

年取り魚としての鮭と鰯

— 全国的な分布と地域区分 —

本 間 伸 夫

先に、「日本の食文化の東西に関する研究」の一環として、新潟県を中心とした日本海側での「東西食文化の日本海側の接点に関する研究・年取り魚と昆布巻」⁽¹⁾ 報告し、その中で、既に刊行されている諸資料を参考にして、さらに地域を拡張して全国的な立場での解析を試みた。しかし、そこで参考にした資料は断片的であって全国を均一に網羅していないものであったので、データとしては不十分であった。その後、全国的な資料として聞き書・日本の食生活全集（以下、聞き書）⁽²⁾ が発刊されたので、そこで記述されていることをデータとして、日本の食文化の東西の接点の位置を求めるために、表題の鮭と鰯について解析を試みた。なお、この全集の発刊は1984～1993年であるが、聞き取りは1930年前後の時代の各地の食生活について記述されている。

研究方法

日本の聞き書・日本の食生活全集50巻とそのCD版記載の内容から、鮭と鰯に関して検索し、その分布と内容について整理・検討・解析を行った。なお、キーワードで検索したが、“鮭”と“さけ”の両方の記述があるような不統一のケース、“ぶり”のように他の用語またはその一部である場合があるので、検索結果については総てについてその内容を精査して目的の項目であるか否かを決定した。

目的とする項目についての記述がある地域を、地図上にプロットして示し、解析し検討した。

結果および考察

1. 鮭

1-1. 鮭に関する記述のある地域の分布

聞き書で、キーワード“鮭”、“さけ”（検出されるもののうち正しく鮭についての記述があるもの）、“塩鮭”（塩ざけを含む）、“塩引き”（塩びきを含む）、“新巻き”（荒巻きを含む）について記述がある地域をまとめて図1に示した。この中には食べるか否かとは無関係に漁獲されることについての記述も含まれるが、それは少なく、漁村に限られている。その分布はほぼ全国的であるが、西南地方で少ない傾向が認められる。

1-2. “塩鮭”と“塩ざけ”、“塩引き”と“塩びき”

この前の二者同士と後の二者同士については特別な差異はなく、単に記述法の違いと考えられる。両者併せてのプロッ

トの分布が図1のそれとよく一致していることから、冷蔵庫が殆ど無いこの時代においては、鮭の殆どが塩漬けの状態で流通していたことが推定される。

塩鮭と塩ざけは図2に示すように、図1にオーバーラップして全国的に分布しているので、この呼称が全国的なものであり標準的なものであると考えられる。それに対して、図3に示すように、塩引きと塩びきの呼称は明らかに東日本のものであり、関東地方以東と新潟県の東半分以東に存在する。



図1：聞き書において鮭関連の記述がある地域



図2：“塩鮭”と“塩ざけ”の分布



図3：“塩引き”と“塩びき”の分布

新潟県の場合、佐渡では塩引きがはなく、頸城地方は塩引きと塩鮭の遷移地帯と考えられる。塩鮭を塩引きと呼ぶか否かから、図3に示したように、明らかに東西の違いが認められる。その区別のライン(a)を“塩引きライン”と名付ける。

塩引きとは魚の塩漬けであるが、一般には鮭や鱒、特に鮭の塩漬けを指している。塩鮭と塩引きを区別する意識の有無について明確でない。例えば、新潟県の魚沼地域では殆ど区別しないで用いられており、岩船地域では両者の呼称が認められるが、塩鮭は単なる鮭の塩蔵物であるのに対して塩引きは特別に丁寧に作ったものという感じであるものの、明確ではない。

1-3. “新巻き”と“荒巻き”

現在では新巻きまたは荒巻きは甘塩の鮭の塩漬けを指しているが、聞き書の時代に塩鮭や塩引きに対して区別していたかどうか問題となる。北海道西海岸・焼尻島の場合では、同一項目中で、新巻きと塩鮭の両者が記述されているが、前者は新年を迎えるため、後者はおかずとして年中ずっと食べられている。新巻きの大部分はこのような位置づけであったと考えられる。正月用に限定されるのであれば、期間も短く真冬であるので、新巻は塩分濃度は低いものと考えられる。さらに、十勝の新巻きには新たに作る塩漬けの意味が込められている。

荒巻きは福島北部盆地と鳥取東部地方であるが、前者では日常用で後者は正月用であるように明確な傾向は認められない。データが少ないので、“新”と“荒”の区別の意味は不明である。

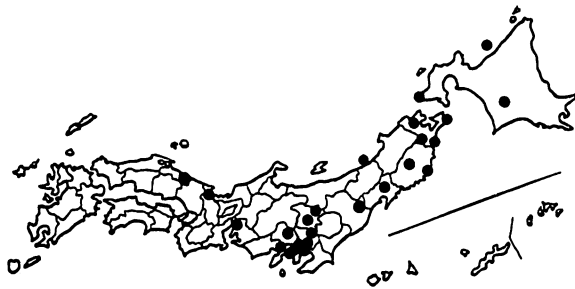


図4：“新巻き”と“荒巻き”の分布

1-4. 年末年始との関連

鮭は塩鮭にして日常用の他に、年末年始に“年取り魚”として食べられるという重要な役割をもっている。図1の中から、年末年始のために食べられる地域の分布を図5に示した。図1の東日本と較べると、殆どそのままオーバーラップしている。西日本、特に近畿地方では少なくなっているが、九州や中国の一部で、明確に鮭が年取り魚となっていることに注目される。

1-5. 氷頭料理

氷頭とは鮭や鯨などの頭の軟骨のことで、氷のように透き通っている。鮭の産地で、それを薄く切り、大根やニンジン

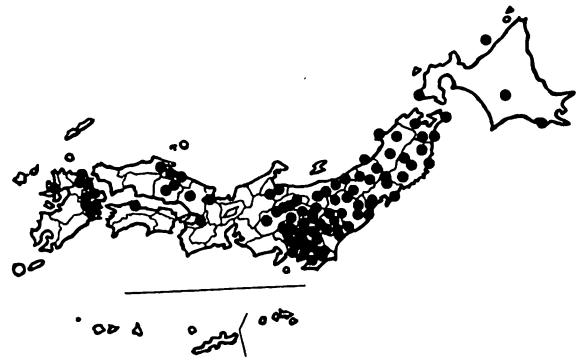


図5：年末年始のために鮭を食べる地域

氷頭なます	その他
●	○

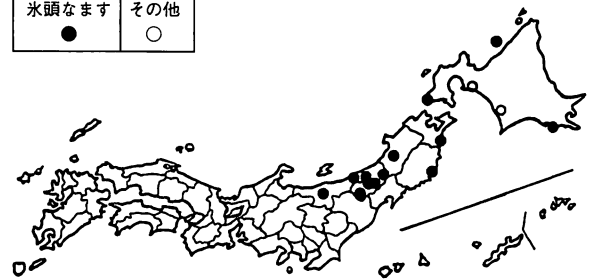


図6：氷頭料理の分布

と一緒に甘酢で和えたものが“氷頭なます”という郷土料理であり、図6によれば、新潟以北に分布していることが認められる。正月料理の一品として重要であり、年取り魚・鮭と連動しているものと考えられる。

アイヌでは、氷頭なますとは若干違うが、生の氷頭を薄切りにして、色々の味付けで食べるという伝統が記述されている。

1-4. すみつかれ

関東地方東北部に伝承される郷土料理である。主の材料は正月料理で残った塩鮭の頭、炒り大豆、粗くおろした大根などで、冬に作られる。

図7に示すように、栃木を中心として茨城、群馬や埼玉の東部に分布しており、その名前も微妙に違っている。残った正月の食材を利用するという意味から、年取り魚・鮭に連動するものと考えられる。

すみつかれ	すみつかり	しみつかれ	しもつかれ	しもつかり
●	◎	★	▲	△

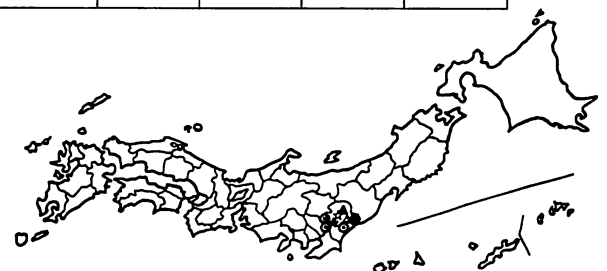


図7：すみつかれの分布

2. 鰯

2-1. 鰯に関連する記述のある地域の全国的な分布

聞き書で、キーワード“ぶり”（検出されるもののうち正しく鰯についての記述があるもの）、“はまち”（鰯の幼魚としてのハマチについての記述があるもの、以下、幼魚について同じ）、“ふくらぎ”、“いなだ”、“わらさ”等について記述がある地域を総て併せて図8に示した。この中には食べるか否かとは無関係に漁獲されることについての記述も含まれるが、東北地方の場合は総て漁村であり、内容は漁獲のことである。

以上から、鰯は西日本の食材であり食生活に関わっているということが出来る。東日本では漁獲の表現があるが、食についての記述がないことから、食生活上での位置が低いことが分る。

図1の鮭の場合、西日本でもかなり広く食べられるのに対して、鰯は東日本では急激に食べられなくなっているのが大きな違いである。太平洋側では明確でないが、日本海側では新潟県に境界が認められる。

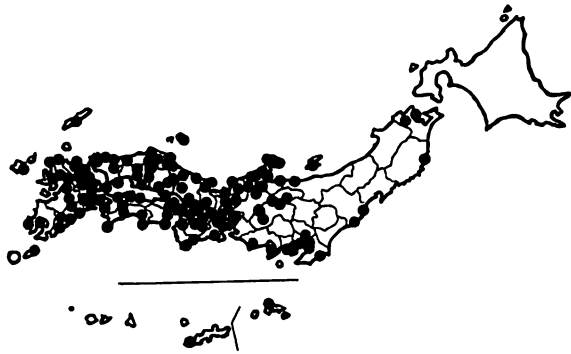


図8：聞き書において鰯関連の記述がある地域

2-2. 出世魚・鰯の名称の分布

鰯が年取り魚に選ばれた理由の一つに、成長につれて名前が変わる出世魚であることによる。その名称の分布を図9～12に示した。“ぶり”（図9）が最も多く、新潟県以西に分布している。

次いで“はまち”（図10）であるが、分布はぶりに類似している。通常、はまちは体長が成魚のぶりの半分以下であるので、取り扱い易さや価格から流通が多く、ぶりよりも食べられる機会が多いものと考えられる。

“つばす”（図11）は“もじゃこ”と“ふくらぎ”の中間にあつて、小さい鰯であるが、関西ではつばす、富山県では“つばいそ”と呼ばれている。“めじろ”と“いなだ”（図11）はかなり大きくなったものであるが多くなく、取り上げられている場所は殆どが漁村である。

“ふくらぎ”や“わかし”（図12）ははまちより小さく“もじゃこ”より大きいものであるが、いずれも日本海側の漁港で認められる。

“わらさ”と“まるご”（図12）はぶりの近くまで成長したものであるが、この区別する表現はそれほどポピュラーで

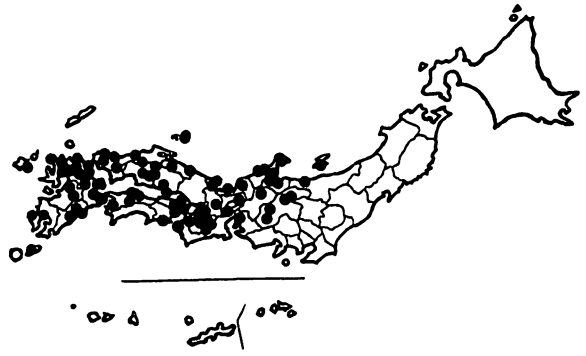


図9：“ぶり”の分布

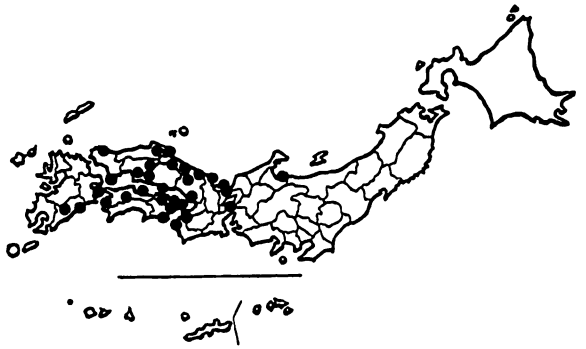


図10：“はまち”の分布

いなだ	めじろ	つばす
●	◎	★

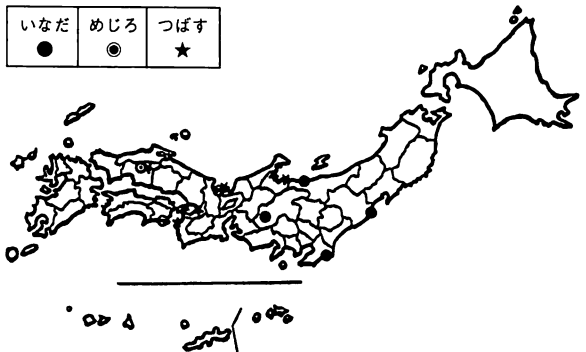


図11：“いなだ”などの分布

ふくらぎ	もじゃこ	わらさ	わかし	まるご
●	★	◎	▲	△

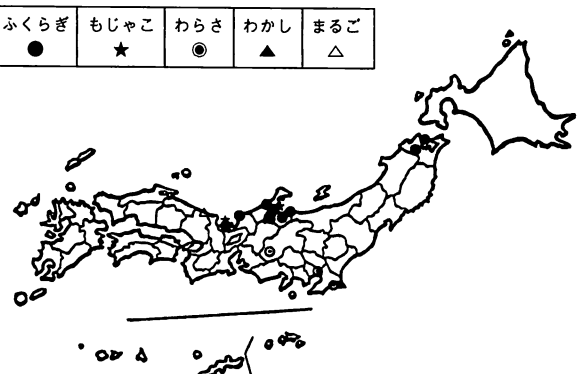


図12：“ふくらぎ”、“わらさ”などの分布

ないためか、多くない。

図11、12は、回遊しながら成長する鰯の子供たちが回遊途中の東日本の海で、いなだやふくらぎとして漁獲されるものもあることを示している。

図9のぶり、図10のはまちが山村などを含めて、広く西日本に分布しているのに対して、図11、12のいなだやふくらぎ等は漁村に偏っており、その数も少ない。これは、こうした細かい区分は漁師は問題にしても、一般にはぶりやはまちの区別程度の段階であって、その中間のものは両者のどちらかに所属させているためと考えられる。

2-3. 料理

どのようにして食べたかは、鮭の場合、水頭なますなどを除いて、殆どが焼物であるのに対して、鰯は多様である。一応、それぞれの食べ方が記述されている地域数を分子にして比率を求めると、最も多いのが刺身で75%の地域で、次いで煮ると汁物が38%、焼物が33%である。焼物では照り焼きが特徴的に多い。煮物・汁物ではアラ煮、粕汁、ぶり大根が特徴的であった。その他、かぶら鰯で代表される鰯の仲間も認められた。正月のご馳走として、刺身を最高のものとするためか、特に山村では塩鰯までを刺身にしたケースがかなりあり、塩辛い刺身であったに違いない。

2-4. 年末年始との関係

養殖が進んだ現在でも、鰯はかなりの高級魚であるので、聞き書の時代では鮭よりも遙かに貴重であり、それだけに日常用よりも“年取り魚”としての意義が高かったものと考えられる。図8の中から、年末年始のために食べる地域を抽出して、その分布を図13に示した。図8のと比べると、クリアーに東日本の黒点が消えて、西日本のみになっており、明らかに東西の違いが認められる。

佐渡の東から、新潟県西部を経て長野県を縦断し、静岡県西部に至るライン（b）を“年取り魚・鰯ライン”と呼ぶことにする。

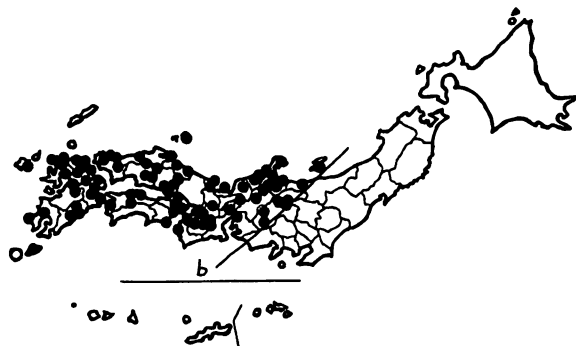


図13：年末年始のために鰯を食べる地域

3. 年取り魚としての鮭と鰯の分布の東西対立

図14は以前に提出したデータ⁽²⁾であって、年取り魚のう

ち、鮭と鰯に注目した場合、その両者を分けるラインが、新潟県の佐渡の東部から西頸城地方を通って南下することを示している。

図5から、年取り魚としての鮭は東日本に多いこと、その境界が富山、長野、山梨、神奈川県あたりにあると推定できる。しかし、中国地方から九州北部でも明らかに年取り鮭が存在しており、このあたりでは、年取り鰯と共存していることが多い。それは、経済的に余裕ある家庭では本来の鰯を、余裕のない家庭では仕方なく鮭、それも塩鮭を年取り魚にする。鮭は手頃なサイズであることから塩漬けが容易で確実となり、安価であることから、鰯よりも遙かに太いパイプでもって、西日本でも広く流通していたものと考えられる。

ところが、鮭は西日本でも年取り魚となっているのに対して、年取り魚としての鰯は図13で示すように、極めて明確にラインb以东では認められない。

以上のことから、年取り魚で東西を分ける主役は鰯であって、その有無ということになる。年取り鮭は確かにラインbあたりから西では少なくなるが、確実に西でもかなり存在している。繰り返すと、年取り魚は鰯の有無で決定されるものであって、鰯と鮭が対立するものではないということである。

ラインbの位置を詳しく考察する。まず、長野県は全体として両者の共存地帯である。西側の安曇平、木曾谷、伊那谷では鰯が主であり、東側の善光寺平では鮭が主であるが両者は共存している。上田平、佐久平では鮭の他に、鯉など淡水魚が年取り魚となっている。以上のことから、長野県でのラインbはこれら東西地域の間には存在すると推定される。

なお、日本の食文化を東西に分けるラインは日本海側では収斂しているが、太平洋側では拡散の傾向が強いので、不明確なところが多い。しかし静岡県での東西を分けるラインは大井川と天竜川の間あたりにあるといわれている⁽³⁾ので、年取り魚の鮭鰯ラインbの太平洋側の位置はおおよそ静岡県西部と推定するが、かなり漠然としたものである。肝腎の静岡県では年取り魚の意識が少ない⁽⁴⁾とされているので、当

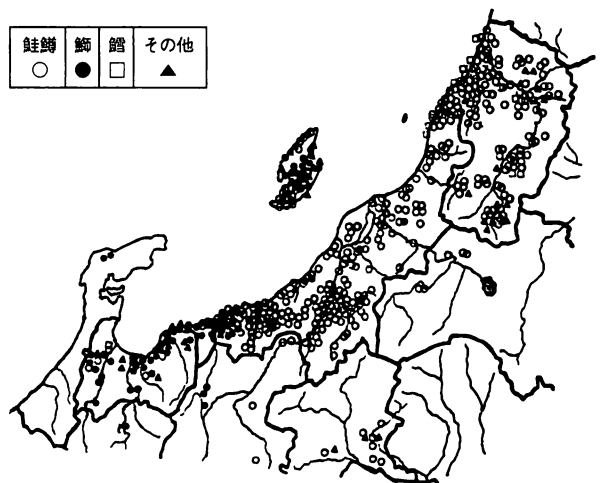


図14：新潟県を中心とした日本海側の年取り魚の分布

然、ラインbの行く先は明確となりにくい。現に、図5も図13も静岡県では空白になっている。

要 約

聞き書・日本の食生活全集の内容をデータとして、日本の食文化の東西を分けるものとして、年取り魚・鮭と鰯について検討した。

年取り魚で東西を分ける主役は西の鰯であって、その有無が主役である。そして、その東縁付近に東西に分けるラインが存在し、それは新潟県西部から長野県を南下し静岡県西部に達するものと推定する。年取り鮭はそのライン以西では少なくなるが、確実に西でもかなり存在しているので、鮭については、東西を明確に分けることができない。年取り魚による食文化の東西は鰯の有無で決定されるものであって、

と鮭が対立するものではないということになることを明らかにした。

文 献

- (1) 本間伸夫、新宮璋一、石原和夫、佐藤恵美子：東西食文化の日本海側の接点に関する研究（Ⅲ）、県立新潟女子 短大研究紀要、26集、75（1990）
- (2) 編集委員会：聞き書・日本の食生活全集、全50巻、農山漁村文化協会（1984—1993）
- (3) 大石貞男ほか：聞き書・日本の食生活全集、静岡の食生活、農山漁村文化協会（1986）
- (4) 市川健夫：日本の食風土記 p152、歳取り魚の東西、白水社（1998）