

もっと知りたい食べ物のこと

当世食肉喫食の事情 「牛レバー刺し」が消えていく

わが国の食肉喫食の近代化は明治 10 年以降、大衆化は戦後と考えられます。
平成 24 年 7 月 1 日、牛レバーの生食提供が食品衛生法で禁止されました。
この日を記憶するために、当世食肉喫食の事情を書き留めておくことにしましょう。
わが国では、古来より鳥獣肉を食していた記録があります。縄文遺跡からも猪、鹿などの骨が出土されていますし、鳥や魚と同様に重要な動物性蛋白源でした。食は個人の嗜好と自由選択で自己責任の世界です。しかし 2011 年の焼肉食中毒事件で 5 名の犠牲者が出てしまうと、国は、国民の健康被害を防止する目的で食の安全に介入しました。

我が国の食肉との向き合い方

世の中を治めるために：【わたくしが皆の者に禁獣食肉令を出しました】



左の方をご存知ですか？
そうです。我国の第 40 代天皇である天武天皇です。

仏教の普及と国内の統治に励み
何度も獣肉の禁食命令を出された張本人です。
我が国を日本と呼ぶと定めた初めの天皇でもあります。

『日本書紀』によると 675 年、天武天皇は仏教の立場から落とし穴や槍を使った狩猟を禁じました。奈良時代以降、概ね大乘仏教の影響で生きている牛や馬の肉を食べることが忌み嫌われてきたと考えられます。農耕国日本では、農耕馬・牛を家族の一員として大切にすることも食べない主因です。

【富国強兵のための国家近代化は西洋化以外無し】

黒船来航が迫った開国、そして文明化開の名の下、西洋文化をひたすら信仰した日本の変化とは。人々は鬘を落とし、草鞋・着物を捨て西洋化を受け入れました。食文化もしかり西洋に学べました。対等になるためには、スタイルから入ることは賢い方法ですが、当時の知識人たちは、相当カルチャーショックを受けたでしょうね。



上野 精養軒

ではそのお肉を生産する場所は
いつできたのでしょうか

海軍は上野精養軒で食事をすることを奨励し、月末に精養軒への支払いが少ない士官に対して注意されることもあったという話。また、遅くとも 1877 年（明治 10 年）までには宮中の正式料理は西洋料理となっています。この頃には東京の牛肉屋は 558 軒にまでになりました。



1869 年（明治 2 年）
築地に公営の屠場が開かれました。
以降、各地に私営の屠場も開かれるようになりました。

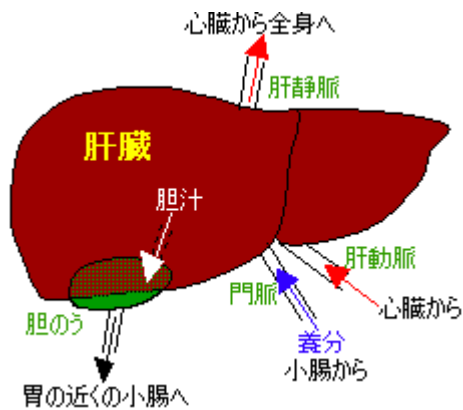
1876 年 10 月（明治 9 年）
屠場は、警視庁の管轄になります。

【食肉の大衆化】

1946年（昭和21年）末から学校給食が再開され、1952年からは有償給食となって、肉食も提供されるようになりました。また1951年（昭和26年）に魚肉ソーセージ、1957年（昭和32年）頃にプロイラーが登場し食事の洋食化が一気に進みました。1960～70年代の高度成長期には、食肉の需要が急増し、1975年にはソーセージの材料として魚肉を逆転し、1988年（昭和63年）には実質供給タンパク質量で魚肉を逆転しました。

【内臓肉：レバー等が嗜好される理由】

★牛の肝臓をどうして食べるのか



（上記の模式図は、ヒトの肝臓）

肝臓の主な働き

- ① 脂肪を分解させる消化液(胆汁酸)の生産
- ② 解毒作用
- ③ 養分グリコーゲンの貯蔵場所
- ④ 細胞で出来たアンモニアを尿酸に変える

栄養食的な意味(レバー刺しを食べる理屈?)

- ① レバーは、酒を無毒化してくれるだろう
- ② 人は健康状態を気にする:特に肝臓は肝臓に効く
- ③ 生で食べられる品は新鮮で体にも良いはず
- ④ 精力・体力絶倫。
- ⑤ コクがあり肝臓にしかない独特の効果がある

内臓食も、昭和30年代以降は家庭料理として定着しはじめ、食肉生産の増大に伴って畜産副産物の流通も1975年頃には牛で1955年の2倍、豚で10倍に近い水準に達しました。1992年の空前のもつ鍋ブームをきっかけに、家庭用食材として需要が定着しました。



ユッケ

センマイ刺し

←6/30まで販売されていた牛レバ刺し

生レバーは美味しいので安心・食べられるという理屈は、必ずしも科学的な安全には結びつきません。今のところ、腸管出血性大腸菌(赤痢菌レベルの病原菌)が肝臓内組織に存在しているという科学的データの方が、食べようとする理屈に勝っています。私たちBMLフード・サイエンスの検証実績でも、牛の内臓のほぼ半数から病原毒素産生遺伝子を確認しています。食品に放射線をあてて殺菌処理することが認められるまでは、他の食品で我慢するが見識ある大人の食通道といえます。

検体検査・食品衛生に関するお問い合わせは 株式会社BMLフード・サイエンスに
お問合せ先 電話 03-5988-0218 FAX 03-5988-0259