



平成二十五年

一橋大学附属図書館企画展示

お肉のススメ

肉食禁忌と食の文明開化



〔展示〕

平成25年11月1日(金)～29日(金)

午前11時～午後6時

一橋大学附属図書館公開展示室 (時計台棟1階)

※一橋祭期間中(11月2、3、4日)は午前9時半～午後5時
※11月9、10、16、17、23、24日は閉室

〔講演〕

講師：若尾政希教授 (本学社会学研究科)

演題：食から文化を考える—日本史研究への招待—

日時：平成25年11月20日(水)午後2時半～午後4時

会場：一橋大学時計台棟コモンズ (時計台棟1階)





一. 肉食の禁忌

日本では古代・中世・近世を通じ肉食が忌避されており、日本人は明治期の肉食解禁を契機に広く肉の味を知り、牛鍋の考案から洋食の流行等を経て今日の多様な食文化が形成された。肉食禁忌は天武天皇4（675）年以後千年以上にわたり日本人の心性に深く根づくもので、その契機には「肉食禁止令・殺生禁断令」と「物忌令」が指摘されている。

史料上初の肉食禁止令は、『日本書紀』（720年成立）に見ることができる。飛鳥時代は天武天皇4年4月17日条でウシ・ウマ・イヌ・サル・ニワトリの5種類の肉の食用が禁じられた。しかし同令の但し書きにはそれ以外の肉は禁令に触れない旨が書かれており、肉食を完全に禁じたものとはなっていない。

これに端を発し、肉食禁止令や殺生禁断令はその後幾度も発布された。とくに殺生が厳しく禁じられていたのは牛馬である。『続日本紀』（797年成立）によると、奈良時代は天平13（741）年2月7日条には、農耕に役立つ牛馬は以前から屠殺を禁じており今回もそれに倣うと記されている。平安時代では、寺院の清浄を目的とする寺辺二里以内の殺生禁断令が繰り返し出されている。

鎌倉時代においても、幕府は弘長元（1261）年に「関東新制条々」のなかで、六斎日（毎月8・14・15・23・29・30日の6日間）と彼岸の殺生を禁じている。

江戸時代初期では、徳川綱吉によって「生類憐れみの令」（1687年）が発布され、あらゆる生き物の殺生が禁じられた。このように長い歴史のなかで殺生禁断令は幾度も発布され、肉食禁忌の浸透を促していった。

一方、物忌令については、平安時代の「延喜式」（927年成立）に、六畜（ウマ・ウシ・ヒツジ・イヌ・イノコ・ニワトリ）の肉を食べた者は3日間物忌み（一定の期間、飲食・行いを慎み、心身を清めて家にこもること）するよう規定されている。この時代には獣肉に対する穢れの意識が強まり、肉食が物忌みの対象となったと考えられている。しかし、対象は六畜の肉に限定され、シカなど主要な狩猟動物の肉は含まれていなかった。

鎌倉時代から室町時代は、伊勢大神宮といった主要な神社で相次いで物忌令が成文化された。物忌令は、穢れの種類と物忌日数を詳細に定めており、肉食に関する規定も含んでいた。たとえば室町時代の「伊勢大神宮参詣精進条々」（1440）をみると、物忌期間はイノシシを口にした者で100日

間、シカでは100日間となっている。平安時代の「延喜式」の物忌期間はわずか3日で対象も六畜に限られていたが、「伊勢大神宮参詣精進条々」では物忌期間が長くなり、対象は狩猟動物にまで拡大している。時代を経るにつれ物忌令は厳しさを増し、肉食に対する穢れの意識も徐々に高まっていったと考えられる。なお、物忌令に牛馬の規定がないのは、当時これらが食用とされておらず、あえて禁じる必要がなかったためと解釈されている。

肉食は長らく禁忌とされていたが、日本人の食習慣から肉が完全に姿を消していたわけではない。たとえば鎌倉時代では、栄養を摂るための狩猟行為と、獲物のシカやイノシシの肉を食する行為は許されており、武家社会では殺生が禁じられていた期間を除いて狩りが盛んに行われていた。ただし、仏教における殺生禁断の教えを犯すことを懼り、薬代わりの獣肉の獲得を目的とする「薬猟」の名が用いられていた。

また、ときには生命維持のため肉を食べざるをえない状況も存在した。江戸時代中期に発生した大飢饉の様子を記した『天明年度凶歳日記』（1784）には、馬肉を食べると命を落とすといわれていたが、極貧の者はやむをえずその肉を食べたとある。しかし禁忌の強い牛馬肉が食べられたのは、飢饉という極限状態下にあつてこそであった。



奥州凶歳飢民牛馬を喰う図
小田切春江編・木村金秋画
『凶荒圖録』（1883）



二. 薬喰いとももんじ屋

江戸時代に至っても肉を忌避する風潮に変わりはなく、一般には明治期の肉食解禁までこれを遠ざけてきたものとされている。しかし実際は、「薬喰い」や「ももんじ屋」といった禁令にもとる事例も見受けられた。

喜多村節信は随筆『嬉遊笑覧』（1830）に、江戸初期は延宝・天和（1673-1684）のころの話として、四谷の宿では猟師の市が立ち、イノシシ・シカ・カモシカ・キツネ・ムジナ・ウサギの類を取り揃えて商っていた旨を記しており、このころにはすでに獣肉がある程度流通していた様子が窺える。

江戸中期ごろには、肉を穢れたものとしながらも栄養的価値を理由に、薬餌として摂る考え方が台頭してきている。肉食は江戸時代を通じて禁制であるため表向きはこれを憚りながらも、「薬喰い」と称して密かに野鳥獣の肉が食されていた。薬喰いは避寒や養生を名目に、滋養に富む肉を薬代わりに食べる風習で、多くはシカやイノシシが用いられた。元禄3（1690）年には、彦根藩が薬喰いの工夫で牛肉の味噌漬けを考案し、公然と食品扱いすることを避けてか、滋養強壯の薬

へんぽんがん

「反本丸」と名付けている。将軍家の寒中御見舞に献上され、諸大名への贈答にも用いられたこの御養生肉は、贈る先で時々賞味されたばかりでなく、本来の用途である「薬」として、幕府により下谷和泉橋通（現、台東区台東）の病院に蓄えられ、願い出れば一般の病人も買うことができた。



L. クレポン画「江戸の獣肉屋」

Le Japon illustré / par Aimé Humbert ; ouvrage contenant 476 vues, scènes, types, monuments et paysages dessinés par É. Bayard ... [et al.]
p. 92, (1870)

同じく江戸中期は安永年間（1772-1781）には、獣肉を商う「ももんじ屋」が麴町（現、千代田区平河町）に開店したと伝えられる。「ももんじ」とは野生の獣を総称した語で、そうした獣肉を販売する店、それを煮焚きして提供する料理屋を「ももんじ屋」と呼んだ。江戸では麴町の「甲州屋」のほか、両国の「豊田屋」「港屋」などが知られている。これらの店は、「山くじら」（イノシシの意、転じて獣肉全般を指す）と書かれた行灯や、牡丹・紅葉（猪肉・鹿肉の異称）の絵が描かれた戸障子を目印にしていた。

時代が下り江戸後期には、薬喰いの域を越えて肉が消費されるようになった。小山田与清『松屋筆記』（1908）によれば、文化・文政年間（1804-1830）より、クマ・オオカミ・キツネ・タヌキ・ウサギ・イタチ・キネズミ・サル・ヒキガエル等の肉類を売る獣店が多数あったという。また、寺門静軒『江戸繁昌記』（1832）にはももんじ屋の描写があり、火鉢で一鍋ずつ温めたなかにイノシシ・シカ・キツネ・ウサギ・カワウソ・オオカミ・クマ・カモシカ等の獣肉に葱を加えた肉鍋が供されたとある。

さらに『麴町区史』（1935）によると、もとは平河町3丁目に1軒しかなかった獣肉店が、天保（1830-1844）の初めごろにはすこぶる流行して夥しい数に上ったとある。同じく天保の随筆、松亭金水『太平楽皇国性質』（1835）には、年を追うごとにももんじ屋の繁盛する様が次のように描かれている。

昔は 四足を食う者稀なりしよし。[中略] これを煮炊きして売る家も稀にて、多くは橋のきわなどに葭簀を張り、床机を出して山鯨の看板を出しおきたり。その食う人を見るに、下々の下々たる輩のみここに集まりて飲食したりしに、いつともなく漸々にこの店多くなり、今は市中軒を並べたる所にてても、ご存知山鯨などと、いかめしく筆太に記し、牡丹紅葉の絵を描きて目当てとなし商う家、大概一町の間に一軒あり。[中略] さればこれを食う人を見るに、しかるべき人々、ここに集いて憚る気色もなく、飲食す・・・

こうして江戸も末期に近づくと、肉食を取り締まる側である幕府が弱体化するにつれて禁忌が弛み、肉は次第に「薬」の建前を捨て、「美食」として嗜まれるようになったと考えられる。



三. 肉食の解禁と奨励

日本人の食の歴史で大きな転機となるのは明治維新期で、長きにわたる肉食禁止令が解かれ、人々は自由に肉を食することが許された。肉食の禁を解いたのは宮中で、その先陣を切って手本を示したのは明治天皇であった。

睦仁親王（後の明治天皇）は、さきの孝明天皇が逝去した翌慶応3（1869）年2月13日に皇位を継承した。当時弱冠14歳の明治天皇は伝統に従って眉を剃り落として化粧をし、お齒黒姿であった。明治天皇は即位後も伝統的な和食を食していたといわれ、日野西資博の回顧録『明治天皇の御日常』（1976）によると、魚料理を好んでいた。

和食好みといわれる明治天皇であったが、即位後は食べ慣れない肉や西洋料理を自ら率先して食さなくてはならない事情があった。理由のひとつには、当時の指導者たちの狙いがあったといわれている。すなわち、肉食を促進することで日本国民の体格と体力を強化し西洋諸国に並びたいという思惑、そのためには天皇自らが模範を示すのが最も効果的であろうという思惑があったとされる。別の理由として、開国直後の日本の外交儀礼は、西欧中心の「国際的な」様式に合わせる必要があった。天皇による接遇では西洋料理が供され、そこでは肉を食べる必要があった。

明治4（1871）年8月、明治天皇は延慶館（迎賓館に相当、現在は浜離宮恩寵庭園に跡地が残る）にて「西洋料理」を食べたという記録がある。これ以降天皇は少しずつ西洋料理に慣れていき、明治4年12月17日に肉を食べたとされている。翌月の明治5年1月発行『新聞雑誌』では「我が朝にては中古以来肉食を禁ぜられしに、恐れ多くも天皇いわれなき儀に思し召され、自今肉食を遊ばさるる旨宮内にて御定めこれありたりという」（朝廷は中古の時代より肉食を禁じていたが、天皇は肉食を禁じる理由がないと思い、今後は宮内で肉を食べることを定めた）という報道がなされた。

天皇がはじめて西洋料理を口にしてから約2年後の明治6年、国賓を招いた宮中招宴が開かれた。このときの招待客はイタリア王室で、西洋料理でもてなした。これ以降現在でも宮中招宴で供されるのは西洋料理、なかでもフランス料理が主流になっている。

肉食や西洋料理は皇室のみならず、知識人によっても奨励された。福澤諭吉は西洋料理の知識を最も早く国民に伝えたといわれ、『西洋衣食住』（1867）で、テーブルウェアの名称やマナーについて多くの図を用いて説明している。続い

て、日本初の西洋料理本『西洋料理指南』と『西洋料理通』（ともに1872）が出版された。敬学堂主人訳『西洋料理指南』では、身体を強壮にするために西洋各国の食事に倣って動物性食品を摂る必要が指摘され、同書を妻と使用人に伝えて日常の食事に生かすよう書かれている。『西洋料理通』は、仮名垣魯文が横浜居留地で雇われた使用人に調理を命じる手控え帳を翻訳したものである。河鍋暁斎による美しい挿絵とともに、牛の心臓の焼き方や羊の首の煮方など凝ったレシピも掲載された。

西洋料理を奨励する動きが活発になるにつれ、そもそもの肉食の是非を問う議論が巻き起こった。『開化問答』（1874）では、保守派の旧平と開化派の開次郎による議論が交わされている。旧平は、四足動物を食べることに対する日本人の忌避感を指摘し、牛鍋・豚鍋・牛乳を口にするような者は神棚にどれほど拝礼したところで神様の許しは決して得られないだろうと主張している。一方、開次郎によると、日本人は味を重視し栄養のある物を食べないため、牛肉・豚肉・鶏肉など滋養の高い食物を食する西洋人のように蒸気船や電信機といった大発明をすることができない。さらに彼はかつて獣肉を供え物としていた例を挙げ、昔から獣肉に対する忌避感があったわけではないと主張している。

肉食が公式に解禁されたものの、誰もがそれを望んだわけではなかった。これまで千年以上にわたり続いた肉食禁止令を重んじ、肉食を穢れと見なしていた国民のなかには、肉食解禁に対して否定的な態度をとる者もいた。

明治5（1872）年2月に起きた御岳行者事件では、木曾地方の山岳信仰の厚い信者たちが天皇の肉食報道に衝撃を受け、天皇に直訴すべく皇居に侵入しようと騒ぎを起こした。文学者かつ軍医でもあった森鷗外は、第一師団の兵卒を米食・麦食・洋食の3グループに分け、それぞれ8日間の消化吸収試験を行い、兵食には米が最も優れているという結果を報告している。



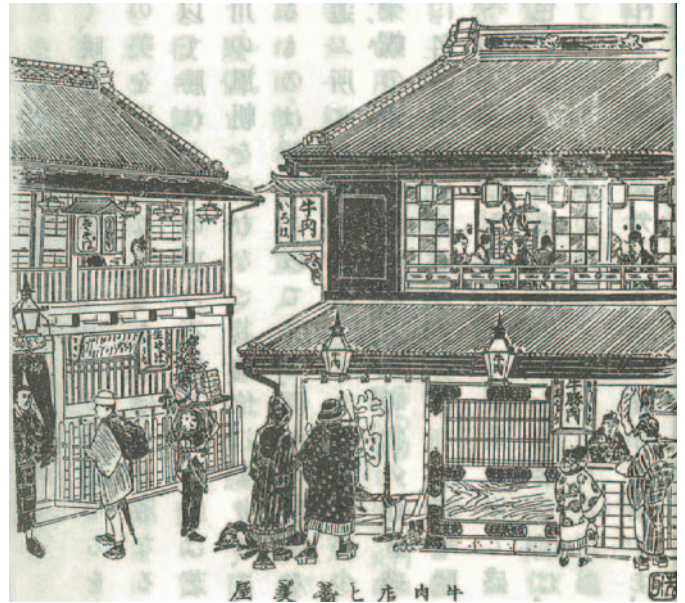
四. 牛鍋の流行

政府や知識人によって積極的な肉食奨励策が取られたものの、獣肉がすぐさま庶民にも食べられるようになったわけではない。

そもそも開国当時の日本には、食用の牛肉を入手する環境が整っていなかった。そのため最初は横浜・横須賀・神戸など外国人居留地向けの牛肉を、中国・朝鮮・アメリカから仕入れていた。やがて外国人の渡来が増加するに伴って牛肉の需要が増え、慶応元（1865）年には丹波・丹後・但馬などから居留地へと生牛の運搬が始まった。外国公使館や居留地が江戸に移動すると、慶応3年に東京で最初の屠牛場と牛肉販売店が開かれ、牛肉を国内で賄える環境が整った。

環境が整ったとしても、長年にわたり禁忌とされていた肉食への抵抗感がすぐになくなったわけではない。『明治事物起源』（1936）には、東京で最初に牛鍋店を開いたとされる堀越藤吉の苦労話が掲載されている。同書によると、店舗とする貸家を探すも牛鍋を扱おうと聞いた人々にことごとく断られ、相場の4倍近く高い賃料を支払う羽目になったという。やっと店を開く運びとなっても、来客どころかただの通行人までもが目と鼻を押さえて走り去るさまであった。

『魯文珍報』（1878）の「牧牛論」には、牛肉を使った鍋料理の調理法が紹介されている。材料に牛肉と葱を用い、臭みを消すために山椒を入れる。味つけには味噌または醤油・ミリン・砂糖を水で割った割下を用い、ぐつぐつと肉を煮こんでできあがる。材料や調理法から窺えるのは、牛肉



牛鍋のチェーン店いろは
平出鏗二郎『東京風俗誌』復刻版（1990）、157頁

を西洋料理としてそのまま食すのではなく、米に合う和風鍋として取りこむ工夫である。それによって肉食に対する心理的抵抗が軽減され、牛肉が庶民にも広く食される契機になったと考えられている。

『牛店雑談安愚楽鍋』（1871）には、牛鍋屋が大流行した様子が描かれている。士農工商・老若男女・賢愚貧富の差なく、牛鍋を食べない者は文明人ではないといい、武士・大工・娼妓・医者などの様々な階級の客が牛鍋を口にする姿が描写されている。明治8（1875）年には牛鍋の人気店を70軒以上集めた番付表が発行された。また、都内に16店舗を展開した牛鍋のチェーン店「いろは」が登場する。『東京新繁昌記』（1874）には、「牛肉店が都下に登場して、まだそれほど長い時間が経ったわけではない。しかし、もう数え切れないほどある。すでにウナギ屋を圧倒し、イノシシを飲みこみ、どの街にも牛肉店の看板のないところはない」とあり、肉食が爆発的に庶民に広がった様子を伝えている。政府公認の屠牛場から仕入れられた牛肉は「官許牛肉」や「御養生牛肉」と称して販売され、官民一体の肉食奨励活動も盛んになるなか、肉食が興隆していった。



牛鍋店を訪れる客たち
假名垣魯文『牛店雑談安愚楽鍋』（1871）
式編上巻、4-5頁



五. 上流階層における西洋料理の普及

牛鍋屋の流行を経て庶民が徐々に「牛肉」という素材へ慣れていくのと並行し、肉料理を含む本格的な西洋料理が上流階層に浸透していくこととなった。その理由は、明治の外交事情によるところが大きかった。

日本における西洋料理の導入史を概観すると、明治4年の肉食解禁に先んじること約300年の16世紀に、西洋の食文化は宣教師を通じて伝えられていたことが分かる。『イエズス会士日本通信』（1968）では、16世紀末に来日したイエズス会の修道士が、復活祭において日本人信者に「（牛）肉とともに煮たる米」を供したというエピソードが紹介されている。また、イエズス会が布教のために建てた京都の南蛮寺では、キリスト教のみならず西洋料理の調理法も伝えられたという。しかしながら豊臣秀吉の発したキリスト教禁止令や徳川幕府の鎖国令により、江戸時代の人々の食事は魚と野菜を中心としたものとなり、西洋料理はいったん影を潜める形となった。

この状況に変化が見られるのは、江戸後期は嘉永6（1853）年の黒船来航以降である。開国までの動乱期、将軍家や武家といった上流階層は、諸外国の要人に招かれた外交の場で、肉や魚、野菜や果物をふんだんに用いた西洋料理を食することとなる。また、自ら西洋料理をもって外国人を歓待することもあった。

安政6（1859）年の長崎・函館・横浜の開港を機に欧米諸国からの来航が活発になると、各地で来航者向けに西洋料理店が開かれた。文久3（1863）年に草野丈吉が長崎で開業した良林亭（現、旧自由亭）がその先駆けといわれ、外国人や長崎奉行所の接待用として繁盛した。良林亭の料金設定は1人前2万円弱と高額なことから分かるように、当時の西洋料理店は庶民が気軽に足を運べるような場所ではなく、もっぱら上流階層に利用されていた。

本格的な西洋料理を提供する上流階層向けのホテルやレストランは、各地の外国人居留地を中心に数を増やしていった。当初は外国人コックを料理長に据える店も多く、そこで経験を積んだ日本の料理人たちは宮中招宴や鹿鳴館の夜会でその腕を振るうこととなった。そうしたなかでもひととき目を引くのは、現在も上野に続く名店「精養軒」の存在である。

精養軒の始まりもまた、明治初期の外交的必要性に迫られてのことであった。明治5（1872）年、岩倉具視の側用人であった北村重威は、外国人を接待するに相応しいホテルやレストランがないことを憂い、岩倉に西洋料理店の開業を上申した。これが認められ、北村は馬場先門（現、千代田区付近）に「精養軒ホテル」を開業する。この店舗は東京を焼き尽くした「銀座の大火」によって開店当日に全焼してしまったが、翌年に采女町（現、銀座付近）に移転し築地本店として正式開店の運びとなった。さらに明治9（1876）年

には、支店の上野精養軒が開店した。大正12（1923）年の関東大震災によって築地本店が焼失した後は上野精養軒が本店となり、今日までその伝統を受け継ぐことになる。

築地精養軒は、日本の西洋料理史に名を残すような料理人を多数輩出している。なかでも第4代料理長西尾益吉は単身フランスへ渡り、サヴォイ・ホテルやホテル・リッツで名を馳せた近代フランス料理の祖オーギュスト・エスコフィエ Georges Auguste Escoffier に直接師事した名人で、その功績は高く評価されている。西尾の作る本格的なフランス料理を目当てに精養軒を訪れる客は後を絶たず、当時の精養軒は宮内庁の御用達でもあった。彼は料理人でありながら精養軒の取締役にもまで上りつめ、その圧倒的な存在感を示した。後に「天皇の料理番」と呼ばれ、大正3（1915）年から昭和47（1972）年までの長きにわたって宮内省大膳職主厨長を務めた秋山徳蔵は、西尾に憧れてフランスへ留学したともいわれている。

明治初期に外交的必要性から開業した精養軒をはじめ、各地のホテルやレストランに蓄積された本格的な西洋料理の調理技術と知識は、日本における西洋料理の質を高めると同時に、家庭の食卓を豊かに彩る下地ともなった。



上野公園に建つ精養軒
歌川広重『東京名所内上野公園地不忍見晴図』
（1876）一部
早稲田大学図書館蔵



六. 家庭料理と洋食

西洋料理が庶民に受容されていく過程は、上流階層の場合と比べ緩やかに進んでいった。明治期において家庭料理のバリエーションが豊かになっていくなか、米食に馴染む日本人好みの和洋折衷料理として「洋食」が徐々に台頭してくる。

第3章でも触れた『西洋料理指南』（1872）は妻や使用人向けに家庭料理の調理法を教える啓蒙書で、1日3食の食事について具体的なメニューが提案されている。朝食であれば「パンあるいはビスケット・牛酪（バター）・半煮卵・冷肉・チュー（現在のミルクティー）」、昼食であれば「パン・牛酪・牡蠣・脂煮の魚・雑部の魚・焼肉・野菜の部より2～3品・カヒーまたは茶・牛乳・砂糖」、夕食であれば「パン・牛酪・スープ・煮魚・雑の部より1品・煮肉あるいは焼肉・焙肉・野菜の部より3品・菓子・カヒー・茶・牛乳」といった具合である。

明治5（1872）年に「学制」が制定され、女子教育制度が整えられると、調理実習を含む食教育が行われるようになる。明治初期に調理を教える女学校はごく一部に限られていたが、各種学校制度が確立する明治20年代以降には時間割に「割烹」が登場するようになった。明治19（1886）年に「西洋料理」を教科として採用した東京女学校の例もある。明治25・26（1892・1893）年の高知県尋常中学校女子部における割烹授業の記録には、にぎり寿司やちらし寿司と並んで「おむれつ」や「びふかつれつ」といった西洋料理名も登場する。

明治30年代以降になると、タイトルに「家庭」ないし「家庭料理」を冠した料理書が多数刊行された。これらの料理書には、伝統的な和食と並びコロッケなど洋食が掲載され、牛肉と和食を組み合わせた「牛肉

の煎豆腐」も紹介された。『家庭実用最新和漢洋料理法』（1903）で紹介された料理の内訳を見ると、「本邦料理」113種、「支那料理」59種、「西洋料理」90種となっており、西洋料理は日本料理に比肩する分量を占めていたことがわかる。

料理書の台頭と時を同じくして、婦人雑誌も次々と創刊された。明治38（1905）年の『婦人画報』を筆頭に、『婦人世界』（1906）、『婦人之友』（1908）、『婦女界』（1910）と創刊が相次いだ。こうした婦人雑誌において料理に関する記事が占める割合はそう高くなかったようであるが、『婦人世界』はやや趣を異にしていた。同誌には編集顧問の村井による「朝飯には何が宜きか」「牛乳は如何に飲むべきか」といった記事に加え、「弦斎夫人の料理談」まで掲載されていた。村井は、明治期のベストセラー小説『食道楽』（1906）の著者であった。

『食道楽』は報知新聞に明治36（1903）年から1年間連載された。大食漢の主人公大原と料理上手なお登和の恋愛小説の体裁を取りつつも、その大部を占めるのは登場人物が語る料理の蘊蓄や、和・洋・中630種類もの料理のレシピであり、大きな話題を集めた。なかには牛の尾を使ったシチューなど本格的な西洋料理の部類に入るようなものもあるが、ピフテキに添えるマッシュポテトのように庶民が手軽に作れる和洋折衷料理もある。洋菓子では、当時はまだ珍しかったワッフル焼き器の使い方が紹介されている。村井の妻の父が大隈重信の従兄弟にあたり、『食道楽』の執筆を助けるために大隈家から村井家に西洋料理人が派遣されたこともあったという。

大正期に入ると、主婦向けに発行された最初の料理雑誌『料理の友』（1913）が登場する。調理法のみならず食材の選び方や衛生面での注意点など食教育的な内容も含み、日本女子大学校や料理学校の教員が執筆にあたった。紹介される料理は、和・洋・中・折衷料理と様々であり、「一皿十銭以下で美味しいお惣菜」「一皿二十五銭内外で見事な西洋一品料理」のように、家計のやりくりの手助けとなるような記事が多く掲載された。

明治30年代から大正にかけ、家庭料理に対する関心の高まりに応じる形で、多彩な料理が広く一般に知られるようになった。しかしながら、明治期においては材料の入手が難しかったことや、西洋式の台所設備が普及していなかったことなどから、西洋料理や洋食を日常的に口にすることは中間階層であっても難しかった。実質的な庶民の食の西洋化は、昭和30年代に訪れる高度経済成長期を待つことになる。



「天長節夜会食卓の真景（帝国ホテル）
村井弦斎『食道楽（秋）』（1903）口絵



参考文献

第1章

原田信男『歴史のなかの米と肉：食物と天皇・差別』平凡社、2005年。

脇田晴子・Anne-Marie Bouchy編『アイデンティティ・周縁・媒介』吉川弘文館、2000年。

上田正昭編『部落問題と社会史』『喜田貞吉著作集』第10巻、平凡社、1982年。

中澤克昭「殺生と新制」『東北学』vol. 3、247-259頁。

加茂儀一『日本畜産史』法政大学出版局、1976年。

第2章

笹川臨風・足立勇共『近世日本食物史』雄山閣、1935年。

加茂儀一『日本畜産史』法政大学出版局、1976年。

川辺長次郎編『日本食肉史年表』食肉通信社、1980年。

宮崎昭『食卓を変えた肉食：肉』日本経済評論社、1987年。

本間健彦『日本食肉文化史』伊藤記念財団、1991年。

第3章

原田信男『歴史のなかの米と肉：食物と天皇・差別』平凡社、2005年。

中山和芳『ミカドの外交儀礼：明治天皇の時代』朝日新聞社、2007年。

飛鳥井雅道『明治大帝』講談社、2002年。

児玉定子『宮廷柳営豪商町人の食事誌』築地書館、1985年。

小川為治『開化問答』東京：和泉屋勘右衛門、1874-1875年。

第4章

一名奴論建・仮名垣魯文『牛店雑談安愚楽鍋』誠之堂、〔1871-1872〕。

石井研堂『明治事物起原』増訂版、春陽堂、1936年。

服部誠一『東京新繁昌記』山城屋政吉、1874-1876年。

『魯文珍報』開珍社、1878年2月18日号。

平出鏗二郎『東京風俗志』覆刻版、富山房、1990年。

第5章

富田仁『西洋料理がやってきた』東京書籍、1983年。

越中哲也『長崎の西洋料理：洋食のあけぼの』第一法規出版、1982年。

村岡實『日本人と西洋食』春秋社、1984年。

伊藤薫『築地精養軒、喜山、そして宮内庁』エービーシー・アーツ、2011年。

ジューメックス株式会社「上野精養軒物語」<http://gmex21.com/seiyouken/>（2013年10月10日参照）。

第6章

江原絢子『家庭料理の近代』吉川弘文館、2012年。

黒岩比佐子『『食道楽』の人村井弦斎』岩波書店、2004年。

木村涼子『「主婦」の誕生：婦人雑誌と女性たちの近代』吉川弘文館、2010年。

阿古真理『昭和の洋食 平成のカフェ飯：家庭料理の80年』筑摩書房、2013年。



※文中の引用文は、適宜現代表記に改め句読点を補った。

※本パンフレットに掲載された文章・写真・図版等の著作権は、特記あるものを除いて一橋大学附属図書館に属します。著作権者からの許諾を得ずに、著作権法の定める範囲を超えて、引用・複写・電子媒体化等を行うことは禁止されています。

平成25年11月1日発行

一橋大学附属図書館

〒186-8602 東京都国立市中2-1

TEL : 042-580-8252 / FAX : 042-580-8232