

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

本間伸夫 新宮璋一** 石原和夫 佐藤恵美子

Boundary Lines between Eastern and Western Food Cultures at Japan Sea Side of Japan (Part 3)

“Toshitorisakana” and “Kobumaki”

Nobuo Honma, Shoichi Shingu, Kazuo Ishihara, Emiko Sato

緒 言

東西の食文化を構成する個々の伝統的な食べ物については、バタバタ茶¹⁾、いずし・なれずし²⁾について前報において詳しく、納豆、年取り魚、雑煮餅、菊の花、味噌、節句団子などについては日本食生活文化財団・食生活文化調査研究報告集³⁾⁴⁾において概略的に報告した。

本報にては、それらの「食」の中から、正月関連の行事食として年取り魚及び昆布巻について、主として魚の種類についての分布及びその内容を中心として詳細に検討した結果を報告する。

研究 方 法

最初に日本全国にわたる組織的な資料を参考にして、おおまかに東西食文化の接点を推定し、次にその地域において各食べ物ごとに詳細な調査研究を加えるという方式をとった。

1 調査項目

全国にわたる食関連の資料^{5)~12)}に加えて、著者らの研究結果⁵⁾を参考にして、「食」に関する10項目²⁾を東西の食文化を分けるポイントとなる指標として選んだ。年取り魚及び昆布巻はその1項目である。

2 調査方法

調査は、著者らによる現地での聞き取りに加えて、各地域の生活改善普及員、学校教諭・同栄養職員、栄養士会会員、老人会会員、地域在住研究者及び本学食料科卒業生などに依頼して聞き取りを行った。調査は、

主として1987—1989年にわたって行われた。

使用した調査用紙は前報²⁾に示したごとくである。その内容は昭和10年頃の「食」に関するものであるが、記憶の呼び戻しをより正確にするため、回答欄に可能性ある事柄をできるだけ多く提示して、その中から選択するようにした。また、過去と現在との混同を避けながら、過去をを際立たせるため、現在についての質問も加えた。1989年の調査からは、調査用紙とは別に、回答例を記入した用紙も添付した。

なお、内容について不明、不確実な点があった場合には、再度の聞き取りまたは文献による確認を行った。

年取り魚及び昆布巻の芯魚についての調査表は図1のごとくである。

調査対象者としては日本の食生活全集⁹⁾の場合と同じく、昭和10年頃において台所の責任の一部でも分担した年齢の方をお願いすることを原則とした。

3 調査地域

調査地域としては、東西食文化の接点である可能性が高いと推定される新潟県南西部から富山県及び西型食文化の飛び地と推定される庄内地方を含む山形県を重点的に選び、更にその周辺地域についてもできるだけ広範囲にわたって対象とした。

4 文献的調査

その背景として、かなり広範囲に亘る地域についての解析を必要とするテーマであるので、全国的な資料^{5)~12)}などの中に記載されている食関連事項を本研究の目的に従いながら、整理・検討し、特に、ライン

* 新潟県の郷土食に関する研究 (第25報)

**新潟県民俗学会

(2) 年取り魚 塩物、干物を含めて 鮭、鯛、ぶり(いなだ・はまち・ふくらぎ)、鱈、たら、鯛、さめ、鯉、
であった。★今は、 である。

(13) 昆布巻 中身(芯)は 身欠けにしん、鮭、鯛、 であった。★今は、 である。

図1 年取り魚と昆布巻についての調査票

引きの重要な参考資料とした。

以下、「既存の文献によれば」とある場合には、これら資料の総て、またはその中の何れかに基づくことを意味する。

結果及び考察

得られた調査の総数528であって、食生活文化報告集³⁾に用いられたデータに主に山形県についてのデータが付け加えられている。その内訳は山形県160、福島県6、新潟県275、群馬県11、長野県13、富山県44、石川県5、岐阜県2その他2である。

また文献的資料として取り上げられた地域数は合計275である。

1 昆布巻と行事(全国)

文献上、都道府県単位で確認できた昆布巻の分布のデータを図2、3、4に示した。

行事と昆布巻の関係を示した図2によれば、昆布巻はほぼ全国的に作られていることが認められる。空白の県があるが、昆布巻を作ることが確認できなかった

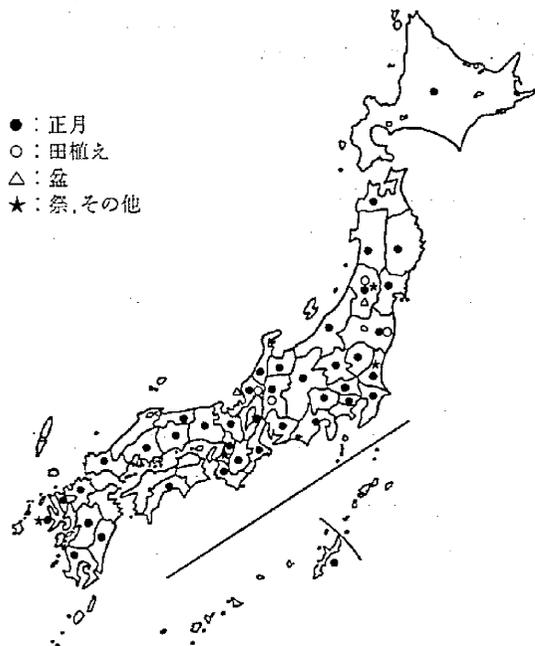


図2 昆布巻と行事

表1 昆布巻を作る行事

行事	地域数	割合(%)
正月	97	84.3
田植	6	5.2
お盆	4	3.5
祭	7	6.1
その他	1	0.9
計	115	100.0

という意味であって、作っていないということではない。

行事と昆布巻の関係がはっきりしている地域115の内、昆布巻を作る行事の数と割合を表1に示した。

表1から、昆布巻は主に正月用であることが認められる。正月料理として、昆布巻は黒豆、田作りなどと共に最もポピュラーな料理となっている。

表2に示すように他の正月料理にも昆布がかなり使われている。多いのは雑煮等のだし取り、結び昆布の煮しめであり、その他の昆布料理の殆どは、豆などの材料と一緒に煮物である。琉球では豚料理に昆布がよく組み合わせられている。結び昆布は昆布巻にかなりよく似た料理ということが出来る。

表2 昆布巻以外の正月用昆布料理*

料理	例数	割合(%)
結び昆布煮しめ	14	23.0
切り昆布煮しめ	3	4.9
その他	44	72.1
計	61	100.0

*「だし」としての昆布は除く。

いずれにしても、正月に昆布料理が普遍的に作られていることが認められる。このように、昆布が正月料理として一般的な理由は「よるこぶ」に通ずるとたとえられているが、美味であり、保存性、輸送性がよいことも重要である。

また、説明的になるが、ご馳走の多い正月料理に、食物性繊維、ビタミン、ミネラルなどの給源として、栄養的バランスをもたらしてくれるという理由も考え

られる。この点、先人の知恵のすばらしさを感じる。

2 昆布の芯 (全国)

全国的にみた場合の昆布巻の芯の種類のを道府県単位の分布を図3, 4に示した。芯の種類は表3のごとくである。

表3から、芯の殆どが魚であり、その半分が鰯となっ



図3 昆布巻の芯(1)

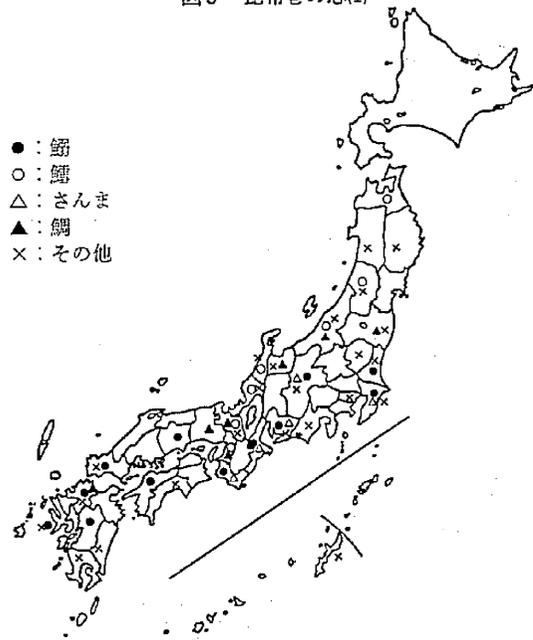


図4 昆布巻の芯(2)

表3 昆布巻の芯の種類

芯	例数	割合(%)
鰯	33	50.0
鮭	2	3.0
鯛	8	12.1
鰯	4	6.1
その他の魚	19	28.8
魚計	66	100.0
野菜など	6	
不明	40	

ている。実際には、鰯は身欠き鰯であり、北海道においても生鰯の例は認められなかった。他の魚においても、一旦干してから巻き込むケースがかなり多かった。

鮭類は予想よりも少なく少数派となっている。鯛と鰯はかなり多く、鯛は水郷地に多いが、鰯は特別の分布傾向は認められない。これは、鰯が全国的にあまねく漁獲されるためと考えられる。

その他の魚としては、はたはた(主に秋田県)、わかさぎ(茨城県に多い)がある。更に、もろこ、鯛、かじきなど、南方系の魚が九州に認められる。鯉は長野県のごとき内陸において用いられている。

卓越している鰯の分布をみると、東日本に多い傾向にあるが、西日本にまで及んでいてその範囲は広い。これは、鰯即ち身欠き鰯が乾物として輸送や管理が容易であり、また鰯肥として江戸時代から使用されたように、安価であったので広く行き渡ったものと考えられる。

昆布も身欠き鰯もともに、主産地北海道から、同じ北前船でもたらされたものであったので、一緒に存在し輸送されるケースが多かったはずである。このことも、昆布と身欠き鰯の結び付いた料理、各種の煮物が生まれた理由の一つと考えられる。しかし、昆布を巻くようになった理由やルーツは明かでない¹³⁾。

3 北陸東部から東南北部における昆布巻

新潟県を中心とした地域における昆布巻の分布と芯について調査した結果を図5に示した。

図3から、鮭類は少数派であることが予想されたが、図5により更に明確となった。鮭類は新潟県の中越地方と下越地方にのみ限られており、新潟県内でも上越(頸城地方)及び佐渡地方は身欠き鰯である。

前報⁹⁾で示したごとく、新潟県は食文化的にみると、佐渡と西頸城地方は西型食文化圏に属し、中頸城地方

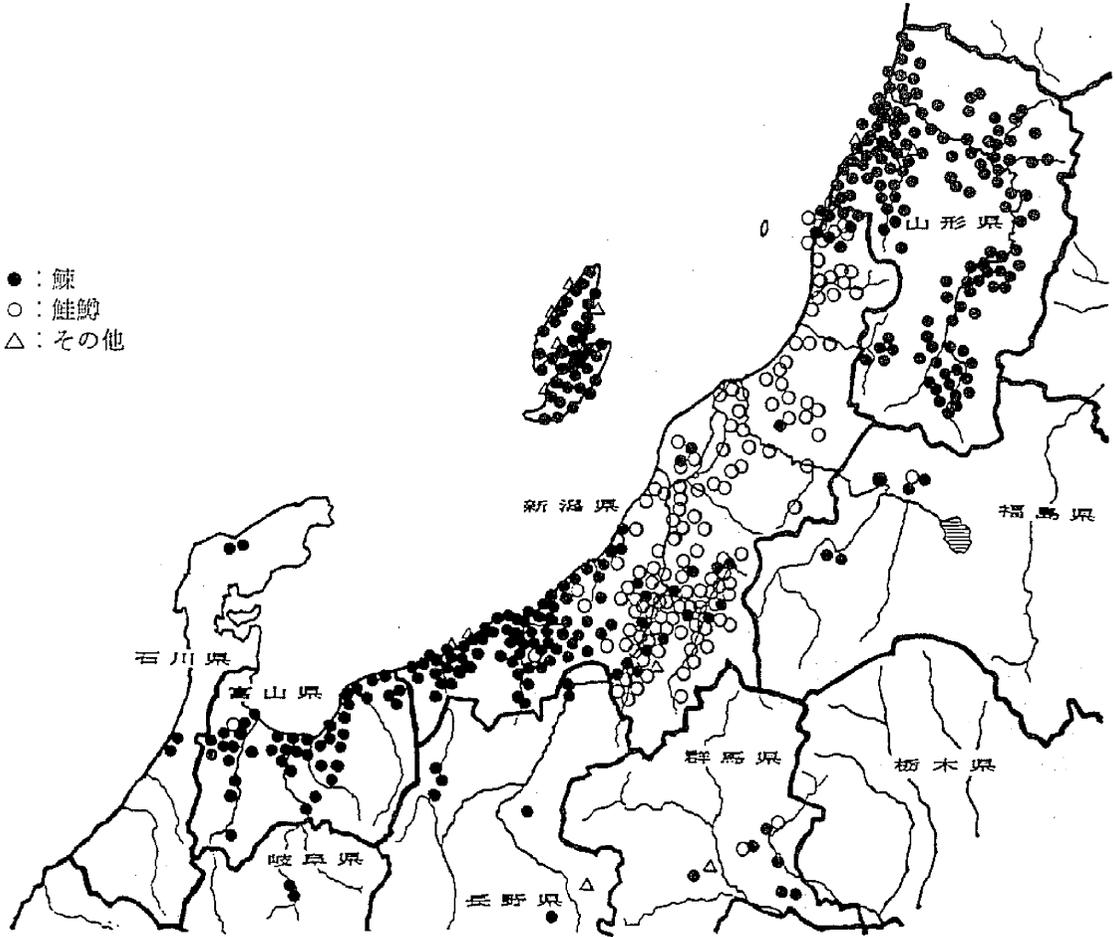


図5 北陸東部と東北南部における昆布巻

は遷移地帯であることが多かったが、昆布巻の芯でも同じ傾向を示すラインを引くことができる。

多くの場合、新潟県中越地方から東北方向にかけてずっとそのまま東型食文化圏として共通であった。しかし、この昆布巻の芯の場合には、新潟県の中、下越地方に限定されていて、東北地方では再び身欠き鰯となっている。

この点からすると、新潟県の中、下越地方は鮭にかなりこだわっている地方といえる。鮭の身や鮭卵（イクラ）を沢山入れる「のっぺ」なども、そのこだわりの典型例といえる。また、前報²⁾に述べたごとく、伝統のすしとして鮭を使った「いしずし」が伝承されている。

下越地方の村上市には鮭の食文化が、現在でも豊に生きている。この村上市を流れる三面川は、世界に先駆けて鮭の母川回帰性を見だし、それを応用した「種川」の制度をもうけた所でもある¹⁴⁾。

新潟県の中越、下越地方が何故このように鮭にこだわるのか、興味ある問題である。

更に興味あることは、新潟県の最北部の山北町には鮭と身欠き鰯の両者が存在していて、遷移地帯となっていることである。この町は山形県庄内地方との間で種々の点での交流が多いが、食文化での影響も受けていることが認められる。

この山北町の南に隣接する朝日村では下越地方と同じく鮭が用いられている。

4 年取り魚（全国）

年取り魚の全国的分布を都道府県単位に図6、7及びその種類の割合を表4に示した。

表4の結果によれば、鮭鱒と鰯が群を抜いて多く、また両者拮抗している。鮭は「盛ん」、に通ずるという意味から、鰯は大きさとともに名前が変わる出世魚ということから、共にめでたいものとして特別視され、

表4 年取り魚の種類(1)

魚	例数	割合(%)
鮭	63	26.3
鱒	9	3.8
鱈	10	4.2
鯛	60	25.0
鯛	23	9.6
鯉	1	0.4
さんま	10	4.2
はたはた	7	2.9
鯛	9	3.8
鱈	4	1.6
鯛	4	1.7
鯨	5	2.1
その他の魚	19	7.9
その他	16	6.7
計	240	100.2

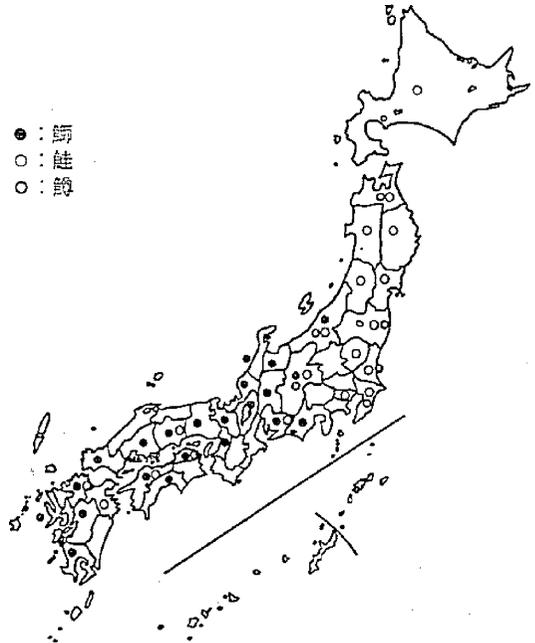


図6 年取り魚の分布(1)

祝い魚として広く用いられてきた。また、その大きさと整った姿は年取り、正月の祝い魚に適するものである。

大きいものを食べると福が来るという考えがあって、鯨(肉)が年取り魚である地域¹⁵⁾¹⁶⁾もあるくらいなので、大きさも重要な因子であると考えられる。大きい一本物は高価であるため晴の日しか買えないことも、非日常という意味で重要である。

共に美味であることも祝い魚としての価値を高めている。また、秋から冬にかけて漁獲量多く旬であることも、正月関連の祝い魚に適している。

表4によれば、鯛もかなり多い。鯛は、次に述べる年取り膳に付けられることが多く、正月のご馳走のケースは少ない。神へ捧げるという意味が大きいものと考えられる。

鯛も東日本に多い傾向にあるのはこの魚が北方産であるためであるが、西日本でもかなり分布しているのは、干し魚の形(棒鯛など)で輸送されるためと考えられる。年取り魚としてではなくても、棒鯛は正月料理の材料として広く用いられ、主に煮物となっている。

「東の鮭西の鯛」といわれているが、表4と図6はそれを裏付けている。鯛の日本海側での最も東は新潟県であって、東西の接点がこのあたりに存在することが予想される。

鯛の頻度高く分布は広いが、主に西日本、太平洋側に多い傾向にある。

さんまは太平洋側の本州中央に分布している。この

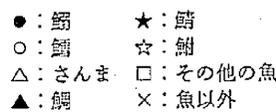


図7 年取り魚の分布(2)

地方の海域に、さんまが回遊してくるのは晩秋から初冬にかけてであるので、年取り・正月用に適合するためと考えられる。

その他の魚としては、はたはたが主に秋田県に多く、山形県、岩手県に及んでいる。

魚以外のものとしては、鯨肉(高知県¹⁵⁾¹⁶⁾、山口県など)が注目される。前述の大きいものに相当し、主に

年取膳に付けられる。また、鹿児島¹⁷⁾と沖縄¹⁸⁾両県では、正月を祝って豚を屠殺し、豚肉を用いた祝い料理を作る習慣がある。これも、一つの年取り・正月用の祝い魚といえることができる。この地方の食文化が少し異質であり、中国の食文化の影響が認められる。

5 年取り膳と年越し蕎麦

本来、正月は大晦日の夕方から始まったものであるため、祝いは大晦日に始まり、ご馳走も大晦日から出された。

現代では、実際には連続している行事であるものの、年取り(年越し)と正月に分けられている。このため、ご馳走をどちらに重点を置いて用意するか、地域によってかなりまちまちである。例えば、年取り膳を用意して年越しを十分に祝う地域があるのに対して年越し蕎麦などで簡単に済ます地域がある、これらはまさに対照的でかつ典型的な例である。前者の方が伝統を忠実に守っているものと考えられる。

年取り魚がその名前のごとく、無事一年を終えて年取りができたことを神へ感謝するための魚であるか、或は新年を祝うためのものであるか、いずれであるかによって年取り魚の意義が異なってくる。例えば、鯛は正月祝いよりも年取りに用いられる場合が多い。

これらの点については、更に検討を必要とするが、そのための資料として、図8に年取り膳と年越し蕎麦の都道府県単位での分布を示した。



図8 年越し蕎麦と年取り膳

年越し蕎麦は全国的に分布しているが、年取り膳は東日本に多い傾向である。また、年越し蕎麦の代わりに年越し餅を食べる程度で終える地域もある。

詳細に検討すると、年越し蕎麦または年越し餅で終える家庭で、更に年取り膳を用意するケースは少なく、あくまでも簡素に済ませている。

6 北陸東部から東北南部での年取り魚

この地域は図6から東西食文化を分けるラインの存在が予想されるので、年取り魚の分布を詳細に検討した結果は図9に示したごとくである。また、鯛、鮭鱒及びそれ以外の魚の種類については表5に示した。

表5 年取り魚の種類(2)

魚	例数	割合(%)	主な地域
鮭	269	53.6	佐渡, 山形 庄内
鱒	20	4.0	
鯛	44	8.8	
鯛	110	21.9	
鯛	0	0	
鯉	35	7.0	置賜
さめ	2	0.4	
はたはた	0	0	佐渡
鯛	9	1.8	
鯛	11	2.2	
鯛	1	0.2	
その他の魚	1	0.2	
計	502	100.1	

この地域においても、年取り魚は圧倒的に鮭及び鯛であることが認められる。その他の魚として、鯛、鮒、鯛などがある。

鯛と鮭、二つの祝い魚を分けるラインが新潟県西部の西頸城郡と中頸城郡との間と佐渡と越後の間に存在している。

この付近を多くの食文化ラインが存在することは既に報告している³⁾。

図6と図9を同時に検討すると、西頸城地方と佐渡島は鮭食文化圏、則ち西日本型食文化圏に属しており、中頸城から東はずっと鮭食文化圏、則ち東日本型食文化圏に属することが認められる。

新潟県西部に隣接する長野県も年取り魚について鮭と鯛に二分される^{17)~19)}。鮭食文化圏に属する新潟県の中頸城郡および中魚沼郡に接する千曲川沿いの善光寺平、飯山地方は鮭を主な年取り魚としてきた。これら両県のそれぞれの地方を結ぶ街道として、北国街道及

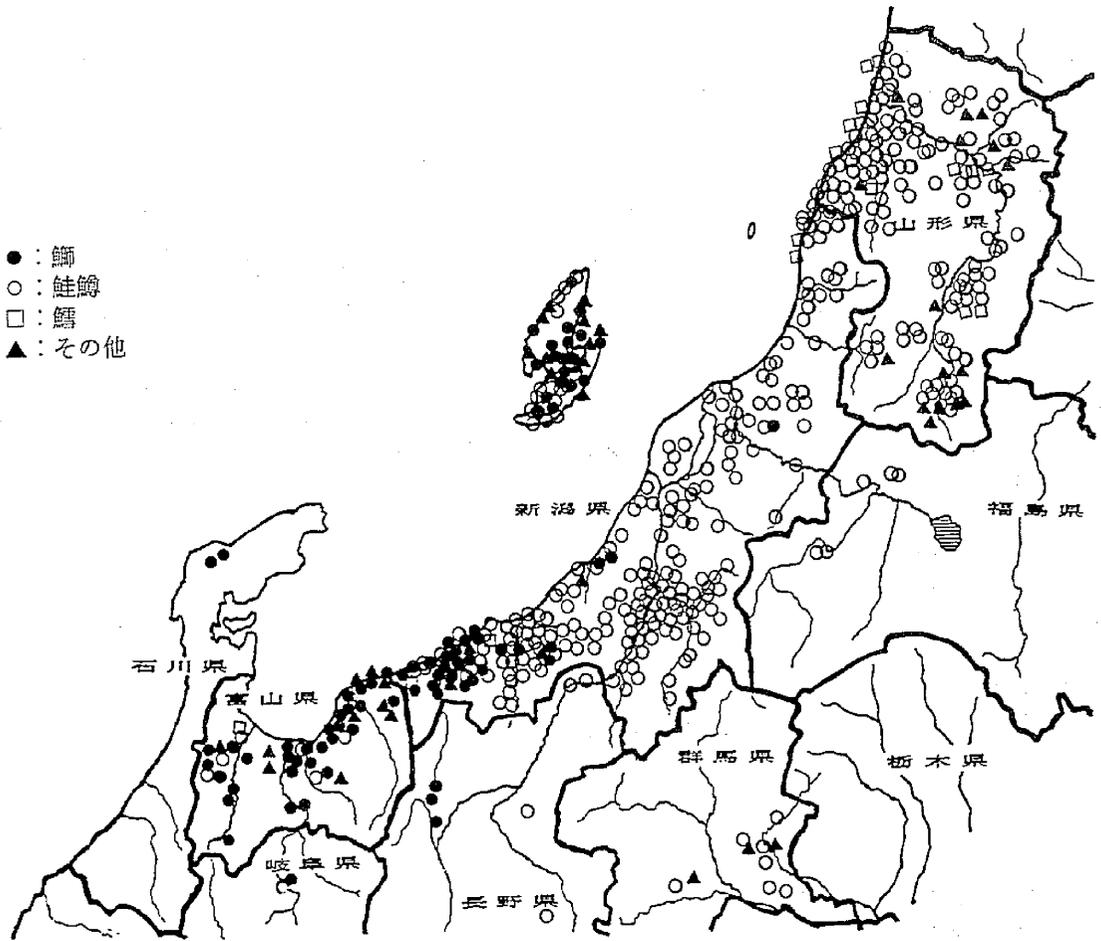


図9 年取り魚の分布(3)

び谷街道があった。千曲川・信濃川の水運も利用された。

これに対して、西頸城郡に接する安曇平とそれに南接する地域では鰯を主な年取り魚としてきた。日本海の塩鱈は、富山や飛騨からの他に、西頸城地方の糸魚川から姫川沿いに南下する塩の道として有名な千国街道を経て西及び南信州に運ばれた。

これらのことから、食文化の形成や伝播に、当然のことであるが、何よりも交通が重要な役割を果していることを知ることができる。安曇平が鰯食文化圏に属しているとなれば、交易が盛んであった西頸城地方は、その前に鰯食文化圏に入っているはずである。

新潟県の北に隣接する山形県は全域が鮭を年取り魚としている。置賜や最上地方では一部鱈も利用されているが、自家養殖のものを利用していると考えられる。

先の昆布巻の芯魚では、山形県は鱈であって隣接する新潟県中、下越の鮭と異なっていた。この年取り魚

では同じく鮭である。何故このような食い違いが生まれたのか、興味ある問題である。

表5から、ここで取り上げた地域での年取り魚は鰯と鮭が主要であるが、次いで鱈、鱈、鯖が多い。この傾向は全国的傾向とほぼ一致している。

まとめ

東西の食文化を分ける指標として、正月の昆布巻の芯及び年取り魚について、北陸東部から東北南部にかけて調査し、検討を加えた。

その結果、昆布巻の芯からすると、この地域の大部分は鱈(身欠き鱈)が普通であったが、新潟県の中越及び下越地方は鮭を主であった。おおよそ東日本全域で昆布巻の芯は身欠き鱈であることから、新潟県の中、下越地方の鮭は例外的といえることができる。

年取り魚についてみると、東西の食文化の典型的指標の一つである東の鮭と西の鰯を分けるラインが、調

在した北陸東部から東北部地域内で存在した。

そのラインはおおよそ新潟県西部の西頸城地方と中頸城地方の間を南下して、長野県を東西に二分している。また、日本海に入って佐渡島の東側を通り、佐渡を西日本型としている。

このラインが通過する地域の付近には、この他にも数多くの食文化を分けるラインが存在している。

結 び

テーマが大きいため、把握しきれない点が限りなく出てきて誠に厳しいものがある。多くの方々のご協力を得まして、更に研究を進めて行きたい。

本報告をまとめるにあたり、聞き取り調査にご協力頂きました新潟県西頸城農業改良普及所、山形県鶴岡農業改良普及所、糸魚川市教育委員会、荘内銀行及び本支店行員各位、山川いみ子さん、斉藤巍氏、細井顯輝氏、佐々木博明氏、板垣七造氏、板垣俊一氏、佐藤政さん、菅原照子さん、小南一さん、本学食物科卒業生、在学生の皆さん、及びご回答を頂きました多数の方々に厚くお礼を申し上げます。

なお、本研究をご支援して頂いた財団法人日本食生活文化財団に深謝致します。

文 献

- 1) 本間伸夫他：新潟県の郷土食に関する研究，第23報，県立新潟女子短大研究紀要，25集，33（1988）
- 2) 本間伸夫他：新潟県の郷土食に関する研究，第24報，県立新潟女子短大研究紀要，26集，6（1989）
- 3) 本間伸夫他：東西食文化の日本海側の接点に関する研究，日本食生活文化財団・食生活文化調査研究報告集 第5集，1（1988）
- 4) 本間伸夫他：東西食文化の日本海側の接点に関する研究，日本食生活文化財団・食生活文化調査研究報告集 第6集，11（1989）
- 5) 本間伸夫他：新潟県の郷土食に関する研究，1-22報，県立新潟女子短大研究紀要（1978-1988）
- 6) 世界の食べ物，No.1-140，朝日新聞社（1980-1987）
- 7) 「聞き書・日本の食生活全集，農文協（1984～）
- 8) 全国友の会：伝えてゆきたい家庭の郷土料理，1～2集（1980）
- 9) 文化庁：日本民俗地図，1～2集，国土地理協会（1969-1971）
- 10) 鈴木秀夫，久保幸夫：日本の食生活，朝倉書店

(1980)

- 11) 山口米子：日本の東西「食」気質，三嶺書房（1987）
- 12) 大石貞男：東西の食文化，農文協（1989）
- 13) 河野友美：コンプ巻の中身，食の科学，No.95，106（1986）
- 14) 本間伸夫ほか：聞き書・新潟の食事，農文協（1985）
- 15) 松崎淳子ほか：聞き書・高知の食事，農文協（1986）
- 16) 中山清次ほか：聞き書・山口の食事，農文協（1989）
- 17) 河野友美：ハレの日とブリ，食の科学，No.92，109（1985）
- 18) 向山雅重ほか：聞き書・長野の食事，農文協（1986）
- 19) 市川健夫：食文化にみる地域性，地理，31，No.10，10（1986）