

山形の研究者たちによる 山形の魚醤を追う学術ルポ！ついに刊行！

『研究者、^{ぎょしょう}魚醤と出会う。 ——山形の離島・飛島塩辛を追って』

編著者：白石哲也、松本剛、奥野貴士（山形大学）

著者：高木牧子、五十嵐悠（水産研究所）、
渡部陽子（沢口旅館）、高橋恵美子（umui）

小倉ヒラク（発酵デザイナー）推薦！

「海と人が溶け合う、人類学のうまみの一滴」

●本書の紹介

山形県の離島・飛島^{とびしま}では「魚醤」が作られているという。日本の三大魚醤と言えば、秋田のしょつつる、石川のいしる、香川のいかなご醤油であり、どれも液体状の調味料だが、飛島の魚醤「飛島魚醤」は、島の人たちから「いかの塩辛」と呼ばれてきた。固形なのか液体なのか、いったいどんな食べ物なのか。

そのような「飛島魚醤」「いかの塩辛」の作り手は2023年に確認できた限り、残り2世帯である。

山形大学に所属する研究者3人に、水産業の今を知る山形県水産研究所の研究者2人が合流し、飛島へ現地調査に向かう。

失われつつある文化に、どのように向き合っていくのか。考古学、人類学、生物物理学、水産業、さまざまな角度から追及していく。山形県の料理人による飛島魚醤レシピも付す。

●書誌情報

刊行日：2024年3月末

本体価格：1900円（+税）

A5判並製、フルカラー、228頁 ISBN：978-4-86766-037-9

刊行元：文学通信

●編著者紹介

白石哲也（しろいしてつや）

山形大学学術研究院（学士課程基盤教育院担当）・准教授
研究分野は考古学。

松本剛（まつもとごう）

山形大学学術研究院（人文社会科学部担当）・教授
研究分野は人類学。

奥野貴士（おくのたかし）

山形大学学術研究院（理学部担当）・教授
研究分野は生物物理学。



●著者への取材申し込み、

本に関するお問い合わせはこちら

文学通信 編集部・松尾

<https://bungaku-report.com/>

電話 03-5939-9027 FAX03-5939-9094

info@bungaku-report.com