

日本の食—大昔から将来まで

国立歴史民族博物館館長 佐原 真

私は考古学をやっております。考古学というのは、土の中に残っている大昔の名残というか、跡から大昔の人の活動を捉えるわけです。実は考古学でわかることというのはほんのごくわずかなことで、跡が残っていればその活動があったと言えますのですが、残ってないからといってそれが無かったとは言えないものです。

本日は日本の食についてお話ししますが、お集まりの方は豚の専門家が多いということなので、考古学の立場から、家畜の起源や豚についても触れたいと思います。

三つの日本—沖縄、本土、北海道

日本の中で大きな違いがあるとしたら、北海道のアイヌの人々の暮らし、沖縄の人々の暮らし、そして本州・四国・九州およびその出身者の暮らしの三つに分けられるでしょう。本土の生活は北海道アイヌの人たちや沖縄の人たちの生活とはかなり違うのです。ただし、人の起源からいうとお互い共通しています。

縄文人が南アジア系であるということは、縄文人の骨の中に残っているDNAとか、歯の形が現在の東南アジアの人と比べると一致するということからわかります。だいたい南アジア系とすると、縄文系の顔は絵1のような顔で、それに対して2400年前に朝鮮半島経由で渡ってきた人は絵2のような顔になります。こういう両方の顔が北海道から沖縄まで混ざっていて、これは現在も進行中

です。北海道のアイヌの人々は絵1のような顔が断然多く、韓国では絵2のような顔が多い、という状況です。

意外なことに、沖縄と北海道アイヌの人々とは、離れているのに、非常によく似ているところがあり、また食文化も共通するところがあります。つまり、本州、四国、九州では2300~2400年前に水田の稲作を主にする農業が始まりましたが（これを弥生文化といいます）、北海道や沖縄では農耕が行われませんでした。北海道で農耕が始まるのは幕末からといってもいいくらいで、アイヌの人々の生活は、食料を採集するということが主でした。また、沖縄ではおよそ1000年ぐらい前に農耕を始めます。そして中国から沖縄に豚が入ったのが600~700年ぐらい前でしょうか。それが明治の始めには、どんな貧しい農家でも豚が1頭はいるという生活になりました。だから沖縄の人は非常に豚肉が好きです。



絵1



絵2

肉食と老化現象

さて、若いときは油っぽいものや肉が好きだったけれど、最近はむしろ淡泊な味のほうが良いというように、食の好みが変わった方はおられますか？

これは老化現象です。しかもこれは本土に特有な老化現象です。沖縄ではそういうことはありません。私は外国では食の話をしたことはありませんが、おそらく中国や韓国、西アジア、ヨーロッパ、アメリカでも同じでしょう。

また、圧倒的多数の本土の人々が40歳過ぎくらいになると同窓会の出席率が高くなるのは、前進をやめて過去に生きるようになるからです。それから、食にうるさくなります。食べる量が少なくなるから良いものをちょっと食べる。てんぷらはどこに限るとかうるさくなる。そして、食が淡泊になる。これが本土の老化現象の特徴です。

皆さん方は縄文以来の食の伝統の延長線上にいるわけで、植物型の食と私が呼んでいるものに属するわけです。ところが沖縄は、豚肉を食べられるものなら毎日でも食べたいという傾向です。

血食と内臓食

将来の日本食において、内臓を食べようになるかどうかというのは大事な問題です。

沖縄では内臓や血を食べます。北海道アイヌの人も同様です。その間にあって本土では、山の民や狩人たちがかつては内臓を食べたり血を口にしたりしていました。本州・四国・九州の本土の人々は世界的に見て食の型が特徴的で、血を口にしないのです。それは世界的に珍しいことです。実はイスラム教徒やユダヤ教徒も血を口にしません、なぜなら血は神聖だから。しかし私たち本土にい

るものにとっては血は汚いから口にしない。つまり血を食の対象にしない珍しい国なのです。将来の食を考えると血をどうするか、皆さんたちが扱っている豚も血をどうしているか知りませんが、これは大きな問題です。

それから、もう一つは内臓です。内臓を食べないというのも世界的には非常に珍しいことです。沖縄では内臓を食べるのが当たり前です。しかし、今まで食べていない人に、血を食べる内臓を食べると言っても受け付けられないでしょう。先頃モツ鍋がはやったときに、私は肉食を普及させる集まりに属しておりまして、モツ鍋を食べることになった。そこで私が腸をつまんで大腸かな小腸かなと言ったら、私の鍋にいる人がスーと消えました。つまりそれが内臓であるということがわかればいいのであって、自分が食べている臓器が何であるのかということまで知りたくないのです。

沖縄の人のように肉をたくさん食べれば寿命が延びるかということ、そうは簡単にいかないと思います。やっぱり内臓を食べ血を食べるかどうか。これは将来のひとつの問題であります。

中国文化圏の沖縄

中国では漢代、2000年ぐらい前から、トイレ兼豚小屋があり、沖縄に伝来しました。現在でも中国南部にあり、猪圈（ちょけん）と言います。中国では猪というのは豚のことで、日本でも奈良時代は、猪は豚でもあるしイノシシでもあったのです。そして昨今、沖縄の人たちは豚小屋とトイレが一緒だったということを恥ずかしいと思い、そのことを隠しています。けれども、琉球村という施設にある民家には、非常に立派な石のトイレがあります。そこでしゃがんで落としますと、豚が

食べてくれるというわけです。

沖縄というのは、まさに中国食文化圏で、沖縄の市場へ行っても干物は売っていません。また魚は焼いて食べません。沖縄では魚は揚げたり煮たりするのです。なぜなら、中華料理では魚は焼かないではありませんか。いろんなことで沖縄の食文化は中国の影響が強いわけです。また、私の茶碗、私の箸というのも基本的に沖縄にはありません。なぜなら中国にないからです。それから、豆腐や餅も違います。つまり沖縄の食文化は本土と違うのです。

これら三つの日本文化があるため、「日本の食」ということで単一化しては説明できないわけです。

縄文人の食の割合

骨を調べれば、その人が生きていたときに、どんなものをどのくらいの割合で食べたかわかります。つまり炭素 13 (^{13}C)、窒素 15 (^{15}N) の同位対比というのを調べるとわかるのです。たとえば、千葉県の船橋の縄文遺跡から出てきた骨を調べると、蛋白質について、1/3は木の実、1/3は鹿や猪、1/3は魚、と非常にバランスの良い食事をしています。縄文人というと狩人で、魚や鹿、猪を多く食べると想像しますが、総熱量からいくと75%が木の実なので、基本的には本土の人々の食は植物への比重が大きかったのです。

ところが北海道は違いました。同じような方法で調べると、北海道の縄文人は海の動物への依存が大きい。海の動物というと、鯨もオットセイもラッコもいるのでしょうか。そして北海道でもっと新しい時代まで調べていくと、近世アイヌにいたるまで、動物への依存が大きいということがわかりました。これがアイヌの人々が現在も動物食

を好むということにつながるわけです。ですからアイヌの人々、沖縄の人々、本土の人々は、出発点是一緒なんですけど途中で分かれてきているわけです。人類学的には分かれています。

豚と猪

弥生時代、今から2300~2400年前に本格的な水田稲作を始めます。用水路を引いて、そこから水を引き、田圃に畦を造ってと。そして、このごく初めに豚がやってきました。弥生時代の遺跡からも豚の骨、頭蓋骨などが出てきました。

出てきた骨から豚と猪をどうやって見分けるのか。豚ということが一番よくわかるのは、歯槽膿漏がたくさんあるということです。今でも山で猪を捕ると、100頭捕らえても虫歯や歯槽膿漏がないそうです。ところが豚には歯の病気がたくさんあるのです。これはご存じだと思いますが、野生の動物を動物園に連れていくと虫歯になります。虫歯というのは一つの文明病なのです。

また、弥生時代には、九州から神奈川まで、かなり豚が多いということがわかっています。弥生時代の終わりには鶏もいました。そして奈良時代には<猪>の文字が出てきますが、これを飼っていると書いてある場合はブタ、狩の獲物として書いてあるときはイノシシなんです。

では、奈良時代には明らかに豚がいたのに平安時代以降にはどうしていなくなるのでしょうか。また江戸時代になると現れるのですが、そこところは謎です。肉食を法で禁じたということではなくなったのかもしれませんが、平安以降、豚の姿が見えなくなってしまったのです。

さて、鶏は弥生以来いるのですが、本格的に鶏を食べ始めるのは17世紀の元禄時代になってから

です。平安時代や鎌倉時代には、卵を食べた記録などにはありますが、鴨とかキジとか鶴とか要するに野鳥を食べていて、本格的に鶏を食べようになるのは江戸時代になってからです。つまり、日本の農業の特徴は、初めは豚や鶏もいたにせよ、食べるための家畜を持っていなかったということになります。

したがって、われわれは農業という文字を見たとき、食べるための家畜をあまり意識しません。中国語で農業、英語でagriculture という場合には食べるための家畜を含み込んでいるのに比べ、そうでないのは日本の農業の大きな特徴といえます。

生食の愛好

日本の食の特徴として、材料の新鮮さ、材料の味をいかに生かすかということがあげられます。

江戸時代になって、ごく当たり前のように卵を食べようになると、生卵を食べ始めます。私は生卵は卵の刺身だと思っていますが、世界的に生卵を食べるといのは珍しいのです。中国でも朝鮮半島でも食べません。食べるのは日本人だけです。材料の味を生かすには、生で食べるのが一番ですから。

さて、邪馬台国の卑弥呼で有名な、三世紀の中国の「魏志倭人伝」の中に、冬も夏も生野菜を食べるとい一文があります(冬夏食生菜)。中国の人は今でも野菜を基本的には炒めて食べます。倭人が生野菜を食べているということが中国人にとっておもしろいと思ったから、こう記録したのでしょう。ではなぜ肉のことが書かれていないかというと、肉や魚を生で食べることは、ごく当たり前のこととして共通していたので、書くまでも

なかったのです。

なます(膾)という字は、もしかしたら生酢と書くのでしょうか。本来「なます」というのは、なましし(生炙)すなわち生の肉から来たんだろうと言われていますが、肉の場合には、膾で、月は肉を表しています。魚の場合には膾を使います。これは、「古事記」「日本書紀」「万葉集」「風土記」などによく出ており、魚や肉を生で食べるのはごく当たり前でした。そして中国でも当たり前でした。

だから“羹(あつもの)に懲りて膾を吹く”という格言も生まれるくらいで、中国では北宋とすれば10世紀、南宋とすれば12世紀頃まで生肉や生魚を食べていました。このことは、陳舜臣さんの考証で、その時代まで中国では生のものを食べていたということがわかっています。その後、なぜだか中国では食べなくなったのに、日本では、生のものを食べ続けていくわけです。

トイレ考古学から見た生食の愛好

生食をしていたことは、7～8世紀のトイレを調べると決定的によくわかります。

今、トイレ考古学は足音をたてて進んでいます。大昔のトイレの「土」の中から何が出てくるかというと、後始末用の小さな板切れ、それからハエのさなぎ、瓜の種です。われわれは瓜の種は出しますが、昔の人は皆、瓜の種を飲み込んでいたんです。そして寄生虫の卵。寄生虫の名前を聞いて懐かしむ人は40代以上の方でしょうか。

奈良の都の前は藤原の京で、7世紀の終わりから8世紀の初めですが、その藤原京のトイレの「土」を調べると、1cm³の中に5000個の寄生虫の卵が入っていました。そしてその8割が、回虫、

鞭虫、肝吸虫、横川吸虫の4種類でした。これらの寄生虫がどのようにして人体に入るのかというと、回虫、鞭虫は生野菜や生野草から、肝吸虫はコイやフナから、そして横川吸虫はアユから入ります。だから十分に火を通さないで食べていたという証拠になるのです。われわれも、生とか、あまり煮すぎずにとか、さっとゆでてとか、さっと焼いてというのが好きですけど、これは、古い時代からの日本の伝統なのです。

家畜の起源とと畜

家畜の歴史は、メソポタミアと中国が起源です。今から1万2,3千年前、メソポタミアの西アジアで、まず羊、山羊から飼われ始めます。なぜなら、人の食べ物と競合しない草で飼えますから。その後、牛や豚、ラクダなどが飼われるようになります。

しかし、ヨーロッパでは牛、豚のほうが先です。なぜならヨーロッパはナラの森で覆われていて、そのどんぐりで牛や豚が飼えるからです。そしてナラの木を伐採して草地ができ畑ができて、初めて羊が飼えるというわけです。ところが、秋になると草が生えない、これは重大なことです。食べ物がなくなってしまうのですから。豚はいいのですが、山羊、羊、牛は食べ物がなくなってしまうわけです。それで、春からせせと草を刈っておく。その草は茶色になってしましますが、家畜はそれを食べます。しかし家畜の数が増えてしまうと飢え死にになってしまうので、秋の終わりにと畜することになります。

余談ですが、先ほど会場で、と殺という言葉に耳にしました。この言葉はやめようということになりつつあります。なぜなら“と”も“殺”も殺

すという意味なのです。実際にこれを行っている人に見たら、殺す殺すはかなわん、自分たちは、殺すためではなく食料を作るためにしているのだから、せめてと畜にしてくれということでしょう。そういうことで、私はそれに従うことにします。

さて、それで秋の終わりにと畜するわけです。なぜなら、どれだけの草があればどれだけの数の家畜が冬を越せるかがわかるからです。そしてこのことは考古学的に証明できます。

たとえばイギリスでは2月の終わりから3月の初めに山羊、羊が生まれます。何カ月後に歯がどのくらいすり減るか、何カ月目にどの歯が生えるか全部わかっていますから、遺跡から出てきた骨の歯を見ればいつ頃殺したかというのがわかるわけです。すると、圧倒的に秋の終わりに殺しているのです。これは英語で“autumn killing”といえます。そして、秋の終わりというのは当然ながら、保存食料を作るのに適した季節なのです。しかし当時は冷凍技術がありませんから、塩漬けにしても燻製にしても、だんだんと嫌な臭いができてきて鮮度が落ちてくるので、それをごまかすために、コショウをはじめとする香辛料が開発されたというのが定説だと思います。

香辛料

私は学生時代にイラン、アフガニスタン、パキスタンへ調査に行きました。そしてアフガニスタンで初めて羊の肉を食べました。臭いがたまらなかったので、羊をやめて目玉焼きを注文したら、2つの卵の底に羊の油をサービスしてくれたのです。すると皿の上にプッカプッカ油が浮いた状態で来ました。現地の人はその油をおいしそうに飲むのですが、私は絶望的になりました。羊が食べ

られなければもう生きていけない。すると、水野誠一という考古学の先生が、コショウをたくさんかけているではありませんか。私もそれになりました。それで初めてわかったのです、コショウを求めて大航海時代が始まったとか、コショウを争って戦争したとかいうことが。われわれの使っているワサビやショウガは、生臭みを消すためのものですが、なるほどコショウというのは、鮮度の落ちた肉をごまかすためのものであるというのがよくわかります。

ところで、1905年にロシアの黒海で叛乱事件が起きました。戦艦ポチョムキンの叛乱で、これは非常に有名な映画にもなっています。どういう事件かという、肉は豚か牛か知りませんが、とにかくウジ虫がわいているような古い肉を仕込んだことから始まります。軍医がボルシチにしたら食べられるというので、それを作り水兵に食べさせます。軍隊は命令服従の機関なので、「食べる」、「嫌です」から「命令違反だ、甲板に並べ、銃殺」ということになったのです。しかし、その銃殺のための銃口は海軍士官に向けられました。これが戦艦ポチョムキンの叛乱で、この叛乱は実にロシア革命の口火をきることになります。

また同じロシアにツルゲーネフという作家がいます。彼の小説の「獵人日記」の中にとっても上手なフランス料理のコックさんが出てきます。あまりおいしいのでコツを聞くと、彼は「材料の味を如何に変えてしまうかだ」と答えます。これは全く日本の料理の精神とは違うわけで、材料の味を如何に生かすかというのは無いらしいのです。肉を追求していく人々、特に古くなる肉を持っている人々にとっては、材料の味を変えてしまうのが大事だというわけです。

犬、豚の伝来

日本では、一番古い家畜は犬です。世界的にもそうです。犬は、確実に家畜として渡ってきたものです。なぜなら、狼は大きすぎて家畜としては適さなかったのでしょうか。ですから縄文時代に、確実に家畜としての犬が渡ってきました。そして、2300~2400年前の弥生時代に豚が渡ってきます。この豚も日本で猪を家畜化したものではない、ということがわかっています。なぜなら豚の歯はだんだん小さくなって行く傾向にあるからです。つまり、弥生豚の歯のほうが縄文猪の歯より大きいので、縄文猪から弥生豚を作ったという事はあり得ません。弥生豚より大きい大陸猪から豚を作ったものが日本に持ち込まれたに違いない、という理屈になります。

(大陸猪の歯>弥生豚の歯>縄文豚の歯)

人間の場合でも、ネアンデルタール人よりもクロマニヨン人、というふうにどんどん歯が小さくなってきたのがわかります。したがって、大陸の人々の歯のほうが渡来系の弥生人の歯より大きく、弥生人の歯のほうが縄文人の歯より大きく、またアイヌの人々の歯は、それより小さいということになります。

(大陸人>渡来弥生人>縄文人>アイヌ人)

このことから、大陸の人々がやってきて弥生人になったことがわかってきます。

縄文時代に“牛馬無し”

かつては縄文時代に馬や牛がいたと言われていましたが、現在では否定されています。それは、骨に含まれたフッ素・ウランの量を測る、フッ素分析・ウラン分析が始まったことによります。骨は土の中に埋まると、土中のフッ素・ウランをど

んどん吸収するので、年月がたつと、フッ素・ウランは骨の奥深くまで含まれるようになります。

ところが、縄文遺跡から出てきた牛や馬の骨のフッ素やウランを調べると、表面に、少ししか入っていません。それで、日本に馬が入ってきたのは、いくら古くても4世紀末、確実に5世紀に入ってから、となります。そして牛は6世紀に入ってきています。日本列島の中での順番は、縄文に犬、弥生に豚と鶏、5～6世紀以降に馬・牛ということになります。

家畜とdomestication, keeping

家畜をどう定義するかですが、日本語では動物は家畜、植物は栽培植物と言って、全く別個に扱っています。英語では、wild に対して domesticated plants か、animals かです。したがって、domestication というのは、動物の場合は家畜化すること、植物の場合は栽培することを言います。日本で唯一栽培が始まった可能性があるものとして稗があげられます。動物ではウズラがあげられます。それ以外のものは全部海外から来たということになります。

“domestication” (家畜化) の定義は、人が生殖を管理することですが、何をもって家畜というかは非常にむずかしいことです。

パプアニューギニアでは、野生のイノシシを飼って、女の人がイイコイコといって母乳を飲ませるのですが、時が来たら殺すわけです。それを英語で“keeping” (飼養) と言います。要するにこの場合は野生の動物を太らせるだけ太らせたら殺してしまう、つまり再生産しないということです。しかし、家畜は再生産していかないと意味がないわけです。その前の段階としてkeeping も

あったということです。

動物を家畜化することによる変化

家畜化すると動物はどうなるのか、ひとつは鼻の部分が短くなります。これはよく知られていることです。たとえば、狼よりは犬の鼻のほうが短くなって、犬の中でもチンなんていうのは人間以上に短くなっています。また、運動量が減りますから当然筋肉も衰えます。足の骨もずいぶん変わってきます。弥生豚など足から何から全部イノシシと違うといえます。ひとことで言えば運動量が減っているから短くなるのです。

さて、私が愕然としたことに、1973年にドイツ人の研究者が発表したところによると、脳の重さも減るということです。脳の容量が減るから重さも減る。重量では、猫で23.4%、犬で31.1%または34%減るとい説があります。豚の場合は猪より33.6%、羊は野生の羊より30%減ります。家畜になると、考えなくてもよくなるということでしょうか。少なくとも何を食べようとか、寒くなってきたからどうしようとか、考えなくてもすむわけです。いずれにしろ脳の量が3割減るといのは、すごいことです。

ご承知のように人間は他の動物より前頭葉が発達しています。前頭葉の機能は、思考、判断、創造、意志、それに情操面で悲しみ、ねたみ、恨み、嫉妬、欲望面では競争心、物欲、名誉欲、皆この前頭葉がやっています。だから家畜化して脳が30%減るといのは驚くべきことですが、もっと驚くことには、そのうちの70%は前脳が占めていることです。動物の場合は前頭葉という部分がないので、豚の場合も前脳と言いますが、減った分の77.2%を前脳が占めているそうです。

これは大問題で、豚が皆さん方の力によってどんどん思うままになっていくわけですが、豚の脳はますます軽くなっていきます。このことを考えると、将来、人間が家畜に滅ぼされて家畜が天下を取るということはないでしょう。また、豚がキノコのおいを嗅ぐというのも脳の働きだと思えますが、脳の内容が減ってくるとおいがわからなくなる、ということも出てくるでしょう。考えさせる能力をどこまでなくしていいのか、これは大問題です。

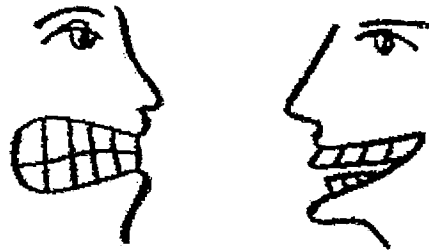
人間の家畜化、歯の衰退

今、人が家畜化していると言われています。

ブッシュマンの映画の場面にありましたが、ブッシュマンが遠くを指さして「あ、人が来た」と言うんです。しかし、そばにいたアメリカ人には何も見えない。しばらくして人が歩いてきて、「あ、本当だった」とわかる。つまり、目も耳も、われわれは非常に衰えてきているわけです。嗅覚も、手や足の力も衰えてきています。

しかし、すごく衰えてきているのは歯です。縄文人の歯とわれわれの歯は決定的に違います。縄文人は、上の歯と下の歯が、毛抜きや爪切りの刃のようにかち合っています。北京原人やネアンデルタール人、お猿さん、世界の昔の人は皆そうなっています。それなのに、われわれ現代人の歯はかみ合っていません。食べ物がやわらかくなったからです。

北京原人の骨などをごらんになったらわかりますが、眉毛の上が非常に出ています。つまり、物を運んだり、物を折ったり、しょっちゅう歯を使っていたから、その力をぐっと受けるために発達していたわけです。しかし、だんだん歯を使わ



縄文人の歯

現代人の歯

なくなって衰えてきた分、脳の容量が大きくなるわけです。そして土器を發明します。縄文土器は1万2,3千年前で世界で一番古いと言われています。土器を發明すると、煮炊きが普及し、食べ物がやわらかくなってきます。その後、食べ物はますますやわらかくなってきているのです。

柳田国男が50年前に、明治になって食べ物が甘くなった、やわらかくなった、暖かくなったと書いていますが、現在のはかたい物がなくなったと言ってもいいぐらいです。私は高校の生物の時間に、よくかむと唾液が出てきて、その中の消化酵素が食べ物と混ざり合って胃に入り消化できる、と習いました。しかし今は、飲み込めばいいものばかりになってしまった。私に言わせれば、ハンバーグなんて、消化済みの肉みたいなものです。噛まなくても済むんですから。

それを神様は黙って見てはいないわけで、歯はいらんのだな、退化せよと命じたのです。上の歯は頭の骨にくっついているからそう簡単に退化できないと思いますが、下顎は独立しているから先に小さくなって引っ込んだわけです。そして奥歯から減ってきました。本来32本あった歯は28本に、つまり第三臼歯、上下左右4本とも生えるのが少

なくなってきました。それどころか今、第二臼歯が生えない子どもが出てきています。32本の歯が28本に減り、その28本でさえ確保される場所がないわけです。だから後から生えた歯は、列の外へはみ出してしまい、八重歯となるのです。日本人の歯は世界的に見て非常に悪いのです。

さて、オーストラリアのアボリジニーは現在でも、毛抜き式の噛み合わせ、歯並びの良い32本の歯で噛んでいます。オーストラリアでは土器が発明されなかったため、煮炊きを知らなかったことが、良い歯を保っている原因と考えられます。それに比べ、われわれは家畜化しており、生き物としての人間は徐々に衰えてきています。

豚に歯は必要か

豚はもう歯がいらないんでしょうか、飲み込めばいいとすれば。たしかに生産性の点からみると歯はなくなってもいいのかもしれません。

これには実験が必要ではないでしょうか。つまり豚は、本当に噛まなくてもいいものばかり食べているわけですが、このままだと豚の歯はどんどん衰えていきます。皆さんご存じだと思いますが、前歯が2列になっている豚がいます。つまり歯も退化して2列になっているのがあるのです。豚の歯がなくなってもいいのかどうか、これは大きな課題でしょう。

つまり、本来生き物としては噛むように作られているわけで、噛むことによって、重大な何かがあるのではないのでしょうか。プロ野球を見ていますと、ガムを噛みながらプレイしている選手がいて、だらしなくて嫌だなあと感じていましたが、あれは脳の働きにはいいらしいです。

豚の歯はもう無くなってもいいですと言われて

も、何事でも疑うのが学問の出発点です。そうか、ああそうです、では学問はすすまない。だから、これからの豚の改良で、歯が無くなっていいのか、歯で噛むことに何か大事な意味があるのではないかということも、考えていただきたいと思っています。

ちょっとコマーシャル

日本の豚のことについては、「食の考古学」(東京大学出版会)の中で、日本の豚の習わしについても書きました。江戸時代に広島県で女の子が豚に乗って散歩していたことなども出てきます。

さてこれから話す去勢の話は、NHKブックスの「騎馬民族は来なかった」に詳しく、これは日本で出ている出版物ではおそらく最も体系的に書かれているのではないかと思います。

去勢の歴史と方法

去勢というのは、男(雄)の睾丸や、雌の卵巣を取り去ってしまうことです。それぞれ男性ホルモン、女性ホルモン、雌雄のホルモンというものの分泌をなくしてしまうのです。すると性の衝動、能力がなくなってしまいます。

去勢が日本に入ってきたのは、1725年、享保10年です。ところが他国では石器時代のころから去勢をしていた。私が知っている限り、一番古く豚の去勢のことを書いているのは、ローマ時代のトルメガという人です。そして中国では最古の漢字、甲骨文にすでに去勢豚を示す文字があります。

なぜ去勢するのかということは理解できます。小さな猫でさえ恋の季節になると収拾がつかなくなりますから、豚が暴れ出したらもうおさえられません。それで、動物を群として飼うときに、子

ども作り係を決めたら、あとのオスは睪丸を取ってしまおうと考えたのです。

私は北海道のホクレンで、牛の去勢を見せていただいたことがあります。そのときの去勢の方法は、まず子牛の陰嚢をしごいて睪丸を上上げておき、陰嚢をパッとナイフで切ります。すると睪丸がピュッと出てくるので、それを引き抜いて、おしまい。これが一番安全で薬も何もつけなくてよい、と聞きました。

本にも書きましたが、去勢にはありとあらゆる方法があります。石でつぶすとか、人間が歯で噛み切るとか、焼き切るとかです。そして去勢をすると全く性の衝動がなくなり、もくもくと働いてくれるわけです。中国の秦の始皇帝の騎馬軍団・兵馬俑は全部去勢馬です。お尻の穴も、ペニスの隠れる鞘もちゃんと表現してあるけれど、袋がないのです。

日本では日露戦争まで、軍馬は全部牡でした。豊臣秀吉が神戸の北部を攻めたときのことで。その大将の淡河弾正は、もう負けることはわかっているけれど、一度でいいから勝ちたいと願ひ、妙案を思いつき、牝馬を50~60頭集めます。ちょうどシーズンだったんですね。豊臣軍が槍を手に刀をかざして突撃してきたところに牝馬を放したら大混乱になって、豊臣軍が敗れたという記録があります。

去勢後の骨の変化

去勢したら骨がどう変化するかということはおわかりです。ですから、遺跡から出た骨で去勢をしていたかどうかわかります。たとえば馬の場合、普通の牡ならば長骨の成長が止まる時期でも、去勢馬だと伸びつづけます。牛の場合、

去勢すると長骨の骨幹と骨端とがまだ離れて、別の骨のままで融け合っていない、つまり骨化していないのです。これを去勢牡に属すると見ます。それから、牛の角の内側の骨が薄くなります。

それらのことから、遺跡から出てきた骨を見て、去勢しているかどうか分かるわけです。去勢をやったからこそ群の動物を飼うことができ、牧畜ができるようになったということです。

人間の去勢、宦官

私は、人間は本当に悪い動物だと思います。実に悪いことを考えます。人間の役に立てば益虫、益鳥でも、役に立たないと害虫、害鳥になる。それから腐るということでも、人間の役に立たないと腐敗、役に立てば発酵といいます。そして、去勢は人間にも活用できるのではないかということになって、人間の去勢が始まります。

王様がたくさんの女性を囲う場合、去勢された男を世話役にすれば絶対恋のあやまちはないでしょ。また、護衛係、ボディガードの場合も、去勢した男を役人にとりあげると、宦官というんですが、自分の家族がいないわけですから王様を守ってくれるわけです。王様は、自分の奥さん、お母さん、子どもの世話を全部これにまかせる。すると政治が乱れてくる。つまり、大臣になりたい人はこの世話係にお金を積むというわけです。

去勢歌手（カストラート）

子どもの時に去勢すると第二性徴が出てきません。これは動物の場合と同じで、喉仏が出てこない、ヒゲが生えない、そして声変わりもしません。それで、王様の世話係だけでなく、歌の世界

でも去勢歌手（カストラート）が生まれました。

まずローマ教会で、女の人（カストラート）は合唱団から締め出され、男と去勢歌手だけの合唱団ができました。それがフランスを除くヨーロッパのオペラ界に浸透します。モーツァルト、ヘンデル、グリュックは去勢歌手のために作曲をしました。2オクターブは自由自在で、すばらしい声でした。しかし、あまり不自然だということで去勢歌手はオペラ界から消えていって、その後、プリマドンナ、女の歌手が活躍するようになります。たとえば「フィガロの結婚」のケルビーノは15,6歳ぐらいの男の役なんですが、女の人（カストラート）が歌っています。歌舞伎とは違い、オペラでは男は男、女は女を演じるのに、この場合は男役を女がやっています、これが去勢歌手の名残なのです。人間の世界においても去勢は大きく影響したと言えます。

去勢はハゲない

哲学者アリストテレスは比較動物学ですごい業績があり、日本語訳の本も残っています。その中で彼は、宦官は頭がハゲないと書いています。また、医学の父ヒポクラテスも宦官はハゲない、痛風にならないと書いています。そういうわけで、生物学的なつとめを終えた後、髪の毛が心配ということになったら、いかなる養毛剤よりまさるものは、去勢であります。

去勢の伝来、羅刹

日本では1725年に去勢が入ってきますが、実態がなかったので単語がありませんでした。記録を作るときには「きんを抜き候えし馬は」とか、「勢を抜き候えし馬は」などと語が定まらず、何種類かの表現を試みています。それで間違えて、

ペニスを切るのが去勢だと思って、それをやった実態が単語に残っているのです。

ペニスを梵語（サンスクリット）で魔羅と呼んだことから、魔羅を切断することを羅切（らせつ、らぎり）と言います。これは平安時代以来、時々あります。お坊さんが念仏にことよせて多くの女性と性的関係を結んだことで切断されたとか。しかし、これは大変残酷です。性への欲望は残っているのに何もできない、これほど残酷な刑はないと思います。

日本の中で私が調べた限りでは、沖縄、奄美、アイヌの人々は19世紀の初めから去勢を知っていました。本土では知らなかったけれど、沖縄は中国経由で、アイヌは大陸経由で学んだのでしょう。

日清戦争の時の日本の馬は去勢していなかったもので、北清事変のとき連合軍の騎兵と会って本当にあきれられます。馬は暴れるし、言うことをきかないので、馬に似た野獣だと言われました。そして日露戦争の時にやっと去勢をするようになります。

犬や猫が去勢をするようになったのが、ここ20～30年ぐらい、獣医がペットコンサルタントと呼ばれるようになってからでしょうか。だから、domestication というのは、まさに生殖を管理するということであるにもかかわらず、日本の性知識が極めて奥手であったということです。馬の場合でも、繁殖の季節になると、遠い距離を走らせて発散させたりしていたのです。

米食とお茶碗、お箸

日本の食ということなら、やはりお米ですね。一回の食事でごはん一杯の人が大多数で、三杯の人はもうほとんどいないでしょう。

「雨ニモ負ケズ」のなかでは一日四合の玄米を食べています。宮沢賢治のこの詩を昭和22年に教科書に載せるときに、三合にしたのです。これは原典を改竄したわけで、けしからん話ですが、当時の政府としては、配給の米とあまりにも違いすぎるから改竄したのです。しかし現在ではとてもそんなに食べられません。一日に一合くらいのものでしょう。この一食一杯という最低線は維持し続けたいと思います。

それから、自分のお茶碗とお箸が決まっていることは、日本人にとってとても大切なことです。私の娘はある時、自分のお箸を兄に使われて、「汚い、いやだ」と言いましたが、お皿についてはそういう認識がありません。アメリカから来た大学生の女の子が日本の家に下宿してその日に、「これがあなたのお茶碗とお箸」と渡されても、何のことかわからない。また、そのお茶碗をその家の人が割ってしまい、「ごめんなさい、悪気はなかったのよ」と言われても、これまた意味がわからない。日本人にとって、お箸やお茶碗は、人格を投影したものなのです。ただし、沖縄は違います。

以上のことから私は、各自のお茶碗やお箸はなくならないと思います。ご飯の量が減ったからといって、お猪口で食べるようなことは絶対ないと思います。ですから、お米は今ぐらいが最低線で、それ以下には減っていかないでしょう。

離乳食からインプット、日本食の将来

今、お嬢さんや奥さん方はいろいろ料理の勉強をされているようですが、日本人はこってりした料理はあまり好きじゃないです。たまにこってりした料理もいい、という人が大多数でしょう。こ

の傾向は、これからもそう変わらないと思います。

もし皆さん方が日本の食文化を変えんとするならば、内臓と血からでしょう。私は、離乳食に何を食べたか、母に聞きました。重湯からお粥へ、白身の魚から鰹節へ、また母乳が出なければ鯉こく、甘酒、という具合で、つまり完全に魚と米で補っているのです。

一方、当然のことですが、欧米ではミルク製品が入ってきますし、フランスでは羊の脳味噌などを離乳食として食べています。レバーペーストも食べます。だから私は、日本人と欧米人の母乳は、化学的にはどうかわかりませんが、本当は違いがあるのではないかと思います。そして離乳食で食べた味は、いわゆるインプットされて、忘れないのです。大人になってから、「はい、これワニです、食べなさい」と言われても、たじろぐわけです。したがって内臓と血を普及させるとしたら、離乳食からしかないと考えます。

日本では豚の血をどうしているか知りませんが、たとえばフランス料理ではウサギを調理する時は、まず血をとっておいて、それをソースにしてかけるとか、スープにしてかけるとかします。だから血をもし捨てておいたら、大変もったいない話です。また、睾丸を含めて、内臓をどうやって食べるようにするのか、それが日本人にとって良いのか悪いのか問題でしょうが、皆さん方の持っておられる課題は非常に重要なことだと思います。

(本稿は、日本SPF豚協会30周年記念フォーラム<1998年11月12日>における佐原先生の講演を、住商飼料畜産の名越仁宣氏がテープから起こしたものです。)

<佐原 真 先生の略歴>

1932年大阪生まれ。大阪外国語大学でドイツ語を学び、京都大学大学院で考古学を専攻、博士課程修了。奈良国立文化財研究所埋蔵文化財センター長を経て、現在、国立歴史民族博物館館長。

<主要著書>

「日本人の誕生」(小学館ライブラリー, 1992年)

「考古学千夜一夜」(小学館, 1993年)

「騎馬民族は来なかった」(NHKブックス, 1993年)

「考古学の散歩道」(岩波新書, 共著, 1993年)

「遺跡が語る日本人のくらし」(岩波ジュニア新書, 1994年)

「斧の文化史」(東京大学出版会, 1994年)

「祭りのカネ銅鐸」(歴史発掘, 講談社, 1996年)

「食の考古学」(東京大学出版会, 1996年)