

### 3 明治

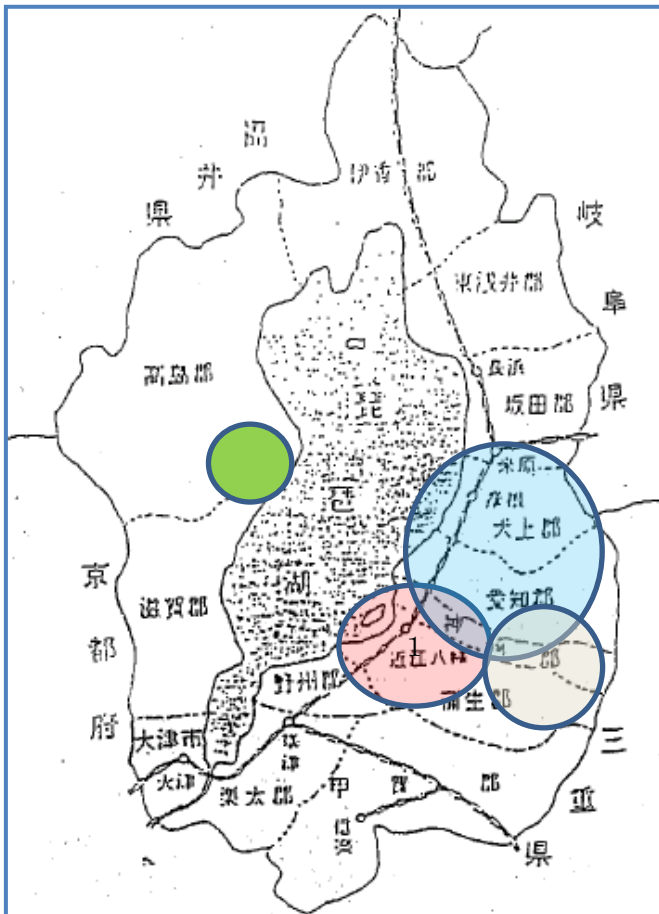
1862年に日米修好条約が締結され、横浜には多くの外国人が居住するようになり、欧米の食肉文化が伝わり始めた。外国人の多くは、食料である生牛を船で運んできたが、それでは足りなくなり、在来の牛を求めるようになった。

それと同時に1862年には横浜の居酒屋「伊勢屋」で初めて牛鍋屋が開業され、1869年（明治2年）には、6軒ほどの牛鍋屋が開業していた。また、1867年には荏原郡白金村堀越に屠畜場が開設され、高輪の英国公使館前に牛肉屋が開店していた。このように、牛肉食の普及は屠畜場、食肉販売店、食堂である牛鍋屋が揃うことによって、牛肉食はより一般化し、肉食文化は国民に浸透していった。

明治はわが国の文明開花期であり、列強国からわが国を守るため富国強兵が急務とされた時代で、わが国の食の見直しがされた時代でもある。このような変動時期に、牛肉の消費も増え続けた。特に、近江の牛商が全国を飛び回り、増え続ける牛肉需要にこたえるため、一手に牛の集荷や販売を担った。

#### (1) 近江商人の活躍

日本三大商人とは、近江商人、大阪商人、伊勢商人を言う。中でも、近江商人とは、







近江国外に進出して商いをしたものを行い、近江国内で商いをした地商と区別される。近江商人は江戸から明治に活躍した商人である。近江商人の起こりは、信長が安土に楽市楽座を開いたのが始まりとされる。北海道から荷を運んだ北前船の始まりも近江商人であった。

近江商人には大きく分けて地域別に4商人がいた。

①八幡商人（八幡、安土）は、江戸、京都、大阪、北海道、②湖東商人（五個荘、高宮等）は、信州、東国、京都、大阪、北海道、③日野商人（蒲生郡日野）は、北関東、東北、

九州、④高島商人（高島郡大溝）は京都、岩手を中心に東北地方で活躍した。

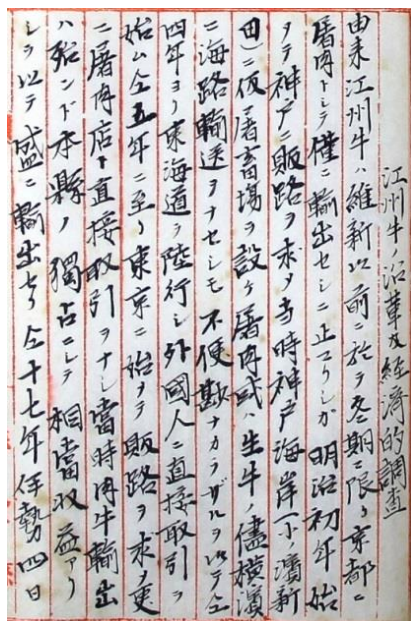
-  **八幡商人**（八幡、安土）→江戸、京都、大阪、北海道
-  **湖東商人**（五個荘、高宮等）→信州、東国、京都、大阪、北海道
-  **日野商人**（蒲生郡日野）→北関東、東北、九州
-  **高島商人**（高島郡大溝）→京都、岩手を中心に東北地方

## （2）関西からの牛、牛肉の運搬

### 1）神戸港からの牛肉の出荷

明治が始まる3年前、1865年に外国船が神戸港に寄港し、牛を買い入れ横浜に運んだと日本食肉文化史に書かれている。また、「近江牛ノ沿革及経済的調査」には、明治の初め、近江の牛商が神戸に販路を求め、神戸海岸に仮屠畜場を建設し、屠肉や生肉のまま船便で横浜に送ったが、当時冷蔵施設もないことから中止となったとの記載がある。

滋賀県歴史的文書



### 2）明治2年から始まる東京への牛の陸送

開国となり横浜には多くの外人が訪れており、牛肉が求められていた。また、江戸末期には、「牛鍋」を食べさせる店舗もできており、冷蔵施設のない当時としては、円滑な牛の供給ができないことは大きな課題であったと考えられる。

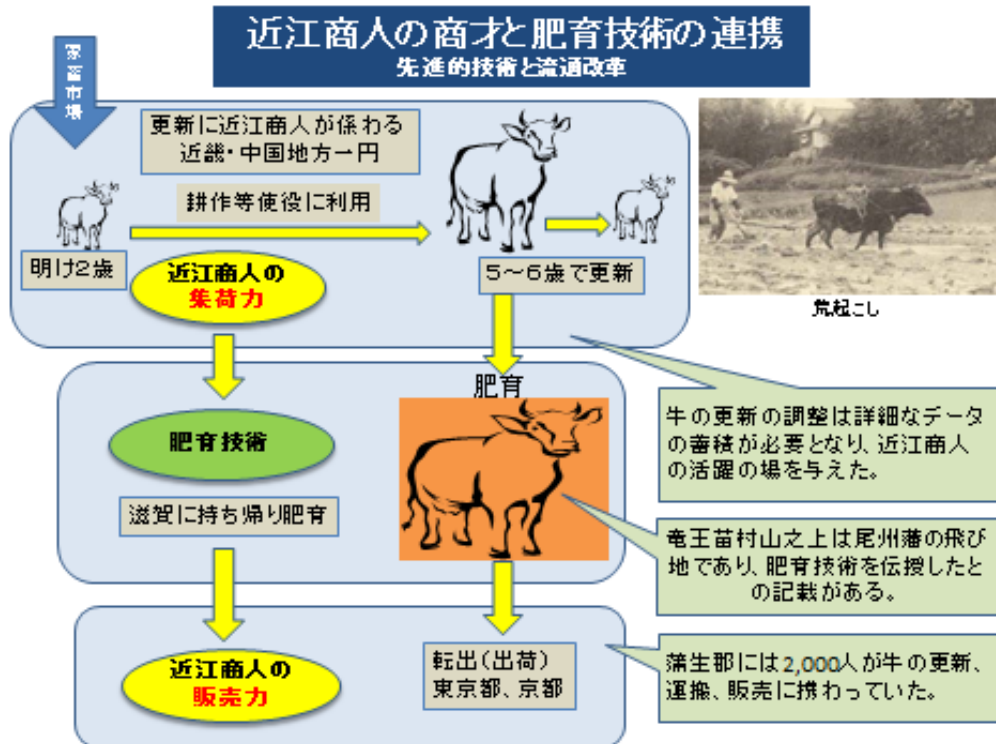
そこで、明治2年から陸路での牛の搬送を始める。約12日から17日かけて一人が10頭の牛を繋いで、滋賀県蒲生郡から横浜に向かった。東海道五十三次には運搬に携わった者が宿泊した牛宿の痕跡が今も残っている。当時、牛宿では牛の草鞋が多く捨てられることもあって、これらは堆肥としてリサイクルされていたとあることから、多くの牛が運ばれていたことが想像できる。

牛の集荷と搬送、飼育管理などに携わっている者が蒲生郡には2,000人いた。明治5年ころには、牛肉の移出は滋賀県の独占であったとの記載（上記調査）がある。



### 3) 牛の販売と集荷システムの構築

江戸末期のところで説明したように、近江の牛商は近畿、中国地方を中心に耕種農家の牛の更新に関与し、明け2歳の牛を斡旋し、用を終えた牛を引き取っていた。牛肉の需要が高まり、市場に搬送するシステムが構築されるに従い、更新される牛は滋賀県蒲生郡苗村に集められ、東京に向けて搬送されるようになる。近江商人の牛の集荷力と販売力が生かされ、それに地元の肥育技術が加味された。



#### 4) 竹中久次の偉大な業績

滋賀県蒲生郡苗村出身で、東京まで牛を追って東京で販売拡大に努めた。元来、「米久」を屋号とし、米の仲買を営んでいたが、明治4年、米問屋から生牛問屋に転向、明治16年、浅草茅町に牛肉問屋を開設「米久」の看板で牛鍋屋を兼ね営んだ。東京での牛鍋屋「米久」は誰一人知らないものはないほどのものであった。郷里、山之上に久次が帰ってくると八幡駅から山之上まで提灯行列ができたとのことである。また、山之上の本宅の邸宅の庭には「琵琶湖八景」が作られていてその繁栄ぶりが窺える。久次が東京に出向いてからは、東京への牛の運搬は弟の森嶋竜蔵が担った。



竹中久次が起こした会社「米久」の事務所であったとされる竜王町山之上にある「山之上公民館」は大正14年に建築されたとされる。一階は事務所となっていて、二階は床の間のある畳敷きの大広間になっていて、来客をもてなした。



竜王町山之上の「山之上公民館」



琵琶湖と近江八景の庭園にあった門柱

また、竹中久次の大きな業績は、恐ろしい牛の伝染病である「牛疫」が発生し家畜の移動を禁止されたことにより、日本家畜市場の経営が窮地に陥り、その窮状を救うために私財をなげうって対応したことが高く評価されている。

写真は開業した米久の横浜店であるが、屋根には月桂冠の看板が掲げてあり、綺麗どころである女性が二階のテラスに並んでいる。牛鍋屋は華やかな社交の場であった。



開業した米久横浜店



### 5) 西居庄蔵の業績

滋賀県蒲生郡苗村の豪農で累代にわたって牛馬商の商いを営んだ。竹中久次と同時期に活躍した。

牛馬取引では、農民が泣かされていることを憂い、明治40年蒲生郡牛馬商組合を結成する。組合長となり、家畜取引の健全化を図るため、家畜市場の設立を促し、明治44年4月には湖東常設家畜市場が開設され、専務取締役に就任して尽力した。



西居庄蔵翁



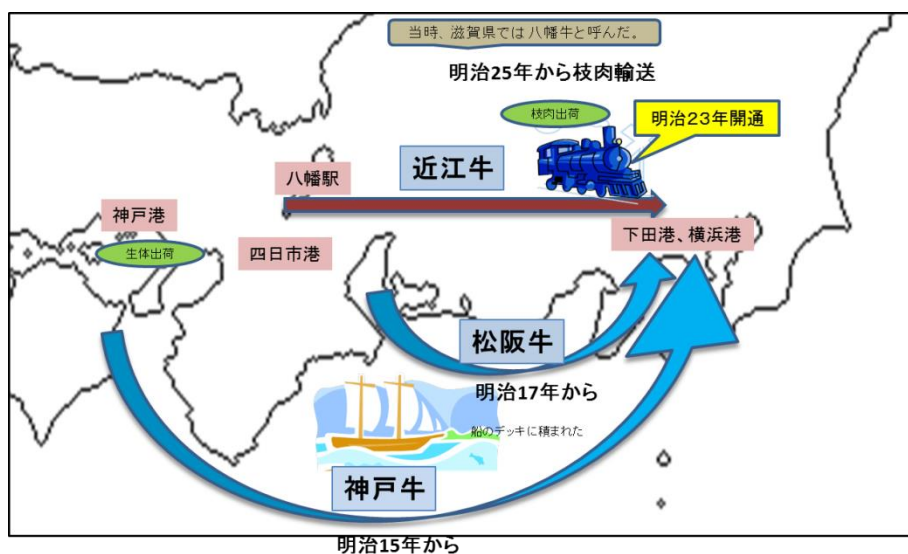
湖東家畜市場の風景

## 6) 東京での卸売りに競り勝つ

「明治19年阪神地方の商人が資本金20万円を出資して、家畜会社卸部を東京に設立したが、近江の牛商の固い結束で対抗し、競争3年間で、ついに家畜会社を退け東京に近江牛の牛肉販売の地盤を築いた」と記載がある。

### (3) 流通の変革と日本三大和牛の誕生

和牛牛肉の日本三大和牛とは神戸牛、松阪牛、近江牛である。江戸幕府が崩壊し、横浜に外国人が到来してから、牛肉の消費は高まった。



同時に、横浜の外人住居地近くに屠場が設立され、牛肉の流通が始まった。わが国では当時、牛は近畿、中国地方で農地を耕作する役牛として多く飼育されていた。近畿圏でも勾配がきつい棚田や森林の伐採の運搬にも使用する場合にあっては、馬や雄牛を役に使用していた。岐阜、愛知以北は多くは馬が用いられていたことから、当時、牛の供給は近畿方面で入手せざるを得なかった。当時の交通機関といえば、東海道五十三次を歩いて行くしか手段はなかった。

東海道五十三次を運搬することは必ずしも安全なことではなかった。搬送中にはさまざまな事故や追いはぎに会うなどのことがあり、次郎長親分に助けられたことなどが記載された記録がある。危険を冒してさらに牛に負担をかけて搬送することは、容易なことではなく、効率的でないのは誰にでも理解できる。そこで考えついた方法は船便である。

#### 1) 神戸牛の誕生

牛は近畿・中国地方から集められ、神戸港から船の甲板に積み込まれ、横浜港に荷揚げされるようになる。このような手段が取れるに及んで、東海道五十三次を牛に歩かせ運ぶものは少なくなった。このことから、これらの牛が船積みされる場所が神戸港であったことから、「神戸牛」の名称が与えられることになった。発送する者が名称をつ

けて送り届けたものではなく、消費地の流通に携わる者が呼んでいた名称が固定化したものである。

## 2) 松阪牛の誕生

神戸港から出荷する牛は、兵庫産だけではなく、三重産、京都産、滋賀産も船積みされた。当然のことながら、横浜港に運ぶのにわざわざ神戸港まで運んで船便に乗せ、紀伊半島を大きく回って運ぶのは、効率が悪すぎると考えるのは当然のことである。そこで船積みされたのが四日市港である。その船積みされた地域が松阪であったところから「松阪牛」という名称が生まれた。

## 3) 近江牛の誕生

明治 23 年に東海道本線が開通し、船便より迅速に送れる貨車輸送に代わることになる。牛は八幡駅から積込がされるようになる。

間もなくして、明治 26 年にわが国に牛疫が発生したため、牛の流通は大きく変化していくことになる。牛疫は牛の恐ろしい伝染病であり、法定伝染病に指定されているもので、中国大陸を中心に発生していた。そこで法律により、生きた牛の移動は牛疫を伝播させることから、生牛の移動が禁止された。このことは、流通に甚大な影響を及ぼした。今まで運んでいた船便は禁止され、横浜で盛んに屠畜されていた牛は全く運ばれてくることはなくなり、屠場は経営難となり、破綻していった。その半面、飼育地域で健康な牛を屠畜して牛肉を運搬することは可能であったため、産地では屠場が整備・建設され、牛肉として搬送されることになった。貨車で最も多くの枝肉を運搬したところが、八幡駅（現在の近江八幡駅）からであった。この枝肉には牛の疫病阻止のため生産表示として刻印が付されており、産地が近江であったため消費地である東京ではこれらを「近江牛」と呼び、それが名称となった。近江は牛を繋いで東海道五十三次を搬送していた時から、関西の牛の多くを取り扱っていたことから、近江八幡に多くの和牛が集められ、牛肉として関東方面に鉄道で運送することになった。当時、これらの牛は地元では、「八幡牛」と呼んだ。

今日では、生産者地が売りたいために銘柄牛の名称を付け販売合戦を行っているが、これらの日本三大和牛の名称は消費地の流通に携わる者が商品の区別をするためにつけたもので、歴史のある名称である。

#### (4) 牛疫発生後の関連産業等

##### 1) 食肉産業が一大産業として発展

蒲生郡南野には長い歴史があり、1844年には屠畜場があったとの記載がある。

また、近江八幡の部落史の「くらしとしごと」によると、1873年(明治6年)に南村第2屠牛会社の設立がさ

れ、屠畜が始まる。1886年(明治19年)には民営の屠畜場が開設される。1889年(明治22年)武佐村営の屠畜場が設立され、1906年には主に炭疽病の安全対策を図るため、屠畜場法が制定され、1909年(明治42年)県の公認を受けた屠畜場を開設した。その後、1938年(昭和13年)改築、1966年(昭和41年)改築が行われた。



武佐村屠畜場(明治42年)近江八幡市立図書館所蔵

当時は、冷蔵施設がない時代であり、生牛で搬送せざるをえなかったが、牛疫が発生して、生牛の移動が制限されたため、明治25年から八幡駅から列車で枝肉の搬送が始まった。屠畜頭数は一挙に増え、牛肉の食肉産業の一大地域となった。

「近江八幡の歴史、第2巻、匠と技」の中で、関係者からの話では、明治30年代には年平均処理頭数は約700頭、肉の行商に200人が従事して

いたとある。明治42年頃には、年間処理数は1,000頭を越える状況にあったと述べている。



改築された屠畜場(昭和12年)

琵琶湖博物館刊行「よみがえれ!写真たち」実施報告より

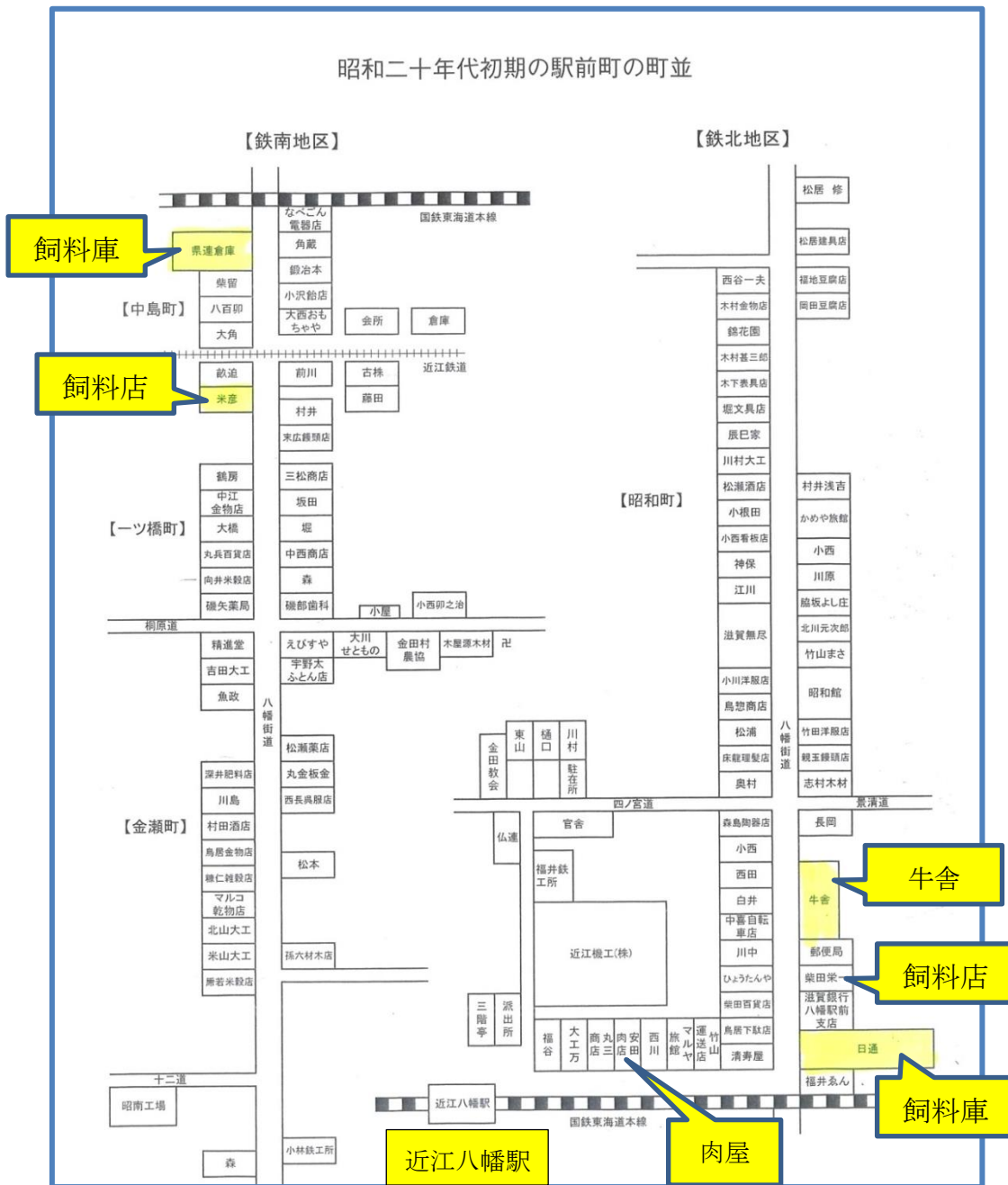


## 2) 八幡駅からの牛の出荷と駅前の町並み

東海道本線が明治 23 年に開通し、以降、生牛で出荷が始まる。しかし、牛疫が明治 26 年にわが国に発生したことにより、生牛の搬送は中断する。生牛で移動ができたのは何時かは定かではないが、大正 11 年には防圧ができている。生牛での搬送が再開され、八幡駅は牛の出荷の集荷場所となる。その町並みの状況を昭和 20 年頃のものであるが見ることができる。

その町並みには、牛の集合場所である牛舎があり、家畜の飼料の販売店、飼料庫が存在していた。

# 昭和20年代初期の駅前町の町並



「えきまえ町の歴史」より 1951

## (5) 明治の牛肉生産と改良

### 1) 明治の牛肉生産

明治10年から大正元年までの牛の枝肉重量を示したものである。これでは、明治27年では1頭当たりの枝肉重量は平均135kg、大正元年では158kgであった。18年間で枝肉重量は上昇しているが、僅かである。現在では改良が進み、枝肉重量が雌でも600kgを越えるものもいるものから比べるといかに小さかったことが分かる。

年次		生牛と殺	枝肉生産	1頭あ	年次		生牛と殺	枝肉生産	1頭あ
		頭数	トン	たり			頭数	トン	たり
1877	明治10	34,000	—		1900	明治33	222,800	30,600	137
1882		36,000	—		1902		196,900	27,200	138
1887		105,700	—		1904	明治37	287,700	37,900	131
1892		100,600	—		1906		158,500	23,900	151
1894	明治27	143,900	19,500	135	1908		138,600	22,000	159
1896		145,100	21,900	151	1910		246,700	38,800	157
1898		157,900	24,300	154	1912	大正元年	261,100	41,200	158

社) 全国肉用牛振興基金協会 日本肉用牛変遷史より

### 2) 在来牛との交雑に用いられた外国種

食肉需要の増大から、本格的な和牛の改良が始まる。明治33年ころから取り組みがされるが、外国種の交配は、和牛の資質を失い、和牛の役用能力、肉質等の評判は落ち、10年間で雑種奨励は終了した。

#### 改良に用いられた外国種

府県名	交雑された外国種	交雑期間	交雑の程度
京都府	ブラウンスイス		影響なし
兵庫県	ショートホーン、デボン、 ブラウンスイス	1860代 1903~1909	多少 短期在来に戻し交配
岡山県	ショートホーン、デボン	1882	ごく短期、以後中止
広島県	シンメンタール、 ブラウンスイス、 ショートホーン(神石郡)、 エアシャー(比婆郡)	1902 1900 1881 1900	
鳥取県	ブラウンスイス、 ショートホーン(日野郡)	1903 1903以前	長期、広範囲 短期

島根県	デボン（大原郡）、 ブラウンスイス（簸川郡）、 シンメンタール（仁田郡）、 エアシャー（八束郡）		一部 ごく一部
山口県	デボン（阿武、大嶋、熊毛、都濃郡）、 エアシャー（玖珂、佐波、美禰、厚狭、 豊浦郡）、 ブラウンスイス（安武、玖珂郡）	1902	
愛媛県	ショートホーン		
大分県	ブラウンスイス、シンメンタール		
鹿児島県	ブラウンスイス、デボン、 ホルスタイン		

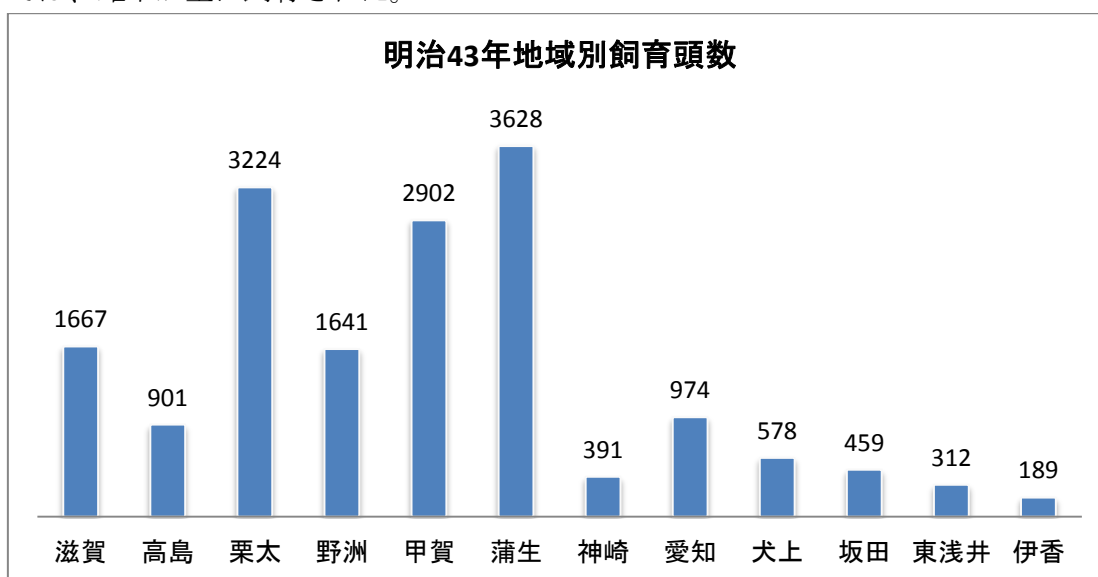
### 天然記念物「見島牛」

山口県の小島「見島」に生存していた牛が、最も黒毛和種の遺伝子を色濃く残しているものとして、昭和3年に天然記念物に指定される。

## （6）牛の飼育頭数と牛の移出入

### 1）牛の飼育頭数

明治43年では、県内には17,727頭の牛が飼育されていて、平坦地の多い水田地帯である甲賀、蒲生地区以南で83.6%を占める。大津、滋賀地域は田畑で使うばかりではなく、山の木の切り出しにも使用したため、雄牛が飼われた。その他の水田地帯の地域では、雌牛が主に飼育された。



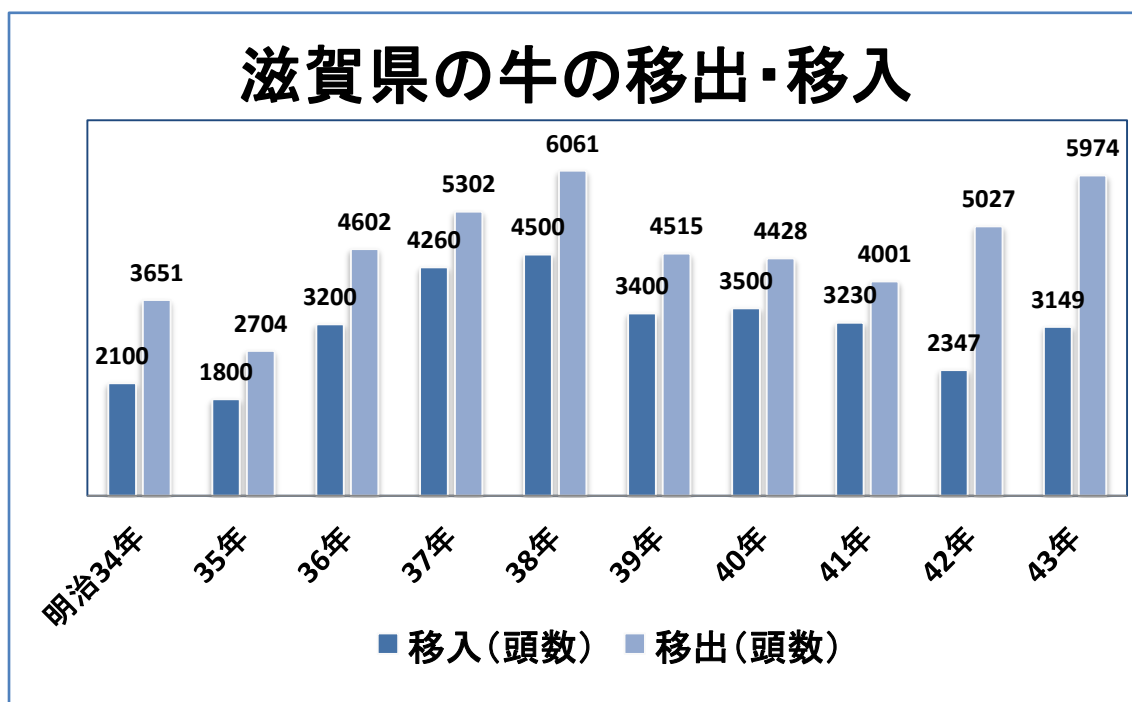
## 近江国から現在

旧国郡 明治 2 (1869)	郡区町村編制法 1878(明治 11)年	府県制・郡制	地方自治法 施行 1947.5.3	現在 2010.1.1
高島郡	高島郡◎今津村 (高島市)	高島郡◎今津村 (高島市)	高島郡	高島市 05.1.1 高島郡消滅
伊香郡	伊香郡◎伊香・西浅井 木之本村 (長浜市)	伊香郡◎木之本村 (長浜市)	伊香郡	長浜市 10.1.1 伊香郡消滅
浅井郡	西浅井郡[・伊香郡↑]			
	東浅井郡◎速水村(湖北町) → 坂田郡長浜町(長浜市)	東浅井郡◎虎姫村 (虎姫町)	東浅井郡	長浜市 10.1.1 東浅井郡消滅
坂田郡	坂田郡◎長浜町 (長浜市)	坂田郡◎長浜町 (長浜市)	長浜市 坂田郡	長浜市, 米原市 05.10.1 坂田郡消滅
犬上郡	犬上郡◎彦根町 (彦根市)	犬上郡◎彦根町 (彦根市)	彦根市 犬上郡	彦根市 犬上郡
愛知郡	愛知郡◎中宿村 (愛知川町)	愛知郡◎愛知川村(中宿) (愛知川町)	愛知郡	東近江市 愛知郡
神崎郡	神崎郡◎八日市村 (東近江市)	神崎郡◎八日市町 (東近江市)	神崎郡	東近江市 06.1.1 神崎郡消滅
蒲生郡	蒲生郡◎八幡町 (近江八幡市)	蒲生郡◎八幡町 (近江八幡市)	蒲生郡	近江八幡市, 東近江 市、蒲生郡
野洲郡	野洲郡 [・栗太郡↓]	野洲郡◎野洲村 (野洲市)	野洲郡	守山市, 野洲市 04.10.1 野洲郡消滅
栗太郡	栗太郡◎栗太・野洲 草津本陣 (草津市)	栗太郡◎草津町 (草津市)	栗太郡	大津市, 草津市, 栗 東市、 01.10.1 栗太郡消滅
滋賀郡	滋賀郡◎大津町 (大津市)	大津市 滋賀郡◎大津市	大津市 滋賀郡	大津市 06.3.20 滋賀郡消滅
甲賀郡	甲賀郡◎水口村 (甲賀市)	甲賀郡 ◎水口村(甲賀市)	甲賀郡	甲賀市, 湖南市 04.10.1 甲賀郡消滅

## 2) 明治 34 年から明治 43 年の牛の移出・移入

県内に移入している頭数は、1,800 頭から 4,500 頭で、移出は 2,704 頭から 6,061 頭である。移出から移入の差は、県内で生産された頭数と考えられる。県内生産頭数は廃用年齢によって、年によって差が出てくることになるが、771 頭から 2,825 頭の範囲に

あった。



#### (7) 近江牛の美味しさ

##### 1) 近江牛の美味しさの秘訣として語り継がれてきたこととは

桜井厚、岸衛著「屠場文化」2001によると、七つの水を飲み、良質な餌に野上りでごっつおを食べて育っていると述べている。

七つの水を飲むとは、但馬地方で生まれた子牛は6か月から8か月まで育てられ、市場で販売される。子牛は一旦、丹波、三田、有馬で訓練され、明け2歳までに滋賀に連れてこられ、県南部の栗東、草津周辺で浅い田圃に利用され、次に、蒲生郡、神埼郡、愛知郡など東部の二毛作地帯に引き取られ、深い田圃と畑作に使われる。この地は、鈴鹿山系を源とする愛知川、日野川、野洲川が流れ込み、肉質には、この水質が大いに関係しているのではないかとされている。

良質な餌に野上りで「ごっつお」を食べて育っているについては、田畑で働かせたことにより、筋肉が引き締まっており、肉の締りがよいことや農業で働いた牛に、湖東地域は二毛作地帯で、県下でも有数の麦作地帯であり、飼料として大麦を主にして米ぬか、雑穀を混ぜて炊き、刈り取った生草をふんだんに食べさせているため美味しい肉となったとのことである。

## 2) 当時の牛の餌

役牛として働ける体力をつけるため、1日の摂取量は現物 20~40kg、1日の摂取カロリー量は 30,000~35,000Kcal、1日の食べる回数は3回と現在の飼料給与に比べて非常に高いものである。

また、餌の内容は現在では市販の配合飼料と稲わらが主体であるが、当時は大麦、麦ぬか、米ぬかに熱湯をかけ蒸かし、くず米は煮立て消化よくするようにして給与した。また、野草やレンゲ、野菜くず、稲わらなど水田、畑、畔等で取ったものを利用して飼育していた。このような飼育形態が美味しい牛肉の生産基盤となっている。

### 当時の牛の餌

