

ブタ・アラカルト (1) イノシシ (猪) の家畜化とブタの文化史

北海道大学名誉教授 波岡茂郎

現人類 (ホモ・サピエンス) の特徴および定義の大きな柱として、野生動物を家畜化したことがあげられます。現存する家畜のほとんどが紀元前8000年から3000年にはすでにそろっておりました。

現代の偉大な歴史学者W・H・マックニールはその著書「世界史」の冒頭で次のように述べています。「人間の歴史における最初にして最も注目すべき出来事は、農耕の発達と野生動物の家畜化であった。これによって人口が増大し、文明の発生の基礎が築かれた」。このように人類の文明の発端は、野生動物の家畜化と農耕の進歩にあったのであって、今日の発達したサイエンスの源流もここにたどることができます。

しかし、野生動物の家畜化といっても、その様相はきわめて複雑で、決して一元的にとらえることはできません。たとえばウマの家畜化も、最初は中央アジアの未開なヒッタイトやスキタイ人によってなされ、乗馬という技術もそこから生まれました。当時の文明の中心はバビロニアやメソポタミアでしたが、これらの人々はしばしば馬上のスキタイ人に戦でやぶれ、ウマの生物兵器として高い能力を非文明人から学んだのでした。またニワトリの起源も、その野生原種はマレーシアやインドネシアにみることができ、数千年かかっているルートを経て世界中に伝播されたものです。

ところがブタは、家畜の中で最も多角的、すなわち同時期に世界の各地でそれぞれ別個に飼育されるに至った可能性の大きい動物です。その野生原種はイノシシですが、他の家畜とは異なって今なお世界中に野生種として多くの種類が多数生息していることは興味深いところです。ですから家畜の中でブタは最も多くの品種が存在しており、その地方に特有の飼育法や利用法があって、きわめて多彩な養豚文化が形成されています。

ベルトケープ、ジェリコ、ジャルモなど前6000年代に中近東でブタが飼育されていたことは、その遺跡によっても知れますが、前述のようにそれとは別個に東アジアのいずれかで家畜化が進められていたと考えられております。とくにイノシシは雑食性で掃除夫的性格から、自ら家畜化の発想を人間に与えたとも考えられます。ブタはその性質から、定着的な社会に受け入れやすかった反面、遊牧民には適応しにくかったことは歴史が証明しております。

ブタは肉および脂肪の供給源として飼育され今日に至っていますが、エジプトでは第一王朝時代 (前3000年) には重要な家畜でした。またギリシアやローマ時代に、ブタ料理は多彩な発展をとげ、ハムやソーセージなどの加工品もすでにこのころには普及しておりました。ローマ人はとくにブタ肉を好んだ最古の文化人でした。彼らの考えでは、自然はブタを人間によって食われるために与え

したが、自然は最初からブタを塩漬けにしようとは思っていなかったので、生きている間はその肉が腐敗しないように、塩の代わりに鹽をブタに与えたというわけです。したがって美食家のローマ人は、おそらく今日の中国人以上にブタを美味に調理していたようです。ローマでは他のすべての動物はひとつしか味を持っていないが、ブタは50の味を持つとっております。ことにその乳房と陰門の肉が美味とされ、また陰門の肉は流産後が最も珍味であったという記録があります。

一方、アジアの遺跡出土品としては、メソポタミアで前4500年、トルキスタンのアナウで前3500年以降にみられます。また中国では漢民族が黄河流域に定住し、農耕を営むに至った前2500年ごろすでにブタは存在しており、以後中国料理の中心として現在に至っております。このように、中国では豊富な肉料理の歴史があり、中でもブタ肉(猪^{ブタ}肉)料理のメニューは多彩です。現代中国料理の解説書で有名なものに袁随園の「随園食卓」があり、これは18世紀半ばに書かれた中国料理の名著です。この中には牛肉料理はたった2種類(牛肉の佃煮、牛舌)しか紹介されていませんが、ブタ肉については40種類の多さに達します。種々の中国料理の中では抜きんでているので参考のためにあげておきましょう。

「猪頭(ブタの頭)、煮方二種、猪蹄、煮方四種、猪爪・猪筋、猪肚(ブタの胃袋)、煮方三種、猪肺、猪腰(ブタの腎臓)、猪裏肉(ブタのロース肉)、白片肉(水煮したブタ肉の切り身)、紅煨肉(ブタ肉の煮付け)三種、白煨肉(ブタ肉の塩煮)、油灼肉(ブタ肉の唐揚げ)、乾鍋蒸肉(から鍋での肉の蒸し焼き)、蓋碗装肉(蓋付きの碗での肉の蒸し焼き)、脱沙肉(ブタ肉のミンチボール)、晒乾肉(日

干しのブタ肉)、大腿煨肉(ハムとブタ肉の煮込み)、台養煨肉(乾魚とブタ肉の煮込み)、粉蒸肉(米の粉まぶし蒸し肉)、燻煨肉(煮て燻した肉)、芙蓉肉(海老とブタの抱き合わせ煮)、荔枝肉(ブタの皴よせ煮)、八宝肉(具入りブタ肉煮付け)、菜花頭煨肉(菜の花とブタ肉の煮付け)、炒肉糸(ブタ肉糸切り炒め煮)、炒肉片(ブタ肉薄片炒め煮)、八宝肉円(具入り肉団子)、空心肉円(心が空の肉団子)、鍋焼肉、醬肉、糟肉(糟漬けブタ肉)、暴醃肉(早漬けブタ肉)、尹文端公家の風肉(風乾ブタ肉)、家郷肉(抗州名物塩漬けブタ)、筍煨火肉(筍とハムの煮染め)、焼小猪(小ブタの丸焼き)、焼猪肉、排骨(骨付き筋肉の炙物)、羅篋肉(ブタ肉田麩)、端州の三種肉(薄焼き肉のみそあえ)、楊公円(楊氏好み肉団子)、黄芽菜煨火腿(白菜・もやしとハムの煮浸し)、蜜火腿(ハムの蜜煮)」

このように、中国人とブタとの関係はきわめて深く、豕(ブタの古い中国名)にウ冠をつけて「家」としたことからもうかがえます。すなわち中国におけるブタの歴史は、すでに前2000年前後にさかのぼることができます。おそらく中国はブタを外部から導入した形跡はなく、独自にイノシシを家畜化したものと思われます。古来そこでブタは家畜の中でも重要な地位を占めていたことは前述のとおりです。『孟子』に「鶏猪狗鹿之畜」とあり、『荀子』に「養六畜」、『名氏春秋』に「六畜皆在其中」と記され、『周礼』に「六畜」の文字がみられますが、この六畜とは牛、馬、羊、豚、犬、鶏であって、その中でウマが比較的新しい家畜でした。

ブタは食肉の供給源として各地で重宝された反面、次回に述べるように宗教上の忌避の対象とし

でも際立っています。アジアの乾燥地帯の遊牧民すなわち回教，ユダヤ教徒は，絶対にブタに接することはありません。

前述のようにブタの祖先はイノシシであり，これはオーストラリア以外のほとんどの闊葉樹林地帯に分布し，その種も多いので，そのいずれがブタとして馴化されたのかは興味深いところです。イノシシ (*Sus*) は剛毛をもつ動物で，偶蹄目 (*Artiodactyla*) に属しております。しかし，この目の中にはイノシシに類似のものがきわめて多く，これらのうちブタに至った系統を明らかにするための有力な手段はその歯列です。つまり，すべてのブタは現在も第三紀の始新生のほ乳動物の原始的歯列を完全に保っていて，上下におおの6個の切歯，上下左右にそれぞれ1つの犬歯と7個の臼歯，合計44本の歯を有しています。したがって多種のイノシシ科のうちで，ブタの祖先として考えられるものは，この44個の歯数を持つものに限られます。このようにして分類していくと，ブタの祖先はヨーロッパを代表するイノシシ (*Sus scrofa*) と東アジアを代表する頸帯猪 (*Sus vittatus*) に2大別されます。

ユダヤ教徒や回教徒がブタを忌避し，インドのヒンズー教徒もまたブタ肉を口にしません。インドに進入してきたインド・アーリア人の聖典「リグ・ヴェーダ讃歌」の中にはイノシシについてしばしばあげられているのに，ブタの記述は見あたりません。したがってインドにおけるブタの出現は，この讃歌の編集時代（前1300-1000年頃）以後と思われる。少なくとも前500年頃には，釈迦はブタの炙肉を食べたという記事があります。

ブタにはきわめて多くの品種があり，これもヨーロッパ系とアジア系とに2大別されます。ヨー

ロッパ系はさらにラードタイプとベーコンタイプに分けられます。すなわち生肉用と加工用で，パークシャー，ポーランドチャイナなどは前者に，またランドレースなどは後者に属します。現在ブタの品種改良はめざましく，背脂肪が薄くロース芯の太いものが好まれ，この目的からランドレース，大ヨークシャー，ハンプシャー，デュロックなどの品種が優勢です。

なおわが国では，ブタに対するイメージはどちらかというとマイナス面が多く，息子のことをへりくだって「豚児」，留置所を「豚箱」と言ったりしますし，またさる大学の総長の訓辞の「肥えたブタになるより痩せたソクラテスタレ」などはそのほんの一例です。しかしヨーロッパや米国では，ブタはむしろ好ましく愛らしいといった近親感が強く，ウィーウィーピギーなどの愛称や，童話の「3匹の子ブタ」，さらに賢い子ブタ「ペープ」という映画などはわが国でもよく知られています。一方，かわいい子ブタのぬいぐるみや，たくさんのブタのグッズがそれを裏付けています。さらに，英語でもブタに関する数多くの呼び方があるので列挙してみます。

Pig, swine(名詞)；hog, porcine, swine(形容詞)；boar, bran, sire(雄)；stock, boar, service boar(繁殖雄)；sow(雌)；brood sow(繁殖雌)；clean pig(処女ブタ)；pigling, piglet(子ブタ)；suckling(哺乳ブタ)；farrow(離乳前)；weaner(離乳から12週齢未満)；boar pigling(雄子)；yelt, yilt, hilt(雌子)；gilt(未経産若雌)；stag, brawler, seg(去勢雄：成畜で去勢)；spayed sow(去勢雌)などなどがそれです。これに反してわが国には「豚」というひとつの単語に成豚，母豚，哺乳豚などといろいろ名詞をつけて合成し，間に合わせています。