

東西の食文化の日本海側の接点に関する研究(II)*

いずし系すし及びなれずし系すし

本間 伸夫・渋谷 歌子・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 2)

"Izusi" and "Narezusi"

Nobuo Honma, Utako Shibuya, Shoichi Shingu, Kazuo Isihara, 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、バタバタ茶について前報¹⁾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日本食生活文化財団・食生活文化調査研究報告集²⁾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、伝統的なすし類—いずし系及びなれずし系—の分布及びその内容を中心として報告する。

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

全国にわたる一連の資料⁴⁾⁵⁾⁶⁾⁷⁾⁸⁾⁹⁾に加えて、著者らの研究結果³⁾を参考にして、「食」に関する次の項目を東西の食文化を分ける指標として最も重要なものとして選んだ(表1)。

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物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1987～1988年に行われた。

使用した調査用紙は図1のごとくである。その内容

表1 指標として調査に用いた「食」

- | |
|---|
| (1) 納豆・・・日常の納豆、行事としての納豆作り |
| (2) 年取り魚と昆布巻の芯 |
| (3) 正月の雑煮・・・餅の形 |
| (4) すし・・・かぶらずし、にしんずし、にしん大根、押しずし、箱ずし、笹ずし |
| (5) 味噌・・・味噌煮の時期、味噌玉作り |
| (6) 端午の節句・・・団子、ちまき、餅、おはぎ、赤飯 |
| (7) 菊の花 |
| (8) 枝豆とじんだ |
| (9) 立て茶—バタバタ茶 |

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、回答欄に可能性が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、過去と現在の混同を避けながら、過去を際立たせるため、現在についての質問も加えた。なお、内容についての不明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。すし類についての調査表は図2のごとくである。

調査対象者としては日本の食生活全集¹⁰⁾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。

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。

参考までに関連地域の地図を図3に示した。各県の地域分化は大百科事典¹⁰⁾によった。

* 新潟県の郷土食に関する研究(第25報)

** 新潟県民俗学会

東西食文化の日本海側の接点に関する調査・研究 調査用紙

No. 県立新潟女子短期大学・新潟の食文化研究グループ（代表、本間伸夫）
950 新潟市海老が瀬471 同大学・食物科内 電話（代）025-274-0346

日本食生活文化財団のご協力を得て、日本の食文化を東西に分けるラインの存在と位置を探しております。ご多忙のところ誠に恐れ入りますが、昭和10年頃またはそれ以前の食生活について、下記の質問にお答えください。
なお、ご回答にあたりまして、には該当するものに○印をつけ、には言葉、数字を書き込むか、既に記載されているものを○で囲んでください。よろしくお願い致します。

(1) 納豆 殆ど食べなかった、時には食べた、かなり食べた。自家で作った、作らなかった。
正月用として特別には作らなかった、作った。その時期は年末の__月__日頃であり、それを特別に 納豆ごんち、納豆としや、____と呼んだ。納豆汁は飲まなかった、飲んだ。★現在、納豆は殆ど食べない、少し食べる、よく食べる。★現在、納豆汁を飲まない、飲む。

(2) 年取り魚 塩物、干物を含めて 鮭、鱈、ぶり(いなだ・はまち・ふくらぎ)、鱈、たら、鯛、さめ、鯉、
.....
.....

べた。それを____と言った。野菜などに和えて食べなかった、食べた。★現在、じんだを利用したものは、食べない、食べる。

話者氏名	明・大・昭	年生	郡・市	村・町	聞き取り者
------	-------	----	-----	-----	-------

県名その他……青森 秋田、岩手 宮城 山形(庄内、その他) 福島(会津、その他) 栃木 群馬 茨城 埼玉 新潟(佐渡、その他) 長野 富山 石川(能登、その他) 福井 静岡 愛知 岐阜 滋賀 三重 京都

図1 調査用紙

(4) かぶらずし(ぶり、かぶ、麴などで作る漬物的すし) 作らなかった。__の季節に__の行事用に作った。

(5) にしんずし・にしん大根(にしん、大根、麴などで作る漬物的すし) 作らなかった、作った。それは、主に__の季節に__用に、身欠きにしん、大根、ご飯、麴、塩____で作り____と呼んだ。似た物のようなものを、鮭、鱈、ほっけ、鮎____を用いて、作らなかった、作った。それは、季節に__に、__用に作り、それを____と呼んだ。

(6) 押しずし・箱ずし(箱、桶、木型にご飯と具を、層状に入れてから重しをする。ご飯を主とするもの) 作らなかった、作った。それは主に季節__に、__用に作り、____と呼んだ。主材料は ご飯、笹の葉、山椒の葉____であった。

(7) 笹ずし(笹の葉1枚毎に、ご飯と具を載せ重しをする、ご飯を主とするもの) 作らなかった、作った。それは、主に__の季節に__用に ご飯、笹の葉、____で作り、名は____であった。

(8) 上記のすし ★現在、何れも作らない。かぶらずし、にしんずし類、押しずし類、笹ずし を作る。

図2 「すし類」についての調査票

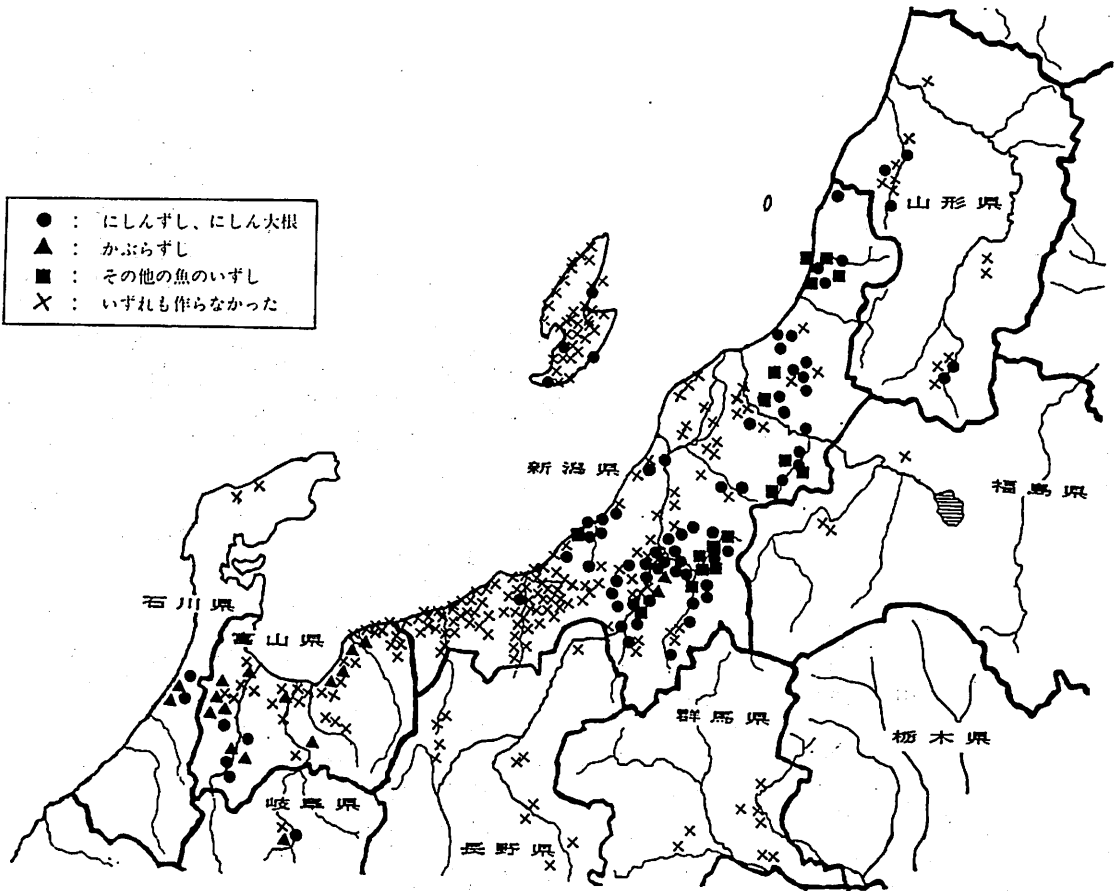


図4 かぶらずし、にしんずし等の「いずし」の分布

結果及び考察

得られた調査の総数は339であって、食生活文化報告集²⁾に用いられたデータに若干補足がなされている。その内訳は山形県17、福島県4、新潟県244、群馬県11、長野県12、富山県43、石川県4、岐阜県2、その他2であった。

1 かぶらずし及びにしんずし類の分布

過去(昭和10年頃)における、これらすし類の分布の状態は図4に示したごとくである。ここでは、その内容は問わないで、「かぶらずし」及び「にしんずし、にしん大根(その類縁のすし)」の名前でもって作られていたか否かで整理した。

この結果によると、かぶらずし及びにしんずし類は山形、新潟、富山、石川、岐阜の5県に分布することが認められる。

しかし、詳細にみると、かなりの偏りがあって、例えば、いずし類の数は新潟県西部から富山県東部地方及び佐渡では、調査数の割合に少ない。更に、佐渡の場合、にしんずしを作る家は、その作り方を北海道の縁者から聞いたとのことであって、その地方の食文化とはなっていない。ちなみに、昭和10年代及びそれ以前においては、佐渡と北海道の人的、物的(粟製品、竹製品、味噌、米、大豆、身欠きにしんなど)交流は著しいものがあつた。

いずし類が少ないこれらの地方では、それに替わるものとして、次報で検討予定の「箱ずし」及び「型ずし」の存在が認められる²⁾。

また能登地方では同じ石川県でありながら、いずしが少ないとの報告がある¹⁸⁾。この点、海上交通上文化的なつながりが多い佐渡と似た傾向に在ることが注目される。

2 かぶらずし及びにしんずし等の作り方

調査に現れたこれらのすしの中で典型的と思われるものについて、更に聞き取りをおこなって、その作り方を表2にまとめて示した。その名称及び内容がかなり多様であるものの、冬季に主として正月用として作られていることが共通に認められる。

3 いずし類の国内での分布

先に挙げた文献⁶⁾⁷⁾⁸⁾を中心にして、図4、表2の調査結果も加えていずし類の分布状態をまとめて図5に示した。この図には、いずしの他にいずしラインに近接地域に分布するなれずし等も参考までに記入した。

この分布図を作成するにあたって、すしは多種多様であること、「いずし」には「いいずし」の別名もあり、更に、「なれずし」系にも「いいずし」の名前を持つも

のがあることなどから、予想される混乱を避けるため、いずし類の定義を種々の文献⁶⁾¹¹⁾¹²⁾¹³⁾¹⁴⁾¹⁵⁾¹⁷⁾を参考にして表3のごとくにまとめた。

いずしであるという条件は材料として魚と麩を使い、ある期間熟成させることによって乳酸発酵をおこさせ、さらに全体を食することである。

この表における、「麩漬け」及び「すし漬け」は分類上のまとめのために、その内容を考慮して新たに命名したものである。

現在では、すしといえば直ちに「握りずし」を思い浮かべるほど、即席ずしが普遍的になっているが、すしの原型は貯蔵のための手段であった。その変化の流れの一つがグループVI、VIIの「なれずし」系統であり、即席ずしへとつながる。別の流れがグループI、II、III、IVの「いずし」系統であって、漬物及び塩辛につながっていく¹¹⁾¹³⁾¹⁷⁾。

いずしはグループI、IIのごとく麩の他に米飯を使うことがポイントとなっているが、最も典型的ないずしは飯と麩、魚と野菜の組合わせのグループIである。本来、いずしは魚を上手に利用して、野菜をよりうまく食べる手段であったものと推察されるからである。

飯と麩のうち、次第に麩の割合が多くなって、最終的にはグループIII、IVのごとく麩単独の麩漬けとなり、漬物により近くなるものと考えられる。

逆に、グループVのごとく米飯単独の場合もあって、これは遡った形のものであって、なれずし系に近づくが、なれずしそのものと異なる点は魚の他に野菜も材料とするところにある。このグループVに属するものは、調査地域内での存在が認められなかった。全国的にも珍しいものと考えられる。

このいずし類は漠然と、日本海側に分布する¹¹⁾¹²⁾¹³⁾¹⁴⁾¹⁵⁾¹⁶⁾¹⁷⁾¹⁸⁾とされてきた。しかしながら、図5からすると、広範囲にわたっているものの、その分布はかなり明確である。西は鳥取県から北海道まで及び、岐阜県飛騨、福島県中通りと会津、宮城県南西部、岩手県北部と西部山間部及び青森県の太平洋岸をも含んでいる。この他、広島県因島に飛び地的に、いずしの一種「しばずし」がある⁶⁾⁸⁾。

新潟県は「いずし食文化圏」のほぼ中央にあつて、東西の接点とはなりえない。この結果からすると、いずしについては、食文化の東西ではなく、日本海側と太平洋側との対立ということになる。この「いずし食文化圏」がどのように成立してきたのか¹⁸⁾、日本海文化の一つとしてその解明に興味もたれる。

表2 代表的ないすし類の作り方

地 域	名 称	材 料			と そ の 処 理 法			漬 け 込 み 法		作 る 時 期	目 的 と す る 主 な 行 事					
		版 割	前 処 理	魚	前 処 理	野 菜	前 処 理	征 (植 物 葉)	漬 け 込 み 方			重 し	期 間			
新潟 (岩船)	鮭のいいすし	○	○	混ぜてねせる	塩鮭数の子	そぎ切り	大根にんじん	塩をすする 短冊	○	底蓋に多量	征を仕切りにして根を交互に入れる	おけ	○	半月	冬	正月など
石川 (金沢)	かぶらずし	○	○	混和して保温	ぶり	塩 そぎ切り	かぶにんじん	輪切り 梅花切り			輪切りにかぶ、ぶりを交互に入れ	たる	○	約10日	冬	正月
新潟 (中越)	にしん大根	○	○		身欠にしん数の子	3cmくらいに切る	大根	大きくそぎ切り			にしん、大根、麴などを交互に	かめ・おけ	○		冬	正月など
新潟 (魚沼)	ほっけのすし漬	○	○		塩ほっけ	身をぶろし、醗酵をふりかける			○	底と蓋にしく	塩ほっけ、麴を交互に入れて行く	おけ	◎	1月	冬	正月など
富山 (礪波)	かぶらずし	○	○	混和しておく	塩さば	そぎ切り	かぶにんじん	輪切り 細く切る			輪切りにかぶ、さばを交互に	たる	○	半月	冬	正月
新潟 (蒲原)	さけのいいすし	○	○	混和し糖化する	塩鮭はらこ(鮭の卵)	そぎ切り			○	底、仕切り上	一枚の征に鮭、麴、米、はらこを返す	おけ	○	数日	冬	正月
新潟 (蒲原)	ますのすし漬	○	○	塩をまぜておく	生ます	2枚におろす、塩じめ					ますとご飯を交互に	おけ	◎	40日以上	秋	正月
新潟 (魚沼)	にしんだいこ	○	○	混和しねせる	身欠にしん数の子	3cmくらいに切る	大根にんじん	短冊	○	底と蓋に	にしん、大根、麴を交互に	おけ	○	半月	冬	正月など

○：原料として用いる、征を使い、重石をすする

◎：重石を強くする

表3 いずし、なれずしの分類基準

グループ	名称		材 料		熟 成	い ず し ・ な れ ず し の 例		
			穀 類	魚 野 菜	期 間	乳 酸 発 酵	典 型 例	調 査 地 での 例
I	い ず し	いずし	○ ○	○ ○	中	○	かぶらずし(石川)	さけのいずし(新潟・岩船), かぶらずし(富山), にしん大根(新潟・中越)
II			○ ○	○ ×	中	○	にしんずけ(北海道)	さけのいずし(新潟・蒲原) さけのなれずし(富山)
III			× ○	○ ○	中	○	にしんの粕漬(福井)	にしんだいこ(新潟・魚沼) 大根とにしんの粕漬(富山)
IV			× ○	○ ×	中	○	にしんの切り込み(北海道)	ほっけのすし漬(新潟・魚沼)
V	すし漬		○ ×	○ ○	中	○	はたはたずし(兵庫・但馬)	
VI	なれずし	なれずし	○ ×	○ ×	長	○	ふなずし(滋賀)	あゆのすし漬(新潟・蒲原)
VII	生なれずし	生なれずし	○ ×	○ ×	中短	○	下ずし(和歌山)	ますのすし漬(新潟・蒲原)
(VIII)	漬 物		普通は用いない	多くの場合は野菜	各 種			

4 新潟県のいずし類、なれずし類

表2, 3及び図4, 5に示したごとく, 新潟県内には各種のいずし類及びなれずし類が存在する。まとめて表4に示した。

魚についてみると, 最も多いのは身欠きにしんであって, 次ぎが鮭である。北魚沼地方では塩ほっけが集中的に利用されているが, 県内の他地方及び他県でも, この魚はいずしに広く用いられている⁶⁾¹⁸⁾。これは, 身が大骨からはずれやすく小骨が少ないためである。鮭の利用は多くなく, その産地において利用されている程度である。

身欠きにしんは, 容易に入手でき常に身近にあり, 調理も簡単であったため, 魚介類の中で当時最も広く利用された。身欠きにしんは廉価で重要な動物性蛋白源であったので, 種々の利用のため工夫がこらされていた。にしんずし類はその典型例であると考えられる。

鮭は蒲原及び岩船地方で用いられているが, 多くない。しかし, 岩船・村上の「鮭のいずし」は現在においても名産となっている。

中頸城及び佐渡以西から富山県, 石川県, 岐阜県で使われる魚が鮭であるケースは少なく, ぶり, 鯖, にしんが多い。これは, これら地域が「年取魚のぶり食文化圏」に属すること²⁾と関連があるものと推定される。

また, 鮭のいずしのある地域では, 正月用の昆布巻の芯²⁾が鮭・鱒であって, 一致する傾向にあるが, 逆に, 昆布巻の芯が鮭・鱒であっても中越・魚沼地方の

ごとくいずしの魚はにしんであって, 一致しない場合がある。正月前後のご馳走における, 年越し魚, 昆布巻の芯, いずし用魚の種類の間には興味をもたれる。

野菜はほとんどの場合, 主役は大根であり, にんじんもかなり使われているが脇役である。新潟県の一部において, かぶが大根の代わりとなっているが, 石川・富山県のかぶらずしのごとく積極的に使われているものではない。なお, 魚沼地方において, 「すずりぶた」の名称でかぶらずしの存在が認められたが, 今後更に詳細な検討が必要である。

ま と め

東西の食文化を分けるものとして, 伝統的なすしーいずし及びなれずしーについて新潟県西部から富山県東部を中心として調査, 検討した。その結果, 「いずし食文化圏」は西は鳥取県から兵庫県・但馬をへて日本海側の諸県を北上して北海道まで達し, その中に岐阜県飛騨, 福島県の会津及び中通り, 宮城県南西部, 岩手県北部及び西部, 青森県太平洋側を含むことが, 逆に, 長野県は含まれないことが認められた。

新潟県西部から富山県西部あたりは, いずし食文化圏の中央にあって, 東西の接点ではありえない。いずしについては, 食文化の東西ではなく, 日本海側と太平洋側の対立ということになる。

結 び

“東西食文化の日本海側の接点”のテーマは範囲が

表4 新潟県のいずし、なれずし類

名 称	分類	米		魚**						野菜**					地 域		
		飯	麴	さ け	ま す	にし ん	ほ っ け	あ ゆ	ぶ り	数 の こ	は ら こ	大 根	に ん じ ん	か ぶ		ゆ ず	さ ん し ょ
にしんだいこ	I	◎	◎			◎				○		◎	○		○	○	魚沼
にしんだいこ	I	◎	◎			◎				○			◎		○	○	魚沼
キッコー潰	I	◎	◎			◎				○		◎	○		○	○	魚沼
い い ず し	I	◎	◎			◎						◎	○		○	○	岩船, 蒲原
い い ず し	I	◎	◎	◎						○	○	◎	○		○	○	岩船, 蒲原
い い ず し	I	◎	◎				◎					◎	○		○	○	岩船
にしんのすし潰	II	◎	◎			◎				○					○	○	蒲原
にしんだいこん	II	◎	◎			◎				○					○	○	古志, 魚沼, 刈羽
ほっけのすし潰	II	◎	◎				◎								○	○	古志, 魚沼
い い ず し	II	◎	◎	◎						○					○	○	蒲原, 岩船
にしん潰	III	◎				◎						◎	○			○	魚沼, 古志, 刈羽
にしんの麴潰	III	◎				◎						◎	○			○	魚沼, 古志, 三島
大根の麴潰	III	◎				◎						◎					魚沼
大根の麴潰	III	◎					◎										魚沼
す し	III	◎				◎						◎	○				岩船, 蒲原
にしん潰	IV	◎				◎										○	魚沼
ほっけ潰	IV	◎					◎									○	魚沼
す し 潰	IV	◎		◎													蒲原
す し 潰	IV	◎					◎										蒲原
す し 潰	IV	◎						◎									蒲原

* 分類は表3参照

** ◎…主材料 ○…副材料 ○…少量使用する場合もある

大きいため、把握しきれない点が多く厳しいものがある。多くの方々のご協力を得まして、更に、調査・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いただいた内山千恵子さん、斎藤美保子さん、山川いみ子さん、斎藤隼氏、細井頭輝氏、有益なご助言をい

ただいた糸魚川市教育委員会・松野才三及び木島勉氏及び本学卒業生、さらにご回答をいただいた多数の皆様方に厚くお礼申しあげます。

なお、本研究にご支援いただいている財団法人日本食生活文化財団に感謝いたします。

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：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）
- 3) 本間伸夫他：新潟県の郷土食に関する研究，1～21報，
県立新潟女子短大研究紀要（1978～1987）
- 4) 鈴木秀夫，久保幸夫：日本の食生活，朝倉書店（1980）
- 5) 山口米子：日本の東西「食」気質，三嶺書房（1987）
- 6) 世界の食べ物，No.1～140，朝日新聞社（1980～1983）
- 7) 全国友の会：伝えてゆきたい家庭の郷土料理，1集，
2集，婦人之友社（1980）
- 8) 「聞き書」日本の食生活全集，農文協（1984～）
- 9) 文化庁編：日本民俗地図，1集，2集，国土地理協会
(1969, 1971)
- 10) 平凡社大百科事典，1～16巻，平凡社（1984～1985）
- 11) 奥村彪生：朝日百科・世界の食べ物，10～204 朝
日新聞社（1982）
- 12) 近藤弘：同，10～108，朝日新聞社（1982）
- 13) 森雅央：すしの系統と種類，食の科学，111，12（1987）
- 14) 篠田統：すしの本，柴田書店（1974）
- 15) 中川眸：味噌・醤油・酒のきた道（森浩一編），184 小
学館（1987）
- 16) 大林太良：同，34（1987）
- 17) 奥村彪生：西のすし文化，食の科学，111，27（1987）
- 18) 河野友美：カブラずし，ニシン漬けとキムチ，同，
79（1984）
- 19) 中沢佳子：風土が育んだ郷土料理，地理，31，No.10，
20（1986）