔折れ線グラフが教えてくれるもの－新潟の生活文化No.24 p.6 新潟県生活文化研究会（2018）
- (3) 総務省統計局：家計調査年報＜家計収支編＞平成28年（2016年）日本統計協会（2017）
- (4) 本間伸夫編著：聞き書・新潟の食事、聞き書・日本の食生活全集 15巻p.317（1985）農村漁村文化協会
- (5) 総務省統計局：家計調査年報＜家計収支編＞平成26年（2014年）、日本統計協会（2015）