

明治時代の生活に学ぶ

第 6 回

「滋養品」とされた乳製品

—日本の未来のための食品選択—

東四柳 祥子 Higashiyotsuyanagi Shoko 梅花女子大学食文化学部准教授

専門は比較食文化論。著書に、『近代料理書の世界』(共著、ドメス出版、2008年)、『日本の食文化史年表』(共編、吉川弘文館、2011年)など。一般社団法人日本家政学会食文化研究部会常任委員、一般社団法人和食文化国民会議幹事、日本郵便「和の食文化」記念切手の監修・助言。



いつの時代も、家族の健康管理は大切な関心事。身体に良い食べ方や安全な食材選択などへのまなざしは、今も昔も議論の対象となりがちです。

さて現在ではすっかり家庭の定番として定着している乳製品。牛乳やヨーグルトなどの乳製品の摂取意義が取り沙汰されたのも、明治時代でした。特に牛乳は子どもの「滋養品」としての価値が^{とうと}貴ばれ、医師や医療関係者たちの手による読み物が、家庭向けに発信される動きも本格化していきました。

しかし江戸時代までの日本において、乳製品は決して日常生活になじみのある食品ではありませんでした。実際、乳製品受容の歴史をひも解いてみても、その嚆矢は古代の飛鳥時代にまでさかのぼることができますが、当時はまだ貴族や高僧の薬用品との見方が強く、庶民の日常品とは言えないものでした。その後も動物性食品を忌避する風潮の高まりに伴い、乳製品は次第に表舞台から消えてしまいます。

ではなぜ乳製品は、明治時代に見直されたのでしょうか。本連載「食」の最終回に当たる第6回では、乳製品の名誉回復に励んだ日本人の歴史に迫ります。乳製品受容の陰に展開するドラマを、一緒にたどってみましょう。

母乳の代用品としての牛乳

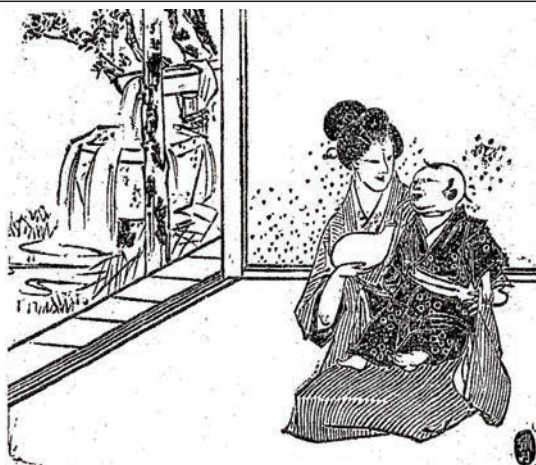
牛乳や乳製品の正しい知識や製造法に関する

記述が文献に登場するのは、1870年代です。当初は西洋諸国の育児書、家事書、医学書、薬学書、農書などの翻訳書がほとんどでしたが、やがて医学や衛生学を学んだ日本人の手による乳製品ガイドが徐々に出版されるようになり、その医学的効能が評価されました。

特に明治時代に注目された新食品が牛乳です。1880年代には、牛乳(またはコンデンスミルク)を母乳の代用品として使用することを勧める主張も盛んになり、正しい哺乳法や稀釈法、安全な哺乳瓶の使用法などを伝える育児書や家政書も軒並み増えていきました。

1890年代以降になると、乳製品による哺育法は、小児科医や医学博士らにより、「人工養育」「人工育児法」「人工營養法(原文ママ)」「人工哺乳」などと称されるようになります(図)。しか

図「人工養育」



出典：的場銚之助編『育児の栞』(尚文堂、1898年)
※国立国会図書館デジタルコレクション

平成30年(2018年)は、明治元年(1868年)から起算して満150年に当たることから、政府では、「明治150年」関連施策を推進しています。その一環として本誌では、明治時代を生きた人々の暮らしを振り返り、現代の暮らしを展望します。 <http://www.kantei.go.jp/jp/singi/meiji150/portal/>

し海外から受容された新しい哺乳法に異議を唱える研究者たちが相次ぎ、牛乳哺育を「過栄養」の原因になると批判する主張があったことも事実。特に牛疫(家畜の伝染病)の流行、不正牛乳の横行などの社会問題を機に、牛乳の安全面が懸念され、その使用に賛否があったことも当時の状況として、資料から読み取れます。

身体を作る健康食品としての評価

1900年代に入ると、獣医学者の津野慶太郎らの尽力により、牛乳や乳製品の詳細な検査基準などが徐々に規定され、一般読者向けに牛乳・乳製品の概要を伝える出版物も編纂されるようになります。またわずかではありますが、牛乳や乳製品を使用した家庭向けレシピが提案され始めるのも、ちょうどこの頃からといえます。さらには、伝染病に強いとされた山羊乳の推奨、新しい乳製品として、「乳酒」(ケフィール・クミス)やヨーグルトを勧める記述も登場。特にヨーグルトは、メチニコフの研究成果とともに、長寿の仙薬として既に評価されていました。

こうした明治時代における乳製品の再評価は、大正時代に入るといっそうの高まりをみせ、母乳の代用品ではなく、児童の体格改良に適した優良健康食品として推奨する動きへとつながっていきます。特に牛乳は体格面、学業面双方において効果が期待できる食品として注目され、学校や家庭での飲用法・利用法について語る出版物も多数上梓されました。また家庭の主婦を対象とした講習会も各地で企画され、積極的な日常生活への取り入れが叫ばれたようも確認できています。

子どもの菓子と乳製品

さて乳製品の滋養価が見直される動きの中で、明治時代に注目を集めた食品が牛乳やバターを使用する西洋菓子でした。当時出版された育児書や菓子製法書の中にも、積極的な西洋菓子の

摂取が栄養を補い、健康維持につながるのを見方が呈され、子どもの成長に有効な菓子のあり方を模索する動きも顕著となっていきました。

特に子どもの菓子の意義に着目し、健康面のみならず、安全面を考慮しながら、望ましいかわり方を追求する姿勢は、近代菓子文化を考えるうえで看過できない重要な傾向でもあります。また明治後期以降には、ビスケットやウェハースなどの西洋菓子の評価しながらも、製造の段階で使用される着色料の危険性や多食が及ぼす弊害などを懸念する声も上がり、間食としての菓子は、子どもの胃腸の負担になるばかりでなく、普段の食事を蔑ろにする子どもが増加する原因になるとの指摘も叫ばれるようになりました。

さらに起床時のご褒美としての「お目覚めのお菓子」や泣く子をなだめる際に菓子を与える習慣が、子どもの衛生面、情緒面双方に悪影響を及ぼすことになるとの考えも示され、しつけのあり方を見つめ直す議論も方々で展開します。また不良のたまり場とされた駄菓子屋へ出入りし、買い食いをする悪弊を戒める主張も現れ、それを回避するために、家庭での菓子作りを勧める製法書が出版されたことも興味深い動きと言えるでしょう。こうした動きからは、乳製品を重宝する姿勢のみならず、子どもの発育において、適切で安全な菓子の食べ方への視点が重視されていたようも看取できます。

ともあれ、牛乳・乳製品を摂取し、健康を重んじるまなざしの萌芽が、日本の明るい未来を願う明治人たちの想いのうえに芽生えていたことをご理解いただけたのではないのでしょうか。果敢に異文化受容に挑んだ明治人の気概こそ、伝統文化との巧みな融合の下で、彩り豊かに発達した日本食文化の魅力の骨子を支えているのです。

第7～9回は、「住」に関する話題を紹介します。