

## 我が国の生食文化

### はじめに

文化は、先祖から培ってきた自ずと現れる行為・考え方であり、日本文化は日本の気候風土、地理にあったものである。科学の発達、他民族からの影響などによって、少しずつ変わる。英語だと文化は culture であり、culture には栽培という意味もある。

2021年に、北陸地方を中心にユッケ食中毒が発生し、厚生労働省は再発防止のために、生牛肉を提供する場合の大変厳しい規格基準（図参照）を定めた。この規格基準に関して、マスコミは市民の声として「厳しい 生食の日本文化が廃れる」との報道をした。そこで、ユッケ食中毒の概要と私が育った横浜市北部の状況を紹介します、我が国の生食文化を述べる。

### ユッケ食中毒事件

2011(平成23年)年4月、北陸地方を中心とした焼肉チェーンの4県6店舗でユッケ(牛肉の生食料理)によって腸管出血性大腸菌食中毒が発生し5人が死亡した。東京都の食肉処理業で処理された牛肉で、生食用として加工処理してなく、飲食店は生食として提供していた。患者数181人、HUS(溶血性尿毒症症候群)患者数32人と極めて高い発生であった。

平成23年9月12日厚生労働省告示第321号で「生食用食肉の成分規格、生食用食肉の加工基準」が定められ、同年10月1日から施行された。

### 私が育ったころの横浜市北部

1955年は、私が小学校へ入学した年で、我が家は海岸まで直線にして5km余りであったが純農村地域であった。父親が野菜を栽培していて、トマトは生食、その他の野菜の生食は大根おろし、味噌を付けてのきゅうり、薬味としてのネギ類、生姜程度で、現在に比べたら大変少なく、多くは加熱、ぬか漬けであった。近所に養鶏農家が多く、鶏卵は日常的に生食していた。現在は東京・横浜の通勤圏で畑はまるっきり無い。

近くに魚屋があったが、焼き魚、煮魚であった。寿司といえば、おいなりと海苔巻きで、中は田麩(でんぶ、魚肉加工品)か、干瓢の甘辛煮であった。カップ寿司は無かった。肉類は、老鶏を煮て食べたが、豚肉を食べる機会はほとんど無かった。



食品衛生コンサルタント  
荻川 和男  
(元神奈川県食品衛生監視員)

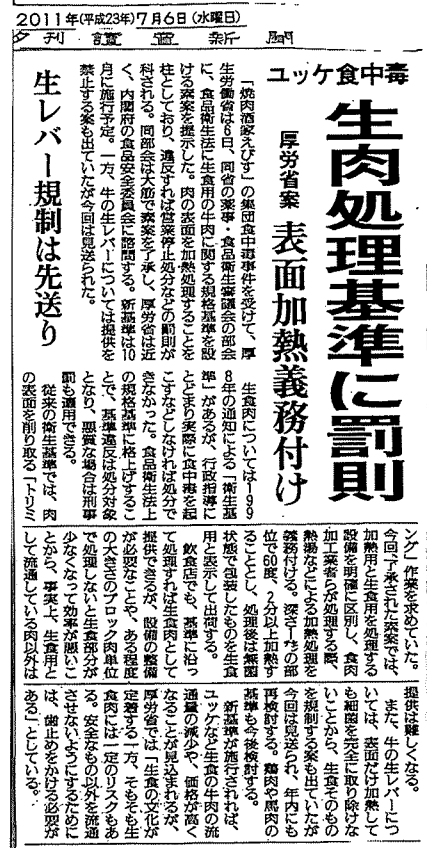


図 2011年7月6日 読売新聞夕刊

## 我が国の食文化

### ●野菜の生食

1950年代ごろまでは、大都市の一部を除けば、畑作の肥料に人糞が多用され、野菜の生食は大変少なかった。生食されるレタス、サラダ菜などの普及はそれ以降で、トンカツが広がり、生キャベツが広まった。

### ●魚貝類の生食

魚貝類の生食として刺身があるが、低温流通が発達されておらず海岸域のみで食べられていた。

生魚を使う江戸前寿司があるが、1600年ごろまでは江戸城の東側は入り江（海）で、銀座・京橋・日本橋地域は島だったとされる。まさしく江戸の前は海（漁場）であった。

最近アニサキス食中毒が問題となっているが、海岸域では、生魚を食べる対策としてアジはタタキ、イカは細切り（イカソーメン）、サバはシメサバとして処理していた。特にシメサバによるアニサキス食中毒が多発しているが、本来ならば塩、酢が強いのに、現在は塩、酢が少なく甘くなっているからである。低温流通が発達したが、調理文化が広まらずアニサキス食中毒が多発した。アニサキス対策は板前（調理者）の腕（包丁捌きと眼力）である。

### ●肉類の生食

猪・熊などを狩猟するまたぎを除いては、獣類（四つ足）を食べる文化はなく、うさぎは鳥類として「羽」と数えていた。

南九州（鹿児島県、宮崎県）に鶏刺し、熊本、南信州に馬刺しの風習があったとされる。しかし、南九州の鶏刺し、熊本の馬刺しは、大人がハレの日（祝いの日）に食べるものであったとされる。

現在、南九州の量販店で、鶏刺しが販売されているとされるが、私と同年代の南九州出身者の話だと、子供のころ、親が食べても食べることができなかったと聞く。

## まとめ——我が国の生食文化

鶏卵の生食文化はあった。しかし、野菜の生食文化はほとんどなかった。魚貝類の生食は海岸域に限定されていた。肉類の生食は限られた地域で、多くはハレ（祝い）の日の大人の食べ物で、風習的なものであった。

現在、清浄野菜が増え、低温流通が広がり魚貝の生食ができる地域が広まり、生野菜・生魚貝類の摂食が一般的になった。我が国は生食を好む民族であると考えられる。

## おわりに

世界的に肉類の生食文化を持っている民族は極めて少なく、北半球の極地民族のイヌイットだけと考える。ユッケが安価で食べられなくなっても、我が国の生食文化は廃れない。

