

日本海学シンポジウム

「海がつなぐ食文化—豊かな海がもたらすもの—」

日時：令和3年2月13日（土）13:30～16:30

場所：北日本新聞ホール

開会挨拶

中谷 仁（富山県観光・交通振興局長）

県の観光・交通振興局長を務めております中谷と申します。本日はオンラインでのご参加も含めて多くの皆さまにご参加いただき、厚く御礼申し上げます。

日本海学は日本海とその周辺地域全体を、海を共有する一つのまとまりとして捉え、海との関わりを大切にして自然、文化、歴史、経済など総合的に学ぶ地域学として、国内でも大変評価を頂いています。

その中心となる事業として、本シンポジウムは平成12年度に第1回を開催し、今回で22回目を迎えます。今回はテーマを「海がつなぐ食文化—豊かな海がもたらすもの—」として、琉球史がご専門である浦添市立図書館長の上里隆史様にご講演を、それからパネルディスカッションではコーディネーターに山梨県立富士山世界遺産センター所長で日本海学推進機構会長の秋道智彌様、パネリストとして郷土料理研究家の経沢信弘様、金沢大学准教授の林紀代美様に加わっていただくことにしています。

昨年来、新型コロナウイルスの感染で私たちの生活はこれまでとは大きく変わりました。そういう中で、新しい話題の一つとして氷見の寒ブリは今年の水揚げが3万7593本ということで6期ぶりの豊漁になったとのこと。私は3～4年前、農林水産部で仕事をしておりまして、そのときは8000本しか上がらない年がありました。なぜブリが取れないのかということで、われわれはちょっとお叱りをいただいて、水産研究所の皆さんにお願いして日本海を回遊するブリの仕組みを、ブリにICタグを付けて解明しようということに取り組んできました。

また、そういった富山湾の魚とぴったりなのが、富山の美味しいお米と水で造られた地酒です。最近、日本酒の使用量がだんだん落ちてきて、ちょっと寂しい感じなのですが、吟醸酒をワイングラスで飲む若い方が徐々に増えています。それから、今日の資料の中でも昆布が取り上げられていますが、県内ではいろいろな食材を昆布じめとして提供しているお店も出てきています。

本日も検温や消毒にご協力いただいておりますが、これから先生方のご講演、パネルディスカッションを耳で味わわせていただき、今後とも感染対策をしっかりした上で、富山湾そして日本海の食文化を楽しんでいきたいと考えています。

終わりに、本シンポジウムの開催にご協力いただいた関係の皆さまに深く感謝申し上げますとともに、本日ご参加の皆さまのご健勝、ご活躍、ご多幸を祈念しまして、大会の挨拶とさせていただきます。本日はよろしく申し上げます。

基調講演「海でつながる日本海と沖縄—琉球の歴史から—」

上里 隆史 氏（浦添市立図書館 館長）

はじめに

ただ今、ご紹介いただきました浦添市立図書館の上里と申します。本日はどうぞよろしく申し上げます。本来、コロナがなければそちらに直接伺って、皆さまといろいろお話をしたかったところです。また、富山は私にとっては未踏の地であり、実は今回が初めて富山を訪れる予定だったわけですけれども、本当に残念ながらオンラインでのお話になってしまいました。

今回のテーマは「海をつなぐ食文化」ということです。やはり食というと、行き来をしたり、お話をしたりして、いろいろ知識を得るだけでなく、やはり舌で味わうことが一番の勉強になります。ぜひ富山の海の幸を味わいたかったのですが、この機会はまた次ということで、今回ははるばる沖縄の地から皆さまにいろいろとお話ししたいと思います。

今回、私は「海でつながる日本海と沖縄―琉球の歴史から―」というテーマでお話します。富山と沖縄は非常に距離が離れていますが、歴史的に見ると実は非常に深いつながりがありました。そうしたところをまず全体を通して皆さまと情報共有し、次の討論に入っていければと思っています。

まず、沖縄にはどのような歴史があるかということ、一番の大きな特徴は日本の本土とは異なる歴史を歩んできたということです。そしてもう一つは、沖縄はかつて琉球と呼ばれる一つの国であり、交易活動で栄えた歴史があることです。

1. 交易国家・琉球とは

富山と沖縄をつなぐ歴史について話す前に、交易国家・琉球とはどのような国だったのか、その成り立ちから皆さまにご紹介したいと思います。

まず、沖縄はどこにあるかということ、南九州から台湾にかけて弓なりに連なっている島々を南西諸島と呼んでいます。その中央部分に位置する島が沖縄です。この南西諸島に広がる海域に幾つもの島が連なっているのですが、この島しょの地理的環境が特徴で、この島々を舞台に歴史が展開していきました。

4 ページは、沖縄本島の北にある与論島という島を上空から見た写真です。非常に美しい海と島が見えるのですが、この島は現在、沖縄県ではなく鹿児島県に属していますけれども、沖縄の島々とほぼ同じ環境にあるということでご紹介します。島の周りにベルトのような膜が連なっているのが確認できると思いますが、これが珊瑚礁です。南西諸島の島々は、長い時間をかけてこうした珊瑚礁が堆積した琉球石灰岩が目立ちます。さらに、沖縄の美しい海を求めて島の外からたくさんの観光客がいらっやっやいて、現在はなかなか来られる状況にはありませんが、この美しい海の中に珊瑚礁があり、その周りに魚や貝など海の生き物がたくさん生息しています。

沖縄の人々は歴史的に、この海とともに暮らしてきた歴史があります。先史時代、沖縄の人々は、この海で採れる生き物、特に外海ではなく珊瑚礁、近海で取れる生き物を採って、長い間、漁労採集の暮らしをしていました。沖縄では平安時代ごろの12世紀からようやく農耕が始まりますが、それ以前は数千年もの間ずっと、縄文時代と同じような暮らしを続けていたのです。ただ、その特徴としては陸地のものというよりは海のものの方が主体でありました。

12世紀に入るとようやく農耕が開始され、戦乱の時代が訪れます。沖縄各地に領主が割拠して天下を争い、騒乱の時代が続いていくわけです。その騒乱の時代は1429年、琉球王国が樹立されることによって収束します。この1429年に、都の首里を拠点とした王国が南西諸島に誕生し、琉球という文化が始まったわけです。

そして、この琉球王国の成立とともに、島の外との関係である出来事が起こっていました。統一と前後しますけれども、1372年、中国（当時の明王朝）との外交関係が琉球との間で成立しました。これ以降、琉球は南西諸島の中でとどまっていたわけではなく、広いアジア地域との中継貿易を推進することになっていきます。中継貿易とはどういう方法かというと、各地域の特産品を転売することで利益を稼ぎ出す方法です。

琉球王国は、この中継貿易を行うために東アジア、東南アジアにかけて交易活動を展開していくこととなります。8ページの地図は、15～16世紀ごろの琉球王国の交易ルートです。赤い点線が航路で、地図をやや回転してあります。恐らく富山の皆さまには見慣れた地図かと思えますけれども、北を左に南を右にして世界の広がりを感じてもらおう日本海を中心とした地図を私も拝見したことがあります。それを参考にして作った交易ルートです。

大阪の堺から朝鮮半島、東シナ海を越えて、中国の福州や都が当時あった南京や北京、それから南に目を転じてフィリピンのルソンから中国南部を経由してベトナム、それからタイのアユタヤ、さらにはマレー半島のマラッカ、インドネシアのジャワ島やスマトラ島といった非常に広範囲にかけて交易活動を行ったわけです。

この交易ルートの中でどのような品物を扱っていたかというと、琉球は各地にしかない品物を買って他の地域に転売していったわけですがけれども、例えば日本本土では中世当時の国際商品だった日本刀、それから工芸品の屏風などを買い付けたわけです。そしてそれを中国や東南アジアに売りさばきます。実に日本刀は、中国に持って行くと原価の10倍で売れたといわれています。そして中国からは絹織物（シルク）や陶磁器といった高価な品々を輸入し、日本本土や東南アジアに転売していきます。特に日本本土では、陶磁器などが唐物と呼ばれて非常に珍重されました。こちらも非常に高値で売れたわけです。

そして東南アジアに行くと、今度は胡椒、香木などの東南アジアの特産品、それから象牙なども買い付けて日本や中国に売りさばきます。この胡椒が非常に高値で売れました。現在ではスーパーでたくさん売られていますが、当時はヨーロッパからこの胡椒を求めてはるばるとポルトガル人やスペイン人がやって来て、ヨーロッパで金と同じ価格で取引されていたぐらいの高価な品物でした。こうした品々を転売に転売を重ねながら、琉球はアジアでも当時有数の交易国家として成長していったのです。

実際に取引された品をご覧くださいと思います。10ページの写真には器がたくさん並んでいますが、これらは首里城の一角から出土した陶磁器類です。中国陶磁器が主体ですが、東南アジアや日本本土の器などもあり、現在これらは国の重要文化財に指定されています。陶磁器の専門家の試算によると、中国から琉球に流入した陶磁器は70万個といわれ、そのうち50万個が海外で転売されたと考えられています。

このように交易国家として成長していった琉球ですが、その交易活動を支えた拠点が那覇港でした。当時、東アジア有数の交易港となり、海外からたくさんの商人たちが那覇を訪れ、各地の品物を買付けに来るといった交易センターのような役割を那覇は果たしていました。那覇は現在の地形と少々異なり、今から500～600年前は一つの浮島という独立状

の島だったのです。12 ページは、今から 550 年ぐらい前の様相を描いたとされている「琉球国図」という地図ですが、地形がデフォルメされた形で那覇が描かれています。中央にある、横に倒したひょうたんのような形をしている島が那覇の浮島です。そして、赤い点線は海外に延びる航路です。注目していただきたいのは、赤い四角で囲った部分です。「那覇皆津 日本人本嶋人家 有此」と書かれています。実は、那覇港は海外の人々が一時滞在して取引をするだけでなく、那覇の浮島に長期滞在して居留区を作っていた人々がいたのです。日本本土の人々も、取引する中でこの那覇の港町に定住していたということです。

左側の「九面里」と書かれた場所は、注記として「江南人家有此处」と書かれています。江南とは中国南部を示す言葉ですから、中国人のいわゆるチャイナタウンが那覇にも存在したことがうかがえます。

こうした地図を基に、当時の那覇を推定復元したのが 13 ページの地図です。那覇の浮島にさまざまな地名が書かれています。注目していただきたいのは中央の久米村（華人居留地）の上にある、赤い四角で囲った「若狭町」という地域です。琉球王国時代の伝承によると、日本の上方の人がやって来て創設したという伝承が残っていました。注目すべきは、「若狭」という言葉です。若狭はご存じのように、日本海にある福井県の一部の旧国名ですが、日本海の国の名前が琉球の交易拠点に名付けられているというのは、非常に注目すべき点ではないかと思えます。

この地図を実際にイラストレーターの香川元太郎先生に復元していただいたイラストが 14 ページにあります。『日本の城』という本の中で、那覇港と首里城を描いていただきました。左上にあるのが首里城とその城下町、そして那覇の浮島とその南側に広がる広い内海に船がたくさん集まっている様子が見えます。こうした港町に、地元沖縄の人々だけでなく、沖縄では日本本土のことを「ヤマト」と呼んでいます。ヤマトの人々や中国人たちが密集して暮らし、さまざまな交易活動にも従事していたのです。

ここまで、この琉球の交易活動、そしてその交易拠点となった那覇にはさまざまな日本本土の痕跡が残されているというお話をしましたが、さらに日本海との関わりについてお話していきたいと思えます。

2. 日本海とつながる琉球

日本海とのつながりは、中世の時代にたくさんあるわけではないのですが、幾つかの痕跡が残されています。

まず古い時代では、1434 年のことです。日本刀や屏風とともに琉球から海獺（うみうそ）の皮 100 枚が中国に贈られたという記録があります。この海獺とは、恐らくラッコではないかと推定されます。アシカの可能性もなくはないのですが、皮となれば当時、東北の十三湊を中心に展開されていたラッコの皮の交易が非常に注目されていて、その関係で日本海を通じてラッコ皮が琉球に届けられた可能性が指摘できます。

そして 1567 年になると、越前の朝倉義景が薩摩の島津氏に対して「琉球渡海勘合」（渡航証明書）の件を打診しています。その文書が「島津家文書」に残されています。琉球からはるばる遠い薩摩に琉球への渡海について問い合わせをしているということになりました。これはすなわち日本海経由の琉球交易ルートの存在が示唆されるのではないかと考えられます。

そして、琉球に残る人の痕跡もあります。16～17世紀、実は北陸方面から琉球に移住する者が相次ぎました。代表的なのは越前出身の山崎二休、坂本宗味といった人物です。彼らは琉球に移住し、そのまま子孫の方が沖縄に現在いらっしゃるのですが、北陸からわざわざ琉球に来たということはそれをたどるルートがあったということを示しています。

それから16世紀、琉球を狙った因幡（現在の鳥取県）の戦国大名に亀井琉球守茲矩という人物がいます。この人物は豊臣秀吉に対し「琉球守を名乗らせてほしい」と琉球の領有を願い入れて許された人物であります。しかし、実際は支配されずに、彼は結局名前だけで終わってしまったのですが、日本海の大名が琉球を領有したいと願った事実から考えると、現実的に日本海を通じた琉球のルートで当時、非常に活発な活動があったことを示していると思います。

この背景としては、世界遺産にもなっている島根県の石見銀山で16世紀にシルバークラッシュが起こって銀が大増産され、その銀が中国大陸に民間交易を通じて流れていくという現象がありました。それに併せて日本海の交易ルートも活発化し、琉球につながる人や物の流れができたのではないかと考えられます。

このように、中世における日本海と琉球の関係を見ていくと、実際に琉球と日本海がつながる交易ルートが存在していたことが分かります。これが琉球時代の交易の第1段階です。

3. 昆布と富山の薬売り

そして、時代は下って江戸時代になると、琉球の貿易は第2段階を迎えます。昆布と富山の薬売りによって、沖縄と富山のつながりが非常に見えてくるのです。

琉球は1609年、薩摩島津氏によって征服されました。これ以降、琉球王国はこれまでどおりの中国との関係を維持しつつ、今度は日本の徳川幕府の幕藩制国家に編入され、両属する形になっていきます。

19ページの写真は、鹿児島市内に残る琉球館跡の石碑です。琉球の人々が本土とのいろいろな取引を行ったりするための出張所が鹿児島にありました。こうして琉球は日本の経済圏と非常に密接に結び付くことになり、それまでの中継貿易ではなく、日本と中国の間でやりとりをするという段階の貿易に移行したわけです。

この段階の貿易に際して、琉球はどのような物品を扱っていたかということ、中でも注目されるのが薬種です。琉球は中国から何を輸入していたかということ、その大半が薬種、つまり漢方薬の原料を輸入していたのです。これは真栄平房昭さんという沖縄史の研究者が明らかにしたものですけれども、中国と琉球の取引の品物を分析した結果、1767年の輸入品71品目のうち、薬種が2番目に多かったことが明らかになっています。つまり、中国から琉球への貿易は、ほぼ薬の貿易だったといっても過言ではないのです。

そして、この輸入した薬種の大半は、琉球国内で全部消費されるのではなく、薩摩藩を経て大坂市場へと転売されていきました。こうした薬の貿易があったことが、富山と沖縄をつなげるきっかけになっていったのです。21ページの地図でいえば、蝦夷から日本海を経由して大坂へと延びる「昆布ロード」、富山の皆さまは非常にご存じだと思いますが、この昆布ロードと琉球が薬を通じてつながっていったのです。昆布はご存じのように、北海道で採れるものですが、主に日本海を経由して、「天下の台所」大坂へと集まり、鹿児島へ

もこの流れがつながって、そこからさらに琉球へとつながって、さらに中国へと延びていくこととなります。

富山といえば、売薬商人が非常に活躍した地域として知られていますが、琉球が輸入するこの薬種に非常に注目したわけです。ご存じのように、薩摩と富山の売薬商人は非常につながりを持っていて、越中の薩摩組といった売薬商人たちが大量の昆布を薩摩藩に提供し、その代わりに琉球の薬種を入手しました。つまり、中国からたくさんの薬を輸入し、それを富山の売薬商人が入手することで、富山と沖縄がつながっていきました。その媒介をした品物が昆布だったのです。薬の原料は琉球から富山の売薬商人に渡ったりするのですが、実は面白いことに富山の薬も琉球で使われていたという事実が最近明らかになっています。

18～19世紀、琉球の高官の家で常備されていたのが、実は富山の反魂丹と呼ばれる薬でした。『伊江親方日々記』は、琉球の大臣を代々務めた非常に身分の高い人の家の日記ですが、その中にしばしば反魂丹が登場します。反魂丹は主に腹痛などの薬ですけれども、19世紀に富山藩は反魂丹役所を設置して全国に販売網を拡大していました。その販売網が薩摩を経由して琉球へも広がり、沖縄の人々にも届けられ、薬として使われていたのです。沖縄から富山の流れだけでなく、富山から沖縄の薬の流れも存在していたこととなります。

こうして琉球には薩摩を通じて昆布が大量に入り込むことになるのですが、琉球では昆布を自分たちだけで消費するのではなく、さらに中国へ輸出していきます。18～19世紀の琉球から中国への輸出品は昆布が最も多く、フカヒレ、鰹節などの海産物や俵物が主体でした。

実際、昆布は大量に中国大陸に流れていくのですが、その理由としては中国の人々に甲状腺の機能障害が非常に多かったことが挙げられます。大きな大陸ですから、海藻などが食べられません。そこで、ヨウ素を含む昆布が機能障害に非常に効果的だったことから、中国で非常にニーズがあったのです。それを琉球が昆布を輸出することで解決していたのです。

ただ、琉球の人々は全てを輸出していたわけではなく、当然ながら消費していて、琉球の中に文化として根付いていきます。「琉球館文書」の一節に、象徴的な言葉があります。「昆布の儀、古来より祝物そのほか彼是につき、常々国中上下ともあい用い來たり申し候」。つまり、「昆布は琉球の中で古くから祝物やいろいろな場面で使われている。国のいろいろな人々が利用しているのだ」という意味です。このように、歴史的な背景を基に昆布食が琉球に根付いていったのですが、実際に那覇には昆布を取り扱う役所も設置されていました。港町のほぼ中央部に位置する昆布座という役所です。隣の建物は薩摩藩の在番奉行所です。つまり、薩摩藩の出張所の隣に昆布を扱う役所が存在していたこととなります。

4. 昆布を使った豚肉料理

昆布食の普及を促進した出来事がもう一つありました。それが豚肉食の普及です。18世紀以降、琉球では豚肉食が非常に拡大していったのですが、その普及とともに昆布も琉球料理の代表食材として定着しました。その理由としては、昆布と豚肉の食べ合わせの相性が非常に良かったことが挙げられます。昆布は単体で食べても当時の人々はそれほどおいしくなかったようで、昆布が豚肉のうまみや脂と一緒にすることで昆布の味を引き立て、

昆布が沖縄で爆発的に広がっていきました。

それでは、沖縄ではどのように昆布を食べているのか、一例をご紹介しますと思います。沖縄の代表的な昆布料理、クーブリチーといいます。昆布の炒め物で、沖縄では昆布で出汁を取るのではなく、昆布そのものを食べるのが一般的です。豚肉やこんにゃく、かまぼこなどを千切りにして、同じく千切りにした昆布を油で炒めて、出汁で煮る炒め煮のような料理で、今でもスーパーでは普通に売られている一般的な料理です。そして、こちらは一般的ではないのですが、琉球の時代に饗応料理として出されていたトウンダーボンという琉球版オードブル料理の中に、必ずクーブマチ（昆布巻き）という昆布料理が存在していました。このように、昆布料理は沖縄では非常になじみのある料理でした。

そして、沖縄では昆布をおいしく食べるだけでなく、もう一つの効果が期待されていました。それが健康への期待です。沖縄の言葉に「ぬちぐすい」という言葉があります。「命の薬」という意味なのですが、おいしいものを食べると、沖縄の人は「ぬちぐすいやっさー（命の薬だなー）」と言います。つまり、おいしいだけではなくて健康にいいことが非常に重要視されているのです。そのことを示す史料の一つが、19世紀の食療法の本『御膳本草』というものです。この書には、野菜や肉などの食材の効能と調理法が解説してあります。中国の「医食同源」の思想で書かれたものであり、その中で昆布についても記述されています。

「こんぶハ昆布也 気味言鹹寒滑毒なし 十二種の水腫を治し、癭瘤を散し、癩聚を破り、小便を通じ、面の腫れを消し、諸悪瘡並に漏瘡を治す也」。つまり、「昆布は、味は塩辛くなく、水気もなく、毒もない。12種の水腫を治して、こぶを取り、癩聚（体内の悪い塊）があつて腹痛などが生じるのを治療し、小便も通じ、顔の腫れ、その他の腫れものや痔を治す」ということで、食べることによってこれらの健康効果が期待できるというふうに書かれています。つまり、おいしく食べるだけではなく健康にいいということで、昆布は沖縄で広まっていったのです。

では、実際に琉球で昆布がどのように食べられていたのか、もう一つ事例を紹介したいと思います。それは石垣島土族の事例です。沖縄本島からさらに南に先島諸島があります。宮古島や西表島、波照間島などのむしろ台湾に近い離島ですけれども、その中の石垣島の人々が19世紀ごろ昆布を食べていて、石垣島土族の頭職（トップ）を務めた石垣家の『膳符日記』には、その献立が残されています。祝いの席で出されたメニューで、細かいのですが、面白いので一つずつ見ていきたいと思います。

最初にお菓子やお酒、お茶などが出されるのですが、お酒の肴とともに焼き昆布が饗されています。椀は和素麺で、ピパーツ（ヒハツモドキ）というコショウの一種がかけられています。それから、小茶碗は蒸し豚肉の味噌仕立てで、恐らく陳皮がまぶされていると考えられます。これが最初に出されるということです。

次に出されるのが焼酎盆で、ゆで卵に花昆布や酢昆布が添えられていると考えられます。花昆布は恐らく花形に細工した昆布、酢昆布は酢漬けにした昆布でしょう。それから、椀には和しんじょう、似おぼ（鯨の尾か湯葉の代用品）、二色麩、糸大根、浸し若葉、糸豆腐が添えられています。そして小茶碗が豚の中身煮（モツ煮）になります。沖縄では豚肉の内臓も結構食べられていて、中身汁というモツ煮の汁物があつたりするのですが、恐らくそれに近いものと考えられます。それにピパーツという香辛料がかけられています。

それから、先ほどご覧いただいたトゥンダーボンというオードブルの器が出てきて、ゆで卵や金付しし（卵を付けた豚肉）、かまぼこ、ちくわ豆腐、ゆで卵、鯛の天ぷら、湯粉餅、カステラなどが出されています。それから、刺身に刻み長命草。チーイリチー（豚の血を炒めたもの）という滋養強壮にいい料理に刻みネギが添えられています。それから、豚肉の刺身に酢味噌。豚肉を刺身で食べるというのはなかなかですけれども、当時は食べていたのでしょう。それから、ところてんや糸六重（豆腐を発酵させた沖縄ならではの調理法）、糸官草、白毛大根、からし入り三杯酢。田楽に越來しし（豚肉とゴボウの煮物）。さらには塩干しの鯛と白毛大根が載せられた皿です。そして汁が錦糸卵に細豆腐、紫のり、つみれとなっています。

次がシカムドゥチ（豚肉の醤油煮）。すまし汁といった感じでしょうか。それから豆腐、冬瓜の醤油煮と糸昆布、恐らく糸状に細く刻んだ昆布が添えられているといった感じかと思えます。そして、桜飯はゆでダコ入りのご飯です。最後に井が饗され、いりしし（砂糖醤油を絡めた茹で豚肉）、浸しオオタニワタリ。オオタニワタリという植物はシダ科で石垣島に結構生えている植物ですが、八重山では一般的に食べる食材のようです。そしてところてん、さらに揚げロクジュウ（先ほどの発酵させた豆腐を揚げたもの）、昆布巻き、ゆで卵が出てきます。そして鳥の蒲焼、高菜、砂糖白瓜、豚肝（レバー）、豚肉の串といった、結構豪華な料理がこのように石垣島で饗されていて、その中でも昆布が幾つかのメニューに含まれていることがこの献立から分かります。

恐らく富山の人々が運んだ昆布が、沖縄だけでなくはるばる海を越えてさらに南の島までもたらされ、当時の人たちは楽しんでいたことがうかがえます。ちょっと細かくお話ししましたが、琉球王国時代の料理は和食をベースに豚肉や昆布を多用しているのが特徴で、それだけではなくところどころ見られたような地元の海産物や植物など、要するに自生している食材も同時に使っていて、非常に和食っぽいけれどもそうでもない、中国料理っぽいけどそうでもないような、沖縄ならではのメニューが食べられていたことがうかがえます。

5. 沖縄にとって富山は身近な存在だった

長々とお話ししてきましたけれども、まとめに入っていきたいと思えます。このように沖縄にとって、実は富山は非常に身近な存在だったといえます。沖縄県の昆布消費量は、現在は富山県に負けてしまっているようすけれども、1983年までは沖縄県が全国1位でした。富山と沖縄で昆布がともによく食べられているという文化は、やはり一朝一夕で生まれたものではなく、長い歴史の経緯とその時間の中で定着していったのです。

34ページの写真には、沖縄そばにソーキ（豚のスペアリブ）が載せられて、さらにその上に昆布が載っています。このように豚肉食の普及という事実があって初めて、それらの事実がうまく組み合わさり、沖縄で昆布が定着して、今でも身近な存在として食べられているという歴史の積み重ねがあって今につながっているのです。

沖縄料理の特徴として豚肉と昆布を多く使うのですが、もう一つは出汁の文化が挙げられます。出汁を使う文化が沖縄料理を特徴付けていて、豚肉と鰹節の二つの出汁が合わさって沖縄料理のベースが成り立っているのですが、そこに昆布が加わることによってさらにおいしいいただけるようになったと思えます。このように昆布は、日本を横断するよう

な形で琉球まで行き、そして琉球からさらに海を越えて中国へも渡っていきました。つまり、歴史が見つない食材ということができるとはいいでしょう。

最後に、ちょっと本題からは外れますが、沖縄で昆布が非常になじみ深いことを示すエピソードを一つお話ししたいと思います。実は沖縄には昆布という地名があるのです。沖縄本島の東海岸の中部にあるうるま市に存在しています。実際に漢字でも「昆布」と書かれています。その由来は昆布と直接関わるわけではないのですが、かつて沖縄では昆布のことをクープといいました。昆布という地名の場所はくぼ地だったといわれていて、そのくぼ地をクープと呼んでいたらしいです。その地名が明治時代になって漢字を当てることになり、クープ（くぼ地）と昆布の呼び方が一緒だったために、くぼ地と付けるのではなく、わざわざ昆布という漢字を当てて、現在もそれが定着しているのです。こういったエピソードも、沖縄で昆布食が非常にメジャーになっていることの証であり、そうした漢字が当てられても周りの人たちは特に違和感なく受け入れてくれるという一つの事例でもあると思います。

お話は以上で終わりたいと思いますが、今回のシンポジウムではこうした歴史的背景を皆さんにご理解いただき、そこからさらに歴史のつながり、食文化のさまざまな共通点や違いについていろいろとお話を聞いていただけたらと思います。この次は討論でまたさらに補足や食文化に関する詳しいお話を進めていきたいと思いますが、その中で沖縄の料理のさらに大きな特徴と、昆布やその他の食材の関わりなどを皆さまにご紹介できればと思っています。それでは、お話は以上で終わりたいと思います。皆さま、ご清聴どうもありがとうございました。

パネルディスカッション

「海がつなぐ食文化—豊かな海がもたらすもの—」

コーディネーター：秋道 智彌 氏（山梨県立富士山世界遺産センター 所長、日本海学推進機構 会長）

パネリスト：上里 隆史 氏（浦添市立図書館 館長）

経沢 信弘 氏（郷土料理研究者）

林 紀代美 氏（金沢大学人間社会研究域人間科学系（人間社会学域地域創造学類担当）准教授）

琉球における鰹節・昆布・出汁

（秋道）最初に、先ほどの上里さんの非常に分かりやすく面白い発表を受けて、少しだけ食文化について追加します。昆布は沖縄、石垣島でも使われているというお話でした。先ほどご紹介のあった真栄平さんは漁業史が専門の方で、現在沖縄におられます。長らく神戸女学院大学にお勤めで、私もよく存じ上げていますが、真栄平さんのお仕事によって、鰹と昆布が17世紀の江戸時代初期から使われていたことが明らかになりました。

総務省の調査によると、昆布の消費量は富山県が1位で、ほぼ同量で沖縄県が2位でした。一方、魚の消費量は沖縄が最低で、一番よく食べているのは青森県でした。ただ、個別に見ると、鰹節の購入量は沖縄が全国一です。これは皆さん覚えておいていただければと思います。鰹は南の魚ですから、沖縄でたくさん召し上がるのは当然かもしれませんが、

肝心の鰹節は九州、四国や静岡県辺りで作っています。昔は石垣島辺りでも作っていたのですが、復帰後すぐにつぶれました。

それから、琉球の昆布料理では、クープイリチーというこんにやくやかまぼこと一緒に炒めたものや、クープマチといって魚を昆布で巻いた煮物があります。これらはおめでたいときに使う料理ですが、結び昆布（昆布巻き）は巻き方が右か左かによって、どちらか忘れましたが、一方はお葬式に使われます。巻き方によって使い方が異なるという独特の文化が沖縄で開花したのです。

そして、先ほどの反魂丹の話につながるのですが、江戸時代、松前藩が支配していた蝦夷地や薩摩、長崎を介して、沖縄は中継貿易で中国とつながっていました。そのときに、島津斉彬の話もありますが、富山の薬売りである越中薩摩組と呼ばれる人々が日本を駆け巡り、非常に重要な役割を果たしています。今日は食文化の話ですが、薬の話も後で3人から追加していただきたいと思います。

昆布・俵物・薬種を巡るネットワークは、アイヌ（稚内）から沖縄、済州島まで、日本海だけで完結しています。日本海を通った船が物・情報を運んだのです。その中でちょうど中央に、薬問屋がたくさんある大坂の道修町も絡んできます。アジア的視点から富山を考えるには、この辺の歴史的事実あるいは史料から明らかになることに他なりません。

そして出汁に関してですが、以前のシンポジウムによると、アイヌと内地と沖縄とでは、汁物・出汁が全く異なるということでした。アイヌでは脂のことをスムといい、ヒグマやエゾジカ、タヌキなどいろいろな種類の脂を使って、オハウと呼ばれる汁物を日常的にたくさん食してきました。その中には魚汁（チェプ・オハウ）、肉汁（カム・オハウ）、熊汁（カムイ・オハウ）、野菜汁（キナ・オハウ）、ギョウジャニンニクの汁物（プクサ・オハウ）など、割と脂っこい汁物が多めです。

一方、内地（本州・四国・中国）の出汁は、昆布・鰹節・煮干し・シイタケを使います。昆布のグルタミン酸ソーダ、鰹節のイノシン酸、シイタケのグアニル酸は、全て日本人が化学構造式を発見しました。これは意外な発見で、出汁のことを考える場合には非常に重要な発見でした。昨日、雑誌を見ていたら、氷見のあるラーメン屋ではチャーシューを入れず、麺だけで出しているとありました。材料に氷見の定置網で取れたイワシの煮干しを使っているのが味が良いということが、ご主人のコメントから分かりました。

沖縄では豚の中身汁といって、ショウガをすった豚の内臓の汁があります。結構おいしいです。それから、イカの墨汁、豚の三枚肉などを入れたイナムドゥチはご祝儀や祭りに使われます。ハリセンボンを使ったアバサー汁、ハタを使った魚汁、エラブウミヘビを使ったイラブー汁、ヒトエグサのアーサー汁、豚のスペアリブを使ったソーキ汁、鰹汁、田芋を使ったムジ汁、イルカを使ったヒートゥー汁などを食べています。また、沖縄では豚の脂（ラード）をウアーアンラーといい、料理によく使います。ですから、豚と昆布の絶妙な組み合わせが実現したというのは上里さんのご指摘のとおりです。これは中華料理とは違うなと思いつつ、日本料理とも違うという感じで私は聞いていました。

このような多様な出汁文化がある日本の真ん中の富山県から、今日は沖縄の問題を考えます。ただ、これからのディスカッションは、富山の話と、石川県の金沢大学の先生ですから能登半島、あるいはもっと広く日本海を見て食文化の問題を考えようということで、お二人にお話したいと考えています。それでは、経沢さんからお願いします。

「古代越中の万葉料理」

経沢 信弘 氏（郷土料理研究家）

越中万葉との出会い

私は料理人であり、学者でも何でもありません。郷土の歴史や料理を研究しています。

これまで私は世界各国に出掛けて、いろいろな料理や人、音楽、お祭りに出会ってきました。特に少数民族の食文化に興味があり、一般家庭に入り込んで現地の食材で料理を作ったり、富山から食材を持って行って一緒に食べたり、料理を振る舞ったりしてきました。帰国してからは日本全国の地方を訪ねて歩き、郷土料理を見てきました。

そしてあるとき、越中万葉と出会いました。『万葉集』の編纂に関わったといわれる大伴家持は越中に約5年間滞在し、その間にたくさん歌を詠んでいました。その歌の中から食材を探し出して、料理を再現する試みをしました。『万葉集』からは当時の生活が非常によく分かります。庶民から農民、防人、貴族まで、現在よりバラエティに富んだ食生活だったと思います。

当時、高岡の勝興寺に国府があったということになっています。でも、日本の国司のことはほとんど分かっていない状態ですから、まだはっきりしていません。勝興寺は現在、立派に改築されていますが、勝興寺の前には家持の銅像が最近建てられました。家持は越中守になって220余りの歌を詠みました。天平18年から約5年間赴任し、身分は従五位下、父は今の元号「令和」のもとになったといわれる歌を詠んだ大伴旅人です。

『万葉集』の最後の4巻は、家持の歌日記でした。『万葉集』はその時代の生活様式や文化を知る上で重要な日本最古の歌集であり、天皇から防人、庶民までの食生活を伝えています。当時は能登も越中国に属しており、家持は出挙（春に苗の貸し付けをして秋に税金を取る）のための巡行のときに、郡ごとに歌を1首ずつ詠んでいます。その歌を中心に料理を復元してみました。

『万葉集』から料理を復元

まず、砺波郡で歌った第1首です。

「雄神川 紅にほふ 娘子らし 葦付取ると 瀬に立たすらし」

少女たちが葦付（アシツキ）を採っている姿を歌った大変美しい歌です。アシツキは約15年前に利賀川で発見され、その頃から僕は観察と調理をしています。高岡市の中田いきものの里公園には、先ほどの歌の石碑が建っています。この辺で少女たちがアシツキを採ったのではないのでしょうか。アシツキは富山県の天然記念物に指定されています。

作成した料理はアシツキの酢の物です。その料理を入れる茶碗として、家持がいた時代の栃谷南遺跡から出てきた器を富山市埋蔵文化財センターからお借りして作りました。この遺跡からは大量の瓦などが出てきて、その供給先がいまだに分からず謎となっています。料理の味はさっぱりしています。アシツキは無味無臭で、食感を楽しむものになっています。

次はアユです。

「婦負川の 速き瀬ごとに 篝さし 八十伴の緒は 鵜川立ちけり」

家持は鵜飼いが大好きで、鵜飼いの歌をたくさん歌っています。鵜坂神社にある絵馬には、鵜飼いの風景が描かれています。当時は船に乗るのではなく、歩きながら鵜飼いをしていたようです。古代、鵜は神の使いのようなものとされ、能登では鵜様道中といって、捕獲した鵜を気多神社まで運ぶお祭りがあり、七尾から3日間かけて歩くのですが、その途中で死んだ場合は墓を作って大事にしました。鵜の色やツヤで占いをするので、七尾市の人たちはみんな「今年はどうなるか」と言っただけでぞき込んだりします。去年も一昨年も鵜が捕獲できず中止だったので、あまりいい年とはいえないのではないかと思います。なお、長良川の「鵜匠の家すぎ山」の鵜は大変人なつこくて、人間を見てもあまり逃げません。

能登一宮の鵜祭のクライマックスでは、寺家の海岸で鵜を放します。その鵜が越後の能生まで飛んでいったという伝承が残っています。その鵜を捕る主任は何代も世襲制になっていて、七尾の鵜浦におられる小西さんという方が務めています。家持は、出挙のときに能登の高爪山でも占いをしていて、そこではアユの占いをしたのではないかと思います。それで、アユの塩焼きを作ってみました。その付近を仁岸川（饒石川）という川が流れているのですが、ここは本来の家持のルートから少し外れているので、これも『万葉集』の謎になっています。

次は、カタクリです。

「もののふの 八十娘子らが 汲みまがふ 寺井の上の 檜香子の花」

檜香子（かたかご）が何のことか、まだ決着が付いていませんが、カタクリではないかという説が有力です。ちょうど桜の花が咲くときにカタクリも咲きます。皆さん桜ばかり気にかかっていますが、足元にはカタクリの可憐な花が咲いています。それをおひたしにしてみました。

続いてシタダミは、能登半島で今でも食べられています。これは能登島で詠んだ歌です。

「香島根の 机の島の しただみを い拾持ち来て

石もち つつき破り

速川に 洗ひ濯ぎ 辛塩に こごと揉み 高坏に盛り

机を立てて 母にあへつや 目豆児の刀自

父にあへつや 身女兒の刀自」

シタダミは岩場にこびり付いている貝で、味はサザエに近く、中身を出すのが大変で、昔は石でたたいて割っていたようです。これは塩煮にしました。

続いて赤米です。

「あらか田の 鹿猪の稲を

倉に上げて あなひねひねし 我が恋ふらくは」

日本に米が伝播した場所は種子島、対馬、岡山の3カ所あります。僕は種子島と対馬へ見に行きました。種子島の宝満神社の直会では赤米の料理が出されますが、赤米だけだとばさばさして、今の皆さんには食べづらいと思います。白米と赤米を混ぜたら、今でも食べやすくなると思います。

続いて、藻塩です。

「志賀の海女は 藻刈り塩焼き暇なみ

くしげの小櫛 取りも見なくしに」

藻塩は、『万葉集』に「藻塩焼く」というふうがたくさん出てきます。富山県内で塩作りが行われたのは氷見と朝日町ぐらいで、あまり行われなかったようで、ほとんどは能登から来ています。ホンダワラを塩水に漬けて、揚げて乾燥させるのを繰り返し、それを製塩土器で焼いて作るのが塩の原型です。大変ミネラル豊富で、甘じょっぱい感じです。

蘇は、『万葉集』には出てきませんが、古代のチーズのことです。当時、一般の人は食べられなかったと思います。貴族の一部だけでしょう。僕はヤギの乳で作りましたが、3時間ぐらい鍋で練るので大変です。でも、キャラメルのような味で大変おいしかったです。

日本海潟湖（ラグーン）の食文化

最近取り組んでいる研究を紹介します。日本海側の特徴といえば、潟湖が北から南まであることです。古代より大陸からの入り口となっていました。富山県には放生津潟や十二町潟がありますが、昭和30年代に相当埋められました。潟にはさまざまな生き物が生息しています。その周辺の食文化はどうなっているのかを研究しています。羽咋の邑知潟にも、ずっと潟が入り組んでいます。

寒ブナはちょうど今が最盛期で、今月いっぱい漁は終わりです。刺身や洗いにして食べる習慣があります。ショウガ醤油で食べると臭みも全くなく、大変おいしいです。

以上、拙い話で申し訳ないですが、これから今後の課題としていきたいと思います。ご清聴ありがとうございます。

（秋道） 経沢さん、ありがとうございます。家持ですから8世紀ですね。ほとんど現代人が知らない、あるいは忘れてしまった食材、調理法でした。能登にはまだ揚浜式塩田が残っていますが、まさに塩などはそうですね。何千年たっても続いているものもあるし、失われていくものもあるということでしょう。

非常に残念なのは、最後にご指摘のあった潟（ラグーン）です。九州まで点々とありましたが、特に日本海の一番大きな潟だった秋田県の八郎潟は全部なくなってしまいました。今は冬ですが、新潟県には随分と潟湖池が多く、そこに大陸から渡り鳥が越冬のためにやって来ます。一番有名なのは兵庫のハクチョウです。

潟は、動物のためだけでなく人間にとっても、藻を畑の肥料にしたり、フナやコイ、ナマズ、シジミなどを取って生業としたりしてきた場です。それを全部埋めてしまうことを、現代の日本国家はやってきました。今でも問題がありますが、現存する潟は何とか残し、そこに息づいている人々と資源の営みや関わり合いを経沢さんのような方にお調べいただきたいですね。寒ブナは食べたことがありません。春は琵琶湖でよく酔みそで食べます。

後でもう一度、古代の家持が見た世界と現代の食生活を、歴史を絡めて議論していきたいと思います。

それでは、林さんにお話しいただきます。

「食文化をとおして見つめる地域—富山湾の海の幸を例に—」

林 紀代美 氏（金沢大学人間社会研究域人間科学系（人間社会学域地域創造学類担当）
准教授）

日本海と私たちの生活のつながり

私からは、「広がる・つながる」という話をしたいと思います。私の専門は地理学です。地理学というのは、地面の上にあるいろいろなものを見る化することが仕事です。その中で食べることや魚に関わることを研究しています。見える化することによって、私たちがどう生きているのか、どうつながっているのか、どのような文化をつくり、どのような社会をつくっているのかを再確認することができると思っていますし、それが分かれば、そこを生かして次はどのように歩むか、何を生かしていくかも見えてくるのではないかと考えています。そのお手伝いできればということで、見える化の部分を担当しています。

今日は、日本海と私たちの生活がどうつながっているのか、お話しします。今はできませんけれども、皆さんもいろいろな所に出掛けたり、テレビでご覧になったりしていると思いますが、私たちは日本海からさまざまな恵みを得ています。それぞれの地域で近くの海で取れたものを上手に加工して販売し、食べ方を工夫して取り込んできた歴史を持っており、それが今も続いています。そうした地域らしい食材に私たちもどこか引かれるものがあるのではないかと思います。今も富山で皆さん、昆布を使って食材を豊かにする調理法を用いて食べていると思いますし、私たち県外の者にとってもそれは魅力的な食材に映っています。

どこの地域でも海藻や魚を使いますし、山手に入っても加工した魚や海藻を調理して食べています。ハレで食べるものもあれば、ケで食べるものもありますし、季節を感じながら食べるものもあります。少し珍しいところでは、隠岐でアメフラシを食べるところもあれば、中国地方の山手ではフカを食べます。本当にさまざまなものをわれわれは取り込んできたと思っています。

今日は、「広がる・つながる」ということで、二つほど大きな固まりで話題を持ってきました。

まず一つ目は、日本海にある食材を地域の人が生かしているということです。その生かしぶりを見れば、地域の広がり・つながりが文化として浮かび上がってきます。その一例として、能登半島の海藻や魚醤の食事の話題を持ってきました。

隣の石川県は、加賀地方・能登地方で地域区分していますが、能登も奥能登・中能登・口能登という言い方をしています。最近あまり口能登と言わず、奥能登・中能登というくくりになっていることもあります。そのような行政で分ける地域のくくりと、食事での共通性のくりに似たところがあるのかどうか、もう少し食べ物から行政のくりに特徴を見いだせないかということで、どうやって食べているのか、何をどのぐらい食べているのかを調査してみました。

そのときの指標として使ったのが海藻と魚醤です。能登地域では地域らしい食べ物といわれ、昔から食べているとされているのですが、果たして現在でも食べているのか、海藻にもいろいろな種類がありますが、地域的に食べ方に違いがあるのかを見てみようと思いました。

能登における海藻の食文化

まず、海藻です。カジメの煮物というのは、先ほどのクープイリチーではありませんが、海藻を油揚げや野菜と一緒に炒めて煮物にしたもので、よく食べられています。カジメは

酢の物やみそ汁に入れる食べ方もします。それから、エゴを寒天のように流し固めて食べるエゴようかんがあります。このような食べ方をそれぞれの季節にしています。

こうしたものを今の能登地域に住んでいる皆さんが食べているのか、伺ってみました。すると、奥能登地域ではまだ週あるいは月に数回食べているとおっしゃるのですが、金沢に近づくに従って食べる度合いが少しずつ低くなっていきます。年齢で見ると、やはりお年を召された方は今でもよく食べていますが、若い方になるとかなり少ないようです。地域食材とよくいわれますが、地域のみんが食べているかということとそうでもないことが分かってきました。

では、どのぐらいの種類の海藻を使っているのかを伺うと、奥能登の方が種類も豊富で、何かを1種類食べ続けるのではなく、バラエティという意味でも幅があることが分かりました。また、やはり年を召された人の方が、旬ごとに地域で採れる海藻をさまざまに取り入れながら楽しんでいる様子が分かりました。さまざまな種類の海藻をまとめ、増えるわかめのような量産品を含めず、地域で採れる海藻をどれくらい食べているか、その頻度を地図に示したところ、やはり奥能登では海藻を食べる度合いがかなり高くなっていきますが、金沢に近づくにつれ低くなるというふうにグラデーションがきれいに出ていました。能登地域では海藻がよく食べられ、地域ならではの食材だという傾向自体は、今も一定程度は保たれていることが分かりました。

続いて、能登半島全体にいろいろな市町がありますが、それぞれの地域でどのような海藻を食べているか、種類ごとに整理してみました。アオサ、イワノリ・ハバノリ、モズクの3種類で見てみたのですが、これらは能登地域で広く食べられていて、また認知症予防の食生活においてもおみそ汁や酢の物としてよく取り込まれています。

しかし、種類別で見えていくと地域が狭まってくるものが出てきます。奥能登でよく使われているものには、カジメとホンダワラがあります。カジメは煮物やみそ汁に入れて食べることが多く、仏事のときにもよく用いられます。ホンダワラも酢の物にして食べますし、乾燥したものも生のものも使われます。しかし、能登全体というよりは主に奥能登で食べられています。こうした食材は、奥能登らしさを説明するものだと思っています。

海藻にもいろいろな種類があるのですが、なかなか広い地域で食べられないものもあります。アカモク、エゴ、クロモ、ツルモは、だいたい地域的に限られるものです。採れる環境の問題もありますし、そもそも資源量が少ないので、広い地域に流通させるほど採れていないものもあります。事情はさまざまですが、それでも局地的にさまざまな海藻が取り込まれ、それぞれの地域で調理されて季節を楽しむ食材として用いられてきたことは事実です。それが金沢エリアに近づくとき全く見られないことを考えると、地域で採れる海藻は能登地域らしい食文化をつくる一つのパーツとして有効であり、今でもそれを用いている方がいることは評価できるとしています。

以上、能登地域らしい食材としての海藻を見てみました。能登地域らしい食材ですが、食べる頻度は20年前と比べて増えたかどうかを伺うと、前と同じくらい食べている人は年配の人に多いのですが、やはり減ったという人が3割を超えている状態です。健康に良いとか、季節を感じられる食材としてのメリットを感じて食べる人もいますが、高齢になって家族も減り、若い人は「海藻なんて味もないしおいしくない、調理も面倒くさい、よく分からない」と言って作ってくれないという理由もあり、食べる人がどんどん減って

います。それでも、好きな人や食べ続けている人だけでなく、減ったという人でも、食材がおいしくて健康にいいことを評価している人はいます。食材自体に悪いイメージがあったり、評価していなかったりしているわけではないようです。上手に調理したり、出合ったりするチャンスがあれば、若い人でも食べる人が増える可能性はまだあると思います。

海藻は今でも能登地域の人から支持を一定集めている、地域らしい食材であるという評価をされています。スーパーや道の駅に行くと、たくさんの種類の海藻が並んでいます。例えば能登半島周辺に行くとイワノリを採る畑があって、今でも集落の方が管理しながら毎年ノリを採り、家族や知人にお裾分けする文化も残っています。

能登における魚醤の食文化

もう一つ能登地域らしいものとして、いしる・いしりと呼ばれる魚醤があります。観光などでもお土産で使われるので聞いてみたのですが、ほとんど食べていない人がたくさんいました。奥能登ではまだ結構使っている人がいるのですが、中能登辺りになるとがくと減ります。高齢の方はまだ使っているのですが、若い人のほとんどは全く食べたことがないとか、家がないという状態になっています。海藻に比べると、奥能登度が高い食材であり、地域らしい伝統的な食材ですが、地元の日々の食事の中でつながり切れていないという状況が見えてきます。

どこの地域で食べているのか、広がりで見ると、奥能登集中型になっていて、海藻のようなきれいなグラデーションではなく、奥能登とそれ以外の地域に壁のようなものがあることが分かりました。

魚醤は、煮物に少し入れてうまみを引き立てるのに使ったり、浅漬けの漬けダレのように使ったり、干物を干すときに少し入れたりする使い方が、今でも現地で行われていますが、例えば浅漬けは市販品の浅漬けの素に取って代わられたり、家で干物を自分で干すこともあまりしなくなっていますし、今では鍋の素もあります。そうしたこともあって、若い人が使うチャンスはあまりないのだろうと思います。20年前と比べて減ったという人が2割ぐらい、維持している人が半分ぐらいでした。ただ、海藻のときの「維持」とは意味が異なり、元々食べていないのです。今の50代の人でも、20年前から食べていないからそれが続いているという状態です。海藻の場合、20年前もそこそこ食べていて、それがそこそこ続いているという状態だったのですが、いしるに関しては、今の50代ぐらいで既に減少している状態で、その子どもの30代以下の世代には伝わり切れていない状態になっています。地域らしい食材の伝承という点では、少し厳しい食材になってきています。

これは奥能登を見る上では非常に分かりやすいものさしであり、奥能登らしさを演出した食事を出すときや観光で何かをしたいときには使えると思いますが、奥能登の実際の生活の中で使い切れていない食材になってきているので、実態と乖離してしまうところがあります。

年取りとブリ

もう一つ、「つながる・広がる」ということで、富山湾で取れた魚が広い地域に流通していく先で食文化をつくっている事例を話題提供したいと思います。「鰯街道」という名前を聞いたことがあるのではないかと思います。富山から岐阜に向かって街道が延びていて、

その鰯街道を通過して富山湾で取れたブリが運ばれ、岐阜県の飛騨高山などの地方で食されてきた歴史があります。お正月を迎える「年取り」のお祝いの魚として、塩漬けにされたブリを食べる文化が今でも残っています。さらに、高山から野麦峠を越えて今の長野県にもブリが流通していました。江戸時代からそのような物流があつて、富山の魚や食材が広い地域で食べられている状況があり、今でも年末になると年取りは風物詩となっており、ブリは重要な食材として重宝されています。

普段食べるブリと違ってお祝いのブリですから、かなり立派なものが使われます。幅25cm ぐらい、魚焼きグリルに載せてもはみ出るぐらいの大きさのものを焼いて食べるわけです。今は天然ブリと養殖ブリが使われています。昔は富山湾から運んでくるものしかありませんでしたが、今では全国各地から食材を取り寄せることもできるので、養殖ブリを使ってお手頃に調理されることもあります。それでもブリを食べることが文化としてまだ残っています。

「年取りにブリを食べますか」と飛騨地域の人に伺ってみると、9割を超える方がそのような文化を知っていて、「食べている」と言われました。今でも年取りでブリを食べる行為は非常に評価されていて、続いているのです。20年前と比べても、文化自体は変わらずずっとやっている人がほとんどでした。地域に伝わる習慣であり、自分自身ブリも好きだし、そうやって育てられたので、正月が来たらブリは食べなくてはいけないものだという感覚を持っている方が多いようです。

ただ、食べなくなった方もいます。年を取ってきてたくさん食べられなかったり、海藻などと一緒になのですが、若い人の中には「飛騨牛でしゃぶしゃぶやステーキを食べた方がコスパがいい」と言って、変える人もいます。それでも、まだ続いているところがポイントだと思います。

そして、年取りの塩ブリを食べる文化に対して、飛騨地域の人はどうに思っているのかを伺ってみました。時代が変わる中で流通が良くなって、養殖のものが入ってきたり、飛騨牛のしゃぶしゃぶやステーキが食べられるようになってきたりして、食の環境が変わっている中でも、変えてはいけない、変わらない食文化の軸のようなものが見えてくるのではないかと伺ってみました。

飛騨地域の人は何を大切に年取りのブリを食べているのか、評価してもらったところ、点の高かったものは「年取りにブリを食べることが重要」「ブリを食べないと駄目なのだ」という答えが多かったです。それも、どのようなブリでもいいわけではなく、本当は日本海、できれば富山の氷見で取れたブリが食べたいそうです。だから、「お店で富山産、氷見産と書いてあると気になるし、買いたい」「年末に食べるので、出費はけちらずに大ぶりで見栄えの良い1枚数千円するブリを買って食べたい」という声がありました。昔から富山と飛騨が街道でつながっていて、取引したものをお祝いの品として食べる文化があつて、それをしっかり続けてきたことに歴史や地域らしさを感じているので食べ続けている面があります。食べることが地域らしい文化なのだと言っている意識が感じられるわけですね。

ただ、そうはいっても、昔に比べて冷蔵庫も普及していますから、しっかり塩に漬けた塩辛いブリを食べなくても薄塩でブリの味が分かるものにした方がいいし、昔のような売り方ではなく一人ずつ切り分けられて調理しやすく便利になっている切り身でもいいというふうには、少し譲る部分もあります。しかし、ブリを食べ続けること、できれば富山とつ

ながりを感じながら食べることに意義があると思っているようです。

これが長野ではどうなのか、同じように聞いてみました。松本側では今でも活発に食べられています。今年話を聞いた木曾や伊那では、江戸時代から流通はしていたのですがメインルートではなかったため、松本ほどたくさんブリが流通しておらず、量も少なかったそうです。しかし、年取りでブリを食べること自体は今も一定程度続いており、食べていると回答した人はいますが、飛騨とは異なる状態になっています。

飛騨地域では、塩ブリの切り身を焼いて食べる文化がずっと続いているのですが、木曾や伊那では現在、年取りに塩ブリではないブリを食べることが続いています。これは、江戸時代には塩ブリで入っていたのですが、インフラが良くなって明治終わりごろになると、山越えて富山からブリを持っていく必要がなくなってしまったからです。富山から持っていくときはブリを塩漬けにしていたのですが、東海側からブリを取り寄せればよくなったので、富山側で伝統的に行っていた塩ブリの加工方法を用いないブリの食べ方に切り替わってしまったのです。その後、交通もより良くなり、保冷技術も高まる中、全く塩を利かせない普通のブリを食べるだけが残ったわけです。

ブリの食べ方もさまざま、地域によってばらつきがあります。入ってきたブリを塩焼きや照り焼きにして食べるのが木曾や伊那辺りの年取りでは一般的ですが、加えて伊那辺りでは酒かすの中にブリを入れてかす汁のようにして食べる方法に変わってきます。昔、まだ遠くからブリを運んでいたとき、伊那までブリを運ぶのは非常に大変なことでした。塩漬けにしても品質も味も落ちていく中、酒かすを使って少し風味を変えながら上手に食べる料理が生まれたのだと思います。これは伊那で食べられる伊那らしいブリの使い方かと思えます。

年取りでブリを食べること自体は伝わっているのですが、長野県の場合、年取りで食べるのがブリと決まっておらず、サケやコイを食べる人もいて、地域によって事情が異なります。飛騨地域の場合、ブリを食べると地域の皆さんが思っているため、売り場に行くとブリがたくさん並んだ地域らしい風景があるのですが、木曾や伊那辺りではさまざまな魚がごちそうとして店頭がたくさん並んでいます。海がない県ですから、海産物を食べることはとても大切なことなのです。その中でもブリは出世魚なので、最も高級な食材として評価されています。それが食べられなくて他の魚になったり、サケを年取りに使っていたお宅もありました。

そのような状態なので、塩ブリでなくてもいいのではないかというふうに、飛騨地域とは異なる評価になります。年取りにブリを食べるのは重要ですが、食べられなくても他の魚を食べている人もいるし、食べ方も地域によって違うけれども年取りにごちそうとして魚を食べることは評価できる、地域らしいと思っているところがあります。元々同じ富山発の塩ブリだったのですが、飛騨地域と木曾・伊那では定着の仕方が異なっています。しかし、文化としてブリを食べることはつながっています。同じ食材を使うけれども、場所によって使われ方が異なるのです。しかし、今でも日本海とつながっていると思いながら食べる人もいるのだと思っています。以上、事例として、このような形で紹介しました。

ディスカッション

(秋道) ありがとうございます。非常に数量化されて、詳し過ぎて何がポイントなのか、評価内容が取りにくいのですが、調べるのに随分時間をかけられたことがよく分かります。

これから沖縄とつないで、ディスカッションいたします。食文化一般、今日出てきた話題に引き付けてご質問があれば遠慮なく発言していただき、それに対しててきぱきと答えて、話題をたくさん取り上げて皆さんと共有したいと考えています。

ブリが運ばれていたことを示す文献

(経沢) 林さんにブリの話の伺いましたが、いつ頃からブリを運んでいたのでしょうか。

(林) 江戸時代にはもう運び始めていたようです。

(経沢) 文献がありますか。

(林) 古文書の名前までは出てこないのですが、あります。

(経沢) 僕が確認したところ、高山に1件だけ出てきました。富山には、ブリを運んだという史料が全くありません。猪谷の関所を通るのですが、そこにも一切ブリが出てきません。むしろ雑魚が出てくるようです。日本は岩塩がないから、塩を運んでいたのではなにかと思ったのです。残念ながらブリの史料が出てこないのです。高山に1カ所だけ出てきますが、それも近代に入ってからです。

(秋道) 江戸時代はないのですか。

(経沢) 今のところ見当たりません。

ラグーン的重要性

(秋道) 上里さん、富山と能登半島の話が中心でしたが、お二人にご質問はありますか。

(上里) 経沢先生にお聞きします。先ほど日本海ラグーンの食文化のお話をさせていただきましたが、沖縄でもラグーンは海産物のメイン舞台なのです。沖縄ではラグーンを「海の畑」ともいって、海の中に番地が付いていて、いろいろな人たちが分け合ってさまざまな食べ物を得ています。日本海ラグーンの文化をもう少し詳しくお聞きしたいです。

(経沢) 日本海側の潟を研究し始めたばかりなのですが、今は川魚の漁師がほとんどいません。新潟の一番大きな潟である福島潟にヒシの実やハスの実を採る漁師がいますが、富山県にはいません。ハクチョウやツルなどの野鳥を食べる文化があったようです。

(上里) 戦前とかもう少し昔の時代にどのように漁をしていたのか、興味が出てきたの

です。

(経沢) 庶民の生活ですから、史料が残っていないのです。伝承か聞き取りぐらいで、何か残っていればいいのですが、富山県内は残っていません。新潟県と石川県ぐらいです。

(上里) お恥ずかしながら日本海側の海のイメージがあまりできていなかったのも、海の中でラグーンを食文化の舞台にしていることが私自身も新鮮でした。ありがとうございます。

(経沢) ラグーンの食文化を研究している人は日本でも少ないです。海や山や里は研究され尽くしていますが、またいろいろ教えていただければと思います。

(秋道) 奄美以南にマングローブ（ヒルギ）があるでしょう。ヒルギは湿地帯で、ラグーンのようにない所もたくさんありますが、石垣のアンパルや西表にもたくさんマングローブがあります。あのような所における生業の比較はまだまだ沖縄でやってみる可能性があります。

もう一つ言えば、石干見（魚垣）です。サンゴの岩を馬蹄形に積んで、潮の干満で逃げ遅れた魚を突いて取るような漁法が、飛行場のできた白保という所にたくさんあって、WWFなどが活動していますが、ああいうのも小浜島ではもう全滅でしょう。小浜島に全くありません。先ほどの話と同じで、知らない間になくなってしまうのです。早稲田大学の調査だけです。だから、西村朝日太郎先生とか、上里さんの先輩が誰か調査されたのではないですか。

(上里) 私も伊良部島で魚垣を見学したことがあります。万里の長城のように海の中にずっと石垣が積まれていて、魚が逃げられないようにしている非常に壮大な風景でした。

(秋道) もう亡くなられていますが、考古学の森浩一さんが日本海ラグーンの重要性を言われていました。北前船の時代でさえラグーンの中に船が入ってきて停泊することがあったのと、最上川などを上って紅花を京都まで運んだそうです。だから、森・川・海のネットワークで今日のような話の広がりを考えたらいいと思いました。

出汁の文化

(秋道) さて、少し話題を変えます。本当はプロの料理人に聞いてはいけないのですが、お店で何の出汁を使っていますか。

(経沢) 店では昆布と鰹を使っていますが、日本料理は本来、水から出てきます。水の出汁で、食材の味を引き出しているのではないかと思います。

(秋道) 富山は湧水が多いでしょう。

(経沢) 水がおいしいから水の出汁に食材を入れて十分引き出すのです。

(秋道) それは、お酒もおいしいことにつながりますね。

(経沢) そうですね。多分、水の出汁だと思います。

(秋道) 林さん、金沢では毎日のおみそ汁などにはどのような出汁を使うのですか。鰹節のパックですか。

(林) それは避けようと思って昆布で取っています。煮物も鰹出汁で取るようにしています。なかなかカツオを引くところまでは無理ですけどね。

(秋道) 沖縄ではクーブイリチーなど以外に、僕が石垣島でよく寄るスナックには必ずおでんが置いてあるのです。当然、ソーキなどがたくさん入っていますが、昆布も入っていたのです。それは普通ですか。

(上里) 一般的ですね。沖縄風のおでんということで、石垣に限らず昆布は必ず入っています。

(秋道) やはり沖縄の人は昆布が好きなのですね。

(上里) そうですね。ただ、昆布を出汁に使うことはまずありません。出汁のメインは豚骨か鰹節なのです。このあたりの沖縄料理の特徴が、最初は疑問だったのですが、やはり水が関係しているのだと思います。

(秋道) 沖縄の水はおいしくないでしょう。

(上里) 硬水なのです。

(秋道) 珊瑚礁海岸ですからね。

(上里) 特に上水道が通る前は、各地で石灰岩を浸透した湧水を使っていたので、ほぼ硬水なのです。

(秋道) 沖縄では井戸のことを何というのですか。

(上里) カーとかヒージャーという湧水があるのですが、硬水で昆布出汁を取ると、うまみ成分が出ないのです。

(経沢) 硬水はどちらかというとなりに合いますよね。僕がアメリカにいるとき、昆布とカツオの味が出なくて日本の味にならず、戸惑いました。やはり肉に合うようになっているのですね。

(秋道) 首里城の正殿の下がった所に湧き水があったと思うのですが、あれは宮中で使っていたのですか。

(上里) 使っていました。一般人が飲めるものではなく、王様と中国からの使者(冊封使)だけに供された特別なお水だったようです。

(秋道) 先ほどの六角形の料理は、真ん中と周囲6カ所で七つの入れ口があるでしょう。真ん中は昆布じめですか。

(上里) そのとおりです。花イカといって、昆布じめを細工して紅を付けた飾り物というか、非常にめでたい席にしか出されないものです。沖縄料理では手の込んだ調理法はあまりないので、珍しい料理です。

(秋道) そうですね。モンゴウイカをあのようにな食的な飾り調理するというなかなか素晴らしいものを、王様は食べていたのでしょうか。それで気になったのは、先ほど反魂丹を沖縄の身分の高い人が持っていたとおっしゃっていました。平民などは富山から届いたあの薬を持つような余裕はあったのですか。

(上里) 多分、なかったと思います。持てるとしたら那覇の港町にいる海運業などで財を成している平民たちでしょうね。

(秋道) 前田の2代目の殿様は腰に反魂丹をぶら下げていて、江戸で腹が痛くなった福島かどこかのお武家さんにあげたらすぐに治ったので、一気に広まったという逸話があります。だから、あのよう薬は高貴な人だけですね。

(上里) 海外からの舶来品ですので、恐らくおいそれと庶民が使えるようなものではなかったと思います。沖縄では医食同源思想が非常に強いので、風邪などの病気になったときには煎じものといって、例えば豚のレバーを煎じた汁やイラブーというウミヘビの煎じ汁を飲んで、滋養を付けて体力の回復を待つという民間療法がメインだったと考えられます。

(秋道) 豚は沖縄文化で重要ですね。経沢さん、豚は三枚肉などを使いますか。

(経沢) 使います。中国の雲南省に行ったときに豚の刺身を食べさせられて驚いたのですが、その文化が沖縄にもあるのですよね。

(上里) 今は一般的ではありませんが、琉球の時代は食べていたことが史料からも分かっています。

(経沢) そうですか。やはり怖くてね。

(秋道) 西表にリュウキュウイノシシがいるでしょう。オキナワウロジロガシという大きなどんぐりを食べているので、お肉がおいしいのです。そこでは生で食べました。ご主人に聞いたら「ここは大丈夫」と言っていました。石垣島では生で食べなかったのですが、西表では僕の横で日本の高貴な方も食べていました。今も問題ないので、反魂丹を食べなくてもいいくらいです。

東南アジアや雲南省もレバーや血をたくさん使うでしょう。上里さんの講演で豚の血を使う料理が出てきました。30年ほど前、石垣の漁師に「昔は防腐のため、追い込み網を豚の血の中に入れてコーティングした」と聞きました。そういう使い方もあるので、いろいろな文化があるのではないのでしょうか。

伝統的な祭祀の持続性

(秋道) 林さんのご発表で、アンケート調査で年齢層別に食べる・食べないを聞いていますよね。それは現代人のアプローチとしてということだと思いますが、少し枠組みを変えて、流通革命によって今のように野麦峠を越えて飛騨にブリが行くような話はないわけで、ネットで買えるわけです。そういう時代に、どうしてもブリは使うという神社や地域のお祭りなどの持続性というのは、コロナ禍の時代、伝統食が変容していく中でも特別に受け継がれています。福井県の神社ではブリを年越しで使うそうですね。

(経沢) 富山県の下村加茂神社の鰯分け神事ですね。元旦に行われます。

(秋道) 私は文化庁の人間ではありませんが、沖縄でも同じように伝統的な信仰や祭祀形態などで連綿と続いてきたような、不漁でも豊漁でも必ず歳末には年越しの鰯分け神事をするような持続性が食文化においては重要ではないかと考えます。いかがでしょうか。

(経沢) 僕は特に能登を中心にお祭りを見ていて、最後に出てくる直会の料理を見に行っています。3日前にもあえのことは見に行きましたが、現在も仕出し屋に盛ってもらって、ほとんど作っていません。だから、残念だなと思っています。富山県もほとんどそうです。僕は子ども食堂をしていますが、料理教室に行っても80代の人たちが全く分からないのです。郷土の伝統がほとんどなくなっている状態です。

(秋道) 沖縄では、清明祭などのときに出すお料理は仕出し屋から頼んだり、セブン-イレブンで買ったりすることはないのでしょうか？

(上里) 沖縄では清明祭といって、4月ごろにお墓で先祖を祭る儀式が必ず行われます

が、そこでは必ず重箱料理を出すのです。豚の三枚肉と昆布とゴボウやかまぼこなどを敷き詰めた料理です。今も自宅で作る方はもちろんいらっしゃいますが、最近はスーパーで売っているものをそのままということもあります。ただ、沖縄本島などでは全域で満遍なく行われますから、全然廃れていないというか、伝統的に続いています。現代の若い人からすると、必ずしもおいしいわけではないかもしれませんが、必ず購入して墓前で食べることは続けています。

(秋道) 洗骨を含め、沖縄の葬送儀礼は注目すべきですね。われわれのところでも仕出しばかりなのです。それでいいのかなと思います。仕出し屋はもうかかりますが、自分たちのコミュニティで作ることがだんだん希薄になってきたのは残念ですね。何ともいえない寂寥感が漂ってきます。林さんは、伝統を魚食で調べる意義についてどう思いますか。

(林) お祭りに関しては、能登のキリコ祭りのときに会食をするのですが、こまごまといろいろな料理があるので、全部家で作るとなると今の家庭の事情を考えたかなり厳しく、オードブルに変わっています。でも、祭りでの会食はしたいし、大切だし、そこは変わらないと思います。

加賀のほうらい祭りでは笹ずしを食べるのですが、それは笹ずしに一点集中ですから、今でも手作りの方が結構います。やはり笹ずしを家族でしゃべりながら巻いて、一緒に食べることが祭りの会食だと考えられていて、料理の形態にもよるとい気もしています。しかし、やはりみんなで食べて地域のお祭りを楽しんだり、絆を深めたりするところは変わらないと思います。

(秋道) 特にそういう伝統料理を、ジェンダー論ではないのですが、おばちゃんが集まってしゃべりながら作っている楽しい雰囲気は昔からあったでしょう。そうした時代変化にもかかわらず、伝統の継承のようなところに特に若者への参画を積極的に促すためには、スマホだけの世界と異なることをわれわれの世代が伝えていくしかないのでしょうか。あるいは、学校ではタブレット端末ばかりでやっているようですが、この先われわれが死んだらどうなっていくのか、非常に気になっているのです。今が過渡期かもしれませんし、特に沖縄などと比べれば全然違う世界なので、新たな警鐘を鳴らすというか、訴えていきたいという思いを僕は非常に強く持ちました。

魚醤から見る食文化の選択

(秋道) 林さん、「いしる」と「いしり」では何か違うのでしょうか。

(林) 原料です。イワシなどの魚の内臓から作るものが「いしり」で、イカの内臓で作るものを「いしる」といいます。

(秋道) 皆さんは魚醤を食べたことがあると思いますが、秋田県のしょつつる、ベトナムのニョクナム、タイのナンプラーを家に持ち帰って置いていたら、娘に「臭い」と言っ

て嫌がられました。ところが、タイに行って飲み過ぎた翌朝、おかゆに刻んだ唐辛子とナンプラーを入れたら絶妙においしいのです。日本は一応、しょつつるといしる（いしり）、香川県の小女子醤油だけでしょう。沖縄に魚醤はないのですか。

（上里） 実は、スクガラスというアイゴの稚魚（スク）を塩漬けにしたものが今でも売られています。今では文化としては全く残っていないのですが、戦前にはその汁を調味料として使ったという話は残っています。

（秋道） 何という名前ですか。

（上里） そのものに名前が付いているわけではなく、スクガラスの漬け汁を使っていたようです。これを魚醤とっていいかは別として、それに近いものとして漬けた魚を発酵させた塩辛い調味料を使っていたところがあります。

（秋道） 確かに沖縄の人は豆腐をよく食べますね。島豆腐の上にスクガラスを置いて、海ブドウを少し付けて、それをあてにして泡盛をぐっとやるのですが、汁を利用するとは思いませんでした。

なぜこんなに分布が飛んでいるのでしょうかね。東南アジアには魚醤系統がずらっとあるのです。トラシという硬いエビペーストのようなものもインドネシアやマレーシアにはたくさんあります。液体では、ナンプラーとニョクマムでしょう。ベトナムにもタイにもあります。ところが、中国には全然ないのです。文化の歴史なのでしょう。

（上里） その問題に関して思ったのですが、琉球は東南アジアと交易活動を展開し、スパイスが大量に入ってきているのです。ところが、現在伝えられている琉球料理にスパイスを多用する料理がないのは非常に不思議だと思いました。魚醤も東南アジアではあれだけ使っているのに、沖縄の文化としてなぜ根付いていないのかという問題も少し考えるべきだと思います。結局、沖縄料理というのは出汁の文化なのです。出汁の文化というのは、日本本土の文化と非常に共通している印象を私は持つのですが、その地域で何を食べて何を食べないかという選択がどういう形で働いたのか、個人的には気になるところです。

（秋道） そうですね。だから、琉球王朝の王様の一族と平民とは食事体験も違っていたと思います。薩摩から来た役人も那覇周辺にいたわけでしょう。しかも、若狭という地名もあります。だから、いろいろな文化の交流があったにもかかわらず、食文化が受け入れられていないのですね。豚は受け入れたし、田芋も受け入れましたが、あれも食べ方は違っても内地から東南アジアまで連続しているのです。今であれば、おでんなどの小芋ですね。金沢はおでんが有名なのです。金沢は行かれましたか。

（上里） 今回行く予定でしたが、残念ながら行けませんでした。

（秋道） 金沢は「かがやき」に乗ったら終点ですから。街の中に有名なおでん屋があり

ます。何度か行ったことがあるのですが、金沢では昆布を具に使いますか。

(林) あることはあります。ただ、メインではないというか。

(秋道) やはりメインではないのですよ。富山の方が昆布を食べています。

(経沢) 金沢といえば、ラグーン食材の郷土料理が多いですよ。ゴリであるとか、治部煮もカモですね。そういうものが金沢の名物です。

(秋道) カモは、今の季節に金沢で食べますよね。

(林) 食べました。

(経沢) 内灘はずっと砂丘ですから。

(秋道) そうしたちょっとしたことでも、石川では奥能登と金沢で食文化が全く違いますね。富山でも呉羽丘陵の東と西とか、魚津と高岡では随分違うということはおぼろげながらも分かっているのですが。

赤米と神事

(秋道) 経沢さんの赤米についてです。稲は、インドなどいろいろな説がありますが、東南アジアから日本に弥生あるいは縄文後期あたりにやって来たという話です。野生稲はほとんどが赤米で、栽培種も昔は赤米でした。先ほどのお話では、種子島、岡山の総社、対馬の最南端の豆殿（つつ）で赤米神事を行っていますが、沖縄では今も赤米をいろいろな神事で使っていますか。あるいは、文献上ではきっちり書いてあったりしますか。

(上里) 赤米そのものについては、そこまで関心がなくて見たことがないのですが、儀式などでは御花という言葉で、お米を香炉にささげて祈禱する文化があります。ただ、それが赤米かどうかはちょっと調べていません。

(秋道) 沖縄の方言で赤米のことをハーグミということしか知りません。赤色は中国と違って太陽と同じ色だという伝説を読んだことがあります。太陽は黄色だから、なぜ赤いのかなと思っていましたが、赤米は太陽（テダ）の色であり、豊穰と太陽信仰が結び付いたということでした。だから残っているのだらうと思っていたのですが、残っていますかね。まだ分からないですよ。文献にあるのでしょうか。

(上里) 現在、多くの人たちがそれを使って祭祀を行っている状況ではないと思います。

(秋道) そうですよ。お米が入っても、芋の方が重要なこともあるからちょっと難し

いかかもしれません。ありがとうございました。

海を介して

(秋道) それから、昆布などのいろいろな海藻や塩蔵の話が出てきましたが、先ほど林さんも経沢さんもエゴを出されました。能登にはエゴはあっても、テングサはないのですか。

(経沢) あります。テングサといえば寒天で、エゴといえばもっと弾力があるものです。

(秋道) 沖縄で寒天のようなものを作る海藻は何ですか。

(上里) イバラノリ（モーイ）です。モーイ豆腐といって、寒天のように固まるので、それを利用した料理があります。

(秋道) それから、食物ではありませんが、沖縄から九州で海人草（マクリ）という昔の虫下しを結構作っていたのですが、今は採っているのでしょうか。

(上里) どうでしょうか。ちょっとそのあたりは把握していません。

(秋道) 琉球王朝時代、海人草（ナチョーラー）を農民が海から採ってきて乾かして現物納したというのを研究している人が石垣島にいます。結局、エゴの方を儀礼で使うのですか。

(経沢) 直会でたまに見かけることがあります。エゴは、佐渡にも同じものがあります。佐渡と能登は同じ富山湾というか、非常につながりがあって、文化やお祭りがよく似ています。昔、能登の先端から佐渡まで船が出ていたのです。昔は佐渡金山へ大量に渡って、交流が非常にあったのです。魚も一緒だし、ブリもそうだし、富山湾と能登と佐渡の三角地帯は全く一緒の文化です。

(秋道) 先ほど石見銀山の話をされましたが、僕が聞いた話では南米からガレオン船で来て、石見で非常に大きな採掘が行われたそうです。佐渡の金山はどうなったのですか。なくなったのですか。

(経沢) 先に石見銀山が世界遺産になったものだから、佐渡も今、世界遺産を目指して一生懸命やっています。洞窟は今も残っています。でも、越中の松倉山にも佐渡に匹敵する埋蔵量の銀山があったのです。そこは全て加賀藩が持って行って、富山藩はしょぼい所ばかりです。

(秋道) 富山の人は売薬でもうけたという説がありますね。江戸時代から反魂丹だけで

なく、いろいろな薬を売ってきました。六神丸は京都が最初なのですよね。

必ずしも沖縄経由で来た東南アジア原産の薬種だけではなく、日本固有の種類も使われていたのです。一番有名なのは、反魂丹に使われていた熊の胆です。そして、熊の胆の代わりに牛の胆のうも使っていました。これは聞いた話なので本当かどうか知りませんが、江戸時代、飲んだくれの浪人が人を殺して胆のうを取り出して売っていたという話があります。それほど熊の胆は重要な薬種だったのです。

今では自然保護の問題があり、クマの個体数をどうするのか、里に下りてきたクマをどうするのかという話もいろいろ出ています。温暖化やごみの問題も含めて、食だけを考えずとも取り巻く環境は非常に切迫しています。しかもコロナでいろいろな生活パターンが変わっている中、人と接して調査することができなくなっています。本当は沖縄にも行きたかったし、上里さんはこちらでおいしい魚を食べたいと思われていたのですが、いつになったら解けるのか。富山のコロナステージは1ですが、沖縄はまだ3か4でしょう。

(上里) はい。緊急事態宣言を独自にまだ発出中です。

(秋道) 沖縄は冬でも暖かいですからね。先ほど23℃とお聞きしました。

最後に

(秋道) 今日は上里さんの非常に分かりやすいお話を中心に、地元富山と能登半島の魚中心のお話でしたが、お米やチーズの話も出てきました。あと、印象深いのは豚です。豚と昆布の取り合わせは確かに沖縄の食文化として尊重できるし、私も豚は好きです。また那覇に行ったら、ラフテーのおいしいのを買って帰ります。

これは石垣島の商店街で見つけたのですが、乾物屋に行ったとき、「おばあ、昆布（クーブ）ある？」と聞いたら、下から引きずり出してきたのが棹前昆布でした。これはロシア領の水晶島の近くで、昆布漁が解禁される前の2週間ぐらい、数千万円も払って採る昆布なのです。その昆布は、北海道の国境地帯、根室より先で採られます。それが石垣島にあって使われているのです。そういう意味では今回、北海道と富山、沖縄をつなぐ歴史的なリンクを上里さんに話していただいて、非常に勉強になりました。そしてまた地元の話も、地元らしい非常に綿密なお話もあって勉強になりました。ありがとうございます。

では、上里さん、経沢さん、林さん、一言感想でも何でもいいので、お願いします。

(上里) 経沢先生のお話は、古代の料理を再現していて、しかも地元ならではの食材ということで、そうした試みを非常に興味深く聞きました。そして、日本海にもやはりラグーンの食文化があるということに非常に感銘を受けました。

林先生のお話は、食文化から地域のアイデンティティや枠組みを見ていくという面白いアプローチで研究されていると思いました。沖縄に関して言えば、沖縄本島では既に使われていないのですが、奄美には今もソテツ味噌がかなりあります。奄美はご存じのように鹿児島県ですが、県境を越えた食文化から地域が見られるということを経沢先生のお話を聞いて連想しました。

あと、地域のアイデンティティが現代においていろいろと揺らいでいるという問題が、実は琉球料理にもあります。1983年以降、昆布消費量1位から転落したのは、実は沖縄の人が昆布を食べなくなりつつあるということでもあるのです。食べている水準は高いのですが、そういう話とも関連すると思いました。

(経沢) これからまたラグーンの食文化をもっと深めていって、できればまた報告します。また何か史料などがあればお願いします。

(林) 私もラグーンには興味があります。海の魚に比べると内水面の魚はどうしてもいまいちと思われるのですが、上手に使えば良さもあると思うので、そういうところも見られたらと思います。

それから上里先生、今日は何う時間がなかったのですが、昆布が庶民に広がっていった部分にも興味があると思って伺っていました。宮廷料理からみんなが食べる食事になっていくという部分でどうなのか、また機会があればお話を伺いたいと思います。

(秋道) 庶民に広がった理由は今、簡単に答えは出ませんか。昆布がなぜ平民にも広がったのか。これは新しいのではないですか。

(上里) やはり大量に流れてきたという理由がまず一つと、もう一つは豚肉との組み合わせですね。18世紀以降、豚肉食が庶民の中にも浸透していく中で、よりおいしく食べるために昆布を使うようになりました。農村の隅々まで把握しているわけではないのですが、少なくとも都市部の庶民たちが昆布を普通に食材として使っていることはいろいろな記録からも見て取れるのです。恐らくそれが明治以降になって、いろいろな所に広まっていったのだと思います。一つそういう理由があると考えます。

(秋道) ありがとうございます。スーチーさんが逮捕されて問題になっているミャンマーと雲南省の国境に行ったとき、朝のマーケットで自転車に乗ったおじさんが何を売っているのかなと見てみたら、昆布だったのです。徳宏のすぐそこが国境の所に、自転車に昆布を積んだおじさんがいたのです。大連辺りでは養殖もしていますから分かりませんが、北海道かロシアの昆布です。大石圭一先生の昆布の本にもありますが、北と南をつなぐ食文化を今回この富山で、沖縄と結んで考えることができたという非常に貴重な機会でした。上里先生にもう一度拍手をお願いします。ありがとうございます。

(上里) ありがとうございます。

(秋道) 時間になりましたので、この辺で私の司会はお開きにします。長時間ありがとうございました。