

海の儀礼食（鯛）から

——瀬戸内海を中心とした鯛文化——

愛知大学総合郷土研究所所長

印南 敏秀

庶民の祝事と鯛

印南です。私のテーマは「海の儀礼食から」です。先の2人が報告した山の雑穀や芋、里の米の儀礼食は民俗研究の主要テーマで研究がすすんでいます。ところが海の儀礼食となると、民俗研究はすすんでいません。今日は私が調査してきた瀬戸内海や三河湾を中心に、海の儀礼食として鯛をとりあげます。鯛といえばマダイが一般的で、日本のすべての沿岸部でとれます。鯛が好んで棲息するのは水深30～50メートルで、底質が岩礁で潮流が速く、海水が沿岸水性のところ。この条件にあってるのが瀬戸内海、次が長崎県から島根県と西日本が続きます。瀬戸内海は日本でも漁撈技術が発達した地域で、鯛にまつわるたくさんの物語を残しています。



私が子どもだった昭和30年代は、愛媛県の地方都市新居浜市での結婚式は和風でした。そして婚礼の引き出物として鯛がつきものでした。一番よく覚えているのが尾頭付きの鯛の塩焼きでした。なぜ半世紀も前のことをよく憶えているのかというと、親が持ち帰る塩焼きの鯛が固くてまずかったからです。反対に、鯛の形の餡入りの米菓子をもち帰ったときは大喜びでした。また鯛の形のビニール袋に、白砂糖をつめた鯛もありました。当時は贈答に砂糖がよく使われていて、白砂糖は貴重品でした。本物であれ、代用品であれ、目出度い席に鯛は欠かせなかったのです。

写真の藁製の鯛は、世界文化遺産の白川村で重要文化財に指定されている合掌造りの遠山家2階に展示しています（写真1）。解説には結納のときに贈った「飾り鯛^{かざりだい}」だと書いていました。白川村は奥深い山間の村で、鯛がいくらくさりにくいといっても生で運ぶのは難しかった。そこで儀礼用に鯛を藁で作ったのです。食べることはできませんが長さ約50センチもある立派な鯛でした。

次は、野外博物館の北海道開拓の村に移築した大石菓子店の展示です（写真2）。祝事にふさわしい赤い鯛の米菓子です。大石菓子店は札幌で修業して、大正14年に帯広で開業しています。一度にたくさんつくれるように鯛の型があったので、婚礼の引き出物に配ったのだと思います。

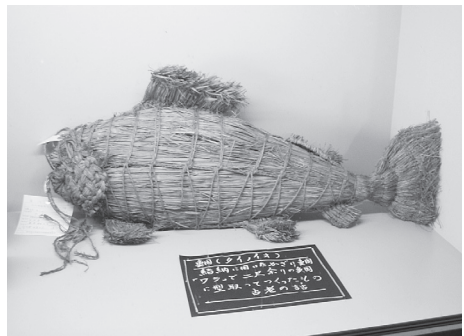


写真1 白川村豪農の結納の飾り鯛

こうした事例から近世の武家社会で儀礼魚として重視されていた鯛が、近代になると庶民層に浸透したことがわかります。日本の海の儀礼食を代表する鯛が、どのような経緯でそうなったのかを考えたいと思います。

儀礼食としての鯛の利用

日本人は早くから鯛を食べていました。昨年動物考古学の松井先生の講演にもありましたが、縄文時代や弥生時代の貝塚などの遺跡から鯛の骨がたくさん出土しています。鯛は魚のなかでもとりにくいので、どんな漁具をどう使ってとったのか正確にわかりません。モリや錘が出土しているので、モリで突いたり、網を使ってとっていたようです。

『万葉集』には、鯛は鱸、鮎などと一緒に、海や川の魚の代表として登場します。そのころ日本では肉食禁止令（天武天皇3年：675）が發布されたので、次第に鯛の儀礼食としての性格が強まったと思います。

平安時代に編纂された『延喜式』には、西国10ヶ国が鯛の産地として登場します。和泉・伊勢・志摩・三河・若狭・丹後・紀伊・讃岐・筑前・肥後で、瀬戸内海、北西九州、伊勢・三河湾、若狭湾などから、西日本でも都に近い海から送られていました。

伊勢神宮の神饌にも鯛は頻繁に登場します。伊勢神宮への塩鯛の奉納は、今も愛知三島の篠島で続いています。篠島の塩鯛はカチカチに干しあげ、御幣鯛とよばれています。カチカチの塩鯛は遠くまで運ぶための古い保存技術で、伊勢神宮の神饌に残ったのです。先ほど岩井先生のお話の中で、神饌に古い食文化が残るという話がありましたが、塩鯛はその一例だと思います。

昨年のシンポジウムで日本史の原田先生が、室町時代に和食の味付けや調理法の原形が成立したというお話でした。そうした武家社会の儀礼食として、ことに鯛は重視されました。近世には「鯛は大位」といわれ、魚の王様となります。そして各地で鯛の名産地を名のるようになり、「鯛百珍」といった鯛料理の専門書も出版されるのです。

高級魚の鯛と一本釣り

鯛は儀礼食を代表する高級魚として、高い価値がありました。鯛は流れの速い瀬戸や岩場に生息しているので、延縄漁や網漁にはあまり適していませんでした。しかも延縄や網漁は一度にたくさんとれますが、延縄は針にかかったままで、鯛網は網の中でもがいて、肉質が悪くなります。今も関鯖や関鯔など一本釣りで釣った魚は高級魚で通っていますが、一本釣りの鯛は美味しかったのです。さらに鯛を遠くまで船で運ぶには、一本釣りの活きのよい元気な鯛がふさわしかったのです。

瀬戸内海では、大消費地の商都大坂を中心に漁村が発達します。大坂では地先でとれる魚を「前の魚」といいました。近世初めは西宮辺りまでが「前の鯛」といわれていたようです。大坂を中心に鯛の需要が増えると、鯛の供給地は中瀬戸内海、さらには西瀬戸内海へと遠くなり、ま

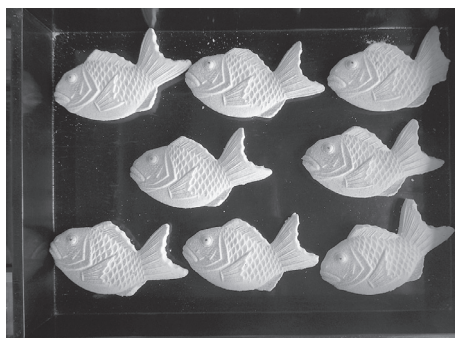


写真2 大正14年(1925)に帯広で開業した大石菓子店の鯛の米菓子 北海道開拓の村

すます活きた鯛の価値はたかまります。

近世に江戸幕府がひらかれ、武家層を中心に儀礼食の鯛の需要が拡大しました。関東周辺の海で鯛を調達しましたが、足りないので晩秋から冬にかけては東海地方や瀬戸内地方から活きた鯛を運びました。夏間は海水温度が高くて死にやすいため、寒い時期だけ遠くから運んだのです。瀬戸内海からは伊予と讃岐、備中の真鍋島から、東海地方からは志摩、三河（愛知）三島、伊豆、駿河から運んでいます。この図は鯛を活きたまま運ぶ活け船で、船内の生け簀の海水と船外の海水が交換するように工夫していました（図1）。

寒い時期でも遠いと途中で死ぬ確率が高いため、瀬戸内海から江戸までの輸送は減少していきます。また江戸まで運ばなくても、大坂に加えて瀬戸内沿岸に城下町や港町が発達して地元の鯛の需要が多くなっていたのです。

近世には、活き鯛が集まる産地では、生け簀での鯛の畜養がはじまりました。鯛の需要が集中するため鯛を畜養して、大量の需要にこたえられるようにしたのです。その畜養技術はやがて養殖技術へと展開していったのです。

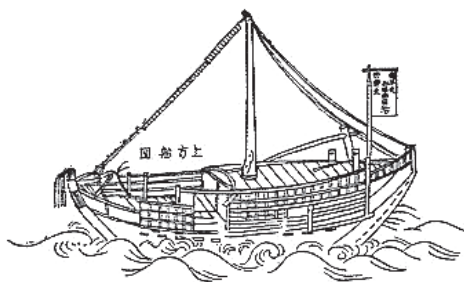


図1 文政5(1822)年の活け船略図
出典：『日本漁業史』より転載

一本釣り漁民と魚島

瀬戸内地域（図2）の祭りの神饌として鯛はかかせませんでした。なかには、氏子が用意する鯛を、隣の島の一本釣り漁民が奉納していた例がありました。愛媛県の大三島瀬戸の瀬戸八幡宮の秋祭りに、広島県の生口島瀬戸田北町の一本釣り漁民が鯛を奉納していたのです。瀬戸は海に面した村ですが、農民ばかりで漁民はいませんでした。反対に北町は一本釣り漁民の集落で農地は持っていませんでした。瀬戸の人々は「北町の鯛が来ないと祭りがはじまらない」と、北町漁民が祭りに持ってくる鯛を待ちわびていました。鯛が到着すると写真のように大きな2匹の鯛を向い合せにして神前にお供えます（写真3）。神饌のほかに瀬戸の氏子が直会で食べる小さな鯛もたくさん持ってきました。神饌の大きな鯛と直会の小さな鯛は、儀



図2 鯛と米の交換関連地図



写真3
神饌の鯛

礼用なので大きさを揃える必要があります。北町の漁民は早くから生け簀に鯛を活かしておいて大きさを揃えたといいます。

瀬戸八幡宮の秋祭りの責任者は頭屋で、秋祭りの供物として甘酒をつくります。北町の漁民が帰るときには、神前に供えた甘酒とお札を代表者に渡します(写真4)。代表者は北町に帰ると、一本釣り漁民が祀る祠に甘酒をお供えしたあとみんなで飲んで祝います。

瀬戸の農民の米と北町の漁民の鯛を、集落規模で交換していたのです。交換がはじまった理由は諸説ありますが、瀬戸の地先が好漁場だったことに由来します。地先漁場での北町漁民の入漁を許可するかわりに、瀬戸の祭礼に鯛をお供えするようになった。または地先漁場で北町漁民が漁をしているとき暴風雨になり、瀬戸の人々に助けられたので瀬戸の祭礼に鯛をお供えするようになったといいます。

鯛は産卵時期になると、外洋から瀬戸内海の備讃瀬戸に集まります。瀬戸内海では鯛が産卵に集まる時期を魚島うおしまといい、瀬戸内海の本一本釣り漁民が備讃瀬戸に集まってきました。一本釣り漁民が鯛を釣ると、海上でまちうけている仲買が競うように買ってくれたので、よい収入になりました。瀬戸内地域では花見頃に産卵に来る婚姻色の濃い桜色になる鯛を桜鯛といいました。江戸でも桜鯛といったようです。季節の魚が江戸では「初鯉」ですが、瀬戸内地域では「桜鯛」だったのです。

北町の本一本釣り漁民も備讃瀬戸まで桜鯛を釣りに行きました。私が調査した20年程前は一本釣り漁民が20人はいいましたが、今は1人になりました。瀬戸内海を代表する鯛の本一本釣り文化は、今まさに消えようとしているのです。

能地の浮鯛は自然現象

広島県三原市の能地は、瀬戸内海で船住まいしながら漁をする家船の中心地として有名でした。能地の家船が自由に移動できたのは、浮鯛を神功皇后へ献上した功績により、自由に操業できる許可を得たという「浮鯛抄うきたいしょう」という文書を伝えていたからです。

浮鯛は、鯛が深いところから急に浮き上がると、空気袋がうまく調整できずに海面に浮いてしまう自然現象をいったのです。能地の沖には広大な「マエズ(前洲)」があり、片側が深くなっています。前洲まで泳いできた鯛は、段差のところでは急上昇しなければならなくなるのです。浮鯛は、春分から48日～88日目の間の大潮に浮き、幸崎漁業協同組合で入札して、権利を受けた人がとることができました。毎年4月5日には、浮鯛の豊漁を祈願する浮鯛祭りを組合で続けていました。

ところが広島県は海砂採取が盛んで前洲の海砂を埋立てに使ったため、海砂に棲息するイカナゴがいなくなりました。海砂の採取で鯛の餌のイカナゴが消え、昭和50年頃に海底の地形が変わって浮鯛はみられなくなりました。今は浮鯛の伝承を伝え、豊漁を祈願するため祭りは続いています。この写真は昔の能地集落で、古い漁村の特徴で民家が建て込んでいました(写真5)。

三原市立図書館には能地の浮鯛の絵図や写真などの資料が残っていて、今回も利用させていた



写真4 甘酒とお札を受け取る北町代表者



写真5 能地集落



写真6 浮鯛の絵図

だいています。この絵図は前洲で鯛が浮き上がってきたところです（写真6）。浮鯛の権利を持つ人が右側で網を手で船で待っていると、反対側から鯛が泳いできて、段差のある場所で鯛が浮くと、網ですくうという構図です。面白いのは権利を持つ人の後方の船にも、網を持っている人が乗っていることです。後ろの人の役割を能地漁協の人に聞いたら、権利をもつ人が浮鯛をとりそこねたら、後ろの人がとってでもいいのだそうです。一度は浮いた鯛も、すぐに浮袋が回復して海に潜ってしまうのです。

この写真は、大正頃の絵はがきで、浮鯛と見物客がたくさん来ていたことがわかります（写真7）。これは今の浮鯛祭りでは、船の上で神主が祈祷をしたあと、鯛を網ですくっている写真ですが、発砲スチロールの浮きをつけて鯛を浮かせています（写真8）。海上での神事のあとは、神功皇后が手向けた御幣が流れついたという浮幣社で神事をおこないます。この写真は浮幣社前方のまな板石の上で、供物の鯛を調理しているところです（写真9）。この写真のように浮幣社は海岸にあったのですが、今は前方に道路が通るなどで、海から遠くなってしまいました（写真10）。



写真7 浮鯛の絵はがき

写真8 浮鯛祭りの海上での模擬
(2010/4/19)

写真9 浮幣社の俎板石で鯛を調理する (2010/4/19)



写真10 浮幣社（現在は前を道路が通る）

浮鯛にみられるように鯛は急な水圧の変化に対応できませんでした。一本釣りで釣りあげたときも、すぐ浮袋の減圧調整をしないと仰向けに浮かんで死んでしまいます。鯛の浮袋に針をさして減圧調整するのは、鯛を活かすための重要な技術だったので、この写真は三重県鳥羽市の海の博物館が所蔵している空気抜き用の道具です（写真11）。

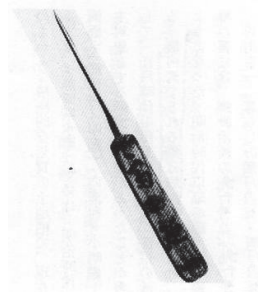


写真11 ふくれ上がったウキブクロのガスを抜くためのクウキヌキ
（『鯛』鈴木克美、法政大学出版局、1992）

アビに試されているのは人

次は渡り鳥のアビの助けをかりて、鯛を釣るアビ漁についてです。能地のすぐ近くに豊島という1本釣りが盛んな島があります。豊島の漁師は、アビに追われて浮き上がってきたイカナゴをすくって餌にします。さらに、アビが潜って集めた鯛を、さきほどとったイカナゴを餌に釣ります。最初から最後まで、アビに依存しながら鯛釣りをしたのです。アビ漁がおこなわれる2月、3月は、魚島の前で鯛が釣りにくい時期にあたります。そのため鯛は高く売ることができ、アビ漁は豊島の一本釣り漁民には漁閑期の大切な漁だったわけです。

アビは非常に警戒心が強い鳥でした。漁民はアビに警戒心を持たれないように、毎年決まった網代で釣りました。さらに、毎年同じ服を着るなど、少しでもアビを安心させるようにしました。瀬戸内海には豊島以外でもアビによりそいながらアビ漁をしていたのですが今は1か所もありません。海全体が騒がしくなって、アビの飛来もほとんどなくなり、アビ漁もできなくなりました。アビが安心して越冬できる環境を破壊し、豊島の近くで効率よく稼ぐことができなくなったのです。人の自然や生き物にたいする姿勢が問われて、アビに駄目だしされたように私には思えるのです。これがアビの写真です（写真12）。アビの網代にはアビに感謝してお祈りしたアビ社が点々と祀られていたのです（写真13）。

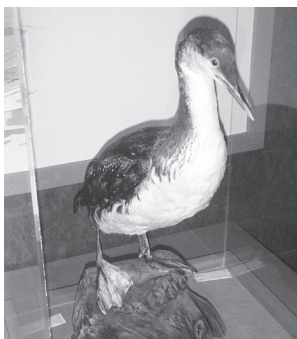


写真12 アビ鳥（シロエリオオハム）の複製



写真13 アビ網代ごとに社を祀り、祭りをした。
（雀磯のアビ社）

鯛の完全養殖と味覚の変化

戦後は、生け簀での畜養から養殖、さらには完全養殖へと技術が進みました。鯛漁も近海から

海外への遠洋漁業、さらには鯛の輸入へと変化しながら増加してきました。私が子どものころ食べた鯛は、鯛の増加で庶民でも鯛を引き出物にできるようになったことを教えてくれるのです。

最近、瀬戸内海の一本釣漁民は、天然鯛の価格が急落しているといいます。私が調査で通っている山口県周防大島の属島、沖家室や情島はすぐ近くに速い瀬戸があり、そこで釣った鯛は高級鯛で知られていました。むかしは地元議員が東京へ陳情に飛行機でいく時は、そうした鯛を手土産に持っていったのです。

養殖技術の発達で養殖鯛が美味しくなりました。養殖鯛は天然鯛より脂がのり、肉食になれた現代人の嗜好にあっています。消費者の好きな魚の1位が鯛だったのが、今は完全に鮪に追い越されました。瀬戸内海のあっさりした天然鯛がおいしいと私は思うのですが、養殖鯛と天然鯛の値段が変わらなくなった。さらに瀬戸内海など近海の鯛は減少していて、鯛の一本釣りで漁民は生活できなくなったのです。

鯛文化と魚食の伝統

日本人は長く儀礼食として鯛とつきあい、多くの鯛物語をうみだしました。その鯛との関わりが、大きな転換期をむかえています。鯛が儀礼食の主役だったのは、形や色、味、季節感などが日本民族の好みにあっていたのです。近隣の韓国や中国に鯛は棲息していても、日本のように特別扱いしません。

周防大島で鯛の有名な沖家室の民宿では、鯛のフルコースが食べられます。鯛は頭から尻尾まで、すべてを美味しく食べることができます。鮭も縄文時代から重要な魚で、同じように頭から食べつくします。日本の漁食文化の伝統が、残さず食べる伝統の技をうみだしたのです。

ただし、鮭は時期が冬にかぎられるため、儀礼食としては正月魚など一部に限定されます。また、鮭は北日本と場所も限定されました。鯛は日本中で一年中とれるので、日本では一年を通して儀礼食として利用できました。写真14は、西日本を中心におこなわれていた、正月に掛け鯛をかけて祝う年中行事です。次の写真15は、結納で鯛を運んでいる様子で、伊勢志摩の漁村では遅くまで続いていたようです。

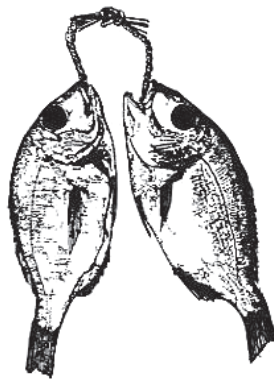


写真14 掛け鯛



写真15 結納の鯛

(『鯛』鈴木克美、法政大学出版局、1992)

世界無形遺産と鯛文化

次の4項目は、世界無形遺産に申請中の和食のキーワードです。世界にむけて和食の魅力をアピールするために選ばれた特徴です。

①多様で新鮮な食材と素材の味わいを活用

②バランスがよく、健康的な食生活

③自然の美しさの表現

④年中行事との関わり

和食の4つの特徴はすべて鯛にあてはまり、鯛は日本の和食を代表する魚としてふさわしいといえます。

①多様で新鮮な白身の鯛はうま味があり、どんな調理法ともあい、頭からすべてを美味しく食べ尽くすことができます。

②白身の鯛は肉にくらべると栄養バランスがよく、健康的な身体を養い、安心して食べることができます。

③鯛は形と色ともに美しく、自然の美しさや、春を告げる桜鯛など季節の移ろいを表現するのに最適な魚といえます。

④魚の王である鯛は、年中行事や人生儀礼などの儀礼食の中心であり、神と人、人と人が共に食べることで、たがいの絆が深まります。

こうした鯛の多様性を考えることは、食文化だけにとどまらず、人と自然との調和を取り戻す突破口になると考えています。私は、人の生活と相互に関わる自然のありかたを「海里山」と定義しています。無論、海里山のすべてを一度に考えたり、とりもどすことは容易ではありません。ただし、世界無形遺産への登録を契機として、和食をとおして考えはじめることは、共感をえやすいのではないかと思います。

今日の海の儀礼食にひきつけて考えてみると、その代表だった鯛には日本各地で多くの鯛物語があったはずですが。私が好きな鯛を今後も食べ続けられるように、そうした鯛物語をたくさん残したいということで、今日の話が終わらせていただきます。

佐野 印南さんどうもありがとうございました。最初の二人の山、里のご発表に加えて印南さんと、これから後藤さんの発表は海からの視点ということになります。基調講演で岩井先生のほうから出ましたけれども、「延喜式」の中でも農産物と水産物、当然水産方面のいわゆる神饌も、日本人は海の民の一面を持ちますから多いわけです。今回のシンポジウムに合わせ「相撲と食」の展示も特別にやっていますけれども、たとえば塩の問題だとかも取り上げなければならない問題です。今年は渋沢敬三が亡くなって50年になります。渋沢敬三とその意を受けた宮本常一は海から見た日本を重視しました。印南さんが言っているように、和食をユネスコの無形文化遺産に指定しようと今申請して、おそらく認められる※と思いますが、そういう中で魚の名前ですが、渋沢敬三は、日本では魚の成長ごとに名前が違ったり、季節で名前が違ったり、地域で名前が違ったりする。魚の料理法だけでなく命名法も大きな無形文化遺産だと思うわけです。では大きな意味で太平洋まで視野を広げて海から見た今日の儀礼食の問題を後藤さんに話していただきます。

※ 2013年12月4日ユネスコ無形文化遺産保護条約の第8回政府間委員会において、「和食；日本人の伝統的な食文化」について、代表一覧表への「記載（登録）」の決議がなされた。