日露戦争を契機とする牛価高騰と食肉供給の多様化

野間万里子（京都大学大学院農学研究科）

Sudden Rise in Cattle Price and Diversification of Meat Supply, after the Russo-Japanese War

Noma Mariko (Graduate School of Agriculture, Kyoto University)

The purpose of this paper is to clarify the change in meat supply after the Russo-Japanese War. The war resulted in the shortage of cattle and increase in its price. The shortage suggests that the limitation of meat supply depended on the existence of cattle not only for meat but also (and mainly) for farming. The solution was found in importing meat from Australia and cattle from the Korean peninsula and supplementing the lack of beef with pork.

1. はじめに

筆者はこれまで近代日本における肉食受容について研究を行うなかで、①牛鍋という消費形態で受容されたこと、②文明開化期の牛鍋ブームが広範に存在した役牛を利用することで可能になったこと¹⁾、③明治後期には役肉兼用という制約を受けながらも肥育技術が展開し脂肪交雑の入った高品質な牛肉生産が目指されるようになったこと²⁾、を明らかにしてきた。

本稿では、文明開化期以降 2 度目の肉食拡大・普及の画期とされる日露戦争が食肉生産・供給に与えた影響を明らかにすることを目的とする。日本近代における肉食に日露戦争が与えたインパクトとしてはこれまで、従軍経験＝肉食経験として地方への肉食拡大の消費側の要因として言及されてきた。

供給サイドへの影響としては、これまでも国内畜牛業への打撃と、それへの対応としての朝鮮牛輸入が指摘されている。たとえば大江は「戦時軍需による大量屠殺が役牛飼育にいかにかつて深刻な影響をあたえ、しかも飼育頭数の戦前水準を回復するに 5 年間に要するとともに、戦時屠殺による飼育頭数の絶対数の減少分の実に 44.5 % を輸入に依存しなければ

The import of meat from Australia failed because of the immaturity of refrigerating and freezing techniques. The import of cattle from the Korean peninsula involved the problem of rinderpest, but it did have two advantages. The first was the high evaluation that these cattle received as farming cattle. The second was that the quality of meat improved during the period they were kept as farming cattle.

ならなかった」³⁾としている。

輸入にかんしては、日露戦後の朝鮮牛輸入の本格化と、第一次世界大戦内でのドイツとの戦争（日独戦争）による膠州湾租借地獲得後の山東牛移入開始についての制度的、数量的研究がなされている⁴⁾。

本研究では視点を内地に置き、対象時期は、食の変化は時間差を伴って現れるものであるため、日露戦時から昭和戦前期までとする。

2. 日露戦役を契機とする牛価高騰

1904 年 2 月の日露開戦により、「御承知の通軍隊の糧食中最も緊要で最も力と頼む副食物は何であるかと云ふに、牛肉に越すものはありません」⁵⁾と、兵食用の牛肉需要が急増した。これは新しく興ってきた栄養学の知識と「牛肉＝滋養」という牛鍋ブーム期以来のイメージとの相混ざったようなものが根底にあったと思われる。

兵食における肉食の中心は生肉（現地調達）であったが、缶詰は内地での調達が主となった⁶⁾。そのため、国内での屠牛頭数は、日露開戦前 5 年（1899–1903）の平均年間屠牛頭数約 20 万頭から 1904 年には 28 万頭超と約 40% もの伸びをみた。

当時の牛は使役に供されたのち肉用にまわるため、肉用屠牛数の増大はそのまま使役牛の減少ということになる。そのため、「頃日は出征軍隊に供給する缶詰用のため多大の屠牛を要します。（中略）縦令有る限りの牛を用ふれば軍隊の供給は事足るとするも、斯くては耕運上に事を欠き、由々しき大事を惹き起すことは火をみるよりも明かであります。」⁷⁾ というように、農業への支障が懸念されるまでにあった。

実際、「因州や作州辺では日露交戦開始以来食用牛の売買益々頻繁で、之が為め価格は頓に昂騰し、従来牝牛一頭六十円位のもは九十円乃至百円に上りましたが、農家は為めに非常の困難を来たし、中等以下の農家にては到底自ら飼牛して農耕を為す能はず」⁸⁾ と、生牛価格が開戦前の1.5倍ほどに跳ね上がった地方もあった。

生肉価格では、1904年には牛肉100斤18-19円という相場だったのが1905年3月には100斤25円前後になっている⁹⁾。これを伝える記事では、「価格昂騰の主因は第一軍需品にあり」としているが、直接の軍需増加だけではなく、それを見込んだ商人による投機的買占め、馬使役地帯での馬匹徴発の影響を受けての使役牛需要増加、ロシア人捕虜の収容なども理由として考えられていた¹⁰⁾。とくに、ロシア人捕虜をめぐっては、日本の「文明度」を示すためにも、食事を含めその扱いは重要であった。

この価格高騰は、「昨今二十五円前後（牛肉100斤につき……筆者）を唱へて尚は騰貴の傾あるより小売の如きは非常の欠乏を告げて中には閉店するものさへあるに至り為めに濠洲肉の輸入説さへ唱へらるるに至れり」¹¹⁾ というように、外国からの輸入を仰ぎ国内の牛生産の不足分を補うことが想定されるまでの事態となっていた。

牛肉需要の増加は、戦役による一時的なものとして捉えられていたわけではない。「戦捷後は所謂事業の膨張やら、経済界の発展やらで、世間の需要は頓に増加を見ることは、過去廿七八年後日清戦役後の事例に徴して明かに推測し得られます」¹²⁾ と、戦後も引き続き肉食需要が増加すると見込まれていた。

輸入に対しては、「（牛肉の価格高騰を抑えるには）濠洲産の凍肉を輸入するが尤も妙策なり」¹³⁾ と期待感を表明する論者もいたが、一方では「此期に乗じて濠洲や亜米利加から盛に牛が輸入されるのは必定

です、洵に恐るべく且つ宜しく今に方て警戒を加ふべきことと深く心配いたします。」¹⁴⁾ と、廉価な外国牛が輸入されれば国内畜牛業を圧迫するのではないかとの警戒感も併存していた。

3. 食肉供給の多様化

(1) 濠洲牛肉輸入の試み

牛価高騰を緩和するものとして、濠洲肉輸入、朝鮮牛輸入本格化が浮上した。濠洲牛肉輸入が挙げられたのは、安価でかつ良質であると考えられていたためである。1907年、一旦落ち着いた国内牛肉価格と比較しても「米國及び濠洲の冷蔵肉を輸入せんとし既に電報にて多量の注文を發したるものありしが右は関税一切の懸りを加ふるも十分現時の肉相場と競争し得べしと云ふ」¹⁵⁾ と、輸送費や関税を考慮しても国内牛肉相場と競争できると見積もられていた。しかし、1908年10月29日日本冷蔵株式会社の第一便で牛肉10万8千斤、羊肉1万1200斤が到着したが、その価格は1斤27-8銭と¹⁶⁾、高騰した国内牛肉価格をやや上回る水準であった。

農商務省の調査によると、1904-1907年の濠洲における牛肉百匁平均価格は6銭2厘余りであり、輸入しても百匁17-18銭だったということだが、供給も需用も少なく「遂に必敗に帰せり」と言われた¹⁷⁾。

失敗の理由としては、以下6点が指摘されている。

①小売業者の体力

「本邦に於ける屠肉問屋と小売業者との利益の差は非常に懸隔し居るを以て偶々海外より低廉なる肉を輸入して市場に供給するも小売業者は為めに何等の痛痒を受ることなく十分に競争の余力ありしに依る」

②解凍技術の問題

「冷蔵したる肉は一旦空氣に曝露するときは急激なる変化を來し甚しく味を損するは事實なり、（中略）而して此常態に復するには適当に温度の加減を調節すること極めて必要にして若し此温度の加減を誤るときは其の味に影響すること少からず」

③冷蔵事業の未発達

「当時冷蔵事業は未だ幼稚にして冷肉を常態に復する所の技術も完からざる結果其の味を損したるは事實なり」

④調理法・嗜好の違い

「生肉使用の状態は彼我全く其の趣を異にせり彼

地に於ては多く冷蔵したる肉を用ふるも本邦は然らず、元来冷蔵肉は鍋焼に適せざるを以て未だ本邦人の嗜好に投ずること能はざるなり」

⑤肉質の違い

「濠洲生牛肉は水分多く且味淡くして全く本邦産牛肉に匹敵すること能はざるは事実なり」

⑥輸入肉に対する忌避感

「本邦人は甚しく輸入せる生肉を忌む傾向あり或は害毒あるにあらざるやの危惧を抱く者多し」

とくに、④調理法・嗜好の違いについては、牛肉食＝牛鍋・すきやきとして受容された、消費形態と深く関係していることが分る。また、②・③からは、冷蔵・冷凍という発展途上にある新しい技術の制約が見えてこよう。

こうした理由もあって濠洲肉輸入は、日露戦役からしばらくすると下火になってしまふ。それでも、昭和期にも濠洲肉輸入は行われており、1926-1932年、東京市で消費される輸入肉の80-97%という大部分は青島肉であったものの、残り3-20%は「濠洲其他（伯刺西爾、支那、濠太刺利、加奈陀、北米合衆国、亜爾然丁、埃太利）」¹⁸⁾からの輸入であった。重量にすると多い年で60万kg足らず、少ない年で7-8万kgという少量ではあるものの、冷蔵・冷凍技術を利用した輸入は続く。その端緒が日露戦争にあったのだ。

(2) 朝鮮牛輸入

日露戦時の牛価高騰は、中国と並んで「牛疫の常在地」¹⁹⁾と目されていた朝鮮半島からの生牛輸入を本格化させた。図1は朝鮮半島からの生牛輸入頭数を示したものである。併合後はロシア向の輸出が減少し、ほとんどが内地向に移出されるようになっている。朝鮮牛輸入は日露戦前から行われていたが、韓国で頻繁に発生していた牛疫を持ち込むという問題があり、1892-1904年には毎年のように牛疫の侵

入に悩まされていた²⁰⁾。

まずは中里²¹⁾によりながら簡単に牛疫対策をまとめておこう。1905年に福岡県輸入獣類検疫所を設置するが、それでも1908年には牛疫の大流行をみ、1909年、輸出牛検疫法が制定される。1909年の輸出牛検疫法は、釜山に設置された検疫所で9日間繋留した後、内地検疫所でも9日間繋留することを定めたものである。日露戦争後に韓国が日本の保護国化したことでこの二重検疫制が可能となり、その後の朝鮮牛移入増加を促進したのである。

二重検疫制は韓国併合後の1915年朝鮮移出牛検疫規則により廃止される。釜山にて18-20日検疫を受けた後、内地では視診のみへと変更になり、さらに1920年の改正では釜山での検疫期間が12-20日へと短縮され、さらに簡易なものとなった。こうした検疫制度の整備は朝鮮牛移入の円滑化を進めるものであった。

これらの制度整備によって、朝鮮牛が続々と内地へ送られるようになったが、『畜産彙纂』第9号²²⁾ではそうした状況を承けて1925年の内地における朝鮮牛の状況についてまとめている。これによると、総屠牛頭数約32万頭のうち、7万頭超が朝鮮牛であり、実に22.4%を朝鮮牛が占めている。もはや朝鮮牛なしでは到底内地の食肉需要を満たすことが不可能であったといえる。

道府県別にみると、頭数では兵庫県(21997頭)、大阪府(15482頭)、東京府(8930頭)が上位に並んでいるが、比率では兵庫県(75.9%)、高知県(70.0%)、奈良県(48.3%)と西日本で高くなっている。

朝鮮牛移入がこれほど拡大した理由の一つは、その役牛としての高い評価である。「一、性質極めて静温順良にして制御し易きこと 二、性能伶俐にして能く命令を守り仕事に堪能なること 三、体格偉大、体質強健にして罹病少なきこと (中略) 五、粗食に堪へ飼養管理の手数を省くこと (後略)」²³⁾というのは典型的な役牛としての朝鮮牛評である。

ただ、その肉質にかんしては、輸入本格化当時は、「その肉は外観程にあらざ概して我が最上等には及ばざるも缶詰などには最も適当なりと云ふ」²⁴⁾、「其過度に使役する結果と繁殖力の劇しい結果とは著しく肉用としての価値を減じて、大牢の滋味などと云ふ事は到底朝鮮牛には望めない」²⁵⁾と、一般には評

図1. 朝鮮牛輸入頭数 (1901-1932)

朝鮮総督府殖産局『朝鮮の畜産』1927年、朝鮮獣医畜産学会『昭和七年朝鮮畜産統計』1933年より作成

価が低かった。2つ目の引用からは朝鮮牛の役牛または繁殖牛としての長所が肉牛としてはマイナスに出ているということが分る。

しかし時期を下り 1920 年代になると、「肉用としての価値は成熟期の晩き不利あるも味や美にして兼用するに足り」²⁶⁾、「朝鮮牛の肉は概して脂肪に乏しいから内地牛に比しては肉味が稍不良であるとも云はれて居るが、移入後内地で飼養せられたものは内地牛と大差はない。しかし肥えいされたものは脂肪が多くなつて軟らかく肉味も頗る佳良となるのである」²⁷⁾とする声も聞かれた。

昭和初めごろの各道府県での肉牛としての朝鮮牛評価が分かる²⁸⁾。それによると、47 道府県中 16 府県において内地牛よりも劣るとされているが、26 府県では内地牛と同等とされている²⁹⁾。同等とする府県で注目すべきは、移入後内地で半年から 2 年使用することで内地牛との差がなくなるとしている県がみられることである³⁰⁾。これは、役肉兼用という牛飼養条件の中での生牛移入の利点といえる。

内地牛よりも劣るとする理由中目立つのは脂肪が少ないことである。すでに内地では、脂肪交雑を目標とする肥育が展開し、その肥育地によって「本場物」「場違物」³¹⁾とされるほどであった。本場とされる肥育地は滋賀県近江八幡、三重県伊勢松坂、山口県徳山や兵庫県など西日本に集中していたが、朝鮮牛評価の低い府県もほぼ西日本であり³²⁾、肥育度の高いところで、肉牛としての朝鮮牛評価が低かったと言えるかもしれない。

(3) 豚肉生産の拡大

図 2 は 1899-1911 年の牛豚屠畜頭数である。日露戦後に屠豚頭数の増加が始まっていることが分かる。さらに 1918 年以降は屠豚頭数が屠牛頭数を上回るようになり、1939 年には 126 万頭を超え戦前のピークを記録する。枝肉量でみても、牛豚合計の伸びのほとんどが豚枝肉の伸びに由る状態となる。第一次世界大戦では、日本は自ら日独戦争を戦うのに加えて交戦諸国に牛銜を輸出したため、再び戦争によって牛価が高騰している。

次に掲げたのは、日露開戦前の 1903 年、新聞に連載され好評を博した食をテーマとした啓蒙小説の一場面である。

「僕は今まで折々豚を食べたけれどもあんまり美味いと思ったことがない。豚は不味いものと心得て

図 2. 屠牛豚頭数 (1877-1940)

いたが料理法次第でそんなに美味くなるかね」「美味くなるとも、牛肉の上等よりもなお美味い」「マサカ」「イエエ実際だよ」(中略)「僕は日本人の肉食を盛にするため豚の利用法を天下に広めたいと思う。豚の肉は牛肉よりも価が安くって巧に調理すると牛肉より美味くなる。豚の肉は全く調理法次第だ。(中略)君が依然食べたというのはどういう風に料理したか」「牛肉の煮込のように鍋の中へ豚の生肉を打ち込んで煮たのさ」³³⁾

文明開化期の牛鍋ブーム以降肉を食する際の調理法の中心であった鍋と豚肉との相性の悪さが、豚肉食がなかなか広まらなかった一因と解されている。

大正期以降、一方では滋賀県など肥育地では脂肪交雑の入った鍋料理向き的高级牛肉が生産されるようになった。他方では、都市において、それまでの高価で日常とは異なる食事マナーを要請される西洋料理とは違った簡便な洋食が登場する時期でもある。また家庭内での肉調理も増加し、肉消費の形態が多様化した。そうした消費の変化と手を携えての豚肉生産拡大であったと考えられる。1908 年には日本で最初の豚肉料理書が出版されている³⁴⁾。

とはいえ、豚肉の生産・消費とも地域差を伴うものであった。農林省畜産局『全国都市に於ける主要畜産物の需要供給概況』1933 年によると、都市における豚肉消費量の平均は 366 匁/人・年となっている。これを地方別にみると関東が 773 匁/人・年と飛びぬけている一方で近畿と四国は 100 匁/人・年にも満たない³⁵⁾。生産についても全国の 6 割超を関東が占めており、関東の豚肉圏としての特性がはっきりと表れている。

4. おわりに

ここまでみてきたように、日露戦時の牛価高騰はそれまでの国内に存在した役牛を利用するという食肉供給の限界を示したものと見える。軍需増加は牛

価高騰につながり、役牛の確保にも影響が現れた。さらにこの牛価高騰は戦争という非常時における一時的な牛肉供給不足によるものではおさまらず、濠洲肉輸入開始や朝鮮牛輸入本格化、さらには豚肉生産の伸長といった食肉供給の多様化が戦後も定着していくこととなった。

濠洲肉輸入は、冷凍・冷蔵という新しい技術を利用するため、技術上の問題もあり新たな食肉供給源としてメインとはなりえなかった。さらに消費側からの要因としては、文明開化期の牛鍋ブーム以降食肉消費形態の中心であった鍋料理という調理形態との不適合が挙げられる。豚肉消費の本格化が牛肉と比べて遅れた一因も、鍋料理との相性の悪さであった。

新たな食肉供給源として重要な位置を占めたのが、朝鮮牛輸入であった。その要因として、朝鮮牛は役牛として高い評価を得ていたことがある。役肉兼用時代にこれは大きな意味を持つ。さらに肉質についても、内地牛より劣るとされてはいたが、使役利用をしながら内地牛と同じ飼養管理を行うことで一定程度改善が可能であった。朝鮮牛輸入が本格化する時期は、西日本に多く分布した先進肥育地で、脂肪交雑の入った高品質な牛肉生産が普及する時期でもあった。朝鮮牛の肉質評価が低い府県が西日本に多くみられたのは、そのためであろう。

帝国圏の拡大という政治状況に加え、生牛のまま輸入することで役牛として使役した後最終的に肉用にするという牛飼養状況をうまく活かすことができたため、牛疫という問題を抱えつつも朝鮮牛輸入が推進されることとなった。

本稿では省かざるをえなかったが、日独戦争によって膠州湾租借地を獲得後、山東牛・青島肉の移輸入も本格化する。当初は肉中心であったが、徐々に生牛が増えていく。やはり、帝国圏の拡大という政治的状況と、生牛移入の強みによるものであろう。

「殊に我国の肉食法なるものは頗る無鉄砲なやり方で鋤焼にする一方であるから、洋牛や雑種肉の如き不味いものではいくら頭数が殖えた所で結局持て余すのみである。」³⁶⁾とされるように、肉質と調理方法には密接な関連がある。供給元の多様化＝肉質の多様化は消費形態にも影響せずにはいない。明治後期の牛鍋屋の高級化、安い洋食屋・中華料理の登場、家庭内での肉食普及といった消費の多様化と

あわせて考えていくことを今後の課題としたい。

- 注 1) 拙稿「近代日本における肉食受容過程の分析―辻売、牛鍋と西洋料理―」『農業史研究』日本農業史学会 40 号 2006 年
- 2) 拙稿「滋賀県における牛肥育の形成過程―戦前期、役肉兼用時代の肥育論理―」『農林業問題研究』地域農林経済学会 178 号 2010 年
- 3) 大江志乃夫『日露戦争の軍事史的研究』1976 年 岩波書店 490 頁
- 4) 中里亜夫「明治・大正期における朝鮮牛輸入(移入)・取引の展開」『歴史地理学紀要』32 号 1990 年、新納豊「植民地朝鮮における『畜牛改良増殖政策』の数量的検討」『東洋研究』135 号 2000 年、河端正規「青島守備軍支配下の食牛開発」『立命館大学人文科学研究所紀要』82 号 2003 年 12 月、同「山東牛貿易の研究―青島守備軍の輸出政策とその権益―」『社会システム研究』16 号 2008 年 3 月。
- 5) 京都府技師獣医学士古川元直「畜牛家の覚悟」(京都府臨時郡農会会長会に於る古川技師講話)『日本畜牛雑誌』大日本畜牛改良同盟会 第 3 号 1905 年 1 月 19 頁。なお、報告中の引用文は、旧字は新字に、カタカナ混じり文はひらがな交じり文に、直した。下線、(中略)は報告者による。
- 6) 前掲『日露戦争の軍事史的研究』486 頁
- 7) 前掲「畜牛家の覚悟」19 頁
- 8) 同上
- 9) 「牛の騰貴と需給」『日本畜牛雑誌』第 7 号 1905 年 6 月 35 頁
- 10) 「食牛漸次減退の兆」『日本畜牛雑誌』第 7 号 1905 年 5 月 38 頁、「労力の補充」『日本畜牛雑誌』第 9 号 1905 年 7 月 12 頁。日本に収容されたロシア人捕虜は 7 万人を超えた。(吹浦忠正『捕虜たちの日露戦争』日本放送出版協会 2005 年 164 頁)
- 11) 前掲「牛の騰貴と需給」35 頁
- 12) 前掲「畜牛家の覚悟」19 頁
- 13) 「牛肉の直を下る伝」『日本畜牛雑誌』大日本畜牛改良同盟会 第 6 号 1905 年 5 月 34 頁
- 14) 前掲「畜牛家の覚悟」19 頁
- 15) 「時事 米濠冷蔵肉の輸入」『日本畜牛雑誌』36 号 1907 年 10 月 48 頁
- 16) 「東西南北 生肉十万斤の輸入」『日本畜牛雑誌』50 号 1908 年 12 月 50 頁
- 17) 農商務省農務局『本邦都市に於ける牛肉の需要と供給』1912 年 131 頁
- 18) 東京市産業部市場課『屠肉に関する調査』1933 年

- 47-48 頁
- 19) 山脇圭吉『日本家畜防疫史』1939 年 49 頁
- 20) 同上 44-45 頁
- 21) 前掲「明治・大正期における朝鮮牛輸入（移入）・取引の展開」
- 22) 「本邦内地ニ於ケル朝鮮牛」『畜産彙纂第 9 号』農林省畜産局 1927 年
- 23) 肥塚正太『朝鮮之産牛』1911 年 26 頁
- 24) 「韓国の牧畜業」『日本畜牛雑誌』10 号 1905 年 8 月 34 頁
- 25) 「韓国畜牛業に関する時重博士の断片」『日本畜牛雑誌』11 号 1905 年 9 月 7 頁
- 26) 朝鮮総督府殖産局『朝鮮の畜産』1923 年 1 頁, 朝鮮総督府殖産局『朝鮮の畜産』1927 年 1 頁
- 27) 吉田雄次郎『朝鮮の移出牛』1927 年 47 頁
- 28) 同上 47-50 頁
- 29) 「該当事項なし」が 5 道県.
- 30) 群馬・埼玉・千葉・東京・石川・香川の 6 府県.
- 31) 羽部義孝『和牛の改良と登録』1940 年 45 頁
- 32) 神奈川, 新潟, 福井, 山梨, 岐阜, 静岡, 滋賀, 京都, 奈良, 鳥取, 岡山, 愛媛, 高知, 福岡, 長崎, 熊本の 16 府県.
- 33) 村井弦斎『食道楽（上）』岩波書店 2005 年 37-38 頁（初出は 1903 年 1 月から 1 年間の『報知新聞』での連載.）
- 34) 原田嘉次郎『家庭重宝最新豚料理』が最初とされている. 江原絢子・東四柳祥子『近代料理書の世界』ドメス出版 2008 年 154 頁.
- 35) 農林省畜産局『全国都市に於ける主要畜産物の需要供給概況』1933 年 10 頁
- 36) 木村桑丸（中央常設家畜市場社長）「予は和牛蕃殖を希望せり」『日本畜牛雑誌』93 号 1912 年 7 月 12 頁