

飛島魚醤の故地・能登

－漁撈民と魚醤の新たな研究－

白石 哲也(Testuya Shiroishi)

学士課程基盤教育院
tshiroishi@cc.yamagata-u.ac.jp

1. 魚醤とは何か

魚醤とは、魚類に塩分を加え、魚肉のたんぱく質を自己消化酵素により分解して各種アミノ酸のうまみ成分を抽出した調味料である。石毛直道によって、魚醤は①魚醤油、②塩辛、③塩辛ペーストの三分区される(図1:石毛2012)。

- ① 魚醤油:魚と塩を混ぜたものを保存する過程で魚から浸出する上澄みをろ過した液体。東アジア～東南アジアに分布し、淡水・海産の魚介類が使用される。古代ローマ時代にはガルムという魚醤が利用された。
- ② 塩辛:魚類に塩分を加えることで、自己消化酵素や魚介類の体内にある最近の働きでたんぱく質を各種アミノ酸に分解して独自のうまみを出す保存食。淡水・海産の魚介類が利用。アンチョビやニシンの塩漬け、ケジャン(カニ)などがある。
- ③ 塩辛ペースト:魚醤油をろ過した残りの固形物をすりつぶしてペースト状ないし、固形物にしたもの。中国南部から東南アジアに分布する。

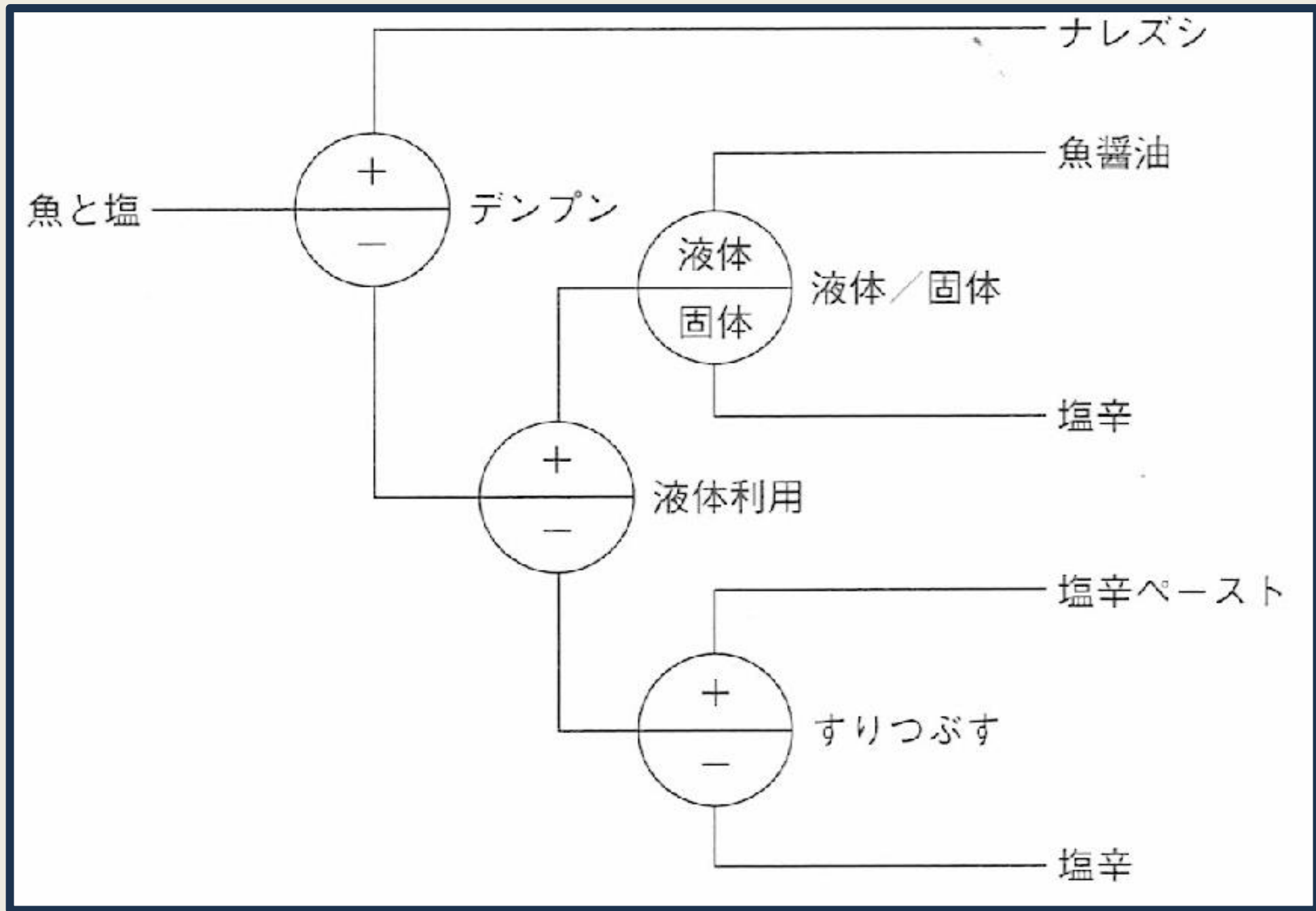


図1 魚醤の分類(石毛2012)

日本列島における魚醤の起源として、文献では『延喜式』(10世紀)に「鰯魚汁一斗五升」という記述があるが、それ以前については不明である。近世の書物である『百姓伝記』(17世紀)には、塩辛を調味料として利用している記述が確認される。塩辛が、味噌や醤油の代用品として用いられていたようである。なお、醤油が庶民に広まったのは、ここ1世紀あまりであり、以前は味噌味が用いられた。つまり、魚醤油や醤油(穀)という液体の起源は、それほど古くなく、むしろ、塩辛および塩辛ペーストのものが一般的であったと考えられる。さらに、東アジア的観点から魚醤を見ると、秦代に『爾雅(じが)』に「肉の(シオカラ)をカイ、魚の(シオカラ)を鰯(キ)」とあり、『説文解字』(漢代)には魚を塩で醸したもの記述がなされる。なお、段玉裁(18世紀)による解釈では、鰯は塩辛を指す。また、塩と米を使って魚を漬物のように漬けてから加熱して食べる料理が『釈名』(漢代)にある。つまり、漢代には中国に塩辛やナレズシが存在したことが確認できる(秋道2016)。

石毛直道は、塩辛やナレズシが中国で確立したことを歴史的に証明する。また、秋道智彌は食文化史的観点に立ち、「コメ・魚・塩」の重要性を説き、現生の民族誌から水田農耕と淡水漁撈を基盤生業とする東北タイやベトナムを起源地とする説の蓋然性を支持する。秦もまた南西中国で成立しており、そこではナレズシ・塩辛が存在していた可能性は高い。しかし、長江流域で約一万年前には、栽培稲がはじめられており、河姆渡文化期(約6000年前)になると水田農耕を中心とした文化・社会が成立する。つまり、中国長江流域で独自に形成され、南西中国などに拡散した可能性も否定できない。なお、石毛も秋道も日本列島には弥生時代以降に稲作農耕とともにナレズシや塩辛がもたらされた可能性が高いと指摘する。

3. 飛島魚醤を探して

報告者らは、2022・2023年度と2か年にわたり、飛島の調査を実施した(図2)。2022年度は、島内の魚醤製作者の方などのネットワーク構築と聞き取りを実施。2023年度は、学内で調査チーム(松本先生・奥野先生)を組織し、県水産研究所の方を含め、外部研究費を得て、飛島魚醤の調査を実施した。プロジェクトは、物質文化を中心に魚醤文化の全体論を白石が行い、人と魚醤として松本、成分分析では奥野が担当した。また、山形県水産研究所や写真家、料理人の方など多様な方が参画する超学際的チームを結成した。

【飛島魚醤の現在】

- ① 廃絶の一手前
- 材料であるイカ漁の停滞(すでにイカが獲れない)
 - 魚醤製作の担い手の減少(2022年9月時点で5件のみ)
 - 以前は、酒田市周辺での販売も行われていた
 - 超高齢化による島内人口の減少(実質的な人口は30名に満たないと言われる)
- ② 調査履歴
- 主に、民俗学者による調査が主体的に行われてきた(早川孝太郎や赤坂憲雄による伝承や方言、年中行事など)
 - 食に関する調査は少ない
 - 作り手がいなくなったら、記録も含め消える可能性が高い

表1 スルメイカの漁獲量

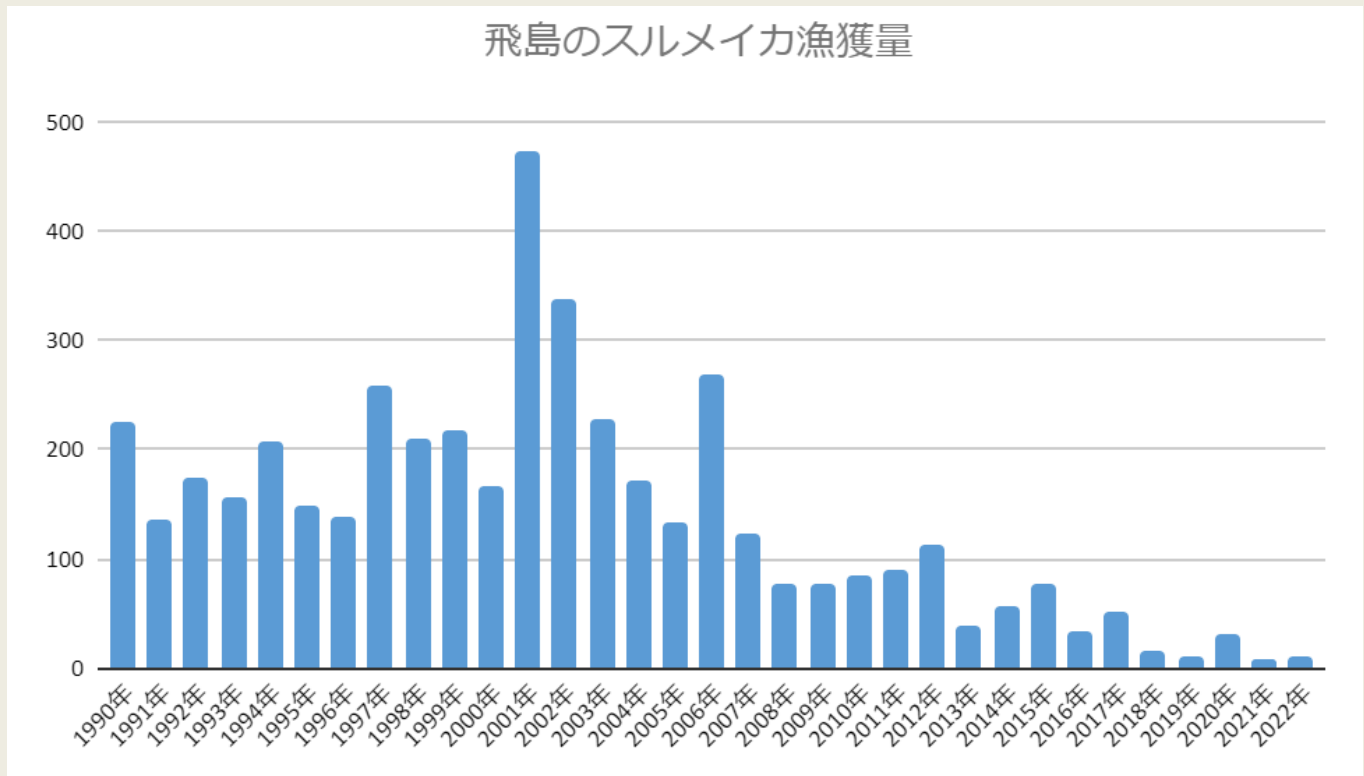


図2 飛島魚醤の調査記録(白石ほか2024)

飛島魚醤の記録保存を目指した調査を実施

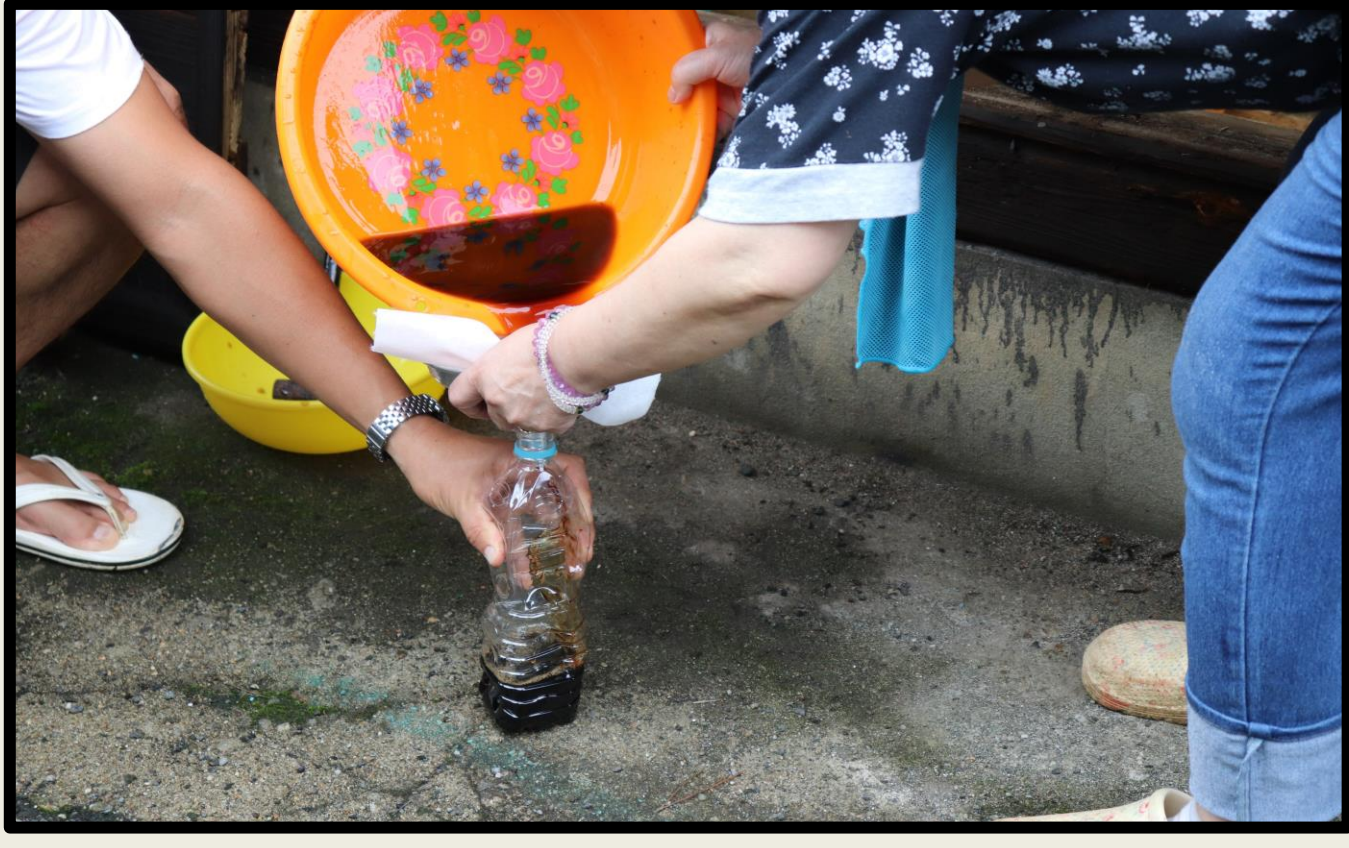


写真2 飛島の魚醤

4. 飛島魚醤の故地・能登半島－北前船説は本当か？－

現在、飛島魚醤の故地・能登半島において、「いしる(余汁)」の調査を進めている。従来、飛島魚醤は「北前船の船員が伝えた」と言われてきた。しかし、北前船の港は奥能登である。一方で、飛島魚醤の材料は、イカで余った内臓(ゴロ)を使用する。イカ漁の中心は、能登小木であり、小木と酒田はイカ漁で現在も強いつながりを持つ。これは何を意味するのか。

- 漁撈民としてのつながり
- 広く世界を見ると、魚醤の食文化は漁撈民の食文化である。例えば、ベトナムのヌックマムは主に沿岸部の漁港近くで生産される。3大魚醤の「いしる」「いかなご醤油」「しょつつる」があるが、これらも沿岸部で作られる。ほかに、古代の庸「鯉魚箭(かつおいろり)」なども伊豆半島にある。つまり、漁撈が盛んな場所で作られるのである。
- ゴロの言語的ひろがり
- 漁撈民のネットワークは、非常に広い。例えば、「ゴロ」というイカの内臓を示す言葉がある。この分布は、石川～北海道南部に広がり、使用地域に限られる。また、「いしる」を「余汁(よしる)」とも呼ぶが、飛島魚醤は、それこそ余った材料(ゴロ)を使用する。



図3 能登半島と飛島

「漁撈民」のつながりこそ、魚醤の起源を解明する手がかり

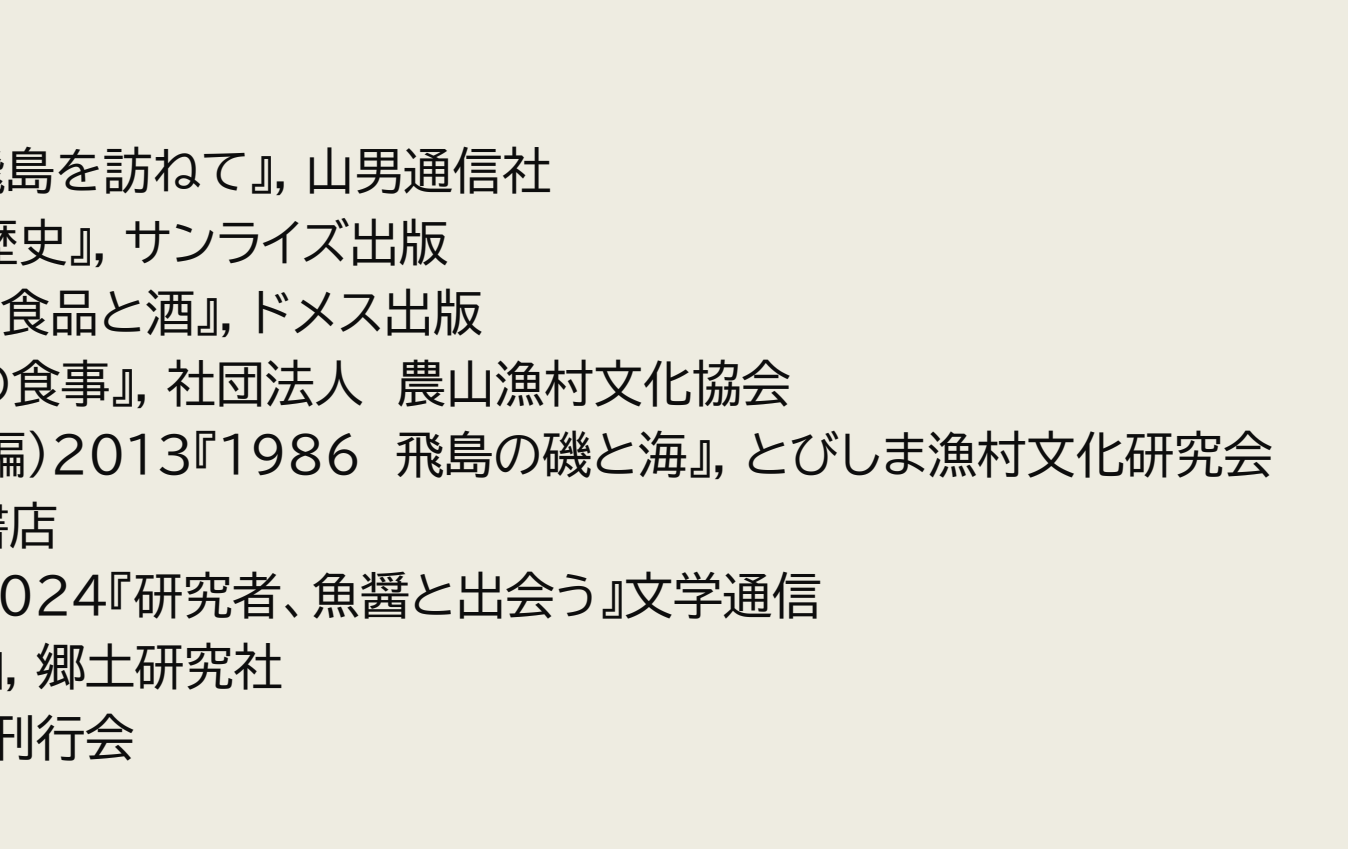


写真2 小木のイカ漁船と能登のいしる

本研究は、令和5年度秋田県ジオパーク研究助成「飛島魚醤」の食文化史(代表:白石哲也)、山形大学データサイエンス教育研究推進センター(YUDS) 令和6年度「データサイエンス教育・研究連携活動助成」(代表:白石哲也)、令和6年度YU-COE「山形大学先進的研究拠点」(M)形成支援(代表:白石哲也)の成果の一部である。

参考・引用文献

- 赤坂憲雄(編)1997『タブの島 飛島を訪ねて』, 山男通信社
秋道智彌2016『再考ふなずしの歴史』, サンライズ出版
石毛直道2012『第4巻 魚の発酵食品と酒』, ドメス出版
木村正太郎1988『聞き書 山形の食事』, 社団法人 農山漁村文化協会
岸本誠司・松本友哉・小川ゆかり(編)2013『1986 飛島の磯と海』, とびしま漁村文化研究会
篠田 統1966『すしの本』, 柴田書店
白石哲也・松本剛・奥野貴士(編)2024『研究者、魚醤と出会う』文学通信
早川孝太郎1925『羽後飛島図誌』, 郷土研究社
長井政太郎1982『飛島誌』, 国書刊行会