

おにくをたべて

げんきになろう！

原題『肉食之説』

読みやすさ重視

現代語訳、登場！

偉大なる諭吉先生へ
この本を 捧げます
勝手に モゥ～

原作：福澤諭吉

訳した人：神無月 やよい



この作品は、失われつつある日本人としての心構えを少しでも、多くの方に思い出してもらいたい。

そんな事を考えた筆者が、ユーモアたっぷりに現代風アレンジした作品です。

なるべく、偉大なる一万円札の人物が言わんとしている意図を汲み取ったつもりです。

しかし、分かりやすさを第一に優先しました。

なので、時には正確性をポイントと崖に投げ捨てた。

そんな大胆不敵な表現に怒りを感じ、ご気分を害する方も当然、いらっしゃるかと思います。

ですが、肝心の読者そっちのけにした。そんなクツソ真面目な高説的な解釈を私は望んでいません。

『福沢諭吉氏が唱えた論説に興味を持ってもらいたい！』

執筆した動機は、この一点に限ります。

読みやすさを意識して、いくつか電子書籍のメリットを活用してみました。

+グロ描写と思われる部分事前に警告画像と文章を掲載して注意を促しています。

※了承した後、クリックして次ページに進んで下さい。

+地域限定品などは画像を貼り、内容が詳しく書かれたサイトをリンクで紹介しました。

+その当時の思想観念と思われる部分に注釈文をつけ加えました。

+付属資料として、現代語訳の後ろページに原文を掲載しました。

こちらの論説を発表されたのは、今から百年以上前の明治三年です。

かな〜り昔に書かれたお話なので、時代遅れな例えもちらほら見かけます。

私自身、初めて読んだ時は、流石に外食産業あふれる現代社会は予想外だったのかな？ と、過去に思いをはせました。

次の項目に軽く著者や、その当時の時代背景を紹介しました。よければ本編に入る前にご一読下さい。

最後になりましたが、明らかに私の解釈が間違っている場合や、誤字などの誤りを見つけた時は、あとがきに記載致しました連絡先まで、ご一報よろしくお願ひします。



福沢諭吉

江戸 天保五年一月十日生まれー明治三十四年二月三日没（満六十六歳）

死ぬまで奥さんだけを愛し、九人の子沢山な家庭を築いた。

少子化？ 何それ？ な大家族パパ。

日本で知らない人はいない。それほど知名度が高い人物。

多分、彼が嫌い！という人は、そんなにいないのでは……？

彼を描いた紙幣を多く持つのが、世間でのステータスと認められる事から、詐欺や殺人など犯罪に走る人が今も絶えない。

時には、彼を巡って親族間で、争いが発生する事もしばしばである……。

「俺、^{おれ}モテすぎてつらいわ〜」

あの世でお弟子さん達にそうぼやいているとか、いないとか？

福沢氏は、江戸～明治のまさに歴史の転換期を生きた教育者です。

武芸の達人でしたが、そちらよりも他人に教える事に喜びを見出した方です。

ユーモアたっぷりな人柄で、教えるのが上手い。そう、ちまたで評判だったのを江戸幕府が聞き、ヘッドハンティングを行い、専用の塾を開きます。

これが後の慶応義塾大学となります。

子供時代は、神社のご神体をその辺に落ちてる石とすり変えてみたり……かなりやんちゃで、恐れ知らずな性格でもあったようです。

散髪が嫌いで酒好きな性格でもあったらしく、困った母親が「散髪終わった後、酒を飲ませてやろう」そう取引を持ちかけたエピソードもあります。

苦肉の策だったのでしょうが、まだ内臓器官が発達していない子供にアルコール与えるお母さんも十分、柔らかない思考の持ち主です……。

【時代背景】

続いて、このお話が発表された時代背景を紹介します。

じゃないと、あまりの前時代っぷりに『石器時代か！？』とツッコミ入れたくなりますので……。

まず、幕末当時は、現在のような年中無休。二十四時間営業のコンビニやスーパーはありません。

江戸や大阪など、その他地方のお城の城下町を中心に栄えています。

コンビニがない代わりに、今で言う百円の回転寿司や吉野屋のようなファーストフード系（マクドナルドやケンタッキーはないです）の外食産業が結構、繁盛しています。

にぎり寿司一貫がおにぎり大サイズで、お値段百円ぐらいで食べられました。男性は自炊せずとも困らなかったようですね。

我が世の春とばかりに二百五十年以上、平和を楽しんでいた江戸時代ですが、かの有名なペリーさんが黒船に乗ってやってきます。

幕府はのらりくらりとアメリカの要求を交わし続けましたが、いよいよ逃げ切れない！

そう限界を感じて、限定的に鎖国を解除させますが、あとは学校で習った通りです。

「俺、社長！ お前、^{おれ}奴隷^{どれい}な？」

そう言わんばかりのジャイアン条約（日米修好通商条約）をアメリカが要求してきます。

これに危機を感じて、立ち上がったのが、武士の人達です

『幕府の連中、脳みそが腐ってやがる。平和が長すぎたんだ……』

そんな思いを抱いたかは知る由がありませんが、国を思う人達が幕府を歴史の表舞台からひきずりおろし、諸外国に対抗できるよう急ぎ、明治政府を立ち上げました。

このお話は、ヨーロッパやアメリカを見習え！GO！GO！

急速に外国の文化を取り入れ、そう国民に広めているスローガンでもあるようです。

余談ですが、この発表から二十年後。

時の明治天皇陛下が、二千年の歴史ある日本文化の衰退を心配なさり、ある方針を政府通じて、発表なさいます。

知る人ぞ知る。あの【^{きょういくちよくご}教育勅語】です。

私のオススメは口語訳がとてもしっかりやすかった杉浦重剛氏著書の【昭和天皇の学ばれた^{きょういくちよくご}教育勅語】です。

ご興味ある方はぜひ、図書館などで借りたり、書店で取り寄せてみて下さい。

以上で、当時の時代背景など説明を終わります。

おにくをたべてげんきになろう！

にくじきのせつ
原題『肉食之説』

この地球上で暮らす生物は、ライオン・トラ・犬・猫などの肉食獣と牛・馬・羊の草食動物が存在している。

人間は食物連鎖の王者に君臨している。つまり雑食性だ。

海の幸である寿司は現代の日本人の大好物メニューだし、山の幸のキノコの天ぷらには舌鼓を打っちゃう！

野菜だけの生活とか、毎日ステーキばかり食べる。

そんな偏った食生活を送っていたら、いずれ病気になってしまう。

人間、食べられなくなったらおしまいだ！

最悪、生きていくことが出来ずに死んでしまう。

今日もご飯が美味しい。ハッピー！

こう感じられるうちは大丈夫だ。

何より、これこそ人間として生まれてよかった。そう感じる瞬間だ。

昔から我々、日本国民は食べ物に困らないよう農業に励んでいる。

コメを主食としているせいか、あまり肉を食べない食生活を送っている。

なので、虚弱体質な者が多い。

牛舎を建てて、乳を搾り^{しぼ}毎朝それを飲めば、元気になる。

が、しかし、牛や豚を殺して食べる事は^{けがれ}1『穢れ』を体内に取り込む事だから、祝い事など特別な日以外は、食べてはいけない。

そんな考えが、日本には存在している。

WARNING

注意！



この先、グロ描写があります

この辺りからスーパー諭吉タイムが始まります。

そして、かなりキタナイ例え話も見受けられますので、ご飯時は避けた方が無難です。

万一、気分が悪くなったり、画面が汚れても私は一切、責任取りません！

心の準備が出来た方のみ、次ページに進んで下さい。

1. 恐らくこれは神道に基づいた思想なのでしょう。

マクドナルドや牛丼屋などが立ち並ぶ現代では、とても考えられませんね。 [🔗](#)

おにくをたべてげんきになろう！ 2

健康になる解決方法があるのに、実行しない奴なんなの？

バカなの？ ベジタリアンなの？

肉を食べたくない奴の主張はこうだ。

『牛や豚を殺すのはカワイソウ』なんだと……

HAHAHA、笑わせやがるぜ！

牛と1クジラ。一体、なにがどう違うっていうんだ？

誰もクジラとっ捕まえて食う事を不思議に思っていないだろ！？

クジラさんがかわいそう。なんて言う日本国民はいねえYOU！！

他にもあるぜえ～？

活きたウナギの首を切り落として、腹かっさばいて蒲焼になった姿を見ても、誰もヒドイなんて言わない。

「乳牛から乳を搾^{しぼ}った飲み物とか、なんか汚い」

そうイチャモンつける奴がいる。

しかし、牛や羊は草食動物で水を飲む程度だ。

人間がちゃんと清潔を心掛けて、世話をすれば全く問題ない。

物事をよくよく考えると汚い食べ物だらけで笑えてくる。

かまぼこの原材料を知ってるか？

タラだが、あいつらは溺^{おぼ}れて死んだ人間を餌^{エサ}にでっかくなってるぞ。

^{たい}鯛のうしお汁うめえ！



うしお汁

そう何杯もおかわりしてる奴いるけど、もしかしたらその鯛^{たい}は、人間が捨てたうんこを食べたのかもしれないぞ？

青菜香（山形の特産 青菜のお漬物）は、2小便に浸して漬け込んだ物こそ極上品だ。



青菜漬け

「牛肉や牛乳は臭いがあるから嫌」だと毛嫌う奴に質問だ。

かつおの塩辛さは気にならないのか？

くさや（静岡伊豆しずおか いず地方の特産）は日本で一番クッサイ干物だが、それは構わないのか？



くさや

先祖代々、伝えられているぬかみそ樽たるでウジ虫と一緒にかきまぜて作るナス大根の漬物は汚くないのか？

人間、だれでも聞きなれた単語や、慣れ親しんだ存在は受入れやすい。

そして、初めて経験する物や見慣れない食べ物は不気味だ・良くないと批判する。

好き勝手に自慢するその口に「肉のスープは喉のどを通らない」なんて、反論は子供のいい訳以下だ。

肉を食べる事のメリット・デメリットは当然ある。

ひたすら学者は「今まで魚や菜食中心の食生活を送ってこれたのだから問題ない」という。

しかし、肉を食べずに来たからこそ、不健康ゆえに若くして死んでしまう若者も少なくなかった。

若者の早死は、日本国家存亡の危機に値する。

解決する方法があるなら、実践しない手段はない。

ひとつ、例え話をしよう。

病人が多い家系がいるとする。

そこの住人は病弱な家系だから……と医者に掛からず、家庭薬を常備している。

果たして賢いやり方といえるだろうか？

牛乳の使い方を広めるべく、既に私の会社では牛舎を建て、世話や研究を始めている。

最近ではもっぱら、色々な製品開発に勤しんでいる。

チーズ・バター・ミルクパウダー・コンデンスミルク（練乳）などだ。

そもそも、牛乳の効果は肉を食べるより大きい。

熱病・肺結核、その他に心身虚弱な人間には、必要不可欠な逸品だ。

考えてみたが、効果はあるが値段の高い薬を飲むよりも、毎日牛乳を飲んで大人しく養生すれば、金銭的負担も減る。

何より健康になって、良い事尽くしではないか？

実に万病の薬剤師と自称出来る程、牛乳は栄養価が高い。

単に病気を治すのに飲用するのではなく、ヨーロッパなどの西欧諸国では、毎日牛乳を飲んでいる。

そして、チーズ・バターなどを使って料理もしている。

それは私達が、調味料としてカツオ節を使っているのと同じ事だ。

スイスは山国だからマグロなどの魚がほとんどない。

市民は牛乳を飲んで、日々の栄養をまかなっているのだ。

出来る事ならば、我々日本人も食わず嫌いをせずに、まずはチャレンジして欲しい。

そして、どんな病気すら治し、いつまでも老いない身体で心身ともに健康で活発で、日本人としての品格を落とさないように心掛けたいものである。

付録資料として、乳製品のレシピも記載されていますので、併せてご紹介しておきます。



・牛乳

牛の乳を搾^{しぼ}って飲む。それだけ。

好みによっては砂糖を適量混ぜると美味しい。またコーヒーに混ぜれば香りも良い。

栄養も取れ、お腹の調子も整える。まさに百薬の長！

粉ミルクを飲ませれば、乳母を雇う必要もなくなる。



・チーズ

牛乳を加工して、乾燥させたのし餅^{もち}のようにした物。

塩気が含まれていて美味しい。貯蔵品としても使える。



・ バター

油成分を集めて塩を混ぜて作ったもの。

魚や肉を調理する時の調味料に使う。消化を助ける効果がある。



・ ミルクパウダー

3牛乳を粉末状にした物。

旅行のお供や、牛乳が飲めない遠方の人間は取り寄せて貯蔵しておくといよい。

使う時はお湯や水、お茶に溶かしたり、コーヒーの中に混ぜれば牛乳と同じ効果が得られる。



・ コンデンスミルク

牛乳に精鍊した砂糖を加えて濃くしたもの。それはまるで水あめのように甘い。

使い方はミルクパウダーと同じだ。

※現代では、イチゴやカキ氷の上にかけて食べるのがもっばらのレシピな気がします。

これは私の会社で既に行なっている品々だ。効果は実際に体験して欲しい。

日本中で牧場経営を行い、乳製品を広めたいと考えている人は我が社が技術指導しに行くので連絡して欲しい。

日本国家繁栄に少しでも乳製品を役立てよう！

発表日 明治三年 秋の末

1. 今でこそ、自然団体が捕鯨禁止を訴えています、当時は日本国民にとって貴重なおかずだったようです。 [👉](#)
2. そんな事すれば、食品衛生法で即、営業停止です！
もしかしたら、昔ごく一部では行われていたかもしれませんが、現在この製法は絶対に行われていない事を注釈しておきます！ [👉](#)
3. 脱脂粉乳的なモノです。
パンやケーキなどに使えば、ふんわりもちもちとした食感が得られます。
数十年前の学校給食で、脱脂粉乳が使用されていました。
マズさに定評があったおかげか？
現在の日本では、画像紹介したよつ葉乳業さんしか製造していません。
なので、あまり流通してません。
※調べた所、製造しても補助金がもらえない。という大人の事情もあるようです。 [👉](#)

天地の間に生るゝ動物は肉食のものと肉を喰はざるものとあり。

獅子、虎、犬、猫の如きは肉類を以て食物と爲し、牛、馬、羊の如きは五穀草木を喰ふ。皆其天然の性なり。

人は萬物の靈にして五穀草木鳥魚獸肉盡く皆喰はざるものなし。

此亦人の天性なれば、若し此性に戻り肉類のみを喰ひ或は五穀草木のみを喰ふときは必ず身心虚弱に陥り、不意の病に罹て斃るゝ歟、又は短命ならざるも生て甲斐なき病身にて、生涯の樂なかるべし。

古來我日本國は農業をつとめ、人の常食五穀を用ひ肉類を喰ふこと稀にして、人身の榮養一方に偏り自から病弱の者多ければ、今より大に牧牛羊の法を開き、其肉を用ひ其乳汁を飲み滋養の缺を補ふべき筈なれども、數千百年の久しき、一國の風俗を成し、肉食を穢たるものゝ如く云ひなし、妄に之を嫌ふ者多し。

畢竟人の天性を知らず人身の窮理を辨へざる無學文盲の空論なり。

抑も其肉食を嫌ふは豚牛の大なるを殺すに忍びざる乎。

牛と鯨と何れか大なる。鯨を捕て其肉を喰へば人これを怪まず。

抑も生物を殺すときの有様を見て無殘なりと思ふ故乎。

生た鰻の背を割き泥龜の首を切落すも亦痛々しからずや。或は牛肉牛乳を穢きものといはん乎。

牛羊の食物は五穀草木を喰ひ水を飲むのみ。其肉の清潔なること論を俟ず。

よく事物の始末を詮索すれば世の食物に穢き物こそ多からん。

日本橋の蒲鉾は溺死人を喰ひし鱧の肉にて製したるなり。

黒鯛の潮汁旨しと雖ども、大船の艫に附て人の糞を喰ひし魚なり。

春の青菜香しと雖ども、一昨日かけし小便は深く其葉に浸込たらん。

或は牛肉牛乳に臭氣あるといはん乎。松魚の鹽辛くさからざるにあらず、くさやの干物最も甚し

。

先祖傳來の糠味噌樽^{うじ}へ螂蛆と一處にかきまぜたる茄子大根の新漬は如何。

皆是人の耳目鼻口に慣るゝと慣れざるとに由て然るのみ。慣れたる物を善といひ、慣れざる物を惡しといふ。

自分勝手の手前味噌だに嘗る其口へ、肉の「ソップ」が通らぬとは、あまり不通の論ならずや。

或は又肉食の利害損失を問はず、只管我國の風にてこれを用ひずとの説なきにあらざれども、今我國国民肉食を缺て不養生を爲し、其生力を落す者少なからず。

即ち一國の損亡なり。既に其損を知り亦これを補ふ術あらば、何ぞ其術を施さざるの理あらん。

一軒の家にして、病人の多きは我家風なりとて醫藥を用ひざる者あらば、これを知者といふべき乎。

我會社既に牧牛馬の法を設け、近來は専ら牛乳の用法を世に弘めんとして種々にこれを製し、乾酪（洋名チーズ）乳油（洋名バター）懐中乳の粉（洋名ミルクパウダル）懐中薄乳の粉（洋名コンデンスド・ミルク）等あり。

抑牛乳の功能は牛肉よりも尚更に大なり。

熱病勞症等、其外都て身體虚弱なる者には缺くべからざるの妙品、假令何等の良藥あるも牛乳を以て根氣を養はざれば良藥も功を成さず。實に萬病の一藥と稱するも可なり。畜に病に用るのみならず、西洋諸國にては平日の食料に牛乳を飲むは勿論、乾酪乳油等を用ること我邦の松魚節に異ならず。

^{すいす}瑞西國などは山國にて海魚に乏しく、山家の民は牛乳のみを以て滋養の食物と爲せり。

願くば我國人も今より活眼を開き、牛乳の用法に心を用ることあらば、不治の病を治し不老の壽を保ち、身體健康精心活澆、始て日本人の名を辱しめざるを得べし。

牛乳製造の種類

一、牛乳（洋名ミルク）

牛の乳を搾り其まゝこれを飲む。或は砂糖を和するもよし。又或は口に慣れざる者は茶「コッヒー」（茶の類舶來品）を濃く煎じ混和

こんくわ

〔#「混和」の左に「マゼテ」のルビ〕して用れば味甚だ香し。身體の滋養を助け食物の消化を促し腹合をよくし元氣を増すこと百藥の長と稱すべし。又子を育るに牛の乳を用れば乳母を雇ふに及ばず。

一、乾酪（洋名チーズ）

牛の乳を製して乾餅の如くなしたるものなり。鹽氣を含み味甚だよし。永く貯置くべし。

一、乳油（洋名バタ）

牛乳の中に含む油の分を集め鹽に和して製したるものなり。蒸餅又は芋の蒸したるものへ附け平日の食事に用ふ。又魚類肉類を調理するとき鹽梅に用ふ。消化を助る妙品なり。

一、懷中乳の粉（洋名ミルクパウダル）

牛の乳を煎じ次第に乾かして粉になしたるものなり。旅行の用意に貯へ又は牛乳を得がたき土地の人は遠方より取寄せ貯置くべし。これを用るときは湯、水、茶、「コッヒー」等に和す。功能牛乳に異ならず。

一、懷中薄乳の粉（洋名コンデンスド・ミルク）

牛乳に精製の砂糖を和し濃く煎じ詰たるものなり。其状飴の如し。用法功能乳の粉に同じ。

右は我會社にて製する所の品なり。其功能は用ひて知るべし。凡日本國中の府藩縣にて牧を開き牛乳の製法を弘めんとする者あらば、我社中は悦て其法を傳へ天下と共に裨益を謀るべし。

明治三年庚午季秋

東京築地中通り 牛馬會社

あとがき

この度は、当作品をダウンロードして頂き、まことにありがとうございます。
楽しんで頂けましたでしょうか？
皆さん、お肉と聞いてどんなメニューを思い浮かべますか？
ステーキにしゃぶしゃぶ、ハンバーグ。給料日には家族そろって焼肉もいいですねえ～。
今でこそ、お肉にあふれている日本ですが、当時の日本国民は、お肉が嫌いだったとは……まさに時代を感じます。
文章の所々に、時代遅れの違和感がありますが、スーパーに並んでいるお刺身見て、お魚かわいそう。とは、現代でもまず言いません。
その辺は、時代問わず結構、正論を仰っているとします。
後半は古語が多すぎて、疲れました……。
一語ずつ検索かける作業でしたが、ちょっとした驚きの連続もあり、作業自体はとても楽しかったです。
特に疑問感じたのは、松魚（カツオ）ですね。
なんで松なのさ？
そう思い、検索した所、カツオ節の見た目が松の木に似ているから。だそうです。
日本語の面白さを再発見した機会でもありました。
諭吉氏が執筆したお話は、これだけではありません。
他にも『学問のすすめ』など、素晴らしいお話を沢山なさっています。
なので、気分転換兼ねて時々、他の論文も訳していくつもりです。
現代語訳を希望されるお話がありましたら、アンケート欄にリクエストをお書き下さい。
※あくまで気分転換的に現代訳を行いました。
なので、申し訳ありませんが、長編はお断りさせて頂くか、かなりの年数を要しての発表となります事をご了承下さい。
最後に……次回作など参考にしたいので、設置したアンケートにお答え頂けるとうれしいです。
選択式ですので、お気軽にお願いします！

[アンケート会場に行く](#)

平成二十六年 紫陽花の花があざやかさを競い合う 六月下旬

神無月やよい

何かご不明な点がありましたら、こちらのメールアドレスyayoi.renraku@gmail.comまで連絡よろしくをお願いします。

著者について



神奈川県在住。

趣味は読書と散歩。

生態は、主に右側を好んでのんびり泳いでいる。三日坊主な性格なので、ブログやツイッターは滅多に更新しない。

去年から自作小説をネットで公開し始め、現在は自サイトをのんびり運営中。

サイトが気になった方はこちらからどうぞ→[神無月やよい作品集～文字が織りなす物語～](#)