

文献にみる長崎の江戸時代の豚について

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11号
巻号補足	
掲載ページ	p. 1155-1159
発行年月	2013年11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豚について

松尾雄二*

1 はじめに

古代に、猪養、猪飼、猪甘と記載されているが、この「猪」が猪(豕も同じ。文献引用を除き、ここでは「豚」とする。)か、猪か判別がつかない場合が多い。猪と豚の混用使用は江戸時代まで続く。

一般には豚 *Sus scrofa* は明治時代になって飼われ人々に食べられたとする。しかし、鹿児島、沖縄などでは早くから食べられたと言われている。さて、南蛮人やオランダ人のいた長崎はどうだったか調査を行った。なお、『文献名(翻訳者)』(成立年)、「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。

2 豚は何のために飼われたのか

豚は昔からいたのか、いつの時代に日本に入ったのか、文献の「猪」が何(何もの)かわからないため容易には判断できない。現在では、豚は人が肉として食うために飼われているが、昔、殺生禁断令で、肉食が禁止されていたときに、豚は何のために飼われていたのかがよくわからない。そこで、手がかりの一つとして江戸時代の文献から探してみる。

イエズス会の『日葡辞書』(1603-4 年頃)では Buta(豚)=Cacho(家猪)と、I(猪、亥)=Yacho(野猪)を分けて記述している。不思議なことに Guiñicu(牛肉)はあるが、豚肉の項はなく、「ブタ(カチョ)のシシムラ」という解説は当然ない。その代わり Chonicu(猪肉)とあり、Inoxixino xiximura(猪の穴むら)と解説される。猪肉は食べても、この頃は豚肉は人が食べなかった可能性がある。

次に、食の辞典である人見必大の『本朝食鑑』(元禄八(1695)年)の猪(布多)には「猪は各処で畜っている。大抵は溝渠の穢を厭うて、そのために畜っているのである。猪は能く溝渠・庖厨の穢汁を喜んで食べ、日毎に肥肫る。食物も至って寡なく、畜いやすい。あるいは猪を殺して獒犬を養ったりする。

獒犬は狼を善くし、公家に毎に厩養されている。」とあり、豚の利用法の一つには、ゴミ処理のため、あるいは狼犬の餌のために飼っていたとされる。ただし、『本朝食鑑』では猪をブタ(布多)とする。ここでも猪・豚の混用使用がみられる。

橋南谿の『東西遊記』(寛政七(1795)年頃)の家猪(広島)の項には、「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。」とあり、長崎では豚は食うために飼っているが、他国では食うためには飼っていないとされる。

3 長崎の豚は何ものか

豚の多くの品種の成立は19~20世紀とされるが、江戸時代の豚はどのようなものであったのだろうか。また、猪と豚との区別がついたのだろうか。

ツンベルグ(C. P. ツェンベリ)の『江戸参府随行記』には、「イノシシ *Sas scrofa* 豚は中国種である。」と記載されている。ツンベルグもイノシシと豚を同じとする。あるいは、当時、豚のことを一般の日本人は「イノシシ」と呼んでいた可能性がある。

正徳二(1712)年頃に成立した寺島良安の『和漢三才図絵』では、豕(和訓は井、俗に布太という。)について、『本草綱目』(獸部、畜類、豕)に次のようにいう。豕は身体が高大で重さは百余斤ある。食べる量はいたって少なく、甚だ飼養しやすく、大へん育ちやすい。どこでもこれを飼っている。しかしこの豕も同じではなく、耳の大きいものや小さいものがあり、足の長いものや短いものがあり、土地によって異なっている。(中略)思うに、豕は飼育しやすいので、長崎や江戸のほうほうに多くみられる。

*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)

けれどもわが国では肉食を好まず、また愛翫すべきものでもないで、近年はこれを飼育するものは希である。その上、豕、猪とも小毒があつて人には益がない。それなのに華人や朝鮮人は鶏・豕を常食としている。」とされる。井は猪であり、区別が不鮮明である。

豚は百斤余りというから 60kg 余りであり、中型種に相当する。橘南谿の『東西遊記』にも「形牛の小さきがごとく、肥ふくれて色黒く、毛は上げてふつつかなるものなり。」とあり、いろいろな種類がいたとされる。「ふつつか」は太くて不格好な様で、気の利かない、ゆっくりしたイメージか。

豚の絵を描いたのが長崎の画家川原慶賀である。「ブタ図(ライデン国立自然史博物館蔵)」、「調理室図(長崎歴史文化博物館蔵)」及び「動物園図(同蔵)」などがある。彼の見た豚は灰色で顔に白斑があり、背線が凹状に湾曲しており、腹も同様に凸状に下垂しアジア系の豚に近い。「調理室図」の豚は大きく、「動物園図」の親子の豚は小さい。また、「ブタ図」は「イノシシ図(ライデン国立自然史博物館蔵)」とも

大きく異なって描き分け(猪は想像で描いたものか?)であり、川原慶賀自身は猪と確実に区別している。そして、川原慶賀の雇主シーボルトの『日本動物誌』にも豚は記載されていない。そのため、彼も豚を日本固有の種と認めていなかったようである。

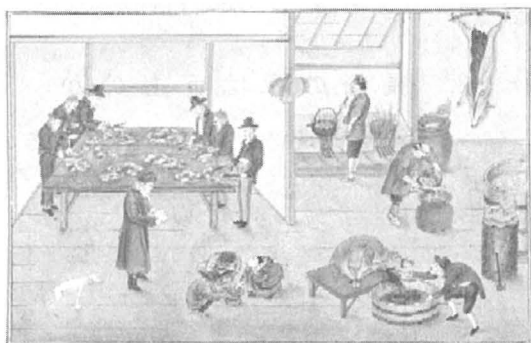
松浦清(静山)の『甲子夜話』には、「一日林叟來訪して、几上の稿冊を繙閱し、前条を見る序に語しは、辛未西役の時、肥前呼子浦にて商家に畜へる豕を見しが、灰色にて顔面殊に違ひ、寿星の像の如し。耳の長大なる様子など尤奇状なりとぞ。人をして問はしむれば、長崎より得しと答しとなり。唐種か西洋種か未詳と云。」と、桃園種のようなアジア系らしき豚が紹介される。この頃、一般的に豚は中国や西洋から来て長崎を経由したと認識されていたような雰囲気がある。

豚(家猪)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。長崎に來た司馬江漢は『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。京の医者広川舜は『長崎聞見録』で、「家猪は唐人紅毛人常々の食料なり。長崎立山又は稻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「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。」とあり、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。」という記述があり、浦上村(長崎市浦上周辺)、立山(長崎市立山)や稻佐(長崎市稻佐山周辺)で、豚が飼われていた。

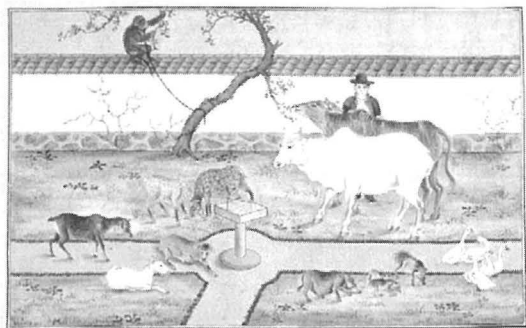
4 長崎で豚肉が食べられた

『永禄三(1560)年 12 月 1 日付のイルマン、ゴンサロ・フェルナンデズのゴアからコインブラへのイエズス会への書簡(村上訳)』に、「彼等は何にても食すれども、坊主のみは牛肉を食はず。」とあり、一般の人も牛肉を含め肉類を食べたようである。

ジョアン・ロドリゲスの『日本教会史(土井訳)』には「(日本)王国中で、豚、牛のような家畜は不淨のものと考えられ、家畜一般の用途はその肉を食うのではないからである。もっとも、ナウや商船で



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)」



長崎歴史文化博物館所蔵
動物園図「唐蘭館絵巻(川原慶賀筆)」

日本に行くポルトガル人との商取引でポルトガル人に売るために、これらの家畜を飼っている。また、すでにこの地の多くの者がこれらのものを食っているであって、ポルトガル人と取引するために諸地方から集まって来る商人や、一部の領主その他の者が、菓だとか珍しい物だとかいう口実のもとに食っている。」とされ、豚肉など肉類を食べている。

ジョン・セーリスの『日本渡航記(村川・尾崎訳)』の慶長十八(1613)年の「8月22日 鶏はたくさんある。鹿も同様で、赤いのと淡黄色との両方がある。野猪や、野兎や、山羊や牝牛などもある。チーズ(豆腐か)はたくさんある。バターは一つも作らない。また牛乳も飲まない。馴れた豚や子豚を、彼らは非常に豊富にもっている。(中略)予等のかの地滞在のとき予等は最上の牝鶏と雉とを1羽3ペンスで買った。はなはだ肥えて大きな小豚が1頭12ペンス、肥えた大豚が5シリング、予等のウェールズ産のラントのような良い牛肉が1ポンド16シリング、山羊が3シリング、米が半ペニイである。」と記述され、ここでも野猪と豚は区別される。そして、セーリスは「はなはだ肥えて大きな小豚」と「肥えた大豚」を購入したとする。この頃、平戸では豚がたくさんいたとされている。そして、平戸の殿様(松浦法印鎮信)が平戸イギリス商館に所望したものは牛肉と豚肉を煮たものであった。

司馬江漢の『江漢西遊日記』の天明八(1787)年十一月の項には、「八日 曇。四時より平戸屋しきへ参、ツイ立に墨梅を認め、其外面色々描、酒を呑帰る。夫より大村町定之助宅へ参る。ブタを煮て夜食を出す。至うまし。」とあり、その前の十月二十九日に「ブタを煮て商ふ家ありと云故に行しになし」とあり、その時は見つからなかったが、やっと、長崎で豚肉に夜食でありついたとされる。牛の生肉を「味ひ鴨の如し」と評した司馬江漢は長崎の豚肉をうまいという。

菱屋平七(吉田重房)の『筑紫紀行』では享和二(1802)年に長崎に来て、長崎の人々について、「すべて此地の人物柔和にて人品よし。役儀を勤る人のさま、江戸の士人に似たり。初めてあひたる旅客にも殊に懇切款洽なり。すべて優なる習はしにて、昼夜ただ飲食を事として、商ひ事の掛引などは、甚緩やかに見ゆ。土地は小石多く町中の道も甚行がたし。三方に山周りて、前に海水を湛へたる地なる故にや

湿気深く、其上に食物は唐風の移りて、魚肉豚鶏野牛羊の類なりなどを好みて食するにより、人に湿病多しといへり。」とされ、長崎は海に囲まれ、豚を含め肉類を食べるために湿病が多いとする。

出島オランダ商館長ヘンドリック・ドーフの『日本回想録(永積訳)』には、「長崎の住民は毎日豚肉を食べる。」と記述され、長崎の住民は毎日豚肉を食べていたとされる。

(1) 日本の辞書での豚肉

人見必大の『本朝食鑑』(元禄八(1695)年)には、「肉 [気味] 昔から謂われていることに、酸、微寒、無毒。李時珍の「[本草] 綱目には詳しく禁忌を載せている。「本草別録」に、猪肉は能く血脉を閉じ、筋骨を弱くし、人肌を虚にするので、久しく食べてはいけない。病人・金瘡の者は尤も甚だし、といっている。然ども、今俗でこれを金瘡の薬としているのとは反説であるようにみえる。後来の試験を待って明らかにすべきことである。[主治] 人を肥満にし、小児の疳渴を療す。その他は「本草綱目」に詳しい。」と記述される。

寺島良安の『和漢三才図絵』(正徳二(1712)年頃)には、「[苦、微寒、小毒あり] 傷寒(外邪の侵入によっておこる重い熱病)、癰癤(おこりからくる下痢)、痰癰(慢性の喘息)、痔漏などの疾あるものがこれを食えば、必ず再発する。[烏梅(黒くいぶした梅)、桔梗、黄連(薬草の名)、胡黄連とは反発し、これらと一緒に食べれば瀉痢をおこす。生薑と一緒に食べれば面点を生じる。蕎麦と一緒に食べれば毛髪が抜ける。]」とされる。

豚肉は無毒、あるいは小毒で、よくないと言っている。このことから、一般的には日本人は食べてない可能性は強い。しかし、両書とも引用が多く、日本の状況かは判別できない。

毎日豚肉を食べていたと言われる長崎では、西川如見父子の享保四(1719)年の『長崎夜話草』には、「南瓜」の項にあり、「紅毛詞ぼうぶらといふ、此種唐土、日本ともに亜媽港、呂宗等の南蛮国より伝つたり。長崎にも天正年中より普く農家に造り唐人紅毛に売って生計とす。然れども本草綱目等にも毒ありて人に益なしよし見つたれば、恐れて世に食する人すくなかりし。

近世は諸国に流布して人毎に食すといへ共其の害あることをしらず、民家常に食して朝夕の助と

なれり。是を食して害ありしといふを尋るにみな肉食の祟りにて南瓜の祟りにはあらず牛羊豚肉等を加えて煮て甚た過食し、又は熱酒を飲るに依て食滞、諸病を生ぜし時は即ち南瓜の毒なりといひて、肉食酒飲の毒なりと察せず。」とされ、南瓜(カボチャ)の毒ではなく、牛肉・豚肉などの肉類を入れると味が良くなり、肉食、酒飲、特に食べ過ぎ、飲み過ぎが悪いと言っているが、南瓜に肉類を入れて食べていたことが知られる。

(2) 西洋料理

『大草家料理書』には「南ばん焼」についての記載があり、「一 同(鯛)南ばん焼は、油にてあぐる也。油は胡麻又はぶたの脂であぐるなり。後、味噌汁を入候也。」と記録され、鯛の南ばん焼は豚の油脂で揚げるとされる。

ツンベルグの『日本紀行(山田訳)』には、「1776年1月1日に、我々は(阿蘭陀正月の)新年の祝いをした。多数の日本人が我々と楽しみを共にし、この祭日を一層愉快にする助けをしてくれた。(中略)料理はすべてヨーロッパ風に整えてあったから、我々の賓客は大してこれを味わうことがなかった。実際スープは誰もが食べたが、牛乳入りの焼豚、ハム、サラダ、サンドウィッチ、タルト及びその他の生菓子類のような料理は一寸味わうだけで満足していた。彼らがこのように小食であるにもかかわらず、皿の上には何も残っていなかった。それは彼らが勧めれる物を一枚の皿に入れ、これが一杯になるや送り先の名を書き、このようにして数皿が作られるのである。」とあり、牛乳入りの焼豚、ハムなどが食事にされた。

さらに、阿蘭陀正月の献立が『長崎名勝図絵』(文政三(1820)年頃)に記録されている。豚肉料理は「鉢 豚油揚、鉢 焼豚、鉢 豚の肝を研りて帯腸に詰る、鉢 牛豚すり合せ同じく帯腸に詰納、鉢 豚の肝をすり麦粉にて包み焼、鉢 豚臘干」などと記載される。豚の料理を見ると、「豚油揚」は豚をボウトル(バター)で焼いたもの、「焼豚」は豚の焼き肉、「豚の肝を研りて帯腸に詰る」は豚の腸詰めハム(ソーセージ)、「牛豚すり合せ同じく帯腸に詰納」は牛・豚の合い挽きソーセージあるいはウィンナー、「豚の肝をすり麦粉にて包み焼」はよくわからない、「豚臘干」は豚のハムと推測した。これらの豚肉をオランダ商館に招かれた長崎の人たちは食べたと言われる。

ハムはhamのことであり、長期間の航海の食料に使われる保存食である。豚肉を塩蔵し、燻煙して、さらに布を巻き、密封され、長崎で製造された。近代的なハムは明治五(1872)年にアメリカ人ベンスニからハムの製法を教わり、長崎市大浦の片岡伊右衛門が火腿(ハム)を作ったのが日本最初と言われている。

大田南畝、蜀山人の『瓊浦雜綴』(文化一(1804)年)にもお菓子の献立がある。

「阿蘭陀菓子拵方

一 スシブロード

小判型

鶏卵 小麦粉 豚肉 粒胡椒 肉豆蔻花 丁字
右を豚の大腸に入れ、塩を入れ煎なり、惣じて
胡麻油にて焼

とあり、多くの者が珍しがって、食べたオランダ料理の記録をしている。

(3) 中国系料理

大田南畝、蜀山人の『瓊浦雜綴』に「唐館做戯」の中にあり、「文化二乙丑二月二日唐館に戯場ありとききて行て見る。(中略)初に卓袱を設け、後に数膳を設く。猪肉、鮑魚、蜜柑漬、冬瓜の蜜漬、青梅の蜜漬、燕窩、烏芋の蜜漬、味梨のごとし等の食單、一々に記しがたし。菓子は雲片糕、麻糬、棗に胡麻つけるなり龍眼肉なり。酒は梅酒酒杯をとりて独酌せしを陳国振大に悦ふさま也。といふ。唐山の製にて味酸し肉を食ふによしといふ。(中略)神前に猪野牛の二口あり。その前食を奠ずる事多し。」とあり、彼は豚肉を食べたようである。

『長崎名勝図絵』の唐館の条「唐人の宴会」として、「菜碗は豚・鶏・家鴨・野牛・羊・鹿肉・鹿筋(舶来す)・鹿脯(同上)・鱧鱔・煎海鼠・海粉(舶来す)・風干鶏(同上)・燕巢・鳥類・魚鱉・野菜の類を雑へ用ゆ。およそ諸品を調和するに豚の煮出しを以てすること、我が国の鰹節を用ひるがごとし。小菜は塩辛・塩漬の類、豚の臘干(猪の四肢を取り、臘月に塩を擦りこみ、押をかけ置き、風干してこれを成す、ゆゑに臘干といふ。唐人の俗語には火腿といふ。)・鶏卵の塩漬・鶏の肝腸(すべて客を饗するには、鶏を用ひるの多少を以て饗の厚薄をなす。ゆゑにその肝腸数を尽くして小菜にこれを盛る。)等を用ゆ。かくのごとく予じめ調味して、酒一行に菜碗一つつを出だす。酒終へて飲食を出だし、その後菓子の鉢を以て菜碗に引き易ふなり。」とあり、中華風卓袱料理の中心は「豚」であり、東坡煮(豚の角煮)

などが代表的な料理と思われる。「豚臘干」はハムと考えられているが、中国製法とされる。ツンベルグのハムと同一かはわからない。

5 おわりに

豚肉については牛肉以上に多くの記録が残るが、「猪」と表現されたものもあり、豚との区別や判別が難しいものが多い。

長崎浦上村には豚を飼っていたり、浦上の豚のと畜「洗豕」、流通や豚肉料理店などについては、「文献にみる長崎の江戸時代のと畜について」で述べた。日本の他の地方と異なり、長崎では豚が飼われ、大いに豚肉が食べられていたようである。

引用・参考文献

イエズス会士日本通信(新異国叢書)、村上直次郎訳、雄松堂出版
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
セーリス日本渡航記(新異国叢書)、村川堅固、尾崎義訳、雄松堂出版

日本紀行、ツンベルグ(異国叢書)、山田珠樹訳注、雄松堂出版
江戸参府随行記、C. P. ツェンペリー(東洋文庫)、高橋文訳、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
東西遊記、橘南谿(東洋文庫)、宗政五十緒校注、平凡社
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
蜀山人全集、大田南畝、日本図書センター
甲子夜話、松浦静山(東洋文庫)、中村幸彦・中野三敏校訂、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
本朝食鑑、人見必大(東洋文庫)、島田勇雄訳注、平凡社
和漢三才図絵、寺島良安(東洋文庫)、島田勇雄・竹島淳夫・樋口元巳訳注、平凡社
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
日本名所風俗図絵 15 九州の巻、「長崎名勝図絵」、角川書店
長崎叢書(明治百年史叢書)、長崎市役所、原書房
群書類従、塙保己一、続群書類従完成会、平文社
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
文献にみ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
文献にみる長崎の江戸時代のと畜について、松尾雄二、畜産の研究；67(5)、養賢堂
文献にみる牛肉料理について、松尾雄二、畜産の研究；67(9)、養賢堂

【農業畜産情報】

第9回全日本牛枝肉コンクール 名誉賞に江頭さん(佐賀県)

大阪府畜産会と大阪市、同市食肉市場協会は10月4日、同市の中央卸売市場南港市場で、第9回全日本牛枝肉コンクールを開いた。最高位の名誉賞に、佐賀県三養基郡上峰町の江頭豊さん(59)が出品した黒毛和種の去勢牛を選んだ。枝肉は同日のせりで1キロ6001円(1頭当たり334万1356円)の値が付いた。

江頭さんの受賞牛は、父が「華春福」、母の父が「安福久」。月齢は29.1カ月で、格付けはA5等級、BMS(脂肪交雑)ナンバーは12、ロース芯面積は95平方センチだった。審査報告では「各部が充実し、理想的な外観。肉質、色沢など素晴らしく芸術的な枝肉」と評価された。

江頭さんは「牛の能力を100%出し切った結果だと思う。畜産を取り巻く環境は厳しいが、今後も高品質牛を作り続けていきたい」と喜びを語った。

コンクールには22府県から黒毛和牛140頭と交雑種(F₁)60頭が出品された。最高位以外の主な入賞者は次の通り。かつこ内は血統で順に父、母の父。

◇和牛の部▽最優秀賞＝鹿児島・宮路孝(勝平正、安福久)

▽優秀賞一席＝藤原正博(平茂晴、福栄)、

同二席＝木場義孝(北平安、平茂勝)

◇交雑牛の部▽最優秀賞＝長崎・坂口淳(北乃大福)

▽優秀賞一席＝香川・農事組合法人守谷牧場 守谷美幸(花清国)