

人とミルクの歴史 ～薫先生と食文化を学ぶ～ 3/7

薫先生「分校長先生、日本での発酵食品はいつの時代からのものか御存知ですか？」

分校長「う～ん、それは江戸時代ですか？」

薫先生「実は、飛鳥時代なのです。」

分校長「マジッスか？」



という訳で、今回は発酵食品のバターやチーズの歴史について紹介します。この食品の生産については、地理的にも、世界史的にも一連ルートがありますが、今回は欧米の影響を受けた日本の乳製品の歴史を紹介します。

①古墳時代→大和朝廷が大陸から新しい文化を取り入れる。ただし貴族のためもの。滋養（じょう）薬。

②飛鳥時代→バターやバターオイル等の乳製品が牛のミルクから作られる。

③奈良時代→日本独自に初めて開発された濃縮乳の乳製品を開発。

④鎌倉時代・南北朝時代・戦国時代→品質の低下と戦乱で徐々に消える。

～400年間ミルク文化空白時代～

⑤江戸時代→しかも享保時代→徳川吉宗がジャワから白色のコブ牛を輸入。貴族や武士に納められる。

～しかし、大衆にはひろまらない～

⑥明治時代→鎖国が解け、アメリカやヨーロッパの技術導入。→牛乳、練乳、バター、チーズが日本で製造。

⑦大正・昭和→1945年の敗戦後、乳製品の生産と消費は飛躍的に伸びる。理由（学校給食の開始）

～酪農家を資金的に優遇する政策がとられる。～

～占領軍が持ち込んだ「ミルクにパン」というアメリカの生活様式と価値観が乳製品を広める。

～

∴現代の日本の乳製品は、欧米諸国の乳文化の影響を受けて発達していくのです。

さあ、調べてみよう！

★ミルクを出すように進化した動物の歴史。

★農耕文化から「家畜化」の開始時期。

★ヒツジ、ヤギ、牛の搾乳の違い。

★なぜ、ミルクの利用は西アジアの乾燥地で始まったか。

★都市文化が開いた豊かな乳文化の意図。

