

東海地域における肉料理・肉食文化の歴史的展開の一考察

遠山 佳治

Study of Meat Dishes from the Tokai Regional Food Culture

Yoshiharu TOHYAMA

1. はじめに

東海地域の食文化は、赤味噌・豆味噌文化圏という独特な文化を持ち、とくに伝統的な郷土料理に関しては先行研究が多い。ところが、肉料理に限った場合では、現代に至るまで東海地域独自の展開がみられるものの、先行研究は少ない。山口喜久男『戦後にみる食の文化史』(1983)によると、「家計調査」のデータをもとにした食肉の消費量から、新潟・長野・山梨・神奈川を結ぶ線より東側が豚肉型、福井・滋賀・三重より西側の近畿、四国の大部分と山口県が牛肉型、鳥取・岡山・広島・香川・大分県が準牛肉型、島根と九州のほとんどが鶏肉型、残った石川・岐阜・愛知・静岡県と東海地方の多くが牛豚鶏折衷型と分類されている。

そこで、現在の状況について、総理府「家計調査」(平成27~29年平均)より、県庁所在都市および政令指定都市における一世帯(2人以上)あたりの食肉購入金額をみる。牛肉の支出が多い順に並べると、京都市・和歌山市・奈良市・大津市・大阪市と関西が占めている。豚肉の支出が多い順は、横浜市・福島市・さいたま市・川崎市・相模原市と関東が占めている。鶏肉の支出が多い順は、岡山市・福岡市・大分市・京都市・大津市と九州を含む西日本である。東海地域(東海地方)の都市は、牛肉・豚肉・鶏肉どれも上位に位置していない。

次に、表1で東海地域各都市の状況を詳細に比べてみると、静岡県の静岡市・浜松市の豚肉

表1 一世帯あたりの食肉購入量の変化(g)

	牛肉			豚肉			鶏肉		
	平成 21-23	平成 24-26	平成 27-29	平成 21-23	平成 24-26	平成 27-29	平成 21-23	平成 24-26	平成 27-29
全国平均	6912	6737	6401	18708	19179	20357	13701	15081	16084
名古屋市	6275	6550	6099	18061	18162	19696	12784	13624	16115
岐阜市	6636	6857	5901	16821	17355	18698	11776	12915	15608
津市	8877	8150	7539	16866	15879	18141	14553	15665	16976
浜松市	4131	4273	3513	20216	21518	22445	11901	13580	13839
静岡市	5261	5665	4781	21222	22180	23348	12699	13853	15376

(総理府「家計調査」より作成)

購入（消費）量が多く、牛肉購入量の低い傾向がみえる。静岡県浜松市の牛肉購入量は、三重県津市の半分以下しかない。また、名古屋コーチンが有名であるため、名古屋市の鶏肉購入量は全国上位に位置していると思われ、全国平均とほぼ同じである。

このような食肉購入（消費）の傾向は確認できるが、名古屋めしとして、味噌カツ・手羽先・どて煮、名古屋コーチンの料理、台湾ラーメンの挽肉等肉料理が多種多様に展開している。そこで、本稿では、独自に展開した肉料理を取り上げて、その発展の背景を歴史民俗学的観点で探究し、東海地域における牛豚鶏肉の生産と消費の状況を再検討することで、東海地域の肉料理からみた食文化の特徴をまとめていく。

なお、本稿で東海地方ではなく東海地域という地区を設定したことについて説明を加えておく。東海地方といえば、一般に愛知県・岐阜県・三重県を指す。または東海四県として静岡県を加える場合もある。食文化からみた場合、名古屋を中心とした文化圏が対象となり、三重県南部の熊野、静岡県西部の伊豆などは、その対象外と考えられる。そのため、本稿では東海地域とした。

2. 東海地域における食肉のブランド展開

表1で示したように、東海地域の家庭で牛肉購入量が多いのは三重県である。三重県で牛といえば、日本三大和牛の松阪牛（まつさかうし）がブランド牛として有名である。しかし、松阪牛は品種としての呼称ではなく、兵庫県産の但馬牛など黒毛和種の生後12か月齢までの子牛を買い入れ、松阪市およびその周辺で肥育された牛を指している。戦前では伊勢牛という呼び方もあったが、戦後は松阪牛に統一された。現在では、戦後の昭和24年（1949）に始まった松阪肉牛共進会という品評会で選ばれている。

松阪牛発祥の地は松阪市飯南町深野というだんだん田のある急傾斜地であり、元々は農耕牛であった。江戸時代に、但馬牛が紀州経由で松阪の地に入って来た。そして、明治10年（1877）に獣医師山路徳三郎が、松阪近隣で集めた牛を3週間近くかけて東京まで徒歩で運び、販売したことが肉用の松阪牛としての始めであるといわれ、その後鹿鳴館や牛肉料理店などから依頼を受けて展開した。2か月に1回、100頭以上の牛を東京へ連れて行ったといわれている。そして、全国的に松阪牛の名前を広めた契機となったのは、昭和10年（1935）の東京で開催された全国肉用畜産博覧会で優勝したことである。松阪牛の育成されている宮川・櫛田川流域には、肉の匂いを消すウメズリ草・ゲンノショウコ・クローバーなどが繁茂していて、肉用牛飼育の自然環境として適していた。現在では、ブランド牛の食欲増進のためにビールを飲ませたり、血行循環を良くするためにマッサージをさせる場合もある。

松阪牛の展開には、牛肉店も大きく関係している。東京の料亭和田平などで修業を積んだ松田金兵衛が、明治11年（1878）に牛肉店「和田金」を創業した。とくに、松阪牛を平切りにした鋤焼き（寿き焼）を定番とし、戦後の昭和27年には自営の肥育場を作り、昭和39年には和田金牧場を開設して、現在の和田金ファームに繋がっている。また、東京の肉料理店米久などで修業を積んだ小林銀蔵が、明治35年に「牛銀」を創業し、牛丼・牛飯を中心として人気となった。

松阪牛が展開した社会的要因として、伊勢商人の拠点である地域性が大きく関与していたと考えられる。一つには牛肉需要の時代の要請に合わせて東京へ販売をする巧みさは伊勢商人の伝統であり、一つには松阪という地には牛肉を需要できるだけの伊勢商人たちの資金の蓄積が

あったといえるだろう。

三重県のブランド牛は松阪牛の他に、伊賀地方で肥育され「肉の横綱」と呼ばれる伊賀牛もある。松阪牛同様に、但馬牛もしくは宮崎産の黒毛和種を肥育したものである。伊賀地方には、伝統的に忍者の食として牛の干し肉があった。伊賀牛としては、明治19年に三重県が畜産振興を目的として但馬牛を購入したことが始まりといわれ、明治35年（1902）に「金谷」を創業させた金谷清三郎は、明治38年に伊賀牛を東京に出荷して成功を取めたことで伊賀牛が商品化したという。しかし、現在の伊賀牛は「まぼろしの牛」と言われるように全国的な市場にはあまり出回っておらず、伊賀周辺でしか流通していない。

このように、全国的なブランド牛の松阪牛・伊賀牛で有名な三重県ではあるが、農林水産省の畜産統計調査（平成30年2月）によると、肉用牛の飼育頭数2万7900頭は全国22位で、東海地方の岐阜県20位（3万1800頭）、愛知県17位（4万2200頭）よりも下回っている。つまり、三重県の牛肉生産は、希少価値を付加したブランド牛に特化したものといえる。ちなみに、肉用牛の飼育頭数の1位は圧倒的に北海道、2位鹿児島、3位宮崎、4位熊本と九州が続き、神戸牛・但馬牛・近江牛などブランド牛産地の都道府県が上位に位置している訳ではない。

岐阜県の飛騨牛・飛騨和牛は、岐阜県飛騨地方で肥育された牛で、但馬牛などの黒毛和種を肥育したものである。高度経済成長期の昭和30年代に肉用牛の飼育が盛んとなり、昭和56年（1981）の但馬牛安福号が繁殖母牛として有名である。昭和63年（1988）に岐阜牛から飛騨牛としてブランド銘柄化しており、同年設立の飛騨牛銘柄推進協議会で認定している。東京ではなく大阪など関西に販路を求めて展開した。飛騨牛は松阪牛に比べて基準がやや低く、飛騨牛の基準外を飛騨和牛として牛串焼きなど幅広く販売されている。食肉前は「ひだうし」、食肉後は「ひだぎゅう」と呼ばれている。平成14年（2002）の全国和牛能力共進会で日本一を獲得し全国的に名前を広めた。

愛知県の知多牛は、父が黒毛和種、母が乳用牛ホルシュタイン種の交配から生まれたものである。明治14年（1881）頃に、ミツカン酢の4代目中埜又左衛門が乳用牛を購入したのが酪農導入の始まりといわれ、その後知多半島は酪農が盛んな土地となり、現在でも酪農農家一戸あたりの飼育頭数（肉牛を含め）が日本一である。そして、知多牛では食用肉の商品名を「響」「誉」として、地元名古屋を中心に販売している。その他、愛知県には黒毛和種の鳳来牛、安城和牛、みかわ牛などがあり、愛知県畜産総合センターが豊田市の三河高原で肉用牛を放牧している。

東海地域の豚肉の提供といえば、牛ほど有名なブランド肉はないものの、さまざまなブランド豚が存在する。現在では3つの品種を交配させる三元豚が一般的であるが、愛知県では県畜産総合センターが独自に、ランドレース種「アイリスL3」、大ヨークシャー種「アイリスW2」、デュロック種「アイリスナガラ」の三元豚の系統豚「愛とん」を作り、みかわポーク、あつみポーク、くろしお豚、知多ハッピーポークなどのブランド豚を生み出している。平成30年2月の農林水産省畜産統計で愛知県の養豚飼育数は33万頭強で、全国10位という高水準に位置しており、東海地域の需要に答えているものと思われる。

岐阜県では系統豚「ナガラヨーク」を生み、美濃ヘルシーポーク、飛騨・美濃けんどん、ボノポークぎふなどがある。三重県では、昭和52年に伊賀豚を誕生させ、平成7年（1995）にモクモク手づくりファームの開設で、販路を広げた。さらに、四日市畜産公社が推奨するさくらポークとともに、平成14年には伊賀豚、松阪豚、鈴鹿高原豚を統一した地域団体商標「みえ豚」を誕生させている。静岡県では、デュロック種と中国産金華豚を交配させたフジキンカがあり、

いきいき金華、バニラ豚などのブランド豚を生み出している。ちなみに、平成30年2月の農林水産省畜産統計の養豚飼育数では約10万頭強で、静岡県が22位、岐阜県が23位、三重県が24位と中程度に集まっている。

東海地域でブランド鶏として全国展開しているのは、愛知県の名古屋コーチン（名古屋種）である。名古屋では一般的に、鶏肉を「かしわ（黄鶏）」と呼ぶ。「かしわ」とは、羽毛が茶褐色の地鶏が柏葉の色に似ていることから呼ばれ、19世紀半ばの天保期（1830～44）には、全国的に鶏肉の総称として使用されていた。しかし、昭和30年代後半に導入された外国種ブロイラーが白色だったため、次第に鶏肉に「かしわ」という言葉は使用されなくなったが、茶褐色の名古屋コーチンの産地名古屋では「かしわ」の呼び方が残っている。

名古屋コーチンは、明治15年（1882）頃、元尾張藩士の海部壮平・正秀兄弟が、東春日井郡池林村（現在の小牧市）で、大型肉食種の中国産バフコーチン種と、在来名古屋種または岐阜地鶏を交配させたもので、当時は名古屋交趾と呼んでいた。明治時代に失職した武士による士族の商法の成功例として生まれたもので、海部壮平は明治24年（1891）の『愛知県勸業雑誌』第19号に「養鶏方案」を記している。文明開化の肉食の影響を受けて、順調に販路を広げ、明治20年代には大規模な養鶏業者が出始めた。その後、明治36年（1903）より愛知県が育種改良を進め、明治38年に日本家禽協会に日本ではじめて実用鶏種として認定された。明治40年に愛知県立農事試験場畜産主任に就任した高橋広治は、名古屋コーチンの改良に努め、養鶏王と呼ばれた。

愛知県では雑穀や伊勢湾・三河湾で出た魚屑などの飼料が入手しやすく、大正10年（1921）～昭和5年（1930）の養鶏飼養戸数は千葉県に次いで全国2位であった。また、大正終わりごろから、愛知県碧海郡安城は日本のデンマークと呼ばれ、養鶏を含む多角形経営が行われた。昭和8年（1933）には、知多郡大高町（現在の名古屋市緑区）の丘陵地に、明治33年（1900）に創業した伊藤和四郎商店が4万坪という東洋一の三和農場を開き、名古屋コーチンをはじめ8万羽の鶏を飼育した。伊藤和四郎とは、日本の配合飼料の基礎を築いた人で、飼料業は日本農産工業へ、養鶏業は（株）さんわコーポレーションなどのさんわグループに発展している。このように戦前の愛知県は100万羽以上という日本一の飼養羽数を誇り、養鶏王国と呼ばれていた。

しかし、戦後の高度経済成長期の昭和30年代後半に、外国種の食肉用ブロイラーが導入された。ゲージ飼いで出荷日数約50日で「若鶏」と称せられるブロイラーに、平飼いで出荷日数約130日で生産効率の悪い名古屋コーチンは押されて飼育数が激減した。愛知県農業試験場で研究用に飼育されていた名古屋コーチンは採卵鶏で小さな個体であったため、富山県・岩手県で飼育されていた大きな名古屋コーチンを譲り受けて改良を重ね、昭和59年には肉用名古屋コーチン、平成12年には卵用名古屋コーチンを生み出した。もともと名古屋コーチンは肉肉兼用種であるが、肉用・卵用に分けてブランド鶏の深化が進んだ。但し、肉用タイプであっても産卵があり、卵用タイプであっても採卵後には食用として販売されている。昭和56年には名古屋市農業センター内に名古屋コーチン普及協会が設けられ、平成21年には一般社団法人名古屋コーチン協会へと発展し、生産・流通に関わる関係者が一体となって普及活動に努めている。そして、近年では名古屋めしなどのグルメ志向と結び付き、名古屋コーチン・錦爽名古屋コーチンのブランド鶏として地鶏の王様と呼ばれる程に復活を果たし、現在では約100万羽が生産されている。愛知県の統計より、平成27年3月現在の名古屋コーチン飼育農家等をみると、年間1万羽以上が18件、1000～1万羽が29件、100～1000羽が67件ある。その多くが愛知県ではあ

るが、北海道から沖縄まで全国各地で名古屋コーチンが養鶏されていることが分かる。この名古屋コーチンを売りにした親子井などが、名古屋の外食産業専門店でご当地グルメとしてもてはやされている。

但し、全国的にみると鶏肉はブロイラーが中心であり、平成30年2月の農林水産省畜産統計の飼育羽数もブロイラーで数えられている。ちなみに、飼育羽数の1位は宮崎2840万羽強、2位鹿児島、3位岩手で占められ、愛知・岐阜・三重県では100万羽も満たない。

このようにブロイラー種飼育の少ない東海地域ではあるが、名古屋コーチン以外の主な地鶏を挙げると、愛知県三河地方には岡崎おうはん、岐阜県には天然記念物指定の飛騨地鶏（郡上地鶏）、奥美濃古地鶏、三重県には天然記念物指定の伊勢地鶏、熊野地鶏、静岡県には駿河シャモなどがある。また、地鶏ほど条件は厳しくないものの飼料や飼育期間等で工夫されている銘柄鶏として、愛知県には錦爽どり、三河赤鶏、奥三河どり、三重県には伊勢赤どり、静岡県には地養鳥などがある。なお、愛知県豊橋市ではうずらの生産が現在約400万羽飼育され、日本一である。うずらは卵の出荷が主流であるが、愛知県にはうずら肉の焼き鳥を提供する店もある。

3. 名古屋めしの原点「どて煮」の誕生

名古屋の伝統的な料理に、赤い豆味噌である八丁味噌を使って牛・豚のホルモン（臓物）を煮込んだ料理「どて煮」がある。「どて焼き」とも呼ばれる。名古屋人は略して「どて」と呼び、それをご飯にかけて「どて飯」「どて丼」という食べ方があり、どて飯の素やレトルト食品も販売されている。なお、全国的にはホルモンを具材にするため「もつ煮」と呼ばれるのが一般的であるが、東京など関東では醤油に味噌を混ぜた汁で煮た料理となる。

本来、「どて煮」は名古屋の食ではなく、その歴史は、焼いた石の上を味噌で囲い、その中で魚を焼いた「どて焼き」に端を発し、江戸時代の安芸国（広島県）の牡蠣料理「土手鍋」に繋がると言われている。安芸の牡蠣商人が大坂で牡蠣鍋を販売する時に、川の堤防の土手下を利用したことから「土手下鍋」と呼ばれたことが由来となっているという説、安芸の牡蠣商人の名前が「土手吉助」であったという説などがあるが、味噌を鍋の脇に土手状に塗りつけたことが由来となっているという説が有力と考えられる。次第に、味噌の土手を作らなくても、味噌入り鍋を略して「土手」と呼ぶようになった。

さらに大阪では、牛すじ肉を串に差し、白味噌ベースのたれで焼いて煮込んだものを「どて焼き」と呼ぶ。大阪を舞台とした、織田作之助『夫婦善哉』では、「ドテ豚の皮身を味噌で煮つめたもの」とあり、大正から昭和初期にかけては豚肉も使用されていたことが分かる。そして、関西では鉄板上で「どて焼き」を作っていた。韓国では、茹でた牛すじをコチジャンで煮込むスジポッカ（スジボン）があり、「どて焼き」に影響を与えたものと考えられる。

名古屋の「どて」は、関西の鉄板から土鍋に移り、牛すじが中心ではあるが豚のホルモンや野菜などを加え、どろっとした濃い八丁味噌のたれに変化していったものである。赤味噌文化圏として当たり前のことではあるが、赤味噌の煮汁となった。この「どて」の発展には、もう一つの名古屋めし「味噌おでん」と深い関係がある。

その味噌おでんとは、名古屋の居酒屋で一般に見かける料理で、濃い八丁味噌の汁の中で長時間煮込み続けるおでんで、名古屋で「関東煮」と呼ばれる醤油仕立ての関東風おでんとは異なる。元来味噌おでんは、食料難の戦後まもない頃の屋台で始まったといわれている。おでん

には様々な具材があり、もちろん、大阪のように牛すじやホルモンの串差しもある。そのホルモンの串を抜いたものが「どて」となっていき、昭和20年代以降に広まったといわれている。八丁味噌(赤い豆味噌)は、ホルモンの肉の臭みを消してくれると同時に、煮込むことで肉を柔らかくしてくれる効果もある。さらに、豆味噌の効果で、肉の旨みも増している。昭和40年代までは屋台の料理であったが、その後居酒屋の一品料理へ移っていった。

「味噌おでん」同様に「どて煮」へ影響を与えた料理に、豚肉、こんにゃく、ちくわ、かまぼこ、ニンジン、ネギなどを赤味噌で煮た「煮味噌」という家庭料理がある。このように、赤い豆味噌はおでんなどの煮込み料理に使用される。米味噌は煮立たせると味が辛くなるのに対して、豆味噌は熱に強く、煮込めば煮込むほど味噌と素材がなじみ、味にコクが出て美味くなるからである。しかし、一般家庭では長時間かけて八丁味噌だれを仕込むと手間がかかるため、現代においては、田楽のように煮込んだ具材に直接市販の味噌だれを付けて食べるおでんの形態が普及していったのである。

以下、東海地域におけるその他の牛肉を使った料理を概観したい。三重県の代表的な牛肉料理といえば、関西風の焼くすき焼きで、松阪牛・伊賀牛のすき焼きがある。高級料理として専門店で購入するが、昭和40年代には一般家庭でも正月料理として松阪牛などブランド牛を購入し、関東風の煮込み風すき焼きを行うことが普及したといわれている。また、松阪牛は結婚披露宴の料理として提供されている。松阪牛など牛肉のホルモンを炭火の網焼きで食べる専門店も多く存在しており、その影響で、三重県では焼き鳥も網焼きが主流で串焼きはあまり見られない。その他、松阪牛を使った味噌漬けやブラックカレーの津市東洋軒もある。岐阜県で牛肉を使った料理には、飛騨高山の朴葉味噌をからめた朴葉味噌ステーキや飛騨牛握り寿司、東濃地方に飛騨牛まぶしの店舗がある。静岡県ではハンバーグの消費が日本の上位に位置している。げんこつハンバーグで有名なさわやかが、県内で人気を誇っていることが影響を与えていると思われるが、その看板メニューげんこつハンバーグは牛肉100%である。また、黒はんぺんで有名な静岡おでんは、牛すじでだしを取っている。

4. 東海地域における鶏肉料理の高級化と大衆化

名古屋の伝統的な鶏肉料理、名古屋コーチンの料理に、ひきずり鍋があり、鶏肉版すき焼き(鶏すき)である。語源は鍋の上や底で具材の鶏肉をひきずるように食べたことによる説、鍋から肉などを摘んで茶碗の飯の上にひきずり上げたことによる説、もう一度食べたくなる程引きずられる味わいであったことから来た説、鍋を囲んだ人たちが少ない鶏肉を狙って引きずり合って食べる説、具材の鶏を巣箱から引きずり出して料理する説、話をしながら食べるので時間が引きずってしまう説、悪いことを新年にひきずらないために食べる説など諸説がある。昔は大晦日のごちそうで、岐阜では「ひこずり」とも呼ぶ。また、鶏肉以外の牛肉でもひきずりと呼んだという。

すき焼きとは、農具の鋤の上で焼いた説、杉板に挟んだ杉焼きからきたなど諸説があるが、江戸時代前期の『料理物語』には、鉄鍋で鶏肉を炒める「鳥のすき焼き」が記されている。江戸時代後期の『料理早指南』では雁・鴨の肉、『素人包丁』ではハマチというように、さまざまな具材が使われている。『料理物語』は大阪出身の料理人が記したと考えられており、上方においてすき焼きの源は鶏肉だったといえる。大阪府・奈良県の農村部では、昔の郷土料理と

して「かしわのすき焼き」が伝わり、自宅で飼っていた鶏をしめて使ったといわれている。牛肉のすき焼きへと変化していった始まりは、明治時代の牛鍋の流行であった。その後次第に、一般的にすき焼きといえれば牛肉が使用され、東京では割り下を先にいれる料理法が広がり、牛鍋と混同されていくことになった。

それでは、なぜ名古屋のすき焼きに鶏肉が好んで使われるようになってきているのかといえば、名古屋コーチンなどの鶏肉生産の盛んな土地柄であったことに加え、名古屋コーチンの肉質は弾力に富み、よくしまつて歯ごたえがあり、コクのある旨味が出ることで、煮物にも大変適していた鶏肉であったことによるものと考えられる。昭和40年代に広まった外国ブロイラー種は、白身肉で味が淡白なため、味付けして焼くチキン料理には適しているが、煮る料理には適していなかったのである。また、名古屋商人の本店では、正月に鴨のひきずりを食べたという。なお、名古屋コーチンなどかしわを活かした料理は、昭和45年「観光名古屋」によると、すき焼き、白たき、味噌炊き、肝焼き、真夏に茹でて冷やした霜降りとも見える。現在、名古屋コーチンの専門店では、赤味噌を使った味噌すき焼きや味噌鍋、合わせ味噌の味噌漬の網焼きなどがある。

しかし、現代では一般的に鶏肉ブロイラー種の方が牛肉に比べて安価に入手できるため、家庭料理としては名古屋コーチン以外の鶏肉を使ったひきずり鍋が普及している。そのことは、カレーに牛肉・豚肉ではなく鶏肉を使用することにも関連していると思われる。たとえ淡白な味のブロイラー種であっても、赤い豆味噌・溜り醤油・味醂など地元の調味料を駆使して名古屋人の好む濃厚な味付けの肉料理へと生まれ変わらせているといえる。つまり、江戸時代から続く伝統的な料理ひきずり鍋は、時代による変遷を受けて多様化して伝わっているのである。

名古屋めしの鶏料理として有名なものが、手羽先である。手羽とは羽の先頭の尖った部分を指し、ゼラチン質と脂肪分が多くて肉が少ないため、食べにくく本来捨てるような部位である。昭和38年(1963)に風来坊の大坪健庫が、鶏一羽を丸焼きにするターザン焼きをヒントとして、手羽先の唐揚げを商品化した。その後、山本重雄が昭和56年(1981)創業した世界の山ちゃん、スパイシーなピリ辛味に仕上げた手羽先が人気を博した。名古屋の家庭でも、手羽先の唐揚げが作られている。前述した通り、愛知の養鶏業が盛んなこともあり、名古屋コーチンなどで採卵できなくなった鶏の提供により、一般家庭の購入としては良質で比較的安価な鶏肉部位が手に入りやすく、家庭で鶏肉料理が浸透したといえる。また、手羽先に限らず、名古屋の下町の犬須商店街では、唐揚げ専門店が軒を並べている。岐阜県関市には、変わり種の唐揚げとして、椎茸とひじきを混ぜて揚げた黒唐揚げがご当地グルメとなっている。

その他の東海地域の鶏料理として、愛知県のとりめしと岐阜県の鶏ちゃんがある。とりめしは、愛知県高浜市を中心とした家庭の郷土料理で、卵を産まなくなった廃鶏を活用したもので、炊き込みご飯ではなく混ぜご飯である。「鶏ちゃん」は「鶏ちゃん焼」を略したもので、岐阜県の飛騨地方や奥美濃地方を中心とした郷土家庭料理である。かつては岐阜県内でも牧羊が行われており、羊肉を地味噌のタレに漬けて込んで焼くジンギスカン料理として食べられていた。しかし、高度経済成長期とともに羊牧が減少・消滅し、ジンギスカン料理も自然に少なくなり、その調理法を鶏肉に応用し、味噌・醤油・塩など味付けを広げて家庭料理として普及していった。現在は飛騨を中心とした郷土食の土産品として、さらに名古屋周辺のスーパー等小売店でも冷凍の「鶏ちゃん」が販売されている。

5. 東海地域の食肉販路で生まれた「名古屋流ねぎま」

本項では、名古屋を中心とした東海地域独自でみられる、豚肉のねぎまを考察したい。まず、「ねぎま」を小学館の日本語大辞典で調べると、「葱鮓」の漢字が当てられ、葱をぶつ切りにしてマグロと一緒に煮たもの、つまり鍋料理として説明されている。現在でも、東京では浅草を中心として、マグロのねぎま鍋が郷土鍋として提供されている。江戸時代の天明期（1781～1789）頃に誕生したといわれている。当時は腐食（酸化）しやすい赤身魚、とくに脂分の多いトロなどは刺身・寿司などに好まれず、酸化を抑制する効果のあるネギ、とくに根深ネギと一緒に鍋料理の具材として活用された。十返舎一九の『東海道中膝栗毛』では、藤枝宿（現在の静岡県）近くの白子町で、マグロの切り身を白焼きにしてネギを加えて煮た「ねぎま」が登場する。このように、「ねぎま」はマグロから始まった料理である。次第に、鍋料理から葱とマグロの串焼きに変化していった。さらに、昭和29年（1959）のアメリカによるピキニ水域での水爆実験により、マグロが敬遠された時期があり、マグロのねぎま串は減退してしまった。

次に、焼き鳥に目を転ずると、スズメの串焼きなど焼き鳥は古くから存在していて、神社の祭礼などで提供されたが、大正7年（1918）の狩猟法によって野鳥採取に制限がされ、大正末期には東京でも広く牛・豚肉の内臓を串焼きすることも焼き鳥と呼ぶようになった。現在でも、室蘭を中心とした北海道、埼玉、長野、群馬、山口、福岡の一部では、豚肉の串焼きを焼き鳥と呼んでいる地域が点在するが、その名残と言われている。しかし、名古屋を中心とした東海地域では、豚肉の串焼き全体を焼き鳥と呼ぶ風習は見られないため、「ねぎま」の豚肉使用は別な展開によるものと推測できる。

「ねぎま」が焼き鳥の一種として普及されるようになったのは、一般に焼鳥屋が増えた時期、つまり外国産肉用ブロイラー種が普及した昭和40年（1965）代だった。もともとブロイラー種は、ローストチキンなど焼くチキン料理に適していた。そのブロイラー種が一般化したことで、安価で焼き鳥が提供されるようになり、高度経済成長期のモーレッツ社員・サラリーマンたちが帰路で立ち寄る居酒屋の定番メニューとなった。東京を中心に、葱とマグロにちなみ「ねぎま」と名付けられたが、関西では「鳥ねぎ」と呼ばれた。

しかし、名古屋を中心とした東海地方では、「ねぎま」は焼き鳥の普及とともに、塩コショウ味付けの豚肉と葱の串焼きとして普及している。「ねぎま」が焼き鳥に集約されなかった東海地域では、鶏肉生産が影響していると考えられる。名古屋コーチンの産地であったこと、名古屋近郊の養鶏業地が都市化の拡張で養鶏業に適さなくなったことなどが、他地域に比べて、ブロイラー種への養鶏の切り替えが積極的に推進されず、安価なブロイラー種の焼き鳥用鶏肉が大都市名古屋に提供されにくかったと考えられる。その代わりに、戦後の大阪で流行した豚串・豚バラ串の影響を受け、愛知県の養豚業が盛んであったこと（第2項参照）が大きく左右し、豚肉と焼き鳥が混在したものと思われる。名古屋の豚肉のねぎまは、豚バラ肉は脂肪分が多く、焼き鳥のタレではこげやすいので、塩コショウ味で普及したと考えられる。

6. 赤味噌で味付けされた東海地域のトンカツ

名古屋めしといえば、和製デミグラスソースとも呼ばれる「赤味噌のたれ」がたっぷりかかっ

た「味噌カツ」が一番有名である。味噌おでんやどて煮から発展したものに、煮込んだ味噌の汁にどっぴり漬けた名古屋独特の串カツがある。その串カツが大きくなったものが、味噌カツといえる。その味噌カツを挟んだハンバーガーは、ナゴヤドームなどでは以前より販売されていたが、平成30年には、マクドナルドでも東海地区限定ではあるものの販売された程、東海地域に根付いている。さて、このように、東海地域では豚肉料理でも赤味噌と切っても切れない関係であり、東京では白味噌仕立ての豚汁も名古屋では赤味噌仕立てとなる。キムチと赤味噌を組み合わせた赤から鍋もある。豚の内臓を用いた焼肉料理を朝鮮語トンチャンより豚ちゃんと呼ぶが、名古屋では赤味噌仕立ての豚ちゃんである。なお、豚ちゃんは脂肪分が多く、網焼きをすると炎や煙が多く出て、服に臭いが染みついて困っていた。それを解消したのが、昭和54年（1979）に、名古屋市のシンポ（株）が無煙ロースターを完成させたことであり、豚ちゃんを含む焼肉の外食産業を全国的に発展をさせて行く原動力となっていった。

さて、名古屋めしで有名になった味噌カツ専門店の矢場とんは、コクのある甘辛の赤味噌だれをどっぴり漬けたトンカツを提供している。矢場とんは、昭和22年（1947）に矢場町で開店した。江戸時代に尾張藩の矢場（矢の訓練所）があった町名が、店の名前の由来になっている。中日球場（のちナゴヤ球場、現在の名古屋ドーム球場）内のテナント店として発展したため、中日ドラゴンズの応援外食店としても有名である。矢場とんを味噌カツ店で一躍有名にしたのが、お値打ちな大きなわらじトンカツ（わらじ形、わらじ大のトンカツ）であり、本店にはいつも行列ができています。

しかし、矢場とん以外の外食店の多くは、ソースのような濃い味噌だれをかけるタイプの味噌カツが主流である。このことは一般家庭でも同様で、串カツやトンカツでも、味噌を調味料として付けて食べている家庭が多い。その味噌だれとして家庭で使用されるものが、清須市のナカモ（株）から平成6年（1994）に誕生した「つけてみそ かけてみそ」であり、ほとんどの家の冷蔵庫に常備されている程浸透している。煮込んだ味噌だれにどっぴり漬けるのは、その味噌だれの調理に手間がかかるということの他に、濃い味噌を直接かけた方がいいという人もあり、2種類の調理法が並立している。元々、トンカツは、西洋風日本の豚肉カツレツで、明治初期の東京上野ほんち軒で誕生したとか、関東大震災後に上野から厚切り肉で広まったと諸説あるが、日本風の味付けには適していることに違いはない。なお、三重県津市外食店の味噌カツも赤味噌だれがどっぴりかかっているが、甘めの味付けである。

名古屋周辺のカツ丼は味噌カツ丼が多いが、NHK朝の連続テレビドラマ「半分、青い。」のつくし食堂でもカツ丼が取り上げているように、岐阜県の東濃地方のJR中央線または国道沿いにはさまざまな味付けのカツ丼が存在する。名古屋に近い方から挙げると、土岐市のてりカツ丼、瑞浪市のあんかけカツ丼、恵那市のデミグラソースのカツ丼、中津川市のしょうゆカツ丼である。カツ丼の歴史は、大正時代に親子丼から発展して誕生したといわれ、早稲田大学の学生が考案したなど諸説がある。元々はソース味であったが、東京では蕎麦屋のつゆ、大阪では卵とじで食べられたという。

さて、岐阜県のさまざまなカツ丼で、一番古い歴史を持つのが、瑞浪市のあんかけカツ丼であり、昭和12年創業の駅前食堂加登屋で、創業当時からの看板料理である。葛でとろみを付けた溶き卵入りで魚系だしのあんを乗せたもので、当時貴重な卵を有効に使ったものだった。戦後は、気軽な値段で食べられる丼料理となった。土岐市のてりカツ丼は、ちちやが発祥といわれ、市内数店のメニューとなっている。ハヤシライスのにケチャップソースや醤油で味付けしたもので、戦後生まれのカツ丼であり、昭和44年（1969）の名古屋企業オリエンタルカレー

のハヤシライスが影響している。恵那市のデミグラスソースの大正カツ丼は、岡山市で有名なデミグラスソースカツ丼とは味が異なり、昔の味を復活させたもので、ハヤシライスが素となっている。そのハヤシライスは東海地域ゆかりの食である。丸善の創業者で医師でもあった早矢仕有祐は岩村藩（現在の恵那市）出身で、滋養の強い「牛肉と野菜のごった煮」を創作し、友人に振舞ったなどの諸説があり、その早矢仕の名前が由来になったと言われている。中津川のしょうゆカツ丼は近年のご当地グルメで、蕎麦が名物な信州に隣接しているため、その蕎麦つゆに野菜を加えてとろみを付けたたれで味付けしている。

なぜ、岐阜県東濃地方にカツ丼が多いのかといえば、美濃焼の産地で、とくに土岐市駄知はどんぶりの生産量が日本一であり、カツ丼文化を支えていた。また、美濃焼製品の運搬では、大正11年（1922）～昭和47年（1972）の東濃鉄道駄知線など昭和40年代まで鉄道が主に使用されていた。そのため、その運搬に従事する人々にとって、栄養があって簡単に食べられるカツ丼に人気があったものと推察される。

次に、三重県の豚肉料理として有名なものが、豚テキである。豚肉のステーキであるトンテキは、全国的な料理ではあるが、四日市のトンテキは地域色がみえる。分厚く切った豚肩ロースをウスターソースなど黒味を帯びた濃いソースで炒めたソテーで、戦後に四日市市の中華料理来来亭で生まれたものである。食べやすくするために手のひら形に切り込みをいれたため、グローブ焼とも呼ばれた。平成17年以降にご当地グルメとして展開し、現在では名古屋でも広く食べられている。

その他の豚肉を使った料理として、名古屋めしの台湾ラーメンも挙げられる。豚の挽肉、ニラ、長ネギ、もやし等を唐辛子で辛く味付けして炒め、醤油ベースのスープを加えて、茹でたラーメン麺にかけたものである。昭和40年代、名古屋市千種区今池にある台湾料理味仙の郭明優によって、台南名物の担仔（タンツォ）麺をアレンジして誕生させたもので、台湾には存在しない名古屋名物のラーメンである。台湾では名古屋ラーメンと呼ばれている。

また、高度経済成長期に子どものおやつとして、東海地域で食べられていたのが鎌倉ハムのKウィナーである。他の地域では、当時魚肉ソーセージが流行したが、名古屋では豚とマトンの肉で作られたKウィナーであった。鎌倉ハムの歴史は古く、明治7年（1874）、イギリス人技師ウィリアム・カーティスが神奈川県鎌倉郡（現在の横浜市戸塚区）で畜産を始め、明治10年に横浜居留地の外国人向けにハム・ソーセージ等の製造販売を行った。その後、カーティス夫妻が世話になった日本人たちに、その製法を伝授した。その人たちがそれぞれ鎌倉ハムとして創業したため、今でも数社の鎌倉ハムが併存するが、一企業のグループ体ではない。名古屋に関連する鎌倉ハムは、地元の旧庄屋齊藤満平（万三とも）が明治20年（1887）に設立した会社で、発展を続けていた。しかし、大正12年（1923）の関東大震災で工場が全壊し、翌年名古屋に移転し生産を再開した。戦後の昭和25年（1950）から生産したKウィナーは、名古屋弁で活躍している女優山田昌のCMもあり、流行し定着した。

さらに、表1で静岡県静岡市・浜松市の豚肉消費量の多さを指摘したが、静岡で豚肉を使った料理といえば、浜松餃子である。浜松は大正時代から多くの中国人が居住し、戦後に中国からの復員兵が餃子生産・販売して普及させたといわれている。浜松餃子の特徴は、具に愛知県産のキャベツが多く使われ、茹でもやしを添えた、あっさり味の焼き餃子である。

7. 総括～東海地域の肉料理・肉食文化の特徴

第2～6項において、東海地域における食肉生産、販売流通、肉料理という過程、伝統的な食文化から、戦後の食糧難、高度経済成長期の食文化の変化および平成の名古屋めしブームと時代の変遷を意識しながら、東海地域における独自の肉料理・肉食文化を具体的に取り上げ、説明してきた。ちなみに、「名古屋めし」という言葉は、徳川園レストランなどを経営して名古屋に本店を置く高級外食産業（株）ゼットン（創業）の創業者稲本健一が、平成13年（2001）にグルメ情報誌で生み出して広がった言葉である。

ここで、全体的な視野からみた東海地域における肉料理・肉食文化の特徴を大きく2点でまとめていきたい。

まず、肉料理・肉食文化も赤味噌・豆味噌文化圏の影響を大きく受けている点である。八丁味噌に代表される豆味噌は、足かけ3年と熟成期間が長い分、赤味噌を使った調理後の持ちが米味噌と同様な料理に比べ格段に長い。その代表例が、味噌おでんから展開した串カツや味噌カツに付ける赤味噌であり、その赤味噌で煮込んだどて煮である。居酒屋など店舗の味噌だれは、鰻のたれのように継ぎ足し継ぎ足して活用している。この味噌だれは、単に長持ちしているだけではなく、調味料として使い回されていて、大変経済的といえる。

次に、素材を無駄にしない料理が目立つことである。高度経済成長期頃に全国的に普及した「ねぎま串」を名古屋流に豚肉で展開した理由に、名古屋コーチンよりも安価で入手しやすい豚肉が代用されたこと、高度経済成長期以降に一般家庭料理として普及したひきずり鍋の鶏肉は名古屋コーチンからブロイラー種に変わり、牛肉よりも入手しやすい素材であった。また、どて煮の牛肉ホルモン、鶏の手羽先、豚肉ホルモンの豚ちゃんなどはともに、捨てるような部位であり、安く入手できる素材である。それを、濃い味付けでオリジナルメニューを開発し、名古屋めしとして展開している。このように、名古屋めしは高級な料理というよりも、B級グルメ的で価格が手ごろな庶民的料理が多い。つまり、その料理の背景に、食材の儉約的傾向がみえる。

名古屋を中心とした東海地域の儉約志向は、歴史的に積み重ねられた意識から生み出された県民性であると思われる。名古屋は大都市でありながら、江戸・東京の関東、京都・大坂の関西に挟まれ、一度も政治的・経済的な中心地になった歴史がない。源頼朝、織田信長、豊臣秀吉、徳川家康を代表として多くの有名人を輩出する土地柄ではあるが、いつも、関東や関西を支える基盤となっている。つまり、全国的に物資が集まる消費大都市には、なり得なかったといえるだろう。また、他地域からの流入居住者が他の大都市に比べて少なかったと推測される。これらのことで、派手さを押え、貯蓄など儉約を進める保守的な土壌を生んだといえる。

さらに、江戸時代後期以降の尾張藩の歴史をもう少し詳細にみると、享保期に花がひらいた7代藩主徳川宗春が、享保の改革の将軍徳川吉宗によって蟄居させられたのち、儉約を中心とした緊縮政策が続いた。宗春の後を継いだ8代藩主宗勝は儉約を常々の事とし、9代藩主宗睦は厳しい儉約令を出して、借財整理などの藩政改革を行っている。宝暦期（1751～64）から天明期（1781～89）および嘉永期（1854～54）には、木曾三川・庄内川の洪水など風水害も多く発生していて治水工事が続き、また天保期（1830～44）の天候不順による飢饉もあり、日頃の出費を押える傾向を生んだといえる。さらに、江戸時代後期の17世紀後半から現代にかけて続く市街地拡大の波は、その都度郊外の農村地域を取り込んで発展していったため、「偉大なる

田舎」と呼ばれるように農村的な地味で質素な雰囲気を抱え込む大都市を生み出していったともいえるだろう。

反面、名古屋を中心とした東海地域は、濃尾平野を抱え昔から稲作などの生産性が高く、山の幸・海の幸を比較的入手しやすく、温暖で暮らしやすい土地として認識されていた。そのことが功を奏して、東海地域はトヨタ・ホンダ・三菱などの自動車産業および宇宙産業さらに関連産業が展開していて、全国的に景気が落ち込んでいても好調な景気の地域となっている。厚生労働省の平成29年賃金構造基本統計調査の都道府県別の賃金水準をみると、1位東京(377.5千円)、2位神奈川県(329.8千円)、3位大阪府(326.1千円)、4位愛知県(318.3千円)と続き、三重県は9位、静岡県は16位、岐阜県は21位である。男性の勤続年数でみると、東京都・神奈川県は13.5~6年に対し、愛知県・三重県・静岡県は14.1~6年と長い。そのため、平均年収データ(Web年収ガイド)では、1位東京(615万5600円)に次いで、愛知県が2位(539万8600円)、三重県6位、静岡県13位、岐阜県21位となっていて、東海地域経済の好調さを裏付けている。

この景気の好調さが、家計における食費にかける割合を多くし、外食および中食の利用度を増しているのではないだろうか。多種多様な東海地域の肉料理は、主に外食産業および惣菜・レトルト食品などの中食として提供されていることが多い。車社会の東海地域では、郊外型のファミリーレストラン(ファミレス)や大型ショッピングセンターが多く存在していることも、このことを物語っているといえる。農林水産省「食品産業に関する資料」には、全産業に占める外食業の割合(平成21年)が示されており、愛知県は兵庫県に次いで全国2位である。経済産業省「商業動態統計調査」(平成15年)の大型小売店スーパーにおける販売額を人口比でみると、愛知県は神奈川県に次いで全国2位の購買力を示しており、総務省「社会生活統計指標」(平成28年)の家計に占める食料費割合(2人以上の世帯)は全国5位のため、食品関係の購買が多いといえる。さらに、農林水産省「食品産業をめぐる状況について」(平成18年)では、食品製造業の従業員数が北海道に次いで全国2位となっている。このように、食品に関する各種統計で、愛知県が全国の上位に位置しており、東海地域が外食や中食が盛んな地域といえよう。その外食や中食には肉料理が多く含まれているため、家庭での食肉購入量が多くなっても、肉の消費量は多いといえる。表1で、東海地域は世帯あたりの食肉購入量が、目立って多くないことを指摘したが、外食や中食として提供される食肉は、このデータには含まれないため、本当の肉消費量を表していないことが残念である。

このように、時代・時期による地域社会の変遷の影響を受け、東海地域の料理文化も変わっていき、各時代の料理文化が重層的に積み上げられている。東海地域における料理文化の重層的展開は、肉食文化に限ったことではなく、魚食文化や麺文化などでも見えることであろうと推察される。そこで、今後は、東海地域の食文化の構造を解明していくため、それぞれの料理文化を一つずつ紐解いていくことを課題としたい。

参考文献

- ・愛知県立農事試験場編(1916)『愛知の養鶏』扶桑新聞社
- ・伊藤定吉(1923)『愛知の養鶏』愛知県庁農務課内愛知県養鶏組合聯合会
- ・吉田忠美(1926)『愛知の養鶏』(再版)愛知県庁農務課内愛知県養鶏組合聯合会
- ・渡邊万吉(1938)『愛知の養鶏』(三版)愛知県庁内愛知県養鶏組合聯合会
- ・名古屋南部史刊行会編(1952)『名古屋南部史』名古屋南部史刊行会
- ・山田秋衛(1961)『随筆 名古屋言葉辞典』名古屋泰文堂

- ・塚本学・新井喜久夫（1970）『愛知県の歴史』山川出版社
- ・山口喜久男（1983）『戦後にみる食の文化史』三峰書房
- ・西東秋男（1983）『日本食生活年表』楽遊書房
- ・石毛直道・奥村彪生・神崎宣武・山下論一編（1986）『日本の郷土料理5 東海』ぎょうせい
- ・朝日新聞社編（1985）『郷土料理とおいしい旅11 愛知・三重』朝日新聞社
- ・平野雅章（1985）『たべもの語源考』雄山閣出版
- ・林英夫編（1987）『図説 愛知県の歴史』河出書房新社
- ・食文化研究所編（1988）『食の百科事典』新人物往来社
- ・日本食生活全集愛知編集委員会編（1989）『聞き書 愛知の食事』農山漁村文化協会
- ・川上行蔵・西村元三朗監修（1990）『日本料理由来事典』同朋舎出版
- ・吉田忠（1992）『牛肉と日本人 和牛礼賛』農山漁村文化協会
- ・朝倉敏夫（1994）『日本の焼肉 韓国の刺身』農山漁村文化協会
- ・良い食材を伝える会編『日本の食材'98』（1998）
- ・『新編 名古屋市史 第四巻（近世後期）』（1999）
- ・『新編 名古屋市史 第五巻（近代前期）』（2000）
- ・『新編 名古屋市史 第六巻（近代後期）』（2000）
- ・『愛知県史 資料編18 近代5 農林水産業』（2000）
- ・入谷哲夫（2000）『名古屋コーチン作出物語』ブックショップマイタウン
- ・@ニフティ編（2005）『名古屋の不思議』小学館
- ・農文協編（2006）『伝承写真館日本の食文化7 東海』農山漁村文化協会
- ・中日新聞社編（2006）『ナゴヤ全書』
- ・『食材図典Ⅲ 地域食材篇』（2008）小学館
- ・産経新聞文化部『食に歴史あり』（2008）産経新聞出版
- ・成瀬宇平（2009）『47都道府県・伝統食百科』丸善
- ・名古屋市博物館『名古屋400年のあゆみ』（2010）
- ・安田文吉（2011）『なごや飲食夜話』中日新聞社
- ・帝国書院編（2011）『日本各地の味を楽しむ食の地図』帝国書院
- ・佐々木道雄（2012）『焼肉の文化史 焼肉・ホルモン・内臓食の俗説と真実』明石書房
- ・平田陽一郎（2013）『ココが違う！ 東京 大阪 名古屋』文芸社
- ・永山久夫（2014）『絵でみる江戸の食ごよみ』廣済堂
- ・『愛知県史 資料編21 近世7 領主1』（2014）
- ・成瀬宇平・横山次郎（2014）『47都道府県・地鶏百科』丸善
- ・成瀬宇平・横山次郎（2015）『47都道府県・肉食文化百科』丸善
- ・名古屋市博物館編（2015）『名古屋めしのもと』
- ・大竹敏之（2015）『名古屋めし』リベラル社
- ・大竹敏之（2017）『なごやじまん』ぴあ
- ・小菅桂子（2017）『にっぽん洋食物語大全』筑摩書房
- ・大川吉崇（2018）『三重県食文化事典』創英社・三省堂書店
- ・総務省統計局編（2018）『統計でみる都道府県のすがた 2016』日本統計協会
- ・日本調理学会（2018）『伝え継ぐ日本の家庭料理 肉・豆腐・麩のおかず』農山漁村文化協会
- ・日本調理学会（2018）『伝え継ぐ日本の家庭料理 野菜のおかず 秋から冬』農山漁村文化協会

