

東アジアの肉食を考える

吉田 忠

筆者は一九七九年に初めて中国を訪ね、二〇日程の旅でいろいろ珍しい見聞を重ねた。その一つに屋台の店で売っていた大部分が脂肪で赤肉は先端に少しだけという豚のブロック肉があった。その後、豚肉を料理の主食材として使うのは料亭等だけでなく、一般家庭ではこの種の肉を野菜料理等で調味料的に使うのが普通であることを知った。日本では、皮下脂肪の厚さ何ミリという要求を充たすために農協が枝肉に鉤をかけたたりしていたというのである。

ところで豚は牛と違って牧草の主成分たる繊維を消化できないから、デンブン、タンパク等を含む餌が給与されねばならない。中世の西欧では、豚は林に放牧され牧童が叩き落とす木の実を食べていた。東アジアでは、豚は家庭残滓物等が与えられたが、特に中国から琉球にかけて高床式厩で飼養されていたことはよく知られている。筆者も先の中国旅行で農家を訪ね、その実物を見たことがある。しかし、次の一九八八年の中国旅行で広州に行った際、皮下脂肪が薄い外来新品種の肉豚にトウモロコシ等の配合飼料を与える大規模農場を見学したが、豚肉は主に香港向けで、飼料のトウモロコシは東北三省からはるばる移入されていた。近年は、中国の豚肉の生産・消費も日本のそれに近づきつつあることは、周知の通りである。

茨城の農家に生まれた筆者は、五〇羽の庭先養鶏、母豚一〇二頭のいも養豚の中で育ったが、家で畜産物を食べること

はめつたになかった。たまに兄弟二人に一個の生卵が与えられると、溶いた卵をどちらが先に麦飯にかけるかで喧嘩になる。溶いた卵でも先に白身が流れ出て、美味の黄身があとに残るからだ。このような麦飯＋漬物・みそ汁、時々魚の干物という食生活は一九六〇年代半ばを転機に大きく変わり、畜産物の本格的な消費が始まった。同時にトウモロコシ等の配合飼料を与える肉牛・肉豚・ブロイラーの多頭肥育が始まった。

しかし、一九世紀頃から穀物生産が大規模に行われていた北米等の新大陸に対し、東アジアにはそれに匹敵するような穀物産地はあまりない。日本での「豊かな食生活」は、必然、膨大な飼料穀物輸入を伴わざるを得なかった。これは、遅れて日本と同じ道を歩み出した韓国や台湾、そして中国でも事情は変わらない。特に日本は先進国最低の食料自給率になってしまった。飼料穀物の国内自給には、消費者の国産品ロイヤリティが高まっている野菜・畜産物やその加工品の自給よりもはるかに困難な障壁が立ちはだかっていることは確かであろう。しかし、バイオエタノールへの用途拡大でトウモロコシの価格高騰が確実視されている現在、筆者の住む米どころ滋賀県でも広く見られる休耕田を前に、国内自給を可能にする技術やシステムは本当にないのかと考えている。

(よしだ ただし／京都大学名誉教授)