

結核の社会文化史1:「畜牛結核予防法」について

鎖国していた江戸時代までの日本人には、牛肉を食べ、牛乳を飲むという習慣はほとんどなく、開国して外国人が多く入ってくるとともに、この習慣が日本に持ち込まれた。一方結核は、以前からあったが、開国して急速に国の近代化を図る中で、生糸、絹織物の製造を中心とする産業の発展とともに増加し始めた。結核の場合に、ヒトからヒトへの感染経路の外に、結核牛の牛乳を飲むことによる感染も無視できなかった。牛乳を多用している欧米諸国では、ウシからの感染による結核、殊に頸腺結核が大きな問題となっていた。日本でも牛乳の使用が増える中で、明治27(1894)年には消毒した瓶詰め牛乳の配達も一部の地域で始められた。明治33(1900)年には、「牛乳営業取締規則」が内務省令として公布され、殺菌した牛乳を販売するように指示された。当時は牛乳を瓶に詰めて、高温で滅菌する方法が行われていた。

その翌年の明治34(1901)年に農商務省が制定したのが「畜牛結核予防法」である。ウシにツベルクリン反応検査を行い、陽性となったウシは屠殺する制度である。因みにウシのツベルクリン反応検査は、旧ツベルクリンの原液を用いて、肛門のそばに注射する方法で行う。当時は数%が陽性で屠殺されたようである。ヒトを対象にする旧「結核予防法」が制定されたのが大正8(1919)年であり、当時はヒトの結核対策には、これという決め手になる手段がな

かったことから、先ず効果が期待できるウシの結核対策を先行させたものと思われる。掲載したポスターは昭和4年頃のもので、農林省が作成したものである。

牛乳の消毒については、昭和8(1933)年に内務省令が改正され、低温殺菌(63-65℃30分)及び高温殺菌(95℃以上20分)のいずれかで良いように定められた。(島尾忠男:記)

