

昆布巻の全国的分布*

本間 伸夫

先に、「東西食文化の日本海側の接点に関する研究Ⅲ・年取り魚と昆布巻」⁽¹⁾の表題により報告したが、その中心は新潟県及びその周辺において調査したものである。この研究調査の範囲を拡大するものとして、全国的資料を整理・検討して得られた結果のうち昆布巻について報告する。

研究方法

聞き書・日本の食生活全集⁽²⁾とそのCD-ROM版から、昆布巻に関する記述があった地域を地図上にスポットし、そのポイントの分布から地域区分を試みた。なお、データの年代は1930年前後が中心となっている。

結果及び考察

1. 昆布巻とは

本報では、昆布巻とは、板昆布でもって魚介や野菜を巻き、かんぴょう等で縛り、水煮後、調味し煮上げたものを指すことにする。そのため、聞き書に記載してある以下のものは、いずれも富山県の「昆布かまぼこ」と同系統であって、昆布で巻いてあっても、本来の昆布巻とは性格が違うため除外する。それらは、潰した豆腐にデン粉と塩などを混ぜて搗き、簀を巻いて円筒状に形成し、蒸したものを板昆布で巻き、再び蒸して作る佐賀県の「豆腐蒲鉾」と熊本県の「こぶ巻き」、同じようにイカと豆腐で作る棒状の蒲鉾を昆布で包んだ長崎県の「昆布巻のいかかんぼこ」である。

2. 昆布巻作りと昆布巻の名称の分布

昆布巻の名称は図1-1、2、3のごとく、「こぶ巻」(地域数131)、「こんぶ巻」(22)「こん巻」(6)、「め巻」(4)、「ぼう巻」(3)、「にしん巻」(1)、「こぐい」(2)の7種類が認められる。この他、「こぶ巻にしん」(2)が山形県に分布しているが、名称の分類上は「こぶ巻」に含めた。同様、沖縄県の「くーぶまち」も「こぶ巻き」に含めた。

これらの中で、「こぶ巻」が圧倒的に多く、全国的に分布している。次いで多い「こんぶ巻」はやや東に偏っている。「こん巻」は近畿から北陸に分布し、「め巻」は秋田県に、「こぐい」は佐賀県にのみ認められる。

図1-1、2、3を合わせたものが図2であり、昆布巻作りが行われている全地域(地域数151)を示している。なお、

図-1、2、3の地域数合計との不一致は名称の重複のためである。この図から、昆布巻は近畿以東に多く作られ、中国、四国、九州に少ないことが認められる。しかし、沖縄県ではかなり高頻度で作られており、琉球は伝統的に昆布食が盛んであることで有名であるが、昆布巻はその一翼を担っていることが認められる。

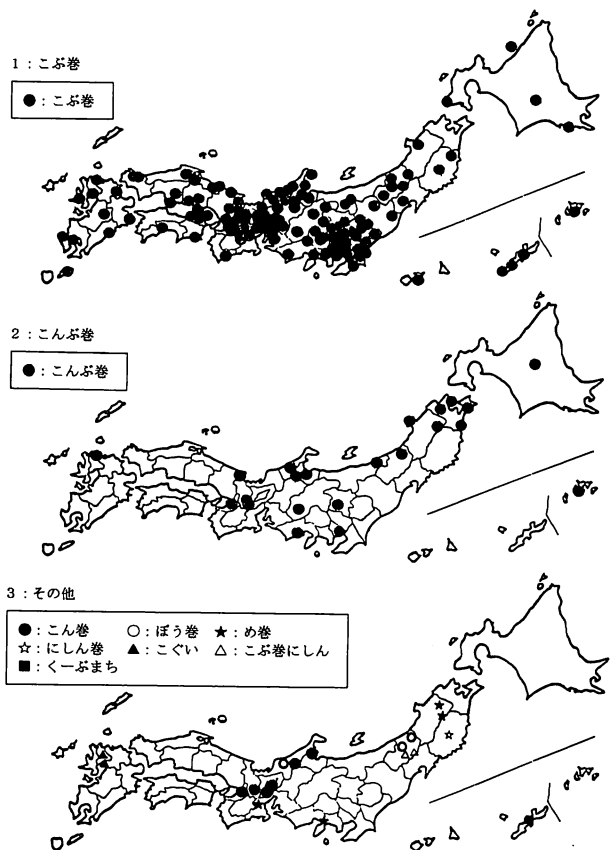


図1：名称で分けた昆布巻の分布

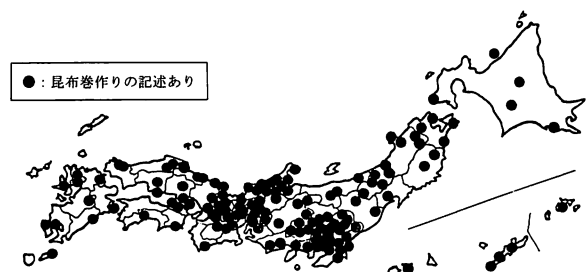


図2：昆布巻作りの記述のある全地域

ほんま のお
〒950-0813 新潟市大形本町2-3-28 (自宅)

* 全国的な資料に基づく食と食生活の地域性について

3. 昆布巻作りと行事

昆布巻はご馳走であって、行事に作られるのが普通である。図3-1、2に示すように、年取りを含めた正月用(地域数110)が圧倒的に多く、次いで、村や町の祭り(29)、お盆(12)、雛節句(7)、田植えのもてなし(5)などが続いている。いずれも祝慶及びそれに準ずる場合のために用意されている。また、図3-3に示すように、日常のご馳走としても作られている。

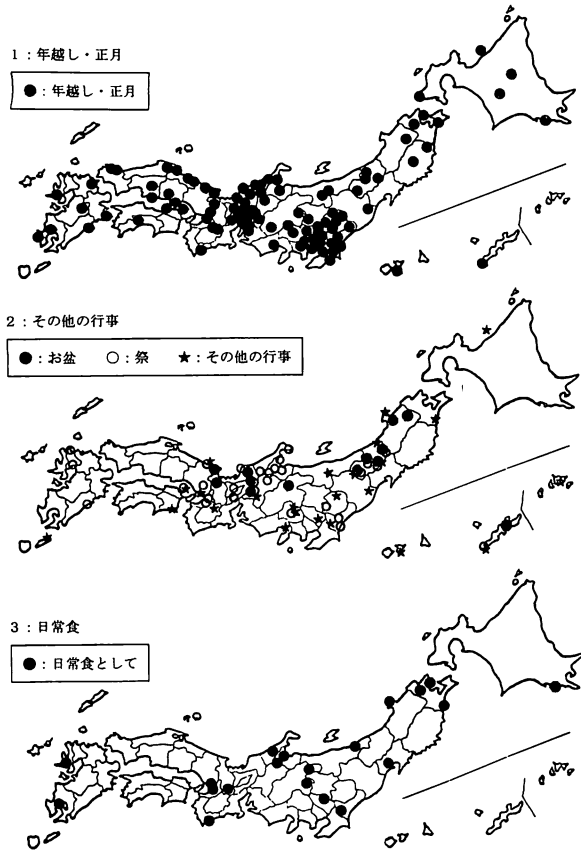


図3：昆布巻が作られる行事

4. 芯の材料

中に何かを芯として昆布を巻いて縛るのが昆布巻であるので、芯の種類別に分けて図4に示した。

圧倒的に多いのが、身欠きニシン(地域数49)であり、次いでフナ(15)である。ニシンは全体として近畿以東で多く認められるが、関東地方ではあまり多くなく、逆に、近畿北部と北陸に集中している。

図2から、関東地方では昆布巻は多く作るが、フナなどニシン以外のものを芯とすることが多い。「守貞謄稿」(1838-1853)によれば、江戸ではニシンは猫が食べるものとされ、あまり食べないが、京阪ではよく食べる⁽³⁾、とあるので、身欠きニシンに対する好みや見方が伝統的に東西で異なり、この伝統が図4に反映しているものと考えられる。これに対して近畿・北陸地域は昆布巻自身も身欠きニシンも多いことから、北前船と一緒に運ばれて来た昆布と身欠きニシンを素直に受け入れ、昆布巻の形で賞味したのではないかと推察さ

れる。

その他の海産魚としては、煮干しを含めたイワシ(4)、たら子を含めたタラ(3)、サケ(3)、ハゼ(3)などである。フナを含めて淡水産の魚が内陸で多いのは当然である。主なものは、ヤマメ(3)、アカハラ(2)などである。豚肉は沖縄県で使われている。野菜としては、ゴボウ、ニンジン、タケノコなどが用いられている。

前報⁽¹⁾で、昆布巻の芯について、新潟県を中心とした地域の調査結果を示した。そのデータによれば、新潟県の中・下越地方では、芯魚としてサケが圧倒的であって、身欠きニシンがほとんど認められなかった。逆に、その周辺の地域、上越と佐渡、富山県、山形県、福島県では身欠きニシンがほとんどであった。今回の、全国的データを加味して考察すると、新潟県の中・下越地方のサケを芯魚とする昆布巻は、全国的に見てかなりマイナーなものであることを示している。

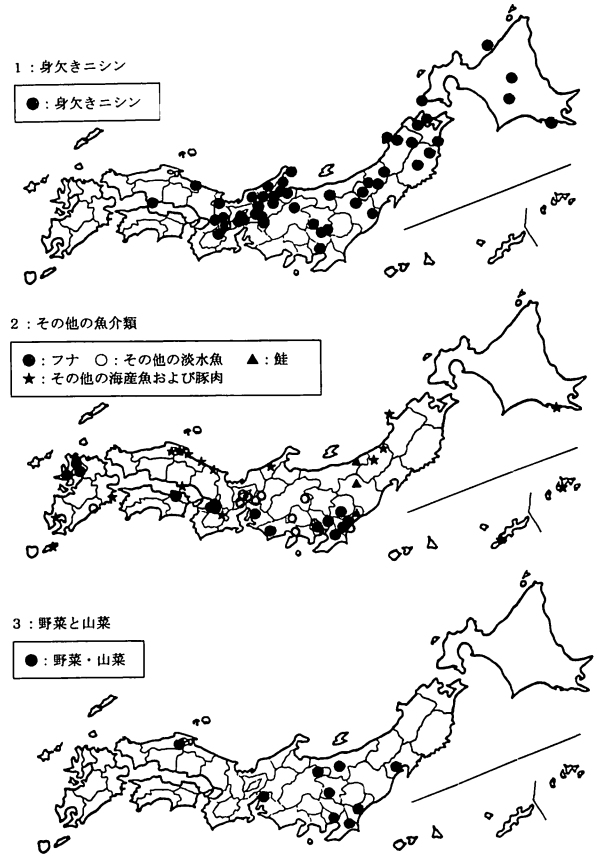


図4：昆布巻の芯の材料

5. 結ぶための材料

図5に示すように、結ぶものとしては、かんぴょうが最も多く、次いで薬の芯、乾燥したサトイモの葉柄(ずいき)などである。その他として、木綿糸(3)、スゲ(2)、竹皮(2)の他、細く裂いた昆布、シュロ葉、干し大根葉が使われている。

文 献

- (1) 本間伸夫ほか：県立新潟女子短期大学研究紀要、No.27、p75 (1990)
- (2) 編集委員会：聞き書・日本の食生活全集、50巻、農文協 (1984-1993)
- (3) 編集委員会：日本料理由来事典、p486、同朋社出版 (1991)



図5：昆布巻を結ぶもの

6. 考 察

東西食文化を分ける指標として、全国的に作られてきた昆布巻を選んで検討を加えた。しかし、名称、作る頻度、作る行事、材料など、いずれをとっても、明確な指標となりえないことを見いだした。

これは、材料の昆布と身欠きニシンがともに北海道の産物であって、各地の昆布巻食に影響を与えるものは、それを運ぶルートの経路や密度であり、東西の風土の違い等とは無縁であるためと考えられる。

要 約

東西食文化を分ける指標として昆布巻を選び、聞き書・日本の食生活全集の記述を検索し地図上にプロットすることで検討した。しかし、全体として、際立った地域性を示さないため、食文化の東西を分ける指標としては適当でないことが認められた。

地図上にプロットすることにより、1930年前後における昆布巻は全国的に分布するが、中国・四国・九州に少なく、これらの地方以東及び以南の沖縄に多いことが認められた。名称としては、「こぶ巻」が圧倒的であり、ほとんどが年越しと正月を祝うために作るものである。芯としては身欠きニシン、縛るものとしてはかんぴょうが普通であった。