

平成 21 年 3 月 31 日

平成 20 年度日本海学研究グループ支援事業

魚食文化研究事業報告書

富山伝統的食文化研究会

富山伝統的食文化研究会では、平成 18 年度、19 年度に引き続き平成 20 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 20 年度は主に、平成 19 年度に対象とした朝日町宮崎地区の伝統的魚食文化を引き続き調査の対象とした。

今回の調査対象とした食文化は、①灰付きワカメ、②ヒメガイ（イガイ）、③タラ汁（スケトウダラ）、④オイボ（オオクチイシナギ）、⑤その他とし、個別の聞き取りや写真撮影、ビデオ映像、調理方法、資料の収集を行った。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。

また、平成 18 年度に行った富山県内の伝統的魚食文化調査の追加として、射水市のイナダについての聞き取り調査や、鱒の寿しの追加調査を行った。

最終的に平成 18 年度から 20 年度の総合報告書として、宮崎地区の伝統的魚食文化のレシピを加えた「富山の伝統的魚食文化」（A 4 版一部カラー）を出版した。

富山の伝統的魚食文化

富山伝統的食文化研究会

「富山の伝統的魚食文化」の発刊にあたって

田中 晋

地方の各地には、祭りなどの伝統行事がまだ数多く残っており、民俗学の対象としてまた無形文化財として記録されてきている。しかし今日、山村漁村の過疎化に加え核家族化と少子高齢化社会への変化が、これら伝統行事の消滅を招く危機を迎えている。伝統的食文化においても然りである。

山の幸、海の幸に恵まれた富山県にあって、ファーストフードやインスタント食品、冷凍食品が食卓を占拠する事態となつては悲しい。母から子へ、また姑から嫁への伝統的食文化の継承が途切れないような施策が必要となっている。それには農業や漁業の後継者育成が欠かせない要因のひとつである。

富山の伝統的な食文化に関しては、1989年に発行された「聞き書 富山の食事」（農山漁村文化協会）があり、その概要を知ることができる。これを見れば、地域ごとに周辺で採れる物産をさまざまな方法で利用している様子がうかがえる。タイトルに聞き書とあるように、地域ごとの伝統的な暮らしをしている人たちが実際に食している内容を細かに聞き取って記録した貴重な文献である。このような試みがさまざまな形で繰り返されることが伝統的食文化見直しの契機となると思う。

平成18年に発足した富山伝統的食文化研究会は、平成18年度から平成21年度にかけての3年間、富山県の日本海学推進機構よる「日本海学研究グループ支援事業」の採択を受けて富山の伝統的魚食文化に関する調査を行った。初年度は文献調査、2年度は、地域として特徴的な魚食文化が継承されている富山県東端にあたる朝日町宮崎地区を対象に精細な調査を実施し、3年度は宮崎地区の魚食文化を支えている漁業の映像記録と食文化の源であるレシピを作成するための調査を行った。これと並行して魚津の珊瑚エビ・弁慶エビ、すり身、及び射水市のイナダの製造法に関する聞き取り調査を行った。さらに、富山の魚食文化の中でもっとも有名な「鱒の寿し」に関して、文献などからそのルーツをたどる考察を行った。

本報告書は、平成18年度から3カ年にわたる富山の伝統的魚食文化に関する調査の結果をまとめたものである。3カ年という期間の制約と少数の調査員では、富山県の全域を調査するには不足で、調査は主として呉東地域に限られたが、富山県の東端にある朝日町宮崎地区の魚食文化に関し精細に調査、記録することができた。豊富な魚介類に恵まれた富山県にあって、鮮魚店の店頭を覗くと見慣れない魚介類を目にすることがある。

どうやって食べるのだろうか、興味は尽きないのであるが、多くの場合チャレンジする勇気がなく通り過ぎてしまう。本書にあるような記録を見ていれば味わうことも可能になるのではないかと。巻末には、宮崎地区で現在も食されている漁獲物によるレシピを聞き取り掲載した。このような試みがさらに継続し発展することを願っている。(富山伝統的食文化研究会会長)

目 次

第1章 調査の概要

第2章 富山県に継承される魚食文化

1. 引き継がれている魚食文化
2. 市町村誌（史）にみられる魚食文化
 - (1) 宮崎村の歴史と生活―舟と石垣の村―：昭和 29 年（1954）
 - (2) 魚津町史：明治 43 年（1910 年）
 - (3) 魚津市史 下巻 近代のひかり：昭和 47 年（1972 年）
 - (4) 魚津市史 下巻 現代のあゆみ：昭和 47 年（1972 年）
3. 聞き取り調査
 - (1) 珊瑚エビ・弁慶エビ
 - (2) スリカマボコ
 - (3) イナダ
4. 富山の鱒の寿し
 - (1) 延喜式
 - (2) 越中資料
 - (3) 神通川誌
 - (4) 鱒の寿しのルーツについて

第3章 朝日町宮崎地区に継承される魚食文化

1. 宮崎地区の概要
2. 聞き取り調査
 - (1) 灰付きワカメ
 - ①ワカメの口開け
 - ②ワカメ採りは家族総出の分担作業
 - ③灰付きワカメの作り方（過去―現在）
 - ④ワカメ漁から完成まで
 - ⑤灰付ワカメの今昔
 - ⑥灰付きワカメの食べ方
 - (2) ヒメガイ（イガイ）

- ①営利目的でないヒメガイになぜ口開けが残るのか
- ②ヒメガイ漁
- ③ヒメガイの食べ方
- (3) タラ汁
 - ①タラ汁の起源
 - ②タラの食べ方
- (4) オイボ (オオクチイシナギ)
 - ①幻の魚「オイボ」
 - ②オイボの食べ方
- (5) モズク

参考文献

おわりに

附録 宮崎地区の伝統的魚食文化レシピ

1. 灰付きワカメの食べ方
 - 下準備
 - (1) 味噌汁
 - (2) 刺身
 - (3) メカブの酢の物
2. ヒメガイの食べ方
 - 塩茹
3. タラの食べ方
 - タラ汁
4. オイボの食べ方
 - 皮の酢の物
5. モズクの食べ方
 - 酢の物

第1章 調査の概要

富山伝統的食文化研究会では、平成18年度から平成20年度の三カ年に亘り、富山県に伝承されている伝統的な魚食文化について調査した。

富山県は、日本列島の日本海側中央部に位置し、標高3,000m級の北アルプス立山連峰を背に、水深1,000mを越す富山湾に面している。陸域には背後の山地から流れ出す多くの河川がある。県東部では日本でも有数の急流河川として海に流れ込み、県西部では比較的流れのゆるい下流域や潟を形成している。このような地形が淡水魚を含めた多様な水生生物の生息場所となっている。

北方に能登半島がある富山湾には、日本海の表層を流れている黒潮から分流した対馬暖流が入り込んでいて、冬でも水温が8℃前後と温かである。しかし、水深300m以深には水温1～2℃の日本海固有水が存在している。

このような富山県の複雑な水環境は、多様な水生生物を育む土台となり、それが豊かな魚介類の存在となって、古くから特有な魚食文化を生み出してきた。その中には、加工品や料理などの形で現在まで伝承されているものも多い。今回の調査では伝統的魚食文化の対象を、狭義の魚類だけに限らず、広く水産生物となる魚介類を対象とした。

現代日本は、様々なものが猛烈なスピードで変化する社会として特徴づけられる。食生活においても同様で、次々と新しい食文化が導入され、伝統的な食文化は伝承されずに廃れてしまう危機に瀕している。伝統的な食文化の見直しは急を要するすことであり、ここでは魚食文化に限ってではあるが、文献調査によって古い資料を発掘し、また伝統的魚食文化の残る地域において、年配の方々からの聞き取り調査を実施した。富山伝統的食文化研究会は、富山県内の魚食文化研究事業を行うため平成18年に創設され、平成18年度から平成21年度にかけて、日本海学推進機構よる日本海学研究グループ支援事業の採択を受けて調査を実施した。

平成18年度は、富山県で昭和後期まで引き継がれてきた伝統的な魚食文化に関し、富山県全域を対象に文献を調査し、記録の収集にあたった。特に、伝統的な魚食文化が掲載されている県内の市町村誌（史）の記載を念入りに調べた。また、特徴的な魚食文化が現在も残っている朝日町宮崎地区において、ヒメ貝とオイボに関する聞き取り調査を行い、さらに水産加工品である「魚津のスリカマボコ」、「珊瑚蝦・弁慶蝦」についての聞き取り調査を実施した。またこれとは別に、「富山の鱒の寿し」のルーツに関する検証を行った。（以上の調査結果は「平成18年度日本海学研究グループ支援事業 魚食文化研究事業報告書」として取りまとめた。）

平成19年度は、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、平成18年度の調査結果をうけてさらに精細な調査を行った。宮崎地区には、乱獲防止のために漁獲の期間を制限する「口開け制度」があり、現在でもワカメ、ヒメ貝、オイボなどの漁に維持されている。この制度の維持が伝統的な食文化の継承につながっていることが考察された。（この調査結果は「平成19年度日本海学研究グループ支援事業 魚食文化研究事業報告書」として取りまとめた。）

平成 20 年度は、宮崎地区の魚食文化の源となっている漁業の映像撮影と魚食レシピ作成のための調査を行い、加えて射水市の水産加工食品であるイナダなどの聞き取り調査を行った。

本書は以上の 3 ヶ年にわたる魚食文化調査研究の総合報告書であるが、料理を再現したい方のために、一部内容が第 3 章と重複するが付録として宮崎地区の伝統的魚食文化のレシピを付けた。

なお、本書の監修は田中が行った。調査全体の取りまとめと第 1 章、第 2 章の執筆は稲村が、第 3 章と付録の執筆は不破があたった。

< 中略 >

おわりに

今回、文献資料として調査した各市町村誌（史）には、水産業としての漁獲物と加工品が記録されているが、魚食文化のような民俗学的な情報は少なかった。また、その他の文献などの情報も限られていたので、年配者や関係者からの聞き取り調査を重点的に行った。

調査を通して感じたことは、村の急速な過疎化の深刻さである。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ため、今回の聞き取り調査で収集した情報が今後貴重なものになると思われる。

今回の聞き取り調査にあたり、多くの方のご協力をいただいた。さらに、宮崎地区の伝統的魚食文化レシピ作成に当たっては実際に採集や調理もしていただいた。重ねて御礼申し上げる。

下記に協力者のご芳名を記して、感謝の意を表したい。

記

スリカマボコ：大黒富子（魚津市）

弁慶蝦・珊瑚蝦：木下義則・(株)ハリタ冷蔵（魚津市）

イナダ：立野 豊・立野圓子・立野三郎商店（射水市）

宮崎地区食文化：岩谷堅一・水島胤昭・嘉義 実・竹谷祐春・宮内和彦・不破憲一・

不破政直・水島昭二・水島澄子・水島カオル・嘉義二三子・大浜テル子・不破あつ子・大浜佳代子・

水島靖子（朝日町）

（順不同・敬称略）

3カ年の調査を終えても、まだまだ調査すべき伝統的な魚食文化が多く残されており、今後の課題としたい。

一方で、聞き取り対象者の高齢化や地区の過疎化などにより伝統が急速に失われてきている現状において、今回の調査報告は重要なものと考えている。

今後、多くの方々に富山の伝統的魚食文化に興味を持っていただければ嬉しい。

なお、巻末に宮崎地区の伝統的魚食のレシピを掲載した。食卓を豊かにするための参考にいただければ幸いである。

最後に富山伝統的食文化研究会の会員名を記す。

役職等	氏名
会長	田中 晋
事務局長(兼)会計	稲村 修
監事	小境 卓治
会員	川上 美子
〃	塩田明弘
〃	不破光大

参考文献

1) 富山県内 県・市町村史 (誌)

- 宮崎村役場 (1954) : 舟と石垣の村—宮崎村の歴史と生活.
 宮崎地区郷土誌編集委員会 (1993) : 越中みやざき今昔.
 朝日町役場 (1984) : 朝日町誌 自然編.
 朝日町役場 (1984) : 朝日町誌 文化編.
 入善町役場 (1967) : 入善町誌.
 黒部市役所 (1964) : 黒部市史.
 魚津町役場 (1910) : 魚津町誌.
 魚津市役所 (1952) : 魚津市史 下巻 近代のひかり.
 魚津市役所 (1952) : 魚津市史 下巻 現代のあゆみ.
 滑川市役所 (1985) : 滑川市史 通史編.
 富山市役所 (1987) : 富山市史 通史 上巻.
 富山市役所 (1987) : 富山市史 通史 下巻.
 婦中町役場 (1996) : 婦中町史 通史編.
 新湊市役所 (1992) : 新湊市史.
 庄川町役場 (2002) : 庄川町史.
 福岡町役場 (2004) : 福岡町史 続編.
 福野町役場 (1964) : 福野町史.
 井波町役場 (1970) : 井波町史 上巻.
 氷見市役所 (1963) : 氷見市史.
 富山県 (1982) : 富山県史 資料編VII.

2) 富山県内 その他

- 朝日新聞社編 (1985) : 郷土料理とおいしい旅 10 新潟・富山・石川・福井, 朝日新聞社.
 朝日町教育センター 野外教育研究会・調査員会 (1983) : 朝日町の自然と文化, 朝日町教育センター.
 北日本新聞社 (1994) : 富山大百科事典 上・下, 北日本新聞社.
 重杉俊雄 (1955) : 神通川誌, 富山漁業協同組合.
 富山県 (1909) : 越中史料 第2巻, 富山県.
 富山県食品研究所 (2002) : とやまの水産加工品, 富山県水産加工業協同組合連合会.
 長井真隆・布村 昇 (1984) : とやまの味再発見 食卓の自然史, 北日本新聞出版部.
 日本の食生活全集 富山 編集委員会 (1989) : 日本食生活全集 16 聞き書 富山の食事, 農村漁村文化協会.
 農文協編集 (2006) : 伝承写真館 日本の食文化⑥ 北陸, 農村漁村文化協会.
 樋口清之・田辺聖子・渡辺文雄監修 (1978) : 味のふるさと 14 富山の味, 角川書店.
 氷見市教育委員会 (1997) : 氷見のさかな, 氷見市教育委員会.

読売新聞富山支局編 (2008) : 富山なぞ食探検, 桂書房.

3) 全国

- 栗屋 充 (1985) : 魚の旨い食べ方 旨い店・食いしん坊釣師が公開する秘蔵ノート, 大和出版.
- 今田浩次 (1996) : コージ漁師を食う, 週刊釣りサンデー.
- 岩井 保 (2002) : 旬の魚はなぜうまい, 岩波新書.
- 英川省造 (1964) : 魚名考, 甲南出版社.
- 川嶋康男 (1999) : さかな街道 日本海をゆく, 中央公論社. 北吉洋一 (1995) : 旬の食べ歩き 12 カ月, 晶文社出版.
- 川那部浩哉 (2000) : 魚々食紀 古来、日本人は魚をどう食べてきたか, 平凡社新書.
- 小泉武夫 (2002) : 日本の味と世界の味, 岩波現代文庫.
- 小泉武夫 (2004) : 食の世界遺産 日本編, 講談社.
- 講談社編 (2004) : 旬の食材 冬の魚, 講談社.
- 斎藤潤 (2006) : 旬の魚を食べ歩く, 光文社新書.
- 篠田統 (1970) : すしの本, 柴田書店.
- 瀬川清子 (2001) : 食生活の歴史, 講談社学術文庫.
- 高田 宏 (1992) : 日本海繁盛記, 岩波新書.
- 長崎福三 (1994) : 肉食文化と魚食文化, 農村漁村文化協会.
- 長崎福三 (1981) : 魚食の民—日本民族と魚, 講談社学術文庫.
- 野村祐三 (2005) : 旬の地魚料理づくり, 講談社.
- 原田信男編 (2004) : 日本ビジュアル生活史 江戸の料理と食生活, 小学館.
- 樋口清之・田辺聖子・渡辺文雄監修 (1978) : 味のふるさと 7 金沢・能登の味, 角川書店.
- 樋口清之・田辺聖子・渡辺文雄監修 (1978) : 味のふるさと 16 岐阜の味, 角川書店.
- 三輪勝利監修 (1983) : 水産加工品総覧, 榊光琳.
- 向笠千恵子 (2003) : 日本の食材 おいしい旅, 集英社新書.
- 森枝卓士 (1998) : 日本食紀, 中央公論社.
- 守田良子監修 (1985) : 加賀・能登 おばあちゃんの味ごのみ, 能登印刷出版部
- 吉川誠次・大堀恭良 (2002) : 日本・食の歴史地図, NHK出版.

4) 図鑑・辞典

- 阿部宗明・本間保彦監修 ((1997) : 現代おさかな辞典 漁場から食卓まで, NTS.
- 世界文化社 (1986) : 決定版 生物大図鑑.
- 多紀保彦・武田正倫・近江卓ほか監修 (1999) : 食材魚貝大百科 1 エビ・カニ+魚類, 平凡社.
- 多紀保彦・武田正倫・近江卓監修 (1999) : 食材魚貝大百科 2 貝類+魚類, 平凡社.
- 多紀保彦・武田正倫・近江卓監修 (2000) : 食材魚貝大百科 3 イカ・タコ類ほか+魚

類，平凡社.

多紀保彦・武田正倫・近江卓監修（2000）：食材魚貝大百科 4 海藻類＋魚類＋海獣類
ほか，平凡社.

津田 武美（1990）：原色日本海魚類図鑑，桂書房.

成瀬宇平・神崎宣武監修（2008）：食材図典Ⅲ 地産食材篇，小学館.

能勢幸雄監修（1989）：魚の辞典，東京堂出版.

望月賢二監修（2005）：図説 魚と貝の辞典，柏書房.

5) その他

井田徹治（2005）：サバがトロより高くなる日－危機に立つ世界の漁業資源，講談社現代新書.