

第 28 回(2009.12. 03 配信)

雲竹齋先生の歴史文化講座 - 「丑は牛」

今年の干支は「丑」である。詳しくは「己丑(つちのとうし)」の年にあたる。古代中国では丑を「紐(ちゅう)」といって、植物の芽がまだ種の中にある時期をさす言葉からきている。これを動物の「牛」に当てはめたものである。牛は、分類学上ウシ目ウシ科の動物で、羊やヤギなどは同じ仲間である。牛は一度飲み込んだ草を口に戻して再び噛む習性がある。こういった動物を反芻動物というのが、同じ反芻動物の仲間ラクダがいる。しかし、同じウシ目ではあるがウシ科ではなくラクダ科に分類されている。なお、ラクダ科といえばアルパカもラクダの仲間である。アルパカは主に南米で飼育されてきた家畜で、全身が厚い毛におおわれており、小柄で短足の姿がかわいいなどといって、最近日本でも人気が出てきた。アルパカの毛はインドオのマントやポンチョに使われるが、ヨーロッパでは若干手を加えて非常に高級な毛織物として有名である。それはアルパカの数が少ないからだが、その点、牛は肉、乳など食料としてたくさん飼育されているから、その皮は服、靴、鞆などに広く使われており、いまや牛は生活に欠かせない存在になっている。牛皮製品はだれもが何か一つくらい持っているくらい出回っている。やはり皮は丈夫だし、保温効果が優れているからだが、人間は悲しいことに体毛はごくわずかで、少し気温が下がると寒くて仕方がない。もともと少量の毛が年をとれば頭のてっぺんから抜けていかならぬおさらである。牛に感謝しなければなるまい。

牛を食べる習慣

牛は馬と同様かなり昔から人間に飼われていたようである。日本では、牛は農耕や運搬に使役されただけでなく、人が乗る車を牽いていた。西洋では馬が車を牽いており、古代における戦闘車両(戦車)、あるいは馬車として活用されていたが、わが国ではもっぱら人が乗る車は牛が牽いていた。これを牛車(ぎっしゃ)という。わが国で初めて文献に登場するのは、『日本書紀』において、皇極(こうぎょく)天皇(第 35 代天皇で女帝、在位 642 ~ 645、後に重祚して第 37 代斉明天皇となる)の時代に、牛や馬を生贄にしたという記録がある。

現在では、牛が農耕や運搬に利用されることはきわめて少なくなり、もっぱら食用として飼育されている。もちろん、スペインなどラテン系の国においては、牛と人を闘わせる「闘牛」という見世物があり、わが国においても牛同士を闘わせる「闘牛」があるが、飼育されているほとんどは肉牛か牛乳を搾るためである。しかし、わが国では牛肉を食べる習慣がなかったといわれているが、牛肉を食べる習慣がまったくなかったわけではない。たしかに明治時代までは、一般庶民は牛だけでなく馬や羊、山羊などの家畜の肉は食べなかったようだが、天武(てんむ)天皇(第 40 代天皇、在位 673 ~ 686)の時代に、一定の期間だけだったようだが、牛や馬などの家畜を食べてはいけないお触れが出されたというから、そのころは食べていたのだろう。それまで貴族の間だけで信仰されていた仏教が、鎌倉時代以降一般庶民の間に浸透してから家畜の肉は食べなくなったのだろうと思われるが、明治になって、西洋かぶれした連中の中で「すき焼き」が流行した。明治天皇は牛肉が好きだったという話もある。それ以来一般庶民も牛肉を食べるようになったといわれている。しかし、戦国時代でもキリシタン大名といわれる細川忠興、高山右近あるいは蒲生氏郷などの武将たちは牛を食べていたらしい。また、江戸時代になっても、彦根藩では牛肉の味噌漬けが薬用として食されていた。したがって、早くから関西では牛肉に馴染んでいたようである。それだからかどうかは知らないが、大阪では単に「肉」といえば牛肉を指す言葉で、カレーにも豚肉は使わずに牛肉カレーが一般的らしい。

牛肉のブランド志向

日本人は衣服やバッグなどのブランド志向に走りがちだが、牛肉においても例外ではない。松坂牛、神戸牛、但馬牛などといろいろと名前を付けて売り出したものだから、おかげで、今ではどこに行っても、その地方の名前をとって、「牛だから最高に美味しい」などと胸を張る。戦後の日本人は、やわらかい肉を好むようになったから、脂が肉の中に多くなれば肉の繊維は柔らかくなり、加えて脂の甘味が口の中に広まるから、「美味しい」というのだろう。そこで、欧米では日本的な飼育方法で、脂分の多い、いわゆる「霜降り」の肉牛を肥育して、日本に輸出している。ときには、輸入される通常の固い肉に脂を注入して、霜降り状態にしてごまかす悪徳業者もあり、大騒ぎになる。

日本人がなぜ柔らかい脂肉が好きなのか諸説あるが、脂肉は甘みがある。魚でも同じで、マグロの脂身をトロと呼んで好んで食すが、この「脂の甘み」の要素が大きいのではないかと雲竹斎は思うのだ。日本人は、昔から「うま味」を追求してきた。最近になって、西洋料理のシェフたちは、ようやくこの「うま味」に注目し始めたという。ところが、日本人は、「美味しいもの」イコール「甘くて柔らかいもの」という感覚に変わってきた。これは「東京オリンピック」のころからだという。戦後の食糧難で甘いものが欠乏していたところに育った日本人は、暗黙のうちに「甘み」を求めているのかもしれない。

戦後の食糧難といえば、子供の学校給食としてアメリカの援助でパンが支給された。おかげで、日本人はパン食を好むようになり、したがって米飯離れになって、小麦粉をアメリカから輸入せざるを得なくなっている。これが水田の減反政策に拍車をかけ、日本の食糧自給率を低下させた大きな原因の一つとなった。アメリカの経済戦略だったという人もいる。したがって、柔らかいパンを食べるから、口の中で咀嚼する回数も減り、顎の小さい逆三角形の人間が増えた。歯を食いしばることはできなくなるだろうから、精神的にも体力的にも脆弱になるだろう。したがって、今度は日米間に戦争が起きても、簡単に日本人を打ち負かすことができるかもしれない、というアメリカの戦争戦略だったとまでいう人もいる。

牛は、無理やり妊娠させられ、乳を出す体にさせられて、人間がそれを飲んだり加工したりして食べるが、妊娠できない体になれば殺して、肉としては美味くないから、ソーセージなどの加工食品用の肉として売られる。場合によっては、粉末にして家畜のえさになる。こういった乳牛は、廃牛と呼んで、農家の人も業者の人も「値段が安い」といってボヤク。考えてみれば牛も気の毒である。捕鯨は残酷だが、牛は食用として飼っているから良い、などとキリスト教徒の多い欧米の人たちはいうが、「五十歩百歩」ではないか。『聖書』では許されている、などともいうが、相手が宗教を持ち出すならば、こっちも宗教で対応しなければならない。しかし、宗教に無関心になってきた日本人は、それに反論できなくなっている。中には欧米人の論調に同調する日本人もいる。悲しい現実である。

本来は、「木曾義仲が倶利伽羅峠で角に松明を付けた牛の大群で平家の大軍を破った故事は本当だったのか」とか、「牛にひかれて善光寺参りという話があるが馬ではなぜいけなかったのか」、「東北地方ではなぜベコというか」、「国会の牛歩戦術というのは牛に失礼である」、「鶏口となるも牛後となるなかれとは鶏をばかにしている」など、牛にまつわるおもしろい(取りようによってはくだらない)話を書くつもりだったが、妙な方向にそれてきて紙面がなくなってきた。まあ、牛については、「7月土用丑の日」で若干触れたから、ここでは省略してもいいだろう。今年もまもなく終わることだし