

## 大正8年の青きドナウ メモ書き（ドイツかぶれの肉屋の独り言）

### 1：給料（月給）

バルデック総督	2100円＝	4200マルク
2等兵	11円＝	22マルク
日本中尉	46円＝	92マルク
日本小尉	42円＝	84マルク
東大卒 初任給	40円＝	80マルク
慶応卒 初任給	35円＝	70マルク

驚くことに捕虜兵士の給料は日本が建て替え払いで支給

（西欧列強と同じ1等国になるための涙ぐましい努力 敗戦国は国家財政破綻で精算は出来ない筈）

収容所を通して必要な物資が調達可能 = 捕虜収容所は近隣への経済波及効果 ⊕

“おらが村に捕虜特需がやってきた！” 収容所招致運動がありや？なしや？

### 2：ソーセージ製造に携わったと思われるドイツ兵概略（日本でドイツ製法先駆者といわれる）

Freiburg（フライブルク）ドイツ国立公文書館資料より引用

Hermann Friedrich Wolschke（ヘルマン）→ 伊藤ハム高級ブランド

\*1893 → +1963

捕虜当時20歳（肉屋では駆け出しの年齢 多分 Ausbildung）海軍2等兵

Lohmeyer August（ローマイヤー）→ 日本ハム高級ブランド

\*19.06.1892 → +08.19??

Bremen 出身 21歳

青島屠場勤務 Ausbildung（丁稚身分＝下働き）で現地召集

日本にて1985年迄家族経営 ローマイヤー

Buettinger Karl（カール・ブッティンガー）

\*1892 → +1944

捕虜当時 21歳（職業身分不明：多分 Ausbildung）海軍2等兵

解放後 神戸にて商船向け肉とソーセージ店開業

Jahn Karl（カール・ヤーン）

\*14.05.1890 → +31.12.1959

Ausbildung（丁稚身分）飯田技師によると技術的には1番長けている

捕虜当時23歳（召集を受けたのは恐らく21歳位か？）

1914年 海軍1等兵

解放後帰国（肉屋職人 Fleischerei Geselle の受験資格が既にあったのでは？）

Kettel Helmut（ケテル）

\*24.04.1893 → +14.01.1961

1913年 青島にて Ausbildung（丁稚身分、職種不明）の時現地召集される

解放後 銀座にてラインゴールド（Rheingold）レストラン 後にパン屋を併設

2度結婚 初婚4人、再婚で2人の子供をもうける いずれも日本人妻

青島ではレストランの厨房でのコック見習い？

捕虜当時のアルバイト： 日給1円、土日休み 8時～4時 於船橋屠場（千葉県） 腸詰作業

美味しいお仕事です その上日本がドイツの給料を立て替え払いしてくれる

解放時の年齢は25歳位か？帰国したら、自分よりずっと年下の丁稚と一緒にまたバケツ洗いから

始めなくてはならない 日本俘虜組は全員ペーパー 日本の収容所での仕事は失われた5年間

ドイツでは職歴として認められない（マイスターの雇用証明なし＝Karl Jahnはマイスターに非づ）

マイスター制度の高い壁（現在の日本では保健所の営業許可基準の高い壁） 帰りたくても帰れない

帰国してもニートの可能性大 肉屋を始めるのに日本では食肉マイスターの資格は要らない

Karl Jahnを除き日本に居残り 納得

## マイスター制度

現在迄連綿と続く徒弟制度

Ausbildung(丁稚3年~4年)⇒ Geselle(職人4年~)⇒ Meister(親方=独立開業可)

(中世からの伝統)

マイスターは徒弟(Ausbildung、Lehrling)を弟子(住み込み、ほぼ無給で労働)として受け入れ、一人前の職人(Geselle)になれるよう教育

この試験を実施したのが、ツunft(Zunft)と呼ばれる各都市に職種別に作られた同業者組合

このような特権的地位=マイスター が世襲制によって代々固定化していくと、

この特権的地位に参入することのできない職人と

特権的地位 を保持しようとするマイスターとの間に対立を生み出すようになる

1869年ドイツ営業法の制定(明治2年)

営業の自由を保証するために、数百年間にわたって続いてきたツunft制度が廃止される

自分たちの利益、伝統を守るために、同業者組合(Innung)運動を起こし、

19世紀末の一連の立法によって、同業者組合は国から正式に公益法人として認められる

20世紀(1900年~)の始めには一般化し、手工業会議所の重要な仕事として、

徒弟が職人になる時の試験、職人がマイスターになる時の試験を行なうことが明文化される

習志野にカール・ヤーンが残っていた所謂“バイブル”もこの時期にベルリンで出版される

時のベルリンの肉屋組合長 Hermann Koch の名で今でも改訂版が出版され23版が

去年出版された 30年以上前初めてこの本を手にしたとき巻頭の言を読み感動したものだ

“やっば Koch 氏は偉い、肉屋といえど国の将来を見据え、高い志を持った国土である”

“なんだよっ、なんだよっ！ 今のマイスター制度は妥協の産物かッあー”

現在のドイツのマイスター制度を考える場合 伝統的な手工業マイスター、

そして制度としては新しい工業マイスターの2つの種類がある

## 3：当時の国際的な身長比較 と 食糧事情

### 明治・大正・昭和戦前期日本の身長推移

—生活水準向上の指標としての身長データの有用性—

松田浩敬 北大2003年 論文より引用

イギリス 168cm

アメリカ 172cm

オランダ 169cm

フランス 166cm

日本 158cm

1885年 オーストリー軍事統計年鑑より引用と推測

当時の若者の平均的な身長は単純計算で165cm 地域格差 大都市>山村

兵役免除の身長155cm以下 約10% 170cm以下の若者80%

オーストリー人の身長が目に見えて伸びたのは第2次世界大戦以降

オーストリー皇帝フランツ・ヨーゼフの皇后エリザベートは170cmをゆうに超える大女

(そういえばイギリスのダイアナ妃も大女だった)

貴族と平民との身長差=典型的な格差社会(現在の日本の格差社会はまだ可愛い)

“白雪姫と7人の小人たち”

貴族の御姫様が戯れに山間部に遊ばれた時の印象の伝聞が素種?

民は貧しく、チビ男、チビ女ばかりの小人の村 栄養(タンパク質)が足りない

それに比べ、貴族の食生活は信じられないくらい豊であった

1897年プロイセン（ドイツ）貴族のベルリンでの晩餐会のメニューより

コンソメ（スープ）に始まり、牡蠣とエビの牛ひれ肉包み、フォアグラのゼリー・コーティング  
鹿ロース肉のロースト・プラムソースがけ、チーズ、デザート、パイナップル他のフルコース  
今でも御馳走

一人前のその量たるや想像も出来ないくらい多くまさしくグルマン（グルメではない）

飲み物（ワインなどビンテージ物がそろそろ）まで含めたお値段

現在の貨幣価値に換算すると一人前数千ユーロ（日本円にすると数十万円）と試算されるという

歴史学者 南直人『ヨーロッパの舌はどう変わったか』より引用と私見

ヨーロッパ人一般が、「肉を食べたり牛乳を飲む」

いわゆる「ヨーロッパ的食生活」をするようになったのは、

なんと、19世紀後半から20世紀初頭にかけて

それまでは、庶民に関する限り、パンやジャガイモ（これも厳密に言うと、そう昔から普及していたわけではない）などの穀類ばかりを食べていて、肉食とはいえなかった。このことは、徴兵検査の統計資料で、19世紀中頃からヨーロッパ各国の兵士の平均身長がぐんぐん伸びていっていることでも証明されるという。ただ、貴族、肉屋は昔から体が大きく、1800年頃のイギリスで貴族と庶民との身長差は平均で20cmあった。大きかったのはもちろん肉食（旨いものを喰う）のため

ドイツの庶民にとって、肉、ソーセージは19世紀後半になって新しく食卓を飾るようになった食べ物であり「伝統的な食事」ではないということになる

肉・ソーセージは全く知らない食べ物ではないにしても、

めったに食することの出来るものではなかった

アルプスの少女ハイジの時代設定ドイツ・フランクフルト（都会）とスイス・デリフリ村（山間部）

時代考証はあながちはずれでは無いようだ（ヤギの乳、ヤギのチーズ、ライ麦の固いパンの食事）

クララの住むフランクフルトの上流階級の食事は

料理フルコース +（牛の乳、牛のチーズ、牛のバター 小麦の白い上等なパン）

当時バター（油脂）は超高級品＝スイス・アルプスを越えた地域ではオリーブ・オイルは作れない

“おじいさん”はハイジにバターを食べさせたくて1日の木工作业と交換にバター2塊との

交換交渉を麓のデリフリ村でしている バターはヤギの乳からは作れない

比較文化論で言うところの所謂“狩猟民族と農耕民族の気質の違い”の通説はホンマカイナ？

あいつら肉を喰い始めて150年チョット

ドイツ人の一人あたりの年間食肉消費量推移（都市部：ベルリン食肉組合資料より）

1816年 14.0kg

1900年 44.0kg

1913年 52.0kg（第一次世界大戦前）

1954年 43.4kg（第2次世界大戦後）

1958年 49.9kg

2013年 60.0kg

まあーいいか 日本人も “サムライ日本” というけど武士の人口構成比は7%以下

救いがあるとすれば、武士もどちらかという貧乏（質素＝日本的食習慣）でした

日本は総貧乏？