



慶應義塾大学ビジネス・スクール

鶏卵の価格

5

鶏卵（以下、卵とも表示）は人の健康を維持するのに必要な栄養を豊富に含み、完全食品といわれる。また、鶏卵は食材としてさまざまの料理に使用されるとともに菓子、マヨネーズ、その他の多様な加工食品の重要な原料でもある。この鶏卵の小売価格は2014年には1kgあたり364円、1個あたり25円前後で、他の食品に比べて栄養に対する値段が安いとされる。しかも、長期にわたり安価であったことから、「卵は物価の優等生」という表現も頻繁に使われてきた。このような鶏卵価格はどのように決まるのであろうか。

10

1. 鶏卵価格の長期的傾向

15

鶏卵価格は戦後数十年、石油ショック前後の期間を除いて、安価に維持されてきた^[1]。しかし、戦前にはどうであったのか。江戸時代まで日本は宗教上の理由で肉食を禁じていたためか、鶏卵が広く食用に用いられてきたという明確な記録は少ない^[2]。ようやく江戸時代になって、次第に鶏卵が食べられるようになり、その料理も工夫されるようになった^[3]。明治時代になっても鶏卵は現在ほどは広く消費されず、その各種料理方法が家庭に普及したのは20世紀になってからであった^{[4][5]}。1920年代になつ

20

^[1] 藤原俊朗「鶏卵価格の時系列分析（1）」『千葉経済論叢』42, 21-30, 2010.

^[2] フランスの歴史家プローデルは、17世紀末ヨーロッパにおいて卵が常食されていたこと、また、卵は庶民的商品であり、その市場価格によって都市や国の生活水準や通貨価値を調べるための手掛かりとなることを指摘した（p.279、フェルナン・プローデル『物質文明・経済・資本主義 I-1. 日常性の構造 1』）。さらに、思想家のモンテニュが、宿泊したドイツの旅籠で卵がめったにしか供されないことに驚いたという事実を引用する。また、ヨーロッパに比べて、中国、インド、日本では卵は非常に珍しく、永い間、庶民の食べ物ではなかったとする（p.280）。

^[3] 「『守貞漫稿』（1853）に、湯出鶏卵（ゆでたまご）売りの掛け声について記述があり、うどんやそばは1椀16文に対して、1個20文と高価であった」という考証がある（松下幸子「江戸食文化紀行 - 江戸の美味探訪、No.11 江戸時代の卵料理」『歌舞伎座資料館』）<http://www.kabuki-za.co.jp/syoku/bkindex.html>。

25

^[4] 村井弦斎『食道楽』岩波文庫、2005。原典は1903-1904年に新聞連載され、各種の卵料理の記述もある。例えば「第37、鶏卵の半熟」岩波文庫。

^[5] 夏目漱石『坊っちゃん』1906年には、下宿で芋料理ばかりが食事に供されるのに閉口した主人公が、栄養補給のため、常常、鶏卵を買い求めていたことが書かれている。

慶應義塾大学大学院経営管理研究科 姉川知史が授業用教材として、公表資料その他に基づいて作成した。

本ケースは慶應義塾大学ビジネス・スクールが出版するものであり、複製等についての問い合わせ先は慶應義塾大学ビジネス・スクール（〒223-8526 神奈川県横浜市港北区日吉4丁目1番1号、電話045-564-2444、e-mail:case@kbs.keio.ac.jp）。また、注文は<http://www.kbs.keio.ac.jp/>へ。慶應義塾大学ビジネス・スクールの許可を得ずに、いかなる部分の複製、検索システムへの取り込み、スプレッドシートでの利用、またいかなる方法（電子的、機械的、写真複写、録音・録画、その他種類を問わない）による伝送も、これを禁ずる。

30

Copyright© 姉川知史（2013年3月作成、2016年1月改訂）