

## 文献にみる江戸時代の牛肉食について

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	68巻2号
掲載ページ	p. 301-306
発行年月	2014年2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



# 文献にみる江戸時代の牛肉食について

松尾雄二\*

## 1. はじめに

『日本書紀』天武天皇四年四月庚寅の詔に「牛馬犬猿鶏之宍を食うこと莫れ」とあり、江戸時代末まで一般的には牛肉を食べなかったとされる。

しかしながら、長崎では安土桃山時代から、ジョアン・ロドリゲスの『日本教会史(土井訳)』では領主や商人達が牛肉を食べ、アピラ・ヒロンの『日本王国記(佐久間訳)』では長崎の住民皆が牛肉を食べたとされるなどそれ以降も、江戸時代にかけてオランダ商館関連・日本側資料に牛肉が食べられていた(以下、牛肉食という)記録が種々あり、その報告を行った。

それでは、福沢諭吉の『肉食之説』や仮名垣魯文の『牛店雑談安愚楽鍋』までの、長崎以外の全国での牛肉食関連の文献(『文献名(翻訳者)』、「抜粋引用」及び漢数字年月日は和暦、洋数字は西洋暦)をみってみる。

## 2. 全国での牛肉食

古事類苑の中に『公室年譜略』の高山公(藤堂高虎)のものが、「慶長十三(1608)年十月二日、伊州名張郡支配ノ梅原勝右衛門武政、和田真齋入道へ渡シ玉フ制度ノ書付」に以下のとおり記録されている。

「 法度 (中略)  
一 鹿猪牛犬一切くい申間敷事 (中略)  
慶長十三年十月二日 高山公(書判)  
梅原少右衛門殿  
和田真齋 」

この法度は徳川幕府からの命令か、藤堂家独自の命令かはわからない。この年八月に藤堂高虎が宇和島藩から津藩に転封された頃の命令である。牛を喰い申しまじきこととあり、それまで食べていたと推測される。津藩近くには松坂があり興味のあるところである。

慶長十七(1612)年の徳川幕府の禁教令は「南蛮記利支且之法天下ニ停止スベキ旨(中略)牛を殺す事御禁制也。自然殺するものにハ一切不可売事」と発令され、これは江戸幕府の天領に行われたもので、教会の破壊とともにキリスト教布教の禁止が命令された。

1641年2月15日付の『プレジデント、フランソワ・カロンの出発後、臨時商館長兼主席上級商務員マキシミアン・ルメール、及び上級商務員ヤン・ファン・エルセラック、その他平戸商館の会議員が守るべき訓令書(永積訳)』には、以下の記述がある。

「最近引き続き禁止されているのは、次のことである。

生糸は正しくパンカドの値段で渡し、これ以上としないこと

牛、硫黄(年に50ピコル以上)の輸出

と殺及び日本の牛肉を食べること

日本人、人妻との会話

よって、牛のと畜や日本の牛肉を食べることは内規により、表面上は抑制されていた。

マキシミアン・ルメールの1641年6月24日付の『平戸オランダ商館日記(永積訳)』によれば、平戸藩の家老松浦大学からオランダ側への忠告があった。

「牛を殺すことは皇帝(将軍)の禁令ではないが、使節筑後殿の忠告により、オランダ人の最善をはかって、我々の主人から命令されたことである。貴下達は、既に始めたことを穏やかに守る様に」

さらに、マキシミアン・ルメールの1641年8月1日(寛永十八年六月二十五日)の『長崎オランダ商館日記(村上訳)』には以下の記述がある。

「 禁 令

現南季節風期に当地に着いたオランダの第一船及び第二船で持参した牛肉、豚塩肉、アラク酒、イスパニア及びフランスの葡萄酒、オリーブ油その他キリシタンが通常使用するものを日本人、支那人又は外国人に売り渡し、交換または贈与してはならぬ。

\*長崎県農林技術開発センター(畜産研究部門研究調整室)

もし、これに背く者があれば、商館長は責任上国法により罰せられる。

浅岡助之丞殿

植松佐兵衛殿

鈴木助右衛門殿

中沢太郎左衛門殿

第六月二十五日

マキシミアン・ルメール(署名) 」

ここでも江戸幕府は禁令を出しており、オランダ商館長に署名をさせた上で、日本人への牛肉の譲渡等を禁止している。この禁令をみても、牛肉や豚肉などはキリシタンが食べるものと幕府側では勝手に決めこんでいるようである。これから牛肉食によるキリシタン探索はさらに厳しくなった。

しかし、それにも関わらず、長崎だけではなく、江戸(全国)においても牛肉を食べたらしい誹諧などがある。

肉食に牛も命やおしからん

一朝 『談林十百韻』より

牛喰ふておのおの白き鼻の先 『誹諧觸』より

『談林十百韻』は四代将軍家綱の時代で、延宝三(1675)年に発行されたものである。

元禄八(1695)年頃に「食」の辞典として人見必大の『本朝食鑑』には牛の「肉の気味は古謂甘温で毒は無い。[主治] 気を補い、血を益し、筋骨を壮にし、腰脚を強くし、人を肥健にする。諸虚百損に用いぬ場合はなく、腸胃を大いに補い、停痰積血を消逐して周流させぬということはない。畜類中の最も上品のものである」と記載している。寺島良安の『和漢三才図会』(1712年頃)にも牛の「肉 甘 温 気を益し脾(肉)を養い、腰脚を補う」と記載しており、牛肉に毒は無く、健康に良いと認識されていた。

文化元(1804)年から二(1805)年にかけて長崎奉行所に赴任した幕府役人、蜀山人大田南畝の『千紅萬紫』には「一元大武の肉を得て秋一無冬の禁もわするべく 牛くふて水をますかはしら太夫一石六斗二升八合」という長崎で塩漬け牛肉を食べた狂歌がある。彼等は任期が終わると長崎から江戸へ戻っていった。

また、日記類・手紙などにもあり、儒学者松崎慊堂の『慊堂日曆』では豚肉以外にも牛肉を食べている。「(文政七(1824)年)八月二十九日 晴、冷。子婦に帰寧す。児とともに両都賦を読む。(中略)鹿肉、

牛肉。石川勝助託す。訪うべし」とある。さらに、「(天保八(1837)年)一月十一日 晴、温。山田三郎(葛)・岩崎潜蔵(苔)・大槻恒輔(糖)来る。杉原生は宮原生を携えて来見し(苔)、語ること一場、午粥を喫して去る。渡辺華山は石窓に託して牛肉を餽る。晩、安井生(安井息軒)来る」と記録されている。

### 3. 江戸への牛肉食の流入ルート

それでは、どのようにして江戸に牛肉食が流入したのであろうか。一般的には三つのルートが想定される。

一つめは近江彦根藩の幕府献上の牛肉の「菓」喰いルートが考えられる。『和漢三才図会』や『本朝食鑑』などでは牛肉を食べば、「気を益し脾(肉)を養い、腰脚を補う」とされる。これらの菓喰いルートについては多数の著作があり、この説明を略す。

二つめは朝鮮通信使ルートである。豊臣秀吉の文禄・慶長の役での朝鮮侵攻以来、日朝間での関係が悪化していた。そこで、徳川幕府は李氏朝鮮との関係正常化を窓口の対馬藩に命じた。対馬藩の国書偽造してまでの苦心の仲介の結果、徳川幕府の将軍交代等折り目折り目に日朝友好のために派遣されたのが朝鮮通信使である。計 12 回派遣され、当初 3 回は通信使とは呼ばず、将軍徳川家康への文書回答と朝鮮人捕虜の返還を目的とした回答兼刷還使とされた。当然、道中の接待役は対馬藩であった。対馬藩は朝鮮の釜山に「草梁倭館(朝鮮における長崎出島のようなもの)」を設置しているくらいだから、朝鮮の食生活についても十分に知悉している。辛基秀の『朝鮮通信使』には、寛延元(1748)年に対馬藩から「朝鮮人好物之覚」が各使館に送られたとされる。

「 朝鮮人好物之覚

一 牛、猪、鹿、家猪、鶏、雉子、鴨、玉子、鯛、鮑、鱈、かど、鱈、さわら、蛸、いせ海老、蟹、蛤。右之外、鳥肉之類厚味之物別而申候、惣而生魚類給申候、塩魚又者川魚給申候得共、余り好み不申候。(以下略)

御尋に付書付差上候。朝鮮人によつて嫌申者も可有御座候得共、右之品者惣而好み申物にて御座候。料理あつき物を嫌、大概ぬるき物好み申し候。

以上

宗対馬守内 平田直右衛門

杉村三郎左衛門」

牛が一番最初にあることから、接待する各藩では牛を手に入れようとしたに違いない。辛基秀によれば、最初の回答兼刷還使には対馬藩、福岡藩、長州藩で牛が提供されたとされる。また、福岡藩の『朝鮮人來朝記録(福岡県立図書館所蔵黒田家文書)』の天和二(1682)年の『室御馳走次第有増承候分』には「一 牛一疋、御用意御座候、其外、家猪・鶏御用意御座候」とあり、牛などの肉類が用意されたのが確認できる。

なお、どのように料理されたかが判らなければならない。同じく辛基秀の『朝鮮通信使』には、料理法として岩国徴古館所蔵の正徳元(1711)年の『信使通筋覚書朝鮮人好物附の写』の中に、「大牢 黄牛肉也 肉を薄平に切て小串にさし、油、醤油にて炙、山舛のこり、胡椒の粉を少ふりてよし、又ゆで牛の時八、肉并肝、大小腸を能ゆもして程よく切、皿にもり、小は肉を下盛、肝、大小腸の切たるを上を盛かけて出す、あいしほに醤油に酢少点じ、ひともじ小口切かけて、ちよくニ入て付べし」。これは牛肉の「くしやき」と想像され、味付けに油、醤油、そして胡椒などをふるとされる。このようにして街道筋を通じて牛肉食が全国に広まった可能性が考えられる。

三つめは蘭学者ルートである。牛肉食は一般的なものではなかったが、大きく変わっていったのは、五代將軍綱吉のいわゆる生類憐れみの令以降、その反動があり、八代將軍吉宗時代にキリスト教以外の洋書輸入の解禁があり、蘭学ブームが起き、熱狂的な蘭癖の人々が続出した。「牛の生肉を喰ふ。味ひ鴨の如し」と言った、天明八(1788)年十月二十六日付の『江漢西遊日記』の司馬江漢のように長崎に遊学して、江戸に帰った蘭学者たちが先導して、牛肉食は急速に江戸に広まった可能性が示唆される。蘭癖は猛烈で、江戸で阿蘭陀正月の真似事までした記録もある。寛政六年閏十一月十一日が西暦1795年1月1日にあたることから、長崎に遊学をしていた大槻玄沢は、多くの蘭学者などを芝蘭堂(江戸)に招き、新元会として阿蘭陀正月を開き、数十年にわたって続けられたという。彼は長崎での思い出や体験を着て酒でも飲んだのであろう。

小山田与清の『松屋筆記』には、肉市について「按文化文政年間より以来、江戸に獣肉を売家おほく、高家近侍の士もこれを噉者あり。猪肉を山鯨と称し、

鹿肉を紅葉と称す。熊、狼、狐、狸、鼬鼠、鼯鼠、猿などの類、獣店に満て、其処を過ぎたるにたへず、又蝦蟆を噉者あり。いづれも蘭学者流に起れる弊風也。かくて江戸の家屋に不淨充満し、祝融の怒に逢事あまたたび也。可哀可嘆」とあり、この獣肉を喰うのは蘭学者が流行らせたものだと言っている。そのため、肉食によって江戸の町は穢れ、祝融の怒により江戸の家屋が火災などの大災難に何度も遇うのだと嘆いている。

#### 4. タジシの言葉が全国に存在

安土桃山時代の言葉が集録された『日葡辞書(土井ら訳)』には、「Guiñicu【牛肉】Vxino nicu 牝牛や牝牛の肉」と記載され、ポルトガル語 vaca, vacca(スペイン語 vaca)の「わか」についても、長崎では、古賀十二郎の『外来語集覧』によれば①牝牛、②牛肉の意味であった。国内での使用例は、松永貞徳の『慰草』に「ちかごろ、吉利支丹の日本へいたりし時は、京衆牛肉をわかと号して、もてはやせり」とある。

それ以外に、『長崎県方言辞典』にはタジシ(牛肉)と呼ぶ方言が集録されている。

「たじし 肉、主として牛肉。長崎市。島原市家中・鉄砲町。「たじし うし(牛)の異名。東雅一八「牛(略)東国の俗には、牛をタジシといふ也。タジシとは田鹿也。」

新井白石の『東雅』は爾雅にならった国語辞典で、「牛 ウシ(中略)我国いにしへ凡獣をばシシと云ひけり。日本紀に獣の字讀をシシといふ。即是也。其肉の食ふべきをや云ひぬらん。牛をウシといひ、鹿をシカと云ひ、羚羊をカマシシといひ、羊をヒツシといふが如き、皆これ其肉の食ふべくして、また角生ふる者共なり。必その故ありぬべけれど、今は其義は隠れぬ。東国の俗には、牛をタシといふなり。タシとは田鹿なり。」とある。

長崎市で田鹿と呼び、牛肉を食うことは室町時代以来の牛肉食の歴史から理解できる。しかし、島原市鉄砲町と言うと、島原城(松倉重政が寛永元(1624)年築城)周辺の武家屋敷のあるところである。これは牛肉を「田鹿(宋)」として食べてたことが『東雅』の記述から示唆される。この言葉は長崎や島原で使われていることから、長崎の町や現島原城築城の時期から考えると、この言葉は古くは遡らない。

安土桃山時代の『日葡辞書』には牛肉 *Guiunicu* はあるが、田宍のタシ *Taxi*, タシシ *Taxixi* がないことから、江戸時代に使われはじめ、『東雅』(1719年成立)までにはタシ、タジシという言葉が定着したと想像される。牛を田の鹿(宍)と呼ぶのは、許されている鹿(宍)として食べるためであると思われる。

また、柳田国男の『海南小記』には、「内地の方でも田舎に往つて見ると、シシが宍人部などの宍と、もと一つの語であつたことが直に分る。例へば鹿をカノシシと謂ひ、羚羊をアラシシ、カモシシ又はクラシシなどと謂ひ、九州の島などには、牛を田ジシと呼ぶ所さへもある。唯宍を食ふ慣習が夙に衰へた為に、何故に肉を以て獣の名とするかを、久しく忘れて居たと云ふだけである。沖縄の方では引続いて宍を用ゐて居た。故に山のシシ即ち野猪に対して、牛を田のシシと謂つたのが最も自然である」と記述される。

新井白石はシシを鹿としているが、それに対し、柳田国男は宍(本来の意味)とする。どちらでもよいが、タジシという言葉は牛肉を食べた証拠(痕跡)と推定することはどちらも同じである。

ところで、同じ民俗学者の宮本常一の『食生活雑考』には、「牛肉の鋤焼は、山口県大島地方では古くから行われていた伝承がある。秋の末になると、夜ひそかに「田じしはいらんかなア」と言って売りにくるものがあつたという。田じしというのは牛肉のことであつた。それを家の中で食べてはいけないとして、納屋の隅などで鋤に載せて焼いて食べたという。この地方では、牛肉のほかに豆腐を鋤で焼いて焼豆腐にすることが、江戸時代から行われていた。豆腐を焼くときには、必ず鋤に種油をひいたものである。」とある。

なお、彼の同じ著作の別の部分に「大阪や大和の平野でもこの話を聞いたから、ひそかに食用されていたことがわかるが、その量はごくわずかのものであつたろう」と述べている。『標準引き日本方言辞典』には「たじし」の使用は関東・岡山市とある。よって、新井白石の「東国」などを考え合わせると全国的にタジシは使用され、全国で牛肉が食べられたと推測される。

次に俗信である。民俗学には俗信という分野がある。鈴木棠三の『日本俗信辞典』には、「大日堂の

氏子はウシを食べない(秋田)、京都府天田郡三和町の氏神大原神社の前にある、みなとの淵辺のケヤキの古木の下に、点々と小さいへこみがあり、昔、大原神社の祭神が赤いウシに乗って降臨した時のウシの足跡といい、ためにこの村では赤いウシは飼わず、またウシを食べない。また荒神の当屋は一年中ウシを食べない(山口)。山にウシの肉を持って行くと祟りがある(奈良)。農家はウシを食べることを嫌う(山口)。ウシのいる家では獣肉類を食べてはいけない(宮崎)。ウシの肉は竈で煮るものではない(奈良)。」

牛肉に関する禁忌があることは、それ以外の者が牛肉を食べていることの証拠である。

さらに、『日本俗信辞典』を続けると、「妊婦がウシを食べることについては、胎児との関係でこれを忌む。ウシを食べると、四つ足の子が生まれる(岐阜・広島)、角が生えた子が生まれる(長野)、ウシの鳴き声をするようになる(広島)」とあり、妊婦以外は牛肉を食べていたことになる。この俗信がいつ頃から言われ始めたのかは分からない。

『日本俗信辞典』の著者の意見は、「ウシは役畜として飼われた。仏教を信じた天武天皇はすでに肉食を禁じており、これを食料としないのが古来の習慣で、牛肉・牛乳の飲食の風は一般には明治以降というのが建前であるが、俗信にはウシを食することへの禁忌がある。このことは、実際には食べる者が昔からあつたことの証拠であろう」と述べ、民俗学者たちは日本全国で、江戸時代から牛肉が食べられたと考えているようである。「シ・シシ(宍)」という言葉は新井白石や民俗学者の見解どおり肉(宍)を食べたことを示唆しており、量は少ないものの全国では密かに牛肉が食べられていたこと(第四のルート)が考えられる。

## 5. 幕府高官、役人も牛肉を食う

長崎では長崎奉行やロシア船に招かれた幕府勘定奉行川路左衛門尉聖謨が牛肉を食べた記録が残っている。それ以外の日本人、庶民だけではなく、小山田与清の『松屋筆記』には獣肉類を「高家近侍の士もこれを啜者あり」とされ、高家と呼ばれる儀式や典礼を司る家(吉良家が有名)、主君に近く侍る近習さえもこれを買うという。つまり幕府内部にも菓食いをした者がいたとのことである。將軍なども

味噌漬牛肉を薬食いしているから、仕方ないと言え  
ば仕方ない。幕臣ら武士階級も牛肉の禁忌なしに食  
べた記録がある。

ペルリ(ペリー)提督の『日本遠征記(土屋・玉城  
訳)』には1854(嘉永七)年の日記がある。

「3月27日の月曜日は、(ペリー)提督が日本委員  
(幕臣)達とその従者達とを招待した饗応の当日で  
あった。(中略)提督は二つの宴席をつくるように命  
じ、一つには主だった高官達のために自分の船室に  
設け、他の一つは後甲板の上に設けた。提督はずっ  
と前から、日本人との協商が充分良好に転回して或  
る程度の宴会を催してもよくなったらすぐに、この  
饗宴を催そうと決心していた。そこで彼は饗宴用と  
して、生きた去勢牛、羊若干及び鴉鳥と鶏幾羽かを  
とっておいたのである。肉、魚、野菜、果実等普通  
の船内食糧と特選した最上の葡萄酒をもって、贅沢  
な饗宴を整えるためのあらゆる必要品がつくられ  
た。提督附司厨長は巧な技術をもって、豊富な材料  
から目を驚かし、食欲をそそるような、殆どあらゆる  
種類の料理を作った。(中略)

提督は艦隊に属する艦長四人と通訳ウィリアム  
ス氏及び彼の秘書を招いて委員達と食卓を共にし  
た。(中略)常に荘重にして威厳のある態度を持して  
いた林(大学頭復斎)は、控え目に飲食をしたが、凡  
ての料理を賞味し、あらゆる種類の葡萄酒をチビリ  
チビリと飲んだ。その他の者は素晴らしい大食ぶりを  
発揮して、主席委員よりも腹一杯に饗宴に預った。  
(中略)色々な船から集まった多数の士官達に甲板  
に迎えられた日本人一行は、シャンパン酒、マディ  
ラ酒及びポンスをふんだんに供せられたために、  
すっかり賑やかになってしまった。彼等はこれらの  
酒が大変好きそうなようだった。(中略)

彼等にとっては、食物も飲物より美味しくないこ  
とはなかった。食卓の上にとっさり重ねられた沢山  
の色々な食物がドンドン失くなるのは、アメリカ人  
のうちで一番大食な者にとってもさえも全くの驚  
異だった。日本人の食欲は猛烈で、皿を選んだり、  
食事の順序の見界をつける余裕など殆どなく、魚、  
獣肉、鶏肉、スープとシロップ、果物とフリカッセー、  
蒸し肉と煮肉、塩漬物と砂糖漬物とをゴチャゴチャ  
に詰めこんで、驚くべき無作法さを示した。極めて  
どっさり食物が供されたので、賓客達が自分達の食  
食を満足させてしまった後も、御馳走の余りがまだ

若干残っていた。そして日本人はその大部分を何時  
もの習慣通り、身の廻りに詰め込んで持って帰った。  
日本人は何時でも寛裕な上衣の左胸の所にある大  
きなポケットの中に、沢山の紙を持っている。この  
紙を色々な目的に使用する。即ち吾が国の綿布のよ  
うに柔らかくて、その上極めて強靱な一種の紙は、  
ポケット・ハンカチーフとして使われる。他の紙は  
覚書を記したり、御馳走の食べ残りを包む材料とす  
る。今回は饗宴が終ると、日本の賓客達は全部同時  
に長い巻紙を広げて、どんな食物でもかまわず、手  
当たり次第食物の残片を集めて、紙包みをつくった。  
酸いものや甘いもの、蛋白質のもの、脂肪質のもの  
の糖質のものをゴチャゴチャとその中に入れて、リー  
ビックの化学をもってしても、又提督附のパリ仕込  
の料理人の老練な舌をもってしても、決して十分に  
味わい分けられないようなものとした。これは又彼  
等の食食の結果でも、教養の不足な結果でもなく、  
それは同国の風習であった。彼等はこれ等のうま  
くない包を懐中か又は寛かな袖の中に入れて持っ  
て帰った。この習慣は一般的なものであって、彼等  
自身が何時もそうするばかりではなく、アメリカ人  
が日本人の饗応に預かるるときも賓客にそれを強い  
た。」

この饗宴の材料に「生きた去勢牛」とあり、料理  
に「獣肉」、「蒸し肉と煮肉」とあることから、牛肉  
の蒸し肉、煮肉などがあり、これらが食べられたこ  
とを示している。

彼等日本人は食食などではなく、饗応されたもの  
はすべて食べてしまうとか、残ったものは折角用意  
されたものだから、饗応した相手のことを考えて、  
これをすべて持ち帰るといふ日本風の  
OMOTENASHIやMOTTAINAIの美風がアメリカ人  
には理解されなかったようである。

## 6. おわりに

斉藤月岑の『武江年表』の慶応二(1866)年の頃には、  
「牛を屠りて羹とし商ふ家所々に出来たり。又  
西洋料理と号する貸食舗所々に出来て、家作西洋の  
風を模擬せるものあり」とある。

柳田国男や宮本常一らの資料は民俗学としては  
一流であり、歴史を補完するものではあるが二次資  
料であり、評価が難しいところがある。

## 引用文献, 参考資料等

日本書紀, 坂本太郎・家永三郎・井上光貞・大野晋校注, 岩波書店  
 ルイス・フロイス, 完訳フロイス日本史, 松田毅一・川崎桃太郎, 中央公論社  
 邦訳日葡辞書, 土井忠生・森田武・長南実訳, 岩波書店  
 日本教会史, ジョアン・ロドリゲス(大航海時代叢書), 土井忠生訳, 岩波書店  
 アピラ・ヒロン, 日本王国記, ルイス・フロイス, 日欧文化比較(大航海時代叢書), 佐久間正・会田由・岩生成一訳, 岩波書店  
 平戸オランダ商館の日記, 永積洋子訳, 岩波書店  
 長崎オランダ商館の日記, 村上直次郎訳, 岩波書店  
 初期俳諧集(新日本古典文学大系), 森川昭・加藤定彦・乾裕幸, 岩波書店  
 司馬江漢, 江漢西遊日記(東洋文庫), 芳賀徹・太田理恵子校注, 平凡社  
 大田南畝, 蜀山人全集, 「千紅萬紫」, 日本図書センター  
 寺島良安, 和漢三才図絵(東洋文庫), 島田勇雄・竹島淳夫・樋口元巳訳注, 平凡社  
 人見必大, 本朝食鑑(東洋文庫), 島田勇雄訳注, 平凡社  
 新井白石, 東雅, 国立国会図書館, 近代デジタルライブラリー, <http://kindai.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/993108>  
 福岡藩朝鮮通信記録一〜三, 福岡地方史研究会古文書を読む会, 福岡地方史研究会

松崎謙堂, 懐堂日曆(東洋文庫), 山田琢訳注, 平凡社  
 川路聖謨, 長崎日記・下田日記(東洋文庫), 藤井貞丈・川田貞夫校注, 平凡社  
 ペルリ, ペルリ提督日本遠征記(岩波文庫), 土屋番雄・玉城肇訳, 岩波書店  
 斉藤月岑, 増訂武江年表(東洋文庫), 平凡社  
 群書類従(国牛十図), 瑞保己一, 統群書類従完成会, 平文社  
 古事類苑, 皇典講究所・國學院・神宮司庁, 吉川弘文館  
 柳田園男, 定本 柳田園男集第一巻, 「海南小記」, 筑摩書房  
 宮本常一, 宮本常一著作集第24巻「食生活雑考」, 未來社  
 日本俗信辞典(動・植物編), 鈴木棠三, 角川書店  
 標準引き日本方言辞典, 佐藤亮一監修, 小学館  
 長崎県方言辞典, 原田章之進編著者, 風間書房  
 外来語集覧, 古賀十二郎, 長崎純心大学比較文化研究所, 長崎文獻社  
 長崎県のことば, 平山輝男代表編者, 明治書院  
 朝鮮通信使一人の往来, 文化の交流, 辛基秀, 明石書店  
 江戸川柳飲食事典, 渡辺信一郎, 平文社  
 松尾雄二, 文献にみる長崎の江戸時代初期以前の牛肉食について, 畜産の研究, 67(2), 養賢堂  
 松尾雄二, 文献にみる長崎の江戸時代の牛肉食について, 畜産の研究, 67(3), 養賢堂  
 松尾雄二, 文献にみる長崎の江戸時代の畜について, 畜産の研究, 67(5), 養賢堂  
 松尾雄二, 文献にみる牛肉料理について, 畜産の研究, 67(9), 養賢堂

## 【農業畜産情報】

## 農産物の輸出促進へ 日本食の魅力発信 海外事業者と連携も 農水省

農水省は、日本食と日本食文化の魅力を生かす国内外に発信するプロジェクトに乗り出す。海外の料理学校などとの連携による、日本産食材を活用したメニュー開発や、外国人観光客に日本食の魅力を伝えるためのセミナーやシンポジウムの開催を支援する。これらを通じ、国産農林水産物や食品の輸出を促進したい考えだ。

「日本食・食文化魅力発信プロジェクト」の「日本食・食文化普及推進総合対策」として、2014年度予算案に11億4000万円を計上した。「和食」が国連教育科学文化機関(ユネスコ)の世界無形文化遺産に登録されたことや、20年に東京オリンピック・パラリンピックが開催されることを絶好の機会と捉え、魅力の発信に力を入れる。

海外向けでは、現地の料理学校や給食事業者と連携して日本産食材を活用したメニューの開発を支援する。これを起点にカフェや病院などにも日本産食材の利用を広げ、農林水産物・食品の輸出拡大につなげる考えだ。取り組みは料理学校などの民間団体に委託する。

また、これまで単発で行っていた料理学校での日本食講座を一定期間開設して日本食への理解を深める取り組みや、海外主要都市での日本食レストランウィークの実施、海外の外食事業者団体などが主催する見本市への出展も支援する。料理学校やJAなどの民間団体が対象で、補助率は定額。

国内向けには、消費者や食関係者に向けたセミナー、シンポジウム、イベントの開催を民間団体に委託し、日本人が和食の魅力を再認識するとともに、外国人観光客への情報発信につなげる。

農水省は、世界の料理界で日本食材の活用を推進する「メイドフロム(F)ジャパン」、日本で生み出された食文化・産業を発信する「メイドバイ(B)」、日本産の農林水産物・食品を輸出する「メイドイン(I)」の三つを掲げたFBI戦略を進めている。これにより、農林水産物や食品の輸出額を12年の4497億円から20年に1兆円規模まで拡大する考えだ。