

BOOK REVIEW

「牛肉と日本人 ―和牛礼賛―」

農文協人間選書 162

吉田 忠 著

我われ転勤族にとって各地域の食生活や食文化への順応は、時として楽しくもあり、時として苦勞の連続でもある。熊本は、私が長く在住した所だが、焼酎と馬肉の文化圏と見られている。しかし、ブーム化した歴史は比較的新しく、高度成長期以降である。熊本は、賃金統計の府県別ランクでは下の方にくっついている。自説では、高度成長にのり遅れたその頃から焼酎の常飲がはじまり、やがて観光客のグルメ嗜好にのって馬肉が浮上したようである。

北海道のジンギスカンの歴史も比較的新しい。マーケットの鮮魚コーナーでは鮭・鱒がこぞとばかりに並び、食肉コーナーでは牛肉が片隅に追いやられ、しかもサシが縦横に入った和牛肉などあま

りお目にかかれない。これも北海道の風土と歴史がおりなす一断面といえようか。

さて、牛肉といえは薄くスライスされ、味覚というより、まず付き添い人の視覚を楽しませてくれたものである。

「牛肉と日本人、この関係は新しいようで古い。そしてたいへん複雑だ。」

本書は、この独特の小売形態を明治のスキヤキに求め、さらに欧米の食文化との対比によって、日本人と牛肉とのつき合いを際立たせている。天武の詔勅からはじまる肉食断令は、神仏習合によって宗教的色彩を帯び、ついに徳川の切支丹弾圧と結びつくといった

長い歴史の中で、日本人と牛肉のつき合いの複雑さと独特の食文化

を形成させてきた。そして、穢れ（血穢）が明治のスキヤキに、そして「paper-thin sliced beef」という独特のスライス肉に結びつく。また「煮る」という料理法が、サシの入った牛肉を至上とする生産と流通の伝統を形成させた、という。本書の特徴は、牛肉の消費形態さらには調理法にまで及び、しかも食文化の形成を歴史的にさかのぼりつつ、食肉の生産と流通との接点を見いだそうとしている点にあらう。

「川上から川下まで」というのは、最近の流行語の一つである。ただ消費構造一つをとってみても、それは牛肉のみにとどまらず、主食を含む食生活全般に及ぶ問題であり、かつ再生産単位としての家族形態にまで話は及ぶ。資料的制約もある。筆者は、さまざま歴史的人物を配置することによって、生産から消費までの歴史的流れを浮かび上がらせている。食はまさしく文化である。これは、本書が意図する一貫した態度である。

しかし、生活環境の変化とともに食の文化も変化し、その周期は

ますます短くなっている。「食事は、ルーチンからファッションに変わった。…生活の全体とともに、ファッションとしての食事も軽うつろいやすいものとなった。」石川啄木と俵万智を同じ風景の中でとらえたエッセーの一文である。この「うつろいやすいもの」との葛藤に産地は競争を続けている。

「人びとはやはり歴史と風土が生んだ食へものとその食へ方に対する愛着を完全に失ってしまうようなものではない」ということを、日本人をはじめ各国の人びとの食肉に対する態度の比較を通して示すこと―これこそ、本書において私がかつとも主張し強調したかった点であった。」

「近江牛は永遠である。」筆者の近江への、そして和牛への、日本の食文化への思い入れをヒシと感しさせる。

（農文協発行、一九九二年三月刊、定価一六〇〇円）

評者

北海道農業試験場・農村計画部

室長 田中基晴