

# 日本海学民族意匠を「食」から考える

今 目の前で 日本海が育んできた「食の民族意匠」が壊れつつあります。

24時間便利という キャッチコピーに踊らされ 先人達が「食の意匠」に込めた思いが消されて行きます。

24時間いつでも餌が食べられるということと 食の文化は別の物と考えます。

今こそ 育まれた文化としての「食意匠」を 研究・伝承すべきと考えます。

研究目的・・・・・・・・「鱒の鮓」の歴史・民俗学的調査から「食意匠」を決め地域の食文化の発展に寄与する。

研究課題・・・・・・・・分ける文化から考える「鱒の鮓」

あまた有る駅弁の中で 分けて食べる事を前提とした「鱒の鮓」  
鱒の鮓は いくつかの生息圏・文化圏の接点に生まれた富山なら  
ではの「食意匠」と言える

いつの時代を以て「意匠」とするか？

歴史を調べると 享保二年（1717）富山藩三代藩主 前田利興公の家臣  
吉村新八が地元神通川で捕れた鱒を用いた「押し寿司」もしくは「酢酸」  
を用いた「早鮓」と呼ばれる 酢飯を用いた物だった書かれた書物も有る。  
それ以外には 鵜坂神社に その年の一番鱒を塩浸けにして奉納したとも  
伝わっている。塩浸けの魚は 慣れ鮓にも早鮓にも使われる。鱒の慣れ鮓  
は 平安時代から造られていた記録がある。

## 富山の食文化・気候風土と鱒の鮓の関係・・・調査目標

- 南の食文化・・・米 江戸時代中期の稲作は 阿賀野川流域までが中心だった。米を食の中心に置くのは 新潟市以南のことと思われる。明治時代の農業を 検証する
- 酢 熟れ鮓（乳酸発酵）と（麴）の発酵を用いた熟れ鮓は 井波の瑞泉寺・城端の善徳治にそれぞれ受け継がれている。又 酢酸が一般の料理に用いられるようになったのは 愛知 中埜酢醸造の粕酢からである。江戸後期には 粕酢が全国に広まった。
- 鮓 鱒の鮓が 造られるまでは 鮓の熟れ鮓が主力だった。鮓は 放流されるようになるまでは 北海道には 生息しない南の魚だった。
- 笹 現在使用されている笹は 千島笹の冷凍。かつては 干し笹として流通していた。防腐・保存の為ばかりでなく 鱒の鮓に独特の 良い香りを与えた。現在でも 乾燥粉末にされ 一般 漢方薬店で販売されたり 健康茶の材料としてつかわれている。
- 北の文化圏・・・鱒 鱒は 北の文化を代表する魚である。生息圏は 九頭竜川以北である。川漁師等々からの聞き取り。
- 干し笹 笹には 強い防腐作用があることはよく知られている。笹で巻いたのは その作用を知っていたから。冷凍笹が 使われる前は 干し笹を前日から水で戻して使用していた。鱒寿司職人からの聞き取りを行う。
- 菓の文化 曲げ物 杉の薄板を曲げて入れ物にする技術は 日本に広く分布していた。今でも のと・新潟・山形・秋田に残っている。富山でも 昭和30年代には 魚津滑川などに 漁師弁当を作る技術として残っていた。また 安く使い捨てが出来る入れ物地して 軟膏や水飴などの入れ物として広く使われていた。鱒の鮓のワッパは その 転用と思われる。明治以前の曲げ物を探す。

## 町衆の文化

一段の鱒の鮓には おにぎり 6 個分のお米が使われている。個食の代表 弁当には多すぎる。とても一人では 食べきれぬ量ではなく また 当たり前のように切り分けるナイフがついている。明らかに分けていただくことを 前提にしている。越中 10 万石は 20 万石の力があると言われたわけは 北前船・薬そして立山信仰があったと思われる。豊かな財力を持ち 仏の前の平等を信じた町衆が育ててきたのが同じ物を 分けて食べる文化であった。

このように 鱒の鮓一つ取り上げても 富山でしか育たなかった日本海文化意匠があります。まだまだ 多くの「食」の意匠を 研究 残すべきと考えます。途中経過としても 「富山鱒の鮓」の形=意匠を確定し発表すべき考えます。

## 調査すべき「鱒の鮎意匠」の特定

現存する一番歴史のある「関野屋」によれば

関野屋より・・・鱒の鮎が 文献資料に表れるのは 江戸時代。なれ鮎として 鮎が造られ後に 鱒も使われた。関野屋によれば「鱒乃寿しの祖である吉村新八の部下に「関野某」という武士がいたという記録が残っております。この関野氏が新八と共に鱒乃寿しの製造に携わり、その製法を後世に残したのではないかとされておりまして。」とある。又 明治初期に 関野庄右衛門が それまでの川魚料理店から 鱒の鮎店に変えたとあります。

「源」資料館より・・・今からおよそ100年前、1912年（明治45年）に「ますのすし」を販売開始。創業から4年後のことでした。この年に富山駅前前に旅館と調理場の完成もしました。

当時はまだ、富山の名物といえばあゆずしでした。

“鱒寿司の美味しさを、富山を代表する食に育てたい”という源一族の思いから、富山駅弁『ますのすし』が誕生しました。また資料にあるとおり その頃にも一般には「鮎鮎」が造られていたとあります。

丸い鱒の鮎の起源は解りませんが 「源」資料館に残る包装紙のコレクションを見る限り昭和19年の鮎のすしの包装紙は 円形であった。

(資料・・・・・・・・3)

(ヨソミ 1)

鮎鮎に関する江戸時代の記述には 富山市郷土博物館出版の「街道を歩く」の舟橋の中に出てきます。漫遊記「金草鞋」に「あまりに美味しくほっぺたが落ちる。落ちたほっぺが あちらこちらに落ちていた。」とあります。

また 売薬行李中の 弁当は 曲げ物であった。

中山道の歴史博物館にも 塗りのないもの あっても 表側に柿渋を塗っただけの弁当が残されている。

又 ご飯を圧迫することで 腐りにくくなることは 一般に知られていたらしく 中山道の弁当ワッパも 両側にご飯を入れ 合わせ押さえしめった木綿の編み紐で縛って持ち歩いたとある。

## いつの時代からの「鱒の鮓」を意匠とするか

享保時代に 広く食されていたのは「熟れ鮓」 祭りなどのご馳走として 山椒の葉と ご飯 塩魚を浸ける慣れ鮓から それに「麴」を加える熟れ鮓へ。そして「酢酸」を用いる早鮓へ ご馳走としての寿司の転換期だったのだろう。なぜなら 日本で 粕酢が 初めて造られたのが 文化元年 (1804) 享保年間の「酢」は 純米酒を 酢酸発酵させて造るか 鹿児島等々で行われている「振麴」で造られた「黒酢」の仲間しかなかった。いずれも貴重品だった。文献(越中史料 第2巻)によれば 其の時既に 曲げわっぱに青笹の組み合わせであったと記されている。

一番古い「鱒の鮓屋」として現存する 関野屋によれば 吉村新八の家来に 関埜某と言う者がいて 新八と共に八代将軍吉宗公に 献上した「鱒の鮓」の製造に関わり その製法を後世に残した。

現在 関野家の菩提寺 立像寺には 文政10年の年代と 関埜昌右衛門 他二名の碑文が残っている。(資料・・・1)

従って 鱒・酢飯・笹・杉ワッパの四点がそろった 江戸時代とした。

## 食材・風土からみた鱒の鮓

### 南の食文化

米(稲作)・・・インド説・ベトナム説等々 発見された稲の炭素14同位元素の測定による 学説の統一はまだされていない。しかし 食物として保存されたと考えられる機嫌は 水稻に関しては 揚子江下流の浙江省寧波の河姆渡(かぼと)村といわれている。約7000~6500年前の水田耕作遺物が1970年代に発見された。1980年代に入り、現在の所最古の水田遺構が彭頭山文化前期にあたる約8000年前の揚子江中流湖南省の彭頭山遺跡で見つかっている。現在では、水稻の水田耕作は揚子江中・下流域に起源し、日本へもこの地方から伝播したと考えられている。一般に 中国を経てと書いてある書籍が多いのですが 東京大学や東京農業大学の 稲の病気・害虫の研究によれば 麴カビ=アスペルギユウス・オリゼイは 大陸に存在していないと発表されています。従って富山県が刊行した「日本海学」で発表されている沖縄等の島伝に伝わってきたという説を取り上げます。

弥生時代に造られたとされる銅鐸に 渡り鳥と思われる鳥を 櫛をこぎ追いかける人々の構図が 幾つか見つかっています。北へ渡る鳥を目印に追いかけて 日本海に入り出雲国・能登国に上陸したと考えられます。

又氷見地方に残るムカデ獅子は 沖縄「龍の舞」と起源が同じと地元保存会の会長も言っておられ 実際 沖縄で交流会を開かれました。又民俗学の見地からも「鳥居」「龍」「浦島伝説」「八咫鳥」がベトナム=越から琉球 そして富山へ伝搬したとしています。

4000年以上遡ることは 次の機会に譲るとして 今回の調査としては 稲作文化は 縄文中期以降 南から伝わったと結論づけます。

酢・・・・・・・・・・神通川水系における「鮎の鮓」の始まりは 明らかな熟れ鮓である。いわゆる酢酸を用いた早鮓＝江戸鮓が 普及するのは 中埜酢醸造による 粕酢（文化元年 1804）からである。それまでは まずアルコール発酵で日本酒を醸造し その酒＝酢元醪に酢酸菌をはやし 酢酸を造っていたので大変高価な物であった。同時期に九州地区で 雑穀に米や麦の麴と水をいれ「黒酢」を造り 舟で大阪・江戸へ運んでいたが いずれにしても 大変高価な物であった。その名残なのか 井波瑞泉寺＝米麴を用いた鯖の熟れ鮓 城端善徳寺＝麴を用いず 重しを強くかける乳酸発酵による鯖の熟れ鮓が伝承されている。いずれも特別な日に食される「ハレ」の食である。塩を強くせず 米を用いた熟れ鮓は お米の生産地と重なり南の文化とすることが出来る。

鮎・・・・・・・・・・鮎の鮓は 鱒の鮓文化の原点と思われる。万葉集に射水川の鮎が地名入りで書かれている事をみても 京都に比べると大型の鮎が多く 生息していたと考えられる。現在でも 小矢部川などで尺鮎と言われる30センチを越える大鮎が捕獲される。そのような大鮎に塩をして保存 後にご飯や麴と浸け 柔らかくして食べたものと考えられる。鮎は 放流しなければ 秋田南部までが生息圏であり 昭和40年までは 北海道には生息していなかった。亜種として琉球鮎や揚子江鮎が知られている。従って 南か北かと文化圏に分けるとすれば 南に属すると考えるべきであろう。富山藩でも 江戸時代後期までは 鮎の熟れ鮓が主流であった。昭和30年代までは 9月になると「ころころ釣りの瀬」が数多く造られ その頃捕れる「落ち鮎」は バケツ一杯幾らという売買であった。我が家では 子持ちの大鮎を醤油炊き。大きな雄鮎は 塩漬けにしてから 奈良粕に浸けていた。細かな物は 塩をしてから 干し 来年のそうめん出汁にしていた。

## 北の食文化

笹・・・・・・・・竹は南の植物である。孟宗竹などは 青森県を北限としている。現在「鱒の鮓」に使われる「千島笹」は名前の示すとおり 北の植物である。分布は 福井県以北。「源」によれば 新潟・秋田産を用いているとのことであった。

一部で熊笹と思っておられる方もいらっしゃいますが クマササは隈笹とも書かれるように 笹の葉の周りが 白く隈取りされたようになっていたので「鱒の鮓」には用いられません。又分布的にも西日本の山間地となり違っていています。

長野県熊笹利用審議の資料には（豊富なタンパク質や葉緑素が含まれている上に、近年は「笹多糖体」と呼ばれる機能成分にも注目が集まっています。 栄養成分としては、カルシウム、ビタミン B 1、B 2、K、葉緑素、マグネシウム、リン、鉄など貴重な栄養素がバランス良く含まれています。）と書かれ 食品に対し 殺菌防臭・加湿などを目的に研究されている。

イネ科多年草の千島笹類は 草類と分ける意味でササバンブーと表記している本もあり 日本の歴史に表れる笹類の登場は 大変に古く 笹は神代から神聖なものとして扱われてきました。「万葉花譜」という本によりますと、天照大神が機嫌を損ね、天の岩屋に姿を隠したときに、技芸の神様といわれる天鈿女命（アメノウズメノミコト）が、天の香具山の小竹葉（ササハ）を持って、舞い踊ったとあります。現代でも地鎮祭などで 四方に忌竹を立てしめ縄を張りめぐらしたり、七夕の宵に竹葉に願いごとの短冊をつけるなど、笹は神聖なものとして扱われて来ています。

従って 隈笹の白い縁取りの記載した文献が見当たらないことや現在使われている物が「チシマザサ」や「ヒメザサ」であることから 鱒の鮓に使われてきたササ＝北の食文化とする。

鱒・・・・・・・・本来 鱒の鮓に用いられてきた鱒は「サクラマス」であった。

主に 流し網と呼ばれる 川船2艘用いた漁法で 捕獲されていた。宮川下流内水面漁業組合で 聞き取り調査をさせていただいた所 かつて宮川と神通川の合流地点には 小さな滝があり 底を遡る サクラマスを 仰天網と呼ばれる両側に紐のついた網で捕まえていた。また 滝を登り切ったサクラマスを「熊手ヤス」と言われる道具で上から叩くようにして捕らえていたとのことをお話を聞きました。

桜鱒は ヤマメの海降型といわれ 圧倒的にメスが多い。海降型のメスは3000粒以上の卵を持つが 産卵の年に死滅する。溪流に残ったヤマメのメスは 産卵の年には死なず次の年にも産卵する。

おおむね2回の産卵で死滅するが 一回の卵の数は200~300粒にとどまる。

現在サクラマスは 福井県北嶺を流れる九頭竜川が南限とされている。亜種であるビワマスが 琵琶湖に生息しているが 氷河期に 陸封された物で 桜鱒が 北の生き物であることに間違いはない。

富山町衆の文化・・・元禄時代から始まったとされる 先用後利の売薬商法。

富山に 薬の商い=薬種商が始まったのは16世紀中ごろ、越中に薬種商の「唐人の座」ができた17世紀初期から中ごろにかけて丸薬や散剤を製薬する専門店が現れる。開業当時は薬種販売のみを行い それから製薬業に移ったと思われる。従って 享保年間には 製薬を生業とする商家が 何軒も存在していたことが「唐人の座」が存在したことでもわかる。売薬の考え方のルーツについては 立山信仰であるという意見もありますが 今回は「鱒の鮓」が生まれた享保の時代に存在した「唐人の座」を証拠とした。

この時代には 粘りのある軟膏・飴等の入れ物として用いられてきた ワッパの転用と考えることもできる。

現在でも 島川飴店では 鱒の鮓に用いられるワッパを 飴の入れ物として使用している。また かなり丈夫なワッパが 明治時代に 松本市まで運ばれ 女工達のおやつとして用いられた。其の入れ物が 高山市の古物商に島川飴の表紙が読める状態で有ったが 販売していただけなかったと 島川の女将さんが述べた。

(資料・・・・2)

(資料・・・・4)



研究課題に関する中間報告

- 1) 鱒の鮭は 地域的特異性を持っている。  
北の文化圏と南の文化圏が 交差し 又山岳が近いことで 狭い  
範囲で 材料を手に入れることができた。
  
- 2) 文献・石碑などからも 起源を江戸時代と考えるべき
  
- 3) 富山の県民性・宗教観が育んだ独特の思想も受け継がれている。
  
- 4) 売薬・製薬等々 富山を代表する 産業とも深い繋がりを 材料  
を 共有している。

これからの 富山を 日本海学的観点から 考えても「意匠登録」等々の登録が必要と考  
えられる。

資料写真・・・・・・1

富山市立像寺関野家石碑



石碑全景

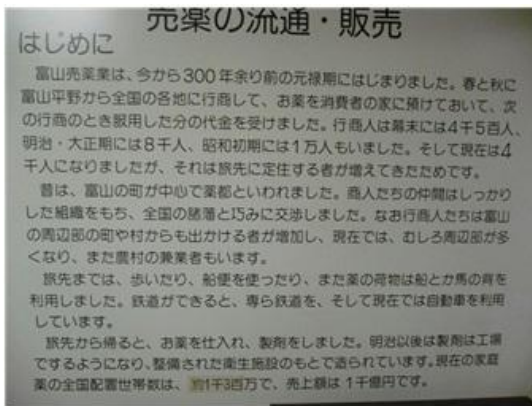


立像寺全景



資料・・・2

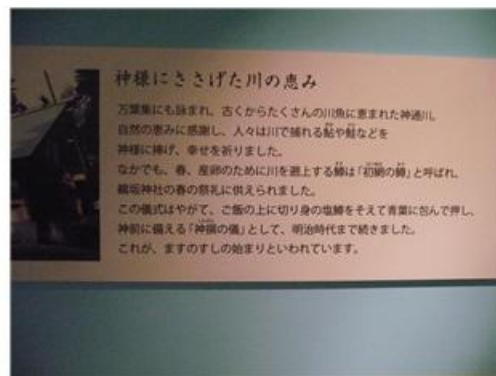
売薬資料館



北海道まで足を伸ばしていた「売薬」飲み薬ばかりでなく「軟膏」＝貼り薬の入れ物として用いられたワッパ。



神通舟橋 一隻ごとに管理者が定められていた。



駅弁鮭の鮓が生まれた背景



駅弁鮭の鮓を飾った「掛け紙」の歴史



資料・・・・・・・・4

富山の曲げ物 ワッパ



蒸籠



道中メンパ=弁当



売薬弁当



商家の花見弁当



富山市 島川飴店で 現在も用いられている  
粘りのある「飴」を販売するためのワッパ

資料・・・4 続き

広く用いられていたワッパ 長野県



大きさは 小さい方で3合 大きい方で  
五合のご飯が入った。身と蓋両方に飯を詰め  
重ねて押した。押すことで腐りにくく  
なることは 経験的に知っていたようだ。