

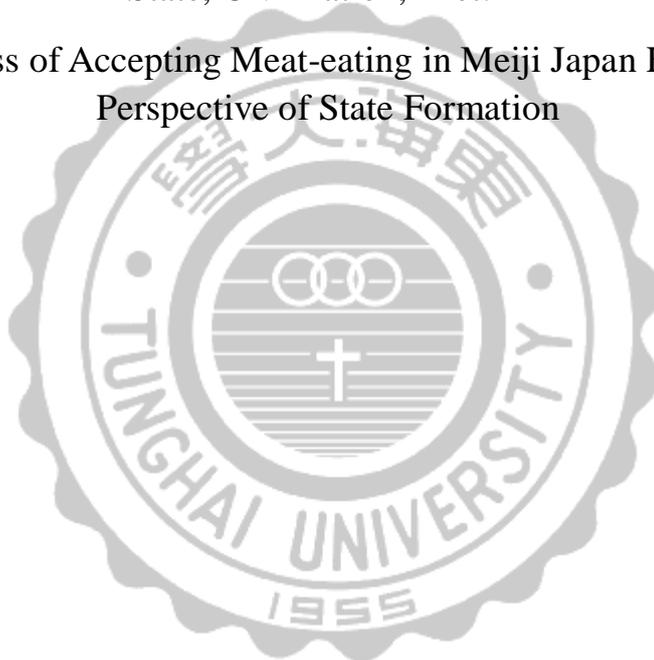
東海大學社會學研究所

博士論文

國家、文明、飲食：
自國家形構觀點考察明治日本之肉食變遷

State, Civilization, Diet:

The Process of Accepting Meat-eating in Meiji Japan From the
Perspective of State Formation



指導教授：黃崇憲教授

研究生：黃靖嵐

中華民國一〇五年二月

博士論文題目

國家、文明、飲食：自國家形構觀點考察明治日本之肉食變遷

研究生：黃靖嵐

論文考試委員：

鄭志成

鄭 志 成

陳玉箴

陳 玉 箴

許甘霖

許 甘 霖

張義東

張 義 東

黃崇憲

黃 崇 憲

(論文指導教授)

系主任：

陳介玄

口試日期：中華民國 104 年 12 月 24 日

謝 詞

終於進入謝詞階段！

碩士論文以日本動漫畫在台灣的發展為題，直到博二為止都還計畫繼續以此為題，但卻在偶然讀到手塚治虫《向陽之樹》(陽だまりの樹)，而對幕府末期圍繞在食肉的洋人、不食肉的日本人之間的糾紛感到興趣，開啟了日本肉食研究之門。論文的完成，首先要感謝的是從碩士階段便予以支持，且對學生所選擇的題目總是給予尊重的黃崇憲老師，儘管老師總是自謙在此論文扮演的角色有限，但尊重學生的選擇、不吝給予協助、不多施加壓力，讓我無需經歷「論文壓力症候群」而能愉快地渡過碩、博士生階段。

除了崇憲老師之外，在東海這約十年期間也受惠於諸位老師、助教、學長姐與同學們，特別是鄭志成老師，除了修課之外，也有幸參與讀書會、討論會。另外包括高承恕老師、黃金麟老師、陳正慧老師、趙剛老師、楊友仁老師、趙彥寧老師、蔡瑞明老師在課堂上的指導亦讓我受益匪淺。感謝妙姿姐、秀金姐、欽鈴助教、常斌助教協助處理學校瑣碎的行政事務。另外，在京都大學農學研究科比較農史學進行研究期間，感謝野田公夫教授、足立芳宏教授、伊藤淳史助理教授、野間万里子博士、宣有貞博士、稻田光朗博士、森亜紀子等人的關照與指教，這十個月間所蒐集的資料為論文奠定基礎。並且，在中研院擔任研究助理與進行博士生培育期間，亦受惠於以劉士永老師、鄭陸霖老師為首，諸位研究員與博士、博士生的跨領域智識交流，跟宗義學長、燕秋學姐、嘉麟、智勝、豪挺、明勳的討論也讓我觸及更多元的學術資訊。

而和我一起渡過這十年的戰友美淳以及晏佐！若沒有你們的存在，說不定能提早畢業但肯定不會像現在如此豐富、有趣，感謝你們不管在我沉迷於二次元漫畫角色還是三次元偶像之際，都對於我的話題不露出厭煩，並讓我有更多機會接觸尼采、阿多諾等人的理論。並感謝小怪獸學長、可如何學長、春涵學長、晏德學長、詩婷學姐、崇真學姐、秀玲、肥貓等學長姐、同學，課堂內外的討論豐富我的智識。

關於論文的完成，感謝口試委員給予的寶貴建議，包括張義東老師、陳玉箴老師、許甘霖老師、鄭陸霖老師，與志成老師，很抱歉礙於時間與能力限制，部份建議無法反應於論文修改，但將作為日後投稿、研究的重要參考。論文部份內容曾發表於期刊、研討會，感謝各評論人、審查人、與會者所給予的意見。也特別謝謝 Abo 在英文翻譯上所給予的協助。

我喜歡的二宮和也先生曾說過「與其累積壓力不如存錢」(ストレスためずに金貯めます)，但我想缺乏經濟來源反而是博士生最大的壓力源之一。感謝這段期間予以協助而使得我能專注於研究的各單位，包括：科技部「補助博士生赴國外研究」(102 年度)、中研院人社中心亞太區域研究專題中心衛生與東亞社會研究計畫「博士生培育獎助計畫」(103 年度)，與財團法人中華扶輪基金會教育基金會及 3460 地區彰化東區社 (2015-16 年度)。

最後且最感謝的是我的家人，特別是持以「女兒因為不需要養家而可以做自己喜歡的事」奇妙性別歧視的父母，謝謝你們儘管不甚了解我究竟在忙些什麼，卻給予我無限的支持。

謝謝給予協助、一同渡過這段歲月的所有人，

感謝カンゲキ雨嵐！

摘要

在日本，肉類曾在長達千餘年間被為穢物而遭避諱，直到明治初期才解禁。本研究透過聚焦明治時期此日本成為現代民族國家的重要階段，分析日本成為「文明國家」之際，原本以米為尊、以肉為穢的政權如何整備肉類生產、消費的諸多條件。考察作為「先進的後發國」之明治日本，在國家形構過程於飲食領域所出現的變遷。

透過分析牛肉自穢物或藥物轉變為有益健康的日常食物之過程，本研究指出食用牛肉不僅被視為有助於富國強兵，且讓國民的靈魂變得文明。在此過程中，反應不同知識社群對於理想身體的想像與論述鬥爭，並對應至國家主義下基於軍需所產生的食肉增產體制。再者，基於肉食需求擴張所生成的新市場與職種，其所創造的經濟資本成為原本被排除於常民階級的部落民提昇社會地位之契機。

另一方面，國家治理雖然以文明化為名將權力滲透至日常生活領域，但此過程並非毫無阻力且有其範圍限制。貫穿整個明治時期，儘管就認知上牛肉從穢物轉變為食物，但實際食用範圍卻侷限於都市中、上層階級家庭。再者，食肉以滋養文明的概念僅限於消費層面，於生產層面，屠宰聯繫至與文明對立的血腥、暴力，並在知識化的過程中，再度基於衛生而遭受排除。

明治日本的肉食變遷並非單純地以國家形構為動力，而是不同團體在此社會情境中相應於自身所處條件採取或異或同之選擇，這些決策共同奠定了肉食的基礎。

關鍵字

明治日本、牛肉、國家形構、文明開化、肉食

Abstract

In Japan, meat was regarded as filthy for over a thousand years, and meat-eating was therefore a taboo, which had not been lifted until the early Meiji period. This dissertation analyses how Japan, originally a rice centric and meat despising regime, sought to meet various requirements for meat production and consumption in the process of turning into a “civilized country” during Meiji period, an important era when Japan was transforming into a modern national state. The dissertation also studies how the features of “external pressure - reaction” emerged in the course of state formation caused impact in the field of diet in Meiji Japan, when it was an “advanced developing country” at the time.

Through the analysis on the process of the transformation of beef from filth or medicine to healthy daily food, this dissertation illustrates that beef-eating not only promoted a civilized mind among people, but also helped increase national wealth and strengthen military power. In this process, different educated communities had different expectation and discourse on ideal body, and a system of increasing meat production was developed on the basis of military needs under nationalism. In addition, the new market and occupations initiated by the rising demand for meat had created economic capital, which offered an opportunity for burakumin, who had all along been excluded from the four social classes, to raise their social status.

On the other hand, in terms of governance, the government’s power had been extended to the daily life domain in the name of civilization, but there was a limit to its coverage with resistance. Throughout the Meiji period, although beef had changed from filth to food in people’s cognition, it was only eaten by the families of upper-middle class residing in cities as a matter of fact. Moreover, the concept of “meat-eating nourishing civilization” was limited on the level of consumption. On the level of production, slaughtering animals for food was always associated with blood and violence which was an opposition to civilization. It was once again excluded in the process of knowledge formation due to hygiene concerns.

The transformation of meat-eating process in Meiji Japan was not solely driven by state formation, but the same or different choices made by different social groups in consideration of their own conditions under the social atmosphere. These decisions formed the basis of meat-eating.

Keywords: Meiji Japan, beef, state formation, civilization, meat-eating

目 錄

| | | |
|--------------------------|-------|-----|
| 序 章 開化國家、文明飲食？ | | 1 |
| 第二章 明治時期的食肉政策 | | 35 |
| 第三章 從養生到衛生－明治健康觀對於肉食之影響 | | 59 |
| 第四章 明治時期的食肉生產－穢多、新國民、屠場 | | 88 |
| 第五章 不戒食肉－明治日本僧侶的世俗化與肉食實踐 | | 118 |
| 第六章 治理之極限－私領域的肉食實踐 | | 141 |
| 結 論 日本文明進程中的肉食變遷 | | 156 |
| 參考資料 | | 173 |
| 附 錄 日本肉食年表 | | 192 |

表目錄

| | |
|--------------------------------|-----|
| 表 1-1 不同飼養目的之農家數量推移 | 32 |
| 表 2-1 明治前期日本牛馬輸入頭數 | 40 |
| 表 2-2 1874-82 年度洋雜種牛馬貸予頭數 | 43 |
| 表 2-3 種牛馬貸予狀況：地方別 | 43 |
| 表 2-4 明治時期千町步以上大規模農場 | 46 |
| 表 2-5 1894-1909 年間東京府牛肉售價與行情指數 | 55 |
| 表 3-1 洋食組的一週菜單 | 68 |
| 表 3-2 1878-1885 年間海軍腳氣病罹患比例 | 69 |
| 表 3-3 明治時期對於腳氣病的相關論點 | 73 |
| 表 3-4 食物營養價值與價格的比較表 | 81 |
| 表 3-5 1879 年各區、國家平均身高 | 82 |
| 表 4-1 千束屠場設施說明 | 114 |
| 表 5-1 明治佛教相關事件年表 | 133 |
| 表 6-1 1868-1930 年間以家庭為對象之料理書數目 | 146 |
| 表 6-2 1907 年《年中惣菜料理》洋食菜單 | 153 |

圖目錄

| | | |
|----------------------------|-------|-----|
| 圖 1-1 牛鍋屋中的書生 | | 1 |
| 圖 1-2 牛、豬年間屠宰頭數變遷（明治時期） | | 4 |
| | | 157 |
| 圖 1-3 牛肉、豬肉總產量年間變遷（明治時期） | | 4 |
| 圖 1-4 文化與社會學取徑中飲食研究之理論位置 | | 25 |
| 圖 1-5 自動耕耘機普及臺數變遷（全國） | | 32 |
| 圖 3-1 江戶時代經濟之變遷 | | 77 |
| 圖 3-2 秘方牛膽丸、本方反本丸 | | 78 |
| 圖 3-3 安藤益昌以米為中心的生命觀 | | 79 |
| 圖 4-1 穢多解體牛隻 | | 95 |
| 圖 4-2 亞墨利家人屠牛之圖 | | 98 |
| 圖 4-3 橫濱牛屋外品評牛隻等級 | | 99 |
| 圖 4-4 在牛屋內的屠夫在美國人中也是居住在偏僻處 | | 99 |
| 圖 4-5 千束屠場周邊設施 | | 114 |
| 圖 6-1 《江戶流行料理通》內頁：例一 | | 143 |
| 圖 6-2 《江戶流行料理通》內頁：例二 | | 143 |
| 圖 6-3 《西洋料理指南》「羹汁」作法說明 | | 144 |
| 圖 6-4 赤堀第一教室學生 | | 149 |

序章 開化國家、文明飲食？

一、前言

Sidney W. Mintz 在研究糖對於英國飲食習慣、社會變遷與資本主義發展時，表示，「英國工人第一次喝下一杯帶甜味的熱茶，這是一個重要的歷史事件，因為它預示了英國社會的轉型，預示了經濟與社會基礎的重構（Mintz 1985）」¹。而 1871 年（明治四年）明治天皇示範食肉也同樣作為重要的歷史性物質事件，敲響了日本邁向現代民族國家的鐘聲。

圖 1-1 牛鍋屋中的書生



（仮名垣魯文 1871，横浜開港資料館蔵 収録編號：FA38-III(2)7）

上圖（圖 1-1）是日本教科書中，用以描述明治文化時常見的插圖¹。圖中盤腿而坐的男性下半身穿著袴，上半身則是打著領結的西衣服裝，髮型亦不同於左方幫他斟酒男性的月帶頭，而是剪掉了鬚的短髮。而西洋裝扮的男性所食用的是被稱為牛鍋的料理。在仮名垣魯文搭配此圖的敘述中，表示：「天為萬物之父母，人為萬物之靈，是以食用五穀草木鳥獸魚肉奶是自然法則，是人類的天性[...]」士

¹ 如濱島書店編集部（2006）出版的《新詳日本史：地図 資料 年表》，頁 201。

農工商男女老幼，不論賢愚貧富，不食用牛鍋則是落後時代的傢伙（假名垣魯文 1967: 2）。」但需要注意的是，自天武天皇於 675 年（天武天皇四年）公告禁止食肉，直至 1871 年（明治四年）解禁，日本在千餘年之間禁止屠宰、食用以家畜為主的動物。儘管實際上這 1200 年間並非所有日本人皆不吃肉，而是基於身份、地區、肉的種類於各時期有食用程度的差異，例如經手牛馬屍體遭到社會賤斥的皮田，或者國內戰事紛亂時期訴求尚武的武士階層，甚至德川幕府時代將軍御三家以味噌漬牛肉作為藥補，但總體而言，在這千餘年間，儘管有前述例外，基本上肉食、牛馬屍體仍被視為汙穢的事物遭受排斥。

幕府末期起在都市與外國人居留地開始出現販售牛肉的店家、牛鍋店，1871 年（明治四年）12 月 17 日明治天皇將食肉納入御膳，政府積極發展畜牧、鼓勵肉食，原本不食、禁食的肉類自明治時代以降成為國家機器的行政焦點，在都市，不吃牛鍋甚至是種落伍。但這變化其實相當驚人，且動搖長久以來以天皇為首的身份制基礎。即，儘管自岩宿時代（舊石器時代，距今約 20 萬年前至 13000 年前）至七世紀公佈禁令為止，肉類被列入日常飲食的一環，但在王朝體制以農為主的意識形態取得霸權地位，米被視為日本、日本人的象徵，以天皇與稻米為首，穢多與食肉座落於另一端並被視為禁忌。但進入明治時期，牛肉被視為散發著文明香氣的食物、食肉成為富國強兵的工具，天皇自身亦宣告食肉，本研究嘗試聚焦於於此時期，企圖指出由「禁止」轉轍到「奠基」的過程，不同社會團體如何理解此顛覆性地轉變、如何賦予肉食新意義，與此肉食變遷所相應的社會條件轉變？

飲食研究中對於「新食物的擴散」之分析可粗略分成兩種取徑：第一，奢侈品如何進入常民的日常生活？（例如 Mintz(1985)對於砂糖在西歐的擴散之考察）第二，原本遭到輕蔑的食物如何成為跨階級的餐桌要角？（如 Warman(2007)對於玉米在西歐的發展過程之探討）。簡言之，既有的研究多著眼於由上到下，或者由下而上的傳散過程。但作為本研究主要對象的牛肉，一方面儘管早已存在日本社會，但卻被視為例外而未被納入日常飲食，從而在幕府末期、明治時期被視為歐美飲食文化的象徵，被賦予「外來」性。另一方面，在明治之前，它被用於食補而被上層階級接受的同時，又作為被賤斥的食物，支撐社會最底層賤民們的生活。在被國家律令禁止食用的階段，卻同時被社會階級中最上方與最下方的群體所接受。牛肉在日本歷史中所具有的特殊性，使其此不同於既有研究。本研究嘗試以國家形成（state formation）作為切入點，分析這時期伴隨明治日本轉變為一個「文明的」「民族國家」，甚至「帝國」之際（山室信一 2009），原本不食肉的國家如何整備肉類生產的諸多條件，食肉如何由「穢」物轉變為有益健康的滋養品，如何逐漸被不同階層、地區群體所接受，以及肉食實踐如何影響個人的自我認知。進而以肉食在明治時期的擴散作為立足點，從飲食領域考察日本的國家形構。迄今的國家形構研究多從戰爭、地緣政治等鉅觀因素探討民族國家形成的

動因 (Ertman 2005)，本研究在延續此觀點的同時，嘗試自明治時期肉食實踐與肉食觀的變遷探討在日常生活的飲食範疇中，庶民如何在「食」之上感知「國家」的形成？並分析在「文明開化」的進程中，「作為西方的後發國、東亞的先進國」之日本的國家形構特徵。

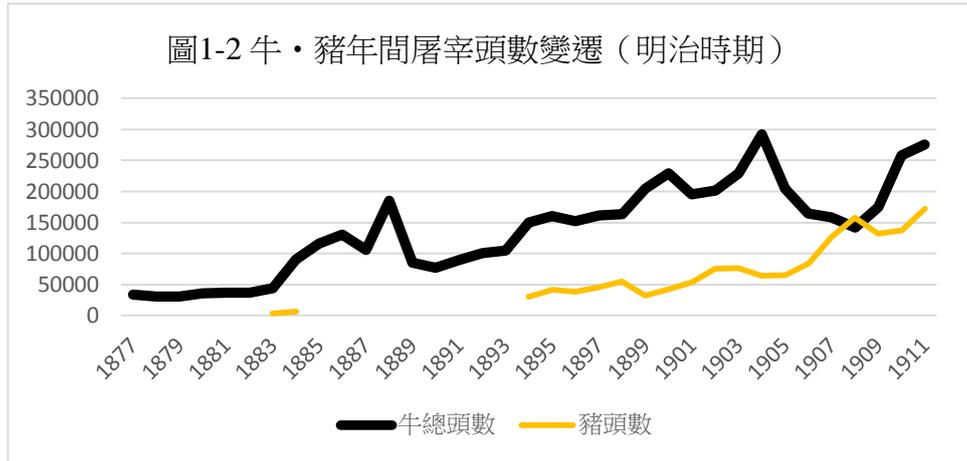
二、研究旨趣、問題意識

麵包、牛肉等各種燒烤食物一切都讓人嘆氣，麵包雖然沒有特殊的臭味，但卻讓人食不下嚥，更何況是牛肉。甚至連續幾天都只有這些東西可以吃，餓肚子反倒還比較好。認真思量當初不得不遵從官員的命令，不顧他人觀感而到現今陷入空腹此愚蠢的窘境，只能邊嘆氣垂淚，邊向神佛祈求……（尾佐竹猛 1989，引用自岡田哲 2000: 7）

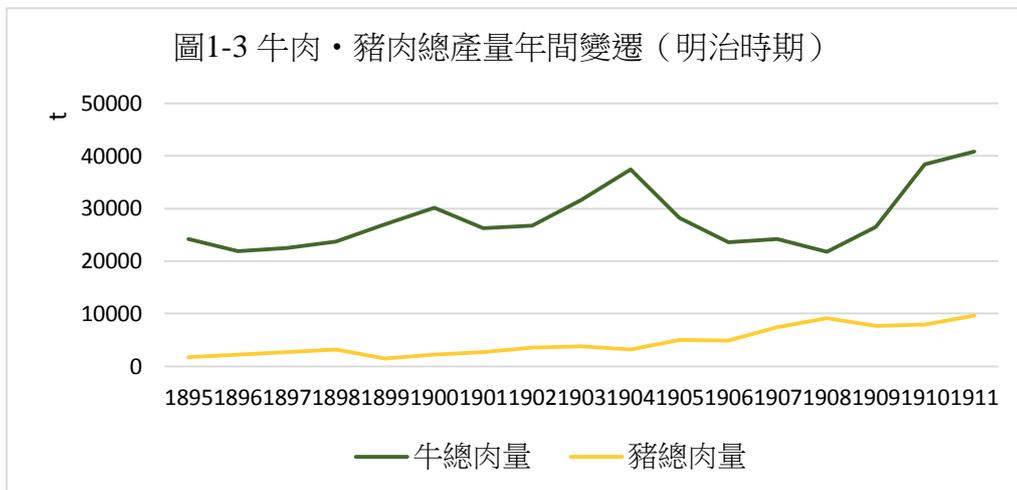
但相較於談論弱小的原因，更重要的是尋求實際解決之道。吾輩認為在國內整頓牧場、獎勵家畜飼育、彰弘肉食之道，此最為緊要。但關於肉食受限於自古以來的習慣、宗教的迷惑，遽然實施絕非易事[……]比較我國開國前後，肉食之理已有重大進展，昔日以牛肉為穢，今日則成為王公貴人的膳食，被稱為無上珍味[...]且透過肉食可增強體力此事實若成為明白道理則更無須花費唇舌（福澤諭吉 1881 年 8 月 23 日〈時事小言〉²）。

獸肉在古代日本作為重要食物來源之一，但自天武天皇頒布殺生禁令（675 年），強調「不得食：牛、馬、犬、猿、雞肉，以外不在禁例，若有犯者罪之」，以及後續如元正天皇、聖武天皇逐漸增加禁食的項目下，於 1871 年（明治四年）12 月頒布解禁肉食之前，違禁食肉者須被處以流放遠島之嚴刑（大塚滋 1975）。是以，牛肉，包括其他肉類，於日本的日常飲食中曾有千餘年的缺席。由於牛肉在分類上不屬於飯桌菜餚，因而亦不存在烹飪的技術以及知識，口感亦不被認同。以前述引文為例，作為池田長發旗下赴歐使節團成員之一的理髮師，甚至表示在麵包與牛肉，和飽受飢餓之苦的權衡下，其寧可選擇後者。但這長期以來的禁食令卻於明治時期被打破。天皇本人「規定內膳司日常性地提供牛肉與羊肉，豬肉、鹿肉、兔肉則偶而作為御膳上呈（引用自原田信男 2005: 22）。」在透過一連串的政策鼓勵，與教育推廣之下，明治天皇在位期間的牛肉食用量亦出現巨大變化。

² デジタルで読む福澤諭吉：http://project.lib.keio.ac.jp/dg_kul/fukuzawa_title.php?id=97（擷取於：2015 年 11 月 1 日）



(農政調查委員會編 1977: 265, 圖由筆者製成)



(農政調查委員會編 1977: 265, 圖由筆者製成)

上列圖 1-2、1-3 分別為自 1877 年 (明治十年)、1895 年 (明治 28 年) 迄明治結束 (1911 年) 的牛、豬屠宰頭數與肉類產量的變遷圖。可以清楚見到進入明治之後，儘管可見到因為戰爭等事件所造成的高低峰，但總體上屠宰頭數、肉類產量皆持續攀升。對此變化，一般認為源於明治政府的獎勵政策，指出其鼓勵肉食的目的有二：改善國民體格，與提昇國際地位。

首先，透過食肉強健日本人的體格：明治政府一方面藉由政府權力壓抑對於牛肉的疑慮，例如在敦賀縣內的牛肉店開店之際，由於流傳著不好的謠言，該縣廳遂提出告示，表示：

牛肉是對增進健康、補強活力、強壯滋養有利的食物。但卻存在拘泥迄今以來的習慣，散播食用牛肉會損及身心的謠言者。這是對於文明開化的妨礙(引用自岡田哲 2000: 52)。

另一方面則透過提供廉價肉品、確保肉類品質，如於 1886 年（明治 19 年）成立以改善日本人體格、體型，提供廉價精肉為目標的洪養社。以及烹飪教育等策略加以推廣。如於官公廳的食堂提供西洋料理以及洋食，並於各地舉辦洋食會，讓民眾試食並學習烹飪西式食材的技術。同時，在食肉量逐年上升之際，為了確保牛肉的品質，民部省於各地設置牛會所與牛肉處理場，並於 1873 年（明治六年）制定「對應不法、不良肉品之畜肉檢查制度」，藉以確保商人信譽、牛肉品質，及流通（岡田哲 2000）。但需注意的是，不同社會階層、不同地區對於肉食或食用牛肉的接納速度有快慢之別。相較於農村地區，在鎖國時期作為對外貿易港口的長崎，或黑船事件（1853 年）之後作為外國人居住地的橫濱，或長期作為消費城市而市場交易繁盛的東京，或因為幕末倒幕運動重要據點而資訊、人才快速流通的京都，其住民對於同一推廣政策的反應不一。而同樣是農村地區，農耕地區與處理牛馬屍體並製作皮革地區的住民，對於屠宰牛肉、煮食的接受度亦有程度之別（桜井厚、岸衛 2001）。而相較於以牛作為耕具的農民，與牛接觸較少的武士與町人對於食用的抵抗性較低。

那麼，明治政府何以如此迫切提昇國民體格呢？此溯及幕府末期明治初期起，伴隨著與歐美國家交流的增加，以歐美為模範而輸入技術、工具、人才之下發現日本國民的體格不符合國際「標準」，健康遂被問題化而成為行政焦點。

關於體力方面，他們在攻擊時像個侏儒：事實上對他們的武器來說，他們實在太矮小了，也難怪如此，因為他們的平均身高幾乎沒有超過五呎。此外，也許因為他們太過年輕，在我所謂的肌肉精實度上，他們也不及格，就好像他們可以被劈成兩半後丟擲滾開，比起一般所認為的軍人更容易對付地多（Knolly, M. H. 1887，引用自 Cwiertka 2009: 74）。

特別是在軍事領域，既然現代日本軍隊乃以歐美軍隊為模範建立而成，在技術的學習的同時不僅進口武器，甚至包括床、制服亦須仰賴進口。而相較於當時荷蘭男性平均身高為 165 公分，1900 年（明治 33 年）時日本徵兵針對 20 歲男性所進行調查則發現 16.7% 的役男身高未達 151.5 公分，而無法服役（Mosk 1996: 36，引用自 Cwiertka 2009: 75）。在筋肉比例上，亦不合乎以歐美人作為尺度下的「標準」。此部分解釋了明治天皇政權何以推廣食用牛肉，因為對於身體的「改造」若不從一般庶民的身體開始著手，即不可能打造出符合現代化標準的強兵。但食肉在明治之前僅作為一種特例而存在，儘管明治政府以強兵為目標、以「文明」與「健康」為名而積極推動，但對於二者的詮釋需要進一步檢視，何謂健康？健康的「標準」是以誰為基準？若此健康觀指的是歐美（或當中特定國家）的理念型，則傳統日本在哪些細節上與其達成微妙的認同關係？外界權力強制干預下如何影響既有日本健康觀念？雖然 Elias（2005）認為，在「被文明化的」變化出現後，知識才隨之作為「正當化」的依據，並將之稱為是一種「進步」。即，營養、衛生等論述往往是作為「正當化」已形成的食物偏好或慣習的理由。但值

得注意的是，在肉食仍被禁止並被視為汙穢的階段，作為病中「滋養」而食用乃是被默許的例外，例如彥根藩自 1781 年（天明元年）起將味噌漬牛肉作為「藥御方」上呈幕府（本間健彦 1992）；而原本提供牛肉的要求連連被拒的美國提督亦是以「病人養生」為由，讓政府應允於 1856 年（安政三年）起於函館地區供給外國人牛肉以供食用（畜產振興事業團 1978）。

其次，藉由「攝取、吸收、同化」歐美的（肉食）文明，對內去除文化劣等感、強化政權統治，對外廢除不平等條約。對此，明治天皇本人即曾表示「肉食與其說是為了養生，更重要的是作為與外國人交際的必要食物（引用自岡田哲 2000: 21）」。並於 1873 年（明治七年）正式指定國宴需採取西式餐宴模式，一方面試圖讓外國賓客對於日本吸收、模仿西式外交慣例的能力感到驚艷，另一方面則企圖將天皇塑造為現代君主，將日本人轉變為一個現代民族（Cwiertka 2009）。在王政復古（1868 年）之前，從 12 世紀起日本的權力中心掌握在幕府手中，天皇僅作為象徵性的國家元首。但於 19 世紀末，基於對西方宰制的擔憂，以及 1858 年（安政五年）簽訂安政條約³所帶來的屈辱感引發的倒幕運動，則為明治政府定下「啟蒙統治」的基調。對比於「保守且落後」的幕府政權，明治時期執政當局不僅政治上模仿歐洲的君主立憲制度，並在食衣住行等生活領域上推動西化，以創造出有別於舊政權的新帝國的文明形象。不同於幕末之前，流行是由下而上擴散，進入明治之後則是上而下傳播（熊倉功夫 1990: 483）。從明治時期起，對於西方事物與西式飲食的熟悉度乃被作為判斷教養的指標，以及區辨社會聲望高低的方式。西方食物所具有的「高級感」，以及其與日本菁英階層的結合，促使其作為一種流行事物向下傳播（Cwiertka 2009）。

於此需要進一步釐清的是，此「向下傳播」是如何達成？按照 Elias（1998）或 Mennell（1989）對歐洲宮廷社會的分析，一方面社會新興階層有積極地動機學習上層社會的社會禮儀或宮廷料理，另一方面這也構成上層階級不斷「創新」以作為階級區異手段的動力。此情形是否也同樣出現在當時的日本社會？特別是伴隨著幕府末期到明治政府成立之初，劇烈的政治變動所造成的快速階層流動，「文明」如何在食生活領域被重新定義？又如何被涵納至明治政府的國家形構過程？例如，在福澤諭吉的《福翁自伝》提到自己在大阪緒方塾求學時：

³ 為日本在 1858 年分別與美、荷、俄、英、法所簽訂的不平等條約之總稱，在與美國簽訂〈日米修好通商條約〉（Treaty of Amity and Commerce，日本友好通商條約）後，受到其他國家外交壓力而於同一年陸續與其他四國訂約，於之後數年又陸續與葡、普、瑞士、瑞典等國訂約。條約內容除了開港、互派外交代表、設置外國人居留地之外，外國人享有領事裁判權、最惠國待遇，以及實施議定關稅稅率對明治政權政治、經濟深具影響。

我最常光顧的是雞肉店，而更方便的是牛肉店。當時大阪的牛肉火鍋店只有兩家。一家在難波橋的南邊，一家在新町の妓女戶旁側。這兩家是最低級的飲食店，因此在那裡進出的人也盡是些牛鬼蛇神。那裡的主顧不是滿身刺青的無賴漢，即是緒方學堂的學生。火鍋中的牛肉也是來路不明。我們也不在乎是屠宰的牛，或者是病死的牛，一人份 150 文錢，包括牛肉、酒、米飯，足以讓我們大飽口福一番。只是那裡的牛肉既硬且臭（福澤諭吉 2005: 81）。

並表示自己這些蘭學生因為不畏懼食肉，甚至基於學習的一環而進行屠宰，而被等同於賤民：

有一次，經常光顧的難波橋牛肉火鍋店老闆買了一隻豬。他雖然開火鍋店，可是膽子卻很小，不敢殺豬，因此找上緒方學堂的學生。我們對老闆說：「可以！我們幫你殺，代價是什麼？你願意給我們什麼？」最後決定以豬頭為報酬。學堂的學生知道先悶死動物便容易宰殺。把豬牽到河岸，將四隻腳綁起來，然後押到水裡悶死，一會兒功夫就屠宰完畢。老闆把豬頭當作酬勞送給我們。我們到廚房借來柴刀，先做解剖學的研究，仔細觀察腦、眼睛等器官，等血肉模糊之後再烹煮食用。當時屠宰業都是賤民的專利，所以在牛肉火鍋店老闆眼中，我們大概與賤民無異（福澤諭吉 2005: 85-86）。

在當時福澤諭吉《福翁自傳》（福翁自傳）中，1856 年（安政三年）時所去的「牛肉屋」是「最下等的店」，只有「滿身刺青的無賴漢」跟「緒方書生」經常前往，那時期牛鍋絕非進步料理。但在進入明治之後，原本庶民間只有蘭學生或流氓會吃的牛肉被列入天皇御膳，《安愚樂鍋》中更指出「認為肉食是野蠻陋習」的人才是「落伍之徒」⁴。幕府末期社會地位低落的部份維新志士，在進入新政府後，其所掌握的歐美知識成為與舊貴族階層區異的新「標準」，如原長州藩士次男的井上馨，在擔任外務卿後將以前成立、與外國人交際用的機構移至 1883 年（明治 16 年）耗費鉅資完成的鹿鳴館，並命名為「東京俱樂部」，參加者限於日本皇族、高官，與深具政商影響力的民間菁英，於內一切採取西式生活習慣、交談僅限使用英語。此一方面涉及當時「歐美」等於「文明」的意象，同時也有效區隔幕府時期的舊貴族。

明治政府對於肉食的推廣並非全然順遂，亦遭受反彈的力量。如在肉食解禁一個月後，即發生十名身著白衣的御岳行者⁵闖入皇居，最終以四人被射殺身亡、一人重傷，五人遭到逮捕告結。據其供稱：立於萬民之上，祭拜穀物稻米、

⁴ 佚名（1867）《牛店雜談安愚樂鍋》，日本ペンクラブ：

<http://www.japanpen.or.jp/e-bungeikan/guest/pdf/kanagakirobun.pdf>（擷取於：2015 年 10 月 15 日）

⁵ 奉行嚴苛修行的御嶽山信仰者，其共同信奉佛教與神道教。

禁止肉食的天皇卻迫於外國勢力而解禁。肉食的解禁造成階級不分、神明喪失居所，社會陷入一片混亂，因而想向天皇請願恢復舊有秩序（岡田哲 2000: 23；原田信男 2005: 23）。此不能被視為少數佛教保守份子的作為而需溯及日本「國家佛教」的特質，以及與明治天皇宣布肉食解禁同年所頒佈的「肉食妻帶」政令所意涵的、以「國民化」為特徵的現代性治理機制。「肉食妻帶」這政令將外於士農工商此常民階級的僧侶重新納至國家直接管轄範疇，僧侶與俗人在國家範疇中成為同質的「國民」。「肉食妻帶」並不只是佛教僧侶所面臨的生活形態選擇，實際上是在明治政府在轉變為現代國家且創造國民之際，佛教徒如何面對作為「出世者」與作為「國民」這兩種身分（中村生雄 2011）。

以前述為例，明治時期作為日本朝向現代民族國家的重要轉折，各領域的變化於肉食層面上也可以看到，但無論是自飲食史或農學史的角度皆未見到對此的討論，而宗教哲學僅著墨於宗教現代性而忽略與肉食的連結。由牛鍋在明治天皇肉食解禁之前即開始流行於都市地區一事可知，肉食的逐漸普及並不單純是明治政府推廣下的成果。那麼，該如何解釋圖 1-2、圖 1-3 所顯示的明治時期食肉量、屠宰量的攀升？進一步而言，若將肉食進程可以粗略分成「奠基—擴散」、「禁止—限制」，以及「禁止—奠基—擴散」這三種理念型，則相較於（1）原本即不禁止食肉，但因為產量有限而僅限上層階層食用，伴隨經濟生產力提高、畜牧技術提昇而使得肉食擴散至各階層這「奠基—擴散」型⁶；以及（2）儘管根本原因可能是統治階層為了穩定農業生產，但訴諸於宗教而禁止肉食，並在經濟生產力提高之下，宗教仍具有一定效果而維持禁止特定肉品的「禁止—限制」型⁷。日本乃是另一種（3）特殊的「禁止—奠基—擴散」型，明治之前訴諸於結合佛教與神道的殺生倫理觀而以米為尊、以肉為賤，並禁止宰殺家畜，但在明治階段卻從肉食卻從「穢物」轉變為「食物」。儘管這時期因為經濟生產力、畜牧技術不足提供支撐一國的消費，肉類消費量並未超越魚類，但已不再作為禁忌而被視為食物。對照於（1）（2）二種類型，明治時期日本肉食實踐歷經了本質上的變化，從「禁止」轉轍到「奠基」的過程，而這也賦予本研究著眼於幕府末期至明治時期這轉折關鍵的合理性。

⁶ 例如歐洲人雖然食用肉類，但因為價格遠高於植物、海鮮而成為少數階級的專利，直至 14 世紀爆發大規模黑死病，人口快速減少導致大量農地荒廢、糧食需求減少，而可種植更多飼料供家畜食用。伴隨工資上漲，也使得中下階層得以購買肉類（Adamson 2004: 164）。或如美國北方地區基於地緣而偏好牛肉，但由於生產成本高，而在第二次世界大戰前食用量低於豬肉。直至戰後，伴隨品種改良、牧場經營的專業化與科學化下，有效降低成本而增加消費（Harris 1987）。

⁷ 例如 Grigg（1995）指出儘管印度牛隻數量占世界總量的 15%，但牛肉、水牛肉的年間產量未達世界總量的 0.5%，認為此原因有三：（1）多數印度人的所得低，其食肉市場有限；（2）印度作為高密度地區少有可作為飼料的土地；（3）印度教與佛教不殺生的戒律。

在這段期間，日本社會對於食肉的「認識論」如何產生變化？肉食如何被賦予新意義？原本不食肉的國家如何整備肉類生產的諸多條件，肉食又是如何逐漸滲透至不同階層、地區群體，肉食實踐如何影響個人的自我認知？反之，此肉食行為轉變，何以座落於幕府末期至明治時期此日本現代國家的誕生階段？若此非巧合，民族國家形構與肉食行為的關聯又是為何？下列嘗試先以既有肉食研究回應前述問題，進而提出本研究架構。

三、文獻探討：明治時期肉食研究的幾個面向

食物研究在歷史學領域中的發展，最初著眼於日常生活中經濟支出的變化，或者消費本質的轉變（如 Burnett 1979、Glennie 1995）。之後則有一批學者從社會或地理的角度以解釋食物消費模式，並強調經濟情勢與權力運作對於食物史演變的作用（如 Murcott 1998）。另外則有部分研究側重於特定食物在不同歷史階段所扮演的角色，如 Sand（2013）考察味精進入全球的過程，指出當味精在 1910 年代在日本被發明時，日本食物專家與受教育的家庭主婦將其視為理性的、效率的科學產物。而不同於味精在台灣被視為現代化生活的象徵，由公領域滲透至私領域，在中國則被視為日本帝國的飲食侵略，僅作為素食者便利調味。前文對於日本牛肉的討論多可被列入此範疇（如：野間万里子 2006, 2010, 2014；原田信男 1999），但牛肉在日本的特殊性在於，不同於對一般特定食物之描述通常是由上而下（如：糖），或由下而上（如：馬鈴薯、玉米）的擴散，在幕府末期作為一種「例外」的食用狀況，是並存於最上層（幕府御三家）與下層（流氓或穢多）。亦即，牛肉既可說是新食物，同時也能說是不新，它作為伏流長期存在於日本社會，但同時又作為西洋人的象徵，作為「他者」而於幕府末期傳入日本。

而當前飲食研究的主流觀點則可區分為「全球化」取徑，與「國家建構」取徑（陳玉箴 2008: 142）。前者著眼於全球貿易流通如何改變地方飲食的樣貌，最具代表性的研究是 Mintz（1985）藉由考察蔗糖在歐洲的普及過程，勾勒出 17 世紀開始的跨國生產、消費、社會階級與認同。另一個例子是考察麥當勞此跨國企業在日本、台灣、中國的在地化（Watson 2007）。Philips（2006）則將全球化取徑的食物研究區分三種類型：食物作為商品的流動性、跨國企業的推動力，與國際間對於食物安全的控制。後者則傾向將墨西哥料理（Pilcher 1998）、印度料理（Appadurai 1988）等「國家菜」視為一種國家文化的建構。例如 Goody（1982）以高級菜餚（high cuisine）指出國家菜並非僅由食材、烹飪方法所形塑，更重要的是因應國際關係與政治經濟的變化。所謂的「法國料理」是帝國主義下的香料貿易、地方原產材料，與鄰國宮廷宴會等複合因素建構而成。Cwiertka（2009）以明治維新為起點，分析日本飲食中「多元文化主義」特徵如何形成，並分析這些不同的飲食習慣如何被「同質化」為「日本料理」，認為當代日本料理的多元文

化特色來自過去 150 年間，日本對自身特殊處境的認識，以及在工業化、民族國家形成，以及帝國主義擴張等各種衝擊下所發生的改變。

本研究著眼於明治時期肉食變遷，提問乍看就分類上座落於「國家建構」取徑，即伴隨著明治日本的民族國家發展，原本被視為穢物的牛肉如何成為散發著文明香氣的食物？但也可提問為：明治政權如何鋪平作為西洋人象徵的牛肉被國民所接受的道路？此雙重提問反應牛肉在日本的歷史特殊性，這點將在下文進一步闡述。

(一) 明治之前的肉食禁令形成與變遷

日本食物研究可溯及在明治時期以柳田国男為首的民俗學考察，於笹川臨風、櫻井秀、足立勇等研究者的推動下，1940-1960 年代間逐漸鞏固風俗史作為歷史學次領域的地位，於 1960 年代附屬於「日本風俗史學會」的「食物史文化會」成為日本食物研究的重要據點，參加者亦從一開始的歷史學者逐漸擴及人類學、社會學、經濟學等廣泛學科。1980 年代以降，飲食研究伴隨著經濟發達亦變得蓬勃，除了味之素基金會每年定期舉辦例會、定期出版飲食相關刊物外，亦可見《日本の食文化》(雄山閣)、《日本の食生活全集》(農文協)等大規模的全集出版 (Cwiertka and Chen 2012)。

而對於日本肉食的研究，扣除畜產學科式的改良研究、食文化逸聞後，可以粗略地分為兩項：首先，對「肉食禁忌」之分析；其次，對於「肉食的接受過程」之分析，與本研究問題直接相關的是後者。對於「肉食禁忌」的探討，研究聚焦於天武天皇的殺生禁止令 (675 年) 之後，直到明治天皇下令廢止殺生禁指令這 1200 年間，肉食如何成為一種禁忌？此禁忌如何持續發生效果？分析的結果可以歸納為三面向，這三者並非對立而是相互強化：第一，宗教規範：佛教的宗教倫理促使殺生成為禁忌，肉食被視為汙穢、不潔；第二，政治合法性的建立與維持：天武天皇在被稱為壬申之亂的王位繼承鬥爭中，擊敗肉食地區的統治者—大友皇子，並為了壓抑渡日的百濟勢力，而大力推廣禁止殺生的佛教，自此天皇作為「米食政體」的領導者而對肉食多有所貶抑；第三，基於農耕的經濟需求：古代日本在農耕期間的四月至九月即有禁止肉食的習俗，以牛為例，其作為重要耕作勞動力而不被視為食物 (佐伯有清 1967；中村生雄 2010；原田信男 2005；平林章仁 2007)。

就現存考古證據，雖然彌生時代 (西元前三世紀至三世紀中期) 留有飼養家畜的證據，但少見食用的痕跡，食肉來源是狩獵而來的鳥獸，如在《日本書紀》卷五「崇神天皇」條目中所提到的日本最早租稅「男子弓端の調、女子斗末の調」，指出對男性課以獸肉與獸皮。進入大和時代後期，馬作為軍用，並在古墳遺跡中

可見作為陪葬品的各種馬類道具、裝飾品。在同一時期，牛隻飼育也變得積極。根據《令義解》卷三的「田令」，在畿內的大和、攝津各 30 町，河內與山背各 20 町的官田，規定每二町配置一頭牛。但儘管留有此畜牧政策，但卻少見為了食用而飼育的紀錄。

在佛教傳入日本之前，神道也存有避諱食用獸肉的觀念，但會在祭神時以鳥獸、牛隻作為犧牲⁸。但佛教傳入日本後，執政者意圖性地將殺生與肉食結合，將對於殺生的忌諱聯繫上食肉，避諱食用的思想逐漸轉為對於殺生的罪惡感。佛教約在四世紀初期傳入百濟，382 年被定為國教，而 538 年（宣化天皇三年）百濟將佛像與經典獻給大和朝廷，可被視為佛教正式傳入日本的起點。傳入之際，蘇我氏與物部氏二派的圍繞著信奉佛教與否而進行政治鬥爭，並以 587 年（用明天皇二年）崇佛的蘇我氏取得勝利告終，蘇我氏則在 645 年（大化元年）為中大兄皇子與藤原氏所滅，新朝廷推動「大化維新」。660 年（齊名天皇六年）新羅與唐聯合滅百濟，大和朝廷於 663 年（天智天皇二年）出兵朝鮮，卻敗於新羅與唐的聯合軍，此時日本軍帶回多數百濟的亡命者。667 年（天智天皇六年）中大兄皇子即位為天智天皇，遷都近江的天智天皇召集至日本避難的百濟舊官吏與貴族並用以治國。671 年（天智天皇十年）天智天皇卒、弘文天皇繼位，但圍繞著繼承權在朝廷內起糾紛，半年後天智天皇的弟弟大海人皇子反叛並滅弘文天皇⁹，於 673 年（天武天皇二年）即位為天武天皇。天武天皇四年（675 年）所公佈的日本最初殺生禁止令，禁止於每年四月至九月殺害「牛、馬、犬、猿、雞」，理由是牛為人耕田、馬為人役用、犬為人警戒、雞通達時間，猿則與人類尚似，而此五類實際上源於佛教中的「五畜」。隔年並同樣基於佛教殺生戒，公告「放生令」，企圖藉由禁止肉食與放生累積功德並祈求國土豐壤（本間健彥 1991: 72-79）。

乍看天武天皇基於佛教思想而提出最初殺生戒律，但 675 年的詔令並未包含當時最普遍殺害、食用的山鹿與山豬，若真是基於佛教慈悲，又何以產生對象與時間的差異？綜觀日後反覆提出的殺生禁令，可知實際上所禁止的是以特定方式、在特定時期、禁止特定對象的漁獵，單以佛教戒律無法解釋執政者在挑選對象與時間的選擇性。加茂儀一（1976）、森田重広（1987）認為古代以來日本先住民並沒有食用家畜肉的習慣，此殺生禁止令與其說是以日本人為對象，更大程度是為了壓抑朝鮮渡日者，特別是作為東北亞騎馬民族後代、具有吃家畜肉慣習的舊百濟官吏。具體而言，天武天皇的肉食禁止令是企圖以飲食作為切入點，打壓敵對政治陣營的支持勢力。

⁸ 相對於古代猶太教祭祀將作為祭品的動物在最後燒燬殆盡，動物肉不得為人類食用，將作為財產的動物完全奉獻給神，日本的祭祀則強調「共食」的必要性（中村生雄 2010: 176-181）。

⁹ 據說大海人皇子陣營的支持者為百濟系渡日者之敵對陣營的新羅系渡來人。

在首次殺生禁止令公告後，類似的禁令反覆出現，而於八世紀後殺生禁止令更是與放生令、酒肉禁令、禁止遊獵等詔令頻繁交錯出現，且所下令的時間經常是在因為天候不順而被預測歉收、天皇或皇后重病之際，基於齋戒原理而以清淨國土為目的而提出¹⁰。在王朝時代（710-1185年）中，對於那些王侯貴族而言與其說避諱殺生，更多是畏懼動物屍體所帶來污穢，如《延喜式》¹¹中下令若食用獸肉則三日內不得參列宮中神事。此思想源自於日本神祇信仰與民俗慣習中死穢與血穢的膨脹化（中村生雄 2010: 51-58）。儘管如此，於中世（1161-1602年¹²）仍可散見武士以狩獵鍛鍊武藝的記錄。特別是伴隨著武家勢力的抬頭，武家政權下的鎌倉時代（1182-1333年）肉食禁忌意識減弱，可自由食用獵補而來的野鳥獸。四条天皇時代（1232-1242年）並留有武士集團將獵捕到的野豬、野鹿趕至洛中寺院，在境內剝皮、燒烤食用，剩餘肉類則賣給庶民食用的紀錄。居住在地方的武士圍捕山豬、野鹿，並設置獵捕野兔或野鳥的陷阱，此一方面作為鍛鍊之道，並同時作為動物性蛋白質的攝取來源。但需要注意的是，鎌倉幕府也依舊舉辦放生會、公告禁止殺生，這些特例通常只在地方上存在、所獵捕的是對於農耕有害的野獸而難能見到食用牛馬肉、飲用牛乳的紀錄，且實際上這些行為亦受到貴族們的猛烈抨擊（江原絢子等 2009: 51-56）。

進入室町時代（1333-1573年），以京都為據點的公家¹³過著奢侈的生活。這時期農作物增產、庶民工商業蓬勃，食物加工品流通頻繁且項目繁多。儘管這時期武士階級仍在參拜禪寺的同時進行狩獵，但上層階層之間出現魚肉、鳥肉、獸肉的序列差異，魚肉之中又以淡水魚（川魚）為上、鹹水魚（海魚）為下，鯉魚最佳，而鳥肉雖然一般而言遜於魚肉，但鷹肉則是超越鯉魚的例外，而獸肉最差。

於戰國（1467-1573年）至安土桃山時代（1573-1603年）內外貿易昌盛，對外接觸變得頻繁，除了出現堺這樣的「自由都市」¹⁴、倭寇海盜，織田信長並

¹⁰ 中村生雄（2010: 54-56）認為此不同於中國儒教以動物為牲禮的「不殺生」實作，可視為在日中兩國關係中，日本性國家認同起源的一種展現。

¹¹ 927年醍醐天皇下令攝政的藤原忠平所撰寫，目的是重整逐漸崩壞的律令制度。

¹² 一般將中世視為起於平氏政權的成立（1160年代），終於安土桃山時代（戰國時代末期）。但對於連續著中世之後的近世起始點之界定，存在三種論點：（1）起於織田信長的上洛（1568），（2）起於豐臣秀吉統一全國（1590年），（3）起於江戶幕府成立（1603）。對於近世由何時開始的不同認識，影響到對於中世於何時結束的判斷，在此採取的是最晚的「江戶幕府的成立」此觀點。

¹³ 公家文化的「公家」是侍從朝廷的貴族、上級官人的總稱，對應於以武力奉侍天皇的幕府此「武家」。

¹⁴ 由大問屋三六人「會合家」的合議處理市政。

許允耶穌會傳教士的布教，在南蠻文化¹⁵滲透下於京都等大都市、長崎等港口開始出現食用牛肉的紀錄。據說豐臣秀吉也喜歡吃肉，而信仰基督宗教的大名高山右近也曾在陣中邀請蒲生氏鄉與細川忠興享用牛肉料理。儘管這時期受傳教士影響而於部份地區、階層開始食用牛肉，實際上赴日的傳教士們為了降低日本當地人的牴觸而對於肉食、食用牛肉加以節制¹⁶，如 1583 年（天正 11 年）結束日本巡察的耶穌會印度管區長范禮安（Alessandro Valignano）神父對日本神父表示：除了長崎、口之津（島原半島）、豐後（大分）容許吃牛肉外，其他地區不只是牛肉，連肉食都嚴禁。¹⁷豐臣秀吉在 1587 年（天正 15 年）平定九州後開始壓制日本國內的基督宗教，作為「伴天連追放令¹⁸」的一環，禁止基於食用屠宰牛馬（本間健彥 1991: 135-151）。

進入德川幕府（1603-1867 年）後強化禁止食肉。幕府初期提出大名統治¹⁹、身份制、鎖國²⁰、禁止基督宗教、農本主義²¹等一連串政策，基本上斷絕民間與外來文化的交流，且形成以農耕、米作為制中心的封建體制。雖自飛鳥時代

¹⁵ 在日本中世至近世時期，「南蠻」意指東南亞地區，並引申包括於東南亞建立殖民地或貿易據點，並與日本進行貿易的葡萄牙、西班牙等國。

¹⁶ 作為打擊異教徒的手段，佛教信眾基於傳教士的肉食慣習而毀謗其大量食肉並殺害孩童飲用生血，將狗的屍體投擲到神父庭院，對此傳教士平日儘可能避免肉食（本間健彥 1991: 147）。

¹⁷ 中世的肉食證據最為人知曉的是廣島縣草戶千軒町遺跡的犬骨之案例。該地出土的哺乳動物有七成是犬類，多數和其他垃圾散亂在一起，且有解體痕跡，而被判斷為當時將狗肉作為重要蛋白質來源（松井章 2005b）。但由於未留下飼養專門食用犬的紀錄，且若以野犬為主要肉食來源難以支持多數人口，此考古結果並無法論陳不表示中世的狗肉在日本人飲食生活中扮演要角。

¹⁸ 伴天連為バテレン的漢字寫法，源於葡語中意指神父的 padre。「伴天連追放令」為豐臣秀吉於 1587 年 7 月 24 日禁止基督宗教傳教與南蠻貿易的公文。豐臣秀吉最初延續織田信長接納基督宗教傳教方針，在 1586 年接見耶穌會傳教士 Gaspar Coelho，並授予傳教許可證。但在平定九州並滯留筑前箱崎期間，提出此禁止令。

¹⁹ 「大名」原為治理單一名田的「小名」之相對詞，室町時代逐漸形成一國一大名的形態。江戶幕府時代以德川政權為首的同時，也部份承認各大名對自藩的政治與經濟治理權。又，德川幕府時代的大名可分為原本侍從豐臣家的外樣大名，與作為德川家重臣的譜代大名。

²⁰ 一般認為鎖國始於 1639 年（寬永 16 年）禁止葡萄牙船隻入港，終於 1854 年（嘉永七年）簽訂〈日米和親條約〉（神奈川條約）。但「鎖國」一詞的使用在明治之後才變得普遍。鎖國作為江戶幕府管理日本人出入國，與對外貿易的管理政策，並非禁止所有對外貿易，而保留與朝鮮王朝、琉球王國、中國，荷蘭的通商關係。

²¹ 在此指的是強調「農耕為一國之本」的思維，江戶幕藩體制以農民所上繳的年貢為基礎，重視穩定產量與農民生活。江戶時期的享保、寬政、天保三大改革皆以提高米產量為目標。

(592-710年)以降各時期掌權者尊崇農耕，但在前階段戰國時代遭受嚴重破壞。對此包括織田信長、豐臣秀吉皆曾實施土地測量（信長檢地、太閤檢地²²），後者重新整理農民、村、領主間的年貢關係，將間接納貢變更為「一土地一作人（耕作者）一納稅者」的直接納稅制，以石²³為單位，並將田地分為上、中、下、下下，四等級。被列入作人的農民不得擅自放棄耕種、離村、買賣或抵押耕地，農民作為年貢的生產者而被束縛在固定土地上。德川幕府以農業為基礎並進而強化管理，如利用村落制、五人組制度而從農民內部加以組織、監視，農民沒有居住、職業、耕地買賣的自由，也不被允許自由種植有利的作物，並採取五公五民或六公四民的年貢率（秀吉時代為二公一民）。庶民之外設有穢多、非人等賤民階級，1600年（慶長五年）七月德川家康下令「非剝皮職人者禁止剝牛馬犬皮以製革」，禁止賤民從事農業、商業行為。德川幕府要求各藩獎勵振興牛馬，特別是獎勵作為耕田益獸的牛隻繁殖。雖然從德川二代將軍秀忠時代向大名通達「禁止殺牛，即便是病死牛也不得屠殺販售」的政令可以推測幕府初期於部份地區仍留有戰國時期對於屠殺牛隻、食用牛肉忌諱減弱的傾向，但公、私領域對於肉食的避諱更為深化。社會上普遍地接受一種迷信，認為人若吃了肉，嘴就會變歪。人們把稻米視為神聖的食物，把肉看作是污穢的東西，食肉禁忌在近世達到最高潮（原田信男 2011: 110；南直人 2004: 92）。

總體而言，日本的肉食禁忌的萌芽源於彌生時代後期，進入律令國家時代後，連繫上稻作的需要從而強化肉食禁忌。作為莊園領主的公家、僧侶及武家食用領受的米糧，下階層人民則只能食用雜穀或肉類。但到中世之後，肉類作為「穢」物的意識滲透至整個社會，打造出一個以米為中心的社會，「棄肉尊米」的飲食生活逐漸定型。在以農耕為中心之下，狩獵的需求作為其輔助而浮現，例如在捕捉在開墾過程所遭遇的獸類，或者獵捕侵害農地的山豬或鹿類，由於這些野生獸類與用於農耕的牛、馬的情境不同，從而較不會產生食用的抵抗感，而以牡丹鍋²⁴或紅葉鍋²⁵之名被納入庶民飲食生活。儘管在肉食禁令時期可以看到獸肉店的

²² 檢地意指農地（不包含山地）測量與收穫量調查。豐臣秀吉在侍從織田信長時期，已負責檢地實務，在討伐明智光秀後，開始於日本各地施行檢地，要求大名們根據國郡基準製作石高帳本（一國御前帳），藉此中央可掌握各地年貢、軍役、家格等資訊。

²³ 石高計算以土地預估生產量（石盛）成以面積而得，而又分為表高與內高，前者是幕府規定的公定石高，內高則是實際收穫。而明治維新地租改正之前，一石相當於成人一年食米量，約重 20-30 公斤。

²⁴ 得名自野豬肉切成薄片後，如牡丹花般。鍋中材料除了野豬肉之外，一般加入蔬菜、菇類、蒟蒻、麩等食材。調味因地方而異，但以味噌、醬油為主流。

²⁵ 紅葉為鹿肉的代稱，得名自花牌中 10 月的花色為楓葉，而牌面圖案為鹿。

存在，但其所販售的乃是野豬、鹿、狐、兔、熊、猿等野生獸類，而非特意馴養以為食用的家禽（渡部浩二、松井章 2001）。

（二）幕府末期至明治時期的肉食解禁之分析

肉食禁忌在日本歷史進程中雖有緊弛之別，但自幕府末期起肉食相關的紀錄則愈加可見，當中也包括食用牛肉的記事。例如，在寬永 20 年（1643 年）出版的《料理物語》中曾介紹獸肉料理，但喜多村信節（1830）《嬉遊笑覽》一書則指出獸肉店於寬文至延寶期間（1661-1681 年）不復可見。至幕府末期，販售野豬、鹿肉的獸肉店陡增，雖然不像獸肉會公然販售，但家畜肉的相關食用記載也開始出現在地方上的私人記事，例如《桑名日記》²⁶、《小梅日記》²⁷皆留有食用牛肉的紀錄。進入明治時期，明治元年（1868 年），成立東京第一家牛肉專門料理店中川屋（原田信男 1999；渡部浩二、松井章 2001）。²⁸在牛肉成為文明開化的象徵下，以天皇為首開始推廣食用。

於幕府末期至明治結束，牛從農耕使役的「工具」成為認知上可被食用的「食物」，牛肉從穢物轉變為餐桌上的食物，此「牛轉變為牛肉」的認知變化與相應技術是如何生成？既有研究多來自農學、史學領域，強調明治維新富國強兵策略下，肉食（特別是牛肉）如何相應軍事需要而被國家大力推廣，旁及殖民策略的選擇、都市運輸系統的整備，並探討牛肉生產、流通體制的特殊性（真嶋亜有 2002a, 2002b；野間万里子 2006, 2010, 2011；村山佑、篠野志郎、勝木祐仁 2005）。

常見的肉食轉轍期之既有研究取徑有二：第一，自飲食生活史的角度出發，著眼於折衷料理以分析西洋烹飪文化的傳入；第二，從霸權（hegemony）探討以天皇為中心「飲食政體」變遷。

第一，飲食生活史研究傾向著眼於料理法，聚焦分析牛鍋此「折衷料理」如何使得牛肉滲透至日本社會。以江戶市為中心，觀察從江戶後期以來的野獸肉食、開港前後的豬肉食，到文明開化時期的牛肉食的肉食浸透過程，指出以鍋料理為軸線的跨時段共同烹飪法（大塚滋 1998）。此乍看連續的過程，實際上是以「肉食斷絕論」為前提，即將「日本所有獸肉的食用曾被禁止長達 1200 年」與「包

²⁶ 江戶後期，身為桑名藩下級武士的父親與位於越後柏崎的養子兩人的交換日記。

²⁷ 生涯橫跨江戶後期至明治中期的川合小梅，自 16 歲起開始撰寫的日記集，被視為理解幕末生活、明治維新後士族生活的重要史料。

²⁸ 「中川屋」是由中川屋嘉兵衛於高輪所開設的牛鍋店（渡部浩二、松井章 2001）。此作為第一家牛肉專門料理店，而第一家設置於東京、橫濱地區，開始販售牛鍋的則是作為居酒屋的「伊勢熊」（野間万里子 2006）。

括畜肉、乳製品、香辛料的使用，肉食作為歐美文化輸入的一環」此二論述相連繫，強調肉食在近代與近世的斷絕（大塚滋 1998: 209, 206）。牛鍋作為一種折衷料理，雖然以牛肉作為主要食材，但烹飪方法、飲食方法皆延續既有日本慣習，呈現出飲食的連續性。

但從近年包括史學、考古學界陸續出現「肉食禁絕」的反證（のびしょうじ 1998；松井章 2005a；渡部浩二、松井章 2001），前文亦指出縱使一般而言肉食禁令維持千餘年，但在不同時期、地區、階層存在不同肉食實踐。這類取徑論者過度強調「鍋」料理的特徵，無法辨明近世藥食與近代牛鍋的差異，從而難以解釋到從近世狩獵野獸到近代畜肉的轉換過程，以及其他型態的肉食消費。再者，該如何定義折衷料理（野間万里子 2006）？乍看之下可定義為「日本尚未掌握西洋料理時，所進行的各種實驗性料理」，但實際上對於西洋文化的接受可以區分為食材、技術，以及飲食體系三面向（カタジーナ 1995），而牛鍋僅是透過既有烹飪法處理「新」食材，僅聚焦於牛鍋無法充分闡釋西洋料理文化進入日本社會的變遷過程。

第二，是將肉食變遷安置在社會規範與政治秩序範疇的霸權取徑，將肉食變遷安置在「天皇所司掌的神聖稻米 vs. 賤民所經手的污穢肉類」此對立架構。在日本歷史中的多數時間，米被視為最神聖的事物，柳田國男透過採集日本各地民間傳說、軼聞指出，米在日本被視為力量的泉源，在民俗層面會供奉死者枕米、力餅，將稻米視為尊貴、清潔的食物並成為信仰的對象，在國家層面則以稻米作為稅收（牧田茂 1979）。但值得注意的是，米並非在一開始就具有如此崇高地位。在《大宝律令》（701）中，米與粟是相提並論的植物（池辺弥 1989），於《古事紀》（712）、《日本書紀》（720）中，天武天皇才開始積極援用民間傳說，將亞洲大陸傳來的稻米重製（refashion）為日本原產，並聯繫至日本人的自我認同²⁹（大貫惠美子 2014: 60-61）。而不可忽略的是，日本第一個肉食禁令正是由天武天皇提出。

原田信男（2005, 2011）前述以米為中心的日本文化論基礎上，強調連結「天皇／賤民」、「米／肉」此對立關係，並以此對立關係重新檢視日本文化發展。認為天皇作為日本古代國家頂點，是掌握稻作祭祀權的司祭，又是日本稻米文化的象徵。其不僅是位居農耕儀禮的頂點，且在統一個國家秩序範圍內也須是非農業

²⁹ 例如《日本書紀》中保食神面向國吐出米飯、面向海吐出游魚、面向山吐出走獸，在被月夜見尊殺了後，屍體的頭部生出牛馬、額頭生粟、眉生蠶、眼生稗、腹生稻，陰部生出大豆和小豆。《古事紀》中則記載「山幸海幸」：海幸彥和山幸彥兄弟神發生爭執，後來哥哥的海幸彥被弟弟降伏。

民所遵從的對象。從而，天皇王權的特徵，在大嘗祭³⁰中包含了農耕之外的各種生產活動之民的服屬禮儀。透過賦予稻米崇高價值，並將其作為租稅來徵收，而構築出以稻米為中心的社會構造。而此架構在進入明治時期之後，以公告將肉類納入天皇御膳為首，將政府獎勵肉食等相關政策納入「天皇的肉食」之概念架構。

此取徑的問題在於，明治日本上下階層所分別對應的是西洋料理、牛鍋、路邊攤販售的內臟燉煮料理（類似牛雜）等不同的肉食料理，若將肉食的擴散視為「由上至下」滲透的結果，將忽略肉類料理所象徵的複雜社會結構。而其將米、肉視為對立的兩軸，卻忽略地域、種類等實質內外部差異，即，同樣是肉卻能進而區隔出家畜與野獸、精肉與內臟，以及屠殺與料理此對立範疇（のびしょうじ 1998）。而最難解的是，身為「稻魂主宰者」的天皇何以能甘冒著被污染的風險，以身試肉並加以推廣？

日本人歷經兩次重要的與「他者」遭遇，分別是五到七世紀與唐朝文明，與 19 世紀末與西方文明，這兩次遭遇，日本都為「外部」文明所征服，試圖模仿、吸收，而在面對「他者」時，稻米成為思考自身的重要載體。同樣是訴求以農立國的國家，日本區隔為短粒米的自身，與長粒米的中國，而面對西方時，則區隔為米食的日本與肉食的西方。對於日本人而言，肉食是西方的重要象徵，以「橫濱繪」、「開化繪」為例，從浮世繪畫家描繪赴日外國人時會聯繫上食肉與屠宰，可知肉食是日本在建構西方此「他者」時的重要元素。此進而構成當時日本人在面對挾帶著武力優勢的西方諸國時，所採取兩種不同的態度：其一，模仿西方，主張放棄稻作農業並發展畜牧，認為只要繼續食用稻米、魚、蔬菜就在體格上無法與西方人競爭，並將稻米飲食與鄉巴佬、野蠻習慣相聯繫。其二，反對模仿西方，並強調稻米飲食的優越性³¹（大貫惠美子 2015）。

儘管可以從大貫惠美子的分析找到解釋進入明治時期之後，以身為「稻魂主宰者」的天皇為首解禁食肉的線索，但由於她的研究聚焦於透過稻米分析日本人自我概念的轉變，不足以解釋明治天皇的肉食實踐為何不是遭受污染，而成為具有回歸傳統意義的文明象徵？此重製或創造是如何為不同社會團體所接受或拒絕，並最終導向了肉食的擴散？

野間万里子（2006）以東京、橫濱地區為對象，透過報導、戲曲中所呈現的庶民肉食觀，檢視幕府末期至文明開化時期的肉食諸型態與相互關係，分析近代

³⁰ 大嘗祭為天皇行即位之禮後，首次進行的新嘗祭，又名踐祚大嘗祭。而新嘗祭為每年 11 月由天皇主持的收穫祭，天皇將當年度的新穀獻神後，自己也食用食用新米炊成的米飯。此儀式在七世紀皇極天皇時創設，但直到天武天皇才有大嘗祭與新嘗祭的差異。

³¹ 這派的提倡者甚至安排安排相撲力士在外國代表前舉起米包，被外國外表詢問為何如此強壯時，名為常陸山的力士回答因為吃日本土壤生長的稻米而能如此有力。

日本肉食普及過程的特色與其性格。其指出「肉食＝開化」此圖式、「滋養」的概念皆可以「理」的形式被說明、捕捉。即，透過弱肉強食的法則將圍繞在肉食上的污穢意識與殺生戒令視為迷信，藉由「科學的」營養論述將肉食從非日常的藥食轉化為身心不可欠缺之日常飲食。而無法透過「理」加以整併的忌諱觀，則被集中至被視為野蠻、貧窮、低下的路邊攤牛雜。而在文明開化時期，「理」一方面作為吸納西洋文物的濾鏡，另一方面則在以西洋科學作為仿效對象下，於一段期間內呈現出較「正宗的」西洋料理弱勢的立場，此呈現在「西洋料理＞牛鍋＞燉內臟料理」，與福澤諭吉所提出的「開化＞半開化＞野蠻」的對應上。但其分析有下列三點問題：

首先，野間万里子（2006）的分析雖然透過「理」詮釋不同類型牛肉飲食所對應的階級、開化／野蠻，與滋養論述間複雜的構作關係，但卻忽略不管是文明或野蠻的料理，其作為由肉經過烹飪而成的食品，有其作為物的特質以及相應的技術支持「理」所造成的階層分化。如 Menell（1989）對於內臟的分析指出肉類不同部位料理所聯繫至的不同社會意義，以同一頭牛為例，牛排在美國具有富裕與男性的象徵意涵，便宜部位或內臟則是連結至窮人與弱勢族群。在歐洲史上，涉及內臟相較其他部位不容易保存此物質條件上的限制，有將動物內臟施捨窮人的習俗，從而貧窮與內臟產生聯繫，於英國 19 世紀末，頭或內臟意味著赤貧者的食物。但同樣是內臟，因為烹飪技術的差異以及不同文化脈絡而在法國產生更為複雜的態度：一方面保有窮人食物的特徵，同時卻因為烹飪內臟所要求的洗練料理技術而作為上流階層的食物。對於不同肉類、同一種肉類不同部位，與社會階層的聯繫僅以「理」無法被充分解釋，需同時納入其物理特徵，以及相應的技術。

其次，從當時各種肉食論述可發現並不僅是因為文明而食肉，肉食同時是為了自己的健康，滋養身體以心靈而使得日本變得富強並在國際上競爭³²（今井佐惠子 2002）。對於圍繞著肉食而提出的健康論述應聯繫明治之前的「榮養」（營養）觀念，並參照明治時期衛生學、營養學移植至日本的過程。牛肉的特殊性在於其在明治時期去汙穢之前，其地位一直交雜著「汙穢」與「健康」這兩個概念。即，其一方面被視為只有常民之外才會吃的「穢食」，另一方面卻又是上呈給德川御三家的「藥食」³³。而在人見必大《本朝食鑑》（1697[1982]）也提到儘管肉類所具有的汙穢印象為常人所忌避，但根據需要，牛肉對於身體乃是必要之物。

³² 例如福澤諭吉認為由於日本人以草根菜葉為主食，由此所組織成的身體、心靈亦如草根菜葉般脆弱貧乏，而體型上的衰弱，會成為國際競爭上的缺點（今井佐惠子 2002）。

³³ 根據《井伊家御用留》所述，彥根藩主是基於保健、醫藥目的而開始吃牛肉，而彥根藩作為江戶時期唯一被許可屠宰生牛與生產牛肉的藩，其所製作的牛肉乾與味噌漬牛肉等牛肉加工品作為「御藥方」上呈給德川御三家（畜產振興事業團 1978；桜井厚、岸衛 2001）。

按照其所描述的烹調方式（耗費數小時熬煮牛肉到油脂完全被去除，作為味噌湯在睡前飲用），與其說是食物，毋寧更像是藥方。可以看到養身或健康概念作為一種「例外」得以突破汙穢與神聖的區隔。

雖然早在 17 世紀即存在食物指導論述的雛形，但營養學遲至 19 世紀中葉才作為科學學科而興起。Covenry (2006) 指出相應於現代性的開展，營養學在其中獲得發展的可能性條件，包括：(1) 18 世紀、19 世紀時，新教教育學培養出某種科學意識，著眼關於生活以及勞動，食物與身體的問題。(2) 康德哲學在智識領域提煉中，延續人類感官的自我問題化的實踐，感官被理性化。(3) 現代性的興起帶來具體的選擇與自主性形式，即道德自治 (moral autonomy)，現代主體乃是「選擇的主體」(choosing subject)。迄 19 世紀營養學作為科學的一環成型，食物被解除所有關乎審美與感官享受的意義，營養學是基於科學理由為了身體滋養而被理性化地分配。但營養學也被賦予道德的意義，其不僅滋補身體，並滋養靈魂以進行道德的選擇，去做「正確」、「對」的事。最後，於 20 世紀初期，營養學以醫學為渠道滲透進各家庭，對於公共健康的論述聚焦於更具體的個體行為，人口的飲食習慣被化為「生活風格」而被機構、媒體、個人不斷審視 (Covenry 2006)。

而涉及營養概念的生理學、衛生學作為新式科學於明治時期被移植至日本。最早將歐美營養學概念帶入日本的是 1871 年（明治四年）受聘於大學東校醫學教師的德國 Theodor Eduard Hoffman，但佐伯矩則是日本營養學得以成為獨立學科的重要推手（島藺順雄 1989）。雖然營養研究所的創設遲至 1914 年（大正三年），但日本內務省東京司藥廠早就於 1882 年（明治 15 年）開始調查數間學校與設施的飲食，並於 1886-7 年（明治 19-20 年）發表日本最初的食物分析表。東京衛生試驗所則以 K. Voit 於 1881 年對慕尼黑市民的調查為藍本，於 1887 年公佈作為日本人保健飲食標準的營養基準量（島藺順雄 1989）。西方營養學取代過往漢方醫學，構成新的健康標準，例如作為日本最早生理學者的大澤謙二即認為對照營養學的「標準」下，日本人應減少蔬食攝取、增加肉食的攝取量（島藺順雄 1989: 178-179）。對此，圍繞著肉食與健康而有三個議題浮現：(1) 從傳統的「滋養觀」到明治之後科學的「營養觀」，這轉移或者取代過程中的「真理」競奪如何加助或壓抑肉食行為的擴散？(2) 以「平均標準」作為測量基準的生理學、衛生學如何作為國家治理性 (governmentality) 的一環，支持日本作為現代國家對於生命的管理？在「權力的最高功能不再是殺戮，而是從頭到尾的控制生命」下，透過檢視國民飲食生活改造，探討明治政府生命政治策略。(3) 如同前文 Covenry (2006) 分析西方營養學生成過程中食物選擇與個人倫理、主體認知間的連結，原本被斥為穢物的肉食在轉變為營養的食材、文明之象徵的情況下，如何產生影響主體的自我形塑？

最後，野間万里子（2006）一文最大缺陷是未能清楚解釋此「理」究竟為何？就其描述，可以合理推測是一種混合西方科學與「歐美論」知識論述，並因為是作為「濾鏡」，所以同時兼具日本既有知識體系論述的元素。但自幕府鎖國時期，西方科學以蘭學³⁴的形式進入日本時期起，日本在地科學知識與西方科學即陷入爭奪「真理」論述權的緊張關係，這緊張關係如何作用在飲食這領域？西洋科學如何逐漸成為「真理」？是否全然排除既有的日本知識體系，抑或以特殊的方式滲透其中？此讓人聯想到 Foucault (1995) 在《規訓與懲罰》(*Discipline and Punish*) 對於知識與權力作用如何銘刻於身體的描繪。公開刑罰的消失實際上並非司法人道主義的進展，而是新的知識權力技術之浮現，而這些技術生產出現代人的「靈魂」。當法所針對的不單是違法的行為，並包含對該主體的認知與掌握之際，遂浮現一系列知識對象，與抽取知識的專家，並創造出新的知識權力網絡，發展出評估、診斷、正常化等一系列的判斷。而肉食在明治日本的擴散亦非簡單的「不吃到吃」的過程，而是雜揉各種權力、知識、技術的結果。循此，野間万里子（2006）所謂的「理」究竟為何？新理到舊理的轉換如何呈現出連續與斷裂的緊張？此間所相應的知識對象、專家系統，與新的權力網絡間的關係？例如，透過望、聞、問、切診斷出「証」，使用此藥証的漢方藥以進行調養，著眼於病患整體的漢方醫學，與著眼於疾病本身的西洋醫學從幕府末期起的對抗關係，醫學論述權的轉移過程又如何與飲食習慣的變化、對於「健康」身體的想像產生構連，並進一步作用於「國民」的身體？

此外，由於野間万里子（2006）所著眼的是肉食「觀」的變化，從而缺乏支撐起此上層文化意識變遷的下層物質條件的描述，對此她在〈滋賀縣牛肥育的形成過程〉（滋賀縣における牛肥育の形成過程）一文則以戰前滋賀縣為對象，分析役牛轉變為役肉牛的肥育技術變遷過程。其勾勒前農業機械化時期，牛的使役過程如何與食用的肥育過程相結合，並指出此資本與勞動密集的肥育過程如何透過與東京的富裕市民階層連結，作為消費的拉力而吸引農家投入肥育（野間万里子 2010）。同樣以近江牛肥育為主題的尚有瀧川昌宏（2004）、吉田忠（1992）等人的著作，其皆指出在牛鍋風潮興起、明治政府獎勵肉食之後，相應於消費端的需求，供應端為了穩定地提供美味的牛肉而在技術上的改良，並進而聯繫至「名牌牛肉」的誕生。但支撐起食用牛肉此飲食習慣的物質基礎不限於技術，包括運輸系統的整備、農耕的機械化、「科學的」培育與評鑑方法，即此需要被安置在更大的日本國家現代化進程中。

基本上「役肉牛」可被視為米作與畜牧此間對抗關係中的暫時妥協點。既有對於牛隻肥育的研究多聚焦於牛隻本身，儘管在論及「役牛」轉變為「役肉牛」

³⁴ 江戶鎖國時期經荷蘭人傳入日本的歐洲技術、知識、文化之總稱。而伴隨幕末開國，由於傳入途徑不再受限於荷蘭人，而將傳入的歐洲技術、學問稱為「洋學」。

時會涉及農耕與食用目的間的衝突，但卻忽略日本農業的風土特質是構成此衝突的重要參照，從而難以充分理解在消費端對於牛肉需求擴增時，所開啟的可能性與難以解決的限制性。又，其並忽略對於牛肉生產不僅需要解決農耕與畜牧在生產資源上的競爭，更重要的是相應於資源競爭的意識對抗，即不同團體如何在延續自近世以來的「米食政體」（原田信男 1999），與力圖增加畜牧比重的明治農政之間展演與變化，其力量轉換又如何推動了牛肉食的發展，例如明治初期圍繞著畜牧推廣存在三種立場：（1）排斥肉食但卻支持引進牛馬耕作的富農（著眼於牛馬的役用特徵），與（2）強調以農耕為主、畜牧為輔的外國農事指導者（著眼於牛馬的糞畜特性），以及（3）以福澤諭吉為首，主張廢棄米作改以自印度進口的商業作物論者（荒幡克己 1996）。三種論點分別代表不同的農政想像，所著眼的時政問題亦有所不同。

對於日本肉食與國際交流網絡的思考，可區分為消費與生產兩面向。消費的部份，如前述所說，自幕府末期起與西方人的交流淡化了肉食禁忌，並在明治政府「文明開化」的策略下，包括其飲食習慣皆成為仿效的對象。在明治初期崇尚對歐美的模仿下，縱使當時日本僅是面臨不平等條約而未真正遭受殖民，但其以歐美為模範，在政治、思想、文化面向對於歐美的憧憬與模仿讓人聯想到 Fanon 在《黑皮膚，白面具》中的發現：「黑人不惜任何代價要向白人證明他們的思想一樣的豐富，他們的智慧、知識有一樣的價值」（Fanon 1967: 12），於飲食領域，則展現為透過消費肉食以變得「文明」。但日本與歐美國家的權力關係並非單向行使，亦非單向媒介，作為不同文化相互遭遇、衝突的社會空間，即所謂「接觸區」（contact zone）（Pratt 1992），展現於實際空間乃是都市、港口等地區，展現於飲食文化則是肉食，特別是牛肉的消費。

不同於消費所聯繫的是「文明」國家，與生產此面向連結的是「落後」東亞殖民地。35真嶋亜有（2002a, 2002b）對於朝鮮牛的分析，提供了跨國性區域連結的視野，並暗示對於日本肉食的思考不可侷限於單一國家，牛肉的生產與流通不侷限於日本國內。其指出雖然從 1882 年（明治 15 年）起即有個人層級的朝鮮牛內銷日本事例，但於甲午戰爭、日俄戰爭期間，由於軍事需要而大為提高食肉的需求，從而建立起國家層級的朝鮮牛輸入日本政策，並於 1910 年（明治 43 年）朝鮮殖民化後，將朝鮮牛的養殖、內銷至日本視為重要殖民產業政策。36但

35 在 1904 年時因為牛肉價格高騰，而一度企圖透過輸入澳洲與美國冷藏牛肉緩和價格，但最終礙於當時解凍與冷藏技術的限制，以及肉質不符合既有烹飪習慣而未能廣泛引進。但如現今對輸入廉價外國牛肉可能會壓迫國內畜牛業的憂懼，於當時亦成為議題（野間万里子 2011）。

36 作為同時期日本另一個殖民地的台灣，雖然當時主要是作為米、糖的生產地（柯志明 2003），但殖民政府在台灣亦在農村牛隻調查的基礎上，進行各種改良、增殖獎勵，並逐漸形成當時台灣人吃牛肉的風氣（孫寅瑞 2001）。

在以食用為目的下，朝鮮牛肉質評價不如日本牛，而在消費市場上出現品牌階層差異（野間万里子 2011）。

對於朝鮮牛的引入是基於需求大於供給，此除了受到日本風土、生產技術，與前述「米食政體」遺緒等因素所致，也需納入為既有論者所忽略的日本所處國際網絡位置。就經濟面向，以明治初期所面臨的狀況為例，在安政開港由鎖國轉為開國之後，在不平等條約下，日本政府直至 1911 年（明治 44 年）起才可重新自主地設置關稅、保護農業。而新生明治政府雖然接受版籍奉還³⁷，但國家收入的三成用於善後秩祿處分政策³⁸，財政赤字問題並於西南戰爭³⁹後更趨惡化。另一方面，在希望強化對外關係而力圖富國強兵之際，對於外幣的需求變得迫切。作為當時國民經濟重心的農業勢必面對此處境，而畜牧與種植商品作物（如桑蠶、茶葉）被視為興產的重要策略（荒幡克己 1996）。如果忽略當時明治政府所面臨的經濟條件，則難以理解其農政在不同時期的變化。

又，不僅需討論其在實然面上的處境，亦需納入其對自身處境的想像。在 1895 年（明治 28 年）之後，日本作為「唯一的非西方帝國」，居於半邊陲，一方面反抗核心且同時進行支配，雖然躋身至帝國主義行列但卻歷經歐美帝國主義強迫開國，並以模仿歐美此「文明開化」策略作為打造現代民族國家的基調。這也使得日本相較於其他西方帝國，更迫切地需要展現出作為「文明」（殖民）國家的能力。例如，為了展現一國的「文明性」，在日俄戰爭（1904-1905 年）期間牛肉供給不足之際，日本政府仍供給俄羅斯俘虜牛肉，以顯示日本的「文明度」（野間万里子 2011）。此追求「文明」的「心態」與肉食的連結，對內以肉食獎勵此形式展現，對外又如何與殖民現代性在生產、消費面向相互纏繞？另外，雖然前者在指出牛肉品牌階層化的現象時，訴諸於肉質差異，但對於不同產地、不同肉

³⁷ 大名將領地（「版」圖）與轄內臣民（戶「籍」）交還給天皇。

³⁸ 「秩祿處分」是 1876 年實施的秩祿全廢政策。秩祿為給予華族、士族的家祿，與給維新功臣的典賞祿之合稱。在 1869 年由大久保利通、木戶孝允等人主導版籍奉還後，祿制受大藏省管轄，家祿改由政府支付。為了減輕財政負擔，以及在徵兵制、廢止貴族與士族特權之考量下，1876 年廢除秩祿制度並授予公債作為經營事業的資金（落合弘樹 2001）。

³⁹ 西鄉隆盛在出使朝鮮失利下野後，於 1874 年返回鹿兒島，率領不平士族們共同設立私學校。對於西鄉的忌憚，並伴隨私學校黨派逐漸掌握鹿兒島縣政，而令明治政府要員視私學校為培養反政府志士的未爆彈。1877 年一月，作為偵查與離間而派遣中原尚雄等警察官以返鄉之名回到鹿兒島，引起私學校學生的懷疑與警戒。在歷經赤龍丸與彈藥掠奪事件，經由拷問得之中原等人的西鄉暗殺計畫後，由於無法壓抑沸騰的學生與士族們的情緒，而於二月以清君側之名自鹿而島出兵，戰事於九月底以西鄉之死畫上句點。西南戰爭作為日本最後的內戰，以士族為中心的西鄉軍的敗北也象徵士族（武士）的消滅，固定化徵兵制度下的國民兵體制（小川原正道 2007）。

類（如豬肉與牛肉）的階層化評價是否涉及「文明心態」？如「亞洲的豬，與歐美的牛」（塚本学 1995）此將食物聯繫至不同文明的思考方式，是否與如何影響了當時日本政府與民間對於肉食選擇？國家於牛肉食用所扮演的角色不限於前文所描述的，僅作為意識型態的推動者，在國家形構過程中扮演重要推力的時間與空間的聯繫不僅推動國家認同，且支持了肉食的生產與消費。而帝國殖民更進一步地成為解決日本肉類供不應求的關鍵，透過朝鮮牛與青島牛的「內銷」下維持日本肉食體系的存立。

戰爭與備戰不僅是國家形構的動因（Ertman 2005），且被視為推動肉食、普及肉食經驗至鄉村的重要推力之一。聯繫至前述對「肉食＝健康」的意識型態，於明治初年的奧羽戰爭中即可見病院購買牛肉作為滋補品以節約治療時間的描述（日本食肉三水會 1971）。而作為軍中伙食的牛肉罐頭則是地方男性首次嘗到的「文明的滋味」。罐頭牛肉與海軍用硬餅乾於 1877 年（明治十年）西南戰爭後被引進日本陸軍，引進的目的除了著眼於方便運送、攜帶之外，並包括延續明治初年起，食用牛肉有利強身的認知，相信牛肉有注於改善軍人體格、增強軍隊戰力。於甲午戰爭（1894-1895 年）期間，日軍共花費 251 萬 7,380 日圓購買罐頭食品，其中約有 200 萬日圓用於購買罐頭牛肉，當中四分之一為國產罐頭。而在約十年後日俄戰爭（1904-1905 年）期間，訂購罐頭食品的總值又較中日戰爭成長九倍，即便在鄉村地區牛肉的食用並未普及，但在軍隊中，牛肉作為伙食而強迫軍人接受。以這些服役男性為中介將肉食滲透至地方，成為當代「日本料理」同質化動力（Cwiertka 2009）。

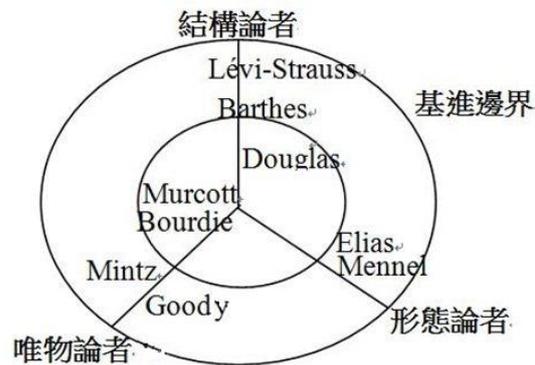
雖然戰爭確實作為飲食經驗「同質化」的推力之一，但戰時大量需求所反而可能造成牛肉生產的暫時性後退，例如礙於戰時迫切的牛肉需求導致未在充分肥育下即需出貨，從而妨礙肥育事業的進展，或因為牛肉價格高居不下而出現以雞肉、豬肉代替的食肉供給多樣化（野田公夫 2010；野間万里子 2011）。⁴⁰相較於「整體性」的「日本料理」形成，所呈現出的同質性趨勢，在以肉類作為對象的形成過程中，由單獨肉品的生成可以看到在「同質性」此大趨勢下於不同階段的推拉作用，以及不同地區、階級、性別之間的緊張關係，與圍繞著「牛成為牛肉」或「家畜成為肉品」此趨勢的物質條件、知識形構、基礎建設、意識形態等多面向的構作。

⁴⁰ 另一個戰爭作為違反同質化趨勢的例子是，和牛在登錄等機制下基本上朝向固定化，並於 1944 年黑毛、和毛、無角三品種被定為主要品種。但第二次世戰期間為了增加乳汁產量與解決飼料不足的問題，而一度企圖引進外國牛種與既有和牛交配。此「新乳牛」的混種牛隻構想因為違背「固定化」和牛的趨勢而引起爭議（野田公夫 2010）。

四、研究取徑：形態社會學

從下圖 Wood (1995) 所提出的文化與社會學取徑中飲食研究理論位置示意圖，可看出飲食研究所具有的共存多元學派的特色，並包含不同學派的研究與詮釋。例如相較於功能論者強調食物的品質與效用，唯物論者 (materialist) 則側重食物實踐與偏好的歷史進展，如 Goody (1982) 提問：何以於某些社會，會出現高層 (菁英) 與低層 (農民) 的飲食差異，而某些社會則無此區別？藉由跨社群的比較分析，批判結構論者忽略日常習慣與消費的物質面向，企圖以簡化的文化模型進行解釋，忽略不同社會在不同歷史條件下所展現的差異。而 Marvin Harris 則提出「文化唯物論」取徑，指出：生理、心理、環境、技術、政治與經濟皆為影響食物否被消費的因素，而不管在何種社會意義下，所有人皆須滿足基本營養需求，食物是否適於思考 (good to think) 取決於其是否適合食用 (good for eat)，儘管飲食偏好涉及象徵、道德、宗教基礎，但這些禁忌的存在具有實用意義，反應特定社會適應其物質環境與有效利用資源的結果 (Harris 1987)。

圖 1-4 文化與社會學取徑中飲食研究之理論位置



(Wood 1995: 44, 經筆者修改)

結構論者 (structuralist) 視文化現象為符號體系中的元素，元素間的關係、模式則為研究焦點所在。例如 Lévi-Strauss (1992) 透過分析不同食物狀態與烹飪類型間的對立關係，企圖以「生食－熟食－腐敗的食物」此組烹飪三角模式作為一般化概念。或如 Barthes (1979) 以符號學詮釋飲食偏好，將食物視作溝通系統，指出飲食文化中有著如同語言規則般的特定排列組合模式，藉以研究食物與情緒間的關係，以及某些食品間的特定組合是如何形成。Marry Douglas 並不像 Lévi-Strauss 企圖從中找出普遍架構並發現二元對立，而是透過小型社會的調查指出「對個人來說被分割、判斷的感覺世界乃是透過文化性的訓練而進入」，對於飲食習慣文化樣貌的調查最終可能發現各社會中共通的「味覺與嗅覺原理及等級」，但 Douglas 也指出現實的等級劃分在各社會與社會內各群體可能有不同展現 (Douglas 1966)。其強調用餐的連續整體性，認為一次的用餐與其他多數的用

餐相關連，「一天的食物是在早餐與最後睡前酒間以固定的方式登場、一週內的食物也是從週一到週日間被模式化、一年有休日與祭日的連鎖性，在人生週期中的祭日、生日、結婚典禮也是如此（Douglas 1972: 27）」。節日的重要性的排序又會彰顯在料理數量的多寡與種類（例如耶誕節餐>週日正餐>平日正餐），食物的種類象徵了社會形式，包括階層化、包含與排除、境界與越界關係。Sahlins 對於「美國肉品體系」的分析，則指出美國牛肉產業之所以會較豬肉、馬肉更具優勢，是因為人類生活在一個由物品秩序所實現的文化體系，基於同類相食的禁忌，二元符碼區隔出可食的動物與不可食的人類，並在可食的動物中又進而以與人類的相似度進而區隔出可食與不可食的動物。在此過程中，相較食用人類剩菜的豬隻，牛更接近自然且與人類的關係較遠，而被視為可食性高的食物（Sahlins 1990）。

在日本肉食變遷過程中，可見到幕府末期為止在公領域存在的「天皇／穢多」、「米食／肉食」、「家畜／野獸」此對立關係，乍看之下此對立結構在進入明治後，伴隨著肉食解禁而消滅，但卻重新分化為如「西洋料理>牛鍋>路邊牛雜」或「牛肉>豬肉」等層級性。

結構主義取徑的優點在於認識到「味覺」是並不單純是由生理決定，而受到文化性、社會性因素的影響，並指出存在於飲食體系的層級化現象，缺點則是這取徑偏向靜態而難以掌握社會中味覺的歷時性變化發展。Barthes 與 Levi-Strauss 雖不認為為了理解某個社會的食物文法有必要體系性地研究過去，但在進行分析卻總是會借助歷史性的知識、常識。即實際上，結構主義取徑遭遇一個難以解決的兩難：在其論點中，深層構造從表層要素衍生而來，但若沒有表層要素的存在就無法進行推演，終演變為以特殊用語進行套套邏輯的循環論證（Goody 1982）。Mennell 認為，結構主義之所以難以說明食物偏好的起源，源於 Elias 所謂的「過程化約」（process-reduction），即結構論者嘗試在流變或過程中尋找固定不變之物，此實際上反應西歐思想中嘗試在萬變之中尋找不變此特定思考傾向，但食物的偏好與其他文化模式並非一成不變，即便是人類學所研究的偏遠部落其飲食生活也在發生變化。此變化不僅是受到外部衝擊所致，也可能源於社會自身內在的適應趨勢（Mennell 1989）。

形態論者（figuralist）可以 Elias 以及採用其研究取徑的 Mennell 為代表。由於此取徑將焦點安置在「變遷」或「發展」，而在結構論、唯物論、形態論三取徑中最為切合本研究目的。形態此概念於 Elias 在 1968 年《文明的進程》（*The civilizing process*）的再版〈導論〉中，方才被較清楚地定義為考察人際相互依賴事實的社會學概念，其基本內涵為「相互依賴關係與自我調節」。而在其對歐洲文明進程的研究中，以其對食肉的分析為例，Elias 指出中世紀在不同階層呈現不同的食肉態度：大量消費肉食的上層階級，強調禁欲而放棄肉食、鄙視世俗上層社會的僧院社群，以及礙於經濟因素而甚少吃肉的下層階級。且相較於中世紀將

在餐桌上分肉的工作視為一種榮譽，17 世紀之後，基於家庭人數下降，以及分肉所帶有的野蠻印象之難堪感，法國上層階級逐漸取消此分肉之舉。餐桌禮儀的變化反應文明發展對於個人心態變化的作用，在自我內在控制逐漸取代外在控制之下，禮節與難堪感此羞恥線的推移也作用於飲食這領域（Elias 1998）。

Mennell 在 *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present* 一書提出一個有趣的問題：英、法兩國作為共享眾多歷史與文化遺產的鄰近兩國，有著類似的長期社會過程（分工化、都市化、產業化、文明化等過程）作用，何以在飲食上產生如此大的差異？即，文化偏好與欲求作為社會經驗的產物，對於食物或口味的偏好並非是個人性的，而是在社會性集團中所被廣泛共有的，為何不同社會集團會間會產生味覺上的差異？此差異又是如何形成？其認為就最廣泛意義上而言，英、法兩國的飲食社會史非常類似，但卻因為時機、某些社會競爭的結果導致現在迥然不同的料理印象。形態社會學本即是用以處理社會過程的取徑，人們在某種相互依存的模式中，被連繫至團體、社會階層與社會。在形態中，個人的行動方式、文化嗜好、智識概念、社會階層、政治權力、經濟結構，彼此間複雜地接觸方式組合，而這組合也會隨時間變化。而從特定形態變成另一種形態是如何產生變化？何以某種類型的形態會比其他類似的形態對於變化具有更大潛力？形態如何影響生活？人們又如何感知？遂成為此取徑需要解釋的各問題。此書中反覆出現衡態（balance of power）概念，此並非意指權力相等，而是一種在一定時間內穩定運作的權力關係（張義東 2009: 250）。衡態不限於國家間的狀況，相互依存的個人間也必然會涉及不同程度之權力作用，其作用方式會依狀況而偶而顯得不公平、單向，但有的時候也會非常公平。但通常會在一定範圍內變動，隨著時間朝向一個（但非特定的）方向變化。這股力量不限於人明確見到的動作，也包括對自己以及自身活動的思考與嗜好（Mennell 1989）。

形態論取徑的飲食研究與結構主義相同，也會聚焦在食物、料理、料理術上偏好或美學的形式，並解釋此模式是如何形成。但與結構主義不同的是，這取徑所具有的歷史變化的視野，其更著眼於社會相互依存的結構變化，與社會內部均衡的變化，如何反應在食物此領域上。此取徑著眼於「變遷」此特徵，切合本研究嘗試分析的，圍繞著「從作為生產工具的牛，轉變為成為食用對象的牛肉」此過程的社會轉型，且作為研究分析對象的幕府末期至明治時期，亦與普遍上日本打造現代性國家的進程重合，Elias 所提出的在經濟、政治、都市化等面向的變遷亦可見於這時期的日本。又，透過 Elias（1998）《文明的進程》一書開頭對於文化與文明的探討，有助於釐清散發著「文明」香氣的「牛肉」其所散發的「氣味」究竟為何？其又如何作用於飲食這範疇？

基於對變遷的重視，本研究嘗試以形態取徑分析明治時期的肉食變遷過程。首先，何謂「形態」？Elias 以玩牌為例，指出當四人同坐一桌並開始賽局的同

時，即建構了一個形態。賽局進程是由相互依賴的個人所組成的群體行為交織化中浮現，儘管賽局進程具有相對於個別玩家的自主性，但它並非獨立於玩家的實體或存有者，它同時不是一個社會學的觀察者所進行的普遍化工作，即其非一個概念或理念型，而是一個由整體玩家彼此建構而成的變化著的骨架。同時，形態並非僅依賴玩家的智力作用而出現，而是透過他們整個人，其在彼此關係中的全部作為與不作為（Elias 2007: 160-161）。

其次，如何理解「變遷」？Elias 在討論文明進程時，「進程」或者「發展」予人預設目標的錯覺⁴¹，但其表明此「進程一開始就是無法控制的，而且無論如何都不在計畫之中」，所「涉及的是許多相互依賴的人類其行動的交織化所帶來的後果[……]不管個別的遊戲者或者遊戲群體能有多強，他們都不可能光憑自己就決定賽局進程」。所謂的變遷或發展，是「相互獨立的人們所形成的形態，某種程度上能自我組織並再生產自身，而這種形態又在某種程度上會朝著一個特定的方向自我規制地變化（Elias 2007: 184）」。縱使一般變遷的趨勢可以粗略分成維持現狀，與變化這兩種趨勢，且各自會有其代言人，但在意識中支持著維持現狀的群體，其行為可能會促成形態變化；反之，在意識中支持變化的群體，亦可能促進維持現狀的趨勢（Elias 2007: 184）。

以前述兩點為基礎，由於根據人類相互依賴而彼此建構成的形態擁有巨大彈性，實際上從形態之流的特定狀態中所出現的形態，僅是先前形態之流眾多可能性之一，又該如何分析形態變遷？Elias 指出「當某個特定的形態變形為另一個形態時，可能的轉變就像是沿著一個表面積很大的擴散圓錐在移動，而收斂到其中一個單一可能性上（Elias 2004: 204-205）」，所以作為一種後見之明，研究者可分析擴散圓錐的類型，或探討各種要素間的組合方式，指出為何在眾多可能性中，是這轉變成為現實。從而經常能以高度的確定性證明，「某個形態必須自某個先前的形態，或甚至是自先前諸形態的某種序列中才能出現，而不需要同時主張，先前的形態一定會必然地變化為這個晚近的形態（Elias 2007: 205）」。循此，本研究在分析明治時期肉食變遷時，僅需要探討諸多可能的變化如何收斂至食肉此形態，而無須同時聲稱食肉此新形態必然由前階段的特定形態而生。

本研究雖然採取形態論取徑，但因為研究所著眼的是「牛」、「肉」，相較於 Elias 或 Mennell 的研究對象更為特定，此有助於帶入「物質性」特徵。此物質性不限於風土、人口、技術等要素，亦存在於對象（物）本身。即，牛的組成有其物質基礎，包括其體積、顏色、外型、氣味、重量、聲音等面向，屠殺一頭牛與

⁴¹ 對於 Elias 而言，發展（entwicklung）不同於演化（evolution），後者屬於生物性且無法逆轉的，前者則是以社會關係為基礎，而可能透過社會知識、社會關係，或個人技能而行程一個異於或同於先前的社會形態，從而是可逆轉的（張義東 2009: 285）。

宰殺一條魚所帶來的心理作用的差異並非純然可由社會因素加以解釋，而涉及屠殺時的聲音、流血程度，以及落刀的力度等「物質性」的因素。Elias (1998) 以餐桌上的肉食由整頭變為零散的描述作為文明化界線向前推進的例子，但卻未觸及成為料理的牲畜之大小是否會對食用者產生不同的心理作用。又，肉的「物質性」同時也會影響生產、屠宰、流通、烹飪的方式並聯繫至階級意象，如 Mennell (1989) 對於動物內臟料理在英法的食用史的討論中，即指出內臟之所以會長時期被視為窮人的食物，是因為其易腐敗的特徵使得富人不願意保存、食用，而贈送給窮人。同樣地，在論及幕府末期、明治初期相應於階級所出現的牛排、牛鍋、牛雜料理也或許可訴諸不同部位的保存能力。相較於有能力取得相對新鮮牛肉的上層階級，下層階級的牛雜料理需要更多的調味與長時間的煮食才適合食用，而所謂利用醬油、味噌煮成的「牛鍋」上所呈現的既有「日本」調味，實際上可能是為了解決牛肉不耐久放而出現的腥味所致。倘若無視於研究對象所具有的物質特徵，則可能在無形中將其架空而忽略重要面向。

五、論文架構

論文一共分為七章，並將肉食史年表作為附錄。以國家形構觀點考察明治日本的肉食變遷過程為問題意識之下，在第二章與第三章聚焦於以明治政府為出發點，勾勒明治政府的食肉、畜產政策，分析衛生如何作為國家的治理手段，以科學、知識推動肉食意識變遷。第四章、第五章、第六章則分別著眼於穢多、僧侶、婦女，考察其如何以牛肉、肉食作為思考載體，在國家形構過程中將自己轉變為「優良國民」。

在序章〈開化國家、文明飲食？〉提出研究問題、對象，研究取徑與方法。檢視社會學中飲食研究的意義，指出肉食在日本歷史中的位置與變遷過程，進而提出飲食取徑的國家研究之意義。本研究的企圖不在於探討「國家形構的動因」，而是「國家形構過程中在飲食領域所出現的變化」，就此類似考察國語、國樂等「國族性的事物」形構過程的論文（如：長志珠繪 1995, 1999；桂島宣弘 1999；高木博志 1999），但相較於前者往往聚焦於民族認同或者意識型態動員，肉食實踐以具體的「物」為對象不僅是意識的改變，並涉及一連串生產、消費條件的變化而更為複雜。

第二章〈明治時期的食肉政策〉檢討明治政府的畜產政策。關於明治時期的農業政治，在著眼於歐美農法的導入過程下，可區分為迄 1880 年（明治 13 年）的第一期、1881-1897 年（明治 14-30 年）的第二期，1897-1912 年（明治 30-45 年）的第三期。雖自明治維新之後政府即大力推廣畜牧，但並非以提升農家經營的勞動生產性，而是以促進食生活的變遷或作為解決士族、地主問題的社會政策為目的，使得政策上並非延續既有的作為役畜的一頭飼育形式，而是嘗試導入與

耕種分離的大型牧場。此無視既有生產者意向的政策，導致在缺乏明確改良目標下，洋種牲畜在未被農家接受下而進入大正時期。而相對於難以透過大型牧場急速提昇肉類供給量，於消費領域則在明治政府的一連串肉食獎勵措施、致力提供衛生肉品等政策，以及肉食被視為文明、營養的象徵而逐漸滲透於民間，對於肉類的需求逐年升高。第三章〈從養生到衛生－明治健康觀對於肉食之影響〉分析明治時期的健康意識形態如何肉食的滲透。肉食意識的變化除了物質基礎的支持外，同時也相映著同時期其他意識形態變遷。本章節著眼於幕府末期到明治時期的健康意識變遷，勾勒此變化如何推動肉食。幕府末期對於牛馬肉的食用是以「藥補」（滋養）作為理由，此也使得明治初期的推廣在訴諸於西洋營養論點下，也因為接近既有的滋養概念而更容易被接受，於此章節一方面圍繞著肉食，考察（1）從傳統的「養生」到明治之後科學的「衛生」，這轉移或者取代過程中的「真理」競奪如何助長或遏抑肉食行為的擴散。（2）在衛生概念下，以「平均」、「標準」為測量基準的營養學、生理學知識如何構作為國家治理性（governmentality）的一環，並支持日本作為現代國家對於生命的管理？在「權力的最高功能不再是殺戮，而是從頭到尾的控制生命」下，透過檢視國民飲食生活改造，探討明治政府生命政治策略。

第四章〈明治時期的食肉生產－穢多、新國民、屠場〉聚焦於屠場，分析明治時期食肉生產的場所以及其中的行動者。由活生生的牲畜到成為餐桌上肉類料理的這過程，涉及多樣的技術與知識。此過程中不僅是烹飪，在生產領域也出現技術與認知變遷。在成為料理之前，最本地是將肉視為食材此意識的浮現，同一對象何以在特定情境被判斷為不可食用的動物屍體？又在怎樣的情境中被視為可被食用的食材？透過 Vialles（1994）對於屠場的人類學考察可知，屠場並非僅是牲畜轉變為肉的「中繼站」，也是將不可食的屍體轉變為可食用肉類的重要場所。皮田（穢多）長期以來在日本社會中負擔處理牛馬屍體、製作皮革的職能，對於皮田的歧視源起雖然有論者認為不可訴諸於此職能，但不能否認的是在江戶時期對於皮田的歧視很大程度是基於他們處理牛馬屍體，並在這過程中食用牛、馬肉。而在明治「文明開化」下，食用牛肉在都市變成一種文明時尚，在食用肉類不再作為歧視的理由下，對於穢多的歧視理由改訴諸為他們處理、生產肉類。在此情況下，明治政府下達「解放令」、廢止賤民階級。在「農民穢多」較強勢的村落會強調放棄處理牛馬屍體此「不淨業」以提升自己的社會階層，而「農民穢多」較弱勢的穢多村落則會利用所累積的屠宰技術進入食肉產業（屠場），嘗試透過提昇經濟地位以提升社會地位。而在這過程中，除了透過納稅主張自己作為與他人相同的國民的身分⁴²，並積極參與國家性事務以強調自己的國民性。

⁴²在幕府時代，穢多被排除於社會之外而無需納稅。

第五章〈不戒食肉－明治日本僧侶的世俗化與肉食實踐〉為明治時期肉食意識變遷的具體事例。雖然日本佛教現在給人可肉食、娶妻生子的印象，但直到明治初期政府解禁、明治三十年代各宗派解禁為止，除了真宗教團之外皆禁止肉食娶妻。從大乘佛教體系中以殺生、食肉為戒的僧侶於明治時期解禁食肉，可看出食肉意識是如何席捲明治日本。對照第三章穢多在肉食被視為污穢的時代，其被排斥於士農工商階層之外，遵守殺生戒律的僧侶則強調殺生罪孽之重以鞏固佛教寺社的勢力，確保經濟來源。迄明治廢除身分制、取消肉食禁止令，且在國法層次上解除肉食妻帶戒令之前，以食肉為中介，皮田與僧侶處於兩極。且儘管對於皮田的歧視其來有自，佛教亦自幕府末期起開始受到「佛教無用論」的抨擊，進入明治後，更是直接遭遇政府排佛毀釋政策下所帶來的直接衝擊、僧侶與浪人無用論的社會批判，以及在舉國推廣肉食下媒體屢屢抨擊禁止食肉的佛教戒律，視為迂腐守舊。雖然於明治政府打造「文明國家」的企圖下，僧侶與皮田皆被皆被視為「社會問題」的對象，但延續著至江戶幕府結束為止的社會地位與影響力的差異，透過肉食領域中的作為可見到「非」常民的兩者面對被社會問題化的自身所採取的不同策略，此又呼應更大時代脈絡的日本民族國家形構中的國民化過程。「國民化」並不只是國家意識形態作用下的結果，在廢除社會等級制度下，個人也開始意識到作為自身作為均質國民一員的權利與義務，並在這過程中採取積極加入、巧妙地援引此論述以企圖消除對於自身歧視的策略，或者為了保有自身利益而在此過程中不斷「討價還價」。

第六章為〈治理之極限－私領域的肉食實踐〉。日本肉食變遷屬於「禁止－奠基－擴散」型，而本研究所著眼的是從禁止到開放此轉轍階段，即儘管社會開始將肉類納入餐桌上的食物，但受限於社會條件等因素而未能普及。此也反應在作為文明開化象徵的牛鍋、西洋料理，甚至是路邊攤牛雜皆未跨越外食範疇，進入家庭餐桌。自明治末期，伴隨著現代婦女概念進入日本，日本女子大學成立、家庭主婦的誕生，以及以婦女為對象的雜誌陸續創刊下，肉食雖然逐漸滲透至私領域，但仍侷限作為都市中、上階層家庭的節慶料理。

在終章〈文明進程中的日本肉食變遷〉中，筆者嘗試檢視明治時期肉食實作中，不同肉類或料理技術如何聯繫至不同的文明意象。自文明開化的牛鍋風潮以降，說到肉首先聯想到的必然是牛肉，但即便泛稱為「肉食」當中卻存在著極大差異，既存在著混入不知何時生產的老舊廢肉、犬、馬肉路邊攤牛雜料理，也有連結著文明開化印象的牛鍋或西洋料理。而不僅是料理方法的差異，當時對於不同肉類也存在著不同的優劣的印象，何以唯獨牛肉散發出文明的香氣，豬肉則否？筆者認為此反應當時日本社會對於西洋、東亞的不同認知。西川長夫(1995, 1999)認為獲得國際承認是民族國家形構過程中的重點，而國際承認與否端視此國家是否被視為「文明」國家，這導致民族國家的形構必然辦隨著某種程度的文明化。明治政府當時一方面急需獲得外國承認以取消不平等條約，另一方面以「維新」

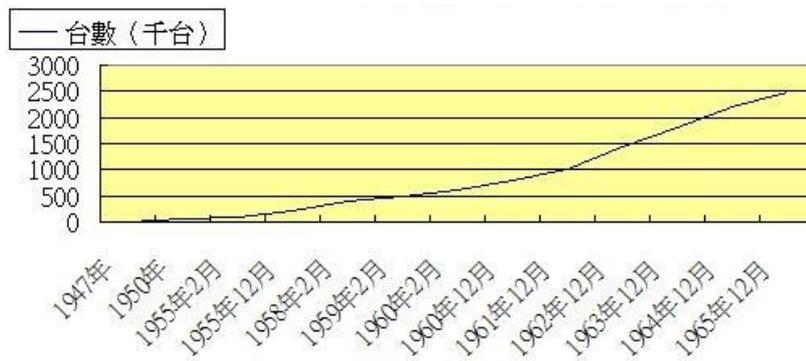
作為與江戶幕府此前統治集團的斷裂，使得日本民族國家化的過程交揉著文明化的慾望與作為，反應在飲食領域上，即是對於肉食的各種積極作為與位階排序。在終章，筆者嘗試以文明、政治、經濟、象徵面向闡釋明治時期日本國家形構與牛肉食變遷之關聯，並將本研究安置於相關研究傳統。

六、研究方法與侷限

循著前述提問與研究取徑，本研究採取文獻分析與論述分析。於資料蒐集上，本研究最重要的是先透過日本肉食、飲食歷史的文獻、考古資料蒐集建立起對日本食肉史及飲食史的總體背景知識。參考 Miller 與 Deutsch (2009: 77-89) 所提出的飲食研究歷史方法的建議，除了史料典籍中的相關描述外，包括各種對於長達千年的肉食禁令為何下達、如何維持，又為何出現破綻之分析及詮釋。其次，奠基於前述命題，回顧江戶時期至明治時期國家對於宗教、軍事、教育等多面向的政令施行背景，以及圍繞在科學、宗教、醫學、現代性、文明、國家等面向上，不同團體的知識份子所提出的論述。最後，參照戲曲逸聞、日記、報導以理解不同位置的行動者的飲食實踐。簡言之，本研究的首要任務是盡可能廣泛接觸各類檔案與研究，而此研究作為一個宏觀性研究，既有研究成果確實有助於建立研究的參考，並為進一步討論提供基礎。研究的重點將安置在對比檔案與既有研究，考察歷史檔案則非本次重心。

在指出本研究的研究方法後，進而說明研究時間斷代的取舍。前述文獻回顧中可發現對於肉食的討論可以劃分為「長時段不食肉」以及「由不食肉到食肉」這兩時期，前者聚焦於不食肉的原因，以及此機制如何被確立、穩固；後者則是著眼於飲食習慣的變遷。本研究所著眼的乃是後者。從幕府末期起，隨著與歐美交流頻率與範圍的增加，對於食用牛肉的記載也有所增加，但於這時期，牛基本上仍不被視為食物，偶發性且零散地被食用的牛，其被飼養的目的亦不著眼於獲取牛肉，最多僅能算是年老力衰而不再適用役作下的附加品。在歷經役用牛、役肉牛階段後，於 1960 年代牛的飼養以獲取牛肉為目的「肉牛」定位基本上確立。

圖 1-5 自動耕耘機普及臺數變遷（全國）



（畜産振興事業団 1978: 116）

表 1-1 不同飼養目的之農家數量推移

| | 1958 年 | | 1960 年 | | 1965 年 | |
|----|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | 農家數 千戶 | 構成比 % | 農家數 千戶 | 構成比 % | 農家數 千戶 | 構成比 % |
| 使役 | 1,742 | 77 | 750 | 45 | 257 | 25 |
| 子牛 | 286 | 13 | 400 | 24 | 376 | 36 |
| 肥育 | 95 | 4 | 316 | 19 | 298 | 28 |
| 其他 | 146 | 6 | 191 | 12 | 114 | 11 |
| 總計 | 2,269 | 100 | 1,657 | 100 | 1,045 | 100 |

（畜産振興事業団 1978: 117）

從圖 1-5 的自動耕耘機普及數量的變遷圖，可以看到自 1958 年（昭和 33 年）起數量幾乎是直線上升。在這同時，從 1960 年代起，以使役為目的而飼養牛隻的比例首次低至 50%（表 1-1），而基於肉用的肥育飼養之比例則逐年增長。於此另外涉及都市化、產業化下所造成的畜牧業越加集中至郊區，以及在分工化下農耕業者與畜牧業分離，每戶所養殖的數量頭數攀升（畜産振興事業団 1978），但就牛養殖的目的而言，基本上可以說自 1960 年代之後，養殖牛隻不再是為了使役而是為了食用，即於此時期起確立其作為「肉牛」的形態。

若本研究嘗試勾勒日本肉食滲透至一般社會的完成過程，則研究時段理應安置在幕府末期至 1960 年代，但如同前文所指出的，在研究聚焦於日本這特殊的「禁止—奠基—擴散」型之「禁止—奠基」轉轍過程下，研究斷代將定於培里（Matthew Calbraith Perry）的黑船來航（1853 年）到明治時期結束（1912 年）這段期間，並將此前後作為參照而區分為「前史」與「後史」。以「文明性」、「經濟性」、「政治性」、「象徵性」作為考察由肉食變遷所見的「日本型國家形構」之主要概念。而本研究所謂的「肉食」變遷乃以牛肉為主，其他肉類為輔。原因在於相較於其他肉類，牛隻作為農用益畜千年以來被禁食，但明治時期食用牛肉則成為文明的象徵，政府也致力於普及牛肉的生產與消費，相較於其他肉類，牛肉顯然被賦予更強烈的政治、社會意象。在受限於研究時間與資源的限制使得研究必須聚焦於單一肉類的情況下，牛肉的肉食變遷相較於其他肉類更能考察時代意義。由於肉類的階層化現象本身亦是值得考察的議題，從而本研究雖聚焦於牛肉，但在納入其他肉類作為參照對象之下，以「肉食」變遷而非「牛肉食」變遷為題。並且，由於本研究為宏觀性研究，嘗試從國家層次分析日本肉食變遷過程，且基於此過程乃從都市、港口擴展至地方都市、農村，分析上將聚焦於東京、京都等都市地區，或是橫濱、神戶等外國人居留地及港口區。

第二章 明治時期的食肉政策

本章首先簡單回溯明治之前的食肉情形，進而勾勒明治政府如何推廣食肉。本章將聚焦於明治時期的食肉推廣，並區分為肉食推廣，以及關連肉食生產的明治畜牧政策。

一、明治之前：作為特例的肉食

繩文時代末期（西元前 500 年），中國南方地區的牛隻經由朝鮮半島傳入日本，伴隨著以北九州為首的稻作文化向東傳播，而逐漸向東移動。最初數量稀少而作為地方豪族誇示權力的象徵，以及農耕之用。

以欽明天皇 13 年（552 年）從百濟傳來佛像與經文為開端，包括後續大化維新（646 年）對於儒教的積極學習，進入律令國家後的日本積極推廣牛隻飼育與耕田。例如原正天皇養老律令（718 年）「令義解」卷三指出：在畿內設置官田，大河、攝津各 30 町、河內與山背各 20 町，每二町配給一頭牛，一戶飼養一頭牛等措施。在這時期，儘管存在著以皮製成雨具、蹴鞠的製革記載，但包括各地風土記、古事紀（712 年完成）、日本書紀（720 年完成）、續日本紀（記載 697-791 年間）等資料記載，雖然可見歷代天皇狩獵、食肉的記載，但卻沒有明確可見的食肉牛隻紀錄。甚至在同一時期亦屢有天皇以佛教界殺生、憐憫生物、輪迴報應的意識形態為基礎，提出殺生禁止令或放生詔令，規定除了藥獵之外的四足獸不得殺害、食用，甚至連其分泌的乳汁皆不能飲用（全國肉用牛協會 1878: 25-26）。此以佛教意識形態為基礎的殺生禁令被認為是維護農業的手段。如同前述對於「四足獸」的殺害、食用禁止令，以及聚焦於農耕時期的禁止食肉時期，若是基於佛教的教誨則不需要限定特定對象與時期。

另一方面，對於屠殺、食肉的禁止管制也會因為時代而有緊弛之別。例如自桓武天皇平安遷都（784 年）到 200 年後的平安中期為止，在中央集權的律令制度下，從農耕、交通面向強調益畜的重要性並禁止屠殺。但一旦因為天災人禍等因素導致飢饉，則會無視禁止屠殺、食用的禁令，甚至直接在寺院庭院屠宰，例如當中淳和天皇時期（829 年）曾於各地出現飢饉、嵯峨天皇時期（812 年）基於地震、洪水等天災而導致食糧不足。並且在平安時代末期，中央由藤原一族支

配下⁴³，東有平將門、西有藤原純友之亂⁴⁴，地方莊園、豪族、武士群體、社寺勢力龐大之下，中央權力衰弱、地方勢力興起，在這種時局不穩的階段也增加軍用皮革的需求（全国肉用牛協會 1978: 26）。

除了時局不穩、中央權力衰落所導致因為飢荒、軍用而增加的牛馬殺害、食用的增加外，相對於食肉禁令是以朝鮮、中國傳入的佛教意識形態為基礎，日本肉食文化同樣也受到外國文化的影響。例如在大和到奈良時代（四世紀到 794 年），從百濟、新羅、高句麗、中國來的使者、僧侶、學者、技術人員等訪日者由於在母國有肉食的習慣，在日本生活期間仍保有此慣習且未見當時日本執政者對此的禁止。又，繼種子島（1543 年）之後，在鹿兒島等地亦出現傳教、經商的歐美人，其亦傳入食用牛肉、乳酪，飲用牛乳的習慣，並在基督宗教傳教、改宗的影響下，此食肉行為從九州傳入近畿。並在 1853 年培里來航、1858 年開設橫濱居留地、以 1864 年「居留地設定に関する外国との誓約」（設立居留地與外國之誓約）為依據設立屠牛所（1865 年於橫濱、1867 年於築地），居住在居留地鄰近地區或有機會與食肉外國人接觸的日本人之間也開始傳播肉食。

進入明治之前，儘管總體而言在法律與慣習上皆禁止食肉，但如上述指出，會因為時局、地區、團體而有差異。肉食同時作為一種特例被接受，即作為藥食此常人在特殊時期的醫療用品，與作為穢多此被排斥社群的食物。德川幕府成立（1603 年）之後，德川家康將剝皮等賤業與其他職業區隔，並鼓勵繁殖牛馬等益獸，並於 1612 年公布牛隻屠殺禁止令（全国肉用牛協會 1878: 26）。另一方面，德川吉宗（1684-1754）、家齊（1773-1841）時期也留有彥根井伊藩獻上牛肉味噌漬「反本丸」給御三家、大奧的紀錄。據說幕府將這些牛肉味噌漬貯存在和泉橋的大病院，若一般病人提出請願也可能購買。而在東京開設最早牛鍋屋堀越藤吉，亦是以「御養生牛肉」為宣傳，訴求牛肉的療效（全国肉用牛協會 1978: 26-27；農林省畜產局 1966: 1609）。

避諱食肉的思想雖然在庶民之間頑強建立，但在幕末伴隨蘭學普及，以蘭學者為首開始抨擊以食用畜獸肉為穢是落伍的看法（加茂儀一 1976: 209-210），並出現對於肉食可否的論爭。儘管過往以中國本草學為基礎的養生論是以牛肉為藥

⁴³ 進入平安時代中期，以藤原良房作為清和天皇的外戚並攝政為始點，藤原家的權勢在藤原道長、賴通父子時代透過攝關政治而達到頂峰。進入平安時代後期，與藤原家不具姻親關係的上皇掌權，加上逐漸進入武家政權時期，藤原家勢力衰頹。

⁴⁴ 常陸國的藤原玄末未納租稅而受到朝廷追捕之際，向平將門尋求庇護。後者在前往常陸府中提出撤除追捕令的途中遭受攻擊，反擊過程中舉旗反叛並佔領關東一代，自稱新皇。940 年二月平將門在與平貞盛和藤原秀鄉的會戰中被流箭射中亡故。約同時期，藤原純友於瀨戶內海反叛朝廷，與平將門之亂合稱為承平天慶之亂（福田豐彦 1995）。

引，蘭學者則是援引西方營養學觀點，強調牛肉是有助增長人體營養的必要之物，例如學習蘭學的儒學者香川修德否定李時珍的黃牛肉微毒論點，認為「黃牛性味特好，豈有藏毒之理，會限制唯有患病虛弱者才可食用，是因為牛用於耕田、役使而不可妄殺以為膳食（香川修德 1731[1982]: 243-244）」。這類論者不但從蘭學此學術論理肯定肉食，且也親自食肉。另一方面，如山田昌榮、太田錦城等反對論者則以肉食為穢，認為對於食肉的避諱乃是佛教之功。甚至如高田與清等論者，認為文化、文政時期（1804-1830 年）以來江戶經常出現的大火乃是食肉之穢招致天罰。

文化文政年間以來，江戶販售獸肉的店鋪逐漸增加，高家近侍之士當中也有食肉者，將野豬肉稱為山鯨、鹿肉稱為紅葉，獸肉店內陳列著熊、狼、狸、鮑、黃鼠狼、猿，都是源於蘭學者所起的弊習。從而江戶家宅內充滿不潔，遭逢祝融之怒，嗚呼哀哉。（高田與清 1908，引用自加茂儀一 1976: 209）

相應於幕府末期食用者的增加，販賣獸肉類的店家也以外國人居留地、都市為中心逐漸增加，但在當時仍視肉食為禁忌之下，設店時也往往遭到拒絕。例如前述堀越藤吉當初想在東京京橋邊租店鋪販售牛肉，即便向五人組⁴⁵表示願意支付高額租金仍無法獲得同意，最終輾轉才在芝區露月町向一位老嫗以高額租金租下店鋪（舟木夏江 1913）。

二、明治時期的畜牧政策

一般認為以水田為主體、無畜農業是日本農業的主要特徵，但除了水田之外，日本尚有多樣地種，金沢夏樹（1982）指出以水田為主體反應的是地目上以水田為主、作物上以水稻為中心。但此未必是適應日本地種的「自然」結果，而是政治使然（原田信男 1993）。而在農業經營上，養畜的用途主要包括用畜、役畜、糞畜，若單就使役面向，1945 年（昭和 20 年）日本平均耕地面積的役畜數量甚至超越歐洲部分國家，但由於年間使役日數少，雖具備糞畜功能但畜肥的經濟性相對不受重視，以及不作為食用對象，而使得日本農業輕忽養畜面向（岩片磯雄 1982[1952]）。但進入明治之後，政府一方面獎勵肉食，另一方面將畜產業作為國家產業，積極引進外國人才、牲畜、技術、農具，以發展畜產以及有畜產業。雖然實際上需等到戰後耕耘機滲透農業現場後，牛隻才從農務現場中釋出並由役用、役肉用，轉變為肉用，但明治畜產政策乃是奠定日本有畜農業的基礎。下文首先指出明治農業政策的特徵，透過勾勒當時日本政府所面臨的國內外情形，指

⁴⁵ 江戶時期的鄰保制度，以五戶為一組進行編制。

出何以選擇發展畜產。進而聚焦於從明治中期前後的畜產政策變化，以及造成此變化的社會條件。

（一）明治農政的社會背景

在分析明治日本的畜產政策之前，需先指出當時政府所面臨的國內外社會情勢。與勸農政策相關的重要政務限制有二：第一，無法設立自主關稅：明治政策需安置在國際市場內：在安政開港並簽訂不平等條約後，直到 1911 年（明治 44 年）才在陸奧宗光、小村壽太郎的外交努力下可自主設立關稅，即幾乎橫跨整個明治時期，日本政府無法藉由關稅保護國內農業，這使得對於作物經營與土地利用的思考需安置在國際市場的變化下加以評估。第二，欠缺控制農產價格的政策工具：儘管在江戶時期基於石高制，作為最重要商品的米成為物價的基準，幕府透過間接調整米價抑制米穀投機以安定價格，但直到 1921 年（大正十年）〈米穀法〉制訂之前，明治時代不存在由政府規制米穀買賣、貯藏、關稅增減、進出口量，直接控制農產價格此即效性的政策工具（荒幡克己 1996: 27-33）。而明治政府在接受版籍奉還後，由於國家收入的三成用於善後舊士族的秩祿處分，加上以維新為目標而大量引進外國商品、軍備、技術、動植物，在對內面臨財政赤字、對外需滿足外幣需求的情況下，則採取地租改正，以及振興商品作物此雙重策略。首先，當時財政收入九成仰賴地租的明治政府於 1873 年（明治六年）實施地租改正以增加收入，包括確立土地私有制，取消既往以來恩賞、寺社領地的免稅優待，將無明確持有者的入會地⁴⁶編入國有地。此影響佛教宗門的生計，並造成採草地的荒廢，並間接形成寄生地主制。其次，為了振興商品作物，除了振興旱田、種植桑葉、茶葉等經濟作物，並獎勵發展畜牧。

（二）明治農政的第一階段：1868-1880 年（明治元年迄明治 13 年）⁴⁷

1873、74 年（明治六一七年）為止可視為明治農政的「準備期」，脫離德川時期封建體制、整備新制度，廢止身份制，進行版籍奉還、廢藩制縣，農耕上允許田地任意栽種作物（〈田畑勝手作許可〉）、廢除對土地買賣（〈田畑永代売買禁

⁴⁶ 為村莊、部落等村落共同體的共有地，在以現代所有權概念為基礎地租改正下，無法確切歸屬於特定所有者的山林、牧野地收歸國有。取消入會地制度影響原本利用入會地放牧、採草的養殖者，而在 1876 至 81 年間強制實施的「官民有地區分」制度規定被指定為官地的舊有共同利用林，一旦未經允許進入即是為犯罪，強化民間對此的不滿。進而於 1890 年以森林法為基礎所實施的公有林野開發、整頓部落林，1898 年下令禁止在國有地放牧牛馬等林野行政的強化下，放牧地、採草地全國規模地銳減（全國肉用牛協會 1978: 15）。

⁴⁷ 相較於農林水產省百年使編纂委員會（1982）區分為明治元年至 20 年、明治 20 年代，明治 30 年以降三時段，分別對應積極、消極、積極的農業政策，筆者則以農商務省作為第一期與第二期的分隔點，強調大農論轉變為小農論此特徵。

止令))的限制，進行地租改正。而從 1873 年(明治六年)秉持征韓論的西鄉隆盛一派⁴⁸離開權力中心後，直到 1878 年被暗殺為止⁴⁹，是大久保利通執政期。其熱心於殖產興業，於農、工業引進歐美新技術、經營型態，特別是導入農業機械、作物、家畜，嘗試將日本農業打造為歐美式農業(泰西農法)，以其為首，包括井上馨、松方正義等人被稱為「大農論」者。

歐美式農法的模仿對象，根據岩倉使節團(1871.12.23-1873.9.13)的考察結果，乃以歐洲中濕潤多雨的德國、英國為模範，是以日後被視為不利發展的日本濕潤多雨季節特徵在當時並不被視為缺點。並根據 1873 年擔任明治政府派遣參加維也納萬國博覽會副總裁的佐野常民的〈振興農業之條件報告〉(農業振起の条件報告)，其在報告中所提出作物優先順序為：桑(養蠶製絲)、茶葉，其次為米、麥、麻、葡萄、煙草。之後在 1884 年(明治七年)作為《興業意見》附錄所製成的〈農政計畫圖表解說〉中，蠶絲與茶葉並列為第一優先，煙草、製糖、馬、牛、米、麥則為第二優先，並在主張畜產改良的同時，也強調需要比較他國牧草取其利(荒幡克己 1996: 45-88)。

基本上，這時導入歐美式農法的策略可粗略分為四面向：從歐美聘僱人才；派遣人才至歐美學習；輸入農機具、家畜、作物；翻譯圖書。

首先，從歐美聘僱人才：如 1870 年(明治三年)邀請 Horace Capron(前美國農務長官)擔任開拓使⁵⁰顧問，為了測試北海道此嚴寒地區能否養殖、栽種這些動植物，按其建議設置「異國家畜、草木、果實的新種傳播中繼所」，而於 1871 年(明治四年)起在東京青山南町、青山北町、麻布新筭町設置官園，培植國外購入的種子、家畜，並召集學生學習栽培、畜牧之法，將此作為後續移植到七重村、札幌的農事擴張基地(農林省畜產局 1967: 907-908)。又如曾擔任第三官園

⁴⁸ 明治維新後，新政府向朝鮮提出建交，但後者以日本外交文書的形式與江戶時代不同為由予以拒絕，而在日本國內引發征韓的輿論風潮。西鄉隆盛反對板垣退助以保護當地日籍居民為由，派兵制朝鮮的主張，但同時自薦出使朝鮮。明治政府一度於 1873 年同意，但受到自歐洲考察回國的大久保利通、岩倉具視等人的反對，中止遣韓並導致西鄉、板垣等征韓派下野，成為 1877 年西南戰爭的契機(吉野誠 2000)。

⁴⁹ 1878 年五月 14 日於東京紀尾井坂被石川縣與島根縣士族島田一郎、長連豪等六人以日本刀殺害，雖然其所舉出的「斬奸狀」訴求大久保壓抑民權、朝令夕改、收賄、浪費公帑、排斥志士並引發內亂，修訂不平等條約失利，但主因應是對西鄉隆盛等人的認同，與對大久保反對征韓論、取消出兵台灣的傳言之憤懣(勝田政治 2003)。

⁵⁰ 開拓使為明治政府為了開拓北方領土而於 1869-1882 年期間於該地設置的官廳，而歷任開拓使長官中，又以黑田清隆(1870 年起擔任次官，1874-1882 年間擔任開拓長官)最致力於開拓北海道(船津功 2003: 177-179)。

農業講師的 Edwin Dan⁵¹，1876 年（明治九年）起擔任北海道開拓技術指導者，指導真駒內牧牛場、新冠牧場，以及札幌西部的牧羊場，在 1883 年（明治 16 年）卸除職務後，仍以駐日外交官、石油公司負責人等身份定居日本、於日本過世。

其次，派遣人才：為了習得新技術除了雇用外國技術人才之外，也派遣大量留學生赴海外學習，以北海道開拓使為例，在此政策下所派遣的留學生以 1871 年（明治四年）和黑田清隆同行的山川健次郎等 33 名留學生為首，留學國包括美國（24 人）、俄國（六人）、法國（三人）。扣除五名女性⁵²、黑田清隆基於庇護而納入開拓使管轄的新島七五三太（之後的同志社大學校長新島襄），以及二名目的不明者之外，修習農學者有 14 人、礦產八人、工學二人（高倉新一郎 1965: 3-4）。

第三，輸入農機具、家畜、作物、技術：1869 年（明治二年）黑田清隆視察美國畜牧業並帶回家畜、農具，於青山官園培育、養殖，並設立牛馬商社。隔年從千葉縣輸入英國、荷蘭牛隻，並推動牛馬商社的民營化。1871 年於上目黑駒場野設立畜牧試驗場，在大久保利通積極推動下，從美國輸入牛馬羊豚等 40 頭。

表 2-1 明治前期日本牛馬輸入頭數

| 年 | 馬 | | 牛 | | 年 | 馬 | | 牛 | |
|------|----|------------|-----|------------|------|----|------------|-----|------------|
| | 頭數 | 輸入額 (圓) | 頭數 | 輸入額 (圓) | | 頭數 | 輸入額 (圓) | 頭數 | 輸入額 (圓) |
| 1868 | 1 | | 27 | | 1878 | 19 | 2975 | 25 | 3130 |
| 1869 | | | | | 1879 | 20 | 4440 | 363 | 9512 |
| 1870 | | | | | 1880 | 24 | 2570 | 140 | 5081 |
| 1871 | | | | | 1881 | 33 | 5355 | 145 | 6464 |
| 1872 | 2 | | 136 | | 1882 | 30 | 4400 | 124 | 2370 |

⁵¹ エドウィン・ダン記念館 <http://www.city.sapporo.jp/minami/doboku/edwindun.html>

⁵² 包括津田梅子、山川（大山）捨松、永井（瓜生）繁子、吉益亮子、上田梯子，當時最年長的吉益亮子與上田梯子為 16 歲，最年幼的津田梅子只有八歲。最年長的兩人因為身體狀況而在隔年歸國，其他三人陸續於 1881、82 年歸國，後多投入女子教育事業（寺沢龍 2009）。

| | | | | | | | | | | |
|------|----|-------|-----|-------|---------------|-----|-------|--------|--------|-------|
| 1873 | | | 35 | | 1883 | 20 | 6698 | 5 | 420 | |
| 1874 | 13 | 2333 | 238 | 34412 | 1884 | 27 | 6030 | 22 | 1036 | |
| 1875 | 21 | 4176 | 100 | 5129 | 1885 | 15 | 2671 | 68 | 2207 | |
| 1876 | 24 | 2281 | 40 | 4877 | 1886 | 80 | 10222 | 22 | 146 | |
| 1877 | 59 | 10845 | 66 | 22585 | 1887 | 176 | 12820 | 90 | 4795 | |
| | | | | | 合計 | 564 | 77816 | 1669 | 102264 | |
| | | | | | 1874-87 年平均單價 | | | 138.71 | | 69.75 |

(農林省畜產局 1966: 76⁵³)

相對於洋種牛馬的輸入，進入明治之後外國輸入作物的項目雖然增加，但主要集中在食用作物或園藝作物，而少涉及飼料作物。例如《日本農業發達史》「明治前期外國作物的引進」敘述中，與飼料作物相關的紀錄只有 11 行。這主要是因為日本家畜少且多以草、食用作物副產品為飼料，而不需要種植飼料作物。輸入的外國牧草種子以東京開墾局、內藤新宿試驗場、下總牧羊場、三田育種場、駒場農學校、西ヶ原牧草種繼所等為中介，發配到地方各縣。而對於輸入的陌生也構成地方在推廣時的困擾，此時勸農局則需提供耕種法，甚至料理方法之諮詢。如 1877 年（明治十年）大分縣令致函勸農局長詢問玉蜀黍的料理方法，當時玉蜀黍雖然已傳入九州但被認為口感欠佳、不適合食用，對此勸農局回覆可釀造、鹽水川燙，或粉末化製成麵包，並送上味道較佳的美國品種（引用自西村修一 1977: 2-3）。

並以去勢為例，在明治之前，除了長崎作為開港貿易區受到外國影響而自寬永年間（1624-43 年）已有去勢的紀錄之外，一般而言並無為牛馬去勢的習慣。1874 年（明治七年）「勸農寮庶務條例」中提出因應混牧的實際經營情形，為了改良牛馬需要發展結紮技術。1880 年（明治 13 年）勸農寮的《牛馬改良須知》中提出睪丸切除法。岡山、愛媛縣內於 1881 年（明治 14 年）起補助結紮，隔年

⁵³ 1868-1873 年間欠缺相關數據，部份由推算而來，1879-1882 年根據《〔日本帝国〕統計年鑑 第 4 回》，其他為大藏省編（1895）《大日本外国貿易對照表 27 年》。又，表上雖也有 1879-82 年間的牛隻數據，但與《日本帝国統計年鑑 第 2 回》、《日本帝国統計年鑑 第 3 回》與紀錄一致，且後者在《日本帝国統計年鑑 第 4 回》中修正。

底色為明治農政第二階段。

農務局印刷並向府縣廳、地方業者發放《牛馬處置須知》(牛馬取扱心得書)、《牛馬罫丸切除手續書》。雖然至明治末年時，包括島根、京都、大阪、神奈川等地皆設有「去勢獎勵規程」，以出生三個月到三歲的牛馬為對象與補助，並補償因為去勢而牛馬斃死所造成的損失。但直到戰後，去勢被認為有利肥育下，才伴隨肥育的普及而變得普遍，在此之前包括農家、家畜商都傾向否定去勢，甚至部份家畜商透過宣傳闡牛不利勞動而以低價收購(全國肉用牛協會 1978: 23-24)。

第四，翻譯圖書：雖然早自 1811 年(文化八年)起，德川幕府的天文方蠻書和解御用⁵⁴即著手進行《西洋百科事典》(M. Noel Chomel. 1778. *Algemeen huishoudelijk-, natuur-, zedekundig- en konst- woordenboek. Deel 3*⁵⁵)的翻譯，日譯本以シュメール著《厚生新編》為名，但因為政權交替而中斷出版。當中跟畜產相關的部分包括：家畜、家禽與飼鳥、畜產物，日譯本中僅翻譯了「馬」一項，而忽略「牛」、「豚」項目(松尾信一 1990: 117)。而進入明治之後，則以專精外文的舊幕臣擔任農政官僚，並著手翻譯、推廣歐美農業基礎、技術概念。如在明治初期農政官僚後藤達三為舊幕臣出身，精通中、英文而在明治後被延攬進入政府，除了翻譯 Henry Stephens 《實地農業問答》(Catechism of Practical Agriculture. 1856) 之外，並翻譯、編修《斯氏 農業問答》、《牧羊手引草》、《農業簿記教授書》、《重修 牧牛手引草》、《小學農業新書》等著作。

地方政府與民間個人、團體可透過申請向中央借貸所輸入的牛馬、農機具。貸予種牛馬的成文法以 1877 年(明治十年)內務省對府縣公告的〈洋種牛馬貸予規則〉為嚆矢，但基本上是既有辦法的明文化。規定貸予牛馬的手續費由交易的府縣支付，若借貸雄畜無償，借貸雌畜則上繳一至三頭所生的子畜，無期限限制。此法在 1882 年(明治 15 年)增修，將貸予期限變更為牛三年、馬四年。由於辦法上對借受人有利，照理應有不少人申請但從借受人名單可發現基本上是士族結社等官許團體，或者是官方熟悉的名人紳仕(農林省畜產局 1967: 83-85)。

⁵⁴ 翻譯蘭書的政府單位，隸屬於天文方。而天文方是研究天體運行與曆法之政府研究單位，以編曆為主要任務。

⁵⁵ M. Noel Chomel. *Algemeen huishoudelijk-, natuur-, zedekundig- en konst- woordenboek. Deel 3* (1778) : http://www.dbnl.org/arch/chom003alge13_01/pag/chom003alge13_01.pdf (擷取於 2015 年 10 月 15 日)

表 2-2 1874-82 年度洋雜種牛馬貸予頭數⁵⁶

| 年度 | 1874 | 1875 | 1876 | 1877 | 1878 | 1879 | 1880 | 1881 | 1882 | 總數 |
|----|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-----|
| 牛 | 28 | 33 | 5 | 34 | 24 | 59 | 不詳 | 9 | 17 | 209 |
| 馬 | 不詳 | 1 | 1 | 18 | 6 | 25 | 不詳 | 9 | 2 | 59 |

(1874-75 年度為內務省 1967；1876 年度為勸農局 1880；1877 年度為勸農局 1881；1878-81 年為農商務省農務局 1891)

表 2-3 種牛馬貸予狀況：地方別⁵⁷

| | | 九州 | 四國 | 中國 | 近畿 | 中部 | 關東 | 東北 | 合計 |
|------------------|---|----|----|----|----|----|----|----|-----|
| 1874-76 年度新貸予數 | 牛 | 21 | 1 | 8 | 4 | 9 | 7 | 17 | 67 |
| | 牛 | 49 | 13 | 23 | 12 | 23 | 43 | 67 | 230 |
| 1885 年 1 月時貸予現存數 | 馬 | 6 | 2 | 11 | 不詳 | 20 | 11 | 27 | 77 |

(引用自農林省畜產局 1967；表格為筆者製成)

從上表可發現牛馬貸出頭數多的地區未必是既有產地，以種牛為例，相較於作為傳統產地的中國、近畿地區，擁有更多荒蕪地的東北被貸予更多牛馬。此一方面反映當時的大農策略，另一方面則顯示明治政府開墾拓殖的政策。就用途上，以 1877 年（明治十年）為例，官貸外國種牛 34 頭中，除了七頭是農用之外，其餘都是乳用種（農林省畜產局 1967: 85）。

事實上，早在幕府時期已在幕府、藩政府間存在政府借貸人民種畜的政策，從他藩輸入優良種公牛馬後，貸予民間並規定上繳部分出生子畜。但與明治的差異在於，明治政府的民間種畜借貸是作為新生集權國家的殖產興業政策的一環，畜牧養殖涉及貿易政策，且是解決國內土族問題的手段，作為國家統一事業而在全日本推行（農林省畜產局 1967: 81）。「洋雜種畜的貸予」項目乍看之下相較於資金、土地借貸的比重並不特別高，但卻輸入迄今不存在於日本的牲畜，並在以

⁵⁶ 1874-77 年牛隻全部都是洋種，但之後摻雜雜種，馬匹則 1879 年以降半數為雜種或和種。所提出的貸予頭數只列入「新貸予」，而不包含「按照貸予規則上納後再度貸予」。

⁵⁷ 1874-76 年度種馬貸予數僅二頭，從略。

英、美大型牧場為模範下，一舉輸入數百頭。即便如此仍在各府縣的熱烈需求下，而顯得供不應求。例如 1875 年（明治八年）七月福島縣政府向內務卿大久保利通提出「西洋農具與農馬」之申請被以「請求數量過多，目前沒有可借貸的農具與農馬，無法立即借貸」回絕。是以除了自外國購入農機具，並也嘗試透過仿製而加以國產化，如 1878 年（明治 11 年）成立「三田農具製造所」（迄 1886 年）以研究、生產農具（荒幡克己 1996: 328-334）。

這時期以大都市、外國人居留地周遭為中心對於乳肉需求增加，但當時唯有兵庫縣三田的部分地區有「養肥」的習慣⁵⁸，普遍欠缺肥育意識下，牛肉供給以老牛、廢牛為主。而作為勸農政策的一環所引進的 Shorthorn、Devon 種為主的洋種牛，以乳用為主而意不在於改良和牛，從而除了在東北地方與和牛交配為日後的短角種牛外，其他地區皆未留下影響。在和牛的繁殖層面上，1871 年（明治四年）、73 年（明治六年）皆下達禁止屠殺年輕母牛，要求各地政府加強取締以避免因為屠肉而導致畜牛不足。並因為 1873-75 年間（明治六—八年）在 24 府縣所爆發的牛疫導致大量牛隻暴斃，作為救濟政策而貸予民間家畜購入資金（農林省畜產局 1966: 264-266）。

明治初期的畜產增殖政策可視為忽略日本既有自然、社會條件下，對於西洋畜產的直譯式模仿，儘管成效有限，但卻是在嚴峻財政處境下進行對畜產的投資，「對於當時嚴峻的資本主義發展諸條件中。如家畜改良增殖般的財政支出毋寧是相當奢侈的（農林省畜產局 1967: 7）」。當時一方面要飽足逐漸增加的人口，且為了迅速達成作為工業基礎的資本累積，發展當時作為外銷主要商品的養蠶、茶葉更具急迫性。在相較於畜產，水田改良開發更具生產力且更為安定的情況下，對於畜產的投入顯然不僅基於經濟考量，而是由政治等其他意圖所推動。

（三）明治農政的第二階段：1881-1897 年（明治 14 年至明治 30 年）

明治初期的畜產獎勵政策是以培養出歐美式有畜農業以及現代化畜產經營為目標，引進技術人才、作物、牲畜，雖然基於戰爭需要而為了改良軍馬而輸入種馬，但綜觀 1872 年（明治五年）起正式輸入的洋種家畜數量變遷，可知官、民間皆以牛隻為主。官營牧場積極進行家畜養殖、繁殖，移植牧草的另一方面，是基於恩惠性、士族救濟特徵的畜產會社，這些由舊士族所經營的牧場基本上是以國有地、國家資金、國家借貸種畜為基礎，而一旦政府縮小資金補助便會陷入經營不善，加上 1886 年（明治 19 年）經濟不景氣而於此時期大量清算。此大農式勸農畜牧政策的失敗意味著大久保利通農政的失策，之後即便井上馨（1888 年擔任農商務大臣）、佐藤昌介（札幌農學校教授、北大校長）積極鼓勵採取大

⁵⁸ 從幕府時代起，該地區便有以牛隻飼育情況檢測農民勤奮與否的風俗（農林省畜產局 1967: 1610）。

農策略，但在農本思想的小農主義者酒匂常明（1902 年擔任農務局長）的強硬推動下，以 1881 年（明治 14 年）四月農商務省的成立以及第二回內國勸業博覽會為契機，國內風向由大農轉向小農經營，並重視本土農務、畜牧方式的改良。

以西南戰爭後，明治政府陷入財政困難而不得不縮小殖產事業（荒幡克己 1996: 163-164），以及嘗試冷卻受到民權運動⁵⁹吸引的豪農政治熱潮，並建立與政府的密切關係（上山和雄 1975）為背景，明治農政從直接勸業轉變為間接，迄今為止以輸入外國產作物、牲畜、技術為主的歐美式農業路線逐漸衰退，轉而推廣以熟練富裕農民（豪農）為主導者的「在來農法」。並以第二回內國勸業博覽會為契機，召集全國技術豪農舉辦農談會，成立大日本農會⁶⁰（1881 年），開設討論會⁶¹、勸業諮詢會，並派遣視察員推動地方畜牧發展（農林省畜產局 1967: 910-917）。這時期積極推舉技術豪農為各府縣服務或者雇用為巡迴教師，透過農談會交換技術、知識。

在農學教育上，相較於早期偏重英、美式農法，從這時期起也轉變為德國式農業教育。駒場農學校所雇用的外國人教師中，不同於僅短暫停留、以英美教科書進行教學的英、美籍教師，德籍教師長期定居日本，並結合（相對於美國大型農業）的德國小型農業知識與其在日本的研究成果進行教學。如曾任東大醫學部化學教師、內務省地理局地質課分析組長的 Oskar Korschelt，在分析日本各地土壤後，指出日本不需要模仿歐美式農法，而是改良既有農作方式⁶²。指出日本勝過歐洲之處在於順應自然，相較於持續依賴家畜糞尿作為肥料的歐洲農法，仰賴人糞的日本農業不受牲畜限制（荒幡克己 1996: 103-104）。日本以人糞作為肥料的作法對於英、美籍教師而言是難以想像的，但德籍教師卻能給予肯定（農林水產省百年史編纂委員會 1982: 609）

另一方面，前一階段輸入、推廣的外國飼料作物熱潮也開始降溫，取而代之的是對於日本本植物飼料的關注。如 1887 年（明治 20 年）發表荻（胡枝子）的栽培試驗成果、1890 年（明治 23 年）發表雞眼草試作成績，以及包含東京近郊

⁵⁹ 1873 年因為征韓論失勢而下野的板垣退助、江藤新平等人於隔年成立愛國公黨，1875 年設立愛國社但不久即在板垣再度參政與資金困難而解散。於 1877 年西南戰爭結束的隔年，重建愛國社並向明治政府提出召開國會的呼籲。基於地租改正的訴求，除了吸引對明治政府抱持不滿的士族之外，也滲透至背負地租壓力的農村豪農之間（上山和雄 1975）。

⁶⁰ 大日本農會是日本第一個全國規模的農會。

⁶¹ 如 1884 年明治政府舉辦長達 11 日的畜產諮詢會。

⁶² Das japanische Gedächtnis - 日本の想い、ドイツの想い

<http://www.das-japanische-gedaechtnis.de/lebensbilder-a-z/korschelt-oskar-otto-1853-1940-chemiker-sake-und-bierbraumeister-go-spieler.html>（擷取於 2015 年 10 月 4 日）

稻科野草 42 種、豆科野草 13 種的國產牧草分析試驗報告。1890 年(明治 23 年)農商務省編輯出版的《牧草圖譜 第 1 輯》中所包含稻科 14 種、豆科六種，共 20 種圖解內，所列舉的牧草幾乎都是古代傳來的植物，並未納入明治時代初期移植的品種。從這時期起日本畜產傾向忽略外來牧草，而是以野草、蒿、部分青飼料作為濃縮飼料主要來源。在甲午、日俄戰爭後伴隨殖民擴張，更傾向輸入濃縮飼料而非栽培牧草(西村修一 1977: 4)。

儘管乍看之下以日本固有農法取得勝利，但在這時期日本整體產業政策仍存在著(1)由中央政府輸入技術為中心，以財閥推動現代產業發展，以及(2)以地方既有產業為中心，結合地方產業並聯繫外銷市場以達成發展，此雙重構造日後分別成為工業、農業的發展取徑而固定下來(農林水產省百年史編纂委員會 1982: 584-585)。

在以豪農為中心並結合西洋農業技術的在來農法逐漸發達並取代大農論的同時，這階段以華族、政商為中心而陸續浮現資本家直營大型牧場。從 1882 年(明治 15 年)成立日本銀行、隔年發行銀行紙幣，經濟界逐漸整備，並於 1887 年(明治 20 年)起湧現企業經營的熱潮，約在同時期，伴隨著鐵路迅速普及，在農業領域也出現資本家經營模式可行性的議論與嘗試。這時期的直營牧場往往設置於鐵路沿線周邊，採取資本集約的經營方式，以種牛繁殖、生產及加工乳製品為目的，從原產地輸入優良種畜、農機具。例如被稱為日本資本主義之父的渋澤榮一和三井物產社長益田孝等人在 1880 年時於神奈川縣箱根仙石原成立耕牧社(佔地 737 町)、1891 年(明治 24 年)由日本鐵道會社副社長小野義真、三菱社社長岩崎彌之助、鐵道廳廳長井上勝所成立的小岩井牧場等皆是政商結合的大型牧場。

表 2-4 明治時期千町步⁶³以上大規模農場

| 設置年 | 設置單位·人 | 所在地 | 規模(町步) |
|------|--------|-----|--------|
| 1879 | 開進社 | 北海道 | 5175 |
| 1880 | 肇耕社 | 栃木縣 | 1000 |
| 1881 | 毛利元德 | 北海道 | 1000 |

⁶³ 一町等於 9917.355 m²。

| | | | |
|------|----------------|-----|-------|
| 1881 | 青木周藏 | 栃木縣 | 1561 |
| 1883 | 前田利嗣 | 北海道 | 2533 |
| 1885 | 北白川宮 | 群馬縣 | 2519 |
| 1889 | 華族組合 | 北海道 | 50000 |
| 1889 | 前田利嗣 | 北海道 | 2680 |
| 1889 | 藤田傳三郎 | 岡山縣 | 1500 |
| 1890 | 渋澤榮一 | 青森縣 | 1680 |
| 1891 | 小野義真、岩崎彌之助、井上勝 | 岩手縣 | 3600 |
| 1893 | 蜂須賀茂韶 | 北海道 | 6242 |
| 1893 | 戶田康泰 | 北海道 | 1231 |
| 1893 | 松方正義 | 栃木縣 | 1654 |
| 1896 | 池田仲博 | 北海道 | 1629 |
| 1896 | 增我祐準 | 北海道 | 1617 |

(麓三郎 1968: 13-14)

這些資本家直營農場幾乎都以失敗告終，例如渋澤榮一的耕牧社由於植草成果不佳、交通不便而大為提高成本，而於 1905 年（明治 38 年）關閉。位於青森的三本木渋澤農場也於同一年取消直營，轉為小作制。這些直營農場的失敗被認為是地處不便、條件欠佳、勞動力不足、技術不成熟，且農牧產品市場不夠發達。資本家式的經營並未有效地回饋到生產、流通，而在投資長期無法回收之下選擇取消直營。而這些由華族、官僚、政商所經營的大牧場歷經失敗後泰半轉變為小作制，發展出支配戰前日本農業的巨大不在地主。小岩井牧場作為少數成功經營，且迄今仍是日本的資本家式農業經營牧場，其於 1899 年（明治 32 年）由岩崎彌太郎長子久彌接任井上勝擔任社長之後才廢止食糧或稻蒿的自給方針，重新引進

牛馬以進行繁殖改良，並積極推動牛乳、奶油販售下終於轉虧為盈⁶⁴（農林省畜產局 1967: 125-126；麓三郎 1968）

在這階段的和牛生產與消費上，1884年（明治17年）起陸海軍兵糧中納入食肉而以集體供餐為契機，增加非都市地區從軍者的食肉機會。相較於前期只有兵庫縣少數地區進行牛隻養肥，在這時期包括滋賀、兵庫、三重、山口、愛媛、香川等縣的部分地區也開始著手肥育事業。和牛的生產最初是產地兼育成地，但在明治初期，已出現明確地生產、育成地分化情形。在育成地經過一至四年間的育成、使役後，重新跟博勞交換子牛並支付不足的費用。但伴隨肥育事業的發展，這時期起和牛育成地逐漸轉變為中間育成地，牛隻的移動頻率與範圍隨之增加（全國肉用牛協會 1978: 16-18）。⁶⁵

於這階段因為食用更為普及，部分地區因為牛肉價格高騰而增加屠殺母牛的傾向，各地開始浮現和牛的改良、繁殖熱潮（農林省畜產局 1966: 266）。1885年（明治18年）一月24日「種牡牛馬取締方法」（種雄牛馬管理辦法）（農商務省達第一號）的公告，提示了各縣基於實際需求而制訂相關雄牛馬的取締辦法。種雄牛馬資格標準如下：

- 第一，年滿二歲到十歲的牛隻，但洋種若超過十歲不受此限。
- 第二，年滿三歲到16歲的馬匹，但洋種超過16歲不受此限。
- 第三，無遺傳病史。
- 第四，無惡癖。
- 第五，強壯且骨格優美。
- 第六，應制訂體格相關規定。

此辦法於1896年（明治29年）修正為「種牡牛取締規則」，此規則所考選出的種雄牛基於「產牛獎勵規程」（與產馬獎勵規程共同於1922年（大正11年）修訂為畜產獎勵規程）發放獎勵金。授與優等銀牌，一等、二等、三等、四等、五等的種牛給予金10-30圓（洋種），或者7-25圓（和種與雜種）⁶⁶。但這時期外國種牛的影響多集中於鳥取、島根、廣島部分地區，全國範圍的影響尚淺。

⁶⁴ 當時為了推廣奶油，甚至在東京劇場利用中場時間發送利用奶油所製作的餅乾，以宣傳奶油的美味（小岩井農場歷史導覽說明 2015年9月21日）。

⁶⁵ 從大正後期到昭和初期，成牛短期肥育的作法普及全國，而逐漸發展出介於使役地區與育成地區之中的中間育成地，育成牛隻以二至四歲雄牛、三至四歲雌牛為主（全國肉用牛協會 1978: 18）。

⁶⁶ 岡山県畜産会（1980），《岡山県畜産史》：<http://okayama.lin.gr.jp/tosyo/history/2-2-2-51.htm>（擷取於2015年6月17日）

（四）明治農政的第三階段：1897-1912 年（明治 30-45 年）

進入明治 30 年代，明治政府的農業政策再度變得積極，除了擬定相關法規如農會法（1899 年）、產業組合法（1900 年）之外，也整備農業金融機構，包括 1896 年（明治 29 年）成立勸業銀行與農工銀行，1899 年（明治 32 年）成立北海道拓殖銀行。這時期的農政的重點有二：首先，採取檢查、取締行政：包括米穀檢查（1902 年），以及對於肥料（1899 年）、蠶種（1897 年）、種畜（1897 年）等檢查機制的提出。其次，基於發展工業與彌補軍事支出，試圖透過一系列生產政策以降低貿易赤字，包括耕地整理法（1899 年）、將水利組合條例修訂為水利組合法（1899 年），並由農商務省透過補助金推廣技術提昇。而進入明治 40 年代（1907-1911 年），由於經濟不景氣、農業恐慌而出現勞工運動、農民抗爭，農業政策由生產政策逐漸帶有社會政策的性格（農林水產省百年史編纂委員會 1982: 586-588）。

這時期起農商務省開始認識到和牛改良的重要性，1884 年（明治 17 年）政府聚集二府 27 縣的畜產經驗者，舉辦畜產諮詢會，商討牛馬改良繁殖的方針。作為當時的結論認為，在各縣，或由兩、三縣聯合舉辦畜產共進會，對於表現優異者授與獎金將可起激勵的效果。循此，1892 年（明治 25 年）農商務局長通告舉辦畜產共進會，以此為目標，於 1894 年（明治 27 年）為了審查標準而召開臨時會，決議委託西川勝藏、勝島先之助等人調查審查標準。1900 年（明治 33 年）於島根縣三瓶原舉辦「第一回中國五縣聯合畜產共進會」，審查以百分為滿分，頭部、頸部、鬃甲肩胸椎肉、背腰、肋腹、十字臀、四肢蹄部、尾根尾著各十分，體格特質乳器 20 分。在聯合共進會之後，以中國地方為首，包括九州等地區陸續制訂各別目標，與不同外國種牛配種、改良。於 1908 年（明治 41 年）「產牛獎勵規程」（農商務省令第 11 號）公告後⁶⁷，地方上也開始積極進行和牛改良、繁殖，隔年在兵庫、島根、廣島、靜岡、新瀉、三重各縣舉辦第一回縣內共進會（農林畜產局 1966: 340-345）。

同時，1900 年（明治 33 年）設置種牛改良調查會，並根據調查結果，同一年輸入 Simmenthal、Ayrshire, Brown Swiss 至廣島縣內的七塚原牧場，進行與和牛的改良交配、混種能力測試，並積極推動種牛借貸、外出配種等業務。但這時期的改良成效有限，由於當時欠缺統一方針、目標，以及統一的選拔標準，導致

⁶⁷ 在 1910 年公布「道府縣聯合共進會規則」（農商務省令第三號），跟「產牛獎勵規程」的差異在於：（1）僅限公營的道府縣聯合，（2）僅限聯合區域四縣以上、舉辦間隔五年以上，（3）除了審查長之外，審查官與審查員需由農商務大臣任命（農林省畜產局 1966: 341-342）。又，「產牛獎勵規程」於 1919 年修訂為「畜產獎勵規則」（農林省令第 12 號）後，山口、愛媛縣也各自舉辦。

和牛種類變得混亂。且雖然透過與外國種牛交配而生產出體格較大、分泌乳量更多的混種，但動作變得遲緩、肢蹄變得脆弱，所需要的飼料也增加。不僅不適用於役用，且在市場上也被評價為肉質與精肉率欠佳，自 1908 年（明治 41 年）以降此配種熱潮急速降溫⁶⁸，明治政府在 1912 年（明治 45 年）舉辦的臨時產牛調查會中，一改既往雜種方針，提出血統固定化的新策略⁶⁹（農林省畜產局 1966: 268-269）。

三、明治時期的肉食推廣：優勝劣敗概念下的肉食觀

日本人則力圖他們的風俗習慣，憎惡所有的這些肉類，沒有任何理由會讓他們吃驢、馬、牛，日本人也極少吃豬（除了野豬之外）、鴨或雞，因此很自然地，他們也討厭豬油……儘管事實上有某些人，特別是那些在葡萄牙人抵達日本後曾與他們作過生意的貿易商如今也開始吃牛、豬以及雞肉，但這些東西不會成為隆重宴會上的佳餚，也不會在全日本帝國的其他地方出現（M. Cooper ed. and trans. (1973) *This island of Japan*，引用自 Cwiertka，2009: 28）。

1871 年 11 月 4 日明治天皇宴請各國外交使節餐宴的菜單（以法文撰寫）：濃湯—鮮蝦奶油農湯；湯後點—日內瓦式鮭魚捲；開胃菜—白醬奶油捲；前菜—馬德拉酒烤牛肉、小牛肉佐胡椒酒醋醬、雞胸肉凍；蔬菜—蒸豌豆佐醬汁芹菜；肉—松露鵝鶉肉餡餅、華麗肉凍、烤羊腿；甜點—外交特製布丁、櫻桃酒淋什錦水果、果仁糖、精選綜合點心（村岡寒 1984，引用自 Cwiertka，2009: 11）。

在 1867 年（慶應三年）大政奉還⁷⁰之前，從 12 世紀起日本的權力中心掌握在幕府手中，天皇僅作為象徵性的國家元首。但於 19 世紀末，源於對西方宰制

⁶⁸ 進入大正之後，採取地方和牛與雜種牛截長補短的改良方針，確立登錄制度、各縣確立獨自改良目標。

⁶⁹ 第六回中國六縣聯合會畜產共進會審查官會議中，決議將農用黑毛牛稱為「改良和種」。

⁷⁰ 1867 年 11 月九日（慶應三年十月 14 日）根據德川慶喜的命令，高家大澤基壽在御所向朝廷提出大正奉還，將 15 代將軍德川慶喜所持有的政權交還給明治天皇，象徵江戶幕府的終結。但於這時，慶喜尚未辭任爭夷大將軍，並保有部份軍事指揮權，一直要到 19 日辭去將軍一職、

的擔憂，以及 1858 年（安政五年）簽訂安政條約所帶來的屈辱感引發的倒幕運動，則為明治政府定下「啟蒙統治」的基調。對比於「保守且落後」的幕府政權，明治時期的官員模仿 19 世紀歐洲的君主立憲制度、推動西化，以創造帝國的現代化形象。

前述第一段引文為葡萄牙傳教士 J. Rodrigues（約 1561-1633 年）對日本飲食的描述，第二段則是明治天皇頒布解除肉食禁令不久前，於築地飯店所舉辦宮廷餐會的菜單。從兩段引文的對照中可發現，於 17 世紀中期不可能成為宴會佳餚的肉類，卻在 19 世紀明治天皇即位後，成為國宴的重要食材，其地位之差異有如雲泥之別。1871 年（明治四年）解除肉食禁令，隔年《新聞雜誌》第 26 號報導明治天皇的御膳中納入牛肉等肉類料理，同一年文部省為了推廣肉食而由近藤芳樹（1872）撰寫《牛乳考・屠畜考》，闡述畜肉、牛乳在日本早有食用的習慣，不需要引以為穢。加藤祐一亦批判作為禁止肉食意識形態基礎的佛教，表示食肉禁忌「只不過是傳來佛法的和尚之倡言」，「對於神道而言，並無此禁忌」，將長期存在於日本的肉食禁忌訴諸於是特殊宗教的影響（引用自真嶋亜有 2002: 213-214）。除了福澤諭吉、仮名垣魯文等知名的肉食倡議者之外，亦有自體格、國力等角度對於肉食的倡議，如橫河秋濤指出西洋人優秀的體格源於食肉，在西洋，「即便是 40 歲以上的老人，精氣神豐沛且少看到駝背者。反之，日本人面色憔悴。大抵上 40 歲以上便會出現肌肉鬆弛、疝氣等問題（引用自真嶋亜有 2002: 213-214）」。

而在對庶民的推廣上，除了藉由政府權力壓抑對於牛肉的疑慮。例如在敦賀縣內的牛肉店開店之際，由於流傳著不好的謠言，該縣廳遂提出告示，表示：

牛肉是對增進健康、補強活力、強壯滋養有利的食物。但卻存在拘泥迄今以來的習慣，散播食用牛肉會損及身心的謠言者。這是對於文明開化的妨礙（引用自岡田哲 2000: 52）。

並透過提供廉價肉品、確保肉類品質，以及烹飪教育等策略加以推廣。如 1886 年（明治 19 年）成立以改善日本人體格、體型，提供廉價精肉為目標的洪養社、於官公廳的食堂提供西洋料理以及洋食⁷¹，並於各地舉辦洋食會，讓民眾試食並學習烹飪西式食材的技術。同時，在食肉量逐年上升之際，為了確保牛肉的品質，

隔年 1 月 3 日宣告王政復古，廢除幕府、攝政與官白，新設總裁、議定、參與職位後，正式進入明治。（德川慶喜大政奉還する

http://www.rekishikan.museum.ibk.ed.jp/06_jiten/tokugawa/houkan.htm（擷取於）2016 年 1 月 20 日）

⁷¹ 西洋料理指的是歐美式料理，特別以法國料理為代表。洋食則是以日式烹調的方式處理西式食材而成的料理，通常會以味噌以及醬油調味，用以配飯。

民部省於各地設置牛會所與牛肉處理場，並於 1873 年（明治六年）制定「對應不法、不良肉品之畜肉檢查制度」，藉以確保商人信譽、牛肉品質，及流通（岡田哲 2000）。

儘管自明治初期起，以「文明開化」為口號，政府積極獎勵推廣肉食，長期以來以肉食為穢的概念並無法輕易消除。並在雜揉了「肉食＝西洋＝野蠻食物」的排外意識下，使得對於肉食的抵抗態度變得更為複雜。例如在解除肉食禁令後約一個月，便發生御岳行者擅闖皇居事件（1872 年 2 月 18 日），據其供稱：「立於萬民之上，祭拜穀物稻米、禁止肉食的天皇卻迫於外國勢力而解禁。肉食的解禁造成階級不分、神明喪失居所，社會陷入一片混亂，因而想向天皇請願恢復舊有秩序（引用自岡田哲 2000: 23；原田信男 2005: 23）」，憂慮於神國日本將會因為肉食被沾染污穢而不得不以身試法向天皇請命。此不能被視為少數佛教保守份子的作為而需溯及日本「國家佛教」的特質，以及與明治天皇宣布肉食解禁同年所頒佈的「肉食妻帶」政令所意涵的，以「國民化」為特徵的現代性治理機制。「肉食妻帶」這政令將治理外僧侶重新涵蓋至國家範疇，無異於其他社會群體而成為「國民」。「肉食妻帶」並不只是佛教僧侶所面臨的生活形態選擇，實際上是在明治政府在轉變為現代國家且創造國民之際，佛教徒如何面對作為「出世者」與作為「國民」這兩種身分（中村生雄 2011）。除了佛教徒之外，也發生地方民眾襲擊縣廳的事件，如 1872 年 12 月一日於大分縣亦發生反對屠殺牛馬、採伐神木的群眾抗爭運動。最終以 420 人被捕、三人斬罪、一人絞罪，27,900 餘人受到牽連而被判刑為此抗爭劃下句點（真嶋亜有 2002: 214-215）。

19 世紀後半於歐洲浮現的達爾文論與優生學概念傳入日本，視西洋人為「優良人種」，並憂慮日本人作為「劣等人種」可能導致國力衰退，而有論者提倡內地雜居論、日本人種改良論。例如井上哲次郎批判日本人「不管是在智識、財力、體格，各種事項上皆遜於西洋人」，體格上「甚至比支那、朝鮮要更矮小」。此優勝劣敗論點反應為對國力養成的憂慮，交雜著以富國強兵為目標的食糧政策下，成為軍醫之間對於肉食議論的焦點。又，在當時日本畜產界也出現類似論點，縱使無法排除廣告宣傳此商業主義的作用，但畜產界人士訴諸於肉食可強健體格而富國強兵，與歐美諸國並列。以「富國強兵的根源為何？國民強健如何維持？」為提問，指出「養國民體軀，進而與歐美聞名諸國為伍，保持一等國之體面」，在甲午、日俄戰爭後日本成為世界第一等國家的一員，在世界舞台上「為了在能力、體力上凌駕他等，需要更加強化獎勵肉食」（引用自真嶋亜有 2002: 217）。

雖然進化論最早傳入日本可回溯至 1874 年（明治七年），但直到 1870 年代後半至 1890 年代後半（明治 10-30 年）期間，日本才蓬勃出版 Darwin 與 Spencer 譯本、評析集（新村拓 2006: 117）。在 1870 年出版的葵川信近《北鄉談》是最早在書中正式提及 Darwin 之名者，但作為奈良神官的葵川，主要是援引其猩猩演化與地球生成的觀點，嘗試指出歐美自然科學與日本傳統神道、佛教有吻合之

處，藉以佐證後者之優秀，而非就生物學觀點加以分析。而實際上，因為《北鄉談》並未獲得社會關注，將 Darwin 之名與其學說推廣至日本國內的乃是以挖掘大森貝塚聞名的 Edward Sylvester Morse，其赴日主要目的是為了進行腕足類研究，約 1877 年（明治十年）時，當時東大政治學外山正一教授在美國期間聽過他的授課，遂在籌備生物學科而欲聘用動物學教授時推薦時舉薦 Morse，並由東大正式聘用。Morse 除了在學院內的動物學課程中介紹 Darwin 進化論，也以一般人為對象舉辦相關演講。經由 Morse 的介紹，數年之間進化論風靡日本世間（村上陽一郎 1964: 153-155）。

Morse 在日期間只有約兩年，在並非使用「進化論」一詞而是譯為「變遷論」。在其授課中，第一講觸及人類從下等動物變遷進化，最終講是「人類猿猴同祖論」。Morse 講義經由其學生石川千代松（1883）編譯為《動物進化論》出版的同一時期，也出現其他大量相關翻譯、評析著作，如：神津專三郎（1881）翻譯《人祖論》（*The descent of man*）、有賀長雄（1883）《社會進化論》，松本清壽、西村玄道翻譯 Spencer《生物進化要論》。這些著作的譯著、評析不限於生物學界，而橫跨自然、人文、社會科學，如翻譯《生物始源 一名種源論》（《物種緣起》，1896）的譯者立花銑三郎是英文學者。以英國 *Nature* 為範本的《東洋學藝雜誌》從創刊（1881 年）到 1889 年間，總論文 490 篇中有 8.2% 涉及進化論，就領域而言，自然科學（61%）、社會科學（19%）、人文科學（20%）當中，進化論相關論文所佔比例分別為 5%、26%、1%（引用自二宮淳一郎 1978: 1-3）。

進化論雖然一開始是作為學院內生物學最新發展而被介紹至日本，但進化論在日本的浸透卻更偏向於政治、道德、社會領域的「社會進化論」，甚至反過來導致當時日本生物學者間對此避而不談（渋谷寿夫 1963: 150-153）。Darwin 以及進化論之名在日本知識界、社會獲得爆發性地認知是以 1882 年（明治 15 年）「人權論爭」事件為契機。身為明治時期自由民權運動大將的加藤弘之在該年申請絕版秉持天賦人權立場的自身著作《真政大意》（1869）、《國體新論》（1874），並出版立場迥異的《人權新說》（1882）。在後者中指出「我的主義之所以一變，是因為我閱讀英國開化史大家 Buckle⁷² 作品時，初次認識到所謂形而上學是多麼荒誕無稽，感受到若以自然科學為基礎，才能論究諸事，在這之後開始閱讀 Darwin 進化論、Spencer、Haeckel 其他進化哲學論作品，宇宙觀人生觀產生極大轉變（引用自佐藤七郎 1963: 28）」。以此書為起點，轉而批判天賦人權論。

《人權新說》以〈論天賦人權妄想之起源〉為首，認為優勝劣敗論是萬物法則，人類社會也是相應於進化論所描述的定理，是按照優制劣從的原則運作的所謂凡人類皆擁有平等權利乃是不切實際的妄言，進而提出〈論權利之始與進步〉、

⁷² Henry Thomas Buckle。

〈論謀求權利進步時須注意事項〉(引用自村上陽一郎 1964: 158-159; 佐藤七郎 1936: 34)。此發言與轉向受到其他民權論者猛烈抨擊，經由此論爭，Darwin、Spencer 與進化論之名也迅速在世間傳散。相較於 Spencer 將 Darwin 用以說明生物界同質演化為異質的變化的適者生存觀點運用到社會、國家的生存競爭，在日本脈絡中，國權派則將進化論詮釋成為了避免國家在國際競爭社會中被淘汰，需要發展富國強兵，個人作為國家有機體細胞從屬於國家，且為國家服務。以社會進化論正當化將富國強兵政策(新村拓 2006: 117; 二宮淳一郎 1978: 4-5)。

在以社會競爭中獲得優勝為前提，對於如何達成富國強兵卻有不同解釋。1884 年(明治 17 年)高橋義雄發表《日本人種改良論》，提出「雜婚」與「習養」二種改良人種手段。首先，雜婚論：檢討日本人與西洋人的體格後，從身高、體重、頭圍指出兩者間差異，並認為這些差異難以在短時間內於日本內部改善，而提倡「黃白雜婚論」，企圖藉由人為操作男女婚姻而逐漸創造出「體質心性完備的人物」，鼓吹應為了國家與個人能力的提昇而與歐美人混種。其次，習養論：認為遺傳而來的體質可以透過後天的體育、衣食住面向的改善而提昇，強調鍛鍊身心並模仿歐美生活習慣，鼓吹食用肉食與麵包。但此論點則遭到加藤弘之批判，指出：(1) 雜婚是否必然可以改良人種有待商榷，人種改良能否帶來日本開化也不無疑慮；(2) 相較於雜婚，透過改變衣食住等生活習慣更能提升日本體格並改良衛生；(3) 就算因為人種改良而成功近代化也可能導致「日本人種」消滅；(4) 在優勝劣敗的進化論觀點下，若真因為日本人種較劣而滅亡，雜婚只能達到延緩的效果。強調但若以純粹的日本人種而與西洋人種抗衡，即便以失敗告終亦無怨言(加藤弘之 2010[1886]: 627-645)，以肯定日本人種為前提而接受優勝劣敗的進化論觀念。縱使對於是否要藉由雜婚以達成富國強兵的目標莫衷一是，但透過日常生活實作以其改良體質卻是這些論者的共同認知。

四、明治政府的肉食推廣：兵糧推動食肉需求

明治政府對於食肉的推廣可以分為生產與消費兩面向，此又個別對應至農業畜產政策及肉食獎勵政策。由於屠場設立與相關衛生政策將於別章說明，於本節首先以東京府為例，概述當時的消費概況，進而聚焦於明治政府軍需所帶動的肉食消費。

肉食的擴散根據地區、階層而有極大差異，相較於農村，大都市、外國人居留地等地區更容易接受肉食。明治初期東京府下每日屠牛約 1.5 頭，至 1872 年時一日增加為 20 頭；1877 年時，東京三月到 12 月間的屠牛數為 7589 頭(每日約 25 頭，同年全國屠牛數為 33951 頭)；至 1887 年，在東京的屠牛數為 20760 頭(同年全國屠牛數為 105760 頭)；1895 年全國屠牛數為 155000 頭、1899 年為 196000 頭。(農林省畜產局 1966: 1616-1617; 農林省畜產局 1967: 266-267, 404)

而關於市場價格的變化，東京牛肉零售商的計價是以販賣獲利為原價的 20% 為基礎，1 斤上正肉為 100 斤帶骨肉價格的兩倍，並上下設定等級（農林省畜產局 1966: 1635）。根據當時東京牛肉商黃川田典七的調查，1868 年 1885 年間東京府下的牛肉市場價格幅度可從 12.5 錢/斤（1870 年）至 30.0 錢/斤（1881 年）（引用自農林省畜產局 1966: 1617）。

表 2-5 1894-1909 年間東京府牛肉售價與行情指數⁷³

| 西元 | 明治 | 牛肉 (100 斤) | 行情指 數 | 年度 | 明治 | 牛肉 (100 斤) | 行情指 數 |
|------|----|---------------|----------|------|----|---------------|----------|
| 1894 | 27 | 11.56 | 100 | 1902 | 35 | 22.13 | 195 |
| 1895 | 28 | 12.72 | 110 | 1903 | 36 | 23.82 | 209 |
| 1896 | 29 | 14.10 | 122 | 1904 | 37 | 24.91 | 217 |
| 1897 | 30 | 16.69 | 144 | 1905 | 38 | 31.97 | 276 |
| 1889 | 31 | 17.16 | 148 | 1906 | 39 | 32.38 | 280 |
| 1899 | 32 | 19.79 | 171 | 1907 | 40 | 33.57 | 290 |
| 1900 | 33 | 20.80 | 180 | 1908 | 41 | 35.01 | 302 |
| 1901 | 34 | 22.35 | 198 | 1909 | 42 | 30.65 | 275 |

（農林省畜產局 1966: 1635）

從上圖 1894 年至 1909 年（明治 27-42 年）間市場行情變化，可看出價格逐漸上漲的趨勢。此一方面顯示牛肉作為商品已穩定地在市場中販售，另一方面則呈現牛肉生產速度不及需求擴大的幅度。儘管牛隻平均產肉量從 1894 年的每頭 135.7 公斤、1903 年的 142.4 公斤，到 1911 年時增加為 153.4 公斤，但生產頭數仍遠不及食用屠殺、牛疫損耗。為了彌補不足，而進口朝鮮牛、以及澳洲冷凍牛肉，特別是後者，過往由於船隻未搭載冷凍設備而無法運輸的外國冷凍牛肉，以 1899 年由郵船會社新造的春日丸為首，開啟輸入冷凍牛肉的先河（農林省畜產局 1966: 1636）。

事實上對於牛肉消費、普及最具直接影響性的是作為兵糧。1886 年（明治 19 年）時基於兵糧需求，由農商務省向京都府等 21 府縣地方長官提出供應肉牛的照會（農林省畜產局 1966: 403）。由上表牛肉行情的變化可以看出，日俄戰爭（1904-05 年）時牛肉價格急速上漲，從 1904 年的每百斤 24.91 圓，隔年上漲到 31.97 圓，之後雖有降低，但包括戰後經濟不景氣的影響，數年間未回到日俄戰爭前的價格。

⁷³牛肉 100 斤價格為日圓。行情指數以 1894 年的牛肉 100 斤為基準。

兵糧的直接影響在於其是集團消費，即作為組織性的龐大消費，為了因應需求而會影響到民間市場的牛隻供需。以甲午戰爭（1894-95 年）為例：熊本縣的屠牛數較前年增加三分之一、福井縣「為了製作軍用罐頭而增加屠牛數」、愛媛縣則「基於軍需將生牛運送至廣島，導致屠牛數較前年少百餘頭」，包括山口、德島、香川、廣島、高知、鹿兒島、山梨、岩手、青森等地於甲午戰爭期間均有食肉需求增加的紀錄。而不限於牛肉，包括屠豚數也顯著增加（真嶋亜有 2002: 218）。歷經甲午戰爭一役，明治政府加速擴大、改良軍備，包括兵糧、服裝、武器等多種項目，並擴增兵員。在日俄戰爭期間，1903 年（明治 36 年）12 月 18 日兩國關係日趨緊張之下，日本陸軍臨時派兵至韓國，當中近衛、第二、第 12 團的兵糧由韓國調度，當初估算的兵糧中，除了作為備用品而準備的肉類罐頭之外，亦從韓國當地調度大量肉類。兵糧總支出 245,763,325 圓中，當地調度（包括獸肉、乾燥蔬菜、蔬菜、薪柴、雞肉、稗類、白米等）支出為 67,626,756 圓，外地調度（主要為麥、獸肉、魚肉）支出 11,868,048 圓，日本國內調度（以米、麥、獸肉、魚肉、清酒、煙草居多）為 166,268,521 圓（真嶋亜有 2002: 219）。肉食供給包括當地生牛的調度，以及在日本國內外購買罐頭。日本雖然從 1875 年起開始著手製造罐頭，最初並以海鮮罐頭為主，但由於生產技術不夠成熟，甲午戰爭期間所使用的罐頭幾乎都是輸入品。但在日俄戰爭期間，購買國產罐頭佔了兵糧支出的三分之一，相較於甲午戰爭時，獸肉罐頭增加 6.6 倍、魚肉罐頭則增加 24 倍（真嶋亜有 2012: 219）。

雖然罐頭生產日後逐漸擴散至一般民間消費，但品質並未隨源於戰爭急遽增加的需求而提升，1895 年（明治 28 年）全國罐頭業聯合會創立，入會業者從 1894 年（明治 27 年）的 87 人，至 1897 年（明治 30 年）時增加一倍為 199 人，1897 年（明治 30 年）創立官立水產講習所，並於廣島等地也開始製作醃牛肉罐頭，但罐頭粗製濫造的問題甚至一度成為議會焦點，於 1904 年（明治 37 年）時內務省下令取締罐頭製作衛生，但生產瑕疵、惡劣的調味，與來源不明的混製肉導致這些罐頭並不受士兵歡迎。戰後復員亦未帶動對罐頭的消費，即便是當中消費量最大的魚肉罐頭，在大正時期一人每年平均消費國產罐頭僅 0.7 罐（真嶋亜有 2012: 219）。

宮坂悟朗（1936）、真嶋亜有（2008）、Cwiertka（2006）等論者皆強調軍需對於明治日本的肉食滲透的重要影響，甚至宮坂悟朗（1936）視明治時期食肉市場的形成為日本「作為軍事機構的畸形型態之表現之一」，強調此市場的形成是由軍方、官方推動，而非基於民間供需自然生成。實際上日俄戰後士兵的食肉量確實為一般人的 18 倍（野間万理子 2013: 128），但此需要進一步檢討的是，固然在戰時，基於軍方糧食政策而在軍隊中必須食用肉類，且為了大量供應牛肉確實在戰爭期間增加對牛、豬肉的需求，但此短時間的作用究竟能產生多深遠的影響？亦即，這些論者所認為的：歷經甲午戰爭、日俄戰爭而返鄉的士兵，也將軍

中食肉的習慣帶回尚未受到都市肉食習慣滲透的鄉下地區⁷⁴，此論點在未經過確切證明下，有多大程度是推論者的一廂情願？此需要進一步檢証。

另一方面，儘管不能直接推論軍需推動肉食滲透，但為了解決短時間大量牛肉需求所造成的役牛缺乏，則帶動了和牛的繁殖改良。如 1905 年（明治 38 年）8 月 19 日經由陸軍臣與海軍大臣協議，向農商務大臣提出〈畜牛事業獎勵ヲ企劃相成候様至度〉（獎勵畜牛事業計畫）此由軍方主導的畜牛獎勵政策。同一年 8 月 21 日，陸軍省在澳洲購買馬匹的曾田雄六騎兵少佐接受命令購買肉用去勢牛 400 頭、肉牛種牛 100 頭，牛隻於年底抵達橫濱港並在農商務省調查後，將部分牛隻分配給各府縣（真嶋亜有 2002: 221-222）。此肉牛種牛的移入也影響了日後肉牛改良、繁殖。

在日俄戰爭中暴露出日本國內牛肉供應體制的極限，為了彌補此限制而以朝鮮牛作為新供應源。尚未爆發日俄戰爭前五年（1899-1903 年）平均年間屠牛數為 20 萬頭，但 1904 年（明治 37 年）急增至 28 萬頭以上，對應屠宰數量急速增加，國內牛隻飼養數則從 1903 年（明治 36 年）的 125 萬頭跌落至 117 萬頭。除了戰時對於牛肉的需求擴大，耕馬地區亦因為徵召馬匹而使得使役牛需求增加，牛隻不足成為農業危機與牛肉市場供應問題。儘管嘗試從澳洲輸入冷凍牛，但技術、成本、口感偏好等問題尚待克服之下，輸入具有牛疫威脅的朝鮮牛成為解決供應不足的最佳策略（野間万理子 2013）。

⁷⁴ 又如宮坂梧朗（1936: 18）指出「牛肉明治二年年後由海軍採納為營養食品，自行屠殺並部分售予民間[...]透過此舉，當時以菜食為主的民間亦開始採用肉食」。此論點訴求軍事對於民間食肉的影響，但實際上在 1871 年正式解禁初期，甚至東京，牛肉消費量亦相當有限。

第三章 從養生到衛生－明治健康觀對於肉食之影響

一、前言

邦人體格羸小。比之歐美人偉大。故不能肩隨。而同建國於東洋。如清人如韓人。其筋骨結構。亦或出於我之上。是皆人之所知也。夫體格羸小。則精神不活潑。若非推窮之所由救此弊。則安得與歐美各國人並駕。以達開明之域哉。本邦自天武朝禁肉食。食饌之俗漸變。自王公至庶人。專用魚菜。如牲肉。絕不上膳。蓋體格羸小之所由多端。而斷肉食之事。其最大者也。宜勸獎肉食。以救此弊焉（長与專齋 1885）。

若比較各國士兵身高，可以發現世界中 21 個國家中，日本士兵排名第 21 名，也就是最後一名，或者倒數第一名。原因則是忽略體格發育的重要，而未能在衣食住面向充分發展。[...]我們同胞的下半身並未充分發育，所以身材矮小。雖然多數人認為這是因為日本民族本就是體型矮小的人種，除非歷經二代、三代否則無法有所改善[...]但我認為這在一代內就能達成[...]若出生後能充分發育則能具有不遜於世界其他人種的體格（高木兼寬 1899[1999]: 201-213）

前面兩則引文分別是被視為日本「衛生學之父」的長与專齋，以及被稱為日本「維生素之父」的高木兼寬之發言。從兩人的言論可以看到當時將日本人體格視為與外國競爭的劣勢，為了改善此劣勢需從食衣住著手，當中的重點之一便是改革既有飲食生活，強調攝取肉食。將肉食聯繫上健康、壯碩體魄的養成，進而以富國強兵的意識形態為基礎，形成明治時期肉食經驗的倫理架構。從彥根藩獻上牛肉製品給幕府御三家作為藥補的事例，可知牛肉被視為滋養品早已有自，亦有與此相應的養生觀作為論據。幕府末期起，西學愈加普遍傳入日本，進入明治後更是舉國學習西歐知識與技術，與此同時，「營養」的概念也作為一種文明的、科學的西方知識進入日本。相較於既存的養生觀是作為一種涉及道德的生活規範，營養學則是透過統計所獲得的普世科學標準。伴隨著明治日本邁向民族國家的發展歷程，健康也從個人層次的「養生」，成為集團層次的「衛生」，並被納入國家治理的一環。本文在回顧既有文獻後，首先嘗試勾勒江戶幕府、明治時期的健康論述，進而聚焦當時社會如何認知健康與肉食間的關係。

二、文獻回顧

包含公共衛生此廣義的「衛生」概念，在既有研究中已累積大量成果，特別是在衛生史領域中，自 1980 年代開始批判線性醫療發展史觀，問題化被視為衛

生前提的「正常」、「健康」等概念（松原洋子 2010）。在日本，宝月理惠（2010）《近代日本における衛生の展開と受容》（衛生概念在現代日本之發展）一書可其視為代表。書中援引 M. Foucault 的生命政治概念，將分析對象劃分為國家、學校、家庭三種層次。首先說明作為治理原則的衛生制度與衛生行政在明治之後的開展，進而聚焦於作為權力施為者中介的醫療專業，勾勒牙醫領域如何與其他專業領域爭奪詮釋權，以確保自己的支配權與正統性。最後則透過新中產階層家族的口述調查，指出國家衛生治理的民眾並不會忠實遵從規範，其實踐仍保有多樣的可能性。這類研究聚焦於明治之後的「衛生」概念，考察衛生現代性的發展，但卻忽略在明治之前，日本社會中已然存在並廣泛為各階層接受的「養生」概念。

片瀨美穗子（1998）認為以現代醫學知識為基礎的衛生概念，並非在真空的環境中被引進日本，而是以既存的養生概念為媒介傳入日本，並在此過程中，養生概念也隨之變化。川端美季（2010）則透過聚焦於公眾澡堂的論述變遷，指出明治以降的衛生推廣者、醫師、社會事業推廣者對於公眾澡堂的認識受到歐美影響，從而重新定位入浴與澡堂的社會意義。她指出，雖然江戶時期的養生書中早論及沐浴的重要，認為洗浴有助於讓氣流通，但強調熱水反而會過度發汗而損害健康，並將洗身聯繫上洗心，賦予沐浴道德意涵。進入明治，《大日本衛生會雜誌》以西洋的衛生概念重新詮釋沐浴行為，訴求透過沐浴以預防傳染病。進入明治 30 年代（1897-1906 年），部份論者視澡堂為傳染疾病的場所，認為應改良為西式浴場。並跟隨西方社會福利發展，日本也出現以勞工、貧民為對象而設置的公眾澡堂。此澡堂的設立不僅是基於預防傳染病此衛生上的理由，且被視為使勞工、貧民去「污」化的社會救濟。

類似前述川端美季（2010）一文，本文嘗試透過聚焦圍繞在食肉的論述變遷，勾勒自江戶至明治時期的健康意識變遷。相較於沐浴，飲食不僅在傳統醫學中的本草學中作為重點項目，由食品衛生學、營養學的發展亦可得知其在現代西方科學的重要性。從「食色性也」或「You are what you eat」等類似言論，飲食在生活中的重要性不言自明。675 年（天武天皇四年）四月公布日本最初的肉食禁止令，規定每年四月至九月間禁止漁獵並不得食用牛、馬、犬、猿、雞，之後歷任天皇持續擴大禁止對象與禁止時間，直到 1871 年（明治四年）才取消禁止令（原田信男 2005）。在這千餘年的時間中，肉食作為一種舶來概念，歷經兩階段被引進日本。第一階段是禁止肉食時期，第二階段，是鼓吹肉食時期。對照這兩時期，肉類首先作為一種污穢的滋養品，進而成為象徵文明、有益健康的食物，可以看到不同社會脈絡下對於食肉的理解。而飲食作為養生、衛生論述中的重要對象，透過聚焦在對於食肉實踐的討論，有助於具體釐清明治日本的健康意識變遷。

三、明治時期的健康論述

（一）明治之前的健康論述

在日本古代，疾病的原因被視為是亡靈或生靈作祟，所以只要去除作祟的原因便能治癒。之後以朝鮮為中介，中國的醫書、醫術傳至日本，例如佛教東傳之後，可見到奈良時期醫僧從朝鮮或中國渡日的記載，遣唐使時代亦派遣日本的醫師赴中國學習。室町時代（1336-1537 年）在與中國往來變得頻繁之下，中國醫學大量被翻譯至日本。包括當時成為主流的「李朱派」（以元朝李東垣、朱丹溪兩位醫家為首），另外還有反對「李朱派」，強調需溯及更早的傷寒論經典的「古醫方派」，以及強調透過經驗下處方的「後世方派」，與介於古醫方和後世方的「折衷派」（島蘭順雄 1989: 22-24）。

1605 年（慶長十年）李時珍《本草綱目》傳入日本之後，也出現以此為基礎，但由日本醫師所撰寫的本草書。例如：採取和歌形式記載食物禁忌的《和歌食物本草》（半田喜久美 1630[2004]）、人見必大的《本朝食鑑》（1697[1982]）、貝原益軒《大和本草》（1709）。儘管後兩本皆是由日本人所撰寫、以日本讀者為對象的本草書，但從內文仍可見其分類與描述因為兩人居住地的不同，而有相當差異。以現在雖然已成為日本納豆主流，但當時屬於新興製法的牽絲納豆（糸引き納豆）為例，居住在九州福岡的貝原益軒對其評價極低，但居住在江戶的人見必大卻覺得味道佳，且含有營養價值（江原絢子等 2009: 146-149）。而貝原益軒不僅撰寫本草書，並將自身體驗與中國傳來的教訓結合，提出《養生訓》（1712[1936]）、《頤生輯要》（1682[1856]）等著作以推廣養生。

1720 年（享保五年）德川吉宗解除蠻書輸入禁止令之後，蘭學在日本逐漸興盛起來。有甘薯先生之稱的青木昆陽，當時擔任幕府書物奉行，奉將軍命令到長崎學習蘭學。除了經濟之外並精通本草，遂向當時政府進言、普及甘薯的種植⁷⁵。其門徒前野良澤、杉田玄白共同將 *Anatomische Tabellen* 的荷文譯本翻譯為日文《解體新書》，此書乃是日本最早的解剖學書籍，並奠定蘭學發展的基礎。另外，紀州漢方醫華岡青洲也受到蘭學影響，於外科手術中使用麻醉藥。18 世紀末到 19 世紀初期開始有優秀的荷蘭醫學者在滯留日本其間傳授西方醫學，例如 Philipp Franz von Siebold 自 1823 年起，滯留日本的七年期間於長崎開設私塾教授蘭學。J.L.C.Pompe van Meerdervoort 則應幕府招聘到長崎，其間五年教授從各藩選拔出的藩生化學、解剖、生理、病理學⁷⁶。又如 1862 年（文久二年）派遣伊東玄朴、林研海留學荷蘭，自 19 世紀中期起也開始派遣醫官、藩士赴歐美留學。儘管蘭醫曾多次遭到漢方醫家的批判、反對，例如領導當時官方醫師的多紀

⁷⁵ 1735 年出版《蕃薯考》，之後受德川吉宗之命在小石川藥園試種蕃薯，並在享保大饑饉以降逐漸從關西普及至關東、離島地區，在天明大饑饉時發揮作用而減少餓死人口。

⁷⁶近代西洋医学教育の父ポンペ：

<http://www.lb.nagasaki-u.ac.jp/search/ecolle/igakushi/pompe/pompetoyojosho.html>（擷取於 2015 年 1 月 19 日）

桂山等人即請求幕府禁止蘭學，且實際上亦一度於 1849 年（嘉永二年）下令限制蘭醫只能治療外科、眼科，並透過「蘭書翻譯取締令」由醫學館獨占醫書的出版，但在當時蘭學雖未能取代漢方醫學作為主流，其發展卻已是不可逆轉的趨勢。1858 年（安政五年）神田玉池所設置種痘所成為西洋醫學在江戶的據點，歷經遷移而在 1861 年（文久元年）改稱為西洋醫學所⁷⁷。在這些西方知識與醫師的影響下，這段時期出版了日本最初正式的化學書（宇田川榕菴於 1837 年出版的《舍密開宗》）、最早的生理書（1832 年由高野長英出版的《醫原樞要》），而在飲食領域上，亦有基於西洋醫學基礎所提出的《養生法》（松本良順 1864）（島藺順雄 1989: 170-173）。

滝沢利行（1993）將 19 世紀前期的養生論區分為七種類型：（1）後世派養生論：以陰陽五行的相生相剋論為基礎，強調需搭配四季、五行、五臟的狀況來決定如何強身，並以慎欲、節欲作為基本實踐原則。（2）古醫方系養生論：雖然標榜實證並批判後世派的取徑過於偏向概念，但養生實踐同樣以節欲慎身為原則。（3）道教、神仙術系養生論：認為養生的概念緣起於道家，著眼透過靜坐、導引進行修練。（4）國學、神道系養生論：批判道教神仙術或漢醫學，強調養生之術在於中道。（5）心學系養生論：此流行於 18 世紀後半到 19 世紀的都市町人階層、近郊農村庶民之間，強調氣靜體動。（6）西洋醫學（蘭學）系養生論：受到蘭學在十八世紀後半起逐漸在日本獲得重視，19 世紀初期以西洋醫學概念為基礎的養生論陸續出版，例如《解體新書》譯者之一的杉田玄白在 1801 年（享和元年）出版《養生七不可》，或如高野長英、岡研介（1827）所翻譯的《蘭說養生錄》中除了納入對於空氣、睡眠、傳染病、職業等既有日本漢方養生法少涉及的項目之外，並運用解剖學、生理學等西洋知識（滝沢利行 1993: 91-92）。總體而言，相較於近世中期的養生論，雖然 19 世紀養生論仍以「節欲慎身」為基本原則，但實踐方法較為彈性、多樣。而在飲食範疇，強調寡食、粗食，食物搭配禁忌之外，在西洋醫學系養生論中亦能見到粗略的營養學描述。

（二）明治時期的健康論述

滝沢利行（1993）統計 1868-1897 年（明治元年到 30 年）間養生論的出版狀況，以「養生」為題的作品有 42 篇，以「攝生」、「攝養」、「長生」、「長壽」等與養生相近的標題則有八篇，當中明治初期出版的著作有 11 篇、1877-1886 年（明治十年代）出版的作品有 21 篇、1887-1896 年（明治 20 年代）則有十篇

⁷⁷ 1863 年改稱為醫學所。1868 年改稱醫學院，1869 年改為大學東校，是現在東京大學醫學院的前身。

（東京大學大學院醫學系研究科・研究部沿革

<http://www.m.u-tokyo.ac.jp/information/history.html>（擷取於 2016 年 1 月 10 日）

著作，又特別集中於 1877-1882 年（明治 10-15 年）間。且相較於明治初期以翻譯西洋著作為主，明治十年代的著作雖然仍參考西洋衛生學等著作，但基本上都是由日本人著述、以日本人為對象的作品，從單純地被動接受進而轉為吸收、再詮釋。對照明治時代以「衛生」為題的近代衛生論的出版高峰同樣是 1877-1882 年，包括 1878 年（明治 11 年）設置腳氣病醫院、隔年成立「溫知社」皆是企圖復興進入明治之後被棄置的漢方醫學，而「養生」則被視為對抗西洋現代醫學「衛生」觀念的重要概念工具，在這時期大量浮現以此為題的著作。總體而言，明治十年代的養生論目的與近世時期的養生論並無太大差異，皆是以通俗儒教道德的身體與生命倫理為前提，例如以「身體髮膚受之父母不敢毀傷」作為文章開頭。但到 1882 年（明治 15 年）後，伴隨國家主義思潮的蓬勃，養生論不僅是個人道德倫理，同時也聯繫至國家發展，健康成為修身、盡孝、興產、興業的基礎，養生以修身齊家治國平天下⁷⁸（cf. 鈴木玄竜 1886）。

另一方面，1868 年（明治元年）明治新政府承接「醫學所」，合併位於下谷藤堂邸的「大病院」後，歷經昌平學校、大學校（醫學院兼醫院）、大學東校，成為現在東京大學醫學部前身，建立大學的醫學教育體系。此與以 1870 年（明治三年）大阪城內軍事醫院併設軍醫學校，以及隸屬陸軍省的東京陸軍軍醫學校為基礎，而在明治初期建立大學醫學教育，與軍醫教育兩醫學體系。但實際上，一方面因為東京陸軍學校欠缺教師與設備而於 1874 年（明治七年）廢止，另一方面大學醫學教育所援用的是與陸軍相同的普魯士軍醫學校教育課程⁷⁹，而在明治時期一般醫師與軍醫的養成教育仍有所共通之處。

⁷⁸ 1887 年後社會進化論與社會有機論在日本的影響變得顯著，早期以孝道等儒教倫理為基礎的養生目的受到批判。例如伊東重在其《養生新論》（1892）、《養生哲學》（1897）中強調應以進化論的優勝劣敗觀念取代孝道，指出為了能在社會中脫穎而出，其致勝能力可以分為財力、體力、智力，而為了能妥善活用這三種能力的潛藏能力（「餘裕」）則是養財、養體、養神，養生則是涵蓋這三者的統一概念。其進而指出養生同樣也是國家的義務，「國家作為具生命的有機體」，優勝劣敗原則也適用於國家之間，為此國家也與個人一樣需要具備競爭三力：教育、軍備、殖產興業。

⁷⁹ 1869 年緒方惟準以需要照顧生病的母親為由，離開東京大病院而回到大阪，並由石神良策繼任，東京大病院被納入薩摩藩勢力範圍。石神聘請英國公使館醫師、戊辰戰爭時大力協助薩摩派的 William Willis 治療並患病指導醫學生，在英國與新政府亦保有良好關係下，最初明治政府傾向由 Willis 擔任日本醫學教育的指導者，援引英國醫學模式。但當時被指派調查醫學校設立事宜的相良知安強烈反對此舉，指出迄今為止所謂的西洋醫學指得便是荷蘭醫學，但荷蘭醫學乃是以德國為本，所翻譯的荷蘭醫書亦多是翻譯自德文，考慮到日本蘭方醫的傳統，以及德國醫學在世界的領島地位，不應該決定日本未來醫學方向時摻入過多人情義理，應導入德國醫

1872年（明治五年）文部省設立醫務課，隔年變更為醫務局，1874年（明治七年）公布「醫制」。「醫制」全部由76條組成，將全國分為七個衛生區，並設置大、中、小分局。1875年（明治八年）醫務局由文部省轉為隸屬於內務省，並改稱為衛生局（現在日本厚生勞動省的前身），管轄扣除醫學教育行政之外的所有衛生事項。衛生局所採用的「衛生」一詞是長与專齋對於「Hygiene/Gesundheitspflege」的翻譯，不沿用既有的「養生」而自《莊子》〈庚桑楚〉取「衛生」一詞⁸⁰。雖然在衛生局成立之前，已可在緒方惟準編纂（1872）《衛生新論》等著作的標題中見到「衛生」一詞，但綜觀明治時期，以此為題的出版品數量：1868-1876年（明治十年以前）一篇、1877-1886年（明治十年代）25篇、1887-1896年（明治20年代）17篇（滝沢利行 1993），顯示衛生局成立後，其一連串中央到地方衛生單位的設置，與相關傳染病預防規則的公告對於衛生概念傳播的推廣。其一方面是政府相關人員為了「啟蒙」民眾而出版，另一方面則是伴隨著衛生概念逐漸實體化下，受到前述出版品的促發而生。

就記載頻率而言，養生論與衛生論皆援引或深或淺的營養學、化學知識討論食物與攝食方法。但衛生論著作較少論及個人攝生相關事項，並納入養生論中未涉及的屍體處理埋葬法、公共設施論、婚姻、人口動態與疾病統計、國民論、都市論、污物處理法、照明、學校衛生、日本衛生制度等以維持公眾健康為目標的項目，並因為以公眾為「改善」的對象之下，而帶有政策意圖。例如江守敬壽編纂（1889）《衛生要談》序文中即強調國家作為人民的集合體，人民的健康是國家發展的基礎，但是

本國人民體格強實者寡，且矮小、臉色蒼白者眾，外加上精神力弱、缺乏耐力，實際上無法跟其他文明國民相爭，而在優勝劣敗自然定理下不由得讓人感嘆。但若健康各自身體，提升精神與耐力則可能與對方並駕齊驅，甚至凌駕對方（江守敬壽 1889: i-ii）。

將健康從特定個人的身體狀況擴展至一國的競爭能力，進而著眼於公眾層次的健康維持或提升。而後藤新平（1889[1923]）《國家衛生原理》則更是直接在標題

學模式。在相良知安的積極遊說下，明治政府決議導入德國醫學。考量到薩摩藩跟英國、Willis的情誼，則由西鄉隆盛邀請 Willis 至鹿兒島任職於鹿兒島醫學院兼醫院（吉村昭 2009: 177-178）。

⁸⁰南榮越曰：「里人有病，里人問之，病者能言其病，然其病病者猶未病也。若越之聞大道，譬猶飲藥以加病也，越願聞衛生之經而已矣。」老子曰：「衛生之經，能抱一乎？能勿失乎？能無卜筮而知吉凶乎？能止乎？能已乎？能舍諸人而求諸己乎？能儻然乎？能侗然乎？能兒子乎？兒子終日嗶而嗑不嘎，和之至也；終日握而手不掬，共其德也；終日視而目不矚，偏不在外也。行不知所之，居不知所為，與物委蛇，而同其波。是衛生之經已。」（莊周，〈庚桑楚〉：<http://ctext.org/zhuangzi/geng-sang-chu/zh>（擷取於2015年1月21日））

並列「國家」、「衛生」，書中分為五輯：緒論、群生・社會・國家、國家機能、固有衛生制度、衛生與理財的關係。群生・社會・國家約佔全文的三分之一篇幅，而衛生與理財則著眼於健康與資本增殖的關連，對於以富國強兵為目標的明治日本而言，衛生成為持續、穩定供給勞動力以達成殖產興業的重要政策工具。

衛生論的另一特徵是，不同於養生論中的「格物致知」抽象實證認識，強調以實驗為基礎的實證主義態度，並透過數據強調其科學性。例如陸軍軍醫小池正直和森林太郎（鷗外）（1897）合撰的《衛生新篇》上下冊的主題分別為：總論、沿革、營養、食品及嗜好品、氣象、空氣、土地、水、衣服、住宅、都市、生育、醫院、囚俘、舟車、工業、疫病、防疫、疫種、風土，除了介紹同時代德國最新衛生學知識外，書中也出現大量實驗數據與統計歸納，介紹當時日本醫學實驗結果，並與外國數據相對照。

四、健康詮釋權的競奪：以腳氣病論爭為例

在簡述明治時期從養生到衛生的健康論述轉變後，在此進一步以腳氣病為例，闡釋病理問題如何被提升為國家層次的議題，以及不同知識傳統如何彼此競爭對於疾病的詮釋權。

腳氣病是一種因為缺乏維生素 B1 所引起的疾病，症狀包括體虛、間歇性心律不穩、體重下降、精神萎靡。江戶時期因為頻繁發作於較普遍食用白米的都市地區，特別是進入元祿時期，連在江戶值勤的地方武士飲食生活都變得精緻之下，陸續出現原因不明的病症，而罹病者為了治療而返回屬地途中，一旦越過箱根便會病情好轉，故在當時有「江戶煩」之稱。在江戶時代被視為是難以治療的重症，而據說德川將軍三代家光、十三代家定、十四代家茂都是因為罹患嚴重腳氣病死於心臟麻痺。在日本的外國醫師將此視為日本風土病，但無法找出確切病因。

1877 年（明治十年）內務卿大久保利通要求全國府縣公立醫院提出腳氣病症狀、病因、治療法等報告書，明治天皇得知此事後，建議政府設立腳氣病醫院正式研究這病症。當時皇室也為了腳氣病所苦，除了昭憲皇后在前一年因為罹患腳氣而赴箱根湯療之外，天皇本人亦為輕微腳氣症狀所苦，甚至和宮親子內親王為此過世。接受天皇的建議，大久保在隔年下令於東京府設立腳氣病醫院，連續五年每年提供一萬圓補助金，第一年另外撥款八千圓作為設立費用，天皇則另外下賜二萬圓。雖然 1874 年（明治七年）為止漢方醫師跟西洋醫師的比例為八比二（鳥蘭順雄 1989: 174），但西洋醫在輿論上已然壓倒漢方醫，為此在設立時一方面因為輿論認為需透過西洋醫學治療腳氣，但它又作為自古以來的舊患，同時亦有藉機讓漢醫與西洋醫較量的用意，而在醫院內各自配置兩位西洋醫與漢方醫

師⁸¹：佐佐木東洋、小林恒，以及遠田澄庵、今村了庵。此被稱為「漢洋腳氣相撲」的對決，最終在未能發現病因與解決辦法下宣告解散。

當時軍艦組員腳氣病尤為嚴重，朝鮮爆發壬午事變（1882年）⁸²時，日清兩國軍艦對峙四十餘日，不僅對戰軍艦上多名船員罹患腳氣病，就連支援的新銳艦扶桑號也有逾半數船員罹患腳氣，而被迫上陸治療。根據1878年（明治11年）的海軍調查，海軍士兵一年罹病次數為6,366人次，而海軍僅有1,552人，亦即平均每人一年發作四次腳氣病（荻原弘道 1960: 18）。當時海軍軍醫高木兼寬認為腳氣病關係到日本海軍的存亡，雖致力於預防腳氣病，但卻因為海軍省並未編列此預算，藉由上書給伊藤博文而獲得天皇召見。1882年（明治15年）11月20日晉見時天皇時，他訴諸國力與國家名譽，闡述研究腳氣病的急迫性與必要性：（1）海軍與陸軍的腳氣問題乃我朝大事；（2）學生將擔負起下一世代，若因罹患腳氣而早逝將會導致國運衰退；（3）腳氣病因在國外也尚未獲得解明，若最終是由外國醫師闡明，將會使得帝國醫師蒙羞（荻原弘道 1960: 17-18）。反對既存的細菌論點，認為罹患腳氣的癥結是食物攝取比例不佳。

當時刻板印象認為腳氣多發作在夏季，病因被視為與高溫有關。但高木兼寬調查海軍筑波艦的記錄後，在1875年（明治八年）的紀錄中看到該年11月六日艦上海軍學生47人從品川沖出發，經過夏威夷檀香山、進入舊金山，並於隔年四月14日歸國。儘管航海日數長達160日，歸國時船上也有大量患者，但實際上停留在檀香山、舊金山期間並無人發病，直至回程時才大量出現病患。詢問艦上士官後得知，停留外港期間船員們輪流上岸，但在舊金山與檀香山期間僅能食用西洋食物，返航時則是食用艦上準備的日本食。這飲食上的差異讓高木兼寬聯想到他在英國留學期間，在其所工作的St Thomas醫院並未見過腳氣病患。另一方面，海軍醫院中腳氣病患者幾乎都是海兵下士，鮮少出現將校階級的患者。而認為雖然當時主流的腳氣病因是黴菌傳染，但飲食因素應被納入考量。

⁸¹腳氣病醫院的設立委員包括：陸軍軍醫監兼東京大學學部池田謙齋、陸軍一等軍醫正石黑忠惠、東京大學醫學部教授三宅秀、醫師遠田澄庵、醫師今村了庵、東京府病院第二分局員小林恒、陸軍一等軍醫正佐佐木東洋。腳氣病醫院的負責人則有：東京府醫院院長長古川泰、宮內省侍醫局醫員高階經德、東京大學醫學部內科助教原田豐與山科元行（「池田陸軍軍醫監等內務省御用掛並脚氣病院委員命セラル」太政官類典 1878.7.1 國立公文書館：太 00609100）。

⁸²朝鮮軍權扶植袁世凱（興宣大院君）執政，企圖透過兵變掌握政權，閔妃一派執政高官、日本人軍事顧問、日本公使館員遭受監禁或殺害，隨即被當時駐屯在朝鮮的袁世凱等中方勢力平定。在此過程中，日方亦派遣陸、海軍前往朝鮮，最後簽訂濟物浦條約，約定由日軍警備日本大使館，並於朝鮮設置軍隊（市川正明 1979）。

在透過醫務局長戶塚文海獲得海軍卿川村純義的同意後，高木兼寬廣為調查海軍各艦與兵舍的飲食狀況。1870年（明治三年）兵部省「海軍概則之事」基本上延續幕府以來的規定，每人一天白米六合（900克），平時副食品補助一朱⁸³、航海中補助二朱。1872年（明治五年）廢除供應白米，支付一日12錢的補助金，由各軍艦自行購買。1880年（明治13年）修訂將官以下各階水兵的每日餐飲費：將官1圓20錢、大佐・中佐・少佐為80錢、大尉・中尉・少尉為40錢，少尉補・副機關士為30錢，下士以下的水兵進行海上勤務時為18錢、平時則是15錢。各船艦一般採取統一購入白米再平均分擔，其餘餐費則是自由支配，而多數鄉下出身的下階海兵會節省飲食費寄回家鄉（吉村昭 2009: 46-47）。

高木兼寬將海軍一週用餐情況對照 Edmund Alexander Parkes 《實際衛生學》⁸⁴，指出最佳氮：炭比例是1：15，但腳氣患者頻發群體的比例達到1：28甚至1：30。他也重新檢討腳氣病醫院的研究成果，發現下列記錄：在1878年（明治11年）第一次報告書〈東京府脚氣病院第一報告進達ノ件〉中，漢方醫遠方澄庵指出腳氣病患適宜食用紅豆、麥，並應「嚴禁魚鳥獸肉或米飯，多泡熱水浴」（太政官 1879.12，公 02599100）。高木兼寬贊同米是造成腳氣的原因，但認為禁止攝取富含蛋白質的肉類是愚蠢之舉。他指出「蛋白質就是肉類，多吃肉而營養豐富的西洋人掌心溫暖，體重也比日本人平均要多了四貫匁⁸⁵，腕力與耐力皆強。反之，常食用穀物和蔬菜的日本人掌心冰冷、體重輕，腕力與耐力皆不如西洋人。食物的調和對於衛生是最重要的，在歐洲諸國也存在以營養學為名的學問（吉村昭 2009: 59-60）」。他認為當初筑波艦之所以會在停泊於外國港口期間沒出現腳氣病患，便是因為攝取跟西方人一樣的食物，並在積極遊說下，取得於東京海軍醫院內進行飲食實驗的機會。實驗對象是因為骨折、外傷等原因而入院的海兵，以五人為單位分成兩組，第一組食用洋食、第二組則食用以米食為核心的日本食，實驗為期四週。

⁸³ 1871年五月公佈「新貨條例」，將江戶幕府以來的一兩＝四分＝16朱，變更為一圓＝100錢＝1000厘，一圓又等於1.5g黃金。

⁸⁴ 正確書名為 De Chaumont (ed). 1878. A Manual of Practical Hygiene, 5th ed. London: Churchill. 高木兼寬所閱讀的是第五版，為 B5 尺寸的 733 頁作品，是高木在英國留學期間購得（松田誠 1997）。

⁸⁵ 一貫為 3.75 公斤，故為 15 公斤。

表 3-1 洋食組的一週菜單

| | 早餐 | 午餐 | 晚餐 |
|------------------|--|------------------------------------|--|
| 週日、 二、四、 六 | 麵包225g、奶油 11.25g、餅乾7.5g、 砂糖15g、茶3.75g | 米飯87.5g、帶骨 生牛肉225g、蔬菜 93.75g | 米飯87.5g、帶骨牛肉 150g、蔬菜93.75g、日本酒 360ml |
| 週一、 三、五 | 饅頭87.5g、奶油 11.25g、餅乾7.5g、 砂糖15g、茶3.75g | 米飯87.5g、罐頭 牛肉225g、蔬菜 93.75g | 米飯87.5g、魚肉150g、碗 豆37.5g、蔬菜93.75g、日本 酒360ml |

(吉村昭 2009: 71-72, 表格由筆者製成)

雖然高木兼寬希望三餐都以麵包為主食，但擔心遭受士兵抗議，而僅在早餐食用麵包。饅頭也是以小麥粉為原料，但為了降低士兵的抵抗感而做成饅頭。考量到遠洋航行時肉類有腐敗的可能，而採用可長期保存的鹽漬牛肉與豬肉，並另外配給便於保存的馬鈴薯與豆類。

實驗結果發現食用日本食的士兵體重並未產生變化、洋食組則出現體重減少的情形，但洋食組的健康狀況卻優於日本食組，故推測是不習慣洋食所致。但採用洋食的最大問題是其成本遠高於日本食，對照當時海軍下士平日一天食費為 15 錢、海上值勤時也僅有 18 錢，若採取洋食則一日三餐費用將高達 33 錢 1 厘 (吉村昭 2009: 73-74)。餐飲費的增加不僅是海軍的問題，而是會涉及到國家財政的大事。

在取得東京海軍醫院的成果後，高木兼寬進而在航行中進行實驗。1883 年 (明治 16 年) 在南美練習航行的龍驤艦，航行中出現 376 名航行員中有 169 名罹患嚴重的腳氣病，甚至有 25 位死亡，但回程在檀香山補充肉跟蔬菜後，患者全員恢復健康。高木兼寬於 1884 年 (明治 17 年) 的筑波艦航行實驗中採取與龍驤艦相同航路，結果顯示航行中僅有 15 名船員罹患輕微腳氣病，而根據該艦青木軍醫長的報告，這 15 人中有八位拒絕食肉、四人拒絕飲用奶粉。此結果讓高木兼寬更加堅信自己的看法 (吉村昭 2009: 149-150)。

同一年稍早，海軍已在「下士以下食料給與概則」中將現金制改為實物給付，第二條所列舉出的食物包括米、牛肉、豬肉、雞肉、魚肉、蔬菜、豆類、小麥粉、茶、脂肪、砂糖、牛乳、鹽、醋、香料、味噌、醬油、酒類、醃漬物。而根據下列腳氣病患者比例，可以看出在兵食政策調整後，患者大為減少，而原本因為龍驤艦出現大量腳氣患者而設立調查會的委員會亦於 1885 年 (明治 18 年) 二月 12 日宣告調查終了 (海軍省 1885)。

表 3-2 1878-1885 年間海軍腳氣病罹患比例

| 年 | 1878 | 1879 | 1880 | 1881 | 1882 | 1883 | 1884 | 1885 |
|----------------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| 兵員千人 比例 (‰) | 327 | 389 | 348 | 250 | 404 | 231 | 5 | 3.5 |

(〈脚氣病 明治十一年來ノ累年脚氣患者〉 1889；表格由筆者製成)

儘管高木兼寬一再強調廢除米食，白米是腳氣病的根源。但調查報告指出，慣於米食的海員中也有強調米飯是大和魂的象徵，拒絕仿效外國人食用肉與麵包，在航行時也發生過將麵包丟入海中而引起海鷗大量盤旋，為了降低抵觸，最終決定混合米、麥作為主食。

1886年（明治19年）高木兼寬再度提出全盤改以麵包為主食的建言，對此設立委員會調查此建言的可行性。委員從軍醫本部、主計本部、調度局選出五人，檢討下列事項：艦內是否可能設置麵包窯？能否準時供應必要量的麵包？結果顯示，三等以下的船艦不可能設置烤窯，且就算增加廚師也無法準時、定量地供給麵包。至於外國可以能以麵包為主食？考察西洋船艦後得知少有船艦設置烤窯，而是在各港口廣設海軍專用麵包工廠，停泊岸邊時供給每日一人1.5斤麵包，在航海時則由海軍餅乾替代。另外值得注意的是，伴隨主食由米飯變更為麵包，配菜也需要相應變化（吉村昭 2009: 150-154）。雖然就罹病率降低而言，高木兼寬的飲食理論可看到明顯成效，但從前述仍可看到相當大的阻力，如：作為兵食政策大量提高海軍的餐飲成本、從軍者對於白米的憧憬，與兵食作為一種集團飲食需要能快速、大量、穩定提供。基於前述理由，海軍餐飲難以如高木兼寬所堅持地全盤引入洋食，而是透過混合米麥的方式與既有日本食結合，以變通的方式實踐。

另一方面，在研究層次上，高木兼寬彙整腳氣病調查結果，投稿至《大日本私立衛生會》的〈脚氣予防説〉則受到陸軍軍醫體系與東大醫學部的嚴重質疑。論文中指出，腳氣是攝取過多含碳、過少含氮食物所致，只要重新調整飲食比例就能解決問題。但當時盛行細菌說的陸軍軍醫則否定此論點。相較於以英國醫學為基礎的海軍軍醫體系，陸軍則採用德國醫學，其細菌說的立場也反應當時歐洲勃興的細菌學，特別是發現炭疽桿菌、結核桿菌和霍亂弧菌的「細菌學之父」Robert Heinrich Herman Koch 更是引領當時德國醫學地位。當時東大醫學部的學者們認為問題不在攝取食物，而是黴菌的空氣感染，從而著眼居住環境的改善。例如緒方正規、大澤謙二各自從衛生學與生理學角度批判高木兼寬的研究。而對於高木兼寬最猛烈地批判莫過於來自當時留學德國的一等軍醫醫學士森林太郎。

森林太郎最初的兵食論文是由當時陸軍軍醫監石黑忠憲代為宣讀，在此領域的兩篇重要文章〈日本兵食論大意〉、〈非日本食論將失其根拠〉（非日本食論將失其根據）分別完成於他 23 歲與 26 歲時，反之，高木兼寬比森林太郎大上一輪。作為正在德國留學的陸軍軍醫新銳，森林太郎的發言受到陸軍的支持。他對於西式兵食的否定可以概括如下：

首先，日本食的營養成分不遜於洋食：森林太郎指出，若米的營養價值不足則怎麼可能成為日本民眾 2500 年來的主食，儘管部分論者認為日本食物較歐美食物欠缺蛋白質，但日本人體重本來就只有歐洲人的六分之五，食物中所需的蛋白質量理應少於後者。而對於日本食物中碳水化合物過剩而缺乏脂肪的的批評，森林太郎指出根據當時歐洲實驗結果顯示，碳水化合物可以在營養中成為脂肪的代用品，若改以含氮物、無氮物計算，則會發現洋食與日本食的營養成分相差無幾（森林太郎 1886[1999]: 87-88）。

第二，欠缺將陸軍兵食全盤西化的社會條件：根據 1885 年（明治 18 年）官報 906 號可知前一年海軍人數為 5,642 人，且其船艦可停泊處多，在軍艦可設置固定的廚房。反之，當時陸軍約 20 萬人。根據 1879-1881 年的統計，當時每年可生產約 1,634,000 噸的麥類，1 噸的穀物可以產出 1.5 噸的麵包，等於每年能生產 1,764,000 噸麵包，日本士兵每人需要 633 瓦麵包，20 萬士兵則需要 46,000 噸麵包。儘管就數字上看來，改以麵包為主食並非不可能，但卻忽略麵包的體積在戰時會構成搬運的障礙。又，在肉類的供應上，1878-1880 年間平均每年屠宰 32,263 頭牛，四歲的牛隻重量平均為 663 公斤、可得肉量為 438.9 公斤，一年可得 14,160 噸牛肉。但以士兵每人一日需要 208 瓦牛肉來計算，軍隊每年總肉量需求為 14,976 噸（森林太郎 1886[1999]: 96-99）。即便可以從海外進口牛肉，但在一年所需食用量超過舉國產量之下，全盤改為食用牛肉過於不切實際。

第三，改採洋食將會造成軍費膨大：相應營養學標準，士兵一日食物所需金額為米一錢九厘五毛、魚類五錢六毛、其他食品三錢一毛，合計為十錢二毛。而既往對於士兵的食品補助為九錢二厘七毛（當中包括米六合（三錢二厘七毛）與副食品（六錢））。（森林太郎 1886[1999]: 103）。類似的問題也同樣出現在海軍兵食，但因為陸軍人數眾多而使得軍費問題更為嚴峻。

第四，麥飯難以消化：批評高木兼寬主張大麥比米更富含蛋白質，指出以麥飯優於米飯的說法導致東京市對於麥的需求增加，並導致價格高漲而損害麥飯的經濟優異性。引用大澤謙二對於米飯、麥飯的實驗指出：麥飯相較於米飯富含水分，且麥飯的固形成份高達 16.58%，其中含有蛋白質部位的 59.3% 是難以消化的部分。反之，米的固形成份僅有 4.1%，含蛋白質部位的 20.4% 是難以消化而被排泄出去的部分。即就生理學的立場而言，米飯比麥飯更適合日本人食用（森林太郎 1886[1999]: 87-90）。

除了就營養、生理、社會生產條件、軍費等面向質疑洋食之外，森林太郎更從研究法的角度批判高木兼寬的實驗。他認為就追蹤研究 (cohort) 的觀點而言，高木兼寬在筑波艦上所進行的實驗有過多其他變因，而並未提供絕對的證據 (丸井英二 1996: 62)。森林太郎指出：

世間雖有論者認為日本國內應該普及西洋飲食，認為日本體格孱弱、發育不充分是因為自古以來飲食習慣所致，但根據調查結果顯示，以米食為主的日本食物在滋養人體、心力上毫不遜於西洋食物。認為日本人體格小、體力虛弱是忽略了日本自古以來作為勞動社會，其筋肉發達甚至讓西洋人大為驚嘆。(森林太郎 1886[1999]: 72-76)

此見解亦獲得陸軍軍醫與東大醫學部此當時醫學界的核心團體的支持，海軍出身且留學英國的高木兼寬的實驗結果則不被採納。

事實上高木兼寬的發現並未全然遭到漠視，例如大阪陸軍醫院的一等軍醫正堀內利國聽聞監獄囚犯少罹患腳氣而感到納悶，畢竟就常識而言，囚犯的生活、營養環境都劣於常民，但向各地監獄、衛生課詢問後都得到相同回答。他注意到自 1881 年 (明治 14 年) 七月起，基於削減經費以及輿論認為當貧民以麥、粟等雜糧為主食時，沒有讓囚犯食用白米的道理，而改採米麥混合，而在變更主食後，獄中的腳氣患者連年減少，三年後趨近於零 (吉村昭 2009: 170-173)。為此堀內向大阪鎮台司令官山地元治少將提出建言，卻被各地部隊長以麥飯是囚犯、貧困者的主食，怎能讓為國效命的忠良的士兵食用而加以反對。經過懇切地請求後，決議嘗試一年米麥混合制，當年大阪鎮台每千人中腳氣患者有 355.33 人，食用後的隔年隨即降至每千人中 13.21 人患病。但陸軍中樞部的醫務相關人員仍對此實驗結果極為冷淡，甚至與採用米麥混合制的地方部隊形成對立關係，採用麥飯的大阪、廣島鎮台與禁衛聯隊被視為陸軍軍醫本部的眼中釘，陸軍省內掀起批判的浪潮，認為豈可讓帝國軍人跟囚犯吃相同的食物，且豈可以天皇的軍人進行實驗 (吉村昭 2009: 212) ？

1889 年 (明治 22 年) 六月陸軍軍醫總監橋本綱常提案以最新衛生學檢討陸軍兵食，而指定陸軍一等軍醫森林太郎、陸軍二等藥劑官大井玄洞、陸軍三等藥劑官飯島信吉作為檢查委員。從第一團選擇六名士兵分成三組：只有白米的日本食、米麥混合的日本食、麵包與肉的洋食，六名士兵各攝取八天。彙整於〈兵食試驗報告表〉指出，詳細調查過食物所具有的蛋白質、脂肪、碳水化合物卡路里數，並檢驗士兵們排泄物後，結果顯示最佳的是白米飯、米麥混合次之，最差的是洋食，而達成與高木兼寬所主張的洋食至上完全相反的結論。在此情形下，以陸軍軍醫總監石黑忠憲為首的醫學部門中樞相信此結果而繼續以白米為主食。

這情況直到甲午戰爭後才出現逆轉。戰爭結束後儘管日本舉國沉浸在勝利的喜悅，但相較於戰爭中僅有一名士兵死於腳氣的海軍，陸軍卻得面對嚴峻的腳氣病問題。根據 1894 年（明治 27 年）〈戰時陸軍給與規則〉，規定士兵每人一日主食為白米六合、副食品則包括肉、魚 150 克、蔬菜 150 克、醃漬品 56 克。而到隔年戰爭結束、年底平定台灣為止，日本陸軍所派到朝鮮、台灣的傷亡人數中，戰死者有 1,132 人，負傷死亡者 285 人，病死者達 20,159 人，罹患腳氣者達 41,431 人、因腳氣而死亡者有 4,064 人⁸⁶。而就派兵區域別而言：（1）山縣有朋指揮的第一軍在朝鮮面臨糧食不足的問題，缺乏白米下徵用朝鮮米並混合其他雜糧，幾乎沒有任何配菜；（2）以中國為主要戰場、由大山巖指揮的第二軍，白米補給並未遭遇太大問題，配菜也勉強足夠；（3）台灣征討軍則每天皆能食用白米六合、鮮少配菜。而腳氣病發作最為嚴重的是台灣征討軍，腳氣病死者達 2,104 人，第二軍次之，有 1,565 人因腳氣病死，而白米不足的第一軍罹患腳氣而病死者僅百餘人。自此時期之後，對於白米的質疑以及推廣麥飯的論述有所增加，但作為暫時最高衛生負責人、堅持白米至上論的石黑忠惠在山縣有朋、大山巖、兒玉源太郎的力保下並未被追究責任，日俄戰爭時陸軍部的兵食仍規定白米六合⁸⁷（山下政三 2008）。

日本帝國大學農學部的鈴木梅太郎在 1910 年（明治 43 年）發表〈白米の食品としての價值並に動物の腳氣様疾病に關する研究〉（白米的食品價值與動物腳氣症狀疾病之研究），指出以白米餵食雞、鴿的出現腳氣病症狀，而以米糠、麥、玄米則含有預防、治療腳氣病的成份（山下政三 2008）。同一年，他從 300 克脫脂糠中利用酒精、磷鎢酸而抽取出對腳氣有效的成份，命名為 *Oryzanin*。但此發現並未使得食物說徹底取代細菌說，一直要到 Casimir Funk 在 1911 年發表腳氣病源於缺乏米糠中特定成份，並於隔年提出維生素（*Vitamine*）此新造詞並強調其對人體的必要性後（Funk 1912），在此概念逐漸普及世界下，日本學術界亦逐漸認同於維生素 B 與腳氣病的關聯，並於 1923 年（大正 13 年）11 月以已查明腳氣病因為由，解散 1908 年（明治 41 年）成立的陸軍省臨時腳氣病調查會。

明治時期對於腳氣的解釋主要有三：白米論（遠方澄庵等）、傳染病（Erwin Bälz 等）、中毒論（三浦守治等）。而綜觀下列明治時期對於病因詮釋的變化，可發現三種論點皆各有其支持者，並在進入大正之前，儘管已有都築甚太郎、鈴木

⁸⁶ 陸軍共動員 240,616 人，當中 174,017 人（72.3%）被編派至國外，並也動員了包括文官 6,495 與搬運物資的軍夫十萬人以上的非作戰人員。總病死者為 20,159 人，因為腳氣之外的疾病而病死者有 16,095 人（79.8%），罹病者共有 284,526 人（陸軍衛生事蹟編纂委員會編 1907）。

⁸⁷ 當時陸軍大臣寺內政毅、陸軍出身的內閣總理桂小五郎，甚至連軍醫部長都主張應該提供麥飯作為主食，但大本營陸軍部仍以指示以白米作為主食。其理由包括：運輸上以白米為佳，且麥容易出現蛀蟲、腐敗、味道亦差，以及相較麥飯，白米飯可以激勵士氣（山下政三 2008: 289）。

梅太郎提出今日欠缺維生素 B1 論點的雛形，但直到大正初期仍有中毒論⁸⁸、傳染病觀點的支持勢力。

表 3-3 明治時期對於腳氣病的相關論點

| 年份 | 人物 | 論點 |
|------|-----------------------------|---|
| 1871 | Horace Capron ⁸⁹ | 作為自古以來的習慣雖然以米為主食更為理想，但相較於其他穀物，米的栽培更耗費人力與財力，不僅不划算且營養成分較差，處理不當容易罹病。 |
| 1878 | 丹波敬三 ⁹⁰ | 米的滋養論：米缺乏成形體，若要燃燒完全則需要和含氮物一起使用。 |
| 1878 | 遠田澄庵 ⁹¹ | 提出腳氣為米食（精米）所致。 |
| 1885 | 緒方正規 ⁹² | 腳氣患者身上存在一種「腳氣菌」。 |
| 1885 | 高木兼寬 | 發表〈腳氣預防論〉與〈麥飯優秀論〉，認為腳氣病的原因是蛋白質不足，而麥飯中含有豐富蛋白質。 |
| 1885 | 村田豐作 ⁹³ 大澤謙二 | 以生理學消化吸收的角度，批判根據食品分析表而得出前述結論的高木論點僅是紙上空談。 |
| 1885 | 森林太郎 | 以德文發表發表〈日本兵食論〉，強調白米營養價值不遜於以麵包為主食的洋食。 |
| 1888 | 森林太郎 | 自費出版《非日本食論將失其根柢》 |
| 1891 | 三浦守治 ⁹⁴ | 提出魚類中毒論。 |

⁸⁸ 如岡崎桂一郎於 1913 年出版的《日本米食史》，當中仍秉持中毒論觀點。

⁸⁹ 前美國商務局局長，當時擔任北海道開拓史顧問。

⁹⁰ 明治、大正時期的醫學者，東京大學製藥學科畢業後，自費赴德學習衛生學、法醫學，歸國後任教於東京地國大學醫科大學藥學科，研究梅毒治療藥灑爾佛散（Arsphenamine）（歷史が眠る多磨霊園：http://www6.plala.or.jp/guti/cemetery/PERSON/T/tanba_k.html（擷取於 2016 年 1 月 15 日））。

⁹¹ 幕府漢方醫，於 1858 年德川家定將軍罹患嚴重腳氣病時，被錄用為幕府奧醫師。並在 1878 年明治政府設置腳氣病醫院時，與今村亮共同作為漢方醫代表。

⁹² 日本衛生學者、細菌學者。自東京大學醫學部畢業後，赴德學習衛生學、細菌學，歸國後任教於東大醫學部、內務省衛生試驗所（野村茂 2003）。

⁹³ 曾任東京大學生理學助教、第四師團附軍醫與大阪醫學校教授，之後擔任鹿兒島市立醫院院長。（「若き薩摩の群像を完成させる会」事務局：http://www2.tky.3web.ne.jp/~kirino/image/%8A%82%B3%82%EA%82%BD%93%F1%90%82%CC%83v%83%8D%83t%83B%81%5B%83%8B_%89%FC%92%F9%94%C5%81j.pdf（擷取於 2016 年 1 月 23 日））

| | | |
|------|--|-------------------------------------|
| 1899 | 都築宗正 ⁹⁵ | 提出麥飯有助於預防腳氣病。 |
| 1904 | 佐伯矩 照內豐 ⁹⁶ | 從化學角度分析腳氣。 |
| 1905 | 平山增之助 ⁹⁷ | 研究腳氣的屍鹼。 |
| 1906 | 岡田国太郎 ⁹⁸ 小久保惠作 ⁹⁹ | 發表發現腳氣菌。 |
| 1906 | 都築甚之助 ¹⁰⁰ | 發表發現腳氣菌，但因為與前者完全是不同的病原菌而兩者研究成果皆被撤回。 |
| 1907 | 松田三彌 ¹⁰¹ | 提出〈廢止米食論〉。 |
| 1910 | 都築甚之助 | 經由動物實驗並抽取米糠的成分，指出腳氣是缺乏某種營 |

⁹⁴ 明治、大正時期的病理學者。自東大醫學部畢業後，以公費前往德國留學並專攻病理學。歸國後擔任帝國大學醫科大學教授，教授病理學、病理解剖學，日俄戰爭期間進行腳氣病研究。（山極勝三郎博士の生涯と業績：<http://museum.umic.jp/yamagiwa/doctor04.html>（擷取於 2016 年 1 月 20 日））

⁹⁵ 細菌學者，曾任三等軍醫。

⁹⁶ 東京帝國大學醫科大學畢業、擔任國立傳染病研究所助理，留學德國研究胺基酸、免疫學，歸國後參與北里研究所的創立。（北里大學：<http://www.kitasato.ac.jp/kinen-shitsu/monkasei/>（擷取於 2016 年 1 月 25 日））

⁹⁷ 藥學博士、日本陸軍一等藥劑正。東京大學醫學部藥學系畢業後，歷任日本陸軍劑官副、熊本藥學專門學校校長，赴德留學、研究藥學，歸國後繼續在陸軍省服務（羽田益吉 1914: i）。

⁹⁸ 醫學博士、細菌學者。東京帝國大學畢業後，歷任陸軍省醫務局、陸軍醫院軍醫，留學德國研究細菌學、傳染病，歸國後擔任陸軍軍醫學校教官，並於 1895 年至清國（中國）研究傳染病（松田誠 1991: 577）。

⁹⁹ 在高木兼寬創設的成醫會講習所習醫後，成為開業醫師，進而成為陸軍軍醫、留學德國，歸國與岡田国太郎共同發表重球菌是腳氣原因的研究報告，並製作預防、治療腳氣的血清（松田誠 1991: 577-580）。

¹⁰⁰ 自千葉第一高等中學校醫學部畢業後，進入陸軍軍醫學校攻讀衛生學，留德歸來後就任軍醫學校教官，日俄戰爭開戰後歷任大里檢疫所課長、似島檢疫所，在岡田国太郎、小久保惠作發表腳氣病原菌的九個月後，發表別種腳氣病原菌，導致雙方研究皆被撤除。1908 年六月陸軍設置臨時腳氣病調查會，都築甚之助與北里柴三郎、北島多一、柴山五郎、宮本叔等人共同被命名為第一調查班（細菌）委員。在與宮本等人赴巴達維亞調查後，柴山、宮本兩人仍強調傳染病論點，但都築甚太郎則放棄細菌論而轉換為欠缺營養論，透過動物實驗指出米糠對腳氣病的效果（山下政三 1995）。

¹⁰¹ 以下層階級為對象的救世軍衫並療養所首任院長。

| | | |
|------|----------------------|--|
| | | 養成分所致。 |
| 1910 | 鈴木梅太郎 ¹⁰² | 發表〈白米の食品價值與動物腳氣症狀疾病之研究〉，並成功抽取出 Oryzanin。 |

(山下政三 1983, 1988, 1995；松田誠 1986。表格由筆者整理)

白米論（遠方澄庵等）、傳染病（Erwin Bälz 等）、中毒論（三浦守治等）的論點各有其問題與支持者，例如高木兼寬所提出的「麥飯優秀論」固然有實績作為背書，但卻因為調查法不夠細緻且對於病因的解釋錯誤，而導致論點並未被廣為接納。儘管高木兼寬並未在學理上闡明病因，甚至其所提倡的「麥飯優秀論」帶有某種誤打誤撞的運氣而有效降低海軍中腳氣病的罹患率，但陸軍中央與地方對於其學說的採納所呈現的不同態度，指出此不僅是科學上的學理問題且是涉及當時不同知識社群的詮釋權競奪。

在此進一步聚焦於白米論與傳染病這兩者，可粗略地將其視為是（1）白米有害論：漢醫遠方澄庵—海軍軍醫・英國醫學體系的高木兼寬，對抗（2）傳染病論：德國醫師 Erwin von Bälz—陸軍軍醫・東大醫學部・德國醫學與衛生學體系的森林太郎。高木兼寬對於腳氣病的理解，是基於此是西歐所沒有的疾病，經過臨床分析後，透過實證法提出解決辦法。但對於留學德國的森林太郎而言，高木兼寬的食物理論欠缺學理根據，改食麵包與麥飯與腳氣病降低這兩者的連結是虛設的，而這種奠基於偶然性的成功無法被稱為學說而不具意義。如同初期「漢洋腳氣相撲」中，「相撲」一詞準確地勾勒出詮釋權的角力，在傳統漢醫淡出主要舞台後，西洋醫學中的不同知識社群進入土俵。

五、幕府到明治的肉食健康論述

明治之後雖然認識到牛肉的美味，但在維新之前只有虛弱的病人才會食用牛肉。作為藥食，捏著鼻子吃完後，要向神佛致意道歉。萬一在家裡煮食，則需要將佛壇的窗眼糊住，煮完肉的鍋子要以沸水洗淨並在庭院內曬上兩

¹⁰² 農業化學者。帝國大學農科大學畢業後，赴德研究多肽合成，歸國歷任盛岡高等農林學校、東京地國大學農科大學教授、理化學研究所主任，1910年於東京化學會發表〈白米の食品としての價值並に動物の脚氣様疾病に関する研究〉（白米の食品價值與動物腳氣症狀疾病之研究），指出餵食精米的雞隻出現腳氣病症狀並死亡，給予米糠、麥、玄米則有助於恢復，後續並持續進行米糠相關研究。（東京大學大學院農學生命科學研究所：<http://www.bt.a.u-tokyo.ac.jp/senjin/vol1/>（擷取於2016年1月23日））

天（篠田鉞造 1905[2001]）。

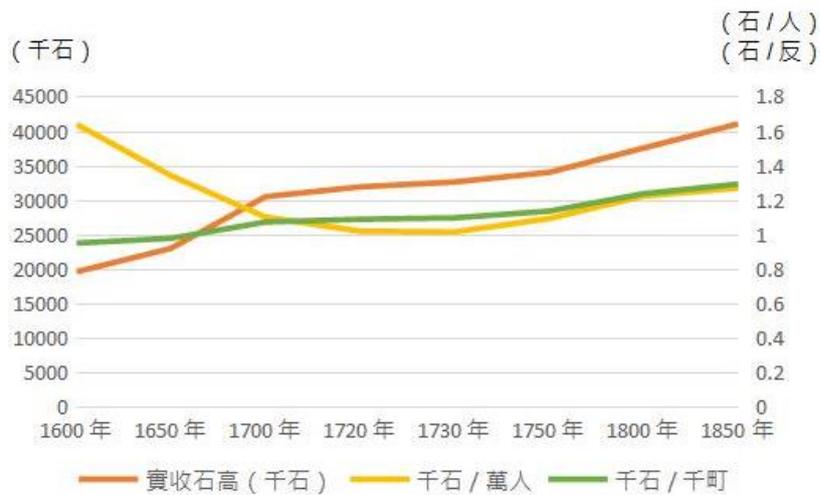
我國風俗上不食肉，今日不少國人缺乏肉食、不養生而導致精力下降，有損國力。既然知其損害與彌補之道，即沒有不採用的道理。[...]牛乳[...]有助滋養身體、促進消化，增進精力，而應被稱為百藥之首（福澤諭吉 1963[1971]）。

在肉食遭到禁止的千餘年間，肉類僅能作為一種「特例」被食用，或是作為一種非日常的「藥食」，或是食用者像穢多這樣被排除於常民社會。幕府末期起與歐美人的交流日漸頻繁，進入明治更是舉國引進西洋科學、律法以求「富國強兵」。在此同時，新的健康知識體系被援引至日本，在地知識一方面在「文明開化」的意識形態下與新知識體系產生對抗，並也吸納新知識體系論述以增加競奪詮釋領導權的籌碼。在前述的討論中，已指出一條由養生轉變為衛生的軸線，對於健康的認識已經不僅侷限於以個人的生活實踐保持良好身心狀態，而擴及國家政策層次。以後藤新平（1889[1923]）《國家衛生原理》為例，除了直接在標題可見「國家」、「衛生」，當中五輯，又以群生・社會・國家佔全文三分之一篇幅。對於以富國強兵為目標的明治日本而言，衛生成為持續、穩定供給勞動力以達成殖產興業的重要政策工具。而自養生轉變為衛生的另一特徵是，不同於養生論中的「格物致知」抽象實證認識，衛生論秉持以實驗為基礎的實證主義態度，透過數據強調其科學性。延續前文，下文將聚焦於肉食，分析不同時期的肉食論述是如何與健康產生正向或反向的連結。

（一）養生論觀點

在佛教的輪迴思想中，人與鳥獸蟲魚並不存在本質上的差異，即便是作為藥食，但所食用的牛肉或許是過世親人的轉世。此輪迴概念進入日本後滲透至神道，肉（屍體）被視為穢物，食肉亦被視為不潔的行為。

圖 3-1 江戶時代經濟之變遷



(速水融、宮本又郎 1988: 40)

但另一方面，相應「大開發時代」的社會變遷（大石慎三郎 1997），也浮現了奪取動物性命以確保人類生存的思考方式。15世紀中期到17世紀末，耕種面積（特別是水田面積）大幅擴大，原本礙於水源限制，而僅限於山地與平原接壤的狹長低谷地帶的耕地，得利於戰國時代到江戶初期的大規模水利灌溉工程，而讓迄今無人居住的平原溼地被開墾為水田。此「大開發時代」雖然在17世紀末劃下句點，但前階段時期人口的增加催化勞力與技術密集農業生產。集約化農業突顯了與動物爭地、爭食的人類需求，在這競爭關係中，動物生命屈居於人類的思維也被強化。此社會變遷與儒教倫理產生選擇性親和，以人倫為軸心的儒教為殺生與肉食禁忌提供新的詮釋概念。例如林羅山曾論「去除鼠害與殺害盜賊」是一樣的，以排除「有害」對象為前提而含有肯定殺生的要素。

伴隨著江戶時期出版變得蓬勃，與飲食相關的情報書籍大量出版，部分大名將領地內動物食品作為貢納品或贈達品之下，江戶成為動物食用資訊匯集地（江原絢子等 2009: 146；塚本学 1995: 60-61）。1605年（慶長十年）李時珍《本草綱目》傳入日本，內容對肉食功效的描述也影響當時的日本醫家。曾侍奉信長、秀吉、家康等人的曲直瀨玄朔，在《日用食性》（1642）中列舉了多種食物的功能與毒性，儘管以「日用」為名，實際上也列舉了鮮見、少食的動物肉類，包括野豬、狗、羊、馬、虎、豬、羚羊、鹿、貓、狸、狐、狼、兔、水獺、鼠、獼猴。指出透過羹、乾肉等不同料理方式處理後，具有不同滋補與治療效果。這類認為動物肉具有療效的看法，一直持續到江戶初期（原田信男 2005）。包括《食物和歌本草增補》（山岡元隣 1667[2007]）、《料理食道記》（奧村久正 1669[2007]）中皆論及諸種獸肉的療效與處理方式。而在元祿年間（1688-1704年）藩主井伊直澄的家臣花木傳右衛門則根據《本草綱目》，以黃牛肉為主材料製成藥用牛肉

「反本丸」。除了成為彦根藩井伊家贈送給德川將軍家的藥食，甚至作為藥食而在市面販售。

圖 3-2 秘方牛膽丸、本方反本丸



(效能書 牛胆丸・反本丸¹⁰³)

在將中國本草學轉譯至日本的過程中，如何定位在日本被視為穢物的肉類成為眾多醫家棘手難題。一般而言，江戶時期的養生論者中，同時接觸儒學、醫學的人物傾向肯定肉食（原田信男 2005: 300），例如香川修德（1731[1982]）《一本堂藥選》指出《日本書紀》、《續日本紀》中所描述的古代日本不分貴賤皆食肉，指責「以佛教為始，我國受愚俗邪說所惑」，在佛教避諱殺生思想滲透進日本後，食肉成為禁忌，但就肉類的滋養效果而言，應該獎勵肉食。另一方面，深受肉食避諱觀念影響的醫家則在承認療效的同時，訴諸於禮教、文化差異、生理差異等理由反對食肉。例如名古屋玄医在《閱甫食物本草》中指出「畜類為穢物而非君子所應食。貪生者食用者眾。若年長富貴者[...]企圖以此獲得助益，反倒可能蒙受其害。啊，殺生之罪應為我神國之戒（名古屋玄医 1671[2007]: 530-532）」。¹⁰⁴或如同一年出版的《庖廚備用倭名本草》則舉出前兩年曾有人食用海狗腎¹⁰⁴而中毒為例，強調相較於什麼都吃的外國人，日本人天性自然嬌貴，並認為不應殺害食

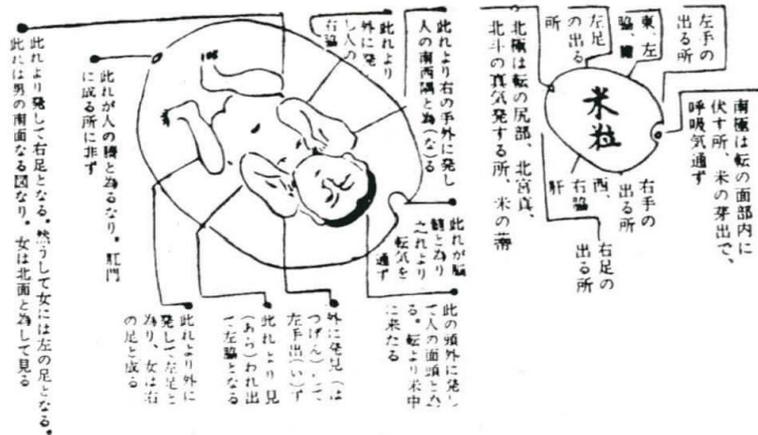
¹⁰³江戸に学ぶ からだと養生－效能書 牛胆丸・反本丸：

<http://www.eisai.co.jp/museum/curator/edo/detail/23.html>（擷取於：2015年3月27日）

¹⁰⁴ 古稱膾肭臍，為雄海狗、海豹的生殖器，性屬熱，能暖腎、壯陽，在古代中國亦被用於春藥。

用對人類有功的牛馬豬羊雞犬六畜（向井元升 1671[2007]: 268-272, 275-278）。類似的看法也可在入見必大¹⁰⁵、貝原益軒¹⁰⁶的著作中見到。

圖 3-3 安藤昌益以米為中心的生命觀



(安藤昌益 1966)

而在強調肉食不合於日本風土的本草學觀點中，又以安藤昌益的健康觀格外突出。其出生於秋田藩的農家，非長男而在元服後進入京都的寺院，但基於對佛教教誨具有疑問而進入後世方派習醫。他擅長內科並也熟讀李時珍《本草綱目》與香川修德《一本堂藥選》，但儘管傳自中國的本草學並未禁止食肉，香川修德的本草學著作則更是主張食肉具有滋養身體的效果，他卻強調鳥、獸、蟲、魚此四種生物是四類之間弱肉強食間的互食，人類所應時的則是煮熟的穀物、菜類(安藤昌益 1981: 5-48)」。理由不僅是前文所列舉的風土、體質差異，而是強調農本主義。基於在 1740 年代中期到 50 年代發生於北奧羽的大飢荒所見，安藤昌益批評《本草綱目》中，援引神農教導人民農耕的傳說以說明神農以前的人們不知農耕、茹毛飲血生活的推論，強調若不食五穀，只食用禽獸之肉，則 30 日內就會罹患惡疾而死，進而指出米粒中凝縮了人體與宇宙，人或蟲魚鳥獸是從米所分化而成。強調「米穀是為了被人類食用而存在，人類食用米穀成長、茁壯後耕作米穀，將一粒米化為百粒米，日日食用之下人口增加，耕作而食米[...]食而耕、耕

¹⁰⁵入見必大 (1697[1982]) 在《本朝食鑑》中質疑本邦人何以將有益的牛肉稱為穢物而禁止？但仍訴諸於中國與日本因為體制差異而產生不同食肉習慣，日本人體質不適合食肉，從而神為了避免食肉所造成的惡劣影響而加以禁止。

¹⁰⁶貝原益軒 (1709) 在《大和本草》中提出鹿、野豬、兔、羚羊等野獸味道甚美、藥效高而應食用，但在總論的〈論物理〉則強調「日本是豐饒的天府之國，有大量魚鳥等美好的食物，不應食用污穢之物」，認為雖然中國或諸夷食肉，但日本無此必要。

而食，人類因為米穀而有所進退」。其養生觀的根本思想是農耕社會中尊重勞動的理念，並認為不分身分、階級皆應從事勞動（三宅正彥 1983）。

進入明治之後，除了延續近世時期食物禁忌與滋養概念之外（如，小川精一郎 1896[1992]），亦帶入西洋營養學知識。當中較為特殊且迄今仍保有影響力的是石塚左玄的食養法。其父親是漢方醫，自身則在福井醫學校學習蘭學，在成為陸軍藥劑監之後，成立「食養會」並推廣醫食同源的觀念，認為「食為本、身體為末、心又次之（石塚左玄 1909[2004]）」。其論理強調「加里鹽」與「那篤倫鹽」的平衡狀態，認為兩者間一旦失衡則會使得身心出現問題。所謂的加里鹽是植物性食品的別稱，那篤倫鹽則是指甲殼海鮮、鳥獸肉類與卵生類動物性食品，簡言之，其所強調的是植物性與動物性食物的攝取平衡。但這並不表示石塚左玄贊同食肉，反之，他認為溫暖海島的日本由於日常環境中已接觸大量鹽分，而需要降低鹽份，減少肉食。更甚者，他強調人是穀食動物：

具有白齒的人類是粒食動物喲，吃肉類或蔬菜時須當心
下顎上的食物中沒有比穀物更好的
下顎上所搭載的是菩薩吶（石塚左玄 1895）。

以人體構造闡述食物的選擇，指出人類牙齒為了咀嚼穀物而有 20 根白齒、為了咀嚼蔬菜而有八根門牙、為了咀嚼肉類而有四根犬齒，強調食用穀物才符合人類的天性。

（二）衛生論觀點

對於明治時期健康與肉食的討論可以分為集團與個人層次，而在集團層次的討論又特別蓬勃。下文將分為三層次加以討論：國民體格改良、帝國兵食論，以及衛生政策中的肉食流通。

1. 個人層次：國民體格改良

福澤諭吉在 1870 年（明治三年）罹患傷寒而飲用牛奶治癒後，應築地牛馬會社之邀撰寫〈肉食之說〉提倡牛肉與牛乳有益人體健康。《時事新報》（1882.12.15）的社論中以未署名的方式發表了〈肉食せざるべからず〉（肉食之必要），延續江戶幕府以來的肉食滋養論的概念，強調肉食不僅是滋補身體，同時是一國國力的基礎（福澤諭吉 1960）。而以 1890 年為界，跟肉食相關的報導越來越少，反之，肉類料理的資訊則逐漸增加（丸井英二 1999: 30-31）。從這時期起佛教各宗對於肉食的態度也有所緩和的變化，可看出食肉社會各階層的普及。這時期肉食的提倡者一方面強調日本上古以來即有肉食的習俗，食肉並不是基於西風東漸下的模仿，而是重新回到過去的飲食生活。另一方面則訴諸於為了能與西洋諸國並駕齊驅，需要提倡食肉以改良體格。

首先，以日本生理學始祖大澤謙二為例，在他〈日本人ハ蔬食ヲ減シテ肉食ヲ増スベシ〉（日本人應減少蔬食增加食肉）一文中，指出之「推廣肉食並不是基於模仿西方，而是嘗試回到食用鳥獸魚類的上古時代飲食生活」，並以歐洲當代盛行的營養學與生理學為基礎，分析何以肉食比蔬食更為優異。他認為，理想的食物應該具備四種性質：充足份量、一定比例、好吸收、配合偏好。對此，雖然大豆比牛魚肉更富含蛋白質，但（1）為了達到跟動物性蛋白質等量的效果，需要食用二到三倍的植物性蛋白質，（2）植物性蛋白質被名為纖維素酶的不消化物所包圍，難以消化，（3）為了促進消化會大量分泌胃酸而刺激腸胃。大澤謙二認為，像印度、日本這些以米食為主的國家之所以霍亂、腳氣病頻發都是蔬食使然。指出雖然或許會有人駁以蔬食的農民比富豪強健，但那是因為農民生活在山野中，呼吸新鮮空氣、身體經常勞動，所以能負荷粗食的消化；反之，富豪之所以孱弱是因為煩憂纏身、運動不足，正是因為食用肉類所以才能保持健康（大澤謙二 1884[1999]: 52-71）。

表 3-4 食物營養價值與價格的比較表

| 食品 | 重量中含有蛋白質 (千分) | 蛋白中消化吸收 (千分) | 食物中含有消化性 蛋白質 (千分) | 食物百匁 價格(錢) | 金一圓可 購得食物 量(匁 ¹⁰⁷) | 食一圓可 購得蛋白 質的量 (匁) |
|-----|------------------|-----------------|-------------------------|---------------|--------------------------------------|----------------------------|
| 牛肉 | 219 | 970 | 212 | 12.5 | 800 | 162 |
| 雞蛋 | 141 | 970 | 137 | 8.0 | 1250 | 170 |
| 魚肉 | 169 | 950 | 160 | 5.8 | 1724 | 263 |
| 大豆 | 356 | 600 | 213 | 2.0 | 5000 | 1050 |
| 白米 | 88 | 750 | 60 | 2.05 | 4878 | 293 |
| 小麥 | 123 | 700 | 86 | 1.03 | 9708 | 815 |
| 大麥 | 115 | 660 | 75 | 0.68 | 14706 | 1067 |
| 白蘿蔔 | 12 | 600 | 7 | 0.25 | 40000 | 240 |

(大澤謙二 1884[1999]: 61-62)

¹⁰⁷ 一匁等於 3.75 公克。

大澤謙二的討論中不僅從生理學與營養學的角度出發，同時也從經濟層面分析食物優劣。前述所指出的食物特質中的「充足的量」包含：消費者可購買量，與生產者的供應量，而這兩者乃一體兩面。即，消費者若要能以合理價格購入營養所需的份量，則需要整備良好的肉類生產環境。此觀點使得大澤謙二的肉食論脫離西方科學包裝下的養生論，而涉及集體層次的國家政策。

其次，從下列 1879 年（明治 12 年）發表的各國平均身高調查，可知日本人身高為倒數第三¹⁰⁸，身高矮於調查中身高最高的毛利人約 20 公分。

表 3-5 1879 年各地區・國家平均身高（單位：公分）

| 國 / 地區 | 科伊科伊人 | 日本 | 猶太人 | 葡萄牙 | 法蘭西 | 日耳曼 | 英格蘭 | 蘇格蘭 | 毛利人 |
|--------|-------|-------|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 身高 | 128.6 | 156.9 | 159 | 165.8 | 166.7 | 168.0 | 169.0 | 170.8 | 175.7 |

（未具名 1879: 92-97，表格由筆者製作）

在明治政府的富國強兵目標下，國民體格成為焦點之一。體格的大小涉及先天遺傳與後天環境。前者反應在受到當時社會達爾文主義、英國優生學思想所影響的雜婚論，後者則表現於強調西化飲食與體育的重要性，包括放棄米食、多吃肉，透過運動培養出不遜於西洋人的壯碩體格。以高木兼寬在大日本私立衛生會的演講為例，他指出日本士兵之所以會在世界中 21 個國家敬陪末座，是因為忽略體格發育而未能在衣食住面向使其充分發育。儘管一般認為體格改良起碼需要歷經二代、三代，但他以自己的兒女為例，指出透過衣食住的改善，相較於他自己是 163 公分，26 歲的長男為 169 公分、18 歲次男為 170 公分（高木兼寬 1899[1999]: 200-213）。

這裡同時顯示明治時期的健康論述特徵之一是以歐美諸國的數據作為基準，除了上文各國身高的比較之外，例如津野慶太郎也舉 M. C. Mulhall, 1892, *The Dictionary of Statistics* 一書中各國食肉量，以對照日本食肉量遠不及於歐美諸國，認為「國民健康是國家富強的基礎，進取氣象與剛毅行為涉及身體營養是否充分，從而獎勵帝國人民食肉乃是當務之急（津野慶太郎 1899: 5-8）」。此不僅是透過數據化以呈現論述的「科學性」，同時也將歐美諸國的數據作為判斷標準。

2. 團體層次：帝國兵食論

¹⁰⁸ 調查中最矮的是科伊科伊人（Khoikhoi）、其次為タカル人（156.2 公分），第三為日本人。

前述國民體格改良雖然涉及國家政策面向，但仍座落於個人生活形態的選擇範圍，更強烈反映國家政策的是集體供餐的兵食。在第四節對於知識詮釋權的競奪描述中亦已指出，明治時期於陸、海軍，以及東大醫學部等研究單位間圍繞著腳氣病問題長年論爭。儘管歷經明治初期的「漢洋腳氣相撲」，卻未能找到病因與治療方法。明治時期對於腳氣的解釋主要有三：白米論（遠方澄庵等）、傳染病（Erwin Bälz 等）、中毒論（三浦守治等）。而綜觀下列明治時期對於病因詮釋的變化，可發現三種論點皆各有其支持者，儘管在明治末期已有都築甚太郎、鈴木梅太郎提出今日欠缺維生素 B1 論點的雛形，但直到大正初期仍有中毒論、傳染病觀點的支持勢力。

對於腳氣病因的不同認識也反應在軍隊集團供餐上。當時日本兵食的態度可以分為三種：(1) 廢止既有的日本食，全面改為西洋食；(2) 改良日本食；(3) 維持日本食而不需要有任何變化。相較於海軍軍醫高木兼寬認為白米是腳氣的病源，強調應全面從日本食轉換為西洋食。陸軍軍醫則以森林太郎為首，包括與其關係密切的東大醫學部，雖然傾向第三種，但實際上所採取的是折衷的第二種。即將日本食定義為「以煮熟的米麥等穀物為主，鳥獸肉及蔬菜為輔」的食物，與「以透過發酵所製成的麵包」為主食的西洋食加以區隔(森林太郎 1885[1999])，強調日本食不遜於西洋食。

世間雖有論者認為日本國內應該普及西洋飲食，認為日本體格孱弱、發育不充分是因為自古以來飲食習慣所致，但根據調查結果顯示，以米食為主的日本食物在滋養人體、心力上毫不遜於西洋食物。認為日本人體格小、體力需若是忽略了日本自古以來作為勞動社會，其筋肉發達甚至讓西洋人大為驚嘆（森林太郎 1886[1999]: 72-76）。

需要注意的是，森林太郎在此強調的是作為集團供餐的供食，他也曾指出個人生活中採取西洋食物亦無妨（丸井英二 1999: 17）。而從集體的角度出發，儘管採取日本食，也不表示是禁止肉食，而是類似前文東大生理學教授大澤謙二〈日本人應減少蔬食增加食肉〉的議論，強調在考量戰時運輸、經濟因素與社會條件下將牛肉作為魚類或魚類、豆腐的代用品（森林太郎 1886[1999]: 99-101）。並不同於福澤諭吉著眼於國際貿易，認為日本與其致力於水田開發，不如改種植茶、桑等經濟作物(藤原昭夫 1998)，森林太郎則強調倘若依賴國外輸入穀類、食獸，將導致日本人民生活掌握在外國手中（森林太郎 1886[1999]: 76）。現在所強調的一國自給率問題，在當時的議論中已經出現。

3. 社會層次：食肉警察論

伴隨國運進步、文明開化，獸疫警察的目的是保護一國畜產，而乳肉警察則是著眼於公共衛生，涉及市售乳品與食肉的警察制度，乃根據晚近發達的獸醫學術而制訂，是文明諸國的通則。是以我帝國應力圖

完備發達公眾衛生制度，奠基於此嶄新的學術，講求乳肉警察法並實際應用（津野慶太郎 1899: 2-3）。

津野慶太郎在書中引用 Gerlach《食肉衛生警察論》開頭的發言：「吾人生活中最重要的是確保乾淨的空氣、飲水和食物，對於前兩者的清潔重要性人盡皆知，但卻少論及食肉之良否，這是為何？」（津野慶太郎 1899: 8）」強調為了要成為文明諸國的一員，需要完備公共衛生制度，而乳肉警察則是為了維護市售乳品與食肉衛生的警察制度。此一方面反應日本歷經逾千年禁止食肉，明治初期對於肉類的生產與消費都處於啟蒙階段的實際社會問題，另一方面，引文所使用的「警察」是明治時期的合成語，結合了警備、警戒的「警」與查察的「察」，警察作為國家治理機器的重要工具，食肉被納入食品衛生的一環，而從牲畜的養殖、屠場環境、肉質狀態的判斷皆被納入國家治理的對象。

1871 年（明治四年）大藏省（現財務省）公告取締外銷與屠宰雄牛，此是最初的生牛屠畜的法律依據，在此意義上可被視為是日本近代屠畜業的開端。同年所提出的「屠場取締令」則規定開設屠場需獲得執照。隔年，若草山與吉野郡等縣開始經營放牧事業，市內各地牛肉買賣店開業，但同年九月所爆發的牛疫於各地災情嚴重，如何避免病死牛豚所製成的肉品流入市場構成對政府治理能力的挑戰，也強化明治政府對於肉類生產的介入。同年 11 月公告「牛馬買賣取締規則」，規定牛馬販售業者可經手頭數、營業許可證的數量、稅金，並對於無許可營業、私下買賣者課以罰金，獎勵檢舉。1873 年（明治六年）公告在流行病猖獗下，嚴禁將病死牛的肉品混入健康肉品，若經發現將處以「嚴重懲罰」。規定牛隻需經檢查，在檢驗合格的肉類左端按捺檢印後，方得送交市場（秋定嘉和 2007: 181-189）。

1876 年（明治九年）四月 20 日「牛肉販賣臨時條例」提出病牛管制辦法，禁止食用宰殺病牛所獲得的肉品。1878 年（明治 11 年）廢止前述條例，公告新的「屠牛場規則」、「牛肉販賣取締條例」，與「屠牛取締規則」，規定所有屠畜僅限在官營屠牛場進行，規範屠場位置，規定牛隻與肉品買賣需有營利登記証、禁止以代理人或雇員名稱營業，詳細規定禁止病牛、孕牛、死牛的解體，並提出新的衛生管制方法。1880 年（明治 13 年）公告「死牛馬取締規則」再次重申處理牛馬屍體需要執照，屠牛業者不得同時為牛馬屍體的處置業者，牛馬屍體的買賣需獲得飼主與買家的同意，牛馬屍體的解剖需在戶長與衛生委員指定的場所進行，並由警察在旁監視。隔年的公告中更明確地區分出「屠場經營者」、「食肉販賣業者」、「食肉零售業者」，禁止他們兼營「死牛馬處置」工作（秋定嘉和 2007）。以東京府販售肉類取締法為例：根據 1889 年（明治 22 年）警察令第 25 號規定：

- （1）食用的牛馬羊豬肉需要檢印，輸入的屠肉比照辦理。
- （2）販賣獸肉者需在開業前三天向所屬警察局申請（地址、名字、肉的種類）。
- （3）禁止將馬肉與其他肉類在同一店內陳列販售。

- (4) 販售肉類者需要在店頭左側安置申請核可的看板。
- (5) 獸肉需放在空氣流通且便於洗滌之處。
- (6) 獸肉上方需蓋以清潔的麻布或棉布。
- (7) 搬運獸肉時需使用有蓋容器，容器需能承裝污血而不外流。
- (8) 不得販賣腐敗的獸肉、混合獸肉，或詐欺獸名。
- (9) 獸肉安置的場所與使用器具需加以清潔，禁止將污物排入下水道。
- (10) 警察官可臨時檢查獸肉，若認定不良則需暫停營業。

違反本則，按照刑法第 426 條第四項判處居留或處以罰金（津野慶太郎 1899: 72-73）。

從這一連串的政令可發現儘管在幕府時期作為伏流的食肉文化中，牛馬屍體作為肉食主要來源，但進入明治之後卻極力區隔食用牛馬肉與牛馬屍體。此一方面反映屢屢發生牛疫此社會背景，另一方面顯示這時期尚未建立以食用為前的牛馬生產體系，而在食用需求量大於供給下，多有魚目混珠以牛馬屍體作為食用肉品的情形。且在新的衛生觀念未能鞏固下，病牛或死牛被排除於肉類市場的認知尚未普及至社會整體。

1906 年（明治 39 年）四月制定屠場法，禁止在屠場之外的地方進行屠畜解體所有的屠場以「公設」為原則，即所有家畜的解體皆需借用市町村所提供的屠場設備，並上繳手續費。由於設立屠場可以增加地方收入（以神戶屠場為例，其收入為支出的三倍），一時之間各地方政府爭先恐後地推動屠場公營化（鎌田慧 1998: 188）。另一方面，同年六月「內務省令第十七號」中關於「屠場位置」的規定，則指出「獸畜的搬入、屠肉的搬出」需在下列地區之外：包括「距離離宮、御用宅邸或者御陵墓五町以內」，五町為 545 公尺，雖然實際距離並不是很遠但卻顯露國家對於屠場的歧視（鎌田慧 1998: 171）。

津野慶太郎（1899）指出設立食肉警察的目的包括：（1）預防公眾食用獸畜魚鳥肉與其製造品下所可能出現的病毒感染；（2）防止國內獸疫傳播、保護畜產，（3）監督肉商營業，避免不良品或劣等肉混充良肉販售。透過食肉警察的檢查、糾舉、警戒，以維護飲食領域的公共安全與秩序。國家權力介入食肉的生產與流通過程，一方面反映健康實踐已經不再是僅限於個人層次的行為，而是動員社會整體的結果，且以西方科學知識論述作為正當性保證，彌平這過程中的差異。除了前述所列舉的生產、販售流程的標準化外，食肉警察的業務範圍也包括評判肉質良否，如津野慶太郎（1899）指出牛肉可一部分區分為四等，整體牛隻味道的優劣則涉及養殖、屠宰方式，營養匱乏的牛隻味道勢必不佳。循此，衛生不侷限於身體狀況的維持，甚至涉及食用風味。

六、小結

本章首先回顧幕府時期到明治時期的養生論述，指出相較於以通俗儒家道德的身體和生命倫理為題，訴諸節欲、慎身的養生論述。由長与專齋翻譯自「Hygiene」的「衛生」則是以富國強兵為目標，將健康從特定個人身體狀況擴展至一國競爭能力。在指出明治時期對於「何謂健康？」的詮釋權競奪後，進而在聚焦於肉食與健康的關連下，可以看到在禁止肉食的時期，隨著本草綱目等本草學自中國傳入，肉類所具有的滋養效果也獲得認同。而相較於同時接觸儒學與本草的醫家傾向認同食肉，深受肉食避諱觀念影響的醫家，雖然未必否定肉類有益於健康，但卻訴諸文化、生理差異以反對肉食。進入明治、解禁食肉之後，本節自個體、集體、國家層次考察國民體格改良、兵食論，以及衛生政策中的肉類生產與流通，探討在衛生論的框架下，肉食與食肉者如何成為健康論述的對象，並被納入國家治理的對象。

伴隨著明治日本邁向民族國家的發展歷程，健康問題也從個人倫理層次的「養生」，成為國家治理層次「衛生」。這並不代表衛生取代了養生，而是指健康已非特定個人所選擇的生活型態，而涉及不同知識團體的詮釋權競爭。值得注意的是，儘管西洋知識團體在此過程看似佔據上風，但不能忽略「地方感」(sense of one's place) 在這過程中所發揮的過濾作用 (Bourdieu 1989)。在中國本草學傳入日本時，肉類的滋養效果與以肉為穢的日本慣習產生衝突，導致日本醫家或接受，或訴諸於文化、生理差異而繼續以食肉為禁忌。而在進入明治，當食用牛肉成為文明開化的象徵，歐美人的飲食習慣與體格成為參考標準之際，亦有論者著眼日本社會條件、風土與生理差異加以反駁。這些佔有鄰近位置的作用者，因為被安置在相似的狀況與限制條件下，而具有相似的習性與利益，導致面對肉食時在這些團體間產生不同的反應。

另一方面，從養生到衛生的轉變過程反應了國家對於生命的調節。黑船來襲以降，列強環伺的壓力促使日本舉國以文明開化、富國強兵為目標，圍繞著身體而在新的知識權力網絡介入下，發展出一系列評估、判斷正常化的標準。Foucault (1995) 認為 19 世紀政治權力出現新的變革，異於過往「使之死」的君主主權，權力開始積極地管理、調節生命，此生命的國家化即所謂「生命政治」。生命政治涉及資本主義生產發展的需求，強調效用、紀律、健康的勞動身體，與馴服、常態化的社會身體，提升人口生命品質以作為國家有用資源，從而，「權力的最高功能不再是殺戮，而是從頭到尾的控制生命」。伴隨生命管理而生的是知識技術的干預與控制，從而於 18-19 世紀在西方發展出各種監控、醫療、公衛、統計、生物學，與優生學專業知識及技術。這樣的概念在 19 世紀末被引進至日本，明治初期日本醫學界對於「健康」的認識是以社會進化論、生物學原則定義生理上的「健康」，強調健康者需能在競爭過程中存活，政府則需以醫學、政治手段協

助其人民在競爭中存活，此乃是「衛生」的本質。食肉與否從個人倫理性的選擇，轉變為涉及一國經濟、治理，並攸關一國存活的重大問題。

第四章 明治時期的食肉生產—穢多、新國民、屠場

屠宰業者不僅是被視為男性的，且被視為是不吉的存在。
他們在生與死、人類與動物、肉體與屍體的分界上工作
(Pringle and Collings 1993: 30)。

一、前言

前章已指出明治政府的畜牧、食肉推廣政策，但即便想吃肉，也得要有配套的供應基礎、技術、與物流網中的行動者。特別是千餘年肉食被視為禁忌的日本，作為肉品來源的牲畜的取得、屠宰、食用，皆在明治肉食解禁之後對應於新知識、新技術，被安置在不同的象徵地位並形成不同的對應新職種。本章將聚焦於食肉生產，特別是將牲畜轉變為肉類的空間與當中的行動者，即屠場及屠場內的經營、生產者。透過考察江戶幕府到明治時期的屠場形成，指出屠場、屠場經營者、從業者等這些圍繞著肉類生產，而在明治時期浮現的新式空間、新職業如何相應於當時社會脈絡而誕生，並具有哪些特徵？

Vialles (1994) 指出，屠場並不只是牲畜轉變為肉品的「中繼站」，同時也是將不可食的屍體轉變為可食用的肉類的「轉轍站」，被忌諱的牛馬豬隻軀體的特定部位，若未進入屠場就只是屍體的斷肢，但一旦通過屠場這空間則獲得「可食用」的保證。日本屠場史的研究以竹內貞一 (1946) 《東京屠場史雜考》為先聲，並在這之後又出版《東京屠場史雜考の補遺と訂正》 (1952)，正如標題所顯示的，是以東京地區的屠場設立與發展為考察對象。在這之後則有以特定屠場為對象的單一屠場史，例如《芝浦屠場二十年史》 (中村薰、中島亮 1956)、《横浜の屠畜場の変遷》 (横浜市中央卸売市場編 1979) 等。這類屠場史主要是以敘事的方式描述屠場的興設存廢，而也能理解為何這類出版品多是由畜產獸醫、肉類生產相關單位出版。但以 1990 年代為轉折，開始出現採取與前述食肉業史不同角度的屠場史研究：將屠場視為「部落¹⁰⁹產業」 (吉村智博 2009)，

¹⁰⁹部落雖具有集落的意涵，但在此用以指涉歷史上因為作為穢多聚集地而在行政、福利、社會上受到歧視的地區，以及該地區的住民。並且雖然源流上涉及穢多，但由於這類地區地價便宜而逐漸吸引了低經濟力的外國人，特別是殖民時期自朝鮮半島渡日的在日朝鮮人。近年因為「部落民」被視為蔑稱，而亦開始改用「同和」一詞。作為區隔，本文以 1871 年「解放令」為區隔，在此之前稱為「穢多」，之後則隨文脈需要改稱「新平民」或者「部落(民)」。

在部落史脈絡下探討屠場與部落的歷史淵源，以及對於部落民的身份歧視如何聯繫上對於屠場的職業歧視。布川弘（1993）認為新川地區兼具都市部落與都市貧民區特徵，指出屠場設立影響日後對此地區居民的歧視。同樣以新川地區為考察對象的南昭二（1996）則強調這地區的部落特質，闡明該地的屠場成立與發展、廢止的經緯，並聯繫至對於部落的歧視。のびしょうじ（1998）、三宅都子（1998）、猪飼隆明（2002）、本郷浩二（2003; 2007）、藤井寿一（2003）則各別以東京、大阪、熊本、神戶、和歌山地區為對象，考察當地屠場成立過程中與部落的連結。指出近代屠畜業雖然在成立之初在地緣、技術上涉及部落民（穢多），但並不是一開始就被視為是受歧視部落的固有產業或賤業，而是結合部落民在現代社會中的再定位，並結合現代衛生思想中的「隔離」概念，產生新的部落歧視的同時，屠畜業也一併被斥為賤業。

江戶幕府到明治時期的肉食變遷過程中，過往因為食肉、處理動物屍體，經手皮革生產「觸穢」而遭受歧視的穢多，在解除肉食禁忌、對於食肉厭惡感逐漸被對西方文化的憧憬所取代，進而於 1871 年 10 月 12 日（明治四年八月 28 日）「解放令」（穢多非人ノ称ヲ廢シ身分職業共平民同様トス）廢除賤民身份後，處置動物不再是特定身份下的「特權」，而是具有經濟性的生產行動。儘管如此，將一頭牲畜轉變為肉類的屠宰過程所需要的技術，以及圍繞在屠宰過程中因為物理性的哀鳴、污血所帶來的負面印象，並未隨著肉食逐漸普及而退化。成為「新國民」的穢多一方面受限於持久以來的刻板印象而擁有較少職業選擇自由，另一方面也嘗試透過屠宰所帶來的經濟效益提升地位，此消極與積極因素導致穢多延續既有身份制下的作為，擔任明治時期食肉的主要生產者。本研究企圖考察的是明治之後支持肉食行為的生產基礎，並聚焦於屠場與以屠場為中心的行動者，單一屠場的變遷史，或者屠場何以會成為「部落產業」並遭受歧視皆非研究目的所在。但基於前述穢多與肉食供應的歷史事實，論文將以穢多為核心，描述在明治時期成立屠場前後的肉食生產變化。

二、屠場成立之前：特許與違法的肉類供給

由於遲至 1871 年才解禁肉食禁令，此之前的食肉多侷限在穢多社群內部，或是如彥根藩負有向幕府上繳牛肉製成的味增漬、肉乾此義務下而享有生產牛肉製品的特權，成為舉國唯一官營生產的特例。但這情形自幕府末期起產生變化，首先是培里黑船來襲、被迫開港並設立外國人居留地之下，出現在居留地內，專門供應外國人的屠場與肉店。接著是在通商口岸與東京、京都等大型城市，伴隨著與外國往來逐漸頻繁，少數人也開始基於滋養身體、好奇、炫耀等不同理由而開始食用肉類。由於居留地的肉店只供應外國人，他們只能暗自向穢多購買，而

當食用者日增，交易由偶發性地兜售進展為定期提供下，肉品來源從老廢牛甚至是屍體擴及盜取活牛，以非法的形式穩定地提供肉類商品。

為了理解穢多何以成為肉類主要提供者，甚至在身份早已被廢除的當代仍作為食肉中心主要勞動力來源（三浦耕吉郎 2008；鎌田慧 1998；八木正 1996），下文首先追溯穢多此身份在日本的形構，進而勾勒穢多與食肉生產的關聯。並考察明治之前，作為特例的肉類生產於少數、特定地區的流通狀況。

（一）穢多的歷史

古代律令國家的良賤制下存在官有與私有的賤民，包括犯罪者、俘虜、買賣或債務下的人身從屬，以及隸屬於王族、豪族、社寺的手工業者。但自平安時代（794-1185/1192 年）中期之後，不同於古代以特定的人格隸屬關係為基礎的賤民制度，賤民被聯繫上「觸穢」或「穢」的概念。¹¹⁰「穢」作為「違反某種秩序而被排斥之物」（丹生谷哲一 1986），賤民是以人與動物的死亡與出產之相關工作為營生者。在平安時代中期編纂的《延喜式》律令中，五穢所指的是人的死亡與出產、六畜的死亡與生產，以及食肉。雖然在死穢、產穢與食肉穢中以死穢為最，但只有食肉穢是人為的行動（八木正 1996；原田信男 1993）。同樣是在平安中期編纂的辭典《倭名類聚抄》（又名和名類聚抄）第 20 卷中將「屠兒」（又名「餌取」）定義為「屠宰牛馬取其肉以為鷹雞之餌。也指涉殺生及屠牛馬，販售肉類者」，並列入包含「狩獵」與「漁撈」的漁獵類；但在同書的第十卷，在定義幾乎相同之下則被列入「乞盜類」。從分類上的歧義上，可知「屠兒」這時期作為處理肉類的身份仍有其曖昧性。儘管《延喜式》中存在「食肉穢」，但肉類的生產者作為供應者也一同遭受歧視，如 914 年（延喜 14 年）四月 28 日三善清行意見封事 12 條批評惡僧時講到「形似沙門，心如屠兒（引用自原田信男 1993: 187）」；或如平安時代末期《今昔物語集》中依賴念佛往生故事的「餌取法師」此肉食僧的故事中，指出「奇怪的是，來到餌取家中便可感受到恐怖感」，屠兒被作為令人畏懼的惡的象徵（原田信男 1993）。

110 松井章（2005b）指出所謂的「穢」並非憑空創造的概念，而有其物質特徵。以平城京、平安京為例，古代宮都在設計上呈現北高南低，天皇與貴族的宅邸座落在北邊，斃牛馬處理工坊則設置南部。東西的堀川與条坊的側溝順流而下的水路經過貴族宅邸、官衛地域後逐漸變得混濁，抵達八、九条地區的金屬鑄造工坊與斃牛馬處理工坊時已經是深受污染的污水。該地區的臭氣不只是牛馬屍體，還包括役所與貴族宅邸廁間的穢物，以及堆積在廁溝所生的蛆蟲。特別在水量少、缺水的季節平安京環境污染格外嚴重，對於天皇、貴族、坊主、神官而言，穢物是一出自己屋宅便能見到的實在光景。直到 19 世紀盲腸炎都還只能求神、服漢方藥或者等死的情況下，古代、中世的「穢」並不只是單純由支配者階級所創造，而是都市居民的實際體驗，處理斃死牛馬並製作皮革的賤民，其所在環境與由此釀出的臭氣不難想到成為被排斥的理由。

雖然在神道的「觸穢」概念下，肉食被視為穢，並在死穢與食肉穢的影響下，處置牲畜屍體的工作也受到歧視，但在這過程中也存在將肉類視為精力來源的伏流。戰國時代武士階層存在食肉的情形，並在皮革作為戰時必需品下，牛馬的屠宰不但未在觸穢的概念下消失，反而作為一種被排除於常民社會之外的職種而被確立，如 1600 年（慶長五年）七月德川家康下令「非剝皮職人禁止剝牛馬犬皮以製皮」（引用自加茂儀一 1976）。農本主義雖然自飛鳥時代（592-710 年）以降作為日本各時期的共通政策，但於中世末期的戰國時代幾乎崩解，直至豐臣秀吉太閤檢地政策下，重新檢視耕地並將其分為數等，並規定相應的上繳米糧份額，以一地一耕者為劃分單位。德川幕府在此基礎上以「村落制」與「五人組制度」強化管理機制，由名主（庄屋、村長）、組頭（村內小部落之長）、百姓代（百姓代表）為村代表，向領主負責，農民被束縛在土地上而不得擅自放棄耕作、離村、進行耕地抵押與買賣，也不得選擇栽種作物。賤民階級位於士農工商此常民階級下¹¹¹，禁止從事農業、商業行為，在身分所擔負的工作之外只能選擇乞食維生。而同樣是賤民，相對於「非人」¹¹²被賦予非人化後十年內若安分守己則可脫離此身分、恢復為常民的機會，「穢多」以處理牛馬屍體，加工成皮革、製作鞋履等工作為營生¹¹³，雖然不是賤民中的最低階層但世代無法脫離此身分¹¹⁴。

111 在士農工商與穢多階層之間仍有曖昧存在的職種，例如在各村「村明細帳」中有被記以「殺生人」的漁士與獵師，而雖然皇族或公家不是僧侶與神職者為賤民，但在不同地區與時代也有將僧侶與神職中的「巫」或「祝」列入賤民範疇者。

112 「非人」是乞丐集團，江戶時代判刑之一是將人貶為非人，例如男女為情自殺時，若有一方僥倖未死則會被貶入非人集團。江戶地區非人集團的首領是「車善七」，在吉原擁有 900 坪住居，管理非人 3000 人。1772 年與穢多領袖「彈左衛門」爭權失敗下，轉而受到彈左衛門管制。

113 所涵蓋的職種因時代而異而非常複雜。有像造園業、歌舞伎與能劇演員、冶鐵師屬於一度被視為賤民但在早階段即成功脫賤化的職種，同時也有像陰陽師、船伏、樂人、能劇演員（配角）、翻譯、金融業這種因時代與地區而產生是否被視為賤民差異的狀況，但普遍上與「穢」及「除穢」相關的工作，例如處理牛馬屍體、清掃、下級刑吏等營涵蓋至穢多此身分內（東京の被差別部落 <http://www.asahi-net.or.jp/~mg5s-hsgw/tkburaku/index.html>（擷取於 2014 年 11 月 26 日））。

114 「穢多」所受到的歧視可區分為政治（穢多村僅能作為「枝村」（支村）列管於常民的主村之下、與常民分開管理的戶籍冊、與常民分屬不同的年貢納金制度）、社會（別火制、風俗差異）、宗教（排斥於祭禮之外）、咒術此四面向，於後者，常民認為「穢」的傳染不僅發生於人際之間，同時也會透過各種生產手段進行傳染，從而不僅排斥穢多，連同穢多所使用過的器具也被視為污染源而被排斥。是以即便店家販售食物給穢多，穢多所使用的餐具亦與常民所用相區隔（有元正雄 2009）。

皮革的製作區分為剝皮、鞣皮、皮革加工三種不同的職務與對應的身份，相較於皮革加工作為一般手工業者與商人的工作而不受歧視，剝皮與鞣皮則是由穢多所負責的賤業（有元正雄 2009）。以中世後期（1336-1590 年）近畿地區為例，死穢的淨化被認為需在夜間或晝夜相交之際處理，不管是死牛的處理或搬運皆只能在夜間進行，皮的醃漬亦僅限於村落間的交界處，製作者限於當地專職製革的穢多（又被稱為「皮田」）。雖然按規定所製作的份量僅能相應於該村的需要而不得作為謀利的營生，但實際上穢多社會的上層階級卻過著富裕的生活¹¹⁵（のびしょうじ 2009）。

基於東日本飼養馬匹數量較多、西日本則多飼養牛隻的畜牧差異，以及相較於皮質劣等的馬皮，皮質優秀的牛皮具有更高經濟價值下，不同於東日本的穢多以掃除、下級行刑等「長吏型」營生為多，西日本的穢多數量明顯高於東日本¹¹⁶，且多為專職處置牲畜屍體的「皮田型」穢多（有元正雄 2009）。相較於馬匹多作為馱獸或乘用，牛隻的使用範圍包括廐肥、犁田、馱物，與乘用，相較於其他牲畜與農民的生活親近性更高。由於穢多的經手對象不限於處置屍體，當牛隻因為老、病而無法自立行走而變得無用後，宰殺這樣的牛隻也是穢多的任務。礙於牛的體積與重量無法將一整頭牛屍體帶回穢多村後處置，往往會就近屠宰、剝皮、取出牛臘與牛黃角等具有經濟效益的部位，儘管規定夜晚才能進行處置但血淋淋地屠宰過程使得農民對穢多產生牴觸。除了情感面的厭惡外，經濟層面亦引起農民的反感，按照規定農民必須無酬、甚至在將死亡或瀕死的牲畜交給穢多時需支付酬金，但穢多可以透過所取得的牲畜製成皮革並獲得利益。明明自己是「原料」提供者但卻被排除於「皮的商品圈」之外，亦加深其對穢多的不滿（有元正雄 2009；のびしょうじ 2009）。¹¹⁷

1871 年（明治四年）在身份制解體下，近世以來賤民的皮革支配崩解、牛馬肉的利用也不再受限於特定身份。但早在幕府時期便因為製革所帶來的利益，以及身份制下權責的曖昧性而屢屢產生爭議。牛馬處置可細分為作為牛馬交換中

115 以江戶地區的穢多頭「彈左衛門」為例，其統管關東八州與伊豆以西的 12 州所有賤民，無論權力或經濟能力都足以和三千石規模的旗本匹敵。

116 根據 1870 年的職業別「人員表」，西日本被差別民的比例約為東日本的三倍，其中「非人」的部份東、西日本各約 2.4‰、2.61‰，兩者並無太大差異。但在「穢多」的比例上，東、西日本各為 6.0‰、22.0‰，西日本為東日本的 3.7 倍左右（有元正雄 2009）。

117 牛馬屍體交由皮田無酬處置基本上僅作為一般論，實際上仍因地方而有不同，例如 1632 年豐前一國、豐後二郡納入肥後國熊本五萬石細川中利的領地後，下令畜生皮由其主人領回，這皮可由百姓自行剝取或交由皮田負責，認可百姓擅自處理死牛的權利。而部分地區因為交通偏僻而有病、死牛時未必會知會穢多處理，而是將屍體流入河川或者任意棄置死牛（有元正雄 2009: 57-58, 77）。

介者的博勞，與處理牛馬屍體、剝皮以製成皮革原料的穢多，但因為二者皆涉及牛馬流通，而圍繞著治療與屍體處置在權責上有所重疊¹¹⁸。以奈良《大和国博勞關係史料》與大阪《石橋家文書》為例，飼主（農家）、博勞、青屋（穢多）之間對於病牛的治療費用、死後處理間糾紛不斷：是否該治療患病牛馬？若在治療過程中死亡則誰擁有處置牛馬屍體的權利？在運送過程中若牛馬死亡則誰有權處置牛馬屍體？這些皆構成訴訟的原因（秋定嘉和 2007）。由於按照規定，牛隻死亡後農民只能無酬地讓穢多取走屍體，部分農民會在牛隻衰老過世前廉價賣給博勞而使得牛馬處置變得更為複雜（有元正雄 2009）。1686 年（貞享三年）奉行所更直接下令禁止博勞參與病牛或死牛的交易、取得牛馬屍體。除了博勞擴大業務範圍外，幕府末期由於皮革需求增加、商品流通的擴大，從前述《石橋家文書》中可發現穢多中也出現了以老牛、病牛為對象的「皮田博勞」¹¹⁹，對此也引起博勞們的抗議，如 1870 年（明治三年）五月，河內國丹南、丹北、八上郡的牛博勞集體向堺町提訴，抗議穢多雖然有權利處置牛馬屍體，但其經手範圍卻越界至介入生牛與病牛的買賣（秋定嘉和 2007: 177-178）。

至 1870 年為止，穢多可無償取得牛馬屍體，草場¹²⁰的買賣與以草場為擔保的金錢借貸體系皆持續運作（井岡康時 1998）。隔年太政官令解除穢多處置牛馬屍體的權利，規定由其所持有者自行處置。在此情形下，如何處理牛馬屍體，以及如何避免這些屍體流入食肉市場，構成了明治時期食品衛生問題。

（二）穢多與食肉

下圖引用自《カムイ伝》，這是作者白土三平以江戶時期為背景，交織多種階級觀點所繪製的漫畫鉅著，上圖為第四集谷地湯之卷中，主角之一的武士草家龍之進陷入穢多部落，所見到的穢多解體牛隻的場景。儘管武士階級已經是四民皆集中最可能觸及死亡與屍體的階級，但看到這解體的場景仍不免一驚。圖中除了顯示穢多習以為常地處理牲畜屍體，從圖 3-1 中間兩格對話：「這，這要……？」「你在發什麼呆啊！快點把裡頭的東西取出、清洗」「耶?! 把裡頭?」「你在驚

118 在西日本如大阪、近江、山城、攝津、和泉、和歌山、兵庫等地區，由於農家受到產穢與低經濟效益的影響，單一農家中並不會有歷經生孕、犢子、成牛、老牛此完整過程的牛隻，而是向博勞以舊換新或者是將死牛交給穢多、重新向博勞購買成牛（秋定嘉和 2007）。

119 西日本牛隻販賣原本是由天王寺孫右工門所管理，但在皮田博勞的出現下，由於其可收受牛馬仲介費與牛馬屍體處理費而威脅孫右工門的博勞體系。甚至進入明治初期，儘管身份制度尚未解體，但從 1869 年其所提出申狀可知非博勞的一般人也開始經手牛馬販售，危及博勞業的存立。由於這些人缺乏專業，即便是病牛與老牛也被高價販售，牛市價格與供需變得紊亂（秋定嘉和 2007: 17-178）。

120 指處理牛馬屍體的土地，而「草場權」則是處理牛馬屍體的權利。

訝什麼?!我們一直是這麼做的」,也清楚反應其他階級缺乏此類經驗與處理的知識。

圖 4-1 穢多解體牛隻



(白土三平 2005: 163-164)

原田信男(1993)以國家型態作為論述主軸,指出在以天皇為首的米食社會意識形態下,肉食禁忌變得深刻,而食肉的穢多階層則被視為社會的異端,特別是豐臣秀吉實施「太閤檢地」政策下,以兵農分離制度¹²¹徹底榨取地方的中間剩餘,國家幾乎掌握所有農村耕地收穫量,誕生以米為納稅基準的石高制。江戶幕府的「士農工商」階級意識型態,在理念上優遇作為米的生產者的農民,而進行牛馬處置工作的穢多則被安置在常民階層之外的賤民階層。

肉類作為穢多處理牛馬屍體過程中的附加產物,而不像常民階層受到肉食禁令限制,但這卻是以被排除於常民社會為前提(加茂儀一 1976)。而事實上,不論其是否食肉,穢多已在常民心中建立肉食的形象,並成為飽受歧視的原因。以 1296 年(永仁四年)〈天狗草紙〉圖繪為例,性喜肉食的天狗之所以會出現在河邊沖積地此穢多聚集地,是因為繪者預設了穢多與肉食的連結,並認為此印象也為讀者所共享(原田信男 1993: 171)。另外亦可看到基於穢多身份而成為替罪羊的案例:1689 年(元祿二年)在攝津鳴上郡荻庄村的山谷發現遭棄置的牛屍,在大阪町奉行所大規模搜捕犯人的過程中,尋著備前地區博勞此條線索追查到近江愛知郡梅林村的穢多與十郎,由於繼續往上溯發現涉及彥根藩以藩營為

¹²¹在日本中世時期,除了武士之外,農民、地侍、野伏也具有武力設備,但自戰國時代以降,逐漸推動將武士和其他階級的身份區隔之策略。此策略的目的除了持有長期、穩定兵力外,並意圖穩定農作、增加收穫。

規模的牛隻屠殺¹²²，便息事寧人地在梅林村將與十郎處以磔刑。雖然彥根藩主與奉行兩人被處以在家謹慎的告誡，但卻未將此事上報朝廷（のびしょうじ 1998: 24）。此事之所以可以與十郎一人之死了結，除了其穢多身分本即遭受歧視之外，のびしょうじ（1998）強調這是因為當時穢多的肉食刻板印象強烈，而能以穢多食用肉類為由，放棄深入追查其經手的牛肉通路。反之，拒絕食用肉類也成為脫賤的關鍵，如同原本作為河原者¹²³的庭園名匠又四郎在自述自己的脫賤之道時，特別強調拒絕肉食的重要性，表示「哀嘆生於屠家，從而立誓不取（動）物之命，且不貪財寶」¹²⁴（のびしょうじ 1998: 35）。

到了幕府末期，雖然肉食禁令並未解除但特別是在都市以及外國人居留地等較容易觸及歐美文化的地區，逐漸可見越來越多的肉食記載。除了福澤諭吉（1978[1899]）的《福翁自伝》可見到當時作為蘭學學生的他在大阪食用牛鍋的紀錄外；筑前秋月藩士平井孫右衛門（1834）作序的《望春隨筆》中明確描述其所感受到的社會變化：

過往甚少吃牛肉，偶而產生藥食需求時便赴長崎購買一斤醃漬牛肉，因為是難得的藥食、珍物所以將之分為二、三份或者半斤。大概是自文化時期（1804-1818 年）起，開始向居住地附近的穢多購買，在他將生肉帶來後因為價格昂貴所以僅能一點點地慢慢享用。到文政時期（1818-1830 年），已經不需要由購買者洽詢而是穢多帶著肉類來兜售。近年來世間開始為了增加氣力而食用者，由於牛肉價格比野豬鹿便宜，入冬後也可見一次購買十斤者。最初因為被視為不潔而只能在室外料理，但在逐漸習慣後，這麼做的人也逐漸減少。雖作為藥食但因為在早晚餐食用而逐漸有日常食物的感覺。或許是因為吃牛肉所帶來的臭氣或不潔，過往穢多進入家中時會遭到狗吠¹²⁵，開始時作為跟隨流行而食用牛肉的人在夜晚步行時偶而還會遭到狗吠，但在以牛

122 雖然肉食禁令直到 1871 年才解除，但幕府時期近江彥根藩以藥用為名持續向幕府御三家上呈味噌漬牛肉（田中香涯 1935）。可知雖以藥食為名，但其作為此肉食「共犯結構」下供應者是廣為朝廷所知的。

123 平安時代時用以指稱以剝死牛皮革維生者，類似後來的「皮田」。之所以會居住在河原，據說是因為（1）該居著地不需繳稅；（2）皮革加工時需要大量的水。而在當時未細分下，還包括掘井、藝能、搬運、行商、造園等業種。

124 又四郎於 1489 年六月五日對臨濟僧的景徐周麟做出此發言，此記錄於《鹿苑日錄》（のびしょうじ 1998: 35）。

125 「穢多走在路上遭到狗吠」是江戶時代的民間傳聞，伊予松山將此解釋為是犬將穢多視為自己的同伴，但這同伴不同於自己、是用兩腳走路而在深感奇怪下加以吠叫（のびしょう 1998: 38）。

肉為藥引的流行下，伴隨食用人數的增加而逐漸少見犬吠，慢慢地連穢多也不再引起狗吠叫了（引用自のびしょうじ 1998: 38-39）。

江戶幕府時期只有長崎出島此與荷蘭、中國交易的外國人通商地區獲得屠宰牛馬的許可（桜井厚、岸衛 2001），是以平井孫右兵衛最初想以牛肉為藥食時，需遠赴長崎。但在幕府末期肉食禁令變得鬆弛之下，伴隨著以藥食為名的牛肉食用者的增加，逐漸以穢多為基礎形成牛肉供應圈。但需要注意的是，在 1871 年（明治四年）肉食禁令解禁之前，在身分制度下唯有穢多可趁職能之便取得肉類，但在「穢」不僅會在人際間傳染且會透過「物」而傳佈之下，穢多所經手的食物基本上也是遭受排斥的。這種矛盾心理表現在強調食用牛肉穢遭到狗吠的同時，又將牛肉定位為非日常的藥食之中。而在此更重要的是，相較於一開始須到長崎購買醃漬牛肉、需向穢多洽詢是否有牛肉，到後來由穢多前往兜售，甚至在穢多村出現販售熟肉的店鋪（のびしょうじ 1998: 132）。牛肉從需遠赴外地、季節性的加工品轉變為可相對穩定購買的商品，並逐漸相對地穩定供應。此一系列確立過程可被視為 1871 年肉食禁令解放前，牛肉商品化的前史。

前述曾指出在江戶幕府時期，特別是鄰近幕末，出現博勞與「皮田博勞」、穢多之間的權責曖昧，並屢屢發展為訴訟層級的糾紛。在既有身份制度中，負責中仲介牛馬買賣的博勞，與處理牛馬屍體的穢多各盡其責，但幕末出現、以收購老牛、病牛為對象的皮田博勞卻打亂既有的責任範圍（酒井一 1961；八木透 1999）。1780 年（安永九年）時，大和平群安堵村出現皮田博勞將病弱牛帶到近江此有屠殺牛隻傳統的地區而成為問題的紀錄；又，1858 年（安正五年）12 月大和國葛上郡柏原村的穢多嘉八、増次郎在未獲許可下越過國境並於河內以博勞維生，而遭到村落投訴，訴訟內容表示兩者「低價購買體衰病弱牛隻後，送往河州丹南郡單下村向野屠殺（《旧岩崎村文書》，引用自のびしょうじ 2009: 102-103）」。更具體的例子可見《奧田家文書》分別於 1824-25 年（文正七年到八年）與 1837 年（天保八年）的紀錄：前者是此文書中最早一件的「盜宰牛」記錄，會被揭發是仍在討價還價階段下牛隻暴斃，牛隻主人覺得有異之下申請調查，而發現殺害自己牛隻者計畫販售其肉（引用自のびしょうじ 1998: 155-156）。1837 年的事件則是欲跟九兵衛買牛的嘉八在交易不順下，聯合三位協助者在半夜將牛隻帶往鄰村的松葉林中宰殺、解體，翌日發現牛隻不見的九兵衛，在尋找嘉八蹤影之際遇到在村內兜售肉類的男子，細問之下果然是從嘉八那購得（のびしょうじ 1998: 156-157）。

在肉類食用者由穢多擴散至庶民並逐漸增加，形成穩定、持續地需求之際，開始視牛肉為商品的穢多無法只是等待不可預知的屍體，而主動尋找可能成為商品的對象。在這種情況下，儘管皮田博勞以宰殺為前提下會以廉價的病弱牛為優先，但一方面可能引人疑竇，另一方面未必能即時找到合適的對象，而開始陸續可見盜宰牛隻的紀錄。

儘管幕府末期已隱約浮現牛肉的生產分工，皮田博勞購買病、弱牛之後或是送往他處宰殺，或是盜取後私下宰殺，並交由其他穢多加以兜售，但不表示穢多已具備將之製成商品的技術與知識。在現代屠場中，屠宰的第一步是利用如手槍般的器具，透過打出五公分左右的突起以強烈衝擊在牛頭骨打洞，使其陷入失神狀態。在這之後由另外一人以塑膠管線從眉間所開的洞刺入、破壞腦部¹²⁶。若技術不佳導致牛隻仍存有意識，便會奮力一踢危及從業人員，但一旦以這繩索穿過大腦跟小腦，牛就再也無法站立。過往剝皮是將牛倒下，讓牠背部的隆起嵌入地上的溝槽後，由一人花費約五分鐘剝皮。現代屠場則自動剝皮機，基於衛生考量而將牛吊起約 30 公分高後，從胸口上方往下剝、再從背部剝皮。剝皮的同時一併進行之

圖 4-2 亞墨利家人屠牛之圖



（芳幾畫、假名垣魯文述 1861）

後取下內臟的前期處理，從尾巴附近入刀，以塑膠包裹肛門，以免肉被糞便弄髒，去除內臟後再以電鋸將牛分割為兩大塊（三浦耕吉郎 2008）。儘管機械化程度完全不可相比擬，但一開始的重擊牛隻頭部、放血、屠宰這步驟卻早在江戶末期所繪製的「亞墨利家人屠牛圖」（圖 3-2）中可見類似的作法，圖中描繪了立在廣場上、四肢被縛的牛隻，在一旁則有舉著鐵斧的西洋人。假名垣魯文大概是基於實地見聞，在一旁的說明文中詳細描述「重擊鼻面後牛立即死亡，以牛刀切下雌牛的乳房，所放出的血裝入瓶中，再進行剝皮與切肉」。但從 1847 年（弘化四年）九月被判刑的盜殺牛事件的供詞，可推測這並非日本本地所流行的技術：杏村西辻的彌右衛門、茂兵衛兩人以牛隻重病已難以治療為由，談好事後贈予少許肉類而讓石松協助斃殺牛隻。過程中首先在牛口入塞入大量蒿草讓牠窒息，再進行解體。此窒息死之下的牛隻由於在宰殺時心臟已停止跳動，在無法放血之下將導致肉中凝血而損及口感，在今日會因為品質過差而無法成為販售商品。

幕末隨著與外國往來頻率的增加，以及社會動盪下管制漸鬆，儘管如上文對於技術的描述可知尚未建立完整的食肉生產體系，但卻隱然以穢多為媒介，出現博勞、運輸、食肉三位一體的食肉經濟圈。被稱為「食肉村」的更池村的肉類生產史可溯及享和年間（1801-1804 年），到明治前夕的 1859 年（安政六年），已建立年間每日解體一頭牛，並由七位穢多共同負責供給牛肉的穩定體系，甚至因

¹²⁶ 在牛海綿狀腦病（BSE）流行於日本期間，即基於衛生問題規定不宜進行此步驟，以免造成污染。

為在村落附近與泉州路通行到旁的河堤從事解體工作，或是每日運送牛馬屍體而引起行人向官府抗議（のびしょうじ 1998: 187-188）。此食肉經濟圈以更池村為中心，擴散到向野村、富田新田地區，根據 1876 年（明治 19 年）下半期屠牛稅之相關報表可知這半年間更池屠宰約 500 頭牛隻、向野村屠宰約 300 頭，富田新田屠宰數量雖不如前兩者，但三個村落半年約屠宰千頭牛隻（のびしょうじ 2009）。透過對這段「穢多一肉食」的前史考察，可知儘管遲至 1871 年（明治四年）才解放肉食，但肉食產業並不僅是日本文明開化下的新興產業，而是耗費長時間持續擴大通路下的結果（のびしょうじ 2009）。

（三）外國人居留地內的食肉生產

圖 4-3 橫濱牛屋外品評牛隻等級



（五雲亭貞秀 1862，收錄編號：
1905771640060）

圖 4-4 在牛屋內的屠夫在美國人中也是居住在僻處



（五雲亭貞秀 1862，收錄編號：
1905771640061）

江戶幕府於安政年間，以 1858 年（安政五年）日美友好通商條約為首，陸續和英、法、俄、荷五國締結友好條約，並開放箱館（現在的函館市）、神奈川（現在的橫濱市神奈川區）、長崎、兵庫（現在的神戶市兵庫區）、新瀉五港。之後神奈川變更為橫濱，兵庫也變更為神戶村（現在的神戶市中央區），儘管遠離一般市區但賦予外國人在一定範圍內借用土地、購買建築物、興建住宅倉庫與商館的權利，居留地的外國人擁有居留地為中心，向外擴展十里（約 40 公里）的自由。而雖然按照條約需要遵守日本法規，但實際上卻為了避免國際糾紛而享有治外法權的優惠。下文分別以東日本的橫濱居留地，與西日本的神戶居留地為例，說明幕府時期外國人居留地內的食肉流通情形。

1864年（元治元年）11月美、英、法、荷和幕府締結「橫濱外國人居留地覺書」（橫濱外國人居留地備忘錄）中，第四條即包括屠牛舍的興建。在從全國調度龐大的勞工而進行填海作業下，隔年五月在小港海岸設置各由英、美、荷、法、德五國所管理的屠牛場，此可被稱為近代日本最初的「公營屠場」。最初是從母國或中國輸送牛隻，但礙於交通與衛生等因素，不久隨即開始自關西調度牛隻。根據川元祥一（1985）《橫濱の屠畜場の變遷》所述，座落於橫濱弁天通的惠比壽屋兵右衛門蜂吉曾向法國牛屋進貨三頭牛。惠比壽屋的營業項目包括牛、豚、鳥獸，與提供外國人食物，透過博勞向農民購買牛隻後，在外國人居留地內的屠場宰殺。

另一方面，1865年（慶應元年）列強的艦隊抵達神戶，最初嘗試直接向附近農民購買牛隻，但一方面存在語言隔閡難以溝通，另一方面當時流傳著若被發現跟外國人交易會被處以重刑的傳言，農民紛紛拒絕交易。而當地博勞悄悄地與之交易下發現有利可圖，而逐漸發展為以長田村二、三位博勞為中介，向農民收購牛隻後供應外國船員的形式。最初雖然是在船上進行屠畜與解體，但在需求日增下而開始在陸上進行解體，例如1866年（慶應二年）曾發生外國人被發現在兵庫和田岬附近的松林中進行屠畜，而引起附近居民恐慌的事例（鎌田慧 1998: 88）。1868年（慶應三年¹²⁷）神戶設立外國人居留地，英國人 Gilbe 和英國政府締結特約而一手包辦船艦上的日用品，利用神戶港和橫濱港的船運而運送數十頭生牛與牛肉，並借用神戶市內海岸通森本某的造酒用倉庫（柴六酒造藏）作為屠場，並開設肉店，但在近鄰的抗議下轉移到生川尻小野濱。之後包括英、美、法、中（清）國人等九名外國人共在神戶設置七個外國人屠場。

在與外國人往來逐漸頻繁之下，居留地附近的日本人也開始販售牛肉與牛肉料理。最初是1862年（文久二年）橫濱入船町的居酒屋「伊勢熊」開始販售牛鍋。所謂牛鍋是將牛肉薄切或者切塊後，放入長蔥並以味噌調味或燉或炒，這種料理方式一方面是因為當時牛肉鮮度不夠而透過此烹調方式壓抑腥味並軟化肉質，另一方面則是缺乏肉類烹飪知識下挪用牡丹鍋（山豬肉鍋）、紅葉鍋（鹿肉鍋）的作法。據說伊勢熊最初開始販售牛鍋時，因為食用牛肉在常民間仍受到避諱，在老闆娘表示「若堅持要賣那種東西，就請允許我離婚」之下，只能採取將店一分為二的權宜之計，一邊是老闆所經營的牛鍋店，另一邊則是老闆娘所負責的居酒屋。雖然一開始牛鍋店門可羅雀，但在味道吸引人之下，生意大獲成功而獲得妻子的肯定，夫妻恢復感情的同時店面再度合併，並專營牛鍋（鎌田慧 1998:

¹²⁷ 慶應三年對應至1867年二月五日至1868年一月24日。神戶外國人居留地設置於慶應三年12月7日，故為1868年。

90¹²⁸)。在這之後，中川屋嘉兵衛則在橫濱元町一丁目開設日本第一家專營牛鍋的「中川屋」。

而在神戶，1870年(明治三年)藤田泰藏向縣府租借土地，在外國人屠場的鄰近地區設立諸鳥獸取締商會，經營牛馬牲畜買賣。隔年聯合神戶、京都數家商會在小野濱設立鳥獸販售商會，主要業務為供應外國人牛豚家畜，並在「斃牛馬任意處置令」(1871年三月14日)、「解放令」(同年八月28日)公告前即獲得設置屠場的許可，而成為日本經營屠場的嚮矢。藤田太藏從父親那代起便是浪人，在幕末在英國商人僱用下以長崎為中心進行茶貿易，並也與伊藤俊輔(伊藤博文)、村田藏六(大村益次郎)等長州藩士親交。可以合理推測其最初設置鳥獸取締商社除了有利可圖之外，另外也可能是應當時擔任兵庫縣知事伊藤博文所託，目的在於解決外國人食用家畜的供應問題(本郷浩二 2007)。

最後，在日本近代屠場前史擔任要角的穢多與在日外國人間是否有所交集？根據《神戶三十年史》的記載，由於開港當初傳聞販售肉類給外國人會受到懲罰，所以穢多多半不願意與外國人交易。但因為有購入牲畜的需求，且需要屠宰的人手，在外國人向外務局申訴後，以「生牛屠畜是斃牛馬處理的延長」為由動員八部郡宇治野村風呂ヶ谷的穢多。¹²⁹而根據《兵庫縣之畜產》的說明，明治初期神戶地區除了如前述與政治核心關聯的藤田組，以及由民部省物產局角田米三郎所設立的協救社之外，數家鳥獸販賣商社中唯獨只有宇治野組商社獲許設置屠場。此宇治野組商社的名稱推測可能來自八部郡宇治野村，外加上開港當初有動員當地穢多的前例，可以認為可能有宇治野村風呂ヶ谷的穢多參與(本郷浩二 2007: 210-211)。

三、國家管制下的食肉生產：明治時期屠場的建立

1871年(明治四年)大藏省(現財務省)公告取締外銷與屠宰雄牛，此是最初的生牛屠畜的法律依據，在此意義上可被視為是日本近代屠畜業的開端。同年所提出的「屠場取締令」則規定開設屠場需獲得執照。1872年(明治五年)年，若草山與吉野郡等縣開始經營放牧事業，市內各地牛肉買賣店開業，但同年九月所爆發的牛疫於各地災情嚴重，如何避免病死牛豚所製成的肉品流入市場構

¹²⁸ タイムスリップ横浜：<http://www.timeslip-y.jp/sakura/ushinabe.html> (擷取於 2014 年 8 月 27 日)

¹²⁹ 值得注意的是，儘管動員穢多進入屠宰業，但當中所使用的技術卻是沿用外國屠場的作法。以神戶地區為例，當時有所謂「神戶肉處理法」，若不按領事館所指定的這方式處理就不會被收購。此屠畜技術被認為影響日後「神戶牛」品牌的成立(本郷浩二 2007: 212)。

成對政府治理能力的挑戰，也強化明治政府對於肉類生產的介入。同年 11 月公告「牛馬買賣取締規則」，規定牛馬販售業者可經手頭數、營業許可證的數量、稅金，並對於無許可營業、私下買賣者課以罰金，獎勵檢舉。1873 年（明治六年）公告在流行病猖獗下，嚴禁將病死牛的肉品混入健康肉品，若經發現將處以重懲。規定牛隻需經檢查，在檢驗合格的肉類左端按捺檢印後，方得送交市場（秋定嘉和 2007: 181-189）。

1876 年（明治九年）四月 20 日「牛肉販賣臨時條例」提出病牛管制辦法，並禁止食用宰殺病牛所獲得的肉品。1878 年（明治 11 年）廢止前述條例，公告新的「屠牛場規則」、「牛肉販賣取締條例」，與「屠牛取締規則」，規定所有屠畜僅限在官營屠牛場進行，規範屠場位置，規定牛隻與肉品買賣需有營利登記証、禁止以代理人或雇員名稱營業，詳細規定禁止病牛、孕牛、死牛的解體，並提出新的衛生管制方法。1880 年（明治 13 年）公告「死牛馬取締規則」再次重申處理牛馬屍體需要執照，屠牛業者不得同時為牛馬屍體的處置業者，牛馬屍體的買賣需獲得飼主與買家的同意，牛馬屍體的解剖需在戶長與衛生委員指定的場所進行，並由警察在旁監視。隔年（1881 年）的公告中更明確地區分出「屠場經營者」、「食肉販賣業者」、「食肉零售業者」，禁止他們兼營「死牛馬處置」工作（秋定嘉和 2007）。從這一連串的政令可發現儘管在幕府時期作為伏流的食肉文化中，牛馬屍體作為肉食主要來源，但進入明治之後卻極力區隔食用牛馬肉與牛馬屍體。除了基於屢屢發生牛疫此社會背景，以及死牛處理需花費比屠牛更多費用的經濟評估外¹³⁰，另一方面顯示這時期尚未建立以食用為前的牛馬生產體系，而在食用需求量大於供給下，多有魚目混珠以牛馬屍體作為食用肉品的情形。且在新的衛生觀念未能鞏固下，病牛或死牛被排除於肉類市場的認知尚未普及至社會整體。

1906 年（明治 39 年）四月制定屠場法，禁止在屠場之外的地方進行屠畜解體所有的屠場以「公設」為原則¹³¹，即所有家畜的解體皆需借用市町村所提供的屠場設備，並上繳手續費。由於設立屠場可以增加地方收入（以神戶屠場為例，其收入為支出的三倍），一時之間各地方政府爭先恐後地推動屠場公營化（鎌田慧 1998: 188）。另一方面，同年六月「內務省令第十七號」中關於「屠場位置」的規定，則指出「獸畜的搬入、屠肉的搬出」需在「距離離宮、御用宅邸或者御陵墓五町以內」之外的地區進行，五町為 545 公尺，雖然實際距離並不是很遠但卻顯露國家對於屠場的歧視（鎌田慧 1998: 171）。

¹³⁰ 以「狹込文書」（長谷川家文書）為例，當中指出死牛馬處理人與屠牛處理人所上繳的稅金，各為 25 錢與 15 錢，死牛比較高且是由提出死牛的農家負擔費用（秋定嘉和 2007: 189）。此增加農家將死牛賣給屠牛處理人的誘因。

¹³¹ 私人獲得開設許可時，需設置時限。

1871 年（明治四年）賤民解放令下，伴隨著穢多身份的消滅，儘管穢多不再可無償獲得牛馬屍體，且在職業選擇的自由下亦可從事別的營生，但與屠場的地理與技術鄰近性促使相較於其他身份，「新平民」（即「解放」後的穢多）更可能以屠宰為業。另一方面，伴隨著肉食需求擴增，屠宰業作為高利潤的新興行業而一時之間吸引大量其他領域的投資者。但在國營化的政策下，作為衛生、健康管理的一環，至明治末期為止屠場被納入國家監視下。下文首先著眼於部落民與屠場的關聯，分析長久以來因為肉食而受到歧視的部落民，在明治新政府時期如何在考量提昇階級地位下，選擇投入或自肉食產業抽身。進而指出屠場的經濟利潤如何吸引了其他階級的投入，以及在國家管制下從小而林立朝向獨占化，轉型為公營事業的過程。

（一）新國民的抉擇：放棄或參與食肉生產

在明治政府的國民化策略下，1871 年廢止穢多「身分」與伴隨身份制下的權責，迄今交由穢多處置的牛馬屍體轉為由其所持有者自行處理。同年七月嚴禁將「病死禽獸類丟棄到川中」，規定飼主將屍體送交至墓所，並由飼主支付手續費進行燒埋（秋定嘉和 2007）。儘管身份制廢除下，成為新平民的穢多不再經手屍體與屠宰、剝皮，但不代表歧視就因此被消除。他們在此過程中，對於歧視解消可粗分為兩種策略：第一，放棄肉食生產與食肉，企圖透過與肉類生產完全切割以「淨化」自身；第二，善用穢多時期所累積的技術，投入因應時代需要的屠畜業，嘗試以經濟能力提昇階級地位。

身分制廢止後，部分穢多村為了擺脫處置牛馬所帶來的歧視而全村決議不再處理牛馬屍體，為了避免村內少數人違反規定，甚至舉村連署向公家上書企圖透過公權力鞏固決議（本郷浩二 2007: 195-197）。此反應了幕府時期穢多村內不同職能分化與階層化的情形。即便是村內，牛馬屍體的處理亦限於擁有特許的少數人，以近畿的二、三個村落為例，村內此資格的持有者僅有五分之一弱，其自身不需要親自處理牛馬屍體，光是透過授權即可獲得收益¹³²（有元正雄 2009）。另一方面，自江戶幕府起，穢多身分者亦開始從事廣泛意義下的農業活動，並逐漸形成「皮田百姓」的意識，以明石郡野中下村為例，除了以處置牛馬屍體為業的少數人之外，其他多從事農業。此「皮田百姓」意識讓多數村民強調是雖身處穢多村，但實際上處理牛馬屍體的僅在少數，嘗試與處理牛馬屍體此「賤業」劃清關係，從日常實作強調自己所具有的「農民百姓」特徵（本郷浩二 2007）。

132 播磨國宍粟郡下比地村 1860 年正月牛馬的處理費用中，總投標金額扣除酒肆錢、運費等雜支後，剩餘的 108 匁 2 分各自分配下，商人（旦那場）獲得比例最高，剝皮的協助者獲得份額最低（有元正雄 2009: 197-199）。

自天明時期（1781-1789 年）起，即便牛馬屍體的處置是穢多村被發派的公家任務，少數具有處理牛馬屍體技能、製作皮革技能者即便是在村內亦可能遭受強烈歧視（臼井寿光 1991）。加上近世以降，民間皮革製品的需求增加下逐漸形成橫跨數個穢多村的皮革產業¹³³，經濟實力獲得強化的牛馬屍體處理者、製皮相關手工業營生者，與「皮田百姓」間的對抗關係日趨緊張（森田康夫 2007）。而在身分制廢止後，究竟是選擇脫離既有的皮革生產、放棄家畜處理技術與皮革技術而以農業維生，或者是利用既有的剝皮技術投入食肉生產，端視村落內究竟以哪方佔上風。在以「皮田百姓」佔上風的情況下，傾向採取前述以脫離既有職能作為常民化的手段，儘管會有違反村內協議而惑於利，擅自向政府單位申請見許可證的村民，但多被在發現後會被村落隔離，撰寫道歉函並保證不再犯後才能再次被接納（本郷浩二 2007: 201-203）。

反之，例如雪靴的流行使得皮革民需品的需求擴大，部分穢多村中從事剝皮、製皮者的經濟力提昇，進而改變村中風氣與營生結構（のびしょうじ 2009: 75-76）。這類穢多村在從身分制下的解放後，不同於前述企圖以放棄家畜處理或皮革加工技術以脫賤的選擇，反而採取以所繼承的職能為營生職業。雖然在幕府晚期已在部分穢多村逐漸形成皮革產業，但就制度上而言其僅是種以穢多的身分免費取得牛馬屍體，兼具公務的營生手段。直到解除身份制，不再無酬取得牛馬屍體下，才在從身分所具有的權利轉化為職業的過程中，進入經濟性的買賣體系（森田康夫 2007）。

以穢多村所持有的技術為基礎，轉型為屠畜業者有以村莊為規模，亦有以個人為單位的。與前述透過徹底放棄屠畜、處理牛馬屍體為營生，以力求擺脫歧視的穢多村不同，在當時社會仍保有穢多留有強烈的負面刻板印象下，選擇繼續以屠畜為業需要訴諸其他理由以脫賤，而常會以「國民義務」作為自我論陳的依據。例如，1873 年（明治六年）八月十日印南郡志方東町五位村民所提出的上納雜稅申請書中便表示，儘管因為「解放令」讓自己享有與庶民相同的權利，但曾作為穢多的歷史淵源，以及當下仍以屠牛維生而被禁止參加村內的祈雨儀式（兵庫縣產業部畜産科 1922，引用自本郷浩二 2007: 205-209）。這些村民指出，「儘管自己從事低賤工作，但同時也是繳納稅金的主體」而認為自己不應該繼續受到歧視，訴諸以繳納稅金的事實，強調自己與其他人一樣都是平等的國民，論陳脫賤的正當性（本郷浩二 2007: 205-209）。

133 以大坂渡邊村為例，自近世起從西日本各地除了鹿皮之外的各種原皮皆被渡邊村皮革商人收購，並在寬永年間村內有力人士獲得「和漢革問屋」的許可下，進而可到長期投標、購買輸入皮革，年平均處理數量達十萬枚。皮田村之間透過婚姻、養子、分家而建立密切的強網絡聯繫與分工制，如渡邊村因為水質惡劣而又將曬皮至製成半成品工作外包給播磨國飾東郡高木村、攝津國川邊郡火打村等其他皮田村（有元正雄 2009: 134-136；のびしょうじ 2009: 73-75）。

（二）投入屠宰業的新平民

在上文述及屠場的前史時，已指出穢多與屠畜業間的關聯，其在肉食仍作為社會伏流的階段，同時擔任了尋找肉品來源、屠宰、販售等功能。在進入明治、解禁肉食後，可以合理推測這些新平民基於過往身分的歷史經驗而更清楚購買活體牛馬或牛馬屍體的管道，與屠殺、解體的技術¹³⁴，從而更可能投入食肉產業。儘管在日益嚴格的管制下，他們需要從處置牛馬屍體，或進入屠場成為牛馬肉的生產者這兩選項擇一，且實際上就解體技術而言，以獲取皮革為目的應不完全同於以獲取食肉為目的所需的技術，但基於解體技術的傳承與「穢」的刻板印象，可以想見其他階級作為勞動者，進入此領域的門檻絕對高於這些新平民（秋定嘉和 2007）。實際上，除了前述神戶外國人居留地曾所動員八部郡宇治野村風呂ヶ谷的穢多供應食肉之外（本郷浩二 2007: 209-210），例如 1877 年（明治十年）西城郡今宮村的私營屠場職員多是穢多村民（三宅都子 1998: 11），1833 年（明治 16 年）西牟婁郡有七個村落設置屠場，當中六個村落全村都是穢多村或者存在穢多支村（秋定嘉和 2007: 183-184）。可以看到新平民確實是近代日本屠場成形過程中重要的勞動力與技術來源。

對於穢多的偏見來自於他們宰殺牛馬、處理牛馬屍體所導致的「汙穢」，以及衍生自處理屍體過程中所生的肉食行為。但在幕府末期在與歐美文化的接觸日益頻繁下，肉食逐漸滲透進日本社會。並因為歐美文化逐漸被視為模仿的對象¹³⁵，歐美人毫不在意地屠殺牛馬、公然食用牛馬的行為導致肉食與肉類生產不再作為穢多與常民間的分隔線，從而動搖了既往了肉食汙穢概念。例如大阪渡邊村在納稅時提出下列請願：「作為神國，而有食用獸肉習慣的我們被視為穢民，但現在已與食肉的異國親睦，希望可以除去加諸在我們身上的穢多二字（引用自のびしようじ 1998: 41-42）」。以歐美人為參照，希望衍生自食肉的身分歧視可以被取消。儘管如此，對於屠殺或穢多的厭惡卻未隨之淡化，而轉化為「殺害如同家人般親近的牛馬」、「雖然按規定需無償將屍體交給穢多，但他們卻藉此獲利」等基於親近感或經濟因素（桜井厚、岸衛 2001）。

在封建身分制度於 1871 年（明治四年）廢除後，穢多在獲得職業選擇自由的同時，也等於被剝奪免費獲得牛馬屍體的權利。在重新編組戶籍下，迄今由長

¹³⁴ 即便是在工具相對發達的 1990 年代，屠場內仍流傳著解體工作「舉起腳要花上三年、剝皮則需要八年」、「出師則需要十年」的說法，牛隻解體需要 21 道工程、豬隻雖然較為簡單但卻也要六道工程（鎌田慧 1998: 23）。

¹³⁵ 明治政府企圖透過享用西洋料理增進士官們的教養與禮儀（原田信男 2011），如海軍官部鼓勵士官在精養軒享用西洋料理，甚至月末結帳食若消費金額不夠多，還會遭受批評（村岡実 1981）。

吏管制的各村町非人改由居住地的村町管轄，並宣告「過往僅限穢多宰殺牛馬，自今起包括牛馬、獸類皆可任意處置（太政官達第 146 號）」。在身分等同於「職業」的封建時代，僅有穢多可以處置牛馬屍體，不僅可無酬獲得，甚至可領取處理手續費。但自 1871 年「解放令」公布後，太政官下令迄今無酬讓渡給穢多的規定伴隨身分制一併取消，改由持有者自行處理。同年七月進一步公告嚴禁將「病死禽獸類丟棄川中」，規定送交至掩埋場後由飼主支付處理費以進行燒埋。同年 11 月進而規定所有牛馬買賣需持有許可證（秋定嘉和 2007），¹³⁶在此之下，1872 年（明治五年）二月大阪更池村 34 名牛博勞中因為有兼營屠牛者，被予以警告；同年九月進而拘留未持有牛馬買賣執照但卻以此營生的 30 名新平民（〈車所持名前帳〉），引用自秋定嘉和 2007: 188-189）。

但許可證制度並不表示從此新平民被排除至肉類生產圈外，最多只是將牛馬、買賣權利限制在可管制的少數人手中，新平民則可能作為受雇者而參與生產。儘管在「文明開化」的風潮下肉食禁忌逐漸消退、食肉者增加，但在食肉生產上仍抱以忌諱，導致屠場多位於市外（八箇亮仁 2012: 181-184）。在冷藏設備不發達的當時，基於衛生、新鮮考量理應盡量縮短屠場與店家的距離，但對於屠宰的社會性避諱，以及對於從業人員的技術需求，屠場仍多設置在新平民居住地及其週邊。西日本穢多數量高於東日本，而明治初期所設置的屠場多位於西日本最大的穢多村—渡邊村週邊地區（三宅都子 1998: 10）。

1887 年（明治 20 年）原本設立於西濱町（前身為渡邊村）的「大阪屠畜會社」（後更名為「大阪畜產株式會社」）附設今宮屠場成立，公司創立資金為 15,000 圓。營業內容為向牛肉零售業者提供屠宰設備並徵收使用費。在這裡解體的包括いろは、川口西村、日本橋的關口、難波新川橋的小谷、木津大國町的益田等 24 至 25 間牛肉店的雇員（《大阪每日新聞》1902.11.21，引用自三宅都子 1998）。這些由牛肉零售店所雇用的牛隻解體、切肉等人員主要是來自北野、茨木、今宮與西濱等前穢多村地區的男子。這些人員在「大阪屠畜會社」所規定的早上八點到十點間將牛隻運送至屠場並進行解體作業：兩位助手以麻繩綁住牛以控制其行動後，以大鐵鎚重擊眉間，並在牛隻氣絕倒地後切斷咽喉進行放血，同時按壓腹部以加快放血的速度。就著牛隻倒地的情況下進行剝皮，取出內臟後切斷頭部，將兩足用從天花板垂下的鐵鎖掛住，並從背部將牛隻一分為二，進而分

136 前述對於牛馬屍體的處置規定讓人聯想到是針對自幕府時期即負責關連工作的舊穢多階層，而雖然在此礙於篇幅而無法深論，但此對於屠宰肉類的規定一方面直接反應當時流行病猖獗之下的現實需求，如 1873 年 12 月因為流行病猖獗而嚴禁將病死牛肉混入良肉，被發現者將處以「嚴重之罪責」。當時規定屠牛需經檢查後方得送入市場，合格的牛隻在「解剖肉的左端按捺檢印」（秋定嘉和 2007: 188-189）。另一方面涉及當時政府、社會如何看待「肉」，或進一步地說「健康」、「文明的肉」。

割各店家所需的骨頭與不同部位的牛肉。一頭牛的處理時間約 25 分鐘（《大阪每日新聞》1902.11.22，引用自三宅都子 1998）。¹³⁷在冷藏設備尚不發達的時代，解體完畢的肉類隨即帶回店內上架販售。而「大阪屠畜會社」為了可以達成更加「快速且安全地」解體，於每年舉辦屠宰研究會，讓各牛肉零售業者派出代表參加競技，最早完成解體工作者可獲得賞金。而在 1888 年（明治 20 年）12 月，大阪府下 15 間屠場中，與「大阪屠畜會社」相抗衡的是前身同樣是穢多村的丹北郡更池村屠場。

除了屠場之外，新庶民在身份制廢止後可能延續舊有職能而投入的另一產業是皮革業。實際上，相較於屠場，皮革業或許更承繼了穢多的歷史脈絡。在西日本以大阪西濱部落為代表，東日本則有被為日本現代皮革業三大源流的彈直樹此源流。

首先，皮革業可被視為明治初期多數屠場鄰近地的大阪渡邊村（後更名為西濱町）的象徵產業：在西濱部落中，從事皮革商有 320 戶、皮加工業者有 80 戶、曬革靴其他毛爪角業者 500 戶、鞋履業有 200 戶、皮革關連日用品生產者有 50 戶，全村（1900 年為 1335 戶）九成弱的人家皆以皮革相關產業營生，皮革商、製革業、屠宰業共同支撐西濱地區經濟（八箇亮仁 2012: 185-186）。1888 年（明治 22 年）設置國內外皮革承辦企業、1893 年（明治 26 年）改名無限公司大倉組，並確立日本國內皮革商的穩固地位。1892 年朝鮮到大阪的輸入品總金額 200 萬 113 圓當中，生牛皮為 23 萬 6137 圓，佔據 11.8%。其中神戶及大阪港的的皮革輸入業者多數來自西濱（《大阪外國貿易調》，引用自八箇亮仁 2012: 178-179）。成立資本額 15 萬圓、由西濱有力者前田堪兵衛與其他六人共同設立的「西濱倉庫株式會社」可被視為西濱地區確立皮革事業的象徵，1897 年（明治 30 年）西濱銀行的成立則充分顯示西濱經濟力¹³⁸（八箇亮仁 2012: 178-179）。

其次，近代皮革業形成的三條系譜（彈直樹、和歌山藩、西村勝三）之一的彈左衛門乃是江戶時期東日本穢多的領頭¹³⁹（皮革產業沿革史編纂委員會 1959:

137 對照同樣在大阪的木津川屠場的作業狀況，可以知道此處理情況並非特例：牛隻從產地運送到木津川屠場後，暫時安置在停留所進行檢驗，確認沒有罹患疾病後才送至屠宰室。地板鋪著石頭，並特別設置溝渠以能讓牛在仰躺時可以將背骨陷入溝內以便固定，而作業員在工作時皆著白衣。這些屠場內作業員基本上皆是住在西濱和西成的部落民（三宅都子 1998: 17）。

138 西濱銀行總裁佐佐木吉五郎以經營皮革批發致富，為身價超過 50 萬圓以上的富豪（八箇亮仁 2012: 179）。

139 匯集明治初期被差別部落相關官方文書的《史料集明治初期被差別部落》中，可確認的皮革企業有五：斃牛馬革取扱會社（條目 224）、斃牛馬商人處（條目 246）、牛馬革取扱會社（條目 272）、諸獸皮取扱會社（條目 285）、斃牛馬取扱製造所（條目 297）。最後的「製造所」雖

175)。作為末代彈左衛門的彈直樹眼見時代變化而以「既來皮革作為專業，若讓我等學習歐洲製革法並進行改良，將來必有助於國家」為由，向兵部省等單位申請製作軍靴。不同於放棄佐倉藩士族身分而成為庶民的西村勝三引進外國皮革、製革機器與技術，彈直樹基於既往穢多亦從事鞣皮此工作，而嘗試以日本牛皮製作西式的皮革，而引進「歐洲製革法」¹⁴⁰。「解放令」後的彈直樹工廠陷入經營危機，在投入所有家產後終於獲得木挽町水町久兵衛的援助。1872年（明治五年）將工廠從瀧野川遷移到龜岡町附近的橋場町，理由除了出資的皮革商間的對立外，真正原因是不敵泷澤榮一的友好政商關係而被迫遷移。製作皮革需要大量用水，迄今都是以石神井川為水源，但泷澤榮一計畫在同一條河川下游興建製紙公司，在製紙也需要大量用水之下，彈直樹不得不轉移皮革工廠。明治五年遷移到場到隅田川畔舊鑄錢地，每年接受兵部省一萬雙的訂單。明治六年徵兵令發佈，軍靴需求量增加但因為彈直樹工廠當初所引進的是美式製靴，而不合乎兵部所要求的法國式軍靴要求。在遲遲無法成功下，最終於1874年（明治七年）將此工廠讓給三越則兵衛下階管理人的北岡文兵衛，彈直樹將過去自己家屋的部份空間改建為製靴工廠，而其工廠的實習生在獨立之後大半成為淺草地區的下流職人，或者是留在工廠作為職工（皮革產業沿革史編纂委員會 1959；塩見鮮一郎 2008）。

在幕府時期作為關東地區穢多領導者的彈直樹在進入明治後，在企業經營上難敵政經關係良好的前士族們，而在經營上屢屢受挫。實際上，在由德川幕府轉變為天皇制的過程中，對於穢多的歧視並未因為「文明開化」而減緩。例如在明治新政府成立後，為了祝賀天皇臨幸東京而舉辦迎奉天盃的儀式，並連著三天「開御酒」以酒及歌舞象徵江戶市民自此成為東京市民。迎奉天盃的酒來自於東京富裕町人的捐奉，獻奉給天皇后再度由天皇將酒分送給1592個町內會。對於當時的東京人而言，未被列入當中是種恥辱，新町（穢多村）也因為未被列入名單中而引起騷然。在彈左衛門上書之後，才終於在天皇回到京都那天收到賜酒（塩見鮮一郎 2008: 105-106）。

同樣地，西濱地區的有力者也意識到儘管自己經濟地位提昇但卻持續遭受社會歧視，為此積極透過各種行動正當化自己的國民身分，例如在甲午戰後舉辦追悼會，嘗試透過憑弔戰死者以展示作為國家一員的形象，或是爭取招待參與演習

然未能找到明確史料證明，但前三者可確定是由部落民直接、間接參與經營，第四個諸獸皮取扱會社在之後轉為「相益社」、「方榮社」，部落民雖為參與經營但確有其活動相關紀錄（渡辺俊雄 1986）。

¹⁴⁰ 之後則因為製作不順遂，外加上眼見競爭者西村勝三於明治三年三月在在中央區明石町、築地居留地附近開設「伊勢勝造靴場」，遂也決定跳過製革此步驟，向越後屋（三越）購買法國皮革，向中國人亞仙亞和陳兩人學習製靴（塩見鮮一郎 2008: 105-111）。

的陸軍士兵。但這些行動並未能瓦解對於「部落村」的刻板印象，甚至因為對其的偏見而使得其「國家參與」行動受到干預。前述參與追悼會的軍人、官吏、警察署長的致詞並未將西濱居民視為對等的國民，而是秉持著對部落的差別意識參加活動。1898年（明治31年）11月於二府九縣舉辦的陸軍特別演習中，原本並未被列入支援軍隊宿舍計畫的西濱地區突然被指定提供第九聯隊第一中隊的宿舍，在村民盛大款待下軍人們卻毫不動筷。事後《大阪新聞》（1898.11.16）將此舉解釋為軍人們覺得不好意思麻煩村民，並覺得在無理由的情況下受到如此盛大款待將有愧於大元帥。但對照於當時提供演習軍人盛大款待的慣習，前述理由難以成立。而在1908年（明治41年）的陸軍演習中，中西島村唯有該地的部落地區未分配到提供宿舍的任務（引用自八箇亮仁 2012: 191）。

四、屠場的經濟效益：實業家的出現與屠場的國營化

雖然直至1871年（明治四年）才解禁肉食，但外國人居留地早在幕府末期便出現由外國人經營、供應給外國人消費的屠場。以大阪市為例，其第一個近代屠場是1868年（明治元年）設置在川口居留地的屠場，並被徵收比其他行業更重的租金。至1879年（明治12年），大阪府內至少設有四所屠場，年間總屠宰數達2,046頭，距離居留地最近的肉類供應地安井村該年總屠畜數為350頭。安井村位於包夾著安治川的川口居留地對岸，原本稱為下福島村大字安井，是新田開發後成立的村子。不同於一般屠場皆距離住宅區略有距離，安井村雖然也偏離市區但卻因為接近居留地此最大肉類消費地而受到重視，但在居留地人口增加、屠場變得狹隘後，也一度考慮將屠牛場移轉到對岸。四年後（1883年）安井村的年間屠宰數迅速擴張至1,102頭，為大阪市内交易量最大的屠場。同年六月設置「屠獸會社」，進行家畜肉品、獸肉販賣，並透過此企業與下游的零售業者交易。而根據1885年（明治18年）的大阪府統計，當時安井村設有兩間屠場，不同於一般單一屠場、單一營業者的經營常態，各有五位營業者且透過此屠場經手食肉販賣的業者共有十人，而兩間屠場各自雇用14人與七人從業人員¹⁴¹（三宅都子 1998）。儘管屠場最初是由外國人在居留地內設立，但伴隨著屠場被視為新興營利事業，以及法規限制下，至明治末年，日本所有屠場都為本國人所經營。

最初擔心世人抨擊而不屑一顧的屠畜事業，也在所謂文明開化的潮流下變得越發興盛的肉食風氣下，成為注目焦點。在有利可圖下，庶民與士族也進入市場想分一杯羹，至1874-75年為止的興廢存立極為頻繁（竹內貞一 1946）。

¹⁴¹ 從1886年之後大阪府的屠畜統計以西成郡記述，無法確定安井村的屠場何時廢場。

原本就有一定資產，但在只要賣出四分之一頭牛就能賺回成本的時代，大概也賺了非常多錢。堀越過著豪奢的生活，經常在騎著馬前往露月町（現在東京新橋附近）途中到高輪一帶的一流料理店用餐，但晚年家運傾頹經過店前而馬慣性地要進去時，總是閉口不言（竹內貞一 1946）。

堀越藤吉是在東京市內首位開設牛鍋屋的商人，1870 年（明治三年）和河合萬五郎一起在白金設立屠場，一方面作為事業延伸，同時也在屠場此新興事業獲取暴利而過著豪奢的生活。而堀越藤吉也非特例，包括中村嘉兵衛、木村莊平等人都不是穢多出身，而是在幕府末期或與外國人往來密切，或與日後新政府官員有所聯繫的庶民或土族出身。更甚者，像以銀座「天狗煙草」聞名的岩谷松平亦在明治 20 年（1887 年）於三河島設立屠場，而可見到明治時期屠場作為具投資價值的新興事業。

綜觀而言，在松方通貨緊縮¹⁴²、甲午戰爭（1894-1895 年），與之後日俄戰爭（1904-1905 年）下，屠牛數量急速增加，伴隨此現象，至明治 30 年代後半期為止，以都市為核心而不斷增設屠場。相應於東日本地區如東京府、神奈川縣的寡頭壟斷情形，西日本的大阪、京都則廣泛存在著零細屠場，以及立基於其之上的大型屠場，而呈現金字塔般的分佈狀態。1906 年（明治 39 年）「屠場法」、1911 年（明治 44 年）「家畜市場法」的實施下，屠場愈加集中且大型化（中里亞夫 2009）。下列各別描述明治時期東京與大阪的屠場發展。

（一）明治時期東京屠場變遷

到 1874-75 年（明治七-八年）為止，東京地區屠場的興廢存立極為頻繁（竹內貞一 1946）。幕府末期中川屋嘉兵衛租用白金村堀越藤吉田地的一隅，私設屠場以提供牛肉給英國商館，但不敵 1869 年（明治二年）於築地所設立的官營牛馬商社而倒閉。隔年七月堀越藤吉、河合萬五郎兩人在白金設立屠場，萬屋萬平在芝七曲（西應寺町）、野口義孝在 1871 年（明治四年）十月於三田小山町三蕃地各自設立屠場，但亦先後倒閉（鎌田慧 1998）。同一年，渡邊友吉在今里村（今日的港區白金）設立屠場，根據《史料集·明治初期被差別部落》可以確定迄該年為止，該地屠場內有部落民負責牛馬處理（吉村智博 2011）。在這過程中，官營的牛馬商社於 1871 年三月移轉到麻布本村町。

1872 年（明治五年），水町久兵衛、福井數右衛門等舊武士階級成為屠牛檢查負責人（屠牛取締世話方），形同官僚機構般統率該地屠宰經營。淺草的新

¹⁴² 為了消解西南戰爭後的通貨膨脹，大藏卿松方正義所採取的通貨緊縮政策。策略包括回收、處分西南戰爭時為了調度戰費而濫發紙鈔，依據 1882 年「日本銀行條例」設立日本銀行，並嘗試導入銀本位制，實施緊縮財政。此政策導致蠶繭、稻米等農產品價格下滑，農村陷入不景氣下，農村勞動力流入都市（寺西重郎 1983）。

谷町獲得官方設立屠場的許可，之後也出現直屬於警視廳的屠場，規定將屠場統一聚集在千束地區，但因為經營不善而於兩年後轉為民營。明治時代將官辦產業轉交由民間負責（民營化）的情形不僅包括碳礦、造船、造鋼、纖維等產業，屠場也是其中之一，接受淺草千束屠場的包括木村莊平、「金滿家」，與鹿兒島出身的士族¹⁴³（橫山百合子 2006）。竹內貞一（1946）指出在這讓渡民營的過程中，政商關係與特權是這些人出線的主因。到 1880 年（明治 13 年），撤廢一區僅能設置一間屠場的限制，再度進入屠場林立時代。原本木村莊平設立於淺草千束村的食用牛屠殺場轉移到芝濱，稱為豐盛社共同屠場，該年度屠殺 2,766 頭牛與 987 頭豬。當時牛肉百斤（約 60 公斤）的平均價格為 10 圓 18 錢 7 厘，豬百斤的平均價格為 5 圓 46 錢。這屠場一直經營到 1887 年（明治 20 年）為止（鎌田慧 1998）。

至 1887 年為止皆是反覆興建廢棄，東京府最終將屠場限定於白金、千束、三河島三地，要求這三地以外的屠場需於五年內關閉。1906 年（明治 39 年）屠場法頒布後，東京開始盛行以股份公司經營屠場的組織形式，在股份公司與各家企業反覆吸收合併下，到 1936 年（昭和 11 年）為止東京市內屠場成為現在芝浦屠場寡占市場。廢止私設屠場、在芝浦建設東京市大屠場的計畫當然受到既存業者的猛烈反對。贊同與反對的兩方各以帝國中央屠場（大崎屠場）的要角、東京肉店同業組合的德增英三郎，與帝國中央屠場的吉田金次郎社長為代表。

當時德增在經營銀座「松喜」之外，作為宮內省大膳寮的御用並承攬當時帝國飯店等其他供應，而在美國芝加哥社長來日視察、表示希望能參觀屠場、表示屠場是一國文化代表時，感到困惑但希望能給兩天準備時間進行大崎屠場的整體大掃除，以能呈現出整潔的模樣供參觀，在有過這樣經驗下深切感受到排除萬難、建設屠場的重要性，而大力贊成東京市的計畫（中村薰、中島亮 1956，引用自鎌田慧 1998: 40-41）。

圍繞著支持反對派而演變為嚴重爭端，最終甚至在警方包圍東京市議事堂之下進行審議，過程中也曾出現憤慨地表示要殺了德增英三郎的人。最終以委員票的一票之差下，由贊同這方獲勝（中村薰、中島亮 1956，引用自鎌田慧 1998: 40-41）。而芝浦屠場雖在之後歷經改建，但自此之後即作為東京甚至關東地區的最重要屠場¹⁴⁴。

¹⁴³ 當時警視廳主要是薩長派的人馬。

¹⁴⁴ 曾任警視廳獸醫的片江正巳大阪府立大學農學部教授針對芝浦屠場的設計表示：「為了設計，東京市建築課以ウイルダー所寫的ザ・モダン・パツキングハウス這本食肉家工廠設計書為樣本。現在看來落伍但對於建築課來說卻是唯一的依靠而採納近我國的屠畜作業。接近開場，可看到實際作業中因為不習慣電機鋸或者利用軌道將牛吊起的作業，而每天出現負傷者。……當

（二）明治時期大阪屠場變遷

大阪的食肉文化發展與家畜市場密切相關，天王寺村早在近世時期便設有牛市，從地方帶來的牛隻在這以農耕為目的進行買賣。根據 1869 年（明治二年）「牛隻買賣支配」條例指出當時大阪牛隻買賣是在攝州天王寺村孫右衛門管理下進行，而在幕府末期明治初期伴隨世局混亂，身份制下的權責區分產生動搖，孫右衛門的管理體系也受到挑戰。1870 年（明治三年）三月公告「牛馬買賣取締」條例，規定牛馬買賣需要持有許可證，許可證一枚需繳納金三分。大阪府在 1872 年（明治五年）重申「牛馬買賣取締規則」，規定一枚許可證可以持有一條鼻綱，一條鼻綱最多只能繫上七頭牛馬，即一枚許可證只能用於七頭牛馬，強調未獲許可的非法業者需課以免許稅的十倍罰金，並獎勵告密者（三宅都子 1998）。

由於大阪有牛隻買賣的地緣傳統，加上設有西日本最大的穢多村，而在屠宰、製革領域具有更多熟練工人¹⁴⁵之下，相較於東京屠場的寡占、集中，大阪地區實際上到 1970-1980 年代（昭和 40-50 年代）仍大小屠場林立（吉村智博 2011）。除了前述已指出的安井村屠場與附設於「大阪屠畜會社」的今宮屠場之外，另外兩個代表性的屠場分別是浪速屠畜合資會社以及大阪市立木津川屠場。

浪速屠畜合資會社是基於牛市的地緣便利性而設立的屠場。東成郡天王寺村自古即有牛市，根據《天王寺牛町由緒書》，此處的牛場歷史甚至可溯及聖德太子時期。1869 年（明治二年）在攝津、河內、和泉、播磨四國的牛博勞支持下舉行盛大的牛市，在牛市附近田地廣闊的地方設立屠場並非難事。1894 年（明治 27 年）四月在東成郡天王寺村所開設屠場，創設者為田附芳松、野村彥太郎、山田仙吉，規模約 547 坪，相較於其它屠場並不特別大。二年後因為組織變更而設立浪速屠畜合資會社，之後改名為關西畜產株式會社。在 1905 年（明治 39 年）屠場法制定後隨即廢場（三宅都子 1998）。

大阪市立木津川屠場則是屠場法制定後，在當時的港區（現在大正區）恩家島町以資金九萬圓所設置的大阪市內第一個市營屠場，並於 1910 年（明治 43 年）年七月開始屠場業務。木津川屠場座落於安井村，與大阪屠畜會社分處木津川兩岸。屠場由大阪獸醫界先驅渡邊正照設計，採用德國式屠場建築，並引進德

時業界中岡本惣七、銀座松喜主人、豬肉的石橋政太郎、山崎國太郎、酒井鐵夫等大人物向我及佐野抱怨屠場作業的狀況……（中村薰、中島亮 1956，鎌田慧 1998:42）。由這段描述中，可以見到屠場現代化（西化）過程中所出現的種種不適應。

¹⁴⁵ 根據《大阪市史史料》，在西成郡今宮村屠場工作的人應該是渡邊村（穢多村）的人，「伴隨維新以來肉食者增加，從事屠業的人也逐漸增多」。斃牛馬的處理作為渡邊村財源之一。死牛馬的解體技術與屠場解體技術相通，渡邊村居住繼承牛馬解體技術，成為屠場設置時的重要勞動力（三宅都子 1998）。

國解體處理技術。立地範圍 1,800 平方公尺，雖不及今宮村營屠場（在大阪屠畜會社廢場後，由今宮村官方設立）的 2,970 平方公尺，但在當時來說算相當廣大的設施地。根據大阪市保健部調查《畜產事業》，屠場設立的目的為提供屠宰空間與設備，並徵收屠殺獸畜、解體時的使用費用，並設置肥料部門¹⁴⁶。屠場腹地內設置神戶免疫所大阪分所，收容並調查罹病牛馬。設施內設置神戶免疫所大阪分所，病牛馬運到這處理。木津川屠場與今宮屠場使用費差不多，但對於國外輸入的牛隻收取國產牛 1.7 倍的費用，病畜隔離室的使用費用為一頭一日十錢，普通畜舍的使用費用為一頭一日五錢（三宅都子 1998）。

大阪屠畜會社附設的今宮村營屠場在 1910 年（明治 43 年）廢場後，當地村會以「改善公眾衛生與力圖充實村資」為由向大阪知事提出設立村營屠場的申請，並於同年四月獲得許可。今宮村營屠場設置於大阪屠畜株式會社的北側，設置以來以屠畜數為大阪府第一位自誇。開設當時屠場使用費用，最初大型動物（牛、馬）為一頭二圓但隨即上漲；屠宰頭數在一開始雖未設限，但於大正年間最初限制牛馬一日 20 頭、羊豚犢八頭，在遭受牛肉大盤商反對、指出此限制不足以應付大阪市内食肉量需求後，變更為牛馬 40 頭、羊豚犢 46 頭。之後今宮村營屠場更名為大阪市營今宮屠場、1939 年（昭和 14 年）和大阪市立木津川屠場合併為大阪市立屠場，1958 年（昭和 33 年）成為兼具食肉市場功能的大阪市中央卸賣市場食肉市場（三宅都子 1998）¹⁴⁷。

（三）屠場作為地方財源

雖然屠殺牛馬具有被蔑視的刻板印象，但屠場的設置對於地方政府卻具有軍事、經濟上的益處。就軍事而言，和歌山藩從早期便認識到兵制、皮的利用與外國技師存在的重要性，而在廢藩置縣的前一年（1870 年）便以洋化藩兵的兵需為由，向大藏省申請設置屠場（秋定嘉和 2007）。

而就經濟面向，從今宮村營屠場對於地方財政的貢獻，即可見其重要性：今宮村營屠場 1910 年（明治 43 年）收益為 11,850 圓 88 錢 7 厘，而 1912 年（明治 45 年）今宮村歲計預算總額為 24,669 圓，屠場所收取的手續費約相等於一半

¹⁴⁶ 肥料利用屠宰過程中所收納血液，予以乾燥化並製成血粉。肥料部門於 1926 年終止。

¹⁴⁷ 1955 年順應農林省「食肉流通機構改善策」，大阪率先開設併設屠場的屠肉市場。1957 年閉鎖大阪市立家畜市場，並將食肉交易轉移至大阪市中央卸賣市場食肉市場，由複數的家畜相關企業進行市場的交易管理。直到大阪市中央卸賣市場南港市場成立之前，市場上肉品由大阪畜產株式會社（大畜）與大阪中央畜產株式會社（中畜）每日交替負責。在屠場的衛生與保安上，設有大阪府屠畜檢查員與兩名警察官，屠場的維持、管理則有大阪市職員 17 人與雇人 20 人。市立食肉市場的屠畜解體工作繼續使用大阪市立屠場的設施，但在食肉市場交易增加、併設屠場的屠畜頭數供不應求之下，開始改建、增建，1968 年包含設備大幅改建（三宅都子 1998）。

的町預算（《今宮町志》，引用自三宅都子 1998: 15）。而另一個明顯的例子是 1936 年（昭和 11 年）對於屠場搬遷與手續費用調降的討論：大阪市清掃課長與作業管理人員、木津川、今宮屠場擔當者、牛馬營業者、豚營業者的商談會議中，「大阪豚肉株式會社」的阪本 O 太郎指出若搬遷到布忍村屠場則會使得經營變得困難。

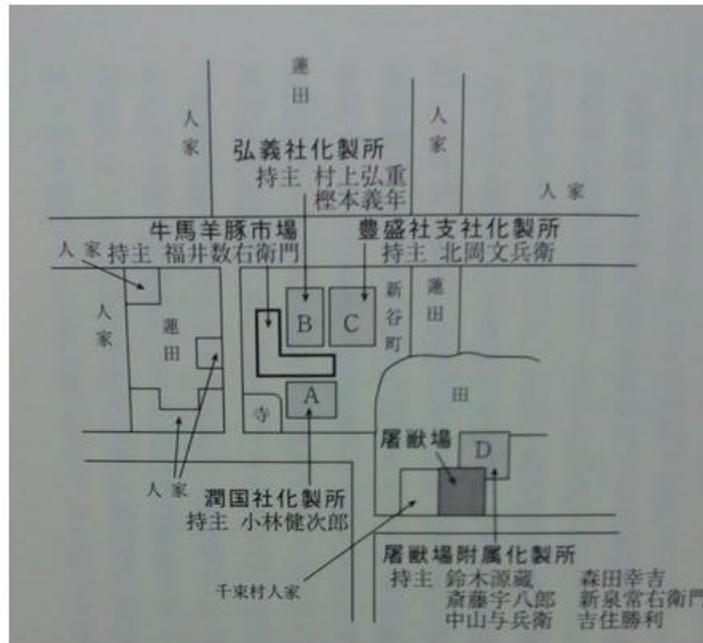
本來屠場的經營即是有助地方町村財政收益的好財源，在本市經營費 35,107 圓的情況下，收入約 88,600 圓，純收益為 53,500 圓，從而町村極為熱心擴充屠場、並致力於改善設備以吸引其他屠場的營業者，將屠場經營作為獨佔事業為目標……（〈屠場使用料減額二関シ營業者卜懇談ノ件・大阪市保健部内部資料〉，引用自鎌田慧 1998: 189-190）

明確地表明屠場對於地方收益的重要性，屠場並不只是作為提供國民衛生、健康、低廉的「公益」事業，同時是需要為了獲利而競奪使用者的獲利手段。

五、小結

事實上就明治時期的屠場描述看來，很容易想見其如何遭受到鄰近居民的排斥。以 1880 年（明治 13 年）針對坂本村居民對千束村屠場臭味問題的投訴所進行的調查結果「淺草屠牛場併斃獸化製場巡迴實況」為例，在屠獸場（屠場）附近有牛馬洋豚市場、弘義社化製所、豐盛社支社化製所、潤國社化製所，而屠獸場旁亦有附屬化製所。從供應（牛馬羊豚市場）、宰殺，到下游製品皆聚集在鄰近地區。

圖 4-5 千束屠場週邊設施



(橫山百合子 2008: 65)

表 4-1 千束屠場設施說明

| | |
|---------|---|
| 屠場附屬化製所 | 此化製所林接屠牛場西側，四戶並立各自有一土窯，裝上類似土右衛門風呂的木桶。一旁有裝入牛羊豚內臟與肉血的桶子，等著烹煮以取牛脂，雖說附有煙囪，但那小屋內臭氣最甚。 |
| 弘義社 | 弘義社內進行的是馬、犬屍體的剝皮，煮沸其骨肉臟腑，把骨頭燒製成獸骨炭，軟鮮物放入桶內密封製成液態肥料販售。視察廠內的時候簡陋的小屋內有土竈，因為在屋內沒有煙囪的情況下進行煮沸，惡臭讓人難以忍受。 |
| 潤國社 | 其構造、功能皆與弘義社相同，但巡迴的時候儘管沒有進行煮沸，仍發散臭氣。 |
| 豐盛社 | 豐盛社是利用由屠牛場運輸來的血液製造血鹽的場所，蒸餾慣等裝置皆齊備，雖說臭氣並不非常嚴重，但若在煮沸生血的竈場周遭，則可聞到臭氣。 |

(橫山百合子 2008)

從上述的調查描述可以發現，儘管潤國社是以煮沸斃獸內臟為主、弘義社則主要是製造獸骨灰與軟鮮物的液態肥料，豐盛社分社只處理屠場內所生的生牛內臟中的血液，三社主要產品並不相同，內部設備亦有優劣之別，但都散發著讓人難以忍受的臭味（橫山百合子 2008）。而在舉國追求「文明開化」，強調衛生的明治時期（劉士永 2008），散發著臭味的屠場會被排斥至郊區，或者是才剛受到「解放」的部落地區亦不難想像。

為了探討明治時期食肉供給體系，論文聚焦於屠場的生成與穩固化。作為屠場的前史，早在江戶幕府末期即有存在於外國人居留地、供應外國人的小型屠場與肉店。而以日本人為對象，亦有以穢多為中介者所推動的食肉經濟圈。在身份制下，負責處理牛馬屍體、製革的穢多因為食肉而受到排斥，但在幕府末期伴隨著與外國人交往日益頻繁之下，儘管仍遭到排斥但卻成為提供食肉的主要供應來源。進入明治，在撤廢身份差異制度、解禁並獎勵肉食之下，一時之間成為新興產業的屠場，其利潤受到矚目而吸引了士族或庶民的參與。但為了避免明治時期屢屢發生的牛疫所造成的病牛或病死牛屍體流入市場，基於管理與衛生考量而透過鑑札制控管屠場數量，嘗試透過公營化以解決屠場林立的亂象，並增加地方財源。但在光依賴國家力量無法管制肉品市場之下，又再度開放民間股份公司進入市場。在歷經數次頒布造成屠場興廢之後，形成今日主要的三間屠場：東京的芝浦、大阪的南港、京都的吉祥院三間食肉中心。

のびしょうじ（1996）指出視文明開化為日本肉食革命起點的這種史觀過於偏重政治主義，而未批判性地納入「穢」觀的心性立場。與此評論呼應，以 1990 年代為轉折，日本屠場研究在 90 年代後重新檢視穢多與現代屠場的關聯（吉村智博 2009）。1871 年（明治四年）八月 28 日「解放令」頒布後，穢多、非人等身分被廢除、成為「新庶民」。儘管作為國民身分受到官方承認，但所受的歧視並非在一聲令下即可消除。對於，穢多社群採取兩種對立的策略：第一，放棄肉食生產與食肉，企圖透過與肉類生產完全切割以「淨化」；第二，善用穢多身分時期所累積的技術，投入因應時代需要的屠畜業，嘗試以經濟能力提昇階級地位。且同時需要注意的是，所謂的「穢多」社群內部亦非平等、劃一，存在著經濟強弱的差異。必須注意的是，並不是在肉食開始流行、對於皮革的需求增加下，這些「前穢多村」就全面經濟好轉。儘管明治政府是在「文明開化」的基礎上廢除身分等級制，但伴隨著經濟膨脹與階層分化的進展，在歧視的原因由身分轉變為經濟之際，原本即因殘留的食肉、屠宰肉所生的「穢」而受到歧視的「部落民」，進而作為經濟上的弱勢而被視為「文明日本」中的「野蠻的」被救濟對象，在輿論中被視為是需以部落民自身努力文明化、移民海外，或透過皇恩來解決的社會問題（八箇亮仁 201）。固然有如西濱地區般以屠場與皮革業支撐部落經濟的地區，但整體來說部落經濟大半在進入明治之後陷入窘境，原本可以在自己穢多身分下無償取得的牛馬屍體，在被納入市場經濟後得透過購買取得（八箇亮仁 2012）。

191-199)。其儘管因為歷史身份而相對其他階級具有處理牛馬的技術，但資本與政商人脈的欠缺則導致在明治時期屠場作為新興產業下難以成為經營者，而僅能成為勞動力與技術提供者¹⁴⁸。

¹⁴⁸雖然是少數，但也有像佐川光晴於法律系畢業後誤打誤撞成為屠場作業員的人。在入社的時候，他也被課長問到「親戚中是否有從事這類工作的人？」「也沒有在肉店工作的？」「那麼，為何會來到這裡？」直到後來佐川才注意到前述問題可能是為了試探是否是部落出身（佐川光晴 2009: 67）。但基於前文已述及的歷史緣由，明治之後基於地緣與從業者的階級特性，以及早期屠場所具有的獨特氣味，屠宰業在日本普遍被視為被差別部落的產業，作為一種辛苦、骯髒、危險的勞動，並在衛生面被視為公害而助長歧視（三浦耕吉郎 2008: 206-207）。以 1953「と畜場法」（屠畜場法）的命名為例，或許是因為「屠」會讓人聯想到「屠殺」，而故意以平假名表現。實際上在「と畜場法」中，「屠殺」也是以平假名的「とさつ」表現（三浦耕吉郎 2008: ii-iii）。而在明顯受到歧視下，亦有屠場的勞工表示「以前芝浦屠場前巴士站的站名是『屠殺場』，所以裡頭工作的工人都得做出與己無關的神情，迂迴地進入工廠，也有到現在仍無法告訴家人自己在屠場工作的工人（鎌田慧 1998: 9）」。

另外，1906年（明治39年）屠場法下所推動的屠場公營化政策也聯繫至當前公營屠場的赤字問題。過往屠場所具有的經濟效益使得在國家以衛生為名的監控與經濟合理性間並未產生矛盾，但在戰後伴隨公營屠場逐漸入不敷出，便產生「是否應視屠場為公益性事業」的爭議。日本全國約百間的公營屠場多數每年都面臨鉅額赤字，就一般會計的赤字填補額而言，兵庫西宮市食肉中心為 38,000 萬圓、神戶市為 85,000 萬圓、京都市為 73,000 萬圓、鹿兒島市為 52,000 萬圓、北九州市為 44,000 萬圓。何以明治時期有益地方財政的屠場，現今卻成為市政鉅額赤字來源？主要是戰後起，為了以提供安全食肉而整備設施與設備之下，各地食肉中心紛紛改建並推動機械化生產，導致鉅額赤字。而伴隨設備的現代化，食肉中心內部設施的營運管理業務、清掃等對外委託費，加上水電費等定期支出壓迫營運經費。以西宮市食肉中心 2002 年度為例，業務委託費與水電費各自為一億圓，合計為二億圓，並作為食肉中心周邊的環境對策、病原性大腸菌 O-157 所造成的集體感染事件、牛海綿狀腦病（BSE）等問題而強化衛生設備，而大幅超出預期支出。反過來，在解體一頭牛為 4,000 圓、豬隻為 1,000 圓，中心的設施使用費等收入只有一億三千萬圓（三浦耕吉郎 2008）。倘若將屠場視為公益性事業則不可能採用營利最大化指標來評價屠場運營的經濟合理性，但食肉是否涉及國家及人民生命安全財產等基本所需，或者是作為市場中的商品在一定制度下由廠商和消費者協調，此成為近年屠場存廢或民營化的相關議題。

第五章 不戒食肉－明治日本僧侶的世俗化與肉食實踐

一、前言

不同於台灣僧侶的食齋、戒女色的刻板印象，日本多數教派的僧侶可以飲酒、食肉、娶妻生子，甚至日本三條市亦曾舉辦過「年輕和尚相親會」，參加者包括 13 位 40 歲以下的和尚與 20 餘位女性，最後並結成八對佳偶¹⁴⁹。儘管在日本，和尚食肉娶妻已經變得稀鬆平常¹⁵⁰，但直至 1900 年代為止，即便明治初期國家已解禁肉食娶妻，日本佛教¹⁵¹各宗多仍維持此戒律。

明治政府成立之後，透過去除身分制度，建立兵役制度及戶籍制等一連串政策，嘗試將生活在這地理空間中的人們轉變為均一化的國民。在這過程中，原本位於士農工商此常民階層之外的僧侶也被劃歸至國民的範疇，「肉食妻帶」（食肉、娶妻生子）禁令的解除可被視為是這一連串使之「國民化」的最重要政策之一。日本佛教是從中國、朝鮮傳入的大乘佛教，根據其教義不可娶妻生子、食肉，但日本僧侶於 1872 年（明治五年）首先是由政府下令解禁，其次於 1900 年代各宗陸續解禁。於今與中國、朝鮮等大乘佛教盛行地區的僧侶不同，多數宗派認可娶妻與食肉。倘若娶妻與食肉作為區別僧侶與常人的重要依據，於明治初期政府宣告解禁之際，仍持反對意見的日本佛教各宗派，何以在日後陸續宣布解禁？在這過程中又如何維持自己與常人的區隔、維繫作為僧侶的自我認同？

本文認為，除了日本明治政府有意識地將佛教降低為次於國家神道的一般宗教促使僧侶成為等質的國民一員之外，自幕府末期即遭受「佛教無用論」抨擊，於明治時期在社會、經濟地位上更遭受根本性動搖的佛教各宗，嘗試從出世為積極參與社會，並透過回應同時代逐漸強化的國家主義以求自保、護教，「肉食妻帶」戒律的解禁乃是成為當中重要象徵。但這解除戒律的過程並非平順無波，在「肉食妻帶」禁令作為長期以來維繫僧侶自我認同的戒律，並作為俗人或常民辨識僧侶的主要特質之下，廢除「肉食妻帶」戒律可能導致僧侶由身分轉變為職業，即如同理髮師、廚師等其他職業般，教義與各種儀式成為如同前述職業的剪刀、

¹⁴⁹ お坊さんとプチ婚活：http://www.mulove.jp/party_app.php?id=4744（擷取日 2014 年 5 月 5 日），並參照〈穩定不花心和尚成為日本女性最理想對象〉：

<http://www.ettoday.net/news/20130628/232652.htm>（擷取於 2014 年 5 月 5 日）

¹⁵⁰ 例如曾連續四年參加日本紅白歌合戰的日本知名樂團 FUNKY MONKEY BABYS 的解散原因即是當中的一員在婚後決定繼承寺廟，成為住持。

¹⁵¹ 「佛教」這用法源於明治時期，在此之前不存在「佛教」而是佛家、佛法、佛道。現在日本社會中佛教隸屬於宗教之內，但在日本歷史上，原本「宗教」是隸屬於佛教。

鍋鏟般的營生工具。對於如何避免陷入「職業化」的窘境，如何維持與常民的身分區隔，在僧侶之中出現圍繞著解除禁令與否的爭執與分裂。

所謂的「國民化」並不只是國家意識形態作用下的結果，在廢除社會等級制度下，個人開始意識到自身作為國民一員的權利與義務，並在這過程中嘗試藉由回應時代對於「國民」的期望以消除對自身歧視，提昇自我地位。本文並非討論日本佛教各宗派宗規內容與變遷的宗教學式論文，而是嘗試以當時國家主義逐漸高漲時代為背景，透過分析作為行動者的佛教僧侶面對佛教勢微壓力下所採取不同策略，解答沿襲大乘佛教教義而禁止肉食的日本僧侶何以會於 1900 年代起陸續解除肉食禁令？

二、文獻回顧

「肉食」與「妻帶」被聯繫成為一組概念可追溯至元祿時期的真宗教派。所謂的「肉食妻帶」原本實際上是其他教派對真宗「女犯肉食」的嘲諷與批判，但真宗學僧重新將之詮釋為「肉食妻帶」以區辨於其他教派的批判，並賦予正當性。之所以會在元祿時期於真宗學僧著作中大量出現以此為題的論著，如〈真宗肉食妻帶辯〉、〈真宗帶妻肉食義〉、〈持妻食肉辯惑編〉等，是因為當時五代將軍德川綱吉「生物憐憫令」下嚴格禁止狩獵、食肉，但由於真宗教團創始者的親鸞教誨中最重要特徵，乃是拯救那些為了生計而不得不進行屠宰、狩獵的「惡人」，而使得真宗可能面臨政治上的迫害。對此，真宗教派的學僧致力於透過粉飾佛典與親鸞傳記、暴露他宗實態以重新詮釋親鸞以來的「肉食妻帶」傳統（中村生雄 2011）。從這時期以降，「肉食」與「妻帶」二個獨立概念被結合為一組概念為人所熟知，甚至直接成為太政官布告的用詞。這也造成本文在進行寫作時，無法單論肉食解禁而必然聯繫上妻帶問題。

日本僧侶的肉食妻帶問題不僅是在佛教關係者間，甚至在研究者間也被視為禁忌（中村生雄 2011: 90），從而即便有龐大的宗教學式「肉食妻帶」教義釋義性質的研究，對於肉食妻帶生成、解禁的社會性動因，以及解禁後對於僧侶身分認同的影響皆少見相關研究。對於肉食妻帶的研究可以粗略分為二種提問：第一，明治五年政府解禁肉食妻帶之前，何以唯獨真宗得以獲得政府公認不受此戒律限制？第二，明治五年政府解禁肉食妻帶的原因，以及對於各宗（特別是真宗以外的教派）所帶來的影響？而本文乃聚焦於後者。

第一種提問以喜田貞吉的研究為首，其在 1926 年（大正 15 年）所發表的〈肉食妻帶宗の研究（肉食妻帶宗的研究）〉一文是首篇正面討論肉食妻帶的論文。他認為對於這問題的考察不能僅聚焦於真宗教團，而需溯及古代日本社會僧侶的身分問題。喜田貞吉指出，實際上在親鸞之前，即存在著「在家法師」這現象。古代日本賦稅課役繁重，為了逃避勞役賦稅便選擇斷髮、著僧袍，成為不列入戶

籍從而不需要納稅的僧侶。在此情況下成為僧侶並不是實際上進入寺院，而是仍與妻小同居、過著無異於俗人的「在家法師」生活。但另一方面，儘管「妻帶」並非源自真宗教派，喜田貞吉並未否定真宗與肉食妻帶的密切關係。他認為不同於其他宗派是由信徒共同設立、經營寺院，進而由本山指派或招募僧侶擔任住持，真宗的寺院多是俗人以自家為道場進行說法、念佛，名聲遠播後自然聚集信徒而逐漸成為類似其他教派的寺院般的場所。不同於其他宗派的住持不擁有寺院，真宗的寺院自一開始即是住持的私有財產，此前提的差異也使得不同於其他宗派，真宗僧侶擁有妻帶毋寧更符合人情（喜田貞吉 1926）。而同樣聚焦於妻帶的生成過程，不同於喜田貞吉所指出的功利主義觀點，平雅行（2001）則透過考察佛教高僧的家譜與出家後所生的法皇子孫，指出中世時期在上行下效的情況下，僧侶娶妻生子成為不可明言的常態。直至進入德川幕府，當時政權為了解決僧侶妻帶蔓延的情形，而開始取締真宗教派之外的破戒僧後，妻帶才重新被視為問題。

如同前述兩篇代表性的文章，在本來就極為少數的相關研究中，即便以「肉食妻帶」為題，亦是強調妻帶更勝於肉食（如：坂輪宣政 2007；遠藤一 2007）。在此進一步聚焦於跟本研究更直接相關的第二種提問，即 1872 年政府解禁肉食妻帶的原因，以及後續影響為何？

森岡清美（1984）視太政官布告第 133 號為明治政府僧侶世俗化政策的一環，認為明治政府的基本立場是將僧侶與俗人視為同一，到近世為止享有諸多特權的僧侶，在進入明治之後，被賦予姓氏、納入俗人戶籍、負擔納稅與兵役等國民義務，僧侶從身分轉變為一種職業（僧業）。但將僧侶視為一般人對待是否可直接等同僧侶的世俗化？更明確而言，明治佛教世俗化難道只是當時政府一連串政策所導致？包括許可肉食妻帶、使用俗姓、服兵役乍看都是屬於消除僧侶神聖性的作為，但相應同時期武士階級的廢刀令、四民階級擁有姓氏、賤民解放令等一連串政策，也可視為明治政府意圖取消身分制下特定階級所享有的特權。

而池田英俊（1989）則將肉食妻帶的爭議時期視為現代佛教的萌芽期，指出此問題成為當時佛教界重新思考僧侶存在意義的契機。他認為自幕府末期起，排佛、廢佛論述興起，一方面抨擊佛教出世倫理不符合人倫、自然，缺乏經濟生產力，另一方面僧侶破戒娶妻、生子的狀況也為社會輿論詬病。以此為背景，外加上神佛分離、毀佛滅釋的衝擊下，圍繞著肉食妻帶等戒律的解禁與否，出現傳統與革新兩派路線：其一，以福田行誠、釈雲照等人為首所代表的戒律主義，認為戒律被廢將導致佛法滅亡、國家陷入不安，訴求強化僧侶的戒律。其二，以曹洞宗鴻雪爪、繼承親鸞法系的淨土真宗島地默雷等人為代表，強調應正視幕末以來僧侶破戒的事實，相應於政府文明開化的政策而順應體制。

儘管池田英俊透過闡述傳統與革新兩派路線，說明當時佛教各宗派如何回應社會壓力，並將此視為現代佛教的萌芽期，但卻未說明何以在明治初期佔上風的傳統派會在 1890 年代後落居下風？同樣的問題也出現在 Pham（2007）的博士論

文《日本仏教における肉食妻帯問題について-その実態の歴史的变化と思想的特徴》(日本佛教中的肉食妻帶問題：其歷史變化與思想特徵)。論文除了聚焦於僧侶的肉食妻帶情形與政策變化外，也回溯肉食妻帶戒律在佛教內部的生成。與池田英俊(1989)一文相似，文章確實耙梳了明治政府宗教政策以及當時各教團的反應，但因為僅聚焦於佛教內部而儼然在1900年代出現態度斷裂。即，本文認為若僅將焦點放在佛教內部教義的變化，則無法解釋何以明治初期仍以傳統派作為主流意見的佛教各宗派，1890年(明治23年)以降視傳統派為「死佛教」，強調順應時代潮流的聲浪逐漸變得強勢。但若將此轉變安置在明治時期日本朝向民族國家發展此歷史脈絡，則能更清楚地看到當時僧侶們所面臨的社會條件，與相應之下所做出的決策。「肉食妻帶」並不僅是僧侶對自身生活形態的選擇，連繫上俗姓、編入戶籍、服兵役等在民族國家基礎上將僧侶納為「國民」的宗教政策，所涉及的是當時僧侶如何看待作為宗教者與國民這兩種身分。

中村生雄(2011)認為肉食妻帶禁令的廢止並非偶然或獨立的事件，而應安置在一連串宗教相關「改革」政策，甚至是明治政府所提出的一連串政策之中。他指出，在廢止肉食妻帶禁令公告的一個月前，太政官布告已經下令廢止神社佛閣內的「女人結界」，規定女性的參拜將不受到場所限制。據說這「女人結界」的廢止，是起因於明治政府想招待為了博覽會來日的外國女性賓客參訪有名的神社佛閣¹⁵²。又如1872年(明治五年)11月教部省禁止僧侶在街上托鉢，原本托鉢作為「頭陀行」，是出家者修行的基礎，但明治政府則認為此與當下開化時代不相應而加以禁止¹⁵³。中村生雄透過對照其他宗教政策，企圖指出肉食妻帶禁令的解禁實際上是明治政府文明開化策略的一環，是躁進地要求宗教界「現代化」下的作為，並將此稱為是在佛教的現代化、脫戒律化的美名下所進行的「缺乏內容的真宗化」¹⁵⁴。

中村生雄(2011)從明治政府對於佛教的影響來理解肉食妻帶禁令的解禁，並以「缺乏內容的真宗化」批判相關佛教政策。所謂的「真宗化」指的是與淨土真宗教派相同，接受僧侶的肉食妻帶之舉，「缺乏內容」則是批判無視真宗教義的脈絡。真宗教義之所以承認肉食妻帶，是基於「善人尚且往生，況惡人耶？」的「惡人正機論」，雖然並不是每個人都能遵守五戒或八齋戒，進行修道，但阿

¹⁵²相較於肉食妻帶的常識化，現在作為修煉聖地的某些地區(如大峰山)再度恢復禁止女性進入的規定(中村生雄 2011)。

¹⁵³ 托鉢禁止令於1882年撤除。

¹⁵⁴中村生雄(2011)指出，雖然現在慣性地將真宗僧侶與他宗僧侶共同列入佛教範疇內，同樣視為宗派的一支而加以討論，但在進入明治之前真宗顯然異於其他宗派。進入明治之後，肉食妻帶禁令的解禁對於真宗以外的宗派皆是驚天動地的內容，如同下文福田行誠所表示的，甚至是作為出家者對於自己的否定，但在布告公布十餘年後，日本佛教界基本上皆承認肉食妻帶。

彌陀如來解救眾生的本願並不會放棄這些為慾望、憤怒、妒忌等各種煩惱所苦的凡夫，親鸞以自身為例顯示「惡人」亦可得救（永田美穗 2007）。但明治政府卻忽略其教義內涵而只採納了承認肉食妻帶的形式。在此需要進一步釐清的議題有二：首先，不論是佛教的現代化或「真宗化」都不能簡單理解為是由佛教教團或政府政策所單一力量推動；其次，佛教「現代化」與「真宗化」、「世俗化」這些概念間的關連。

關於第一點，為了避免落入廉價的佛教墮落論或者佛教現代化論，需要將這問題重新安置於太政官布告發表時的政治、社會情境，例如明治初期全國高舉文明開化旗幟下，政府以「文明」為名所提出的一系列宗教政策，進而探討在這過程中，宗教與國家、宗教在社會所承擔的角色，文明化對於佛教教團的意義。在理解明治政府宗教政策的同時，也需要注意到佛教教團在進入明治時期之後如何相應社會趨勢轉變而有所變化。如 Stark 與 Finke（2000）的宗教市場理論所指出的，宗教組織無法置外於社會，唯有持續提供符合顧客需求的商品，維持既有成員且擴展新顧客，才能持續生存。特別是在政治對宗教發展介入或保護的力量消失，社會成為一個自由宗教市場且組織間的競爭增加之際，競奪顧客將是各宗教或宗派的重點。原本在幕府時期擁有類似「國教」地位的佛教，進入明治後被降格為諸多宗教之一，而需要與神道教、基督宗教等外部不同宗教，與內部諸多教團競爭。在「宗教市場」中競爭顧客的壓力如何對其產生影響，導致於明治二十年代中期之後解禁肉食妻帶戒律，需要進一步檢視。

關於第二點，1950 年代末「世俗化」成為歐美宗教社會學的重要議題，例如 Larry Shiner（1967）即指出世俗化有下列六項特徵：第一，宗教思想、教義、組織喪失神聖性，宗教的重要性面臨消失的威脅；第二，宗教本身逐漸向世俗妥協，在內容與形式上順應現代市場經濟；第三，宗教與社會脫離並逐漸喪失公共性，朝向私人化而變成僅涉及信徒內心世界；第四，過往由宗教承擔的職能轉而以「非宗教」的形式加以包裝；第五，世界的除魅化導致所有現象都能以科學的因果方式加以解釋，一切宗教事物喪失其神聖性；第六，所有決策皆以目的理性為準則，功利計算取代傳統的習俗與信仰。這些特徵之間彼此未必相容，且世俗化究竟是作為一種整體歷史發展趨勢下的結果，或是現代社會的特殊產物？其內容僅適用於西洋基督宗教社會，或是具有跨文化普遍性？且作為一種過程，其性質是可逆或不可逆的？前述問題在不同宗教學者間亦莫衷一是（中野毅 1986）。對照中村生雄（2011）以明治政府宗教政策為出發點所提出的「形式上的真宗化」，池田英俊（1989）則將同一時期佛教界的變化視為是位於「現代化佛教」萌芽階段的「佛教的世俗化」，認為肉食妻帶戒律的撤廢與否所象徵的是日本佛教朝向世俗化的趨勢，這並不只是各別宗門或教團的問題，而涉及作為出家者僧侶的持戒持律態度，以及作為出家者的自我認同。本文採取 David A. Martin、Thomas Luckmann、Peter Ludwig Berger 的立場將世俗化視為現代性下的產物，但認為不

同於自發而生的歐美「現代性」，日本的現代性則是在對應歐美殖民化過程中所生成，從而在佛教世俗化過程中也可能呈現相異特徵。

本文在研究方向上受到中村生雄的啟發，相較於分析宗派內部對於肉食妻帶教義的詮釋變化，更著重明治僧侶作為行動者在當時社會所做的決策，將解除肉食妻帶戒律視為其所作出的回應。但若不先闡明佛教對於殺生、肉食的批判所助長的「以肉食為穢」的意識是如何鞏固了日本千餘年的社會階層，就無法掌握解除肉食妻帶戒律對於佛教教團、僧侶所帶來的衝擊。是以，下文首先描述進入明治之前，「肉」如何在日本被視為不能食用的汙穢之物，在此意識型態作用下，相對於最低賤，並受到社會所排斥的製作皮革、處理肉類的穢多階層，最嚴格奉行肉食戒律的僧侶雖同樣屬於「『非』常民」階層，但卻與上層權力階層關係密切。對於日本這特殊的文化背景的說明有助於理解進入明治時期，政府解除肉食禁令甚至獎勵肉食，食用牛鍋被視為文明的象徵之際¹⁵⁵，儘管法律解禁但宗規仍嚴格禁止食肉的僧侶階層所面臨的壓力。在對背景有所理解後，進而勾勒明治五年政府解除肉食妻帶禁令下，於佛教內部所出現的正、反陣營議論。最後則釐清何以 1900 年代後各宗派陸續解禁。

三、肉食、殺生、穢

675 年（天武天皇四年）四月日本公布最初的肉食禁止令，規定每年四月至九月間禁止漁獵並不得食用牛、馬、犬、猿、雞，直到 1872 年（明治五年）才取消禁止令。此長達約千年的肉食禁令常被解釋為是佛教東傳下，掌權者受到殺生戒律的影響，或者是試圖透過殺生戒律確保農業生產，不管如何，基本上皆默認了食用與殺生的關聯性（中村生雄 2010）。但在佛教經典中，禁止「殺生」並不直接等於禁止「肉食」。相較於殺生被列入五戒中，強調不僅是僧侶，包括俗世信者也該加以為戒，肉食則在各佛教經典中存在不同程度的解釋曖昧。例如，強調維持釋尊傳統的上座部佛教認為，只要是布施而來的食物皆應食用，但《涅槃經》、《楞嚴經》則全面禁止肉食。而在小乘佛教中所有所謂「三淨肉」此灰色地帶，即只要肉不是特別為款待自己所殺，或者只要是在不知情之下食用，即被視為「淨肉」而可被通融（中村生雄 2004）。

從前述天武天皇時所公布的肉食禁止令局限於特定時間段、特定對象，可以推測掌權者下達此令的靈感或許來自佛教殺生戒律，但推行目的與其說是基於佛教信仰而禁止殺生、食肉，毋寧是為了避免農耕期間益畜被宰殺而損失收穫（中村生雄 2011；原田信男 2005）。透過對照中國《唐令》與 701 年（大寶元年）

¹⁵⁵ 明治時期重要的戲作家假名垣魯文（1967）在《安愚樂鍋》中表示：「不食用牛鍋，就是跟不上開化風潮」。

《大宝律令》可以清楚看到禁止肉食乃是日本社會獨特的禁令，即使《大宝律令》是以前者為原型，但卻在日本因地制宜地新增對於食肉的限制。如在〈僧尼令〉¹⁵⁶與〈神祇令〉中皆新增了對於食肉的禁止令，並從〈神祇令〉的「散齋」禁忌中將食肉與作樂（弔喪、問病、食肉、判刑殺、作音樂、預穢惡之事）並列，可推測禁止肉食的理理由並非因為殺生而是將其視為享樂的一環。

進入九世紀，肉食作為一種污穢的概念逐漸在貴族社會確立（平雅行 2005），禁止殺生與嚴禁肉食的目的與其說避諱殺生，毋寧是以清淨國土、除穢為目的，並藉此祈求恢復健康、稻產豐收（中村生雄 2010）。對屍體、血液所生的「穢」作祟在人身上的憂懼結合了既有殺生、肉食戒律，形成「殺生罪業」概念（村井章介 1988）¹⁵⁷。綜觀此時期起頻繁出現的殺生禁令與放生令，其下達的時間往往是在天候不順而被預測凶作，或是天皇、皇室人員重病等特殊時間點，此透過禁止殺生、禁止食肉以達成除穢、清淨的思想轉折，是雜揉了佛教與神道的結果。自九世紀晚期起，普遍存在於貴族階層的「殺生罪業觀」逐漸滲透至庶民階層，例如在《將門記》中即可見因為殺生「業報」墮入地獄的平將門，向人們勸誡避免食肉的插曲¹⁵⁸。

平雅行（2005）指出「殺生罪業觀」先在貴族階層確立的原因有二：（1）平安京的都市問題：九世紀後半到十世紀前半這時期包括都市機能逐漸衰退、大量人口流入而造成疫病蔓延，從而強化貴族對於未知世界的恐懼，不僅是殺生罪業觀，包括淨土願生¹⁵⁹、逆修概念¹⁶⁰、陰陽道中跟穢相關的諸多禁忌¹⁶¹亦在此時期

¹⁵⁶飲酒、食肉、服用五辛需懲以 30 日的勞役，但若作為治療疾病的藥物而食用則可被接受。

¹⁵⁷雖然從《日本書紀》中可見神武天皇、崇神天皇「齋戒」後向神祈禱的紀錄，但此未必同於佛教禁止殺生、肉食的齋戒（如，根據《令義解》的解釋，六齋日「公私皆禁止殺生」），反之可能會在齋戒過程中透過以動物為犧牲，著眼於血的聖性與咒力以達成除穢的效果（平雅行 2005）。但此舉在七到八世紀，特別是在畿內與西日本文化圈中迅速消失。中村生雄（2010）認為此舉是日本掌權者在接受中國文化之際，有意識地對抗中國儒教中的動物犧牲儀禮與血的文化形式，並視此為日本國家認同的展現。而觸穢的概念源於日本神祇信仰與民俗慣行，在以「淨／不淨」作為古代社會的基本構成要素下，相較於殺害動物，動物的屍體與血液所帶來的「污染」更讓人憂懼（村井章介 1988）。

¹⁵⁸已成為亡魂、墮入地獄飽受劍林、火山之苦的平將門表示：「……抑閻浮兄弟，娑婆妻子，為他施慈，為惡造善。雖口甘，恐不可食生類，雖心惜，而好可施供佛僧者。」（不詳（或為平良文）著、浦木裕譯註，《將門記》。古典文学電子テキスト検索 β：

<http://miko.org/~uraki/kuon/furu/text/masakado/masakado.htm>（擷取於 2014 年 5 月 10 日）

¹⁵⁹淨土宗的「願生淨土」宗教觀，指的是「出生於淨土、完成菩提心」此心願。

¹⁶⁰同「預修」，在生前預先為死後的自己積德、祈求冥福。

浮現。(2) 軍事的必要性降低：在東亞政治關係有所緩和之下，隨著軍國體制與官人騎兵制的取消，八世紀末起天皇所具備的「武」的特徵逐漸衰退，從「動的天皇」轉變為「看不見的天皇」。在「殺生罪業觀」逐漸在鞏固於貴族階層後，平安初期常可見到的天皇遊獵記錄在進入九世紀後半銳減，貴族也逐漸遠離遊獵與騎馬，豬肉、鹿肉從天皇與貴族的膳食中消失。

另一方面，對於屠兒¹⁶²的歧視也在社會中浮現、確立，如：三善清行在《意見十二箇条》(914) 批評食肉的濫惡之僧如同「屠兒」；《延喜式》(927) 指出賀茂御祖社的周邊地區禁止「濫僧、屠者」居住；天台座主良源在天祿元年(970) 指出兵器是武士的道具，禁止僧侶使用兵杖，強調違反此舉的惡僧與「屠兒」無異。以十世紀為分水嶺，「屠兒」、「屠者」、「屠膾」被確立為歧視用語(引用自平雅行 2005: 256-257)。之所以對於屠兒的歧視會逐漸在民間擴散，原因有三：(1) 平安中期被稱為大開墾時代，由於狩獵會妨礙耕作，而產生限制漁獵、勵行殺生禁令以求五穀豐穰的意識。(2) 自十世紀前半起，國家逐漸減少對於寺院的經濟保護，導致佛教教團不得不積極介入社會諸階層以獲取利益，寺社一方面藉由擴散禁止殺生的倫理觀以穩固、強化領域支配，例如讚岐國曼荼羅寺禁止於寺山內進行由「惡業人等」所進行的殺生，東大寺強調「寺家諸國莊園與末寺別莊等，悉皆禁止殺生」(《平安遺文》620、1008、1483號，引用自平雅行 2005: 258)。另一方面則向可能違反殺生戒的庶民提供佛教性的滅罪之法，例如，播磨國極樂寺的別當¹⁶³禪惠在強調養蠶是「重罪之基礎」的同時，勸導民眾「七天七夜百萬遍念佛號，以及三天三夜阿彌陀心真言」，奉獻「六萬九千三百八十四之香花¹⁶⁴」(《平安遺文 金石文編》299號，引用自平雅行 2005: 258)，一方面提示殺生罪孽之恐怖，同時提供佛教作為消罪的管道。(3) 民眾透過與寺社的力量及意識型

¹⁶¹ 穢不僅包含人的死亡、產褥，還包括動物的屍體、產褥、食肉、改葬、懷孕、月經、失火、埋葬等多種原因，為了避免或者化解穢所產生災厄，則需要舉辦特定儀式加以淨化。

¹⁶² 以屠宰、剝皮為業的屠戶，或狩獵為生的獵戶。

¹⁶³ 佛寺內的職稱之一，意指位於佛寺中三種役僧(上座、寺主、維那)中位居上位者，總管寺務者。

¹⁶⁴ 之所以會是「六萬九千三百八十四之香花」應是源於《法華經》。其經文共 69,384 字，根據日蓮宗釋義，《法華經》即釋迦摩尼佛，其中每字皆為一佛。供養《法華經》者如同等於是供養了 69,384 尊佛，有助臨終時進入淨土。單衣抄：

http://www.chengyin.com.tw/magazine/study/241/241_B.htm (擷取於 2014 年 5 月 10 日)。

並且，於第二次世界大戰前，日本佛教存在 13 宗 56 派，13 宗包括：華嚴宗、法相宗、律宗、天台宗、真言宗、融通念佛宗、淨土宗、淨土真宗、時宗、臨濟宗、曹洞宗、黃檗宗、日蓮宗，各宗的經典與念佛作法也都有所不同。以《法華經》為經典的有天台宗與日蓮宗，根據日蓮宗釋義，唱和「南無妙法蓮華經」並供奉經典可接近悟道(永田美穗 2007)。

態，以殺生為媒介將屠兒與武士畫上等號，而有助於從倫理上對抗地方政治管理（國司、國衙）的支配（平雅行 2005: 257-259）。

在殺生罪業觀與穢意識的結合下，宰殺、處理動物屍體的穢多被排除於士農工商之外，作為被排除於常民社會之外的存在而受到賤斥。反之，僧侶雖然同不屬於四民但卻是禁止殺生倫理的提供者、保證者與執行者。宗規上嚴禁殺生的僧侶階層作為殺生禁令倫理論述的提供者，藉由強調殺生罪孽之重以鞏固佛教寺社的政治勢力、經濟來源。直到進入明治時期，廢除身分制、取消肉食禁止令為止，以食肉為中介，穢多與僧侶處於兩極。

四、僧侶的國民化與肉食

直到明治政府於 1872 年（明治五年）解除「肉食妻帶」禁令之前，除了唯一受到德川幕府承認，可免受此禁令限制的淨土真宗教派之外¹⁶⁵，日本佛教僧侶受到禁止娶妻、食肉戒律的限制。但需要注意的是，舊佛教派對於淨土真宗接納肉食之舉多有所抨擊，將其視為破戒僧（吉田久一 1998）。且親鸞本人實際上亦未直接、正面地肯定肉食，其對於肉食的接納只是在認知到那些不得不殺生、食肉以求生存的底層階層的存在下，所提出的因應救濟之道，而未顛覆既有「殺生罪業觀」的架構。¹⁶⁶

¹⁶⁵淨土真宗教派創教的親鸞援引佛經中「三淨肉」的概念合理化對於肉食者的救贖，而「惡人正機」的理論則將過往在「殺生罪業觀」下被排除於救贖對象之外、以殺生為業的穢多階層納入救贖對象。但其之所以會受到掌權者承認，源於長時間以來在政治與經濟上的密切互動。

¹⁶⁶鎌倉時期（1185-1333 年）新佛教的形成對應於否定殺生、肉食的意識型態（原田信男 2005），過往在國家佛教中無法被拯救「非人」與庶民，成為當時作為新興宗教的法然、親鸞等新佛教創始者所面臨的問題。在當時國家佛教的禁止殺生、食肉的倫理架構下，雖然意識到殺生所帶來的穢，或者食肉所帶來的罪惡感，但為了維生而不得不食肉的社會底層民眾被排除於往生的對象。

淨土真宗教派作為明治時期之前的唯一執政者接受的可「肉食娶妻」的教團，其作為鎌倉新佛教的代表性教派，雖然並未正面承認肉食，但當時對於肉食者的救濟，以及對於殺生為業的「惡人」亦可得道往生的主張可作為與國家佛教的對照。淨土宗（法然創立日本淨土宗，之後分裂為真宗、時宗、西山等派別）的法然在一四五條問答中對於「吃魚、鳥、鹿乃為非常人嗎？」的提問中回答「無不可」，表示儘管最好避免食用但這世上也有不得不為之者。而「韭、蔥、蒜、肉」的食用並不會妨礙念佛，乾肉之穢更是誤傳（引用自原田信男 2005）。親鸞則援引佛經中「三淨肉」的概念將肉食者的救濟予以理論化。所謂的三淨肉指的是不為信徒所見、所聞、所疑為自己所殺的肉類，凡此肉類可食用而不會違背殺生戒律。雖然可見諸於小乘佛教經典《十誦律》，但在大乘佛教普遍浸透的日本鮮為人知。其所發展出的「惡人正機」作為對於法然「善

(一) 明治時期佛教教團、僧侶所面臨的社會、經濟窘境

雖然江戶時期佛教地位已相對下降（百瀨明治、奈良本辰也 1987: 151），但在明治時期更進一步遭遇形式破壞與內容破壞（林淳 2009；高楠順次郎 1993；陳宗元 1999）。除了廢除江戶以來的檀家制度而喪失經濟來源¹⁶⁷，1868 年（明治元年）三月 13 日新政府首先布告主張祭政一體，再興神祇官的職能，並規定全國五畿七道神官直屬於神祇官。同月 17 日，神祇事務局通告諸社，公告禁止設置別當、社僧，強制其還俗。雖然早在江戶時期於國學者勢力強盛的岡山藩、水戶藩已有廢除、合併佛寺的相關政策，但 1868 年三月 28 日神祇事務局所公告的「神佛判然令」（即「神佛分離令」）則是全國規模地將佛教從神社中排除，規定自全國著名神社中去除佛教關連物件，地方的佛教寺院則根據其宗派而廢寺或合寺。這時期神佛分離的原動力來自於以平田篤胤為代表的國學論，其主張復古神道，認為佛教是自外國傳入，汙穢日本此神國的邪教，否定「本地垂迹說」¹⁶⁸此「神佛同體」的基礎（百瀨明治、奈良本辰也 1987: 153-155）。神佛分離令乍看之下僅是切割神道與佛教，無法直接等同於「廢佛毀釋」，但就佛教相關者的立場來說，雖然神佛分離政策表面上僅是區隔神社、佛寺，但在採用極端地排佛論的平田國學者擔任地方神祇官或公務人員的情況下，出現燒毀佛像、佛經一連串破壞行為，實際上導致廢佛毀釋的結果。例如：由近江日吉神社神職人員所組成的神威隊，大肆破壞、損毀佛像與佛教經典；京都八幡宮因為其大參事厭惡佛教而將之改名為男山神社，並將八幡宮內的佛教經典與佛教寶物悉皆賣給古董商（吉田久一 1998: 63-64）。¹⁶⁹

人正機」論的反動，認為善人都可以獲得往生，更何況位在底層、雖然造作業障但已然悔悟者（「惡人」）更是阿彌陀佛的拯救對象。進而將過往在「殺生罪業觀」中無法獲得救濟、以殺生為業的賤民階層列入救濟對象，指出「包括涉及殺生的獵師，與以進行物品交換為業的商人」等「受到束縛的凡愚屠沽的下類」，只要一心念佛亦可進入涅槃、順利往生（原田信男 2005）。

¹⁶⁷ 江戶幕府在排斥基督教之下，要求民眾需持有由寺院所發下的寺請證文，結果導致不論身分，民眾皆有所隸屬的寺院（即成為其「檀家」）。作為檀家有義務定期參拜、提供維修費用，作為寺院主要經濟來源，倘若檀家拒絕盡此義務，則寺院可以拒絕為檀家提供寺請證文，迫使檀家喪失社會地位。

¹⁶⁸ 指出日本既有神明是菩薩為了救濟眾生而幻化出的不同身影，例如伊勢大神是大日如來、八幡神是阿彌陀如來。

¹⁶⁹ 但就明治政府的觀點，神佛分離演變為「廢佛毀釋」的動因不僅源於自江戶幕府時期受到壓的神官的挾怨報復，也來自內部還俗的僧侶。這些僧侶的還俗「並非來自誰的強迫，而是基於其自由意志，他們競相還俗，盡快取了俗人的姓名、娶妻、食肉，暢快歡喜（大隈重信《明治》，引用自百瀨明治、奈良本辰也 1987: 168-169）」。並為了籌措還俗後的生活費，而大肆販售佛教相關的佛教、法具、法寶，如前述的京都八幡宮甚至找了大阪商人競標拍賣（百瀨明治、奈良本辰也 1987: 169）。

明治政府眼見廢佛毀釋的浪潮越演越烈，而於 1868 年（明治元年）四月十日公告禁止神官基於私憤廢佛，並於同年六月進一步強調「神佛判然令」並不同於「廢佛毀釋」，但地方政府基本上默認這些破壞之舉，佛教界對此亦未有劇烈反抗¹⁷⁰（Pham 2007: 50-51; 百瀨明治、奈良本辰也 1987: 159-160, 173-174）。明治政府的神佛分離策略固然受到國學者意識型態團體的影響，但同時也該反應當時舉國追求文明開化、殖產興業的社會氛圍。明治初期，僧侶與武士皆被社會輿論視為無為徒食、尸位素餐的存在，作為「落伍」舊時代的象徵而飽受抨擊（谷川穰 2011）。此社會氛圍促使佛教各宗在面對明治政府以殖產興國此大義名分壓抑佛教教團之際，難以反抗廢寺、合寺的要求。實際上，寺社整理確實增加明治政府所持有的土地，並透過授與土地給還俗、歸農的僧侶而增加國家經濟效益（吉田久一 1998）。

明治初期明治政府仍傾向限制僧侶還俗，認為「作為僧侶但卻妄自提出還俗的請願，此舉是不合道理的」，並「否定佛前的蓄髮」之舉，除非「僧侶有其他技能，且是為了國家而還俗」，則可在經過調查後允許還俗（1868 年九月 18 日太政官¹⁷¹回應，引用自 Pham 2007: 50-51）。但 1871 年（明治四年）四月四日太政官布告第 170 號公告的〈戶籍法〉，將過往由所屬宗派監督的出家僧侶轉受教部省、大藏省戶籍寮社寺課管理，並廢除剃度所得的法名。1872 年（明治五年）太政官布告第 133 號公告（四月 25 日）規定此後僧侶可任意食肉、娶妻，並與常民著相同服飾。隔年一月二 22 日的第 26 號布告則指出「比丘尼此後可逕自蓄髮、食肉、結婚、還俗」。¹⁷²

唯一獲得江戶幕府許可肉食妻帶的淨土真宗雖然自親鸞時代便受到來自其他教團的攻訐，但在幕府末期、明治初期則更是飽受放縱逸樂、不守佛法的嚴厲批判（百瀨明治、奈良本臣也 1987: 164-165）。但在政府公告許可食肉娶妻後，輿論則一轉支持肉食解禁，抨擊迄今「墨守舊法」的「頑愚」高僧。例如《橫濱每日新聞》報導歐洲諸國的肉食情況後，表示「感佩政府公告自今起僧侶可逕自肉食、娶妻的政令」。《橫濱新聞》則進一步觸及僧侶對此詔令的反應，指出：就算下達此布告，高僧仍舊是最頑愚的存在。並指出「歐洲精進日嚴格禁止食用禽獸肉，但卻未禁止魚肉」是因為那些神職者握有池沼的利權，並非基於宗教倫理卻是基於私慾而透過只能食用魚肉的精進日以獲利。指出「就算是開化國家，也

¹⁷⁰ 能被稱為反抗的護法運動（包括未正式行動前便結束的）只有七宗（百瀨明治、奈良本辰也 1987: 174）。

¹⁷¹ 太政官原本是在日本律令制下，統理行政、立法、司法的最高機關，一度喪失的治理功能於明治時期復興，並於 1885 年設立內閣制後廢止。

¹⁷² 允許僧侶可娶妻這點基本是以男性為對象，女性（尼）的狀況是認可其還俗、結婚，而非將結婚對象認可為「尼的丈夫」（遠藤一 2007: 89）。

存在僧侶弊害而需多加注意（引用自草間俊郎 1999: 103）」，透過與歐洲神職者的對照，暗示遵守肉食戒律的日本佛教僧侶將成為文明之害。當食肉由穢物轉變為文明象徵後，原本作為殺生戒律倫理的保證者的僧侶，轉而被視為國家文明開化的隱憂。

（二）革新與傳統派的分歧

儘管幕府末期即有對於佛教僧侶作為「遊民」而不事生產的批判¹⁷³（守本順一郎 2001），但擁有國教地位的佛教並未受到這些「噪音」干擾。這情況在進入明治之後出現變化，明治初年的神佛分離令、沒收寺院領地、禁止公卿子弟出家等一連串宗教政策皆使得僧侶的社會地位、經濟情勢變得險峻。在此社會環境下，以肉食妻帶戒律的取消與否為首，於佛教界內部出現革新與傳統兩派路線。前者以提出「廢除肉食妻帶禁令」建言的鴻雪爪為首，認為佛教教團、僧侶們有必要正視時局變化，採納歐美作法以改革陋習。後者則企圖透過強化戒律以挽回佛教聲望，例如積雲照企圖以戒律主義重振佛教傳統、福田行誠訴求自貪瞋癡三毒解脫的戒律運動。下文首先介紹以鴻雪爪為代表的革新派論點，再提出以福田行誠為首的傳統派論點，探討他們面對當時社會輿論的批判，如何採取不同對應策略。

1. 以鴻雪爪為首的革新派觀點

鴻雪爪（1814-1904）原為曹洞宗僧侶，與大垣藩重臣小原鐵心為知交，且和木戶孝允、大久保利通等多數明治政府要員來往。幕府末期時參與勤王運動，一度擔任於 1869 年所設立的教導局局員，後因理念不合而退職。1871 年（明治四年）時提倡宗教改革，並向政府提出建言書。其向當時教部省御用掛¹⁷⁴的江藤新平所提出的建言¹⁷⁵成為日後大政官布告第 133 號布告：「此後僧侶可任意食肉、娶妻，並與常民著相同服飾」。同年九月接受政府邀請入京、十月接受政府還俗命令並擔任左院少議生（Pham 2007: 55）。

¹⁷³ 所謂遊民是不工作、未能履行四民（士農工商）職能而消耗物財者。雖然一般遊民所指的是四民之外的人，但在農為國本、工商為末的思想體系下，放棄作為本業的農業而從事其他營生者亦可能被視為遊民。僧侶往往常被視為遊民中的遊民。此種議論除了基於部分農民不堪勞役賦稅而放棄戶籍出家為僧這緣由之外，外加上僧侶數量龐大而容易引人注意，以及當時遊民論者多是由反感於僧侶的儒學者提出。對於敬奉聖人之學而排斥鬼神的儒學者而言，僧侶乃是異端邪說之徒（守本順一郎 2001）。

¹⁷⁴ 教部省為明治初期太政官制度下，基於宗教統治以教化國民此目的所設立的中央部門。御用掛為受天皇、皇室命令辦理事務的職位。

¹⁷⁵ 的野半介（1968）指出江藤新平深受到歐洲人權思想的影響，深切厭惡女人禁制（如佛門中對於女性的各種禁止行為），從民權的思想與鴻雪爪的建言達成共識，而不涉及佛門振興。

鴻雪爪認為當時佛教陷入僧侶資質、品性惡劣的窘境，而在這腐敗狀態下，禁止肉食、娶妻只是強化僧侶的墮落，並使得政府更加傾向廢佛。服部莊夫(1938)認為，鴻雪爪之所以會選擇解禁而非強化戒律原因在於，其認為佛教墮落的原因不僅是僧侶的問題，戒律本身也需要受到質疑。戒律作為被禁止的行為，僧侶則是佛教戒律的遵守者，現在所面臨的窘境乃是此戒律過於強人所難而無法遵守所致(引用自野半介 1968)。雖然有論者著眼於鴻雪爪與明治政府官員的緊密關係，甚至將鴻雪爪視為明治政府的傀儡，但在缺乏證據而不宜過度推論之下，可以推論其建言之所以被接納，是因為對應了明治政府宗教政策中現實的、世俗價值觀，鴻雪爪對於當時佛教的改革思維與明治政府達成利益一致(池田英俊 1988；Richard 1991)。在其所給明治政府建言的內容中，除了解除食肉、娶妻禁令之外，並建議「命令各宗本山有為僧侶赴洋學習，視察外國宗教事宜」。從其 1868 年(明治元年)即建議政府解禁基督宗教的作為看來，鴻雪爪所採取的是適應時局變化的變革路線，目的仍是要存續佛教的存在(鴻雪爪 1894)。其在還俗之後，以教導職¹⁷⁶的身分進行宗教活動，一直到晚年都持續著佛教說法(Pham 2007: 58)。

2. 傳統派觀點：世俗二分、嚴守戒律

另一方面，相較於 1868 年神佛分離令時佛教界所呈現出的平靜，宣告僧侶就此可肉食、娶妻的太政官布告 133 號則使得全國僧侶紛擾不止，西京(京都)、南都(奈良)、浪花(大阪)等地的僧侶集結抗議，兩百多名各派代表者緊急上京向教部省請願。雖然在鴻雪爪與教部卿高木秀臣對應下，騷動一度平息，但以此布告為首，關於此政令該如何解釋？以及僧侶該如何適應新時代的變化？成為各宗派的棘手問題(野半介 1968)。除了前述鴻雪爪所代表的贊成派之外，更普遍地是對此公告的反對意見，此又可分為「世俗二分」派，與「嚴守戒律」派。前者代表為真言宗釈雲照，其認為「政府的方針在於讓僧侶在遵守佛教戒律的同時，支持政府的文明維新政策」，「僧侶不應該持有性關係，即便政府法律不會加以懲處，僧侶至死皆應是長齋之人(釈雲照 2000b: 944)」，批判佛教界不理解此用意，甚至出現誤解而違反宗規者(釈雲照 2000a: 917)。按照釈雲照的解釋，此太政官布告與 1870 年「應遵守宗規僧律並奉行維新」此公告是一致的，強調只要在遵守佛教戒律時，不違反世俗社會的政府規令，即可同時為佛教戒律與政府政策接受，而犯戒的僧侶只需要由僧法懲處，不涉於世俗社會的法律。不同於下列嚴守戒律論者，「世俗二分」論者著眼於從俗世倫理區辨僧侶與俗人，認為佛教戒律不僅是為了限制僧侶行為，同時也是為了世俗眼光而設，僧侶一旦破戒將喪失教導凡俗的身分(釈雲照 2000a: 917)。對其而言，宗規的目的不僅是為

¹⁷⁶ 明治初期所設置的宗教官吏，至 1884 年廢止。教導職作為不受薪的官吏，基於三條教則(敬神愛國、天禮人道、奉載皇上)而於各地社寺講經說法。コトバンク—教導職：

<http://kotobank.jp/word/%E6%95%99%E5%B0%8E%E8%81%B7> (擷取於 2014 年 5 月 11 日)

了佛教自身，並是透過僧侶遵守戒律所展現出的異於俗人的態度，教化俗人、管理眾生。

嚴守戒律論者以有八宗泰斗之稱的淨土宗僧侶福田行誠（1806-1888）¹⁷⁷為首。太政官 133 號布告發表後，他立刻上書教部省倡言取消，並向各宗本山住持送交關於此布告的「五不可」書函，指出此布告一旦實施，將會造成：紊亂佛教本律、開啟廢佛契機、混同在家信眾與出家者、損及沙門節操、喪失教化的實效（福田行誠 1872，引用自吉田久一 1998: 69；池田英俊 1988: 267-268）。並直至此布告公布六年後，福田行誠在給政府的建言中仍不掩對此政令的「驚駭」心情，表示無論如何都無法理解政府的用意，從而也無法決定是否要遵守。而在弟子前，他則直接表示對此政令的解釋至多只能視為：有意還俗者可選擇還俗，絕非以僧侶身分娶妻、食肉（福田行誠 2013a）。福田行誠公然批判肉食、娶妻的僧侶是破戒僧，指出戒律是佛教的生命線，僧侶的破戒將危害三寶（佛、法、僧）並導致佛教的破滅（福田行誠 2013a, 2013b）。

明治政府一連串宗教政策相應著近代以來「僧侶如遊民」觀點，更明確地說，其宗教政策參與者多是秉持著此觀點的國學者¹⁷⁸。一方面延續江戶幕府末期國學者對於僧侶的破戒行為的批評，並在進入明治後擴及對其經濟生產力的批評，認為殖產興國的重要時期僧侶卻依賴信徒供養，猶如不事生產的遊民（信樂峻磨 1982）。另一方面，幕末以來歐美的民權、倫理等思想也逐漸滲透進日本，早在江戶幕府時期即被批判違反人情的佛教，在西學的普及下更是飽受抨擊。對於這些批評，如鴻雪爪等革新派選擇重新檢視戒律以符合世情，從而訴求解禁肉食妻帶戒律。而如福田行誠、釈雲照等傳統派則傾向強化宗規，強調戒律對於僧侶身分的重要性，以行為、道德規範嚴加劃分僧侶與俗人的差異。那麼，其如何在強調增產報國的社會氛圍下論理僧侶之用呢？福田行誠認為慾望會增加非理性的煩惱，在貪瞋癡下引發戰爭並遭致國家衰頹。而對於「不孝有三無後為大」、「父母在不遠遊」、「僧侶缺乏經濟生產力」的批評，他強調僧侶雖然沒有生育小孩但卻非「絕後」，且僧俗之別正在於食肉、親族、蓄髮之有無，僧侶之所以可以在寺裡潛心向佛是因為遵守宗規、認真修行，一旦僧俗不分則會造成混亂，且在無

¹⁷⁷ 此引用的是中經出版《世界宗教用語大事典》，另一說為 1806 年。（コトバンク—福田行誠：<http://kotobank.jp/word/%E7%A6%8F%E7%94%B0%E8%A1%8C%E8%AA%A1>，擷取於 2013 年 9 月 10 日）

¹⁷⁸ 復古神道思想作為明治維新的動力之一，導致明治初期國家體制採取宗教色彩強烈的復古主義，提出神佛分離令、在神祇官體制下確立祭政一致等政令。但在之後，政府中心勢力放棄攘夷方針，以神祇官形式聚集的神道勢力被視為落伍無用而被排除於政府核心勢力。1871 年神祇官改制為隸屬於太政官的神祇省，隔年轉而隸屬於教部省（末木文美士 2010: 191）。

涉佛教事情上使用寺院物產即為盜用，即便允許僧侶娶妻生子也無擔負家計的能力（福田行誠 2013a, 2013b）。

1890 年代（明治 20 年代中期）之前雖然有革新派等少數僧侶贊成解禁肉食妻帶戒律，但各宗派普遍上仍傾向維持禁制。如針對 1878 年（明治 11 年）內務省番外達「政府不干涉各派宗制，是否要容許食肉、娶妻端視各派決定」的公文，淨土宗立即回覆即便政府交由各宗派決定，淨土宗仍決議勤於「佛祖清規」而不解禁。又如 1884 年（明治 17 年）八月 11 日太政官第 19 號布告廢除教導職，規定由各教團向內務部提出教長人員與宗規的申報，曹洞宗隨即發表聲明強調「維持」禁令（Pham 2007: 77）。但此狀況於 20 世紀前後陸續產生變化，開始倡言要將過往墨守宗規的「死佛教」轉變為適應時代變化的「新佛教」。何以會在此時間點出現變化？

（三）20 世紀前後各宗派解禁肉食妻帶戒律

據聞今年淨土宗宗會決議承認肉食妻帶，規定寺院住持應由其子繼承[...]曹洞宗《和融誌》指出肉食妻帶是涉及將來佛教死活的重大議題[...]上上個月日蓮宗召開宗會，有人員提出解除肉食妻帶戒律的請願，宗會委員以有違開宗初旨為由而拒絕[...]天台宗宗會則於近年每年都有肉食妻帶的相關請願。簡言之，肉食妻帶成為各宗宗會的重大議題（《新佛教》1901 年 8 月，引用自池田英俊 1994: 407-408）。

進入 1890 年代（明治 20 年代中期），原本強調即便政府解除「肉食娶妻」禁令，在宗規上仍不鬆綁的佛教各宗派開始在宗會上出現解除肉食妻帶戒律的請願，並陸續在強調「順應時代潮流」之下解禁。例如 1897 年（明治 30 年）九月十日《教友雜誌》中以〈關於近期的僧侶妻帶論〉為題，論及真言宗撤廢肉食娶妻禁令。真言宗主張，在文明時代禁止僧侶肉食、娶妻會造成「諸多不便」，並與社會上的訴求「悖反」，在這活潑發展的社會中若僧侶仍堅持遁世生活，將會危及佛教的持存。對此，真言宗為了將「死佛教」轉化為「活佛教」而決定解禁。¹⁷⁹而在真言宗之後，淨土宗亦於 1901 年（明治 34 年）認可僧侶的肉食娶妻（Pham 2007: 78）。，在 1901 年 8 月《新佛教》〈論僧侶妻帶〉一文中介紹了這時期各宗派對於肉食妻帶戒律的態度，並以「可預期伴隨著教風變遷所帶來的釋義變化、信仰轉變，並導致舊佛教的破滅（引用自池田英俊 1994: 268）」作為文章結論。

何以在二十世紀前後會出現此變化？如前文中村生雄（2011）所說，肉食妻帶作為佛教相關研究的禁忌而未能找到太多討論，如前文真言宗、淨土宗解釋禁令撤廢的文字亦難以得見。本文在此嘗試以戰爭與佛教的相關議論為指標，間接

¹⁷⁹ 即便教團認可肉食、娶妻，這並不代表教團內部對此達成一致，如釈雲照等人仍不斷強調持戒的重要性（Pham 2007: 77-78）。

分析僧侶解禁肉食的背景。戰爭所涉及的「殺生」雖不能直接等同於「食肉」，但殺生作為佛教根本戒律的五戒之一，一旦此戒律受到動搖則可以推測在此之上的其他戒律受到動搖。

表 5-1 明治佛教相關事件年表

| 時期 | 事件 |
|-----------|-------------------------------------|
| 1603 | 江戶幕府開幕 |
| 1601-1620 | 寺院法度 |
| 1640 | 禁制基督宗教 |
| 1853 | 黑船來航 |
| 1868 | 明治改元 宣佈「神佛分離令」 |
| 1870 | 大教宣布（賦予天皇神格、祭政一致） |
| 1871 | 公告戶籍法、上知令（沒收社寺領地、地租改革）、廢除法名 |
| 1872 | 廢止神社佛閣的女性出入禁止令、許可肉食妻帶 |
| 1872-84 | 教導職的時期 |
| 1873 | 修正戶籍法（改以僧侶出生地為戶籍） |
| 1879 | 僧侶需服兵役（規定唯有教導職試補以上可免除兵役） |
| 1889 | 大日本國帝國憲法內保障「信教自由」 修正徵兵規則 |
| 1893 | 芝加哥萬國宗教者會議 ¹⁸⁰ ，教育宗教衝突問題 |
| 1894-95 | 甲午戰爭 |

¹⁸⁰ 1893年在芝加哥召開的萬國宗教會議作為芝加哥萬國博覽會(1893年五月15日至十月三日)的活動之一，以美國自由主義神學者為中心，邀請基督宗教各派、猶太教、伊斯蘭教、神道、儒教、道教等代表者，共41種宗教、210位代表參與。日方出席的有真言宗土宜法龍，天台宗的麓津実全、臨濟宗的积宗演、淨土真宗的八淵蟻龍，日本基督教代表為小崎弘道，並與在美國的佛教徒平井金三會合。在當時日本佛教界對於佛教刊物是否要在佛學討論之外，納入國政動向之議論，與以介紹海外佛教動向為主的雜誌是否要新增對於其他宗教思想的介紹等，甚至是否要由各派代表出席會議皆意見不一(嵩滿也 2011)，反映出轉型期間的佛教內部矛盾。

| | |
|---------|--|
| 1894-96 | 修訂對外條約（如：日英通商航海條約、日美通商航海條約） |
| 1899 | 成立佛教清徒同志會 |
| 1900 | 基於佛教界反對而否決宗教法案，精神主義運動 內務省下設置神社局與宗教局 |
| 1904-05 | 日俄戰爭 |

（部份參考自林淳 2012，表格由筆者製作）

對照表一的明治時期佛教年表，僧侶「成為國民」或者「世俗化」的過程可分為三階段：第一階段，1871 年（明治四年）太政官布告第 170 號公布「戶籍法」，過往由各宗派監督的僧侶自此被納入政府直接管轄；第二階段是前文已述及的解禁肉食妻帶禁止令；第三階段則是 1879 年（明治 12 年）以降圍繞著僧侶的兵役與選舉權此權利義務的一連串政令。森岡清美（1986）指出不同於存在多元權力、多層配置的封建社會下的多元身份制，現代社會則是對應權力一元化下的一元身份制。封建時代的僧侶透過剃度而獲得出世者此身份，但剃度的三項特徵（剃髮、法衣、僧名）卻在「可任意肉食妻帶蓄髮」的政令下消滅前兩者，僧名亦在 1872 年的俗姓規定下取消。1873 年（明治六年）教部省提出戶籍法的修正建議，指出為了避免政府編制戶籍的困擾，在 1871 年（明治四年）規定以剃度所在地作為本籍的僧侶，其籍貫應與其他國民相同，統一改為以出生地為籍貫。並將僧侶編籍至華族、士族、庶民，於法律上將僧侶由身份轉變為職分。迄第二階段，雖然法令上避免了容易引起誤會的「廢止得度」文言，但實際上已解消僧侶此身份，將其視為同質的國民。但法律上廢止剃度並不等於禁止剃度，如同對「可任意肉食妻帶蓄髮」政令解釋，明治政府不反對剃度或戒律作為佛門規則而存在，是以多數宗派仍透過宗規維持僧侶身分與常民的差異。

於第三階段，最初涉及僧侶兵役問題的是 1879 年（明治 12 年）十月的太政官第 46 號布告第 28 條規定的第六項：僧侶中唯有教導職試補以上可免除兵役，而後於 1889 年（明治 22 年）一月的「徵兵大改正」中，教導職免役的權利被取消，至此僧侶與俗人相同，作為國民負有兵役此義務。另一方面，1888 年（明治 21 年）四月 17 日公布的法律第一號第二章第 15 條中規定：第 12 條第一項所舉出的公民皆具有被選舉權，但以神社寺院僧侶為首，宗教者全員不具有被選舉權。1889 年公布「眾議院議員選舉法」則規定凡滿足條件的日本國民皆具有選舉權，但第三章第 12 條規定補述：宗教者全員皆不具備被選舉權（Pham 2007: 72）。

對於自己如何同時作為僧侶與「國民」的認知，會影響對於兵役與被選舉權此權利義務的認識，由其對這些法令的反應可略窺其意識的變化。相較於被選舉

權，僧侶普遍更在意兵役問題（Pham 2007）。從一開始的個人廢免除兵役請願，到 1891 年（明治 24 年）各宗協會決議於帝國議會提出免除兵役請願書，表示：

僧侶們是身處俗世之外，信奉佛陀的教誨而祈禱國家安寧，教化眾生，透過祈禱通向安心立命之所，讓其自人生迷夢中解脫之人。古來出家人被稱為遁世之身，又被稱為世外之人，衣食住自不用提，其他事務亦不同於一般民眾[...] 詔敕是僧侶的行為受到佛家律法規範，遵守僧侶之本分（《明教新誌》1891，引用自 Pham 2007）。

主張僧侶作為世外之人，不應承擔兵役此世俗社會人們的義務。並指出雖然 1872 年（明治五年）以降的一連串布告使得僧侶與俗人愈趨近似，即便如此佛教各宗仍努力克服，唯獨兵役是難以憑僧侶之身所負擔的義務。對於僧侶來說，持以武器服役的三年猶如完全還俗。循著相同的思維，雖然明治政府以僧侶的本分是修行，不應干涉俗世的政治為由而剝奪僧侶的被選舉權，佛教各宗則對此劃分佛俗的限制無太大異議（Pham 2007）。

服兵役過程中的伙食無法配合僧侶信仰而取消肉類，一旦發生戰事、被派駐至戰場，在兵戈相見下亦難以堅持遵守不殺生的教規，若說作為國民的兵役義務直接挑戰僧侶的不殺生、禁肉食的戒律，於甲午戰爭、日俄戰爭時作為「佛教益國」一環，派遣僧侶赴戰場、鼓勵信徒參戰之舉則確實地構成了對不殺生戒的挑戰。前述亦曾指出在明治政府重視殖產、實學，與民間視僧侶為「天下的遊民」時代氛圍下，佛教的出世觀遭受質疑。為了扭轉此印象，主要的代表性高僧頻頻論著強調佛教對於國家與社會的益處。例如，杞憂道人鵜飼徹定在 1872 年（明治五年）三月發表《佛教不可斥論》，提出 15 條佛教的益處以說明何以不可廢佛。福田行誠亦與其他宗派代表連署提出〈諸寺院聯名建白書〉，指出透過改善僧侶弊俗可對國家有所助益。除了透過論著強調佛教之效益，亦以實作闡釋佛教對於國家之助益，例如真宗大谷派在政府許可下，派遣信徒與僧侶遠赴北海道進行建設與傳道，開拓新道路、移居農民以進行開墾，並「教化」當地的原住民（吉田久一 1998: 75-76）。儘管對於宗派來說，此開拓另有助於防止異教滲透、增加宗門財源的私心，但自政府的立場而言，確實有助於開墾與維持國家邊界。

除了透過墾殖證明佛教的存在價值外，於甲午戰爭期間更是基於「護國即護法」認知下，積極協助政府作戰，例如派遣軍僧、進行戰地慰問、拜訪戰患與出征家庭，與撫卹俘虜。其視甲午戰爭是讓亞洲佛國之一的中國覺醒之契機，將此戰爭視為不妨礙戰死者進入淨土的「義戰」（吉田久一 1998: 102）。¹⁸¹淨土真宗

¹⁸¹ 類似的發言亦可見於當時日本基督宗教領袖植村正久、內村鑑三等人。植村視甲午戰爭為新舊戰爭的衝突，是日本向世界展露其開化先進特徵的良機，主張以日本為改造東洋的先驅，認為基督教徒應將此戰爭視為「精神之戰」。內村鑑三則於《The Japan Weekly Mail》發表

並以「真俗二諦論」作為協力戰爭的論據，指出佛教的真理（真諦）與世俗的真理（俗諦）為相依的真理，「本宗門徒，尤當遵從所教示的兩諦相依之宗義，牢記為朝家為國民而念佛之祖訓，專心一途，精忠報國（引用自何勁松 2005）」¹⁸²。不僅呼籲信徒秉持著報國的精神捐獻物資、金錢，並對從軍的信徒表示：

速信他力本願而住於平生業成之安心，致身命於國家而毫無恐懼，勇往奮進而揚國威於海外，同心一致以奉答海岳般天恩。是為盡帝國臣民之義務，亦即遵守本宗念佛行者之本分也。（真宗大谷派法主《垂示》，引用自何勁松 2005）。

到了日俄戰爭，此以佛法「護國」的特徵更為鮮明，若說甲午戰爭期間仍是鼓勵信眾以一己之身報國，日俄戰爭則是重新闡釋殺生戒。例如吉谷覺壽於《国体と宗教と》中將《梵網經》的「一殺多生」解釋為：為了讓更多的人活下去而殺掉一人，殺害世界上造成妨礙的一部分以讓大多數人活下去，此為大菩薩行。北陸金澤（1905）則在《出征軍人慰問狀》中將善導所說的「利劍即是彌陀名號」解釋為：手中所握的槍即是消滅國仇的名號，你所應念的名號即是消除你胸中苦痛的槍。原本被視為佛教五戒之一、違反者將受到嚴懲的殺生戒，在「護國」的「大義」下獲得通融。

（四）殺生與戰爭：明治佛教如何回應對於殺生的質疑？

如同前文所指出的，進入 1890 年代（明治 20 年代中期），部分宗派以「護國即護法」為名、重新詮釋殺生戒而協助戰爭，此態度的鬆動或許影響了 1900 年代（明治 30 年代中期）各宗派的肉食妻帶解禁。之所以需要積極地透過「護國」以「護法」，乃是因為自明治初期以來所面對的社會、經濟壓力，需要證實佛教之用以回應「無用」的批判。儘管如此，若說肉食妻帶涉及人之本性，以殺生為戒則是佛家教典的基礎，面對違反殺生戒的批判，僧侶該如何回應？本文認為此回應涉及當時佛教立場的轉換，以當時僧侶其戰爭的態度為指標，有助於理解何以會在 1900 年代廢除肉食妻帶的宗規限制。

吉田久一（1998）將明治佛教區分為前期（1868-1885 年）、中期（1886-1899 年）、後期（1900-1912 年），對照於真宗之外的佛教各宗派解禁肉食妻帶的時期，正好座落於中、後期交會至後期的「佛教國家主義化」階段（戶頃重基 1966）。

〈Justification for the Korean War〉，後以〈日清戦争の義〉為名發表於《国民之友》，主張甲午戰爭是對於壓抑朝鮮的中國之義戰，中國是「社交規範的破壞者、義理的大敵，野蠻主義的保護者」，日本負有覺醒中國的天職（引用自小川原正道 2010: 116-117）。

¹⁸² 淨土真宗本即是自江戶幕府時期即在執政者允許下可肉食妻帶的教派，此特徵是否使其相較於其他教派顯得積極投入戰事有待進一步釐清討論，但就下文對於佛教與戰爭的討論可以看到即便不是積極協助戰爭，至少也是持以肯定的態度。

這時期是日本從民族國家逐漸邁向帝國主義化的時期，歷經自由民權運動的衰退、制定帝國憲法、內地雜居、修訂對外條約問題、甲午戰爭，國家主義意識逐漸高揚（西川常夫 1995）。而在佛教領域，1880 年代（明治十年代中期）起或如淨土真宗設立教育機構、戰略性地將子弟送往大學，或有大量知識份子成為在家修行人，佛教關係者中大學或高等教育機構出身者大幅增加，使得佛教釋義不再侷限於佛教經典或既有的佛學方法，而導入哲學、倫理學、科學等不同觀點。此「知識分子化」促成 1880 年代前期的佛教結社、雜誌熱潮，以及後期蓬勃的佛教教理論爭。如古河老川在 1894 年（明治 27 年）一月於《佛教》雜誌上的投稿指出，宗教反覆著獨斷、懷疑、批評三階段，而當前佛教「已進入懷疑階段」（引用自吉永進一 2011），重新透過不同學科、立場審視迄今被奉歸圭臬的教誨。

即便是「懷疑」也是透過特定立場下的重新詮釋，在此以 1900 年（明治 33 年）七月《新佛教》創刊辭上所揭櫫的六條綱領一窺究竟：

- 吾輩以佛教健全信仰為根本要義；
- 吾輩致力提振健全信仰智識、改善社會；
- 吾輩主張自由探究佛教與其他宗教；
- 吾輩致力消滅迷信；
- 吾輩不認為有必要保持宗教制度與儀式；
- 吾輩反對政治保護或干涉宗教。

「新佛教」泛指以《新仏教》雜誌成員為核心的團體，是新佛教徒同志會的官方雜誌¹⁸³，同志會由擔任諮詢會務的「評議會員」和「會員」構成。從評議會員的構成可見到新佛教運動初期的旗手包括學者、教育者、新聞記者、演說家、商人、中上社會階層的在家人（多是寺院出身）、佛教系青年知識階層。新佛教的發行數量雖然不多（約 400 部），相較於當時其他基督教雜誌《六合雜誌》（700 部）、淨土宗雜誌《淨土教報》（7950 部）甚至稱得上少，但卻受到佛教界的矚目（大谷栄一 2012: 59-60）。新佛教在六條綱領之外，並沒有特別的限制，其主要參與者不僅使用佛學、宗教學的學理，且在理念上訴求運用自由討論、相互批判等學術規範（吉永進一 2011: 1）。

「新佛教」中即使有如井上秀天此明確的反戰論者，但總體而言就算不是主戰卻也不積極反對戰爭。日俄戰爭時，在出現多數死傷者與軍事費用所造成的經濟惡化下，於社會主義者或基督宗教者之間皆出現反戰論者，例如於《庶民新聞》

¹⁸³其前身為以東洋大學為據點所展開的佛教清徒同志會，由境野哲、渡邊海旭、加藤玄智、道融玄、田中治六、安藤弘、高嶋米峰、杉村縱橫等人所創立，並提出一連串禁酒、禁煙、廢娼運動。（一行佛學辭典搜尋－新佛教：<http://cbs.ntu.edu.tw/dict/新佛教>（擷取於 2014 年 5 月 29 日））

中刊登托爾斯泰對於和平的呼籲。對照之下，「新佛教」的主戰者則將俄國視為歐洲的後發國家，強調日俄戰爭作為懲處其暴虐的「正義」之戰。肯定現狀者則在批判戰爭的同時，指出在當下現實的交戰狀態中只能選擇支持戰爭（守屋友江 2011）。回應托爾斯泰對於佛教支持戰爭乃違反了殺生戒律的批評，田中治六¹⁸⁴表示：「他只看到戰爭悲慘的一面，卻忽略戰爭使命的另一面，而淪於無用、無意義的評判」，「戰爭實際上作為今日國際中解決糾紛的唯一手段，是達成永遠的和平的方法」。又如境野黃洋¹⁸⁵所表示的：「若說戰爭究竟為何，說到底就是大型的爭執」。強調爭執雖然不好，但國際之間的爭執不同於人與人的爭執，在今日國家關係中存在著不得不進行的戰爭，而「不希望否定這樣的戰爭」。呈現出「被動地默從態度」（大谷栄一 2012）。

大谷栄一（2012）認為新佛教論者之所難以提出反戰的態度，是因為他們將「健全的信仰」等同於「新信仰」，聚焦於現實社會的人世觀點，導致欠缺出世的超越性原理（大谷栄一 2012）。從佛教和世俗秩序的關係看來，在喪失江戶幕府的國教地位後，明治初期的佛教界面臨神佛分離、廢佛毀釋、神道國家化與大教院體制等一連串政治、社會壓力，在權力一元化下，僧侶由僧份轉為職分，在宗教市場中，不僅得面對佛教內部各教團的競爭，同時也需要與其他宗教對抗。在各宗派重新編制宗法與寺法的各種嘗試與失敗中，強化佛教回應民族國家體制（世俗秩序）的緊迫性。回應「僧侶無用論」的焦慮導致積極推動組織與思想的現代化，成為入世的動機，推動了佛教世俗化而撼動過往不可動搖的戒律。特別是在「對於國家意識型態的回應，成了各宗派證明自身有效性的自由競爭」此「日本型政教關係」（安丸良夫 1979: 209）下，佛教界致力於對世俗有所「貢獻」，大則提供戰時的軍事援護、小則如解禁肉食妻帶以跟上社會潮流，皆是其嘗試進入社會的一環。

四、小結

雖然日本佛教現在給人可肉食、娶妻生子的印象，但直到 1872 年（明治五年）明治政府解除肉食妻帶禁止令、1900 年代（明治 30 年代中期）各宗派陸續在宗規上解禁為止，除了淨土真宗之外皆禁止肉食娶妻。明治政府首先在國家層次取消對僧侶食肉、娶妻、蓄髮的規定後，宗教界出現支持的革新派，與反對的傳統派兩股聲浪。革新派則對照當時歐美宗教情勢，強調因應於時代變化需要重新審視戒律的意義。反之，當時占優勢的傳統派則強調禁止食肉、娶妻等戒律是區隔僧侶與俗人身分的特徵。對於從幕府末期以來的「佛教無用論」或「僧侶遊

¹⁸⁴ 雖然並非僧侶而是倫理教育學的教員但卻在當時佛教輿論佔有一席之地。

¹⁸⁵ 具有真宗大谷派僧藉。

民論」的批評，則強調雖然沒有血緣家庭的存在但並不代表僧侶無子嗣，且因為寺廟、神器並非僧侶個人的家產，血緣關係反而會遭致混亂。僧侶遵守戒律而可為精神榜樣，對國家及社會有益。

但自 1890 年代（明治 20 年代中期）起各宗派內部陸續浮現拋棄舊有的「死佛教」，採取順應時代潮流的「活佛教」的聲浪。除了取消禁止肉食娶妻的宗規外，在甲午戰爭、日俄戰爭期間，部分宗派甚至重新詮釋作為佛教五戒之一的「殺生戒」，指出戰時的殺敵並非殺生，而是為了大我之下所不得不犧牲的小我，或者視戰爭為當時國際情勢下的不得不然。佛教各派態度的轉向一方面相應於 1880 年代起越加蓬勃的國家主義，另一方面其積極入世或許是企圖回應「僧侶無用論」的焦慮使然。雖然早在江戶幕府末期時，佛教受到國學者的批評，但並未能動搖其作為國教般的地位。但在進入明治之後，明治初年的神佛分離令要求住持、僧侶還俗，禁止公卿子弟出家，進而廢除幕府時期僧侶特權、沒收寺院領地，明治初政府一連串的宗教政策剝奪了封建時期的僧侶身份，並將之轉變為一種職業。佛教在明治時期陷入政治、經濟、社會窘境。於政治上，喪失國教地位，並在國家神道政策下，遠離國家核心權力。於經濟上，佛教各宗派不但喪失了寺請制度此經濟基礎，且在特權被廢除下需要上繳大量土地與財產。於社會上，包括禁止肉食、娶妻等宗規受到國學者、洋學者的批判，認為是不合自然之理、不順應文明開化的落伍思想。

幕府時期獨大的佛教，進入明治之後則成為「一種」宗教而需在宗教市場中競爭。初期雖然嘗試以重新強調「世俗二分」、訴求重整戒律以維持社會地位，但伴隨日本國家主義的逐漸高漲，以及貫穿明治時期積極攝取西方技術、價值的意識形態，在此急速現代化的過程中，如佛教這樣的傳統宗教也面臨轉變為現代宗教的壓力。佛教一方面遭遇現代西歐詮釋架構下的普遍主義，另一方面則需要與神道國家主義的特殊主義對抗。將自身轉變為現代宗教的壓力，與「僧侶無用論」所帶來的焦慮強化佛教回應民族國家體制此世俗秩序急迫性，推動了佛教世俗化並重新詮釋既有的戒律，肉食妻帶戒律也作為當中一環而逐漸在各宗解禁。

第六章 治理之極限—私領域的肉食實踐

行文至此，筆者在勾勒明治時期由大農論轉向強調在來農法的農業、畜產政策轉變（第二章）後，分別自屠場（第三章）、健康意識（第四章）指出長時期以來視食肉為「污穢的滋養品」的既有概念，如何影響明治時期的肉食生產、消費。進而以僧侶的肉食解禁（第五章）為例，透過考察此乍看最不可能食肉的集團對於食肉的自我詮釋，指出明治國家形構對於個體在飲食實踐之影響。但飲食作為日常生活實踐活動之一，肉食在庶民間滲透情形又是如何？在論文的尾聲，筆者將先嘗試透過料理書、料理學校課程、婦女雜誌飲食專欄等不同媒介闡明家庭中的肉食實踐，指出貫穿整個明治時期的肉食擴散之界線。進而於結論章提出、研究貢獻。

西洋飲食文化於明治時期傳入後，當時的日本飲食體系可以分為三種類型：第一，以象徵歐化時代的鹿鳴館與位居上野的精養軒為例，西洋飲食體系成為精英文化的象徵，特定肉類作為高級料理的材料而在日本「復興」。第二，固定化幕末時期飲食體系之日本料理體系，此逐漸發展為今日象徵「日本」「傳統」精緻飲食文化的料亭、精進料理。第三，以牛鍋為例，運用外國新食材並結合既有烹飪技術的折衷型料理，幕末時期為止缺乏使用肉類、油脂技術的日本飲食體系，以日本料理體系為濾鏡，吸收西洋食材。除了牛鍋之外，又如作為「西洋版饅頭」的有餡麵包，日後發展為果醬麵包、奶油麵包等點心麵包，而呈現出與既有西洋麵包不同特色（石毛直道 1988: 232-234）。明治時期，前兩種體系成為精英階級的品位象徵，特別是明治時期以天皇的西式宮中晚餐、國宴為首，西洋飲食體系下的歐美西餐廳成為歐美人、高級官僚、實業家的用餐場所，但卻難以滲透至欠缺經濟資本與文化資本的庶民私領域，或日常生活中。第三種折衷型則首先作為都市市民的外食，於明治後期逐漸滲透至家庭料理領域。

私領域中的西洋料理吸收過程可以分為兩階段：首先，幕末以來，橫跨明治初期、中期，西洋料理的用餐禮節透過大眾媒體與、學校教育而逐漸擴散至都市上、中層階級，並在政府與實業家的推動下，洋式食材逐漸被納入日常飲食的範疇。其次，同樣以都市上、中層階級為對象，於明治後期折衷料理逐漸形成與擴散（チフィエルトカ 1995: 76）。「折衷」按照程度之別，在項目上則可區隔為素材、料理技術（烹調、配餐）、飲食文化。由於所謂的「西洋」本身即是相當曖昧的概念，即便是法國料理亦存在著因為地域、階級所導致的不同特徵，是以當時日本人眼中「正統」的西洋料理在歐美人眼中也可能是折衷料理。例如勝海舟

三男之妻 Clara¹⁸⁶在其日記中批評「精養軒的料理是英、法、日的大混合，談不上什麼營養價值，且價格昂貴（引用自原田信男 2011: 171）。」精養軒的前身是由三条実美、岩倉具視等政界人物資助下於 1872 年（明治五年）創設的「西洋館ホテル」（西洋館飯店），1873 年改名為「精養軒ホテル」（精養軒飯店），1876 年在北村重威接受自歐美視察歸國的岩倉具視建議，伴隨上野公園的開設而在園內成立作為用餐與社交場所的上野精養軒餐廳，基於政界淵源並提供西洋料理而成為明治時期王侯貴族與名流的用餐場所。¹⁸⁷但這樣的餐廳卻被 Clara 批評為提供不正統的混合料理。

姑且不論難以在家仿製的西洋料理，在前文中曾出現過的牛鍋、牛雜都是屬於在店內或路邊食用的外食。使用牛肉、肉類的折衷型西洋料理滲透至都市上、中層階級的家庭需至明治後期。除了歷經明治農政大農政策積極引進外國作物，明治晚期至大正初期，日本都市地區逐漸形成現代中產階級，「現代」女性觀也伴隨著外國知識的引進而傳入日本。接受現代教育的新時代，受教育女性成為「賢妻良母」並成為經濟、衛生、健康之飲食生活改良運動的家庭內推動者，奠定折衷料理的實踐基礎（チフィエルトカ 1995: 77）。

下文將從料理書、傳教士之妻傳授西洋家庭料理、料理學校、學校家政教育，以及婦女雜誌的料理專欄此五面向分述以折衷料理為主軸，私領域的肉食實踐。

一、料理書的傳播

至江戶時期，原本只傳弟子、不出家門的料理書開始以不特定多數為對象出版，秘傳料理的製作方式也透過出版物而傳播（江原絢子 2012a: 5-6；江原絢子 2012b: 15）。自《料理物語》（1643）以降，江戶中期至末期料理書的出版數量迅速增加，例如針對單一食材提出百種烹調方式的「百珍物」，如《豆腐百珍》（1782）、《蒟蒻百珍》（1846），或由高級料理聞名的八百善料亭四代目栗山善四郎所著述、包括具體食譜、烹調道具的用法等的《江戶流行料理通》（1822）¹⁸⁸。之所以稱為料理書而非食譜，是因為它們並不限於料理的烹飪法說明，還包括對於食材、

¹⁸⁶ Clara A. N. Whitney (1861-1936) 為美國人，父親接受首任文部大臣森有礼的邀請而赴日擔任商法講習所（今「一橋大學」）的所長兼教師。與勝海舟一家交流密切，Clara 並於勝海舟三男梅太郎於 1886 年結婚。在日期間所撰寫的日記出版為 Clara A. N. Whitney. 1979. edited by M. William Steele and Tamiko Ichimata, *Clara's Diary: An American Girl in Meiji Japan*, Kodansha International。

¹⁸⁷ 上野養精軒：<http://www.seiyoken.co.jp/>（擷取於：2015 年 11 月 5 日）

¹⁸⁸ 江戶料理八百善：http://www.yaozen.net/recipe/recipe_01.html（擷取於：2015 年 11 月 5 日）

調味料，品味方式的說明，且基本上以料理人、文化人等男性為主要讀者群，所介紹的部份添加玩心、實驗性，卻非家庭內的日常料理。

圖 6-1 《江戶流行料理通》內頁：例一



(栗山善四郎 1822，早稻田大学圖書館古典籍総合データベース請求記号：ヲ
08_00046_0001，29 格)

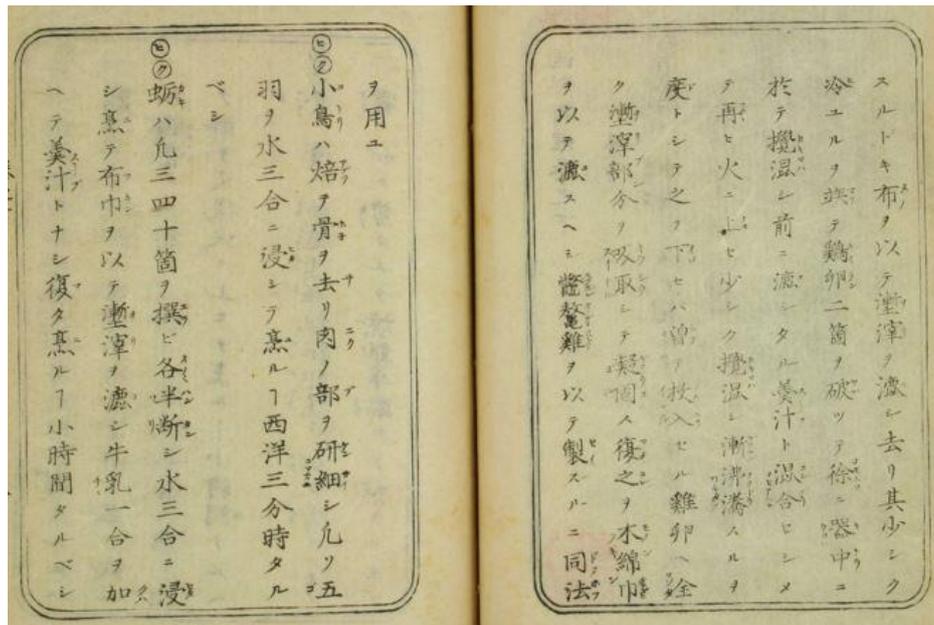
圖 6-2 《江戶流行料理通》內頁：例二



(栗山善四郎 1822，早稻田大学圖書館古典籍総合データベース請求記号：ヲ
08_00046_0001，47 格)

直至江戶末期，才陸續出現以女性為對象的料理書，如千馬源吾《年中番菜錄》（終年日常料理手冊）（1849）指出「蒐集關東、關西地區的民家日常菜單，珍奇的料理、高價的料理因為無法被稱為家常菜而被排除在外，希望可以成為家中廚房侍女烹飪時的靈感（引用自江原絢子 2012b: 15）。但這時期的女性讀者通常是指揮女僕、幫傭的「指導型主婦」，以自己從事家務的「實踐型主婦」為對象，強調充實日常三餐，認為家庭料理有助於一家「團圓」且有助於家庭經濟的料理書需至明治末期才陸續出版（東四柳祥子 2012: 18-19）。

圖 6-3 《西洋料理指南》「羹汁」作法說明



（敬学堂主人 1872，早稻田大学圖書館古典籍総合データベース
請求記号：ヲ 08_00123，31 格）

進入明治時期，伴隨著文明開化、富國強兵，以及肉食獎勵等訴求，包括福澤諭吉等知識階層皆翻譯、編輯出版西洋料理書。1872 年（明治五年）出版的《西洋料理指南》（敬学堂主人）、《西洋料理通》（仮名垣魯文）是最早出版的西洋料理書，前者為料理翻譯書，後者則是基於定居橫濱的英國人之傭人筆記所改寫而成，兩本著作皆強調西洋料理有助於增強體力。在《西洋料理指南》序文強調食物是為了維持生存所必需，尤其應該特別重視能產生「純良血液」的牛羊雞豚。過往日本以植物性食物為中心的飲食生活，無視動物性食品的重要性，從今而後應向外國學習飲食知識，透過打造強健身體以報效國家（敬学堂主人 1872）。在書中以妻子或負責烹飪的傭人為對象，傳授一日餐的餐點調理方法，詳細說明各材料的份量、加熱時間，此對於份量與時間的精準描述不同於抽象描述的江戶時代料理書。作為翻譯書，雖然已經份量換算成如牛肉一斤、牛乳一合等相應於日本的量尺，但仍留有大量西洋的用法，如大匙、小匙、「西洋半時間」（30 分鐘）、「西洋三分」（三分鐘）等。對於食材的翻譯也出現以日本食材置換原著食

材的情形，例如將「馬鈴薯布丁」(ポテトポツデング=じゃがいものプディング)中所用的檸檬翻譯為柚子。此一方面呈現譯者在引介日本國內尚不熟悉的西洋料理之困難，另一方面確實也可以推測對於讀者所形成的理解門檻。

前述批評精養軒料理的 Clara 之《手輕西洋料理》(簡便西洋料理)在 1885 年(明治 18 年)出版，隔年秋本房次郎編著《西洋手輕繪入料理指南》(西洋簡便插繪料理指南)出版，類似假名垣魯文等人的立場，也提倡西洋飲食對於身體的益處，「東洋人有言曰：病從口入，今西洋人則健從口入[...]捨烤鰻而取牛肉(秋本房次郎 1886: 4)」，強調以歐美人食用的牛肉取代日本社會中被認為有益滋補身體的鰻魚。但從其所紀錄的料理，可發現儘管以「西洋」為名，但所紀錄的料理除了出現鰻魚、素麵等食材，也使用醬油調味，甚至當中的料理法多是借鑒自《日本支那西洋料理独案内：附・礼式及食事法》(我流日本支那西洋料理介紹)(1874)，從而混雜了日本、中國的烹飪法與料理，當中的記載又被 1894 年(明治 27 年)常磐木亭主人出版的《即席簡便西洋料理法》繼承(原田信男 2011: 172-173)。而首度在書名中冠以「洋食」的料理書為 Pain Berizi 口授、松村新太郎編《我流洋食料理法介紹 全》(洋食料理法独案内 全)(1886)¹⁸⁹。當中雖然出現類似現代料理的名稱，如「ソップ」(soup，現在日文表記為スープ)、「シチュ」(stew，現在日文表記為シチュー)，但這些翻譯方式尚未普及，¹⁹⁰且「洋食」在這階段仍欠缺日後家庭料理的印象，而更像是西洋料理的別稱(東四柳祥子 2008: 22)。

西洋料理書伴隨著伴隨日本飲食現代化誕生，其不僅是作為理解西洋飲食文化的導覽，同時也是實現「報國」此目標的「教科書」。明治維新後以降強調殖產興業，資本主義經濟逐漸成形之下，也成立了「男主外、女主內」此性別分工形式。明治初期在文明開化的氛圍下，倡導男女平權並推廣男女共通的一般教育，但自 1870 年代中期(明治 10 年代)起逐漸浮現教育需相應男女性別差異的訴求，1880 年中期(明治 20 年代)起，以男尊女卑為基礎、強調透過家事教育培養「婦德」的論點成為主流。成為「主婦」的女性被要求經濟性地管理家庭，相應地也

¹⁸⁹ 此書 1886 年四月出版，同年七月則有另一本由 Lucy Stephen 口授、篠野乙次郎編的《洋食独案内》出版。兩者皆是由歐美籍婦女口述、日本知識階層編輯而成。

¹⁹⁰ 西洋料理的名稱在這階段仍多是採取片假名音譯，自 1890 年代以降，開始增加以日文漢字翻譯的西洋料理名稱，例如川辺新三郎(1893)《素人料理日用惣菜之彙 附家事經濟の法》中所介紹的「清汁・スープ」(湯)、「辛子飯・らいすかれー」(咖哩飯)。而明治 40 年代(1907 年)以降，片假名與日本語簡易說明的並列標示則變得普遍，如「ポテトサラダ・馬鈴薯のサラダ(洋芋沙拉)(引用自東四柳祥子 2008: 22)。順帶一提，雖然らいすかれー跟かれーらいす都翻譯為咖哩飯，但前者是在裝盤時直接咖哩直接淋澆在白飯旁，後者則是另外用容器裝盛，一般而言前者比後者更具有家庭料理感。

出現教導其如何成為「良妻賢母」的指南書，以掌管廚房的女性讀者為對象，出現烹調法、三餐構成、飲食管理情報等相關資訊的家庭料理書（東四柳祥子 2012:17-18）。

江原絢子、東四柳祥子（2008）統計 1868-1930 年間（明治初年至昭和五年）以家庭為對象的料理書籍，結果如下：

表 6-1 1868-1930 年間以家庭為對象之料理書數目

| 年 | 1868-1900 年 | 1901-1910 年 | 1911-1920 年 | 1921-1930 年 |
|----|-------------|-------------|-------------|-------------|
| 種類 | 90 種 | 180 種 | 206 種 | 339 種 |

（江原絢子、東四柳祥子 2008；表格由筆者製作）

可以發現以 1897 年（明治 30 年）為分水嶺，迄今在料理書出版上向來被忽略的日常食物開始受到矚目。而就內容而言，單獨成冊的支那料理（中國料理）雖然於 1921-1930 年間（大正十年至昭和五年）則增加至 21 項，但至 1920 年（大正九年）為止，只有六項（江原絢子 2012a: 146-147）。伴隨著對家庭料理的關注提昇，書名中帶有「家庭」「惣菜」（家常菜）的著作也隨之增加，而不同於前時期，除了少數定居日本的歐美籍女性所出版的料理書，作者通常是男性知識階層或料理名店廚師，這時期起的另一特徵是日籍女性作者的增加。例如婚後在洋學校通學，和當時定居熊本的 Leroy Lansing Janes 夫婦學習英語、裁縫、西洋料理，晚年成立美術學校的橫井玉子，將其所學結合日本料理而出版《家庭料理法 全》（1903），並在當中列入對當時主婦而言仍相當陌生的牛肉料理。由曾任熊本尚綱高女料理教師的築山順子所出版的《最新和洋料理：家庭實用》（1904），當中除了介紹日本料理（本邦料理）113 種、支那料理 59 種、西洋料理 90 種之外，並特別列舉適合病中食用的料理 24 種。在日本料理的食譜中，雖然使用至明治之後才解禁的肉類作為食材，但在製作方法與食材上卻仍有一定程度的曖昧，例如「肉けんちん巻き豆腐¹⁹¹」僅說使用肉類，但卻未明言究竟肉的種類。反之，西洋料理中的肉類料理則載明肉的種類、份量，透過此對照可以推測當時雖然嘗試將肉類納入日本料理，但尚處於摸索階段而未形成固定樣式。

二、經由傳教士之妻引入的西洋料理

¹⁹¹將豆腐混合碎肉、切碎的羊栖菜、胡蘿蔔、昆布等物之後，以砂糖、醬油、鹽調味後，用豆腐皮包起來。

1859年（安政六年）七月日本解除鎖國並開放神奈川、長崎、箱館（函館）港口後，歐美基督宗教教派也陸續派遣傳教士赴日。當中，美國新教在開放當年便已有六名傳教士抵達神奈川、長崎，包括之後被日本政府聘用為外國人教師並培育大量門生的 Guido H. Verbeck，以及日後創設フェリス和英女学校（Ferris Japanese-English Girl's School）的 James C. Hepburn。在港口解禁後，雖然陸續有歐美傳教士抵達日本，但受限於安政條約僅賦予外國人禮拜的自由，並未解禁傳教禁令，這些赴日傳教是主要透過教授英語、歐美學術知識與地方人士交流。直至 1873 年（明治六年）撤除基督教禁令後，才在正式場合傳教並將原本以自宅為基地創設的私塾發展為學校。

由於以傳教為目的，而相較於定居在港口、都市地區的商人，傳教士們傾向居住在地方、鄉村以求更親近一般民眾。在交流的過程中，除了將歐美知識、技術傳授給地方士紳階級，且將歐美的生活風格，包括食衣住行相關知識、技術、家庭觀傳入日本。以新教傳教士 Gurney Binford 夫婦與日本的交流為例，Binford 在 1893 年（明治 26 年）接受加拿大教友派（Religious Society of Friends）的推薦赴日，同年 11 月抵達橫濱，在普連土女學校任教之後轉赴水戶學盛行的茨城縣水戶。滯留日本四年並於 1897 年（明治 30 年）回到加拿大報告傳教結果時，結識名為 Elizabeth 的音樂系畢業生並結為連理，二年後兩人再度抵達水戶。在其抵達日本的同一年，明治政府公佈高等女學校令，自此以全國為範圍接受中等教育的女性逐漸增加。

擅長料理的 Elizabeth 定居水戶後也著手教授西洋料理，但在當時對於西洋料理食材、廚具所知有限且短缺的日本，如何利用現有材料乃成為這些傳教士之妻首先需要解決的難題。例如以柚子取代當時日本未生產的檸檬、自製西洋料理中重要廚具，例如不存在於日本料理系統中的烤箱：利用裝油的一斗罐，切開單側後，在下方設置承接的器皿，底下開洞以炭火加熱便成為簡便烤箱。其以律師、判事、公務員等人之妻為對象的西洋料理教室授課內容同時也以〈手輕西洋料理〉（簡便西洋料理）之名刊登於橫濱基督教系月刊《常磐》，並彙整出版為《常磐西洋料理》（1904）。除了製作料理，還論及配餐、營養，也包括料理技巧、餐具、衣服洗滌法、洋裁等日常家務的作法，而料理項目除了傳授麵包、馬芬、早上穀物、水果、三明治、湯、肉類、沙拉、醬汁等西洋日常料理作法之外，也列舉了運用和風材料的料理（引用自川崎衿子 1991: 73-74）。

除了透過舉辦料理教室、食譜專欄將西洋料理知識與文化傳入日本，透過日常交流與教學並培育出第一代日本籍女性料理書作者。前述介紹料理書進程中，曾指出 1900 年代（明治 30 年代）以降日籍女性作者的增加，其通常是在與西洋傳教士夫婦交流過程中習得西洋料理作法。例如前述橫井玉子所通學的熊本洋學校即是由傳教士 Leroy Lansing Janes 夫婦所經營，並也和其學習西洋料理。又如在普連土女學校畢業後，於水戶協助 Binford 夫婦的傳教與慈善事業，同時向

Elizabeth 學習西洋烹飪、洋裁等事項的吉田清野，日後活用此經驗創設「近江家政塾」（1933）教授日本女性西洋家政學¹⁹²（江原絢子 2008: 16-17；江原絢子 2012a: 61-65）。

三、料理學校

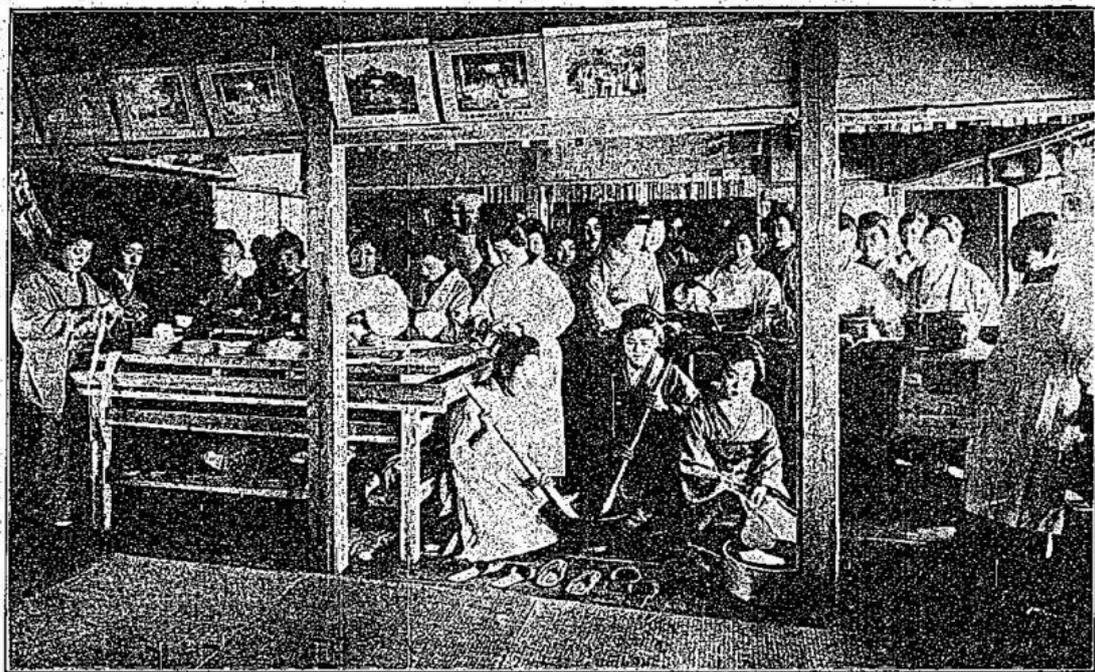
除了前述由歐美傳教士之妻所設立的料理講習會之外，也有由專業廚師所創設的料理學校。1882 年（明治 15 年）赤堀峯吉在東京開設日本最初的料理學校「赤堀割烹教場」（今「赤堀栄養専門学校」），此是以女性為對象所創設學校。就其所闡述，開設的目的是即便明治政府頒布學制，女性與男性一樣擁有受教育的權利，但卻受限於家務雜事而無法就學。基於女性教育是家族成員活躍於社會的基礎，嘗試透過料理之道提高婦女教養（出雲昭 1963，引用自江原絢子 2012a: 66）。赤堀峯吉是以武家為主要顧客、1860 年（萬延元年）秋季開店來生意興隆的「掛川屋」經營者，而創設料理學校的目的，乃是將簡化的料亭料理推廣至家庭內。對於一般家庭而言，或許從母親那習得的家常菜便足以應付家庭飲食所需，但上層階級由於有其專用廚師、女中，或者長期往來的料亭，導致接受女學校教育的婦女們缺乏在家庭內烹調的能力，而有違明治 10 年代（1877 年）起逐漸浮現教育需相應男女性別差異、強調女性經營家庭能力的社會氛圍，赤堀峯吉基於此點而以其為對象提倡傳授正確料理知識。

開校日當天以搭乘裝飾有南鄉伯爵家家紋人力車的夫人為首，齊聚政界相關人士的妻女們。當日料理教室內佈置了三列長桌與座墊，在黑板前配置了燃燒中的大型七輪（炭火爐），宴席的主要料理則是其子熊右衛門製作的漢堡排。來賓中也有人對於如此簡陋的招待感到不可思議，甚至是對於要如何安坐在此長桌前都感到困惑。對此熊右衛門表示：

各位請坐在喜歡的地方，今天因為想讓各位體會和洋折衷料理所以採取此配置[...]請品嚐我剛才示範製作的漢堡排，這裡的漢堡排與剛才示範採取相同製作，希望各位能試食。或許是我多此一舉，但漢堡排配有生菜沙拉，此生菜是由消毒過的沙拉與香芹製成，請安心使用（引用自小菅桂子 1998[1991]）。

¹⁹²家政一詞最早用於出版品是在 1889 年（明治 22）瓜生寅《女子家政学一世帯の学》，約自此時期起開始陸續浮現以家政為題的著作，如：清水文之輔《家政学》（1890）、下田歌子《家政学》（1893）等，而逐漸普及。這些家政學作品倡導廢止封建制度，強調透過引入資本主義以促進家庭現代化（川崎衿子 1991: 78）。

圖 6-4 赤堀第一教室學生



赤堀第一分教場生徒

(赤堀峯吉 1904，國立國會圖書館デジタルコレクション，コマ番号 6)

此料理學校教授項目包括西洋料理、日本料理、支那料理，所以除了日本江戶末期為止慣用的廚具之外，還包括瓦斯爐、平底鍋、蒸籠等廚具。由於這些名媛、貴婦不像以廚師為目標的學徒可以要求他們從師傅身上「偷學」技巧，而只能利用計量的方式傳授料理法，而發展出詳細記載食材、調味料份量、烹飪食間與火力、道具使用技巧的料理書（小菅桂子 1998[1991]: 87-114）。

從高昂的學費可以推測其學生主要來自定居都市的名媛貴婦。在赤堀峯吉（1904）《和洋家庭料理法》的廣告頁〈赤堀料理教場規定書〉中說明課程與入學金 1 圓，日本料理科授課費每月 1 圓 30 錢、西洋料理科為 1 圓，1911 年（明治 44 年）新增的支那料理科為一圓。而另一位同時代料理學校經營者秋穗益美也與赤堀峯吉類似，其曾任職於海軍與外國大使館廚房，並赴英國學習料理而更擅長西洋料理，從英國回國後，在 1904 年（明治 37 年）開設和洋割烹講習會、1907 年（明治 40 年）開設東京割烹女學校。創校主張培養一家主婦而傳授料理法、修身與禮法，招生人數為 100 人，需小學畢業、品行方正的婦女才能申請入學，授課費每月 1 圓 20 錢，另外收取實習費 1 圓 5 錢。而當時小學教師基本薪資為月薪 10-13 圓、公務員基本薪資 50 圓。除了教授料理外，也包括禮儀作法等「對主婦有益」的內容，課程分為一年的本科與半年的專修科（江原絢子 2012a: 83；江原絢子 2008: 17-18）。

除了實地教學的料理學校之外，明治末年也出現料理函授教育。例如 1902 年（明治 35 年）六月成立的「家庭割烹実習会」於每月發行會員制的《家庭割烹講義錄》，函授範圍除了日本當地，甚至擴及台灣、香港、上海、朝鮮（江原絢子 2012a: 173-174）。約自此時期起，過往以名媛貴婦為對象的料理教授也開始受到批評，反對者的主張有二：首先，認為這些料理學校無視城鄉差別與家庭成員的口味差異，而只是教授單一化的料理；其次，實際上每日從事料理的並非這些在料理學校通學的名媛貴婦，而是「下等婦女」。對此的反論則強調「庖廚是主婦的書齋」，若不先將上層階級的家庭主婦培養為模範，則家庭料理或者家政改良難以普及（江原絢子 2012a: 173-174）。基本上在明治末期、大正初期，雖然料理學校仍以上層、中層階級婦女為主，但也開始出現在普通教育之外另外教授烹飪、以中層階級以下婦女為對象的女子學校¹⁹³（江原絢子 2012a: 98-99）。

四、女子學校內的家政烹飪課

訴求文明開化的明治天皇五條御文提出要去掉人類之間、男女之間差異，循此，1872 年（明治五年）頒布學制之際亦強調女子的受教權，以東京女學校為首，包括東京師範女子學校（今「お茶の水女子大学」）、京都女學校等學校的設置，女子教育機構在明治初期廣為增設。女子教育的課程設計受到 David Murray 的影響，1873 年（明治六年）赴日擔任文部省學監的他，主張女性是教育兒童的最佳導師，是以授課內容不僅包括一般課程，還需包含「一家之業」（引用自江原絢子 2012a: 102-103）。

但初期除了少數例外，小學教育中與家政相關的只有手藝、裁縫。以東京女學校七年級課表為例：讀物、數學、習字、書法、英語、手藝、唱歌，體操等項目中，唯有手藝與家政相關¹⁹⁴。至 1881 年（明治 14 年）「小学校教則綱領」中雖將割烹與食物列入女子小學校高等科¹⁹⁵課程「家事經濟」科目中，並為此製作多種教科書，但從當時教員人數、背景知識以及不充足的設備，可以推測幾乎未付諸實施（鈴木綾子 1954: 34-35）。

¹⁹³ 如強調「讓中層階級以下的婦女可以接受普通教育，並習得實用技能」的女子技藝學校，修業年限為兩年，每日午後上課、每週兩小時烹飪課，學費一個月 70 錢而較前階段的料理學校在價格上更為可親（江原絢子 2012a: 98）。

¹⁹⁴ 但並非所有學校都不重視飲食，如跡見女學校有養生法課程、桜井女學校授課科目列有家事管理與料理（江原絢子 2012a: 102-103）。

¹⁹⁵ 根據 1886 年第一次「小学校令」，分為作為義務教育的小學校（修業年限四年），與非義務教育的高等小學校（修業年限四年）。

相較於作為義務教育的小學校課程，尋常中學校女子部或高等女學校¹⁹⁶的家政課程比例則有所增加。1882年（明治15年）「文部省示諭」中強調應重視女子的德育、情操教育、家事教育。1899年（明治32年）文部大臣樺山資紀並指出女子高等普通教育是以「培養賢妻良母素養為目的」，培養「優美高尚」「溫良賢淑」的婦女，並教授中流以上生活所需要的學術。對此，以高知縣尋常中學校女子部（今「高知縣高知丸の内高等学校」為例，尤其1892-93年（明治25-26年）畢業生編輯出刊的《割烹授業日誌》第一、第二輯中分別列舉了65種與107種料名稱、製作方法，雖以和食為主（如：鰹魚生魚片、握壽司、散壽司），但也可見蛋包飯、炸牛排、炸蝦等西洋料理。而在1901年（明治34年）「高等女学校令施行規則¹⁹⁷」與「中学校令施行規則¹⁹⁸」中，家事、裁縫是固定的女性科目，高等女學校的裁縫課程為第一學年每週四小時，家事則是四年制課程中第三、第四學年週二小時，後者包括衣食住、家計簿記、家事衛生、育兒等，跟飲食直接相關的授課時間並不多。1903年（明治36年）「高等女学校教授要目並びに教授上の注意」中明文化各學科授課內容，跟食物相關的授課包括「成分、性質、常用食品、嗜好品、飲料水、淨水法、透過水的病毒傳播、菜單、食器、庖廚具、割烹、實習、貯藏」，料理實習課則在第三學年進行、共十次課程（江原絢子 2012: 102-110）。

1908年（明治41年）出版的檢定用料理教科書《割烹教科書 實習の部》中將料理區分為家常菜與西洋料理，肉類相關料理如肉湯、牛排、牛肉可樂餅、牛肉咖喱、雞肉咖喱、燉牛舌等。而料理教科書的實習內容多大程度被實踐？由於西洋料理會因為地域之別而有材料入手難易差異，且也不是每間學校都有齊備的西洋料理廚具，江原絢子（2012a）透過零散的實習筆記指出，基本上料理實習的內容以和食為主，進而才是和洋折衷料理或西洋料理，儘管後兩者直到明治末期滲透至地方都市的程度仍有限，但高等女學校中積極地介紹和洋折衷料理。如1905年（明治38年）的實習筆記《料理のおほへちやう》中提到七月八日的西洋料理課程中製作了蛋包飯、烤茄子、葛饅頭，雖說是西洋料理課但卻是和洋折衷的內容。或是廣島縣立廣島高等女學校學生北川所留下的1907-1911年間（明治40-44年）日記中也紀錄了在學中所參與的家事課，雖然學校在三、四年級安排了課程，但實習是從四年級三月起隔週進行，在當年五月31日的日記中紀錄

¹⁹⁶ 兩者皆是作為小學校畢業後的承接課程。

¹⁹⁷ 高等女学校令施行規則（抄）（明治三十四年三月二十二日文部省令第四号）
http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/html/others/detail/1318041.htm（擷取於2015年10月1日）

¹⁹⁸ 中学校令施行規則（抄）（明治三十四年三月五日文部省令第三号）
http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/html/others/detail/1318040.htm（擷取於2015年10月1日）

了因為日前外甥病死而不食用課程中所製作的牛肉料理（江原絢子 2012a: 107-121）。

五、女性雜誌中的料理專欄

以女性為讀者群的雜誌在 1877-1912 年間(明治 10-45 年)約發行了 160 種，但數量在明治後期顯著上升，特別是實用取向的雜誌更是以在明治 30 年代(1897 年)以降創刊為多，包括《女學叢誌》(1885)、《婦人畫報》(1905)、《婦人世界》(1906)、《婦人之友》(1908)、《婦人界》(1910)等。相較於當時女學校教育仍將家事教育的主力放在裁縫，這些雜誌則強調烹飪在家事教育中的重要性（小菅桂子 1998[1991]）。如《女學叢誌》曾橫跨兩期刊登以〈女子の学科のなかに割烹の目を加ふべき議〉（女子學科中應列入料理）為題的文章，指出婦女作為丈夫的輔助者，「將料理加入女子教育中乃是當務之急（1885 年 12 月號、1886 年 1 月號，引用自小菅桂子 1998[1991]）」。

除了立言倡議之外，並也在當中介紹和洋折衷料理的食譜，如《婦女雜誌》於 1893 年（明治 26 年）五月號刊登由米津風月堂經營者米津松造設計的牛肉蒲鉾、牡蠣天婦羅、牛肉茶碗蒸、即席咖哩飯等食譜，當中咖哩飯的醬汁是以鰹魚乾片調味，牡蠣天婦羅更是沒有沾麵衣直接油炸。並於同一年十月至 12 月間以〈每日家常菜〉（日々のさうざい）為題轉載同一年在《時事新報》〈要煮什麼呢〉（何にしようね）的家常菜介紹，雖然基本上都是日式料理，但也包含了如東坡肉等支那料理（小菅桂子 1998[1991]）。另外，《婦人世界》則邀請以小說《食道樂》聞名的作者村井弦齋¹⁹⁹擔任編輯顧問，刊登由其夫人村井多嘉子所提供的料理、菓子食譜，於 1908 年（明治 41 年）更是製作了有〈食物之鑑〉（食物かがみ）特輯。又或是 1903 年（明治 36 年）創刊的《家庭雜誌》當中，由大石祿亭（大石誠之助）秉持實用主義所撰寫的一系列料理法與料理論，強調經由料理的實用主義化以改善生活（江原絢子 2012a: 159-161）。

¹⁹⁹《食道樂》是由村井弦齋（村井寬）自 1903 年起於《報知新聞》一年的連載所匯集而成，由於大為暢銷而又出版《增補注釋食道樂》春夏秋冬四卷。當中精通和洋料理的登和一角是以其妻多嘉子為原型，內容是以實用性為基礎的料理漫談，描寫範圍涵蓋食品、調味料、料理法、菜單、餐桌禮儀，養生論等。全四卷的《食道樂》每卷賣一部 80 錢的高價，但從初版 3000 部、再版千部，部份卷增印 50 次以上來計算，整套書至少賣出十萬部以上。村井弦齋與其說是美食家，應當被視為開明的改良主義者，對消費者運動、公眾衛生、食品管理提出大量建議（江原絢子 2012a）。

六、小結

總體而言，從之前章節中所提出的牛肉屠宰量的變遷，可以發現明治時期在一定程度上、於特定地區歷經了肉食意識的變遷，但相較於公領域在生產與消費上的推廣，於家庭內作為日常料理食用的意識滲透仍相當有限。

明治晚期至大正初期，日本都市地區逐漸形成現代中產階級，「現代」女性觀也伴隨著外國知識的引進而傳入日本。接受現代教育的新時代、受教育女性被要求成為「賢妻良母」，擔任經濟、衛生、健康之飲食生活改良運動的家庭內推動者之角色。直至明治後期，使用牛肉、肉類的折衷型西洋料理才滲透至都市上、中層階級的家庭，以 1907 年（明治 40 年）出版的《年中惣菜料理》為例，書中提供 365 天、每日三餐，一共 1095 餐的料理，但當中只有 40 餐是西洋料理，當中包含麵包、歐姆蛋、高麗菜卷、烤牛肉 22 餐西洋料理，與 18 餐以西洋手法烹調日式食材的折衷料理。而以牛肉為材料的料理僅有四道（表 6-2 以灰底標示）。原本料理書就不能直接與實際料理實作等同，而就當時社會推廣、推崇西洋料理的氛圍下，可以推測書中所列出的西洋料理出現頻率會較實作更高，即可以合理推測西洋料理或折衷料理出現在一般中上階層家庭餐桌的頻率有限，更遑論中、下階層家庭。

除了前述料理書之外，另一個例子是當時京都商人之妻的中野万龜子。其所記述的每日用餐基本上是以一湯一菜到兩菜的和食為主，但在每月的「牛排日」則會享用牛排。而其將在每週於親戚家所舉辦、由飯店料理人所主持的料理教室中習得的西洋料理與來作客的番頭分享時，則被對方婉拒（江原絢子 2012a: 51）。透過這例子，可以發現在當時大都市中上層階級中，雖然西洋料理仍作為一種特例仍已經成為一種節慶性食物，但已經逐漸被固定化。而雖然不確定那番頭是基於客氣或對於西洋料理的排斥，但即便是在都市地區，仍存在著滲透不一的情形，在農村地區甚至戰後仍殘留著對於食用牛肉的忌諱。

表 6-2 1907 年《年中惣菜料理》洋食菜單

| 日期 | 內容 |
|----------|--------------------|
| 一月 10 日午 | 紅燒肉丸佐高麗菜絲、醃蕪頭、味噌醬菜 |
| 一月 13 日晚 | 牛肉洋蔥羹、歐姆蛋、薑、醃黃蘿蔔 |
| 二月 21 日早 | 奶油麵包、火腿、炒蛋、醃蕪頭、咖啡 |

| | |
|----------|--|
| 二月 23 日晚 | 雞肉與蔥的歐姆蛋、燉比目魚 ²⁰⁰ |
| 二月 25 日晚 | 高麗菜卷包肉甘煮 ²⁰¹ 、鰻魚煎蛋、醃黃蘿蔔 |
| 三月五日早 | 麵包附奶油、半熟蛋、咖啡 |
| 四月七日早 | 麵包附奶油、半熟蛋、火腿、沙拉、咖啡 |
| 四月七日午 | 洋蔥絞肉甘煮的蛋花、拌蜂頭菜葉、味噌醃蘿蔔 |
| 四月九日晚 | 目鯛、甘煮筍、雞肉歐姆蛋、淺漬 ²⁰² |
| 五月 11 日晚 | 麵包、可樂餅、燉牛肉、沙拉、紅茶 |
| 五月 14 日晚 | 牛肉、鴨兒芹拼盤、煎蛋捲、奈良漬 ²⁰³ 、淺漬 |
| 五月 20 日晚 | 豆子湯、炸魚、烤雞肉、烤牛肉、咖啡 |
| 五月 28 日晚 | 歐姆蛋、高麗菜卷、炸雞排、火腿沙拉、紅茶 |
| 六月 15 日早 | 奶油麵包、半熟蛋、炒馬鈴薯雞肉、咖啡 |
| 六月 20 日早 | 湯、咖哩飯、半熟蛋、紅茶 |
| 六月 30 日晚 | 蘇格蘭炸蛋、燉菜、沙拉、麵包、咖啡 |
| 七月六日早 | 麵包、半熟蛋、蛋捲、奶茶 |
| 七月 11 日晚 | 洋蔥絞肉甘煮、罐頭松茸加鴨兒芹、辛子漬 ²⁰⁴ 、細切菜莖 |
| 七月 12 日早 | 豆子湯、火腿沙拉、麵包、奶茶 |
| 七月 19 日晚 | 燉洋蔥碎肉、烤豆腐與茄子，蘿蔔淺漬 |
| 七月 25 日早 | 歐姆蛋、燉菜、麵包、奶茶 |
| 七月 25 日晚 | 燉鱸魚、涼拌豆腐、馬鈴薯甘煮、醃蔭瓜 |
| 八月六日早 | 土司、半熟蛋、炒馬鈴薯肉、咖啡加牛奶 |
| 八月九日晚 | 油煎馬鈴薯絞肉、胡蘿蔔、牛蒡絲，醃茄子、奈良漬、醃瓜 |
| 八月 13 日早 | 豆子湯、土司、火腿、咖啡 |
| 八月 24 日早 | 麵包、湯、可樂餅、半熟蛋、咖啡 |

²⁰⁰煮浸し = 用高湯和薄鹽醬油先把菜燙熟，然後連湯帶菜浸個十分多鍾，讓味道進入菜中後再食用。

²⁰¹把素材以醬油、糖、味醂等調味料，煮成色澤及味道較濃的料理。

²⁰²短時間醃漬的醬菜，以小黃瓜、茄子、蘿蔔為常見材料。

²⁰³將酒粕混入冬瓜、黃瓜、西瓜、生薑等食材中，醃製三年到 13 年的醃菜。

²⁰⁴ 將黃芥末、酒粕混入蔬菜食材中所製成的醃菜。

| | |
|------------|-------------------------------------|
| 九月 11 日早 | 三明治、湯、半熟蛋、醃薤頭、紅茶 |
| 十月 11 日早 | 土司、豆子湯、半熟蛋、咖啡 |
| 十月 11 日晚 | 牛肉蔥花的蛋花湯、味噌蘿蔔、奈良漬 |
| 十月 16 日早 | 奶油麵包、火腿沙拉、湯、咖啡 |
| 十月 22 日午 | 炒雞肉、牛蒡加高麗菜，燉茼蒿絲與地瓜，醃米糠蘿蔔 |
| 11 月二日晚 | 鮪魚生魚片、肉與高麗菜的甘煮、川燙波菜、柚、醃蕪菁 |
| 11 月五日早 | 麵包、湯、半熟蛋、咖啡 |
| 11 月 16 日早 | 奶油麵包、歐姆蛋、咖啡 |
| 11 月 22 日午 | 炒雞肉、牛蒡與高麗菜，煮腐皮、鴨兒芹與干貝，茄子辛子漬，醃蔬菜 |
| 12 月五日早 | 土司、歐姆蛋、半熟蛋、咖啡 |
| 12 月 13 日早 | 奶油麵包、半熟蛋、醃薤頭、紅茶 |
| 12 月 13 日午 | 鹽漬鮭魚配蘿蔔泥、絹豆腐、高麗菜淺漬、辛子漬 |
| 12 月 15 日午 | 肉、洋蔥、馬鈴薯燉菜，干貝、蔥花、茼蒿拌豆腐，白蘿蔔 |
| 12 月 24 日晚 | 絞肉、銀杏、牛蒡、胡蘿蔔的歐姆蛋，醬油與醋拌血蛤、海帶，奈良漬，醃薤頭 |

(引用自小菅桂子 2002: 127)

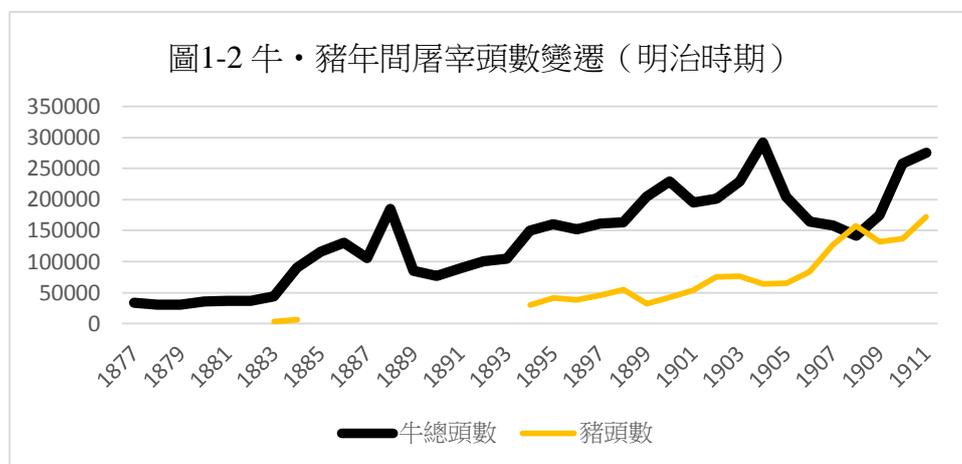
結論 文明進程中的日本肉食變遷

王政復古以降，明治政府藉由剝奪武士階級權利並壟斷合法使用暴力權利下，日本歷經一連串社會、產業改革而邁向現代民族國家。在初期歐化政策遭遇瓶頸後，政府官員、知識菁英於 1890 年代（明治 20 年代中期）開始檢討西方文明發展路徑的普遍性，即日本是否可透過模仿與輸入歐美文化、技術、智識以成為文明國家的一員？或是應該走出自己獨自道路？國家主義伴隨此審思而逐漸強化，並在進入 20 世紀（明治 30 年代中期），伴隨甲午戰爭、日俄戰爭的勝利強化民族自信，帝國主義逐漸成為主流思潮。另一方面，相應於明治時期的現代國家形成，在教育、家庭、藝術、經濟等諸領域也出現不同程度變化，飲食領域亦不例外。自 675 年（天武天皇四年）天武天皇頒布殺生禁令以降，牛肉被禁止食用並被視為穢物，並進入近世成立以米為中心的社會形態下，對於肉的禁忌變得愈加深刻。本研究聚焦於幕末以降，日本的現代民族國家形成過程中，原本被視為禁忌、作為與日本人精神象徵的米對立食物之牛肉，如何在進入明治之後成為文明的象徵，並以天皇為首推廣食用？此形態變遷是由哪些因素構成？另一方面，個人、集團層次的飲食實踐變化又如何反饋至日本國家形構？

特定的食物或者料理不僅是個人的偏好，通常也是其所屬社會集團的品味，反應其所座落的國家、階級、宗教意識形態而難以輕易轉變。但自江戶幕府末期至明治結束這短短不到百年間，牛肉從被作為特例的藥物，或「吃了會歪嘴」的不潔穢物，逐漸滲透至都市中上層階級家庭並轉變為餐桌上的節慶食物。實際上，明治時期的牛肉食不僅是「由上對下」訴求開化的文明象徵，且具有反映日本形成現代民族國家過程中的政治象徵之符號性。對於食用牛肉的推廣不僅存在於訴求文明開化的明治初期，而是一直延續至明治中期、後期，以及大正、昭和時代，地域上也不侷限於日本本島，而包含「國內殖民地」的北海道、沖繩，以及「殖民地」的台灣、朝鮮。食用牛肉不僅是讓庶民的靈魂變得文明，且是讓庶民的身體符合富國強兵標準的工具。肉食不僅是文明象徵，且涉及實踐「打造理想身體」目標下之知識領導權競奪，並對應於國家主義下基於軍需所產生的食肉增產體制。再者，基於肉食需求擴張所生成的新市場與職種，其所創造的經濟性賦予原本被排除於常民階級的部落民提昇社會地位之契機。是以，在現代日本民族國家形成過程中相應而生的肉食實踐變遷，其不僅是文明性的，且是政治性、經濟性，象徵性的。下列首先指出日本國家形構所具有的「外壓－反應」特徵如何塑造出日本食肉的階層性，進而以文明、政治、經濟、象徵面向闡釋明治時期日本國家形構與牛肉食變遷之關聯，最後則嘗試將本研究安置於相關研究傳統。

一、歐美的牛與亞洲的豬

在本研究的最後，再度回到論文一開始「圖 1-2 牛、豬年間屠宰頭數變遷」，並嘗試分析當中的變化。



（農政調查委員會編 1977: 265，圖由筆者製成）

從牛、豬隻屠宰頭數的變化，可發現雖有起伏但基本上呈現上升趨勢。迄 1883 年（明治 16 年）仍停留於 5,000 頭以內的牛隻屠宰數，於 1884 年（明治 17 年）一躍至 90,722 頭，之後至明治結束為止，雖有升降但未曾低於 5,000 頭。圖中有三個重要的時間點：上升趨勢起點的 1884 年、第一次谷底的 1890 年（明治 23 年），第二谷底的 1908 年（明治 41 年）。首先，回溯 1883 至 84 年間的重要食肉事件，可發現農商務省農務局於 1883 年新設牧畜課，負責家畜、家禽、獸醫、開墾、農具事務，象徵明治政府歐化政策的鹿鳴館亦於同一年落成。1884 年明治政府舉辦首次畜產諮詢會，在歷經仿效歐美農法的「大農論」明治農政第一階段，以 1881 年（明治 14 年）農商務省的成立為契機，1884 年明治政府召集富農舉辦諮詢會，進入重視小農經營與本土農法的第二階段。於該年在農村、都市分別出現重要的推力與拉力，推測當年由於紙幣政策導致農村不景氣加劇的推力，與食肉納入陸海軍兵糧此拉力共同構成屠宰頭數的增加動因。

其次，1890 年的谷底是自 1884 年穩定上升後，第一次明顯的牛隻屠宰量下跌。自 1884 年以降，除了兵糧納入肉食而因為集體供餐而確保穩定需求外，明治政府除了制定種雄牛標準條例以試圖供給良種，並藉由獸醫開業條例、獸類傳染病預防條例的制定以保證畜產、肉類的衛生。另一方面，屠場的頻繁設立以及高木兼寬、森林太郎等人對於肉類營養之討論亦聯繫至這時期漸增的屠宰頭數趨勢。回溯 1890 年可發現除了警視廳強化取締以馬肉混充牛肉販售之外，並無直接地肉食重要事件，而取締一舉反映當時牛肉供給不足導致數量稀少、價格提高，肉販以較低價且顏色相近的馬肉魚目混珠。值得注意的是，1889 年凶作導致隔

年米價暴漲，以富山市為首，於日本各地爆發食糧不足所引起的抗爭運動，甚至出動軍隊鎮壓，此或許間接影響 1889-90 年的牛隻屠宰量。

最後，1908 年(明治 41 年)的谷底其實是以 1904 年(明治 37 年)的 291,716 頭為高峰，連年下降的停損點。1904 年(明治 37 年)爆發日俄戰爭，被納入兵糧的食肉雖然部份透過當地調度，但仍興起大量肉類罐頭需求而大幅擴增牛肉需求。儘管迅速於隔年講和，但戰爭期間除了成年、老廢牛之外，作為農耕的役牛，以及尚未發育成熟的幼牛或具生產力的母牛也被徵用，造成日俄戰爭後出現役用牛、役肉用牛市場供給不足的情形。雖然 1905 年(明治 38 年)陸、海軍大臣聯合向農商務大臣提出「獎勵畜牛事業」計畫，並從澳洲輸入牛隻，並於隔年頒布「獸疫檢疫規則」，強化朝鮮牛的輸入，但牛隻屠宰量仍自 1909 年(明治 41 年)才又恢復上升趨勢。

前述嘗試自經濟、戰爭、衛生、政策等角度說明特定時間點的屠宰數量變化，但若僅專注於單一事件則會陷入見樹不見林的弊端，更重要的是橫跨整個明治時期的牛隻屠宰量攀升趨勢反映了肉食的滲透。

除了牛隻數量的變化外，圖 1-2 的另一個重點是雖然亦呈現上升趨勢，但數量不及牛隻的豬隻屠宰數。若僅是推廣食肉，相較仍作為役用主力的牛隻，較易養肥且可透過蒐集都市廚餘飼養的豬隻顯然是更適合食用的家畜，但為何明治天皇宣告在御膳納入的是牛肉而非豬肉？何以是牛肉而非豬肉散發出文明香氣？簡言之，為何相較於豬肉，更偏好牛肉？筆者認為此對於牛肉的偏好，或者肉類階層化的情形反映當時所對應的國家印象，即相較於牛肉所相應的西洋料理，豬肉則對應至中國(支那)料理。是以，為了分析圖 1-2 中牛、豬肉屠宰數量的差異，需回溯明治日本政府、民眾在當時國際權力關係的自我認識。

1868 年(明治元年)以降至進入 20 世紀這段期間，日本歷經迅速的社會變化，「歷史的過程突然以讓人危懼的速度加速。一般而言歷經數百年才能成就的發展，僅數月之間、數週之間，宛如泡沫幻影般飛逝而去，發展完成(Burckhardt 1955: 238)。」在明治中央集權政府的統治下，日本從農業中心經濟邁向產業化，自古以來的行動方式、傳統氣質雖然仍殘存在新移植而來的思想或制度地表下，卻因為缺乏一致性的防禦態度而幾乎未見舊有思想或制度的公然抵抗(Pyle 2013: 296-300)。但在邁向產業化國家的過程中，模仿西洋所攝取的技術、經驗逐漸取代傳統智識、技巧，作為對歷史性、文化性混亂的反動，自 1890 年代(明治 20 年代中期)起浮現尋求日本人自我認同的社會氛圍，國家主義意識高漲。此一方面是對於試圖透過歐化主義政策謀求修正不平等條約未果之不滿，另一方面，則是第一代接受歐美文化的新世代約於此時開始嶄露頭角。貫穿整個明治時期，日本政府致力於取消 1858 年(安政五年)安政五國條約、1866 年(慶應二年)的

江戶協議²⁰⁵，但以 1872 年（明治五年）岩倉具視率領使節團巡迴歐美進行交涉為始（1872-1873 年），包括寺島宗則（1873-1879 年）、井上馨（1879-1887 年），到大隈重信（1888-1889 年）為止，不僅對外進展有限，對內亦遭受政治批判甚至遭受暴力攻擊。再者，以世代而言，自培里黑船來襲、簽訂不平等條約，日本人在歐美軍事、科學技術的震撼下而出現對當時幕府政權之反動，接受新式、西洋式高等教育的第一代日本知識階層亦約自此時期站上歷史舞台，而呈現出異於舊世代的不同苦惱與認知（Pyle 2013）。

1890 年代（明治 20 年代中期）以降，伴隨著在甲午戰爭（1894-1895 年）、日俄戰爭（1904-1905 年）中取得勝利，以及對外修正不平等條約逐漸取得成果之下²⁰⁶，日本民族自信變得膨脹。夏目漱石曾表示：在 1911 年（明治 44 年）時的日本，「雖然今日已不會看到對著外國人表示我國有富士山的傻瓜，但（日俄）戰爭後隨處可聽到我國躍升為一等國的傲慢發言（夏目漱石 1988）」。雖然夏目漱石認為這種以在戰爭中取得勝利作為與西洋對等根據的主張頗為「輕薄」，但 1895 年以降此帝國主義擴張心態成為多數日本人自尊心、自我認同來源（Pyle 2013: 309）。簡言之，以 1890 年代為分水嶺，除了是對於幕府末期以來從屬歐美軍事、文化壓力下的反抗，同時結伴隨產業、軍事能力增強而逐漸提昇的國民自信，開始強調文明化過程的多樣性，反對以歐美為榜樣的單線性發展，強調正視環境、歷史差異而訴求日本在文明進程中的獨特性。

相似於 Black、Jansen 與 Levine（1975）所謂的「防禦性現代化」（defensive modernization），其認為非西方國現代化的動機往往是受到外來威脅下，基於自我保護而發動。明治時期現代國家形構，除了內部政治勢力鬥爭之外，不可忽略地是作為對外部世界環境的反應。「維新」的目的除了是與舊政權加以切割外，另一方面則是回應培里黑船來襲後所簽訂的不平等條約，以及眼見中國淪為列強餌食的危機感。

近世初期起，在鎖國²⁰⁷之下日本能夠接觸到的外國料理只有南蠻料理與中國料理，儘管據說長崎近郊曾「為了荷蘭人與中國人」養殖豬隻，但從幕府與朝鮮締結國交時需要動員各地獵人確保野豬肉此情況，可以推測所飼養的數量相當有

²⁰⁵ 此為安政五國條約附屬貿易章程的修訂協議，根據此協議，關稅由根據輸入品價格的從計價稅，修訂為以原價的 5% 為基準的從量稅。

²⁰⁶ 青木周藏（1890-1891 年）以降，伴隨著英國對日外交策略轉變，而逐漸恢復日本政府領事裁判權與關稅自主權，歷經榎本武揚（1892 年）、陸奧宗光（1894 年），至小村壽太郎（1911 年）終於完全恢復關稅自主。

²⁰⁷ 1616 年規定明船以外的船隻只能由長崎與平戶入港，1635 年限制中國與荷蘭等外國船隻只能從長崎入港，1639 年進而禁止葡萄牙人來航，幕府並設置作為遠國奉行之一的長崎奉行，其任務包括管理和中國、荷蘭的貿易，監視基督教的滲透，並管理市政與訴訟（江後笛子 2011）。

限²⁰⁸。而中國料理運用豬肉的印象並延續至明治時期，例如《仕出しいらす女房の氣転一名・和漢洋料理案内》(1894)所介紹的 14 道中國料理中，有七道使用豬肉。而《家庭実用支那料理法》中相較於雞肉(13 道)、鴨肉(3 道)，使用牛肉的料理只有一道，豬肉料理則有 36 道(引用自東四柳祥子 2014: 43)。從前述例子可推測，不管實際上中國料理所使用的肉類是否以豬肉為多，但在日本擴散的過程中，確實建立起中國料理等於豬肉的印象。

在明治解禁食肉之後，按理說與日本交流更為密切的中國料理的普及速度卻遠遜於西洋料理。相較於明治時期出版的西洋料理書有 52 冊，中國料理書卻只有四冊，不僅數量遠不及前者，甚至如以中華料理為基礎的《新編異國料理》，在明治時代改名為《新版西洋料理早指南》般，江戶時期出版的中國料理食譜以「舊瓶裝新酒」的形式，被冠上「西洋」一詞(東四柳祥子 2014: 33-34)。雖然佐原真將此解釋為使用油與香辛料的中國料理難以與日本料理融合，但根據 1907 年出版的《衣食住：日常生活》對於何以支那料理遠不及西洋料理普及的分析，可以發現口味不合(羹汁過於濃厚、燕窩魚翅雖是珍味但並不美味)、大眾媒體上相關介紹稀少之外，「吸收西洋文物的同時也攝取其風俗，但支那向我們學習多、我們向他學習少(山方香峰 1907)」此心態亦是支那料理難以普及的關鍵因素。田中静一並援引《横浜市史》對於明治初期南京町的描述指出，作為當時外國人僕傭的中國人聚集地之南京町對於日本人而言是龍蛇雜混的惡劣地帶。認為明治中期為止，中華料理之所以未能擴散至日本人之間，除了飲食習慣差異還涉及明治以降對於西洋的崇拜，以及對中國的蔑視感情(熊倉功夫、石毛直道 1988: 206)。飲食領域中各種肉類料理的排序反映了日本對於各國在世界體系所處階序之認知，相較於象徵文明歐美的西洋料理、散發著文明香氣的牛鍋，使用豬肉則聯繫至文明度落後明治日本的中國。甲午戰爭後儘管對於此對於中國的輕蔑並未好轉，但豬肉消費量卻逐漸增加。這是因為以此為契機，日本政府開始正式收受清國官費留學生後，日本國內的支那料理店也逐漸增加並出現以日本人為對象的低廉支那料理店(東四柳祥子 2014: 33)。

二、日本民族國家形構與牛肉食變遷

本研究以國家形構觀點考察明治日本的肉食變遷過程為問題意識之下，在第二章〈明治時期的食肉政策〉與第三章〈從養生到衛生－健康意識形態對於肉食的推廣〉以明治政府為出發點，自生產與消費面向勾勒明治政權的食肉、畜產政策，分析衛生如何作為國家的治理手段，以科學、知識推動肉食意識變遷。第四

²⁰⁸ 近世朝鮮通使來訪 11 次，每次皆約 400 至 500 人規模，幕府在各地準備的款待宴飲皆是提供使用肉類的朝鮮式料理(原田信男 2002)。

章〈明治時期的食肉生產—穢多、新國民、屠場〉、第五章〈不戒食肉—明治日本僧侶的世俗化與肉食實踐〉、第六章〈治理之極限—私領域的肉食實踐〉則分別著眼於穢多、僧侶、婦女，考察其如何以牛肉、肉食作為思考載體，在國家形構過程中將自己轉變為「優良國民」，並指出此肉食滲透仍有階級、地區、公私領域的差異。日本的肉食行為迄明治時期結束，歷經了從「禁止」至「奠基」的過程，但仍需至戰後耕耘機取代役牛，建立穩定的供應體系後才普遍滲透至各領域與地區，從「奠基」進入「擴散」階段。

日本以明治維新為出發點，逐漸形成現代民族國家，相應於這時期在文化、經濟、政治等面向的變化，飲食領域中亦出現解禁肉食、都市地區食肉量大幅增加的現象，肉食實踐何以於明治時期歷經「禁止—奠基」變化？儘管本研究以國家為自變項，即以明治時期國家形構的發生為前提，解釋這股時代力量如何推動飲食領域變遷，但其不可免地也將回過頭影響國家。下文將從肉食的文化性、經濟性、政治性、象徵性面向重新詮釋國家形構與肉食實踐變遷之關聯。

（一）肉食的文明性

「敲敲散髮的頭，可聽見文明的聲音」，在明治政府推廣「文明開化」的策略下，除了官制、法律以歐美為榜樣，在食衣住行各領域亦輸入、模仿歐美制度、技術與慣習。明治初期的歐化政策實際上是明治政府或知識階層對內鞏固政權、對外訴求去除不平等條約的積極作為，但滲透至庶民層次則表現為對於歐美的憧憬，或作為一種模仿上層階級的流行。在對於追求「變得更文明」的社會氛圍下，牛肉從藥補、穢物搖身變為散發著文明香氣的食物，但並非所有肉類都被賦予相同位階。相較於混雜著來路不明肉類或內臟、價格最為低廉的路邊牛雜，其次是在店內食用、作為折衷料理的牛鍋，位階最高的則是西洋料理中的牛排或牛肉料理。在「歐美即為文明」的意識形態下，食用牛肉成為一種文明時尚，以天皇舉辦的西式宮中晚餐、國宴為首，西洋飲食體系下的歐美西餐廳成為歐美人、高級官僚、實業家的用餐場所，「不失禮儀地」享用西洋料理成為精英品味的象徵。而愈親近歐美正式飲食的料理，愈被賦予高文化象徵地位，從而成為公領域中重要場合的代表料理，但卻愈加脫離欠缺經濟資本與文化資本的庶民日常生活。

西洋家庭料理自 1880 年代起開始透過料理書、料理學校、家政課逐漸滲透至都市中上階層家庭。伴隨著由指揮女僕、幫傭的「指導型主婦」轉型為自己從事家務的「實踐型主婦」過程，這些料理教學的目的不僅是傳授難以自母親習得的西洋料理技術，還包括以料理之道提高婦女教養，訴求以新時代、受教育的主婦作為家庭內生活改良運動的推動者。

另一方面，相較於散發著文明香氣的西洋牛肉料理，在光譜的另一端是被視為野蠻、充滿血與哀鳴的牛肉屠宰。儘管明治政府在尋求文明開化的基礎上廢除身分等級制，但伴隨著經濟膨脹與階層分化的進展，在歧視的原因由身分轉變為

經濟之際，原本即因「穢」受到歧視的部落民，進而陷入經濟上的弱勢而被視為「文明日本」國內的「野蠻」被救濟對象，供應象徵文明食肉的屠場則被設置於「未開化的」郊區，而與衛生、開化的都市隔離。

（二）肉食的经济性

明治政府在接受版籍奉還後，由於國家收入的三成用於舊士族秩祿處分，加上以維新為目標而大量引進外國商品、軍備、技術、動植物，在對內面臨財政赤字、對外增加外幣需求的情況下，採取地租改正與振興商品作物此雙重策略。在振興商品作物面向，特別是在以大農論為基調的第一階段（1868-1880年）中，將獎勵民間種畜借貸作為殖產興業策略的一環，除了回應市場上逐漸增加的肉食需求，並作為解決失業士族的手段。但由於經營牧場的士族往往缺乏相關知識、技術，雖然獲得相對優渥的借貸條件，但在明治中期由大農論轉向小農論政策並削減補助之下，士族逐漸淡出農場經營，取而代之的是資本家直營大型牧場。這股伴隨經濟環境整備而湧現的企業經營風潮多以失敗告終，卻奠定日後小作農場的基礎。

除了前述生產面向，肉食需求直接創造了屠場與屠夫此新空間與職種。近代屠畜業雖然在成立之初在地緣、技術上涉及部落民（穢多），但並非一開始就被視為部落的固有產業或賤業，而是結合部落民在現代社會中的再定位，與現代衛生思想中的「隔離」概念，產生新的部落歧視之際，屠畜業被定位為部落產業。江戶幕府到明治時期的肉食變遷過程中，過往因為食肉、處理動物屍體，經手皮革生產「觸穢」而遭受歧視的部落民，在解除肉食禁忌、對於食肉厭惡感逐漸被對西方文化的憧憬所取代，進而於1871年（明治四年）「解放令」廢除身份制下，處置動物不再是身份制下的特權，而是具有經濟性的生產行動。儘管如此，將一頭牲畜轉變為肉類的屠宰過程所需要的技術，以及圍繞在屠宰過程中因為物理性的哀鳴、污血所帶來的負面印象，並未隨著肉食逐漸普及而退化。成為「新國民」的部落民一方面受限於長久以來的刻板印象而擁有較少職業選擇自由，另一方面也嘗試透過屠宰所帶來的經濟效益提升地位，此消極與積極因素導致部落民延續既有身份制下的作為，擔任明治時期食肉的主要生產者。

雖然以部落民作為重要的屠畜從業者，卻不表示沒有其他階級的參與。事實上，屠宰業作為高利潤的新興職業，確實吸引了其他領域的投資者，例如堀越藤吉、中村嘉兵衛、木村莊平等人皆非部落民，而是自幕府末期起或與外國人往來密切，或與日後新政府官員有所聯繫的平民或士族。以銀座「天狗煙草」聞名的岩谷松平，更是看中此新興市場商機而跨界投資的代表。又，屠場並不只作為新商機，同時亦對地方財政有所貢獻。以屠場徵收的手續費約等同於一半町預算的大阪今宮村為例，屠場並不僅是作為提供國民衛生、健康、低廉的「公益」事業，同時是創造地方財源的獲利手段。

（三）肉食的政治性

在 1868 年（慶應四年）大政奉還之前，從 12 世紀起日本的權力中心掌握在幕府手中，天皇僅作為象徵性的國家元首。但於 19 世紀末，源於對西方宰制的擔憂，以及 1858 年（安政五年）安政條約所帶來的屈辱感所引發的倒幕運動，則為明治政府定下「啟蒙統治」之基調。對比於「保守且落後」的幕府政權，明治時期的官員模仿 19 世紀歐洲的君主立憲制度，推動西化以創造帝國的現代化形象。於 17 世紀中期不可能成為宴會佳餚的肉類，卻在 19 世紀明治天皇即位後成為國宴的重要食材，並在文明開化、富國強兵政策下，整建食肉流通系統，向庶民宣導牛肉對於健康、開化的益處。進入 1880 年代（明治 10 年代中期），以「人權論爭」事件為契機，進化論與社會進化論受到知識界矚目。相較於 Spencer 將 Darwin 用以說明生物界同質演化為異質的變化的適者生存觀點運用到社會、國家的生存競爭，在日本脈絡中，國權派則將進化論詮釋為個人作為國家有機體細胞從屬於國家，且需要透過富國強兵提昇日本在國際社會中的競爭力。雜婚與習養作為達成富國強兵的兩種手段，相較於前者難以在短時間內達成且可能導致日本人種滅亡，透過食衣住等生活習慣的改良能更有效提昇國家競爭力，從而強化獎勵肉食的意識形態。基於牛肉有助強兵的意識形態，牛肉被納入陸、海軍兵糧中並推動牛肉的消費。作為龐大的集團消費，為了供應軍方需求而影響民間市場牛肉甚至是豬肉供需，且推動罐頭業、冷凍運輸、和牛繁殖改良之技術發展。

另一方面，肉食有助於富國強兵此意識形態背後蘊藏著幕末以來新舊健康論述團體的知識領導權競奪。幕府末期起與歐美的交流日漸頻繁，進入明治更是舉國引進西洋科學、律法以求富國強兵。在此同時，新的健康知識體系被援引至日本，在文明開化的意識形態下，對抗新知識體系的在地知識儘管嘗試透過吸納後者以增加競奪詮釋權的籌碼，但在當時視東洋醫學為落伍的社會氛圍中，仍不敵作為科學、文化象徵的西洋醫學而退出論述競逐舞台。伴隨著明治日本邁向民族國家的發展歷程，對於健康的詮釋從個人倫理層次的「養生」擴大為國家治理層次「衛生」。以腳氣病的解決方針為例，儘管海軍軍醫高木兼寬並未在學理上闡明病因，甚至其所提倡的「麥飯優秀論」帶有某種誤打誤撞的運氣，但其有效降低海軍中腳氣病罹患率的功績卻被以森林太郎為代表的陸軍軍醫全盤否定。此除了涉及海、陸軍所面對的不同軍事條件，並可視為當時日本智識脈絡下英國醫學與德國醫學之對抗。高木兼寬以臨床分析腳氣病，並以實證法提出治療方針，但對於留學德國的森林太郎而言，這種食物理論欠缺學理根據而不具通用性。明治末期為止，相較於重視臨床分析的英國醫學，著重抽象思維與學理的德國醫學被賦予更高智識象徵地位，而長時間佔據健康論述主導權。

而從前述養生到衛生之轉變過程亦反應了國家對於生命治理的介入。黑船來襲以降，列強環伺的壓力促使日本舉國以文明開化、富國強兵為目標，圍繞著身體而在新的知識權力網絡介入下，發展出一系列評估、判斷正常化的標準。食肉

與否從個人倫理性的選擇，轉變為涉及一國經濟、治理，並攸關一國存活的重大的議題。

（四）肉食的象徵性

幕府末期日本國內的政治版圖可以粗略分為支持朝廷的倒幕派，與支持德川幕府的佐幕派。雖然無法取代天皇的地位，但武家或庶民可以超越將軍的概念於元治時期（1864-1865年）浮現，「天皇－將軍－武家－庶民」此長時期以來的社會階層重構為「天皇－（將軍＝武家）－庶民－穢多」，進入明治之後則因為廢除身份制而轉變為「天皇－（貴族、士族、平民）－部落民」此重層社會結構（河底尚吾 2011: 314）。訴求王政復古的指導者們，廢除武士階級特權以及作為其權力來源的合法擁有武力權利，與官職、教育的壟斷權。即，伴隨著身份制的取消，也解除職業、居住、食物、服裝等的限制，並透過成立國民軍隊而將合法擁有軍事之權利收攏於國家手中，瓦解武士階級的武力特權。明治政府廢藩置縣成立中央集權政府，提出吸收新技術所需要的產業政策，並僱用大量歐美人專家、技師、教師，獎勵翻譯與輸入，並確立國、內外的研修制度，教育內容從古典課程轉向西洋語學、科學技術訓練等西洋教育。江戶幕府為止，為身份所獨占或限制的生活樣式在進入明治後逐漸鬆動，對於新文明或西洋知識、技術的理解成為階層流動的要素之一。

過往在殺生罪業觀與穢意識的結合下，宰殺、處理動物屍體的穢多受到賤斥並被排除於常民社會，相反地，同不在四民之列的僧侶作為禁止殺生倫理的提供者、保證者與執行者，藉由強調殺生罪孽而鞏固佛教寺社的政治勢力、經濟來源。可以說直到進入明治之前，以食肉為中介，同樣作為生死媒介之穢多與僧侶位居兩極。但於明治政府成立以降，藉由取消身分制度、建立兵役制，及戶籍制等一連串政策，將生活在這地理空間中的人們轉變為均一化國民之過程中，原本位於士農工商常民階層之外的穢多（部落民）與僧侶也被納入國民的範疇。

1871年（明治四年）「解放令」廢止穢多身分與相應身份制下的權責，迄今交由穢多處置的牛馬屍體轉為由其持有者自行處理，但並不表示成為新國民的部落民所遭受的歧視就因此消除。其在這國民化的過程中，部分穢多村為了擺脫處置牛馬所帶來的歧視而全村決議不再處理牛馬屍體，甚至舉村上書地方政府藉由公權力鞏固決議。反之，選擇繼續以屠畜為業需要訴諸其他理由脫賤，而常會以（1）對照食肉的先進歐美諸國，以及（2）善盡「國民義務」以作為自我論陳的依據。一方面指出在與肉食的歐美國家交流日益頻繁之下，不宜再像過往以屠宰、肉食作為避諱、排斥部落民的理由，另一方面則表示「儘管自己從事低賤工作，但同時也是繳納稅金的主體」，透過履行納稅此國民義務強調與其他人皆為平等的國民。

另一方面，幕府末期遭受佛教無用論抨擊，並在進入明治之後，遭受執政者有意識地將佛教降為一般宗教的佛教僧侶，社會地位與經濟來源均陷入窘境。宗教戒律遭受社會輿論批評的同時，在以明治政府為首積極推廣食肉以開化日本、強健國民之下，佛教「肉食妻帶」戒律亦遭受抨擊。例如當時大眾媒體透過對照歐洲神職者與日本僧侶，暗示作為日本肉食禁令之意識形態來源的佛教殺生戒，其實是僧侶基於一己之私的產物。當牛肉由穢物轉變為文明象徵之際，原本作為殺生戒律倫理保證者的僧侶，轉而被視為國家文明開化的隱憂。對此，佛教僧侶亦嘗試透過積極參與社會，藉由回應同時代逐漸強化的國家主義以求護教，「肉食妻帶」戒律的解禁乃是成為當中重要象徵。

透過對照明治之前位於肉食兩極的僧侶與部落民，可知所謂的「國民化」並不只是國家意識形態作用下的結果，亦是行動者面臨不同危機下所採取的回應策略。在廢除身份制度並以推廣肉食為施政要點之後，相對於致力將身份轉為職業，企圖以經濟地位提昇象徵地位的部落民，僧侶則是努力維持長年以來與常民的身份區隔，避免陷入職業化的危機。乍看僧侶與部落民的身份出現逆轉，但作為食肉供應鏈一環的部落民實際上仍長年掙扎於擺脫歧視。綜觀明治時期僧侶與部落民圍繞著食肉的消費與生產，可見到行動者在現代國家形構中如何開始意識到自身作為國民一員的權利與義務，並在這過程中，致力於回應時代對於國民的期望以求消除歧視、提昇地位之鬥爭。

三、為論文下錨

以神戶牛為首，當代日本被視為高級牛肉的知名產地，但其肉類消費量卻又遠不及同經濟水準的其他國家，此乍看矛盾的特徵或許由其肉食變遷史找到解答的線索。各國、各地的食肉類型可以化約為「奠基－擴散」、「禁止－限制」，以及日本所屬的「禁止－奠基－擴散」這三類型。本研究著眼於「禁止－奠基」這時期，分析相應於日本國家形構過程在肉食實踐所發生的變化，並嘗試以現代日本民族國家形成中文明化意識形態，解釋在明治時期之前作為「稻魂主宰者」的明治天皇，以其為首推廣食肉為何不會被視為污染神國而使得肉食革命夭折於明治初期，而橫跨整個明治時期逐漸滲透。於論文最後，筆者嘗試將研究安置於形態社會學傳統以定位研究並提出後續研究展望。

（一）從污染到文明？

大貫惠美子（2015）在《作為自我的稻米：日本人穿越時間的身份認同》一書中，指出日本人歷經兩次重要的與「他者」遭遇，分別是五到七世紀與唐朝文明，與 19 世紀末與西方文明，這兩次遭遇，日本都為「外部」文明所征服，試圖模仿、吸收，而在面對「他者」時，稻米成為思考自身的重要載體。同樣是訴求以農立國的國家，日本區隔為短粒米的自身，與長粒米的中國，而面對西方時，

則區隔為米食的日本與肉食的西方。對於日本人而言，肉食是西方的重要象徵，以「橫濱繪」、「開化繪」為例，從浮世繪畫家描繪赴日外國人時會聯繫上食肉與屠宰，可知肉食是日本在建構西方此「他者」時的重要元素。此進而構成當時日本人在面對挾帶著武力優勢的西方諸國時，所採取兩種不同的態度：其一，模仿西方，主張放棄稻作農業並發展畜牧，認為只要繼續食用稻米、魚、蔬菜就在體格上無法與西方人競爭，並將稻米飲食與鄉巴佬、野蠻習慣相聯繫。其二，反對模仿西方，並強調稻米飲食的優越性（大貫惠美子 2015）。以此研究為出發點，引出了一個重要的問題：身為「稻魂主宰者」的天皇，以其為首、明治政權所推廣的肉食為何不被視為污染稻靈、神國，或者被視為他者而加以拒絕？而是被不同社會團體重製或創造，並最終導向了肉食的擴散？

既有對日本飲食研究的討論或是聚焦於「日本料理」的形成，或是從飲食生活史的角度列舉特定料理的誕生與確立、蒐集特定歷史的飲食事例，而較少直接探討肉食領域，無法回答此提問。基於明治以降以天皇為首推廣食肉此歷史事實，對日本肉食變遷的討論多侷限於「連續或斷絕」此二元對立架構，但卻少涉及明治以降肉食實踐的變遷。野間万理子（2014）儘管訴諸以「理」與「美味」作為牛肉逐漸至滲透都市的動力，卻因為焦點拘泥於牛肉自身而難以說明「理」與「美味」的內涵，亦忽略肉食實踐對於日本人自我認同的挑戰。即，她為了要避免將牛肉食視為國民飲食生活改善、國家形構中的依變項，卻反倒忽略社會變遷或時代氛圍對於飲食的影響。反之，本研究強調分析牛肉或肉類生產與消費變遷需安置於當時的時代背景，當中最具影響力的動力之一即為當時日本正處於現代國家形構的重要階段、天皇制也歷經重製的關鍵時期。

本研究雖然企圖探討國家形成過程中，於肉食領域所出現的變遷，但並不認為肉食領域或飲食領域的變化可化約為受到明治政府由上至下的推動，或國家形構的結果，而將此視為不同個體在國民化過程中，面臨不同社會情境所採取的行動。例如明治初期政府大力推動歐美式大型牧場，企圖藉以解決國內土族失業問題並奠定肉食供應基礎，但此政策以失敗告終，甚至迄第二次世界大戰結束為止，日本農村中的牛隻仍維持著單頭飼養的役肉兼用牛型態。雖然從僧侶解除肉食妻帶禁令的事例中，可觀察到伴隨民族國家確立過程中肉食實踐如何聯繫至國家認同或作為國民的自我意識生成，但從賤民轉變為新國民的例子中，亦能發現部份皮田村採取棄絕經手牛馬屍體、皮革、食肉等相關產業，透過與食肉產業的決裂以徹底脫賤。即，並非國家形構導致肉食解禁，並將食肉行為逐漸擴散至各階層、團體此單向發展。其作為一種驅使明治國家邁向現代民族國家發展的時代動力，雖然總體方向而言，確實從禁止朝向許可食肉，但過程當中不同型態的料理形式、肉類被賦予不同地位，不同階層或團體也因應不同社會條件而採取不同策略，此重層性難以被約為民族國家形構此粗略的因果關係。

儘管國家形構並非本研究主要關注議題，但文中將既有研究作為線索，考察肉食變遷如何受到外部社會力量牽引或發生連動。如 Tilly 從汲取資源的角度出發，分析控制資源、資本強制工具之影響，以及國家內部主要社會階層與國家的關係如何影響統治者的策略。指出 16 世紀以降，歐洲民族國家逐漸能維持大規模常備軍並結合農業人口、資本家、商品化經濟，統治者從間接統治轉向直接統治 (Tilly 1993)。類似的情況也見諸於日本，此不僅源於面臨相似的歷史情境，且因為明治日本作為後發國家，有關於土地、行政、軍事改革乃是針對歐美威脅的回應，且其國家概念乃是雜揉自身既有「國」之概念與歐美既成的「國家」觀 (桂島宣弘 2005: 270-271)，其對於歐美民族國家的認識形塑明治時期的制度、法規與政令。戊辰戰爭結束後，日本政府模仿歐美國家廢除階級制度、取消武士階級特權，嘗試以土族授產政策降低喪失謀生工具之武士階級與新政府間的衝突，並相應當時的大農政策以低廉租金貸予牧地，雖多以失敗告終但卻奠定日後小作制畜牧的基礎。戰爭與備戰不僅是形構國家之動因 (Ertman 2005)，且也是推動肉食、普及肉食經驗至鄉村的重要推力。基於牛肉有助健康之意識形態，牛肉被納入陸、海軍兵糧而成為出身地方之士兵的牛肉初體驗。並作為龐大的集團消費，為了供應軍方需求而影響民間市場牛肉甚至是豬肉供需，推動罐頭業、冷凍運輸、和牛繁殖改良之技術發展。

如同前文「肉食的象徵性」一節中的討論，本研究對於肉食此日常生活實踐之考察亦有助於分析國家形構。在明治階段日本形成現代國家之過程中，如何感知自己「成為國民」？此國家意識的興起除了受到戰爭、階層對立等鉅觀層次的作用之外，同時也在微觀層次的日常生活中藉由重複、同質、碎片化實作而建立，如同遭遇廢止肉食妻帶禁令的僧侶，其在每一次進行食肉與否的選擇中，逐漸建立起身為國民之認同。

藉由將肉食變遷安置於國家形構脈絡中，本研究得以分析野間万理子(2014)所難以闡明的「理」之議題，並透過此過程中的文明化、新經濟空間與職業的形成、知識科學化，與對身體的治理回答以天皇為首的米食政體遭受挑戰的同時，如何在現代國家形成中重建自我認同。研究指出，明治政府成立之初在國內外面臨強烈政治、經濟壓力，文明開化對於當時的明治智識階層不僅是種欲求，且作為實際壓力而推動了食肉。所謂的「理」可以被理解為是以日本在地知識體系為濾鏡，所吸納的西方科學或知識論，以第三章〈從養生到衛生－健康意識形態對於肉食的推廣〉為例，「理」可被理解為一種主流的健康意識形態，甚至幕末為止是以養生論的形式，以通俗儒家道德的身體和生命倫理為題，訴諸節欲、慎身。從而部份江戶時期的醫家縱使認同肉類的滋養效果，但卻訴諸文化、生理差異反對食肉。伴隨著明治日本邁向民族國家的發展歷程，健康問題也從個人倫理層次的「養生」，過渡至國家治理層次「衛生」。圍繞著身體而在新的知識權力網絡介入下，發展出一系列評估、判斷正常與否之健康標準，食肉在此過程中被理解為達成此標準的道具之一。唯有理解食肉問題如何從個人以為基礎的倫理選擇轉變

為涉及一國治理、經濟，並攸關國際競爭的重大議題後，才能解釋以天皇為首，明治政權對於食肉生產、消費範疇之介入，與智識階層對於肉食之推廣。

（二）形態社會學取徑的飲食研究

Ceccarini (2010) 認為儘管社會學並未忽略食物、飲食、用餐在創造或再創造社會認同的重要性，但長期以來卻被認為「過於輕薄」而不被視為研究主題，直至 1995 年後，伴隨西方社會的富裕化、全球化進程，才開始快速累積相關研究，但相較於人類學、歷史學，對於食物所給予的關注仍相對不足。與既有聚焦於特定食物變遷的研究不同，相較於前者的分析對象通常是由上而下（如：糖），或由下而上（如：馬鈴薯、玉米）的單向擴散，牛肉在日本的擴散呈現雙向性，即在明治初期正式解禁之前，其遠離常民日常飲食並且作為一種混雜著汙穢與營養的特例，一方面被視為只有賤民才會食用的「穢食」，另一方面卻又是上呈給德川御三家的高級「藥食」。即便進入明治時期，以明治天皇為首，包括政府、智識階層以文明之名推廣食肉，以肉類為主要材料的西洋料理、折衷洋食逐漸滲透至都市中上階層家庭餐桌，但供應牛肉或食肉的屠場卻被視為一種需被排除、被隔離的野蠻空間。

本研究分析明治時期肉類（以牛肉為主）解禁、推廣此過程，考察牛被打造為牛肉的這過程中，自舊有階段過渡至新型態，確切而言是從著眼牛的役用功能、牛的屍體被視為穢物而非食物的舊階段，過渡至以牛鍋作為文明開化象徵、食肉被視為有助富國強兵此新形態之變遷。基於對變遷過程的重視，本研究採取形態論取徑，著眼社會相互依存結構的變化，以及社會內部均衡變易如何反應在食肉變遷。

形態論取徑強調衡態，此均衡不僅展現在各國之間的角力關係，國內不同階級或相互依存的個人之間也會涉及不同程度的權力作用，隨著時間而朝向單一卻非特定的方向移動，構成社會變遷、社會發展。類似的情形也見諸於明治日本，從幕府時期以德川將軍為首而各國林立的封建階段，過渡至明治以降以天皇為首之集權政府的過程中，國家壟斷合法使用暴力之權利，並伴隨階層、集團間競爭張力的強化、職能分工，甚至是國際競爭，促成個人彼此適應並增強自我控制。這在西歐花費數百年的過程，在日本則被壓縮為短短百年。

在前文中，筆者試圖勾勒出幕府以來日本面臨列強入侵壓力，整個明治時期皆以解除不平等合約為目標的同時，於國際與國內分別呈現出日本與歐美國家、日本與朝鮮及中國，以及日本國內不同勢力之間的角力關係。幕末以來受到歐美侵略威脅而形成模仿西歐動力的同時，日本亦需面對既有以中國為中心之朝貢體系的瓦解（浜下武志 1997），在此過程中逐漸座落於「落後東亞中的文明國家」之中繼位置。國際關係作為一種動態過程，日本在積極攝取歐美制度、技術、日常慣習的同時，伴隨著國家形成過程中逐漸高漲的國家意識，歐化主義受到質疑，

並在甲午戰爭與日俄戰爭中獲勝後，相應昂揚的民族自信，國家主義意識也變得炙熱。再者，伴隨著日本與歐美以及其他東亞國家角力關係之轉變，亦影響到國內不同團體的對抗關係，如幕府末期基於對歐美國家時所懷抱的或憧憬或畏懼等不同想像，而有佐幕派、倒幕派，至明治中期則有政教社與民友社之爭。即便在飲食領域，圍繞著肉食的生產可見大農論與在來農法之爭，或不同皮田村對於是否參與生產食肉以脫賤採取不同態度。在肉食的消費上，則可見不同醫學陣營對於肉食之不同見解，與僧侶對於肉食妻帶戒律所呈現的迥異反應。縱使就結論而言，肉食歷經明治時期逐漸滲透至社會，但在過程中卻可見到各股力量如何相應於自己所處社會條件而採取不同選擇，以及這些決策如何共同推動此結果。這點也再次回應野間萬理子對於以國家形構或社會變遷為因、肉食變化為果的疑慮，對於採取形態論取徑的本研究而言，在視歷史事實為各種力量之均衡結果之下，可避免淪於將肉食實踐變遷化約為國家形構之簡易推論。

對 Elias 而言，日常實作與社會形態密切連結，如將不使用餐刀聯繫上中國士大夫壟斷經濟、社會生活的控制工具，確保封建武士主導空間的和平化此社會形態 (Elias 1998: 207-213)。他認為被文明化的日常實作與歐洲國家形式之組織化密切關聯，而所謂的日常實作包含餐桌禮儀、就寢、入浴、男女關係，以及對於生理欲求、暴力的思考等多面向，在這過程中來自社會的羞恥感、不快感逐漸轉化為個人自我控制。展現在飲食領域則如法國餐桌禮儀的變化：基於家庭人數下降以及在餐桌上持刀分肉所具有的野蠻印象，在自我內在控制逐漸取代外在控制下，分肉之舉逐漸自法國上層家庭餐桌中消失 (Elias 1998)。

即便 Elias 在討論文明進程中，粗略涉及用餐、禮儀等涉及飲食的議題，但由於所主要分析的對象是橫跨數世紀的經濟、社會變遷，飲食僅作為其描述文明化過程中的事例之一，飲食變化如何與經濟、社會變化相互關聯之實證並不屬於其課題。由於飲食領域有其曲折、偶然，並作為眾多因素的折衝結果，為了要闡明此過程則需聚焦於飲食領域。本研究作為以 Elias 理論為基礎的飲食研究，對於擴展形態社會學的貢獻有二：納入物質性特徵、擴展對後發國家文明化之理解。

首先，儘管基於對變遷的重視，本研究以形態論取徑探討明治時期肉食形態之變化，並藉由聚焦於牛肉或肉類，相較於以餐桌食物、禮儀為分析對象的 Elias、Mennell 等研究更為具體且有助於帶入「物質性」特徵。此物質性並不僅是如 Braudel 所著眼的風土、人口、技術等物質文明要素，還包含對象物自身所具有的特質，即包括體積、外型、顏色、氣味、重量、聲音等構成牛或者其他家畜此存在的物理要素。如同 Mennell (1989) 在分析英法的動物內臟料理時所指出的，內臟之所以會被長時期視為窮人的食物，是因為其容易腐敗的特徵導致富人傾向將其送給窮人，將特定部位的易保存性聯繫上階級意象。在本研究中，以宰殺牛與魚的差異為例，經過訓練的家庭主婦可以將魚剖為三片，但卻難以在家中如庖

丁般解牛，這也促使相應於肉食需求的擴增，屠宰作為新職業興起。而以屠場所受到的歧視為例，大阪地區的屠場基本上設立在部落村附近，此不僅反映以屠肉為污穢之心態，且是相應於以部落民作為技術人員的勞動力需求。又如 1906 年（明治 39 年）六月公告的「內務省令第十七號」，指出「獸畜的搬入、屠肉的搬出」需在「距離離宮、御用宅邸或者御陵墓五町以內」之外地區進行，而明確顯露出國家對於屠場的歧視。此歧視並非僅是基於心理上的厭惡，或者延續明治之前的觸穢意識，還來自於屠殺過程中所排放的血水、動物被宰殺時的呻吟，與製作肥料或牛脂等副產品過程中所散發出的氣味，以這些透過五感所感知的物質性構成了厭惡心態，並被視為野蠻的基礎。

其次，日本作為「先進的後發國」而擴展了 Elias、Mennell 以歐洲為主的分析事例。Elias 認為並不存在文明化的「起始點」，文明化是從中世以來，歷經文藝復興、現代，此漫長的過程而逐漸發展而成，並非具有天賦的個人之創造。作為文明化基本動力的是飲食、服裝、生理行為、談話等西洋人禮儀慣行與行動基準的變化，與並行的國家結構發展與變遷，兩者密不可分且不存在因果關係。

文明運動的大致軌跡在西方國家與西方之外的地區具有一致性的趨勢，這一致性也表現在以文明運動為基礎的建構規律、自由競爭的過程。所有的一切或遲或早、藉由這種或那種途徑皆會在西方相互依存網絡的所有國家中發生，但仍有所不同（Elias 1999: 340）。

文明化對於其而言乃是一種會逐漸擴散的過程，「後發國」模仿特定階段成果並首先滲透至上層階級。Elias 以相較法、英而較晚統一的德國為例，區隔出象徵貴族階級的生活意識、價值觀之「文明化」，與為中產階級所佔據的「文化」概念。

橫跨 19 世紀到 20 世紀初期，「文明化」以難以匹敵的經濟力、軍事力、科學技術能力為背景，作為西洋中心主義意識形態被固定化並被輸入位於遠東的日本。幕府末期正值倒幕派與佐幕派對立時期，以天皇為尊的倒幕派佔據了「文明」位置，自明治天皇即位之際便廢止中世以來的唐風制以擺脫幕府時期的封建、傳統印象，強調「開化維新」。至明治中期為止，所謂的「新」表現在明治政府歐化主義的作為，即從法令、制度、衣食住行等各面向積極模仿英、法、美、德等「文明」國家，對於歐洲宮廷禮儀的熟悉程度成為判斷上層階級教養之基礎。此文明的模仿、擴散過程類似於 Elias 的描述，但文明化對於當時日本智識份子而言，其說是一種過程，毋寧是某種完成狀態，透過將新生且尚未完全穩固的政權與「文明化」連結而賦予統治正當性。而需要特別指出的是，縱使一般變遷的趨勢可以粗略分成維持現狀，與變化這兩種動向，且各自會有其代言人，由於各自所對應、模仿的風俗、技術，或智識在西方內部的發展亦有時間差異，日本未必在所有領域皆是作為後進者，而可能與西方的發展並行。例如相較於用餐禮儀被

視為完成狀態而挪移至日本社會，生理學知識在西方亦自 19 世紀方才出現迅速累積，日本學術社群亦參與了此學科知識的發展、變動過程。

文明開化或富國強兵被揭示為舉國追求的目標，各團體或組織在此目標下相應於不同社會條件而努力達成各自目的，例如部落民訴諸文明西歐諸國的肉食事例以嘗試提昇社會地位，僧侶則面臨禁止肉食或拘泥宗規乃是不文明者之輿論威脅。以肉食實踐為例，國家治理雖然以文明化為名而將權力滲透至日常生活領域，但此滲透並非毫無阻力而有其範圍限制。貫穿整個明治時期，儘管就意識上牛肉從穢物轉變為食物，但實際食用範圍卻侷限於都市中、上層階級家庭。再者，縱使「不食用牛鍋，就是跟不上開化風潮」，但食肉以滋養文明的概念僅限於消費層面，於生產層面，屠宰與血腥、暴力的連結並未以文明化之名獲得消弭。明治之前由於經手牛馬屍體而被社會排斥的穢多，在進入明治之後雖然基於市場需求而發展為屠畜此職業，即便從神話、巫術過渡到自然科學階段，但在此知識化過程中又再度以暴力、衛生為由而遭到排除。

参考資料

一、日文

- Grigg, David 著、山本正三等譯（1998）、《農業地理学》。東京：農林統計協会。
- Kenneth B. Pyle 著、松本三之介與五十嵐暁郎譯（2013）、《欧化と国粹——明治新世代と日本のかたち》。東京：講談社。
- Mennell, Stephen、北代美和子譯（1989）、《食卓の歴史》。東京：中央公論社。
- Pham, Thi Thu Giang（2007）、《日本仏教における肉食妻帯問題について：その実態の歴史的变化と思想的特徴》。奈良：奈良女子大学博士学位論文。
- Pyle, Kenneth B.著、松本三之介與五十嵐暁郎譯（2013）、《欧化と国粹——明治新世代と日本のかたち》。東京：講談社。
- Richard, Jaffe（1991）、〈鴻雪爪と肉食妻帯問題〉。《宗学研究》No. 33: 89-92。
- Stephen, Lucy 口授、篠野乙次郎編（1886）、《洋食独案内》。東京：金玉堂。
- カタジーナ（1995）、〈近代日本の食文化における〈西洋〉の受容〉。《日本調理科学会誌》28(1): 76-81。
- チフィエルトカ、カタジーナ（1995）、〈近代日本の食文化における「西洋」の受容〉。《日本調理科学会誌》28(1): 76-81。
- のびしょうじ（1998）、《食肉の部落史》。東京：明石書店。
- のびしょうじ（2009）、《皮革（かわ）の歴史と民俗》。大阪：解放出版社。
- 二宮淳一郎（1978）、〈明治期・進化論の移植と"定着"〉。《別府大学紀要》No. 19: 1-11
- 人見必大、島田勇雄譯註（1697[1982]）、《本朝食鑑》。東京：平凡社。
- 八木正（1996）、《食肉文化—イデオロギー・差別・生産技術》。大阪：大阪人権博物館。
- 八木透（1999）、《明治維新と被差別民》。大阪：解放出版社。
- 八箇亮仁（2012）、《病む社会・国家と被差別部落》。大阪：解放出版社。
- 三宅正彦（1983）、《安藤昌益の思想的風土・大館二井田民俗誌》。東京：そしえて。
- 三宅都子（1998）、〈大阪市における食肉市場（と場）の変遷〉、大阪市中心卸売市場編《浪速の食文化とともに 大阪市中卸売市場食肉市場 40 年史》。大阪：大阪市中心卸売市場南港市場。頁 13-14。
- 三浦耕吉郎（2008）、《屠場—みる・きく・たべる・かく 食肉センターで働く人びと》。京都：晃洋書房。
- 上山和雄（1975）、〈農商務省の設立とその政策展開〉。《社会経済史学》41(3): 257-278。

- 丸井英二（1996）,〈森鷗外にみる食の思想とその今日的意義〉。《Vesta》No. 25: 60-66。
- 丸井英二（1999）,〈肉食論について〉。丸井英二、金子俊編《日本近代の〈食と栄養〉観 第一巻明治編（I）》。東京：全国食糧振興会。頁 30-31。
- 大石慎三郎（1977）,《江戸時代》。東京：中公新書。
- 大谷栄一（2012）,《近代仏教という視座—戦争・アジア・社会主義》。東京：ぺりかん社。
- 大塚滋（1975）,《食の文化史》,東京：中央公論社。
- 大塚滋（1998）,〈文明開化と西洋料理〉,熊倉功夫、石毛直道編《外来の食の文化》。東京：ドメス出版。頁 119-130。
- 大澤謙二（1884[1999]）〈日本人ハ蔬食ヲ減シテ肉食ヲ増スベシ〉。丸井英二、金子俊編《日本近代の〈食と栄養〉観 第一巻明治編（I）》。全国食糧振興会。頁 51-72。
- 小川原正道（2007）,《西南戦争 西郷隆盛と日本最後の内戦》。東京：中公新書。
- 小川原正道（2010）,《近代日本の戦争と宗教》。東京：講談社。
- 小川精一郎（1896[1992]）,〈養生瑣言〉。滝沢利行編《近代日本養生論・衛生論集成 第 11 巻》。東京：大空社。無頁碼。
- 小菅桂子（2002）,《カレーライスの誕生》。東京：講談社。
- 山下政三（1983）,《脚気の歴史：ビタミン発見以前》。東京：東京大学出版会。
- 山下政三（1988）,《明治期における脚気の歴史》。東京：東京大学出版会。
- 山下政三（1995）,《脚気の歴史：ビタミンの発見》。東京：思文閣出版。
- 山下政三（2008）,《鷗外 森林太郎と脚気紛争》。東京：日本評論社。
- 山岡元隣（1667[2007]）,〈食物和歌本草増補〉。吉井始子編《食物本草大成 第二巻》。京都：臨川書店。頁 155-602。
- 川元祥一編（1985）,《横濱の屠畜場の變遷》。横濱：横濱市中央卸賣市場食肉市場。
- 川端美季（2010）,〈明治・大正期における公衆浴場をめぐる言説の変容--衛生・社会事業の観点から〉。《立命館人間科学研究》No. 21: 119-132。
- 中村生雄（2004）,〈肉食妻帯論続考〉。《宗教研究》77(4): 1074-1076。
- 中村生雄（2010）,《日本人の宗教と動物観—殺生と肉食》。東京：吉川弘文館。
- 中村生雄（2011）,《肉食妻帯考 日本仏教の発生》。東京：青土社。
- 中村薫、中島亮編（1956）,《芝浦屠場二十年史》。東京：食肉情報社。
- 中里亞夫（2009）,〈明治期の屠場立地と屠場法〉,《地理科学》62(4): 105。
- 中野毅（1986）,〈世俗化論再考の諸問題〉。《東京学研究》, 25(1): 101-120。
- 丹生谷哲一（1986）,《検非違使 中世のけがれ（穢れ）と権力》。東京：平凡社。
- 井岡康時（2007）,〈大和国における辛未戸籍の編成について〉。北崎豊二編《明治維新と被差別民》。大阪：解放出版社。頁 124-143。

- 今井佐恵子(2002)〈森鷗外と福澤諭吉の食生活論〉《京都短期大学論集》30(1): 17-24。
- 公文社(1970),《公文通誌》,国立國會圖書館微縮資料。
- 内務省、明治文献資料刊行会編(1967),《内務省第一回年報=明治九年》。東京: 明治文献資料刊行会。
- 内閣統計局編(1883),《日本帝国統計年鑑 第2回》。東京: 東京統計協会。
- 内閣統計局編(1884),《日本帝国統計年鑑 第3回》。東京: 東京統計協会。
- 戸頃重基(1966),《近代日本の宗教とナショナリズム》。東京: 富山房。
- 日本食肉三水会(1971),《日本食肉小売業発達史》。東京: 全国食肉事業協同組合連合会。
- 片渕美穂子(1998)〈養生書・衛生書における近代医学の導入と身体観の変容〉。《体育・スポーツ哲学研究》17(2): 13-25。
- 加茂儀一(1976),《日本畜産史 食肉・乳酪篇》。東京: 法政大学出版局。
- 加藤弘之(2010),〈人種改良ノ弁〉。鈴木善次編《日本の優生学資料選集 第1巻 その思想と運動の軌跡 欧化思想と人種改良論》。頁 627-645。
- 北陸金澤(1905)〈出征軍人慰問状〉。八尋慈薫編《実地応用軍国と布教》。京都: 興教書院。頁 203。
- 半田喜久美編(2004),《寛永七年刊和歌食物本草現代語訳: 江戸時代に学ぶ食養生》。東京: 源草社。
- 市川正明(1979),《明治百年史叢書第285巻 壬午事変》。東京: 原書房。
- 布川弘(1993),〈神戸〈新川〉の生活構造に関するノート〉。同作者《神戸における都市〈下層社会〉の形成と構造》。兵庫: 兵庫部落問題研究所。頁 125-146。
- 平林章仁(2007),《神々と肉食の古代史》。東京: 吉川弘文館。
- 平雅行(2001),《親鸞とその時代》。京都: 法藏館。
- 平雅行(2005),〈若き日の親鸞〉。《真宗教学研究》No. 26: 107-126。
- 未具名(1879[1999])〈人体度量説〉。丸井英二、金子俊編《日本近代の〈食と栄養〉観 第一巻明治編(Ⅰ)》。東京: 全国食糧振興会。頁 92-97。
- 末木文美士(2010),《近世の仏教—華ひらく思想と文化》。東京: 吉川弘文館。
- 本郷浩二(2003),〈明治初期屠畜場の変遷と新川部落の形成〉。《研究紀要》No. 9: 53-77。
- 本郷浩二(2007),〈明治初年の斃牛馬処理と屠畜業をめぐる動向〉。北崎豊二編《明治維新と被差別民》。大阪: 解放出版社。頁 195-197。
- 本間健彦(1991),《日本食肉文化史》。東京: 伊藤記念財団。
- 永田美穂(2007),《仏教宗派がよくわかる本》。東京: 株式会社 PHP 研究所。
- 田中香涯(1935),《獵奇醫話》。東京: 不二屋書房。
- 白土三平(2005),《カムイ伝全集第一部 4 谷地湯の巻》。東京: 小學館。

- 皮革産業沿革史編纂委員會（1959），《皮革産業沿革史：上》。東京：東京皮革青年會。
- 石毛直道（1988），《食べる文化探訪》。東京：新人物往来社。
- 石塚左玄、橋本政憲譯（1909[2004]），《食医石塚左玄の食べもの健康法》。東京：農山漁村文化協会。
- 仮名垣魯文、小林智賀平譯註，（1967）《安愚楽鍋》。東京：岩波書店。
- 全国肉用牛協会（1978），《日本肉用牛変遷史》。東京：全国肉用牛協会。
- 吉永進一（2011），《新仏教》とはなにものか。吉永進一（代表者）近代日本における知識人宗教運動の言説空間-《新佛教》の思想史・文化史的研究。科学研究費助成事業研究成果報告書，研究課題番号：20320016（2008年度-2011年度）。頁 27-43。
- 吉田久一（1998），《近現代仏教の歴史》。東京：筑摩書房。
- 吉田忠（1992），《牛肉と日本人—和牛礼讃》。東京：農山漁村文化協会。
- 吉村昭（2009），《白い航跡 下》東京：講談社。
- 吉村智博（2009），〈部落の産業と労働〉。黒川みどり編《部落史研究からの発信〈第2巻〉近代編》。大阪：解放出版社。頁 71-88。
- 吉村智博（2011），〈部落分村運動試論 維新変革期の近江国の分析〉。北崎豊二編《明治維新と被差別民》，大阪：解放出版社。頁 144-173。
- 吉野誠（2000），〈明治6年の征韓論争〉，《東海大学紀要 文学部》No. 73: 1-18。
- 名古屋玄医（1671[2007]），〈関甫食物本草〉。吉井始子編《食物本草大成 第四巻》。京都：臨川書店。頁 291-538。
- 向井元升（1671[2007]）〈庖厨備用倭名本草〉。吉井始子編《食物本草大成 第七・八巻》。京都：臨川書店。頁 1-364。
- 守本順一郎（2001），《徳川時代の遊民論》。東京：未来社。
- 守屋友江（2011），〈鈴木大拙・井上秀天の海外経験の意義〉。吉永進一（代表者）《近代日本における知識人宗教運動の言説空間-《新佛教》の思想史・文化史的研究》。科学研究費助成事業研究成果報告書，研究課題番号：20320016（2008年度-2011年度）。頁 169-177。
- 安丸良夫（1979），《神々の明治維新：神仏分離と廃仏毀釈》。東京：岩波書店。
- 安藤昌益、安永寿延譯註（1981），《（稿本）自然真営道》。東京：平凡社。
- 安藤昌益、奈良本辰也譯註（1966），《統道真伝》。東京：岩波文庫。
- 寺沢龍（2009），《明治の女子留学生—最初に海を渡った五人の少女》。東京：平凡社。
- 有元正雄（2009），《近世被差別民史の東と西》。大阪：清文堂出版。
- 江後笛子（2011），《長崎奉行のお献立—南蛮食べもの百科》。東京：吉川弘文館。
- 江原絢子（2012a），《家庭料理の近代》。東京：吉川弘文館。
- 江原絢子（2012b），〈中世から近世へ〉。《Vesta》No. 87: 10-15。

- 江原絢子、東四柳祥子（2008），《近代料理書の世界》。東京：ドメス出版。
- 江原絢子等（2009），《日本食物史》。東京：吉川弘文館。
- 池田英俊（1989），〈近代仏教の形成と「肉食妻帯論」をめぐる問題〉。《印度學佛教學研究》37(2): 774-779。
- 池辺弥（1989），《古代神社史論攷》。東京：吉川弘文館。
- 百瀬明治、奈良本辰也，（1987）《明治維新の東本願寺》。東京：河出書房新社。
- 竹内貞一（1946），《東京屠場史雜考》。東京：畜産獸醫出版協會。
- 竹内貞一（1952），〈東京屠場史雜考の補遺と訂正〉。《獸医畜産新報》No. 96: 884-886。
- 羽田益吉（1914），〈故藥學博士平山増之助君小傳〉，《藥學雜誌》No. 389: i。
- 白井寿光（1991），《兵庫の部落史〈第3卷〉幕末・維新の賤民制》。神戸：神戸新聞総合出版センター。
- 西川長夫（1995），〈日本型國民國家の形成〉。西川長夫、松宮秀治編《幕府・明治期の國民國家形成と文化変容》。東京：新曜社。頁3-42。
- 西川長夫（1999），〈帝國の形成と國民化〉，西川長夫、渡辺公三編《世紀轉換期の國際秩序と國民文化の形成》。東京：柏書房。頁3-48。
- 西村修一（1977），〈明治初年の牧草導入〉。《西日本畜産学会報》No. 20: 1-4。
- 佐川光晴（2009），《牛を屠る》。大阪：解放出版社。
- 佐伯有清（1967），《牛と古代人の生活—近代につながる牛殺しの習俗》。東京：至文堂。
- 佐藤七郎（1963），〈明治の進化論〉。《文明》No. 3: 25-38。
- 坂輪宣政（2007），〈明治初期の肉食妻帯について〉。《現代宗教研究所所報》No. 41: 638-64。
- 村上陽一郎（1964）〈生物進化論に対する日本の反応—明治期のアウトライン〉。《比較文化研究》No. 5: 145-183。
- 村山佑、篠野志郎、勝木祐仁（2005），〈食文化としての牛肉食にみる近代東京の都市流通システムの整備（建築歴史・意匠）〉，《研究報告集 II, 建築計画・都市計画・農村計画・建築経済・建築歴史・意匠》。頁621-624。
- 村井章介（1988），《アジアのなかの中世日本》。東京：校倉書房。
- 村岡実（1981），《日本のホテル小史》。東京：中央公論新社。
- 谷川穰（2011），《明治維新と仏教》。東京：佼成出版社。
- 貝原益軒著、大木陽堂譯註（1936），《（現代語訳）貝原益軒養生訓》。東京：教材社。
- 宝月理恵（2010），《近代日本における衛生の展開と受容》。東信堂。
- 岡田哲（2000），《とんかつの誕生：明治洋食事始め》，東京：講談社。
- 岡崎桂一郎（1913），《日本米食史》。東京：丸山舎。
- 岩片磯雄（1982[1952]），《有畜経営論》。東京：農山漁村文化協会。
- 服部莊夫（1938），《鴻雪爪翁：付録江湖翁遺藁》。東京：古鏡会。

- 東四柳祥子（2012）,〈近代から現代へ〉。《Vesta》No. 87: 16-21。
- 東四柳祥子（2014）,〈明治期における中国料理の受容〉。《梅花女子大学食文化学部紀要》No. 3: 33-46。
- 松井章（2005a）,〈考古学から見た動物と日本人の歴史〉。脇田晴子、マーチン・コルカット、平雅行編《周縁文化と身分制》。京都：思文閣。頁 187-239。
- 松井章（2005b）,《環境考古学への招待—発掘からわかる食・トイレ・戦争》。東京：岩波書店。
- 松田誠（1986）,《高木兼寛の医学》。東京：東京慈恵会医科大学。
- 松田誠（1991）,〈かつて慈恵に在学した興味ある人物 その二 「脚気菌」に憑かれた小久保恵作〉,《東京慈恵会医科大学雑誌》106(4): 723-732。
- 松田誠（1997）,〈パークス著〈実際衛生学〉について：高木兼寛が脚気の研究で引用した唯一の著書〉。《東京慈恵会医科大学雑誌》112(5): 579-584。
- 松尾信一（1990）,〈江戸時代後期から明治時代中期までの畜産書の歴史〉。《信州大学農学部紀要》27(2): 115-132。
- 松原洋子（2010）,〈書評 宝月理恵著《近代日本における衛生の展開と受容》〉。《保健医療社会学論集》21 (1): 52-54。
- 板垣貴志（2013）,《牛と農村の近代史：家畜預託慣行の研究》。京都：思文閣。
- 林淳（2009）,〈近代仏教の時期区分〉。《季刊日本思想史》No. 75: 3-13。
- 林淳（2012）,「普通教育と日本仏教の近代化」。末木文美士編《近代と仏教—第四一回国際研究集会》,。頁 93-104。
- 河底尚吾（2011）,《文化と文明：幕末の創造と発展》。東京：郁朋社。
- 牧田茂編（1979）,《評伝柳田国男》。東京：日本書籍。
- 野半介（1968）,《江藤南白 上巻》。東京：原書房。
- 金沢夏樹（1982）,《農業経営学講義》。東京：養賢堂。
- 長志珠繪（1995）,〈国歌と國樂の位相〉。西川長夫、松宮秀治編《幕府・明治期の國民國家形成と文化変容》。東京：新曜社。頁 455-485。
- 長志珠繪（1999）,〈世紀轉換期の〈國語〉の位相〉,西川長夫、渡辺公三編《世紀轉換期の国際秩序と國民文化の形成》。東京：柏書房。頁 73-102。
- 信楽峻磨（1982）,〈真宗における真俗二諦論の研究（その二(1)）〉。《真宗学》No. 65: 1-34。
- 信楽峻磨（1982）,〈真宗における真俗二諦論の研究（その二(1)）〉。《真宗学》No. 65: 1-34。
- 南直人（2004）,〈日本における西洋の食文化導入の歴史〉,《国際研究論叢：大阪国際大学紀要》18(1): 89-100。
- 南昭二（1996）,〈明治期における神戸新川地区の屠畜業〉。領家穰編《日本近代化と部落問題》。東京：明石書店。頁 255-296。

- 秋定嘉和 (2007), 〈幕府維新期の博労・かわた博労・かわたの変遷についてのノート〉, 北崎豊二編《明治維新と被差別民》。大阪: 解放出版社。頁 174-193。
- 香川修徳 (1731[1982]), 〈一本堂薬薬選〉。大塚敬節、矢数道明編《近世漢方医学書集成 698》。東京: 名著出版。頁 1-612。
- 原田信男 (1999), 〈食からみた日本史 近世の食 (5) 江戸の肉食〉。《vesta》No.35: 58-65。
- 原田信男 (2005), 《歴史のなかの米と肉—食物と天皇・差別》。東京: 平凡社。
- 宮坂悟朗 (1936), 《畜産経済地理》。東京: 叢文閣。
- 島藺順雄 (1989), 《米養学の歴史》。東京: 朝倉書店。
- 桂島宣弘 (1999), 〈一國思想史学の成立〉。西川長夫、渡辺公三編《世紀轉換期の国際秩序と国民文化の形成》。東京: 柏書房。頁 103-126。
- 桂島宣弘 (2005), 《幕末民衆思想の研究: 幕末国学と民衆宗教》。京都: 文理閣。
- 桜井厚、岸衛 (2001), 《屠場文化—語られなかった世界》。東京: 創土社。
- 浜下武志 (1997), 《朝貢システムと近代アジア》。東京: 岩波書店。
- 海軍省 (1885), 《竜驤艦脚気病調査書》。東京: 海軍省。
- 畜産振興事業団 (1978), 《牛肉の歴史》。東京: 畜産振興事業団。
- 真嶋亜有 (2002a), 〈朝鮮牛—朝鮮植民地化と日本人の肉食経験の契機〉, 《風俗史学》No. 20: 8-25。
- 真嶋亜有 (2002b), 〈肉食という近代: 明治期日本における食肉軍事需要と肉食観の特徴〉《国際基督教大学学報・アジア文化研究別冊》No. 11: 213-230。
- 草間俊郎 (1999), 《ヨコハマ洋食文化事始め》。東京: 雄山閣出版。
- 荒幡克己 (1996), 《明治農政と経営方式の形成過程》。東京: 農林統計協会。
- 酒井一 (1961), 〈近世畿内農業と牛流通〉, 《史林》No. 44(3): 41-81。
- 高木兼寛 (1899[1999]) 〈(演講未完)〉。丸井英二、金子俊編《日本近代の〈食と米養〉観 第一巻明治編 (I)》。全国食糧振興会。頁 200-213。
- 高木博志 (1999), 〈櫻とナショナリズム〉。西川長夫、渡邊公三編《世紀轉換期の国際秩序と国民文化の形成》。東京: 柏書房。頁 147-170。
- 高倉新一郎 (1965), 〈開拓史時代における技術教育と技術普及〉。《北海道大学農経論叢》。No. 21: 1-32。
- 高橋義雄 (1884), 《日本人種改良論》。東京: 石川半次郎。
- 渋谷寿夫 (1963), 〈明治 30 年代のわが国の動物生態学を中心とした生物学思想〉。《立命館大学人文科学研究所紀要》No. 13: 150-159。
- 統計院編 (1885), 《日本帝国統計年鑑 第 4 回》。東京: 内閣統計局。
- 船津功 (2003), 〈開拓使の時代〉, 田端宏、桑原真人、船津功、関口明編, 《北海道の歴史》。東京: 山川出版社。頁 177-179。
- 荻原弘道 (1960), 《日本米養学史》。東京: 国民米養協会。

- 速水融、宮本又郎（1988），《経済社会の成立: 17-18 世紀》。東京：岩波書店。
- 釈雲照（2000a），〈僧風整正建言〉。内田修道編《明治建白書集成 第2巻》。東京：筑摩書房，頁 917。
- 釈雲照（2000b），〈僧律之議〉。内田修道編《明治建白書集成 第2巻》。東京：筑摩書房。頁 944。
- 野田公夫（2010），〈農林資源問題と科学動員〉，京都大学農学研究科生物資源経済学専攻比較農史学分野（野田公夫）編《農林資源開発の比較史的研究—戦時から戦後まで—（農林資源 2007 年度—2009 年度科学研究費補助金基盤研究（B）研究結果報告書）》。頁 17-58。
- 野村茂（2003），《北里柴三郎と緒方正規 日本近代医学の黎明期》。熊本：熊本日日新聞情報文化センター。
- 野間万里子（2006），〈近代日本における肉食受容過程の分析—辻売、牛鍋と西洋料理〉，《農業史研究》No. 40: 77-88。
- 野間万里子（2010），〈滋賀県における牛肥育の形成過程：戦前期，役肉兼用時代の肥育論理〉，《農林業問題研究》No. 178: 23-32。
- 野間万里子（2011），〈日露戦争を契機とする牛肉高騰と食肉供給の多様化〉，《農林業問題研究》No. 182: 60-65。
- 野間万里子（2014），《近代日本における牛肉食の史的研究 -生産・供給と消費の相互連関に着目して-》。京都：京都大学大学院農学研究科生物資源経済学専攻博士學位論文。
- 勝田政治（2003），《政事家大久保利通》。東京：講談社。
- 喜田貞吉（1926），〈肉食妻帯宗の研究〉。《歴史地理》47(1): 1-16。
- 奥村久正（1669[2007]），〈料理食道記〉。吉井始子編《食物本草大成 第四巻》。京都：臨川書店。頁 115-290。
- 森田重広（1987），〈日本人と肉食-4-日本における肉食の歴史〉，《農林統計調査》37(5): 49-54。
- 森田康夫（2007），〈維新変革期の被差別民における職業観の形成—〈かわた〉・髪結・三昧聖との対比から〉，北崎豊二編《明治維新と被差別民》。大阪：解放出版社。頁 6-40。
- 森岡清美（1986），〈一元的身分制の成立：明治維新时期における僧尼身分の解体について〉。《日本常民文化紀要》No. 12: 123-138。
- 森林太郎（1886[1999]），〈日本兵食論大意〉。丸井英二、金子俊編《日本近代の〈食と栄養〉観 第一巻明治編（Ⅲ）》。東京：全国食糧振興会。頁 71-82。
- 渡辺俊雄（1986），〈《史料集 明治初期被差別部落》と近代の部落史〉，《部落解放研究》No. 53: 115-125。
- 渡部浩二、松井章（2001），〈江戸時代の豚とその食用について--近代家畜肉食受容過程の観点から〉，《食文化助成研究の報告》No. 12: 81-88。

- 猪飼隆明(2002),〈報告2 近代屠畜業の展開と被差別部落〉。《部落問題研究》No. 160: 87-111。
- 塚本学(1995),《江戸時代人と動物》。東京:日本エディタースクール出版部。
- 塩見鮮一郎(2008),《弾左衛門とその時代》。東京:河出書房新社。
- 嵩満也(2011),〈シカゴ万国宗教会議と明治初期の日本仏教界:島地黙来と八淵蟠龍の動向をとおして〉,《龍谷大学国際社会文化研究所紀要》No. 13: 255-265。
- 新村拓(2006),《健康の社会史:養生、衛生から健康増進へ》。東京:法政大学出版社。
- 滝沢利行(1993),《近代日本健康思想の成立》。東京:大空社。
- 落合弘樹(2001),《明治国家と士族》。東京:吉川弘文館。
- 農林水産省百年史編纂委員会(1982),《農林水産省百年史 別巻1》。東京:農林統計協会。
- 農林省畜産局編(1966),《畜産発達史》。東京:中央公論事業出版。
- 農林省畜産局編(1967),《畜産発達史 別篇》。東京:中央公論事業出版。
- 農政調査委員会編(1977),《改定日本農業基礎統計》。東京:農林統計協会。
- 農商務省農務局編(1891),《大日本農史》。東京:博文館。
- 農商務省農務局編(1964),《農務顛末抄録 第4分冊》。東京:農林省畜産局。
- 農商務省編(1890),《牧草図譜 第1輯》。東京:有隣堂。
- 熊倉功夫(1990),〈解説(二)〉。小木新造、熊倉功夫、上野千鶴子編《日本近代思想大系 風俗 性》。東京:岩波書店。頁480-504。
- 熊倉功夫、石毛直道(1988),〈討論〉同作者編《外来の食の文化》。東京:ドメス出版。頁205-224。
- 福田行誠(2013a),〈教部省への建言〉。吉田久一編《明治文學全集 87 明治宗教文學集(一)》。東京:筑摩書房。頁13-14。
- 福田行誠(2013b),〈雪窓答問〉。吉田久一編《明治文學全集 87 明治宗教文學集(一)》。東京:筑摩書房。頁3-12。
- 福田豊彦(1995),《中世成立期の軍制と内乱》。東京:吉川弘文館。
- 福澤諭吉(1960)〈肉食せざるべからず〉。《福澤諭吉全集 第八巻》。東京:岩波書店。頁455。
- 福澤諭吉著、富田正文編(1978[1899]),《新訂福翁自傳福翁自伝》。東京:岩波書店。
- 遠藤一(2007),《中世日本の仏教とジェンダー—真宗教団・肉食夫帯》。東京:明石書店。
- 横浜市中心卸売市場編(1979),《横浜の屠畜場の変遷》。横濱:横浜市中心卸売市場。
- 横山百合子(2006)〈屠場をめぐる人びと〉,塚田孝編《都市の周縁に生きる》。東京:吉川弘文館。頁53-86。

- 篠田鈺造（1905/2001）《増補幕末百話》。岩波書店。
- 篠田鈺造（1905[2001]）《幕末百話》。東京：岩波文庫。
- 鎌田慧（1998）《ドキュメント屠場》。東京：岩波書店。
- 瀧川昌宏（2004）《近江牛物語》。東京：サンライズ出版。
- 藤井寿一（2003）〈屠畜場成立期の諸問題—和歌山県西牟婁郡の場合〉，《部落解放研究》No. 150: 78-93。
- 藤原昭夫（1998）《福沢諭吉の日本経済論》。東京：日本経済評論社。
- 麓三郎（1968）《小岩井農場七十年史》。東京：小岩井農牧。
- 勸農局編（1880）《勸農局第二回年報》。東京：有隣堂。
- 勸農局編（1881）《勸農局第三回年報》。東京：有隣堂。
- 〈脚気病 明治十一年來ノ累年脚気患者〉（1889），アジア歴史資料センター Ref.A07062109800、記録材料・海軍中央衛生会議報告第四次（国立公文書館）
- 〈池田陸軍軍医監等内務省御用掛並脚気病院委員命セラル〉（1878），収録於公文書館館-2A-009-00・太 00609100，31 號。
- 〈東京府脚気病院第一報告進達ノ件〉（1879），収録於公文書館-2A-010-00・公 02599100，2 號。
- 仮名垣魯文（1871）《牛店雑談安愚楽鍋》。横浜開港資料館蔵 収録編號：FA38-III(2)7。

二、英文

- Adamson, Melitta Weiss. 2004. *Food in Medieval Times*. CA: Greenwood Publishing Group.
- Appadurai, Arjun. 1988. How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. *Comparative Study in Society and History* 30(1): 3-24.
- Atkins, Peter and Ian Bowler. 2001. *Food in Society: economy, culture, geography*. London: Edward Arnold.
- Black, Cyril E., Marius B. Jansen, Herbert S. Levine. 1975. *The Modernization of Japan and Russia: A Comparative Study*. New York: Free Press.
- Bourdieu, Pierre. 1989. Social Space and Symbolic Power. *Sociological Theory*, 7(1): 14-25.
- Burckhardt, Jacob. 1955. *Force and freedom: An Interpretation of History*. New York: Meridian Books.
- Burnett, J.. 1979. *Plenty and Want: a social history of diet in England from 1815 to the present day*. London: Scolar Press.

- Ceccarini, Rossella. 2010. Food studies and sociology: a review focusing on Japan. in *AGLOS* 1: 1-17.
- Covenry, John. 2006. *Food, morals and meaning: the pleasure and anxiety of eating* (2ed.) NY: Routledge.
- Cwiertka, Katarzyna and Chen Yujen. 2012. The Shadow of Shinoda Osamu: Food Research in East Asia. In Kyri Claflin and Peter Scholliers (eds.) *Writing Food History: A Global Perspective*. Oxford: Berg Publication. pp. 181-196.
- Douglas, Mary. 1966. *Purity and Danger: an analysis of the concepts of pollution and taboo*. London: ARK.
- Douglas, Mary. 1972. Deciphering a Meal. in *Deadalus : Myth, Symbol, and Culture*. 101(1): 61-81.
- Ertman, Thomas. 2005. State Formation and State Building in Thomas Janoski, et.al. (eds.) Europe. In *The Handbook of Political Sociology: State, Civil Societies, and Globalization*. Cambridge: Cambridge University Press. pp. 367-384.
- Fanon, Frantz. 1967. *Black Skin, White Masks*. Translated by Charles Lam Markmann. New York: Grove Press.
- Foucault, Michel. 1995. *Discipline and Punish: The Birth of the Prison*. UK: Vintage Books.
- Funk Casimir. 1912. The Etiology of the Deficiency Diseases. Beri-beri, Polyneuritis in Birds, Epidemic Dropsy, Scurvy, Experimental Scurvy in Animals, Infantile Scurvy, Ship Beri-beri, Pellagra. in *Journal of State Medicine*. 20: 341-68.
- Glennie, P. 1995. Consumption within history studies. in D. Miller (ed.) *Acknowledging Consumption*. London: Routledge. pp. 164-203.
- Goody, J.. 1982. *Cooking, Cuisine and Class*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Harris, M.. 1987. Foodways: Historical Overview and Theoretical Prolegomenon. in M. Harris and E.B. Ross (eds.) *Food and Evolution: towards a theory of human food habits*. Philadelphia: Temple University Press. pp. 57-90.
- Jeffrey M. Pilcher. 1998. *¡Que vivan los tamales!: Food and the Making of Mexican Identity*. Albuquerque: University of New Mexico Press.
- Larry, Rodney and Roger Shiner. 1967. The Concept of Secularization in Empirical Research. in *Journal for the Scientific Study of Religion*. 6(2): 207-220.
- Mahoney, James. 1999. Nominal, Ordinal, and Narrative Appraisal in Macrocausal Analysis. *American Journal of Sociology* 104: 1154-1196.
- Miller, Jeff and Jonathan Deutsch. 2009. *Food Studies: an introduction to research Methods*. NY: Berg.
- Mintz, Sidney W.. 1985. *Sweetness and Power: the place of sugar in modern history*. London: Viking.

- Murcott, A.. 1998. The Nation's Diet. In S. Griffiths, and J. Wallace (eds). *Consuming Passions: Food in the Age of Anxiety*. Manchester: Mandolin. pp. 110-118.
- Philips, Lynne. 2006. Food and Globalization. *Annual Review of Anthropology* 35: 37-57.
- Pratt, Mary Louise. 1992. *Imperial Eyes: Travel Writing and Transculturation*. UK: Routledge.
- Riessman, C. K. 1993. *Narrative Analysis*. Newbury Park, Calif.: Sage Publications.
- Sahlins, Marshall. 1990. Food as Symbolic Code. In Alexander, Jeffrey C., and Steven Seidman (eds.). *Culture and Society: Contemporary Debates*. Cambridge: Cambridge University Press. pp. 94-102.
- Sand, Jordan. 2013. A Short History of MSG: Good Science, Bad Science, and Taste Cultures. in Katarzyna J. Cwiertka (ed.) *Critical Reading of Food in East Asia*. vol. 1. pp. 25-46.
- Stark and Finke. 2000. *Acts of Faith: Explaining the Human Side of Religion*. California: University of California Press.
- Tilly, Charles .1993. *Coercion, Capital, and European States, AD 990-1990*. New Jersey: Wiley-Blackwell.
- Vialles, Noélie. 1994. *Animal to Edible*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Warde, A.. 1997. *Consumption, Food and Taste: culinary antinomies and commodity culture*. London: Sage.
- Warman, Arturo. 2007. *Corn and Capitalism: How a Botanical Bastard Grew to Global Dominance*(3rd). North Carolina: UNJ Press.
- Wood, Roy C.. 1995. *The Sociology of the Meal*. Edinburgh: Edinburgh University Press Ltd.

三、中文

- Barthes, Roland 著、許薔薔、許綺玲譯（1997），《神話學》。台北：桂冠。
- Cwiertka, Katarzyna J.著、陳玉箴譯（2009），《飲食、權力與國族認同：當代日本料理的形成》。台北：韋伯文化國際出版社。
- Elias, Norbert 著、王佩莉譯（1998），《文明的進程—文明的社會起源和心理起源的研究 第一卷：西方國家世俗上層行為的變化》。北京：三聯。
- Elias, Norbert 著、袁志英譯（1999），《文明的進程—文明的社會起源和心理起源的研究 第二卷：社會變遷 文明論綱》。北京：三聯。
- Elias, Norbert 著、劉佳林譯（2005），《論文明、權力與知識 諾貝特·埃利亞斯文選》。南京：南京大學出版社。

- Levi-Strauss, Claude 著、周昌忠譯（1992），《神話學：生食與熟食》。台北：時報出版。
- Watson James L.主編（2007），《飲食全球化：跟著麥當勞，深入東亞街頭》。台北：早安財經。
- 大貫惠美子著、石峰譯（2015），《作為自我的稻米：日本人穿越時間的身份認同》。浙江：浙江大學出版社。
- 大貫惠美子著、堯嘉寧譯（2014），《被扭曲的櫻花：美的意識與軍國主義》。台北：聯經。
- 山室信一著、陳姪媛譯（2009），〈國民帝國日本的異法域統合與差別〉，《台灣史研究》16(2): 1-22。
- 何勁松（2005），〈甲午戰爭、日俄戰爭中的日本淨土真宗〉。《科學與無神論》No. 5: 49-50。
- 柯志明（2003），《米糖相剋：日本殖民主義下臺灣的發展與從屬》。台北：群學。
- 原田信男著，周穎昕譯（2011），《日本料理的社會史：和食與日本文化論》。上海：社會科學文獻出版社。
- 孫寅瑞（2001），《牛肉成為台灣漢人副食品的歷史觀察》。中央大學歷史研究所碩士論文。
- 高楠順次郎著，藍吉富譯（1993），《佛教哲學要義》。台北：正中書局。
- 張義東（2009），〈文明化的過程：童年的教化〉，收錄於張盈堃編《童年的凝視：兒童的文化研究選集》。屏東：屏東教育大學。頁 239-263。
- 張義東（2009），〈論《德意志人》在伊里亞斯作品中的地位〉，收錄於張盈堃編《童年的凝視：兒童的文化研究選集》。屏東：屏東教育大學。頁 265-304。
- 陳玉箴（2008），〈食物消費中的國家、階級與文化展演：日治與戰後初期的「臺灣菜」〉，《臺灣史研究》15(3): 139-186。
- 陳宗元（1999），〈島地默雷信教自由論的研究〉，《法光學壇》No. 3: 57-71。
- 福澤諭吉、楊永良譯（2005），《福澤諭吉自傳：一個影響日本近代化至鉅的頑童》。台北：商周出版。
- 劉士永（2008），〈「清潔」、「衛生」與「保健」—日治時期台灣社會公共衛生觀念之轉變（修訂稿）〉，收錄於李尚仁編《帝國與現代醫學》。台北：聯經出版。頁 271-324。

四、網路資源

- Mulove, お坊さんとプチ婚活：http://www.mulove.jp/party_app.php?id=4744（擷取於 2014 年 5 月 5 日）

- Pain Berizi 口授、松村新太郎編（1886）、《洋食料理法独案内 全》。東京：友文舎。国立国会図書館国立國會圖書館デジタルコレクション：
<http://kindai.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/849152>（擷取於 2015 年 12 月 1 日）
- コトバンクー教導職：
<http://kotobank.jp/word/%E6%95%99%E5%B0%8E%E8%81%B7>（擷取於 2014 年 5 月 11 日）
- コトバンクー福田行誠
<http://kotobank.jp/word/%E7%A6%8F%E7%94%B0%E8%A1%8C%E8%AA%A1>，擷取於 2013 年 9 月 10 日）
- タイムスリップ横浜：<http://www.timeslip-y.jp/sakura/ushinabe.html>（擷取於 2014 年 8 月 27 日）
- 上野養精軒：<http://www.seiyoken.co.jp/>（擷取於：2015 年 11 月 5 日）
- 大蔵省編（1895）《大日本外国貿易対照表 27 年》。東京：大蔵省。国立国会図書館国立國會圖書館デジタルコレクション：
<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/804289>（擷取於 2015 年 12 月 1 日）
- 小池正直、森林太郎（1897）《衛生新篇》。東京：松崎蒼虻堂。国立国会図書館国立國會圖書館デジタルコレクション：
<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/836709>（擷取於 2015 年 12 月 1 日）
- 山方香峰（1907）、《衣食住：日常生活》。東京：実業之日本社。国立国会図書館国立國會圖書館デジタルコレクション：
<http://iss.ndl.go.jp/books/R100000039-I001612712-00>（擷取於 2015 年 12 月 1 日）
- 山極勝三郎博士の生涯と業績－三浦守治：
<http://museum.umic.jp/yamagiwa/doctor04.html>（擷取於 2016 年 1 月 20 日）
- 不詳（或為平良文）著、浦木裕譯註，《将門記》。古典文学電子テキスト検索 β：
<http://miko.org/~uraki/kuon/furu/text/masakado/masakado.htm>（擷取於 2014 年 5 月 10 日）
- 五雲亭貞秀（1862）、〈牛羊其外諸畜をひさぎ売家有是を横浜にてハ牛屋といふなり家の外にて品を定めて上品下品を分る之図〉《横浜開港見聞誌》収録編號：1905771640060。<http://www.lib.city.yokohama.lg.jp/Archive/DTRP0320>（擷取於 2014 年 11 月 26 日）
- 五雲亭貞秀（1862）、〈牛屋の内にて是をひさぐ人ハ亜墨利加人の中にも極辺鄙の所に住す其写之図〉《横浜開港見聞誌》収録編號：1905771640061。
<http://www.lib.city.yokohama.lg.jp/Archive/DTRP0320>（擷取於 2014 年 11 月 26 日）
- 北里大學－照内豊：<http://www.kitasato.ac.jp/kinen-shitsu/monkasei/>（擷取於 2016 年 1 月 25 日）

外された2人のプロフィール：

http://www2.tky.3web.ne.jp/~kirino/image/%8A%82%B3%82%EA%82%BD%93%F1%90%82%CC%83v%83%8D%83t%83B%81%5B%83%8B_%89%FC%92%F9%94%C5%81j.pdf（擷取於2016年1月23日）

石塚左玄(1895)、『入浴ハ亦人體ノ脱鹽法ナリ』、『薬学雑誌』No. 156: 150-159。

J-STAGE：

https://www.jstage.jst.go.jp/article/yakushi1881/1895/156/1895_156_150/_article-char/ja/（擷取於2015年12月1日）

仮名垣魯文(1872)、『西洋料理通 後編』。東京：萬笈閣。国立国会図書館国立國會圖書館デジタルコレクション：<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/1084635>（擷取於2014年12月24日）

仮名垣魯文(1967)、『牛店雑談安愚楽鍋』、日本ペンクラブ：

<http://www.japanpen.or.jp/e-bungeikan/guest/pdf/kanagakirobun.pdf>（擷取於2015年10月15日）

伊東重(1892)、『養生新論』。弘前：岡崎峰太郎。国立国会図書館国立國會圖書館デジタルコレクション：<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/837253>（擷取於2015年12月1日）

伊東重(1897)、『養生哲学』。東京：南江堂。国立国会図書館国立國會圖書館デジタルコレクション：<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/837268>（擷取於2015年12月1日）

吉田正太郎編(1887)、『日本支那西洋料理独案内：附・礼式及食事法』。東京：石川書屋。国立国会図書館国立國會圖書館デジタルコレクション：<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/849170>（擷取於2015年12月1日）

寺西重郎(1983)、『松方財政と殖産興業政策』。東京：国際連合大学。

IDE-JETRO：

http://d-arch.ide.go.jp/je_archive/society/book_unu_jpe2_d07.html（擷取於2015年12月30日）

曲直瀬玄朔(1642)、『日用食性』。京都：風月宗知。国立国会図書館国立國會圖書館デジタルコレクション：<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2536878>（擷取於2015年12月1日）

江戸料理八百善：http://www.yaozen.net/recipe/recipe_01.html（擷取於：2015年11月5日）

江戸に学ぶ からだと養生－効能書 牛胆丸・反本丸：

<http://www.eisai.co.jp/museum/curator/edo/detail/23.html>（擷取於2015年3月27日）

江守敬寿編(1889)、『衛生要談』。大阪：江守敬寿。国立国会図書館国立國會圖書館デジタルコレクション：<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/836748>（擷取於2015年12月1日）

- 舟木夏江編（1913），《牛に関する伝説雑話：附・明治肉食小史》。東京：肉食奨励会。国立国会図書館国立國會圖書館デジタルコレクション：
<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/936802>（擷取於2015年12月1日）
- 貝原益軒（1709），《大和本草》。京都：永田調兵衛。国立国会図書館国立國會圖書館デジタルコレクション：<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2557363>（擷取於2015年12月1日）
- 貝原益軒（1856），《頤生輯要》。大阪：河内屋和助等。国立国会図書館国立國會圖書館デジタルコレクション：<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2607721>（擷取於2015年12月1日）
- 岡山県畜産会（1980），《岡山県畜産史》：
<http://okayama.lin.gr.jp/tosyo/history/2-2-2-51.htm>（擷取於2015年6月17日）
- 東京の被差別部落：<http://www.asahi-net.or.jp/~mg5s-hsgw/tkburaku/index.html>（擷取於2014年11月26日）
- 東京大學大学院農學生命科學研究所－鈴木梅太郎のビタミンB1の発見：
<http://www.bt.a.u-tokyo.ac.jp/senjin/vol1/>（擷取於2016年1月23日）
- 東京大學大学院醫學系研究科・研究部沿革
<http://www.m.u-tokyo.ac.jp/information/history.html>（擷取於2016年1月10日）
- 芳幾畫、仮名垣魯文述，（1861）〈亞墨利加人屠牛之圖〉，東京：太田屋。國文研ユ3-173：http://base1.nijl.ac.jp/infolib/meta_pub/KTMSearch.cgi（擷取於2014年10月12日）
- 近代西洋医学教育の父ポンペ
<http://www.lb.nagasaki-u.ac.jp/search/ecolle/igakushi/pompe/pompetoyojojsho.html>（擷取於2015年1月19日）
- 近藤芳樹（1872），《牛乳考・屠畜考》。東京：日新堂。国立國會圖書館デジタルコレクション：<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/841727>（擷取於2015年12月1日）
- 長与専斎（1885），〈序〉，。小鹿島果《日本食志：一名・日本食品滋養及沿革説》。九州：小鹿島果。コマ番号：5-8。国立国会図書館国立國會圖書館デジタルコレクション：<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/849126>（擷取於2014年12月24日）
- 後藤新平（1889[1923]），《国家衛生原理》。東京：忠愛社。国立国会図書館国立國會圖書館デジタルコレクション：<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/971387>（擷取於2015年12月1日）
- 津野慶太郎（1899），《食肉警察論》。東京：東京獸醫新報社。国立国会図書館国立國會圖書館デジタルコレクション：
<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/785342>（擷取於2015年12月1日）

- 秋本房次郎編（1886），《西洋手輕絵入料理指南》。東京：秩山堂。国立国会図書館国立國會圖書館デジタルコレクション：
<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/848980>（擷取於2015年12月1日）
- 若き薩摩の群像を完成させる会事務局－「若き薩摩の群像」から
- 夏目漱石（1988），〈現代日本の開化〉。《夏目漱石全集10》。東京：筑摩書房。青空文庫：http://www.aozora.gr.jp/cards/000148/files/759_44901.html（擷取於2015年12月1日）
- 栗山善四郎（1822），《江戸流行料理通》。出版地、出版者不詳。早稲田大学図書館図書館古典籍総合データベース：
http://www.wul.waseda.ac.jp/kotenseki/html/wo08/wo08_00046/index.html（擷取於2015年10月14日）
- 茨城県立歴史館：徳川慶喜大政奉還する
http://www.rekishikan.museum.ibk.ed.jp/06_jiten/tokugawa/houkan.htm（擷取於2016年1月20日）
- 曾谷学川、醒狂道人何必醇編（1782），《豆腐百珍》。大阪：藤屋善七。国立国会図書館国立國會圖書館デジタルコレクション：
<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2536494>（擷取於2015年12月1日）
- 陸軍衛生事蹟編纂委員会編（1907），《明治二十七八年役陸軍衛生事蹟 第3》。東京：陸軍省医務局。国立国会図書館国立國會圖書館デジタルコレクション：<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/837229>（擷取於2015年12月1日）
- 森林太郎（1888），《非日本食論將失其根拠》。東京：橘井堂。国立国会図書館国立國會圖書館デジタルコレクション：
<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/837167>（擷取於2015年12月1日）
- 嗜蕪陳人（1846），《蒟蒻百珍》。大坂：堺屋新兵衛。国立国会図書館国立國會圖書館デジタルコレクション：<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2536696>（擷取於2015年12月1日）
- 敬学堂主人（1872），《西洋料理指南》。東京：雁金書屋。早稲田大学図書館図書館古典籍総合データベース：
http://www.wul.waseda.ac.jp/kotenseki/html/wo08/wo08_00123/index.html（擷取於2015年11月23日）
- 鈴木玄竜（1886），《新編養生訓》。東京：鶴鳴堂。国立国会図書館国立國會圖書館デジタルコレクション：<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/836967>（擷取於2015年12月1日）
- 歴史が眠る多磨霊園－丹波敬三：
http://www6.plala.or.jp/guti/cemetery/PERSON/T/tanba_k.html（擷取於2016年1月15日）
- 福澤諭吉（1963[1971]）〈肉食之説〉《福澤諭吉全集 第20卷》。東京：岩波書店。青空文庫作成ファイル：

http://www.aozora.gr.jp/cards/000296/files/47343_42900.html（擷取於 2014 年 8 月 30 日）

福澤諭吉 1881 年 8 月 23 日〈時事小言〉，デジタルで読む福澤諭吉：

http://project.lib.keio.ac.jp/dg_kul/fukuzawa_title.php?id=97（擷取於 2015 年 11 月 1 日）

横井玉子（1903）《家庭料理法 全》。東京：富山房。国立国会図書館国立國會圖書館デジタルコレクション：<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/849003>（擷取於 2015 年 12 月 1 日）

築山順子（1904）《最新和洋料理：家庭実用》。熊本：長崎次郎。国立国会図書館国立國會圖書館デジタルコレクション：

<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/849027>（擷取於 2015 年 12 月 1 日）

鴻雪爪（1894），〈法教建議〉。《山高水長図記》。国立国会図書館国立國會圖書館デジタルコレクション：<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/893750>（擷取於 2014 年 2 月 25 日）

M. Noel Chomel. Algemeen huishoudelijk-, natuur-, zedekundig- en konst-woordenboek. Deel 3 (1778)：

http://www.dbnl.org/arch/chom003alge13_01/pag/chom003alge13_01.pdf（擷取於 2015 年 10 月 15 日）

ETtoday 新聞雲（2013/6/28）穩定不花心和尚成為日本女性最理想對象：

<http://www.ettoday.net/news/20130628/232652.htm>（擷取於 2014 年 5 月 5 日）

一行佛學辭典搜尋－新佛教：<http://cbs.ntu.edu.tw/dict/新佛教>（擷取於 2014 年 5 月 29 日）

正田文化，單衣抄：http://www.chengyin.com.tw/magazine/study/241/241_B.htm（擷取於 2014 年 5 月 10 日）

莊周，〈庚桑楚〉。《莊子》：<http://ctext.org/zhuangzi/geng-sang-chu/zh>（擷取於 2015 年 1 月 21 日）

五、口述

小岩井農場歷史導覽說明（ガイド付きツアー「小岩井農場物語」） 2015 年 9 月 21 日。

附 錄 日本肉食年表

| 年 | | 肉食相關事件 | 畜產相關事件 | 重要事件 |
|------|--------|--------------------------------------|----------------------------------|-------------------|
| 675 | 天武天皇 4 | 天武天皇頒布殺生禁令 | | |
| 1600 | 慶長 5 | 德川家康下令「非剝皮職人禁止播牛馬犬皮以製皮」 | | |
| 1686 | 貞享 3 | 禁止博勞參與病牛、死牛交易 | | |
| 1781 | 安永 10 | 彦根藩上呈味噌漬牛肉 | | |
| 1853 | 嘉永 6 | | | 黑船來航（隔年簽訂《神奈川條約》） |
| 1856 | 安政 3 | 幕府於函館地區供應外國人牛肉 | | |
| 1858 | 安政 5 | | | 安政條約 |
| 1862 | 文久 2 | 伊勢熊開始販售牛鍋（橫濱） | | |
| 1864 | 文久 4 | 居留地設置屠牛所（根據「橫濱外國人居留地備忘錄」） | | 下關戰爭 |
| 1866 | 慶應 2 | | | 江戶協議 |
| 1867 | 慶應 3 | | | 大政奉還 |
| 1868 | 明治 1 | 開設中川屋（東京第一家牛肉專門料理店） 川口居留地（大阪）設置屠場 | 會計官校定牛馬買賣條例 對牛馬買賣營業徵收營業稅(鑑札制) | 明治改元 公布五條御誓文 |

| | | | | |
|------|------|--|--|--|
| | | | (關八州與伊豆) | 公布開國 江戶改稱東京，遷都東京 宣告祭政一致 公告「神佛分離令」 設置會計官 公布北海道開拓方法 |
| 1869 | 明治 2 | 「牛隻買賣支配」條例 於築地設立官營「牛馬商社」，附設通商省屠牛所，嘗試屠牛、販肉 黑田清隆視察美國畜牧業，並購入農具、家畜 角田米三郎等人設立協救社，開始養豚畜牛羊業務 | 民部省改稱民部局，民部省勸農局管理畜牧事務（8月） 駒遞司向各宿村下達給予善待有牛馬牽繫執照的牛馬商 官方貸予民間開墾資金、家畜購入資金相關業務（～1877年） 官方開始輸入西洋牧草 通商省牧牛馬掛透過橫濱英國商人購入洋種牛豚與製乳機械 在安房、上總諸牧場嘗試經營牧牛，嶺岡牧場成為皇室御料牧場 大藏省制定農具貸予法 | 設置民部官 設置開墾局 藩籍奉還 設置北海道開拓使 解禁米穀輸出 |
| 1870 | 明治 3 | 「牛馬買賣取締」條例（鑑札制） | 民部省將西洋牧草、蕪菁等種子分授給東京府開墾局試作 | 設置樺太開拓使 |

| | | | | |
|------|------|---|--|--|
| | | <p>大藏省決議將築地牛馬會社的洋種牛、建築物轉賣民間</p> <p>開始獎勵養豚</p> <p>藤田泰藏設立諸鳥獸取締商會</p> <p>堀越藤吉等人於白金開設屠場 萬屋萬平在芝七曲開設屠場 和歌山藩向大藏省申請設置屠場 葵川信近出版《北鄉談》(Darwin 之名首次傳入日本)</p> <p>福澤諭吉應牛馬商社撰寫〈肉食之說〉</p> | <p>審查嶺岡牧士等製酪事業的損益</p> <p>嶺岡牧場從荷蘭、英國輸入乳用牛 5 頭</p> <p>聘請 Horace Capron (前美國農務局長) 等人擔任北海道開拓史顧問，推動美式農業 (美國人 40 餘人、歐洲人 20 餘人、清國人 10 人作為技術指導者，推動北海道十年拓殖計畫)</p> | <p>開始建設東京、橫濱間的鐵道</p> <p>開始建設神戶、大阪間的鐵道</p> <p>廢除各種雜稅賦稅，統一地租</p> <p>公布新貨幣 (金本位) 大教宣布</p> |
| 1871 | 明治 4 | <p>解除肉食禁令</p> <p>牛馬賣買取締規則</p> <p>斃牛馬任意處置令</p> | <p>大藏省通司的畜牧事務移交民部省 (廢除民部省，於大藏省下設立勸農局)</p> <p>開墾局將洋種牛馬送交陸奧國七戶地區，選出優秀雌牛加以繁殖</p> <p>民部省雇用外國人進行種藝畜牧</p> | <p>廢藩置縣</p> <p>許可散髮廢刀、華士族、平民間的通婚，廢止穢多非人之稱 (解放令)</p> <p>戶籍法、上知令、廢除法名</p> |

大藏省公告取締外銷與屠宰牛隻

屠場取締令（鑑札制）

大藏省公告基於公眾衛生，設置屠場需有鑑札且設置於與住宅隔離之地

小野濱設立鳥獸販賣商會

野口義孝在三田開設屠場

牛馬商社移轉至麻布本村町

民部省在和歌山藩轄內設置牧牛場，進行畜牛的繁殖，允許設置屠牛所

派遣留學生赴歐美學習畜牧、農法

命令府藩調查各地既有畜牧方法

民部省開墾局改制為勸業局，設置開墾、種藝、牧畜、生產四單位

設置開拓使農場（官園）

大藏省決議在上目黑村駒場野設置畜牧試驗場，採用歐美農法進行開墾、牧草栽培、建造牛舍

東京青山澀谷的美式官園設置牧草圃家畜場，試驗進口種苗種畜是否適合移植北海道

函館設置七重勸業試驗場（畜牧樹藝）、札幌設置札幌官園（1874年改稱札幌牧場）、根室設置試藝園（1875年改稱根室牧場），培養技術人才、貸予資金與繁殖用牛馬

大藏省議決在東京上目黑村駒場野設置歐美式牧畜試驗場

島根縣為了開設畜牧業而申請雄牛、牧草種子的買賣

許可任官職者之外的華士族職業自由

岩倉使節團考察歐美（～1873.9）

東京府下發行地券，公布地租課稅

許可任意種植商品作物（田畑勝手作許可）

解禁米麥輸出

太政官宣言官有林採伐自由

各縣出現農民運動

輸入磷酸肥料グアノ

| | | | | |
|------|------|--|--|---|
| | | <p>擔憂牛疫自西伯利亞傳播，太政官公告第 276 號「惡疫予防に関する布告」</p> | <p>陸奧七尾輸入種雄牛</p> <p>大藏省掌管勸業司貸予江刺縣（舊盛岡藩）洋牛若干頭（5 月）、洋牛馬 23 頭（6 月）；貸予長尾縣（安房國）種牛馬若干頭</p> <p>設置西洋農具置場、種藝試驗場、駒場農事試驗場</p> | <p>在札幌開設開拓使廳</p> <p>細川少議官從美國博覽會歸國時帶回農具</p> |
| 1872 | 明治 5 | <p>取消僧侶「肉食妻帶禁止令」</p> <p>明治天皇御膳納入肉類料理</p> <p>修正牛馬買賣規則，更新營業者鑑札</p> <p>大分縣爆發群眾抗爭運動（反對屠殺牛馬、砍伐神木）</p> <p>發生御岳行者闖入皇居事件（建言不應解禁肉食）</p> <p>東京的屠場集中於千束地區</p> | <p>東京芝増上寺開設開拓使臨時學校，募集「農學現術生」50 名</p> <p>大藏省將勸業權助由良守應等人送來的綿羊暫時飼養於稚子橋外的邸內</p> <p>大藏省許可水澤縣的牧牛場開設申請</p> <p>大藏省公告開放申請勸農寮所蒐集到外國的動植物</p> <p>大藏省收購東京府下內藤新宿內藤賴直邸，開設內藤新宿試驗場，將稚子橋養殖的牛馬豚移至此處（佔地 95600 坪餘）</p> <p>在北海道新冠設置種畜牧場（輸入適合牽梨的洋種馬以改良）</p> | <p>公告採用太陽曆（1872.12.3 為 1873.1.1）</p> <p>人口調查、編成戶籍簿</p> <p>土地改革（廢除〈田畑永代売買禁止令〉）</p> <p>下詔全國徵兵</p> <p>國立銀行條例</p> <p>頒佈學制</p> |

| | | | | |
|------|------|---|---|--|
| | | <p>出版《西洋料理指南》、《西洋料理通》（西洋料理書先聲）</p> <p>近藤芳樹《牛乳考 屠畜考》合印本出刊</p> | <p>根據大藏省訓示，京都府在鴨東之地設置畜牧場，由ジョンズ・シヨンメン（德國人）指導農牧</p> | <p>教部省禁止路上托鉢</p> <p>廢除神社佛閣的女性出入禁止令</p> <p>文部省設立醫務課（1873年變更為醫務局）</p> <p>工務省內決議以鐵道國有為前提，補助私設會社</p> <p>東京、橫濱間的鐵路開通</p> <p>官營富岡製絲場開業</p> |
| 1873 | 明治 6 | <p>制定「對應不法、不良肉品之畜肉檢查制度」</p> <p>指定國宴需採西式餐宴</p> <p>禁止屠殺母牛幼牛</p> <p>神奈川、京都、大阪、兵庫等 24 縣爆發牛疫，造成 42297 頭牛死亡（1877 年止息）</p> | <p>根據太政官佈告第 31 號，制定乘馬、貸馬、貸馬牛等租稅</p> <p>各府縣頒佈《牧牛說》（杉山安親譯）</p> <p>陸軍省兵學寮為了培養陸軍獸醫而招募馬醫 15 名。招聘法國陸軍獸醫アウグスト・アンゴー</p> <p>公告禁止在人口稠密處飼養牛豚，但乳業不在此限</p> <p>開拓使公告希望獲得牛、馬、豚良種者，將雌牛送到澀谷村第三官園配種</p> | <p>頒布徵兵令（反對徵兵而於各地發生農民運動）</p> <p>廢除石高制</p> <p>公告地租改正條例</p> <p>設置內務省</p> <p>撤廢基督宗教禁令</p> |

| | | | | |
|------|------|---|---|--|
| | | | <p>安房木更津縣管內設置養豚取締規則 地租改正後，民間共有採草場若無法立證所有者，則列為官公有地</p> <p>基於北美流行傳染馬病，頒布預防法</p> <p>根據大藏省命令，外派海外的岩山莊太郎帶回各種綿羊數十頭、美國與英國的農具、穀菜、牧草種子</p> <p>東京府公告「牛乳搾乳ニ就テノ心得」 租稅寮公告希望獲得綿羊良種者，將母羊送到勸業課試驗場</p> | <p>「征韓論」發酵</p> <p>宣告比丘尼可擅自蓄髮、食肉、結婚</p> <p>修改戶籍法（以僧侶出生地為戶籍地）</p> <p>於維也納舉辦萬國博覽會</p> |
| 1874 | 明治 7 | <p>「勸農寮庶務條例」中提出為了改良牛馬應發展結紮技術</p> <p>牛馬買賣規則中追加禁止借貸鑑札項目</p> | <p>內藤新宿試驗場內設置內務省勸業寮農務課牧畜掛，稱為勸業寮出張所，主管畜牧事務</p> <p>內藤新宿試驗場內設置農事修學場，從英國教師，日本最初的官方農學課程（為東大農學部前身）</p> <p>勸業寮出張所公告因應養育者的需求，以低廉禮金允許牛、馬、羊配種</p> <p>勸業寮委託美國人 DW アップジョンズ一購入牧草種子</p> | <p>公佈「醫制」</p> <p>設置東京警視廳（隸屬內務省）</p> <p>牡丹社事件</p> <p>神戶、大阪間鐵路竣工</p> |

| | | | | |
|------|------|----------|--|---|
| | | | <p>勸業寮農務課編輯部會著手農書編纂事業（文部省翻譯 蜜蜂篇、家畜篇、牛與搾乳法，豚兔食用鳥篇）</p> <p>作為內藤新宿試驗場的一部份，設立三田育種場</p> <p>開始嘗試家禽人工孵化(內藤試驗場)</p> | <p>設置北海道團兵制（～1894年）</p> <p>股票交易條例（東京、大阪設置交易所）</p> <p>制定「西洋農具貸付規則」</p> |
| 1875 | 明治 8 | | <p>太政官許可內務省以 1250 圓購入洋種雌牛 5 頭</p> <p>大久保內務卿向政院提出牧羊之議</p> <p>在下總國三里塚設置官營牧羊場</p> <p>開設千葉牧羊場（1880 年成為下總種畜場）</p> <p>發佈陸軍馬醫條例（1893 年陸軍獸醫學校創設）</p> <p>千葉縣內開設政府取香種畜場，移入新宿試驗場的馬匹</p> <p>為了種畜改良而新設真駒內牧牛場</p> <p>開拓使臨時學校移轉至札幌，改稱札幌學校（為札幌農學校前身）</p> | <p>設置地租改正事務局</p> <p>醫務局改制為衛生局</p> |
| 1876 | 明治 9 | 牛肉販賣臨時條例 | <p>著手培養內務省牧業技術員（由外國人教師進行農耕、畜牛、畜養相關教育）</p> | <p>農務親大久保利通基於農民運動頻發而建議減少地租</p> |

| | | | | |
|------|-------|---|---|--------------------------------|
| | | 上野精養軒餐廳開設 | <p>勸農寮雇用美國人ジョンズ自美國、清國購入綿羊</p> <p>內務省設置羊毛購買條例</p> <p>內務省派遣外國人至清國購入的綿羊移交下總牧場，共 1315 頭</p> <p>開拓使從美國購入雄馬 2 頭</p> <p>制訂羊毛購買條例</p> <p>在京都丹羽設立農牧學校，開始繁殖畜牛、教育開墾</p> <p>開設札幌牧羊場（真駒內，1888 年廢場、1950 年改稱北海道種畜場）</p> <p>Edwin Dan 擔任北海道開拓技術指導者</p> <p>內務省將農學校改移至駒場野</p> <p>成立京都府立農學校</p> <p>頒佈《斯民農業問答》、《斯民農書》、《農業圖解》、《統計學大意》。津田仙出版《米麥煤助法》</p> | 馬爾薩斯《人口論》譯本刊行 |
| 1877 | 明治 10 | <p>陸軍內開始食用罐牛牛肉、海軍用硬餅乾</p> <p>公布種馬貸付規則（貸予民間洋雜種馬）</p> | <p>勸農局農事修學場移至駒場野，改稱駒場農學校（1886 年成為東京農林學校），並設置獸醫學科</p> <p>創設千住製絨所</p> | <p>地租減輕</p> <p>京都、大阪間的鐵路開業</p> |

| | | | | |
|------|-------|---|---|---|
| | | <p>內務省公告「洋種牝牡牛貸與規則」，規定貸予民間業主的年限，並上繳幼牛，完成規定義務後民間業主可保留牛隻</p> <p>霍亂在全國流行，1873-77年間損失超過5萬頭牛</p> | <p>內務省從美國購入雄牛19頭、雌牛25頭</p> <p>鹿兒島設立產馬會社（許可資本金貸款）</p> | <p>西南戰爭（～9.24西鄉隆盛自刃結束）</p> <p>學習院開校</p> <p>田口卯吉《日本開化小史》、勸農局《農政垂統記》</p> <p>內務省於東京上野舉辦第一回內國勸業博覽會</p> <p>開設東京大學校（東大前身）</p> |
| 1878 | 明治 11 | <p>制定「屠牛場規則」、「牛肉販賣取締條例」、「屠牛取締規則」（取代「牛肉販賣臨時條例」）</p> | <p>內務省派遣長瀨義幹等人至澳洲購買綿羊，1500餘頭移交下總牧羊場</p> <p>勸農局因應府縣與民間希望，頒佈穀菜、牧草、用材等種子7石1斗7升2合，貸予牛24頭、馬6頭、羊18頭</p> <p>七重試驗場制訂「動物貸予臨時規則」，以「返子」為前提貸予種畜</p> <p>從英國輸入Ayrshire種7頭</p> <p>禁止私下採取官林秣草</p> <p>東京駒場野農學校開校</p> | <p>參與巴黎萬國博覽會</p> <p>大久保利通遭暗殺</p> <p>東京證券交易所開業</p> <p>設置腳氣病醫院</p> |

| | | | | |
|------|-------|--|---|---------------------------------------|
| 1879 | 明治 12 | 廣島縣尾道創設家畜市場（武田松之助） | 下總牧羊場內，該場畢業生創設「東洋農會」 新宿試驗場移交宮內省，稱為植物御院 內務省招募的牧羊學生三年課程期滿，給予證書讓其歸鄉 安濃郡小屋原村舉辦畜牛共進會（作為島根縣町村單位的共進會初始） | 僧侶需服兵役（教導職以上可免役） |
| 1880 | 明治 13 | 勸農寮《牛馬改良須知》中提出宰丸切除法 「死牛馬取締規則」 取消一區一屠場的限制 政府設定牛馬羊豚貸予規則 | 取香種畜場和下總牧羊場合併，改稱下總種畜場 勸業局獎勵各府縣開設農事會、共進會 內務省勸農局公告基於改良牛馬而獎勵去勢 德國人ヤンソン作為駒場農學校獸醫畜產學教師來日 開設駒場農學校附屬家畜醫院 開始輸入乘用雄馬 為了開墾畜牧而在制訂官有荒蕪地與原野貸渡規則後，交付民間經營 | |
| 1881 | 明治 14 | 禁止屠場、食肉業者兼營死牛馬業務 | 創立大日本農會 | 以東京、青森間的鐵道鋪設為目標，成立日本鐵道會社（資本額 2000 萬圓） |

| | | | | |
|------|-------|---|---|---|
| | | <p>岡山、愛媛縣開始獎勵牛馬結紮</p> <p>獸醫取締與獸醫衛生事物移交農商務省農務局管轄</p> | <p>設置府縣農商工諮問會，町村農商工業會</p> <p>在三田育種場召開興農競馬會</p> <p>下總牧羊場內設立農業討論會</p> <p>設立北海道勸農協會（1882年5月合併至北海道農會）</p> <p>前田留吉（東京）以短角種為主開始開始搾乳事業</p> <p>農務局向開拓使與府縣下達雜種改良種稱呼統一化的公告（由於洋雜種的衰退而自然廢絕）</p> <p>設置農商務省，農務局下設畜牧、獸醫科</p> <p>內務省在淺草本院寺召開農談會</p> | <p>東京舉辦第二回內國勸業博覽會</p> <p>出版《人祖論》譯本</p> |
| 1882 | 明治 15 | <p>朝鮮牛肉內銷日本（個人層次）</p> <p>農商務省農業局印刷「牛馬取扱心得書」「牛馬罌丸切斷手續書」，發配給府縣町與地方業者</p> <p>福澤諭吉發表〈肉食之必要〉</p> | <p>修正「洋種牛馬貸予規則」（牛隻的貸與期限延長為3年，1889年2月廢止）</p> <p>開拓使轄內牧場等移交農商務省</p> <p>真居內牧牛場設置札幌出張所，開始販售飲用乳</p> | <p>制訂戒嚴令</p> <p>公布日本銀行條例，日本銀行開業</p> <p>朝鮮京城內亂</p> |

| | | | | |
|------|-------|--|---|---|
| | | 「赤堀割烹教場」開設（日本最初料理學校） | 伊豆地方興起乳牛飼育熱潮 廢止開拓使，北海道官有畜牧業交由農商務省商務局管轄 | 成立大日本水產會、大日本山林會 農商務省設置統計課 東京、青森間鐵道動工 三菱商船學校作為官立而改稱東京商船學校 東京馬車鐵道會社開業 「人權論爭」事件 |
| 1883 | 明治 16 | 各府縣與個人提出的牛隻借貸請願眾多，下總種畜場供給數量不足。農商務省制定從民間購入種牛並借貸的規定，購買種畜與運費等約一萬圓 廣島縣神石郡設立殖牛舍（進行繁殖、改良、牛籍整理） 鹿鳴館落成 | 廢止府縣農商工諮問會、町村農商工業會，設置勸業諮問會、町村勸業委員會 農商務省農務局新設牧畜課（1885年改為畜產科），負責家畜、家禽、獸醫、開墾、農具事務 新冠牧馬場從農商務省移交宮內省 首次輸入原料羊毛（9萬圓） 公布農商工諮問會規則 | 陸軍大學校開設 開始天氣預報 修正徵兵制（改成現役、預備、後備） 石川千代松編譯《動物進化論》、有賀長雄出版《社會進化論》 統計局開始出版「帝國統計年鑑」 |

| | | | | |
|------|-------|--|---|--|
| 1884 | 明治 17 | 農務局提出《興業意見》（前田正名編纂） 陸海軍兵糧納入食肉 政府舉辦首次畜產諮詢會，長達 11 天 岩手縣獸醫學校開校 | 三田育種場委託大日本農會經營 開始獎勵馬耕 伊豆產馬會社（仁田大八郎、川口秋平等）以短角種進行搾乳，於三島販售 | 日本鐵道開業（上野到高崎） 高橋義雄出版《日本人種改良論》 紙幣整理政策導致農村不景氣加劇 廢除教導職 |
| 1885 | 明治 18 | 警視廳制定「牛馬取締規則」（第 17 號）（1886 年 1 月實施） 公布「種牡牛馬取締方法」（種雄牛馬標準條例）（農商務省達 1 號） 高木兼寬發表〈腳氣預防論〉、〈麥飯優秀論〉 森太郎發表〈日本兵食論〉 公布「獸醫開業試驗規則」「同免許規則」（太政官布告第 28 號） 組織大日本獸醫會，出版會誌第一號（1887 年改稱為中央獸醫師會） | 下總種畜場移交宮內省，改稱下總御料牧場 成立飯石郡畜產共進會（島根縣郡共進會的初始） | 命令府縣調查小作慣行 公布專賣特許條例 廢止太政官，設置內閣制度，廢卿設置大臣 |
| 1886 | 明治 19 | 設立洪養社 日本最初食品分析表發表（1889-7） | 駒場農學校與東京山林學校廢校，改為東京農學校 公布北海道土地販售規則 | 設置北海道廳 公布海軍條例與鎮守府官制 |

| | | | | |
|------|-------|--|---|--------------------------------|
| | | <p>農商務省向 21 府縣提出供應牛肉的照會</p> <p>農商務省設置畜產課、獸醫課</p> <p>廢止「役牛處分假條令」</p> <p>公布「獸類傳染病預防規則」（農商務省令第 11 號）、「獸類傳染病預防心得」（農商務省告示第 18 號）（1887 年 1 月起實施）</p> <p>根據農商務省次官的內訓而在各府縣廳設置獸醫師職員（由於農商務省執照獸醫不足，開業醫師也進行屠畜檢查）</p> | <p>下總牧場改官制</p> <p>山口縣種畜育成所創設（為縣種畜場前身）</p> <p>東京三田育種場召開乳牛共進會</p> <p>真駒內牧牛場改組為種畜場，試做煉乳</p> | <p>公布華族世襲財產法</p> <p>景氣逐漸好轉</p> |
| 1887 | 明治 20 | <p>東京衛生試驗所發表日本人保健飲食標準的營養基準量</p> <p>設立大阪屠畜會社附設今宮屠場</p> <p>岩谷松平在三河島開設屠場</p> <p>大日本獸醫會改稱為中央獸醫會</p> | <p>制定軍馬傳染病處置辦法</p> <p>嶺岡牧場出清家畜與畜產機械，牧場貸予千葉縣民，成為村有牧場（1889 年 3 月）</p> <p>鳥取縣為了改良和牛而引進 Shorthorn 種雌牛</p> <p>廣島縣內成立和牛改良團體</p> <p>發表胡枝子栽培試驗結果</p> | <p>北海道移民激增</p> |

| | | | | |
|------|-------|--|---|--|
| 1888 | 明治 21 | <p>出版《輸入種牛馬系統取調書》</p> <p>森林太郎出版《非日本食論將失其根據》</p> | <p>日本家畜俱樂部成立（初代會長直木音太郎）</p> <p>廢止札幌養雞場、札幌牧羊場</p> <p>千住製絨所移交陸軍省</p> <p>創立日本家禽協會</p> | <p>帝國生命保險開業、設立關係鐵道與倉敷紡織所</p> <p>設置樞密院</p> <p>賦予公民選舉權（宗教者不在此列）</p> |
| 1889 | 明治 22 | <p>廢止屠殺牛取締規則</p> <p>陸軍省軍務局設置獸醫課（1893.8 廢止）</p> <p>公布「獸醫免許規則」（法律第 76 號）</p> | <p>成立日本畜產協會</p> <p>東京帝國大學設置農科</p> <p>軍馬預託規則</p> <p>公布「獸醫免許試驗規則」（省令第 11 號）</p> <p>北海道園田牧場輸入荷蘭乳牛</p> <p>北海道園田牧場的 Trotter 種雄馬貸予釧路地方</p> <p>施行「蹄鐵工免許規則」（法律第 31 號）</p> <p>於西ヶ原設置農務局臨時試驗場（為農業技術研究所前身）</p> | <p>大日本帝國憲法（保障信仰自由）</p> <p>巴黎召開國際通商會議</p> <p>出現第一次資本主義恐慌</p> <p>徵兵大改正（教導職亦不可免役）</p> <p>上野舉辦第三回勸業博覽會</p> <p>公佈地租修正條例</p> |

| | | | | |
|------|-------|--|--|--|
| | | | 靜岡縣田方郡北狩野村進行乳牛飼育榨乳（日本酪農的創始） | |
| 1890 | 明治 23 | 警視廳取締東京市內肉店以馬肉混充牛肉的情形 | 發表雞眼草試作成績、東京近郊國產牧草分析試驗報告。農務省出版《牧草圖譜》 | 第一回眾議院總選舉 公布教育勅語 召開第一回帝國議會 米騷動 |
| 1891 | 明治 24 | 小岩井農場設立 | 農商務省臨時農事試驗場（瀧野川字西ヶ原）在畜產部新設獸醫調查（牛結核炭疽等）（此為家畜衛試的前身） 宇都宮牧場開始生產、販售奶油 三島成立花島煉乳場（1917 年和札幌煉乳場合併，成為極東煉乳 | 東京、大阪成立商業會議所 公布度量衡法 日本鐵道開通東京至青森間 佛教各宗協議提出免除兵役請願 |
| 1892 | 明治 25 | 朝鮮傳來的牛疫在 1 道 3 府 16 縣傳播（斃死 794 頭、撲殺 3,552 頭） | 東京舉辦農產物博覽會（大日本農會主辦） 廣島縣神石郡創立畜牛改良組合 | 予戒令公佈實施 |
| 1893 | 明治 26 | 農商務省公告「罹患傳染病斃死而掩埋的屍體未經 12 年不得挖掘」（第 14 號） | 公布國立農事試驗場官制 | 眾議院否決軍艦製造費 |

| | | | | |
|------|-------|---|---|---|
| | | 長崎市創立九州聯合獸醫會 | 農事試驗場在西ヶ原創立 於畿内(大阪)、東奥(宮城)、北陸(石川)、山陽(廣島)、四國(德島)、九州(熊本)設置分部 農商務省畜產課管理畜產、獸醫、衛生、狩獵、牛馬 真駒內種畜場改稱北海道種畜場 島根縣設立畜牛馬匹共進會(大原郡大東村) | 東北本線全通 |
| 1894 | 明治 27 | 田附芳松等人於天王寺村開設屠場(之後變更為浪素屠畜合資會社、關西畜產株式會社) | 農商務省農務局指定家畜獎勵品種：牛-短角、Ayrshire 大日本農會主辦第一回全國農事大會 | 甲午戰爭(日清戰爭)宣戰 |
| 1895 | 明治 28 | 成立全國罐頭業聯合會 | 馬匹調查會(勅令第 77 號) 舉辦第二回全國農事大會 山縣牧場製造販售煉乳 公布中央衛生會官制(包括獸醫衛生等主務大臣的諮詢機關) 甲午戰爭期間從北海道徵收 3 千頭軍用馬 | 甲午戰爭議和 北里柴三郎發現コレラ血清療法 舉辦第四回內國勸業大博覽會 |
| 1896 | 明治 29 | 「種牡牛取締規則」(前身為 1885 年「種牡牛馬取締方法」) | 農務局畜產科新增「牧馬部」 | 成立日本勸業銀行、農工銀行 |

| | | | | |
|------|-------|--|---|--|
| | | <p>設立乳肉衛生警察會</p> <p>公布「獸疫預防法」（法律第 60 號，1897 年 4 月 1 日施行），決議關於預防由國家、府縣、市町村、個人分擔</p> | <p>廢止羊毛輸入稅</p> | <p>農工銀行法公布</p> <p>出版《物種緣起》譯本</p> <p>設立川崎造船所</p> |
| 1897 | 明治 30 | <p>公布牛疫檢疫規則</p> <p>公布「獸疫預防法施行細則」（農商務省令第一號）</p> <p>公布「獸疫預防心得」（農商務省告示第四號）</p> <p>設立官立水產講習所（製作罐頭）</p> | <p>設置秋田種馬所</p> <p>公布「種雄馬檢查法」（法律第 12 號）</p> | <p>廢止拓殖務省</p> <p>陸軍兵器廠條例公布</p> <p>實施金本位制</p> <p>由於米價高騰，北陸、東北各地爆發米騷動</p> <p>開始中小農維持政策</p> <p>開始海港檢疫</p> <p>蠶種取締</p> |
| 1898 | 明治 31 | | <p>鹿兒島縣召開第一回聯合馬品評會</p> <p>福島縣福島師範學校舉辦奧羽 6 縣獸醫畜產會</p> <p>農務局牧馬掛升格為牧馬課</p> <p>岩手縣創立種馬廄（1901 年改稱為岩手縣種畜場）</p> | <p>耕地整理法（產米增值政策）</p> <p>成立社會主義研究會</p> <p>眾議院通過地租增徵、地價修正法案</p> <p>地租增徵反對同盟會結盟</p> |

| | | | | |
|------|-------|---|---|--|
| | | | 設立阿蘇產牛馬組合，開始阿蘇牛的改良事業 | 橫山原之助《日本之下層社會》出版 |
| 1899 | 明治 32 | 春日丸首開運輸冷凍牛肉先河 設立帝國養豚協會 | 公佈國有林野法，徵收使用費 札幌煉乳合資會社創立 福島、宮城設置種馬所 | 公佈肥料取締法 公佈集會法、府縣農事試驗場國庫補助法 恢復部份關稅自主權 成立北海道拓殖銀行 於赤坂召開第 7 回全國農事大會 公佈農會法 制定耕地整理法（產米增值政策） 水利組合法 成立佛教清教徒同志會 |
| 1900 | 明治 33 | 舉辦第一回中國聯合畜產共進會（島根縣），為府縣聯合共進會的嚆矢 設置種牛改良調查會，決定畜牛改良方針（以改良適用於零細農的兼用種為目標） 制定「畜牛馬組合法」（法律第 20 號） | 愛知縣南施樂郡海老町的小野泰次郎等 114 人向貴族院請願設置種馬所 公布「種牛牧場官制」（敕令第 88 號） 新設「七塚原種牛牧場」（1908 年改為種畜牧場） 公佈「牛乳營業取締規則」（內務省令第 15 號） | 公佈土地收用法、產業組合法 公佈日本興業銀行法 東京股票市場大跌，各地出現金融恐慌 英國輸入硫安 |

| | | | | |
|------|-------|----------------------------------|--|---|
| | | | <p>公佈緊急敕令，禁止馬匹輸出</p> <p>警視廳廳令第 31 號「牛乳營業取締に関する施行規則」（進行牛奶蒸氣消毒）</p> <p>埼玉縣浦和町召開關東區實業大會畜產部會，公佈家畜去勢法，決議種雄牛檢查法</p> <p>靜岡縣畜產會召開第一回定期大會</p> <p>島根縣畜產會主辦關西聯合畜產會，建議設置畜產試驗場</p> <p>向眾議會提出輸入雞蛋課稅案</p> <p>長野縣松山原造設計雙用犁</p> | |
| 1901 | 明治 34 | 公佈畜牛結核病預防法（法律第 35 號，1903 年七月起實施） | <p>公佈「馬匹去勢法」（法律第 22 號）</p> <p>制定「種豚販售規程」（告示第 53 號）</p> <p>成立愛知種馬所（～1922 年）</p> | <p>提出酒稅、砂糖稅、海關稅等增稅案</p> <p>福澤諭吉過世</p> |
| 1902 | 明治 35 | 氣腫疽免疫血清製造成功 | <p>貴族院通過輸入雞蛋課稅案，從價稅比例修正為 25%</p> <p>公佈「馬匹去勢術練習生規則」（省令第 2 號）</p> <p>農商務省種馬牧場長會議</p> | <p>公佈砂糖消費稅（煉乳業陷入窘境）</p> <p>公佈治安警察法</p> <p>大阪第七十五銀行等中止支付，金融恐慌擴及西日本</p> |

| | | | | |
|------|-------|--|---|--|
| | | | <p>公佈「道府縣種畜場規則」（省令第 6 號）</p> <p>公布「種牛販售規程」（告示第 158 號）（種牛牧場）</p> <p>設立石川種馬所（1922 年廢止）</p> <p>舉辦第二回中國五縣聯合畜產共進會（岡山縣苫田郡一宮村）</p> <p>福島縣、茨城縣、東京府創立畜產場</p> | <p>山陽線全面開通</p> <p>東亞同文書院設立（上海）</p> <p>日英同盟</p> <p>公佈商業會議所法</p> <p>因為地租繼續案、海軍擴張案而政府與眾議院衝突，眾議院解散</p> <p>東京股票市場大跌</p> <p>米穀取締</p> |
| 1903 | 明治 36 | <p>山形縣按照縣令第 38 號公佈牛馬商取締令</p> <p>公布「畜牛結核病預防心得」（農商務省告示第 169 號）</p> <p>擴張獸疫調查所，開始製造血清與預防液</p> | <p>陸軍開始在北海道直接購入飼料用燕麥</p> <p>秋田縣按照縣令第 52 號制定種子配布規定</p> | |
| 1904 | 明治 37 | <p>內務省取締罐頭製作衛生條件</p> <p>全國畜牛家大會在東京市神田區召開。決議廢除畜牛結核預防法</p> | <p>東京市京橋區南新堀町一二三商會的吉野彥次郎向第 20 議會提出煉乳用砂糖課稅免除之請願</p> <p>公佈「臨時馬制調查委員會官制」</p> | <p>日俄戰爭宣戰</p> <p>金融界混亂</p> |

| | | | | |
|------|-------|--|--|---|
| | | 決定「種牛牧場種付規則」（種付雌牛 2 歲以上，1 頭 1 期 3 回的種付費用為 3 圓） | 交付馬匹去勢獎勵金 創立北海道煉乳所 北海道天使園中製造輕乳酪、切達乳酪 | 社會主義協會解散命令 因為砂糖消費稅增稅導致煉乳業者破產者眾 |
| 1905 | 明治 38 | 陸、海軍大臣聯合向農商務大臣提出「獎勵畜牛事業」計畫 陸軍省從澳洲購入去勢牛 400 頭、種牛 100 頭 公布「種雄牛取締規則」（山口縣） 舉辦第二屆全縣畜牛家大會（大日本畜牛改良同盟會主辦），為了廢除畜牛結合預防法而向貴眾兩院提出請願 | 公布「犢駒賣買取締規則」（鳥取縣令第二號），決議獎勵荷蘭乳牛、 Simmenthal 種 人工奶油製造的蒿矢 | 設立產業組合中央會 日俄講和成立 開始販售競馬馬券 |
| 1906 | 明治 39 | 「屠場法」（法律第 32 號）「同施行規則」 規定屠場位置需距離宮、御用宅邸、御陵墓五町以上（「內務省令第 17 號」） | 制訂「種牛牧場種牛販賣規程」（省令第五號），將販售種牛的許可權由農商務大臣委讓給種牛牧場長 | 日本社會黨成立 公佈鐵道國有法（10 月 1 日實施） |

| | | | | |
|------|------|---|--|---|
| | | <p>公布「獸疫檢疫規則」(省令)</p> <p>公布「牛馬籍取締規則」(長崎縣令第15號)</p> | <p>設立月寒種牛牧場(1908年4月改稱種畜牧場)</p> <p>東京畜產會成立</p> <p>太田徹《日本馬匹改良論》出版 公佈「馬政局官制」(勅令121號) (隸屬內閣總理大臣)</p> <p>農商務省附屬種禽種豚所(東京渋谷,1908年改稱渋谷分場)</p> <p>公告「種牛牧場牧畜練習生規程」(農發第82號),力圖培養技術者</p> <p>舉辦第三回中國聯合畜產共進會(鳥取縣米子町)</p> | <p>英美要求日本政府開放滿州門戶</p> <p>南滿鐵道會社設立勅令公佈(11月26日設立,1907年4月1日開業)</p> <p>設立帝國製粉會社</p> <p>設立帝國肥料株式會社</p> <p>設立大日本水產株式會社</p> <p>各地獎勵馬耕(講習會獎勵金)</p> <p>北一輝《國體論及純正社會主義》出版</p> |
| 1908 | 明治40 | <p>公布「產牛獎勵規程」(省令第11號),包括促進舉辦共進會、派遣審查長,授與獎金、獎勵改良貢獻者</p> <p>成立日本 Jersey 種牛協會,開始登錄該品種。同協會並著手進行豬肉加工試驗</p> <p>大阪府南河內郡舉辦去勢牛品評會,為日本去勢牛品評會的嚮矢</p> | <p>公佈煉乳原料砂糖免稅法(法律第27號)</p> <p>農商務省農務局畜產課召集各種牛牧場長、技師、技手舉辦畜產會議</p> <p>種畜牧場官制</p> <p>成立北海道產牛馬組合聯合會</p> | <p>公佈增稅法</p> <p>全國商業會議所聯合會非難增稅議員</p> <p>陸軍省成立臨時腳氣病調查會</p> <p>西園寺內閣總辭職</p> |

| | | | | |
|------|-------|---|-----------------------------------|---|
| | | | 舉辦第四回中國聯合畜產共進會（山口市），新加入兵庫縣而成為七縣聯合 | 公佈警察犯等處罰令 戊申詔書 公佈鐵道院制 香港出現拒買日貨運動 陸軍大臣寺內正毅新任馬政局長 |
| 1909 | 明治 41 | 制訂「種牡牛貸付規程」（省令第 34 號）貸付權限移交給種畜牧場長。借貸對象僅限於設有種畜場的府縣。（1911 年廢止此限制，變更為有相當設備的府縣即可申請） | 兵庫、島根、廣島、靜岡、新瀉、三重各縣舉辦第一回畜產共進會 | 日本生絲輸出達世界第一 產業組合法第二次修正 |
| 1910 | 明治 42 | 制定「家畜市場法」（法律第一號），公布「同法施行規則」（省令第 26 號），家畜市場的開設採行許可制，禁止市場外的交易，並規範公平交易 公布「獸疫調查所」官制（勅令第 70 號） 設立木津川屠場（大阪市營屠場首例） 設立今宮村營屠場 | 公布「道府縣聯合畜產共進會規則」（省令第三號） | 成立產業組合中央會 成立大日本、日清兩製粉會社聯合 開始檢舉大逆事件 萬國農事協會之相關條約公佈 |

| | | | | |
|------|-------|--|---|---|
| | | <p>牛疫血清所官制公佈（勅令第 103 號）</p> <p>成立日本蘭牛協會，開始登錄荷蘭乳牛</p> <p>牛疫預防協議大會</p> <p>公布「牛馬商取締規則」（省令第 27 號），規制家畜交易的公正性並取締牛馬商</p> <p>制訂「關稅定率法」（法律第 54 號），規定產牛馬組合輸入的外國種牛免稅措施</p> <p>設置大分種牛所（大分縣速見郡朝日村），以 Simmenthal 種、Brown 種的繫養，改良役肉用牛為目標</p> | | <p>合併韓國，設置韓國總督府（朝鮮殖民化）</p> <p>創立帝國農會</p> <p>鈴木梅太郎抽取出 Oryzanin</p> |
| 1911 | 明治 43 | 「家畜市場法」 | <p>月寒種畜牧場從荷蘭輸入荷蘭乳牛</p> <p>札幌酪農園煉乳所針對集乳町村無償借貸種雄牛</p> | <p>公佈工廠法</p> <p>米穀輸入稅賦課、米價高騰。修正關稅法（確立關稅自主）</p> |
| 1912 | 明治 44 | 第一回臨時產牛調查委員會（農商務省） | 舉辦第七回全國畜牛家大會（東京，三會堂） | 募集朝鮮移民 |
| | 大正 1 | 第六回中國聯合畜產共進會（附帶肉牛共進會）（姫路），在審查會議定下將農用黑毛和牛稱為「改良和種」 | 於上野公園，由曉聲社主辦「第一回內國家禽共進會」 | 在朝鮮進行棉栽培與畜牛獎勵、米作與養蠶改良獎勵 |

| | | | | |
|------|------|---------------------------|---------------------------|---|
| | | 北海道種畜場為了進行牛隻肉用改良，從兵庫縣移入種牛 | 青森縣設立種畜場 這時期起開始推廣農耕用役馬 | 台灣農林株式會社（東京）成立 日本硫安肥料株式會社設立 東海道縣特急列車開始運作 水力發電的超越火力 Casimir Funk 提出維生素 |
| 1913 | 大正 2 | | | |
| 1914 | 大正 3 | 設置營養研究所 | | |

參考資料：全國肉用牛協會（1978）；板垣貴志（2013）；農林省畜產局（1967）。表格由筆者製成。