

消えゆく伝統食の新たな展開

未利用魚を利活用した「ごちゃませ魚醬」の開発

松本 剛（人文社会科学部）

白石哲也准教授（学士課程基盤教育院）を研究代表者とする我が研究グループは、2022年より酒田市飛島の伝統的発酵食「飛島塩辛」を研究している。飛島塩辛とは、スルメイカや一夜干しを作る際に大量に出るイカワタで仕込んだ魚醬に、塩漬けにしたイカやサザエなどの切り身を漬けたものである。島民たちの「もったいない精神」に支えられ、これまで各家庭で造り続けられてきた飛島塩辛であるが、現在は造り手たちの高齢化やイカの不漁などにより消滅の危機にある。

昨年度に実施した現地調査では、伝統が失われゆくなかで、日々刻々と変化する社会や自然環境に対して柔軟に応答しながら暮らすレジリエントな漁撈民たちの姿が明らかになった〔白石・松本・奥野 2024〕。また、顕在化する地球規模の資源問題や社会問題に向き合う上で重要なのは、問題解決という終着点を目指して「安定的で強固ななにか」を生み出すことよりも、世界を終わりのない動きのなかで捉える動的な視点としなやかな柔軟性を手にすることである、という気づきを得られた〔松本 2023〕。

その結果、失われゆく伝統との向き合い方として、われわれが出した結論は、「もったいない精神」という飛島塩辛のエッセンスを継承しつつも、まったく新しい形で蘇らせる」というものである。伝統には時代の変化に合わせて変わらざるを得ない部分と、変化させることなく継承すべき部分があるためである。そこで、山形大学Well-Being研究所からの助成をもとに、山形県水産研究所の研究者らとともに未利用魚を利活用することでまったく新しい魚醬を開発し、発酵調味料文化の新たな展開を図ることとなった。

どのような魚醬をつくるの？

未利用魚をつかって「ごちゃませ魚醬」を開発する。飛島漁撈民の「もったいない精神」を受け継ぎ、網にかかったものの使われずに廃棄されている「未利用魚」を利活用する。具体的には、9月1日解禁の底引網漁で漁れるゲンゲ類やエソのような未利用魚を選別せず、ミックスして使用する。何が漁れるかも、魚種間の割合も未知であるため、当然、味は規格化できない。

こうしたデザインの背景には、フードロス・食品ロスの一因となっている規格重視の商品生産を相対化しようという意図がある。かつての飛島でイカワタを利活用した漁撈民たちの「もったいない」という感情は、彼らを取り巻く環境から自らを切り離すことなく、「地に足のついた生活」をするなかから湧き出たものである。たとえ飛島塩辛という伝統食自体は消失しようとも、こうした重要な精神を受け継ぐことによって、喫緊の社会課題に新たな切り口を見出すとともに、現代社会の「当たり前」を問い直す契機をもたらしたい。



【写真①】新しい魚醬の開発は山形県水産研究所（鶴岡市加茂大崩）で行う。

さらには、未利用魚という、使えるのに使わずに捨てている資源を最大限に有効活用するだけでなく、あえて魚種を限定しない未利用魚で仕込むことによって、味が一定でない（が美味しい）魚醬を生み出すことにも意味を見出している。また、世帯ごとに異なるレシピを重視することで、食品の捉え方に多様性をもたらす。先行きの見えないVUCA（変動性・不確実性・複雑性・曖昧性）の時代における新しい価値を提示することが本研究の肝である。

仕込み用容器にも現在一般的なポリ容器ではなく、大石田町の次年子窯で製作した陶器甕を使用する（写真②）。古代ローマの魚醬・ガルムはアンフォラに入れられていたことが考古学データからわかっており、これを再現したい。また、減塩指向の消費者のニーズに合わせることなく、従来 of 塩分濃度で提供する。

なお、新しい魚醬の開発は山形県水産研究所（鶴岡市加茂大崩／写真①）において行う。同研究所ではすでにこうした未利用魚を利用した魚醬造りの実績があるため（写真③）、多くの技術的なノウハウを継承できる。

そもそも魚醬のニーズは？

県内のレストランをはじめとする商業施設に対してヒアリングを行った結果、和洋中の料理カテゴリーにかかわらず、調味料の一つとして魚醬のニーズがとても高いことが明らかになった。今回開発する魚醬が完成の暁には、「ぜひ試してみたい」という声が多く聞かれた。

一方で、こうしたプロの料理人たちと比べると、一般の人々の間では魚醬に対する関心はそれほど高くない。（少なくとも山形の）一般家庭の食卓に魚醬を使った料理が並ぶことは多くないようである。魚醬は歴史ある調味料でありながら、味噌・醤油・酢・みりんのように、「普段使い」の調味料として認知されていない。



【写真②】大石田町「次年子窯」の陶芸家・高橋廣道氏製作の魚醬仕込み用甕。高橋氏は、陶器浴槽のような大型の作品を得意とする陶芸家であり、ワイン醸造用のアンフォラの製作経験もある。飛島塩辛の仕込みには、伝統的には木製樽が使用されてきたが、イタリアのガルム造りでは陶器が使われた。



【写真③】山形県水産研究所の主任研究員・高木牧子氏はこれまで、同研究所の研究員の五十嵐悠氏とともに、未利用魚の有効利用の方法を模索してきた。そうした試みの一つとして魚醬づくりに着手した。

こうした状況を受け、発酵調味料の普及を図るために、11月9日には酒田港東ふ頭交流施設 SAKATANTOにてサイエンスカフェを開催する。開発中の魚醬についてはもちろんのこと、広く一般の方々に向けて発酵調味料の魅力を伝える場としたい。

- 【参考文献】
- ・ 白石哲也・松本剛・奥野貴士 2024『研究者、魚醬と出会う～山形の離島・飛島塩辛を追って』文学通信。
 - ・ 松本剛『飛島の「魚醬塩辛」：消えゆく伝統食づくりと漁撈民のレジリエンシー』第2回山形大学異分野交流学会, 2023年8月29日。