

魚食文化研究事業報告書

富山県伝統的食文化研究会

富山県伝統的食文化研究会では、平成 18 年度に引き続き、平成 19 年度事業として富山県内の「魚食文化研究事業」を行った。

平成 19 年度は、平成 18 年度に行った事業結果をうけ、地域として特徴的な魚食文化が継承されている朝日町宮崎地区を対象に調査を行った。

朝日町宮崎地区は、富山県の東端近くに位置し、昭和 29 年 8 月の合併によって、旧宮崎村から朝日町の一員となった。山が海の近くまで迫り、「耕して山頂に至る風景は珍しくない」とされる。海には岩石が多く、海藻・魚介類の格好の繁殖場となっていることから、漁村としての宮崎部落が発生し、特に、タラ、ワカメはその海産物の最たるものと称されている(宮崎村役場,1954)。つまり、宮崎地区は古くから漁業が盛んな半農半漁の地域である。

宮崎地区は、乱獲防止のために漁獲の期間を制限する「口開け制度」を現在も維持している。解禁の日は歴史とともに変遷しているが、ワカメ、ヒメガイ、オイボなどの漁に口開け制度があり(朝日町役場 b.1984)、これが伝統的な食文化の継承につながっているものと思われる。

今回の調査対象とした食文化は、灰付きワカメ、ヒメガイ(イガイ)、タラ汁、オイボ(オオクチイシナギ) その他とし、個別の聞き取りや写真撮影、資料の収集を行った。また、平成 20 年 2 月 28 日に漁業関係者等の地元の方々に宮崎カルチャーセンターに集まっていただき、聞き取り調査を行った。

聞き取り調査の内容については、メモや録音記録を元に整理し、不明な点は後日、本人から再度聞き取りを行って取りまとめた。

1) 聞き取り調査結果

期日：平成 20 年 2 月 28 日

場所：宮崎カルチャーセンター

参加者数：男性 6 名(55 歳～79 歳)、女性 7 名(47 歳～76 歳)

氏名(敬称略)：嘉義 実(79 歳)・竹谷 祐春(69 歳)・宮内 和彦(64 歳)・不破 憲一(63 歳)・不破 政直(60 歳)・水島 昭二(55 歳)・水島 澄子(76 歳)・水島 カオル(74 歳) 嘉義 二三子(70 歳)・大浜 テル子(69 歳)・不破 あつ子(57 歳) 大浜 佳代子(54 歳) 水島 靖子(47 歳)



聞き取りの状況 1



聞き取りの状況 2

灰付きワカメ

竹谷さん(69歳)が小学校に入る頃には既にワカメ捕りはあったという。その当時からワカメ捕りが行われる日は小学校が休みになり、子供たちは浜へ手伝いに行ったのだという。この学校が休みになる習慣は、宮崎小学校が廃校になるまで残っていた。戦時中もワカメ捕りは行われており、子供と年寄りしか村に残っていない状況でも行われていた。当時、ワカメに付ける灰は浜でワラを積み上げワカメ捕りを行う朝から燃やしたし、その暖かい灰を付けていた。冷たい灰でもできるが、暖かい灰のほうがよりよいものに仕上がる。ワラは、ウルゴメ(うるち米)のものを用いる。もち米のワラでは、灰が白っぽくなってしまいうため使えない。ワラは完全に燃やしきらずに途中で処理し、黒い墨の

様な状態でなければならない。燃やしたワラはまだ火が残っている状態で、ムシロやゴザに包んで潰して（足でふんだ）ワカメにつける。

捕ってきたワカメはすぐさま浜でメカブを切りとって、半分は裂き芯の部分は捨てて、葉の部分に灰をまぶし浜の砂利の上に直接干してゆく。余談だが宮崎地区ではメカブは昔から「メカブ」と呼ばれており、ワカメを捕りながら生でガリガリとかじっていたという。味はややえぐい（渋い？）がそれもメカブの味だと笑って語っていた。

ワカメ捕りは5月10日以降から始めるのだが、条件が合わず5月20日頃になることが多い。この条件とは潮・天気・濁りの3つが決め手となる。ワカメ捕りを行うか否かを決めるのは漁協の役員で、条件が揃いワカメ捕りが行えそうな日の朝に集まって決める。漁が行われるのは大抵5月いっぱい、終える時期はワカメの質を見て決める。

以前、ワカメがあまりにも売れるので養殖を試みた。昭和50年頃に市振から種を持ってきたのが最初で、種付けなどは漁師がやっていた。最初はよかったが、結局金にならずやめていった。

灰付きワカメは、主にデパートや黒部の魚市場、富山市内の海産物を取り扱っている店も買い付けに来ていた。昔は質がよく評判もよかったが値段はずっと横這いのため、その当時に比べると現在は稼げないのが現状だ。

灰付きワカメの食べ方

食べ方は味噌汁が一番だ。まず真水で灰を洗い流し、ザルに入れて十分水を切ったら包丁で叩くようにして刻む。味噌汁へはワカメを入れて煮込むのではなく、御椀にいれられた味噌汁の上にパッと乗せて食べる。煮てしまうとワカメの香りが死んでしまうからだ。その他、刺身でも食す。熱い湯にサッと通して刺身にして、生姜醤油でいただく。

ヒメガイ（イガイ）

ヒメガイは少なくなっているのが現状で、「ヒメガイ」と聞いただけで「採りすぎている」といった意見がでた。採りすぎてしまったのは、過去に地元の者ではなく、他の地区の者が採っていったからだという。ヒメガイはムラサキイガイに似るが、宮崎地区で食べているヒメガイは明らかに大きいイガイで、ムラサキイガイとは区別されている。「昔から禁漁なのか」という質問に、昔は決まりがなく、昭和40、50年頃、一時的だがカニ船漁師が漁のない時にヒメガイを採って商売にしていたことがあったという。これは商店に出荷はせず、個人売買で宮崎地区や近隣の人に売っていた。しかし、この頃には宮崎地区以外の人がたくさん採ってしまいヒメガイが激減したので、禁漁にした。

現在の「お盆の間（13日・14日・15日）に採ってよい」としたのは4年程

前からで、もともとは敬老会の者に食べさせてやりたいという思いから決めたことである。

ヒメガイの食べ方

ヒメガイは茹でてそのまま食べるのが一般的である。他には、茹でたヒメガイを刻んでキュウリと一緒に酢の物にしていただく。茹でるときは、必ず水から茹でる。調味料などの味付けはせず、貝の中に閉じ込められている海水だけでちょうどよい塩梅になる。

タラ汁

定かではないが、タラ汁はタラ場で漁をしているときからあったと思われる。タラ汁を浜で作って食べていた理由は、昔は半農半漁の家がほとんどで、昼に家に帰ってられないため、浜へ飯を持って行き、海で捕ってきたタラをおかずがわりに味噌汁として食べていた。当時は男性が漁に出ており、女性は田畑の仕事をしながら船の帰りを待っていた。女性の中で当番があり、当番の人が船の到着を待ってタラ汁を作った。タラ汁には昔からスケソウダラを使っていた。マダラはタラ汁しても美味くないので使わず、潮汁にして食べる。漁の季節は3月・4月からお盆を過ぎあたりまで行われる。昔は200～250m程の延縄漁をしており、エサには生のホタルイカを使い釣り上げていた。

タラ汁の食べ方

タラ汁は、煮立った湯の中に味噌を入れ、タラを入れる。水からタラを入れると身が崩れる。新鮮なスケソウダラで作ったタラ汁の身は、虹色に輝いている。具はほとんどの家がタラとゴボウだけだが、最近ではネギを入れるところも多い。

その他のタラの利用法

スケソウダラはタラ汁のほかに、一本焼き（浜焼き）にして食べた。一本焼きは、内臓・エラを取り出して腹の中に塩を少々付けて、口から尾にかけて串を刺して焼く。このほかスケソウダラを開きにして干物にする干ダラがあった。干ダラは、開いたタラの裏表をペタンペタンと塩の上につけ、直径1mほどの桶に重ねて並べ、一晩寝かせる。つまり、昼から作り始めて、次の日の朝に干すわけだ。

一本焼きで取り出した内臓も捨てずに生活に利用していた。肝臓は船のシビル（枕木）の滑りを良くする油代わりとして塗っていた。他は肥料にするために、米のとぎ汁などといっしょに溜めていた。そのため、宮崎地区自体が魚臭いと言われた。

オイボ（オオクチイシナギ）

オイボ漁は、昔は6月～10月10日までであったが、現在では6月～10月いっぱい解禁とされている。解禁間近になると、他の地区のものが来て漁場を荒らされぬように、オイボの漁場に（釣りできないよう）網を入れたりして、遊漁船から守っている。オイボの漁場は狭く、釣れるポイントは限られている。昔ながらの、太い糸を使った釣り方では釣れなくなってきており、新しい道具（リール、竿、糸など）を使う人の方が良い結果を得ている。

オイボの食べ方

オイボは刺身と酢の物が一般的である。身は刺身に、皮・腸・卵・胃は湯がいてキュウリと酢の物にする（ウロコは湯がいたときに取れる）。残を汁にすることもある。飲食店で出るような皮の煮こごりなどは、家では作らない。

その他

モズク

イシモズクは水深 7～10m前後の転石や砂利に帯状に連なって付着している。主に港前の沖テトラポットの外側に生えていて、7月10日頃から漁が始まる。お盆頃になると、モズクに白い貝が付いて食べると歯ざわりが悪くなるので、それまでにはモズク漁は終わる。

モズクはかつて素潜りで採っていたが、現在は器械（稲コキみたいなもの）で採っている。商品にするが、出荷するというよりも市場へ運ばずとも個人でさばけてしまうという。昔は冷凍の技術が発達していなかったのでモズクも塩付けにして保存していた。食べ方は主に酢の物でいただく。

イシモズクとは別にイワモズク（ボウノリ？）という長い番線のようなモズクがあり、モズク漁のはしりで割りと高値で売れる。漁は5月からだが、ワカメ採りが終わりしだいに始まるので、5月末からになるという。イワモズクは宮崎では漁港から西（笹川まで）の岩礁地帯で採れる。昔から生えていたが地区では利用しておらず、10年程前から採り始めたもので、イシモズクに比べて漁の歴史は浅い。

モズクの食べ方

ほとんど酢の物でいただくが、味噌汁にも入れる。味噌汁にするならイシモズクの方がうまいという。作り方はワカメの味噌汁といっしょで、生のものを包丁でトントン叩いて刻み、出来上がった味噌汁にフワッとのせていただく。

2) 写真資料

灰付きワカメ



浜で水揚げ後、根やメカブを取り外す。
葉のほうは芯を裂いて2分割する。



切り取ったメカブと根



芯からはずしたメカブから根を切り落とす。



タライに藁灰を入れる。現在は、藁灰を購入している。



ワカメに藁灰をまぶす。



小石を並べた上に藁灰をまぶしたワカメを広げて並べる。



干された灰付ワカメ



灰付ワカメ干し風景



ワカメを刈る鎌

ヒメガイ（イガイ）



水を張った鍋にヒメガイを入れ、加熱する。



茹で上がり。



鍋から取り出す。



茹で上がったヒメガイ
イ



ヒメガイ採集道具(潜
水具、網、ザル、パー
ルなど)

タラ汁



大鍋で煮あがったタ
ラ汁



盛り付けたタラ汁。肝
と頭が美味しい。器も伝
統的なもの。

オイボ (オオクチイシナギ)



釣り上げたオイボを担ぐ。



重量 38 kgのオイボ



オイボの刺身盛合せ



オイボ皮の酢の物



オイボ残の汁

3) おわりに

平成 18 年度は、富山県内を広く対象とした伝統的魚食文化の調査を行った。平成 19 年度は、日本海学推進機構の審査会での意見を受け、調査の対象を絞り、朝日町の宮崎地区における伝統的魚食文化の聞き取り調査を行った。また、対象とした 灰付きワカメ、ヒメガイ(イガイ)、タラ汁、オイボ(オオクチシナギ)に関する写真の収集や撮影も行った。

個別の聞き取りでは、なかなか思うように調査が進まなかったが、平成 20 年 2 月 28 日に 13 名もの方々の出席を得て行った聞き取りでは、様々な話が聞き取りできた。中には、参加者間でも知らない話も多々あったようである。また、過去の文献では分からないような話(例: 灰付ワカメの藁灰はうるち米の藁でないといけない・マダラはタラ汁では美味くない等)も、聞いたことは幸いであった。

今回の参加者の年齢からも分かるように、より詳細な調査を早急に行う必要を感じた。また、漁業従事者も高齢化しており、漁業そのものが消失する可能性があるので、映像などの資料を早めに収集することも重要と思われる。

4) 文献

宮崎村役場 . 1954 . 舟と石垣の村 - 宮崎村の歴史と生活 .

朝日町役場 a . 1984 . 朝日町誌 自然編 .

朝日町役場 b . 1984 . 朝日町誌 文化編 .

宮崎地区郷土誌編集委員会 . 1993 . 越中みやざき今昔 .