

日本のハム・ソーセージはじまり物語

明治5年

食肉加工発展のあゆみ

明治6年



日本製ハム第1号は長崎で生まれた

江戸時代、長崎・出島のオランダ商館で催された宴会で、日本人が「臘干（らかん）」すなわちハムを食べたとされていますが、ハム製造の発祥については、長崎の人が中国人やオランダ人から製法を習ったなど諸説があります。記録として最も古いのは、1872（明治5）年に片岡伊右衛門がアメリカ人ペンスからハムの製法を教えられ製造を開始したというもの。また、同じく長崎の松田雅典は、1872（明治5）年の明治天皇長崎御巡幸の際には自製のハムを献上したと伝えられています。



1873-1879年の北海道開拓使本庁舎

北海道の官営工場で食肉加工を開始

1873（明治6）年、北海道開拓使庁が官営工場を設け、ハム等の食肉加工を始めました。開拓使次官の黒田清隆は、アメリカ人ホレス・ケプロンの指導により、畜産および食肉を含む加工品製造事業の基盤を作り、特にハムの製造には力を注いだといわれています。1878（明治11）年の第8回パリ万国博覧会にはハムを出品しています。

食肉加工発展のあゆみ

日本のハム・ソーセージはじまり物語

日本のハム・ソーセージはじまり物語

明治7年

食肉加工発展のあゆみ

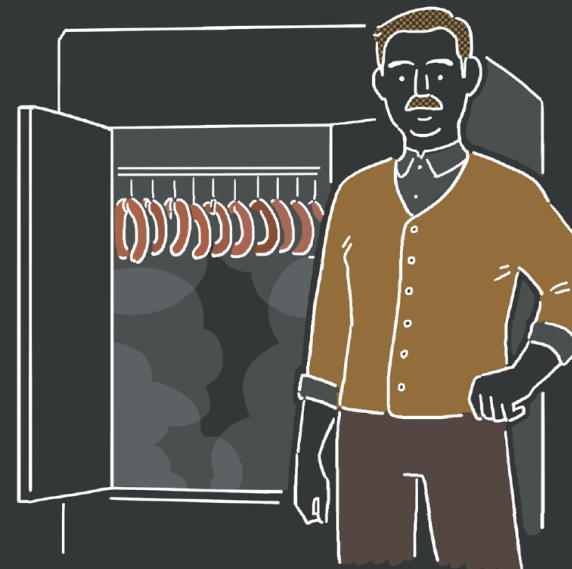
大正7年



ウィリアム・カーティス

横浜でハムを大々的に製造
しかし製法は極秘だった

1874（明治7）年、イギリス人コック、ウィリアム・カーティスは横浜の隣村・戸塚で外国人相手のホテルを開業しました。その裏庭で牛、豚、鶏などを飼い、牛乳、バター、ハム、ケチャップなどの製造を開始。製品を横浜の居留地でも売り、大成功を収めました。しかしカーティスはハム製造法を知られるのを恐れ、当初はその作業は外国人だけに行わせました。



カール・ヤーン

ドイツ風のソーセージ製造が始まり
マイスターの技が日本に伝わった

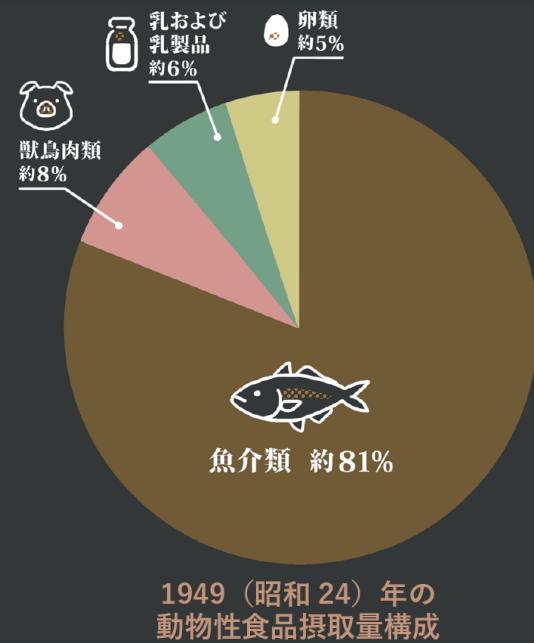
1914年（大正3年）から始まった第一次世界大戦で捕虜になり、日本に連行されたドイツ兵のマイスター（食肉加工技術国家資格の取得者）カール・ヤーンら5名が、そのまま日本に留まってソーセージの製造を始め、1918年（大正7年）には、千葉県習志野市の捕虜収容所においてソーセージの製造法を指導しました。このほかアウグスト・ローマイヤー、カールレーモン、ヘルマン・ウォルシュケなどの外国人が食肉加工業を始めたり、食肉加工技術を日本人に伝授しました。

食肉加工発展のあゆみ

日本のハム・ソーセージはじまり物語

学校給食とタンパク質

太平洋戦争終結後の昭和24年



戦後まもなく食べられていた動物性食品は80%以上が魚介類

日本人は、戦後になるまで食肉や食肉加工品を食べることが少なく、太平洋戦争終結後の1949(昭和24)年の一人1日当たりの獣鳥肉類の摂取量はわずかに5.4gしかなく、動物性食品の総摂取量68.5g(動物性タンパク質として14g)のうち、実に80%以上を魚介類から摂っていました。

出典：『国民栄養の現状』独立行政法人国立健康・栄養研究所

食肉加工発展のあゆみ

食肉加工発展のあゆみ

昭和30年代



昭和30年代の給食風景

子ども達の健康増進をめざし「学校給食法」ができた

太平洋戦争終結直後は子ども達にも栄養失調が多く見られるようになっていました。そこで、1954(昭和29)年に「学校給食法」が制定され、適切な栄養の摂取による健康の保持増進が図られました。学校給食により、動物性タンパク質を食べる機会も増えました。

学校給食とタンパク質

学校給食とタンパク質

昭和40年代



昭和40年代

動物性タンパク質を食肉から摂るきっかけになった学校給食

給食が広く実施されるようになって以来、食肉加工業界は、ソーセージやベーコンなどを給食用に納入し、子どもに食肉や食肉加工品から動物性タンパク質を摂らせる大きな力となりました。

食肉加工発展のあゆみ

食肉加工発展のあゆみ

昭和45年



戦後20年ほどで日本人の肉類摂取量は約9倍に増えた

やがて家庭でも食肉や食肉加工品を食べる機会が増え、戦後まもなくの1949(昭和24)年にはわずか5.4gに過ぎなかった日本人一人1日当たりの肉類の摂取量が1970(昭和45)年には42.5gと約9倍になりました。また、肉類と同様に卵や乳・乳製品の摂取量も大幅に増加したことにより、日本人一人1日当たりの動物性タンパク質の摂取量も14gから34.2gまで増加しました。

出典：『国民栄養の現状』独立行政法人国立健康・栄養研究所

学校給食とタンパク質

暮らしと足並み揃えた食生活の洋風化

昭和40年

食肉加工発展のあゆみ

昭和40年代頃



戦後、国が栄養指導
食生活に肉、卵、乳・乳製品が増えた

戦前の日本の食生活は米食中心で、動物性タンパク質が不足した食事が当たり前。そのため国民の体格は貧弱でした。そこで1949(昭和24)年から政策として栄養改善運動が実施されました。その結果、1965(昭和40)年には一人一日当りの動物性食品の摂取量が198.4gと約3倍になりました。特に、肉類は5.5倍、卵類は11.0倍、乳・乳製品は14.0倍で、これらがたくさん食べられるようになったことで、動物性食品の摂取量が大きく増加したことがわかります。

出典：『国民栄養の現状』独立行政法人国立健康・栄養研究所

食肉加工発展のあゆみ



洋風の食事を定番にした
団地生活

1955(昭和30)年に誕生した公団住宅は、ダイニングキッチン、水洗トイレ、風呂、ベランダなどを備えた、新時代の憧れの住宅でした。それまでの畳敷きの茶の間にちゃぶ台という食事スタイルから、テーブルと椅子の洋風生活へ。食器も洋食器が登場するようになりました。こうした生活の洋風化に、アメリカ文化を良しとする戦後の風潮があいまって、やがて洋風の食事もぞくぞく定番料理に。ハムやソーセージなどは、その代表ともいえる食材となりました。

暮らしと足並み揃えた食生活の洋風化

暮らしと足並み揃えた食生活の洋風化

昭和40年代頃

食肉加工発展のあゆみ

昭和50年代頃



TV料理番組にも料理本にもお弁当にも
ハム・ソーセージが登場

政府の栄養指導に加え、テレビの料理番組や新聞、雑誌の料理記事でも、洋風料理が数多く紹介されるようになり、それらの洋風料理が若い母親の定番レパートリーに加わりました。子ども達も洋風料理に慣れ親しみ、お弁当のおかずには、肉類をはじめ、ハムやソーセージが多く使われるようになりました。この需要に合わせて、食肉加工技術も、お弁当に使いやすいものや従来にないアイテムや食感など、さまざまな指向を研究。新しい製品が次々と開発されました。

食肉加工発展のあゆみ

昭和の子どもが好きなメニューは
圧倒的に洋風



暮らしと足並み揃えた食生活の洋風化

時代が変えた《食べる・調理する》の進化

1990年頃～

女性の社会進出が食品に革命を起こした

男性は外で仕事、女性は専業主婦としてハウスキーピングという、それまでの役割分担が大きく変化。女性が料理にかかる時間が短縮できるよう、家電製品の進化ともあいまって、電子レンジやオーブンで簡単に作れる料理、半調理食品など、家庭料理の補助食品が発達しました。インターネット社会が成熟するにつれ、レシピ等が簡単に入手できるサイトも増加。単に料理の手間を減らすだけでなく、本格的な味や食材を使った、高級調理食品・半調理食品も登場しました。



食肉加工発展のあゆみ

食肉加工発展のあゆみ

2000年～

バラエティ豊かに楽しむ食肉加工品

1996(平成8)年、生ハムの輸入が解禁されたことをきっかけに、2000(平成12)年頃からワインブームが訪れました。これに伴い、ハム、ソーセージ、パティ、テリーヌなどのシャルキュトリーと呼ばれる食肉加工品が一般化しはじめました。シャルキュトリーの定着により、ヨーロッパなどの豊かな食肉文化が日本人の生活に根付き、やがてバルやバイキング形式のパーティなどでの人気定番メニューとなっていきました。



写真：久保寺 誠

時代が変えた《食べる・調理する》の進化

時代が変えた《食べる・調理する》の進化

2000年～

減塩・低糖・低カロリー 食べることへの新しい関心

経済発展のさなか、「より豊かに」「より豪華に」という食事志向を満喫した人々は、やがて2000(平成12)年頃からお金やモノでは充足できない“健康管理”に目を向けるようになりました。美味しく栄養を摂るために食べた時代から、より健康的に食べる時代へ。そして登場したテーマが、減塩・低糖・低カロリーです。食肉加工品、調理品、半調理品を問わずこれらを意識した商品が次々発売され、なかでも“サラダチキン”は低カロリー高タンパクとあって、2014(平成26)年頃には大人気商品となりました。



食肉加工発展のあゆみ

食肉加工発展のあゆみ

2015年頃～

「食べること」の知識を子どもに食育の取り組み

生活水準や生活スタイルが多様化するにつれ、それまでは親から子へと家庭の中で伝えられていきた「食」に関する知識や調理技術が家庭内では伝えきれなくなり、2005(平成17)年に食育基本法が制定され、2015(平成27)年にはこれが改正されました。《様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実現することができる人間を育てる》という位置づけのもと、農林水産省が食育を推進するようになり、食品メーカーでもこの動きに積極的に参画して、今では企業主催の食育イベントやワークショップなども多く見られます。



時代が変えた《食べる・調理する》の進化