文献にみる長崎の江戸時代のと畜について

誌名	畜産の研究 = Animal-husbandry
ISSN	00093874
著者名	松尾,雄二
発行元	養賢堂
巻/号	67巻5号
掲載ページ	p. 591-595
発行年月	2013年5月

農林水産省 農林水産技術会議事務局筑波産学連携支援センター
Tsukuba Business-Academia Cooperation Support Center, Agriculture, Forestry and Fisheries Research Council Secretariat

文献にみる長崎の江戸時代のと畜について

松尾雄二*

長崎県農林技術開発センターで調査を行い，「文献にみる長崎の江戸時代初期以前の牛肉食について」及び「文献にみる長崎の江戸時代の牛肉食について」により，牛肉を食べた(以下，「牛肉食」という。)記録を報告した。江戸時代のと畜及び流通に係る概要は以下のとおりである。なお，『文献名』，「(抜粋引用，引用中の(　)は注釈等)」及び漢数字年月日は和暦，洋数字は西洋暦とする。

1　はじめに

長崎の牛肉食を調査することは，同時に長崎のと畜はどうであったか，食肉の流通はどうであったかを調査しなければ不十分であった。今回，オランダ側資料と国内資料を利用して，長崎のと畜・食肉流通の実態の一端を知ろうとした。

2　出島オランダ商館のと畜

川原慶賀の「調理室図(唐蘭館絵巻)」を見ると，出島内の調理室内で豚をと畜処理しているところである。絵の右下に豚の四肢及び口を縛り，暴れないようにして，咽にナイフをあて頸動脈を切り裂き，放血を行っている。右上には内臓を取った皮付きの豚が吊り下げられているが，塩蔵用の豚かどうかは判断できない。右側には大きな桶と豚の首，そして斧が置いてあり，どのような処理がなされたかが想像できる。左上には豚肉を細切れにしているところが描かれている。また，中央部付近に煮炊きしているところがあり，長期保存のためには塩漬けするか，ハム(豚臘干)，腸詰めなどに加工する必要があったと思われる。絵には三人の日本人が描かれている。『長崎諸事覚書』の「常にかひたん雇候者之覚」には，「一　料理人　三人」とある。彼らが「出島くずねり」と呼ばれる調理人(料理人)である。くずねりとはcozinheiroであり，ポルトガル語の料理人という意味である。後にオランダ語kokに変わっていったが，彼らが南蛮料理や紅毛料理を広めたと考えられる。

*長崎県農林技術開発センター　畜産研究部門研究調整室
(Yuji Matsuo)

長崎歴史文化博物館所蔵
調理室図「唐蘭館絵巻(川原慶賀筆)」

水戸藩の長久保赤水の『長崎行役日記』の明和四(1767)年十月十四日の条に，出島のオランダ屋敷(出島オランダ商館)を訪ねた記録がある。

「十四日　(長崎)奉行所より馳走のため案内者ありて異国人の館舎に入りて一見す。(中略)厨下にいたり見れば，豕，牛等を屠撃して甚だ腥し，竈の前に鬼坊四五人居る。(中略)厨下の外辺を廻りて畜圏を見れば，豕四五疋，牛十七八，飼いおけり。牛は此方の牛より甚だ小さし。角短く耳大く形もすこし異也。時珍が所謂稷牛なるべし。此方の牛より大なるもあり。これをば道生田といふ所へ放し飼置くといふ。」

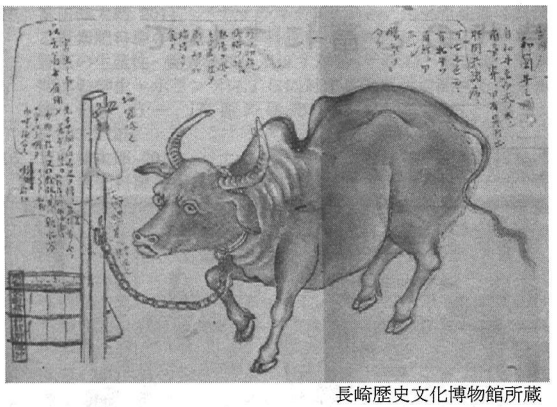
出島オランダ商館の調理室(厨房)や家畜小屋の様子が描かれる。

蘭学者兼画家である司馬江漢の『江漢西遊日記』の天明八(1788)年十月二十六日の条に記録がある。

「おらんだ此節出船前にて，牛を数々死(殺)して塩にす。其牛皆赤牛なり。蘭人鉄槌を以てひたいを打殺。又四足をしばり，横にしてのどを切り殺す。夫より後足をしばり，車にて引きあげるに，口よりして水出づ。足の処より段々と皮をひらき，殊々く肉を塩にす。」

さらには，『長崎古今集覧名勝図絵』(天保十二(1841)年頃)の「和蘭牛之図」の中にも牛のと畜記録がある。

0369-5247/13/¥500/1 論文/JCOPY



長崎歴史文化博物館所蔵
「和蘭牛之図」（「長崎古今集覧名勝図絵」より）
左端に，と畜方法が記載されている。

「先牛ヤン綱ヲ以テ四足ヲ縛リ大地ニ倒シ置，旗棹ニ首ノ処ヲ厳重ニ括リ，以玄翁眉間手打擲シ殺之，如斯後リ地ニ倒，曲ニ屈レル鉄ノ長キ栓板ナルヲ以咽ヲ刺シ射切，即時ニ絶命ス。頭ヲ切放シ，臓腑ヲ抜，熱湯ヲ掛ケ，毛ヲ去リ，皮ヲ剥キ，細ク切，塩漬ニシテ食ス。」（著者が句読点をつけている。）

長崎オランダ商館では綱で牛の四肢を縛り大地に倒し，旗竿に牛の首をくくり，ゲンノウで牛の眉間を打ち殺すとされる。そして長い鉄板でノドを刺し切り，絶命させる。その後に頭を切り離し，内臓を抜き，熱湯をかけ，毛を抜き去り皮を剥ぎ，肉を細く切って塩漬けにして食すとある。基本的には現在のと畜法とはあまり変わらない。

『江漢西遊日記』と『長崎古今集覧名勝図絵』のどちらも最終的には牛は塩漬けにするとある。航海や商館での長期間保存利用するためであろう。

3　出島オランダ商館以外のと畜

豚(家猪)，山羊などの家畜が長崎で飼われていた証拠は多くの日本人の旅行者などの記録によっても証明される。

蘭学者兼画家の司馬江漢は『江漢西遊日記』の天明八(1788)年十一月五日の中で，「此浦上と云処は，ヤギ，豕，ニハ鳥を飼売るなり。」と述べている。

京の医者広川獬は『長崎聞見録』では，「家猪は唐人紅毛人常々の食料なり。長崎立山又は稲佐に多く飼置て商ふ。唐人館，紅毛館等にもあり。」と記録している。

橘南谿の『東西遊記』の家猪(広島)には長崎のことも記録してある。

「安芸国広島の城下，其繁華美麗なる事，大坂より西にてはならぶ地なし。其町にぶた多し。形牛の小さきがごとく，肥ふくれて色黒く，毛はげてふつつかなるものなり。京などに犬のあるごとく，家々町々の軒下に多し。

他国にては珍しき物なり。長崎にもあれどもすくなし。是は彼地食物のようにするゆえに，多からずと覚ゆ。唐土などには多く飼そだてて，食用にする事なり。琉球にも多しという。」

唐人は中国人，紅毛人はオランダ人を指している。浦上村(長崎市浦上周辺)，立山(長崎市立山)や稲佐(長崎市稲佐山周辺)で山羊(羊)，豚，鶏が飼われていた。

と畜については，天保十四(1843)年の『阿蘭陀人食用豕野羊之儀ニ付浦上村山里役人共相糺申上候書付(長崎代官記録集)』の一連の資料がある。

出嶋諸色売込人惣代の三名の『乍恐奉願口上之覚』がある。出嶋諸色売込人とは出島に出入りする諸色売込人，コンプラドールあるいはコンプラ仲間(買物使)ともいうが，出島のオランダ人に代わって日用品などを購入する人々である。彼らからオランダ通詞らに願い出たものである。

この浦上村では「豕屋」とあり，他の文書に飼立とあり，豚と山羊(野牛)が飼われていた。さらに「洗豕」とあり，豚のと畜，皮を剥ぎ解体があった。また，「此節牛殺候もの御捕方ニ相成」とあり，ある時，牛を殺して役人に彼らの一部が捕らえられたようである。いつの頃か，洗豕の停止命令が出され，そのため，出嶋諸色売込人は豚肉などが入手できず，家畜がオランダ人や中国人にとって主要な食物なので困っており，オランダ人用に一人，中国人用に二人に限り，洗豕ができるようにと，オランダ通詞たちを通じて願い出たようである。

次に，オランダ通詞から年番年寄へ願いが行われ，ほぼ出嶋諸色売込人の願いを追認しているが，オランダ人らに売った「残肉捌方」の残った豚肉などについて言及している。

さらに，年番年寄らの添書『阿蘭陀人食用豕之儀ニ付出嶋乙名目附年番通詞共申出候ニ付申上候書付』が出され，長崎代官所への進達文書となっている。

そして，浦上村山里百姓惣代や庄屋らの文書『乍恐口上書』がある。「卯三月」とあることから，年番通詞との文書の前後はわからない。推測するに，

年番通詞の文書を受けて，長崎代官所では現地の浦上村の百姓惣代，組頭，乙名，散使及び庄屋の意見を聞いたらしい。浦上村でこれらの家畜は飼われ，唐人屋敷には生きたまま，オランダ商館にはと畜して供給されていたらしいのである。その結果，子供はその真似をし，親たちは農業には精を出さなくなり村内の風儀(風紀)が乱れたという。これには「去冬牛殺一件」に影響しているという。そこで，十数人いた洗豕を三人に限定して，出島の諸色売込人に販売する。その残りについては，市内にも豚や山羊の肉を販売する店が数軒あり，残肉はそこに売りたいと意見具申している。ここでも長崎には肉屋があったことが知られる。

長崎代官所での決定が次の文書である。

「阿蘭陀人食用豕野羊之儀ニ付諸色売込人并同所乙名通詞共願書ニ年番町年寄添書を以申上候書面被成御下候ニ付相調候処去ル申年右同様之儀申立候ニ付村役人共相糺候処豕野羊は村方ニ而飼立置殺候儀は売込人共方江村方手馴候もの共召遣為打候はゝ食用差支有之間敷旨書付差出候ニ付右書付相添申上候処右ニ而は差支之筋も有之趣猶又被仰渡候処付申渡候処於村方手馴候もの之内両三人を限リ是迄之通打方被仰付度旨申立候ニ付其段申上候処右書面ニ御聞印ニ而御下ヶ相成候間右之趣申渡候間此節も猶又右同様之願ニ付仕来之通可相心得旨申渡候処村方仕癖とは乍申百姓之身分ニ而肉類殺候は不仁之至リ且其身を不労酒食を重し自然と農業を嫌ひ次第ニ風儀悪敷罷成取締向ニ相拘リ候間村方ニ而飼立置可申ニ付殺候儀は売込人共方江打方手馴候村方之もの両人程も引請阿蘭陀人入用次第為打差遣入用残肉有之候はゝ市中肉類商売人江売渡候歟又は引請候両人之もの市中勝手売仕候様被仰付被下度旨別紙之通願出申候如何可被仰付哉御下ヶ相成候書類三通返上此段申上候以上

卯三月

高木作右衛門　」

高木作右衛門とは世襲の長崎代官である。さて，決定の内容であるが，ほぼ願書のとおり決定され，洗豕を三人に限り，オランダ人に諸色売込人が売った後の豚肉などについては長崎市中の「肉類商売人」に売れるようにした。

4　日本最初の官許の解牛場

長崎歴史文化博物館(長崎市立山1丁目1-1)に所蔵している『文久元年以降明治四十年迄屠牛場一件書類(長崎県土木課)』の一連の文書群がある。

最初の記録は文久元年，長崎奉行所居留場掛福井金平の文書からはじまる。

『各国解牛場之儀，浪之平先手ニ而図面朱筋之通海面築添五百坪余貸渡候様取斗可申積り(以下略)

文久元丙年十一月　福井金平　』

この文書群は日本側の文書は筆で書かれ，外国公館からは手書きの流麗な横文字などで書かれており，読むことができない。この時代はすでに開国され，アメリカをはじめ，多くの国が長崎に領事館を置いている。そこで，解牛場いわゆると畜場(現在の食肉センター)の開設要望があったようである。そこで，長崎奉行所は浪の平(戸町村古川海岸)に500坪の土地を貸し与え，解牛場を造らせようとした。

さらに，文久二(1862)年，『長崎幕末史料大成』の亜官吏往復留(外務局)が残されている。

「　御廻し申候　(印)御勘定方
(印)美作守　(印)御目付方
(印)帯刀殿　(印)中台信太郎
(印)中山誠一郎
(印)山本友輔

戸町村之内字古川海岸にて五百坪之地所為解牛場貸渡し候尤此後各国同業之もの自然追而渡来致し候とも解牛場之儀は右五百坪之場所ニ限リ候間為念書面為取替置候事

文久二年二月朔日

高橋美作守

しよんじゆうをるす足下
いふじまいほるく足下
ぜいしーろれいろ足下
いべめつとまんし足下

去酉八月十七日大和守殿早川庄次郎を以御下ヶ書面解牛渡世之もの共外商共と違候儀ニ付後幣不相成様得と談判致し書面ニ而も為取替置右之ものニ限リ見込之場所貸渡し候儀ニ相心得舶匠移住之儀は見込之趣を以於其地得と談論を尽し候様可取計候事　」

「亜」とはアメリカのことである。アメリカ公館からの文書である。高橋美作守とは長崎奉行である。長崎県立長崎図書館の「長崎居留地外国人名簿」があり，「しよんじゆうをるす」は亜米利加コンシュルの「ジョンシウヲルス」とされ，「いふじまいほるく」は英吉利副コンシュルの「イフジマイボルク」，「ぜいしーろれいろ」は葡萄牙コンシュルの「ゼーロレイロ(セロウレイロ)」，「いべめつとまんし」は阿蘭陀副コンシュルの「メットマン」と思われる。解牛場はアメリカ，イギリス，ポルトガル及びオランダの四ヵ国が利用する予定と考えられる。その筆頭者がアメリカのコンシュル(領事)である。

翌年にも牛解場設置の記録があり，文久二年に許可され，文久三(1863)年，長崎の戸町村字古河(古川)海岸に，幕府直轄の解牛場四カ所(第一～第四)が設置されている。これが日本最初の官許の「解牛場(と畜場)」となる。

長崎のと畜場関係の文書は『長崎幕末史料大成』などの他，長崎歴史文化博物館で本物(展示物ではなく，閲覧による)を見ることができる。

5　長崎の肉類販売業者

それでは，肉類は長崎の誰が，どこで売っていたのだろうか。

1648年8月に，フレデリック・コイエットの『オランダ商館日誌(村上訳)』がある。

「21日(慶安元年七月三日)　(中略)

島の家主たちが一般商人の食料品その他の売込みを妨害して，利益を独占しようとし，市価十匁以下の豚を二十三匁で押しつけていたので，当分豚を注文せず，通詞を責めて交渉させ，十八匁まで負けさせたが，彼らは更に努力すると言った。」

豚の市価とあることから長崎の町の中でも豚が流通，販売されていたようである。出島オランダ商館長はその豚の値段をよく知っており，オランダ通詞に豚の値段を交渉させたとされる。

ケンペルの『江戸参府旅行記(斉藤訳)』の日記に，肉を扱う商売が紹介される。

「1692(元禄五)年5月21日(四月六日)　(中略)

われわれが(江戸を出発して)出島に着いて第一に変わったと気付いたことは，食用の鳥類を売る店が閉ざされたことで，その理由は十日前に江戸幕府の命令(いわゆる生類憐みの令)が出て，魚類の他，動物は何ひとつ殺してはならないということになったからである。オランダ人や中国人のためになら，道路での商売はいけないが，ただ目立たぬように扱うのであればそうしたものを買うこともできたのである。」

「道路での商売」とは露天商のことであろうか。それまでは道路の端に莫蓙か筵を敷き，その上に鳥や獣，そして肉を置いたのだろう。生類憐みの令の中にあって，長崎においては外国人向けにひっそりと肉類が販売されていたことが知られる。長崎のどこに売ってあるのか，誰が売るのかはわからない。

司馬江漢の『江漢西遊日記』の天明八(1787)年十月二十九日の日記には豚を煮て食べさせる長崎の料理店が紹介される。

「二十九日

天気。昼より勝木利助方へ参る。同道してブタを煮て商ふ家ありと云故に行しになし。」

司馬江漢は，長崎でブタを煮て食わせる店を見つけられなかったらしい。しかし，長崎にいくつかの肉屋や料理店が存在していたようである。

ディック・ホーゼマンの留守日記(『長崎オランダ商館日記(日蘭交渉史研究会訳)』)にも似たような記事がある。

「(1814年6月)22日　金曜日

今日は日本人の人形祭り(雛祭り)なので，私は(オランダ国)旗を揚げさせた。

上席諸色売込人 Comprador が私のもとに来て，肉屋 de Spekman が出島に来るのを許されないという理由で，シキゴロウ Siekigoro が今日その代わりをしてはいけないかどうかと願い出た。しかし，私は彼に対し，「それを許可するわけにはいかない，それゆえ，商館長が戻って来るまで待つことにしよう。」と言った。」

長崎に肉を売る店は何軒もあり，商館長が留守の時に，シキゴロウという他の食肉販売業者が参入しようとしていたらしいのである。

文久三(1863)年，出島オランダ商館で，オランダ料理を学んだ草野丈吉は長崎市郊外の伊良林郷若宮神社前の自宅を改造し，「西洋料理専門店良林亭」を開業している。これが我が国初めての洋食専門店である。

明治十一年，彼は長崎市馬町諏訪神社前に進出して，立派な洋風建築を新築し店名を「自由亭」と改名している。もちろん，牛肉料理もあった。そのメニューは牛肉料理を中心に抜き出すと，「牛のソウパ(スープ)，パスティ(肉入りパイ)，フルカデル(肉饅頭)，牛のロース煮，ビーフテキ(ビフテキ)」などである。

現在，「自由亭」はグラバー園(長崎市南山手町8番1号)内に「旧自由亭」として移転復元されている。また，その前に「西洋料理発祥の碑」がある。

6　おわりに

今まで，文献に基づく長崎における牛肉食，と畜，食肉の流通などの記述を中心に報告した。長崎では室町時代から例外的に牛肉や豚肉が食べられたようである。

また，出島オランダ商館長であったドゥーフの『日本回想録(永積訳)』に，「長崎の住民は毎日豚肉を食べる。豚は町の近郊だけにいる。」という記述を間接的に証明する結果となった。

引用・参考文献

平戸オランダ商館の日記，永積洋子，岩波書店
長崎オランダ商館の日記，村上直次郎，岩波書店
長崎オランダ商館日記，日蘭交渉史研究会訳，日蘭学会，雄松堂出版
江戸参府旅行日記，ケンペル(東洋文庫)，斎藤信訳，平凡社
日本回想録，ヘンドリック　ドゥーフ(新異国叢書)，永積洋子訳，雄松堂出版
江漢西遊日記，司馬江漢（東洋文庫），芳賀徹・太田理恵子校注，平凡社
東西遊記，橘南谿（東洋文庫），宗政五十緒校注，平凡社
長崎虫眼鏡・長崎聞見録・長崎縁起略(長崎文献叢書)，丹羽漢吉校訂，長崎文献社
長崎幕末史料大成，森永種夫，長崎文献社
近世長崎・対外関係史料，太田勝也編，思文閣出版
幕末・明治期における長崎居留地外国人名簿Ⅰ(長崎県立長崎図書館郷土史料叢書)，長崎県立長崎図書館
長崎史料叢書(第八集)，長崎近世文書研究会，長崎近世文書研究会
長崎代官記録集 上・中・下巻，森永種夫，犯科帳刊行会
日本紀行文集成第一巻(「紀行文集」)，柳田国男校訂，日本図書センター
長崎古今集覧名勝図絵(長崎文献叢書第二集第一巻)，越中哲也註解，長崎文献社
文献にみる長崎の江戸時代初期以前の牛肉食について，松尾雄二，畜産の研究：67(2)，養賢堂
文献に見る長崎の江戸時代の牛肉食について，松尾雄二，畜産の研究：67(3)，養賢堂

【農業畜産情報】

BSE検査で食安委調査会方針—「48カ月齢超」に緩和　全頭検査廃止も促す—

食品安全委員会プリオン専門調査会は4月3日，国内で牛海綿状脳症（BSE）検査を実施する牛の月齢を現行の「30カ月齢超」から「48カ月齢超」に引き上げても「人への健康影響は無視できる」との見解で合意した。意見募集などを行った上で同委員会が厚生労働省に答申する。同省も意見募集を行い，7月にも検査月齢の引き上げに踏み切る見通し。また48カ月齢以下の検査分の補助は打ち切り，全頭検査をやめるよう都道府県に促す方針だ。同調査会は今後，米国産牛肉など輸入を認める月齢のさらなる引き上げについて審議する。

国内の検査対象を48カ月齢超とする根拠として同調査会は，(1)感染牛は一部を除けば48カ月齢以上(2)欧州連合(EU)の検査で分かった感染牛の98%は48カ月齢以上(3)牛の感染実験で病原体の異常プリオンが検出された月齢は48カ月齢以上(4)2002年1月以降の生まれでは発生していない——ことを挙げた。

国内の検査対象は，同委員会の答申を受け厚労省が4月1日に「20カ月齢超」から「30カ月齢超」に引き上げたばかりだ。ただ同省が「30カ月齢超」と併せて，さらなる引き上げも諮問していため検討を続けてきた。輸入牛肉についても同様の諮問を行っている。と畜・解体時に除去する特定部位は見直さず，30カ月齢以下の頭部(へんとう以外)，脊柱，脊髄の利用を認めるとした4月1日の規制緩和策を継続する。

同調査会は今回の合意を，国内対策の見直しによる健康への影響の「評価書案」としてまとめた。親組織の同委員会に報告し，30日間の意見募集の結果を踏まえて正式に決定・答申する。それを受け，厚労省は検査月齢引き上げのための省令改正などの手続きに入る。

検査費用の補助について厚労省は，4月1日の検査月齢の引き上げ時には経過措置として「21カ月齢以上～30カ月齢以下」の分を継続した。しかし，同委員会がさらなる引き上げを答申した際には，国の検査対象以外の補助金は打ち切り，都道府県がBSE全頭検査を一斉にやめられるように廃止を促すとしている。

政府は，BSEの発生リスクが最も低い「無視できるリスク国」(清浄国)に認定するよう国際獣疫事務局(OIE)に申請しており，5月のOIE総会での決定を目指している。こうした動きも，検査月齢の一層の引き上げと全頭検査の一斉廃止の要請方針につながったとみられる。日本の年間と畜頭数は10年度が122万頭で，現行で検査対象外の30カ月齢以下は70%，また検査月齢の一層の引き上げで対象外となる48カ月齢以下は83%だった。