

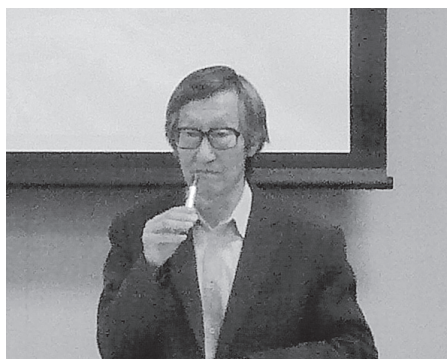
志摩の海の食文化

海の博物館館長
石原 義 剛

1. はじめに

皆さんこんにちは。ご紹介をいただきました石原と申します。お渡ししたパンフレットで、こんなことをやっている博物館かというのはざっとお分かりいただけるだろうと思います。発足は漁業でございまして、私どもは東海水産科学協会という全く異質な名前の付いた財団法人ですけれども、漁業を振興しようというので昭和28年にできた非常に古い財団なんです。今まで漁業振興のためにやってきたんですがだんだん間口も広まってまいりまして、多少、海運のことですとか、印南先生にもいろいろご教授をいただいています。海の環境の問題とか、そういった問題をテーマとする博物館でございます。

鳥羽市にありまして、こういう写真を1枚持ってまいりましたがこれは私どもの博物館にある模型です（写真1）。ここが鳥羽で、伊勢神宮がこの辺にあります。全体を志摩半島と。ちょうど豊橋辺りから見るように写真を撮ったつもりなんです。こちら辺の上空から伊勢湾越しに伊勢を見るとだいたいこんなふうに見えるというのが、私の土地の感覚でございますので、ぜひ覚えておいていただきたいんですが、豊橋の位置は



ここの奥ですね。これが三河、こっちが伊勢湾でここが名古屋、ここが志摩半島と、こういう位置関係です。この位置関係だけ覚えておいていただければと思います。

お手元の資料は、文字ばかりのものが4枚ぐらいありまして、あとは料理の絵を描いたようなものを3枚ほどくっつけております。パンフレットを皆さんに差し上げたかったんですが、非常に好評なため今ちょうど切らしております。これがそうなんですが、回しておきますので私の退屈な話の合間にも覗いていただければと思っております。

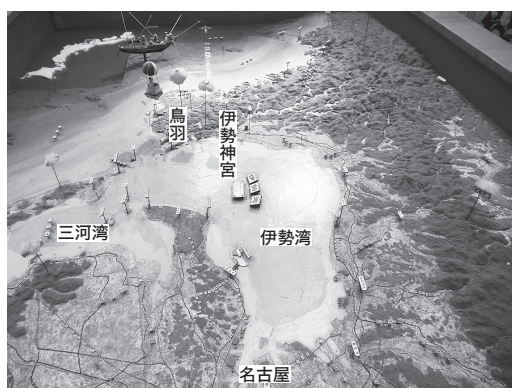


写真1 中央が伊勢湾、上部左、アドバルーンのあるところが海の博物館

さっき先生からご紹介いただいたように、私どもの博物館そのものは1971年にできて、現在42年になります。鳥羽市という志摩半島の入口になる場所に立地している関係もありまして、漁業のことを中心にやってるんですけれども、どうしても食べるということは大変な人気があり

まして、特に最近は食べるということに非常に関心があるので、今日もこんなにたくさん集まっていたのはたぶん食に釣られておいでになったんじゃないかと思うのです。

結論から申し上げますと、実は今、海は危機的な状態でございます。まず魚が取れない。三河湾も伊勢湾も漁獲量が非常に落ち込んでおります。それにも関わらず皆さんの周りにはかなり豊富に魚が出回っているのはどうしてかと言いますと、たぶんどこからやってくるということだろうと思います。日本の国内からくるというのもあるでしょうし、海を越えて外国から持ち込まれてくるというのもあるでしょう。魚の食というものが非常に混乱しているわけでございますね。果たして皆さんが今朝お食べになった、あるいは今晚お食べになる魚介藻類というのがどこの物かなんていうのは、およそ意識なくお食べになってるという時代になりつつありまして、これからまざまざとそれが進んでいくだろうというふうに考えられます。

今日は1つには、特に明治以前に我々がどういう食文化を持っていたかということを中心にお話ししたいんですが、食文化ということになると非常に厄介でして、ご存じの如く食文化というのは調理法、食器、あるいはそれがどういう場で食べられるかといったことの総合体でございますから、そんなものはとても私どもがこの短時間の中でお話ししたり、自分達でやったりして手に負えるようなことではありませんので、今日は食材について、どういうものが食材としてあるかという、できるだけそここのところに絞りながらお話ししたいと思います。どうしてそんなことをお話しするかと言いますと、この志摩半島というのは魚介藻類の消費地ではなく生産地なんです。志摩地方で料理として発達したというものは非常に稀でございます。

2. 古代から変わらない志摩の豊かな魚介藻類

ご存じのように今年は10月に伊勢神宮が20年目のご遷宮を迎えるわけですが、この伊勢神宮へ、江戸時代には大変たくさんの伊勢詣でのお客さんがおいでになった。その時にはほとんどが伊勢神宮までやってくるわけですね。年によっては1年間に500万人ぐらい来たという記録もあります。その当時の江戸時代の人口は3,000万人ぐらいですから、本当かなあと思うんですけども、いくつかの書き物の中に500万人ぐらいの人が来たということが書かれています。平均でも100万人ぐらいの人達が伊勢神宮のご参拝に来ている。そうするとそこで大変な食文化というものが発達したんだろうと思うんですね。このことをお話ししていくとそれだけでも大変な時間になりますし、また私はそっちのほうの専門家でもありませんので、伊勢神宮を取り巻く食文化というものは、ちょっと今日のお話の中ではお許しいただきたいと思っております。

私は大学の時に万葉集をやったんですけども、万葉集の中で私の最も好きな「御饌つ国志摩の海人ならし熊野の小船に乗りて沖辺こぐ見ゆ」という大伴家持の歌がございます。「御饌つ国」が志摩という地方にかかる枕詞です。ただ、誤解を呼ぶといけませんので言い添えますと、御饌つ国というのは古い文書の中では確か3箇所出てまいります。若狭と淡路も御饌つ国と言われております。若狭の場合は少し魚も朝廷等に献上していたようですけれども、淡路の場合はほとんど塩を献上する国ですから、一番お魚類を神饌として出していた国は志摩でしょう。

ただし以前は誤解と言いますか、京都や都会の方がそういうふうに見られたんでしょうけれども、「御饌つ国伊勢」というふうに書いている文章もございます。伊勢と志摩というのは非常に皆さんが分かりにくく混乱なさっている。たぶんここにお集まりの皆さんの中で伊勢と志摩とを分離して考えていらっしゃる方はあまりいないんじゃないかと思います。ほとんどどっちかと言

うと伊勢だと思込まれている。一番いい例は、伊勢海老というのがありますね。正確に言うと伊勢の外洋に面した度会郡という場所がありまして、ここは伊勢なんですね。伊勢の国が一部外洋側にある。けれどもほとんど伊勢はどっちかと言うと伊勢湾に面した広い範囲を言っているわけです。伊勢市から始まって津とか桑名辺りまでも伊勢と言っているわけですから、少し考え方に間違いがある。昔の人達の見方に違いがあるかも知れません。ただ伊勢神宮というふうに考える。今の伊勢海老は度会郡のほうでは取れるんですけども、あとほとんどは志摩で取れるんですね。あとでちょっと出てまいります、伊勢海老という言葉はたぶん元禄よりちょっと前ぐらいから出てきたので、それまではほとんどシマエビと言われていました。また、関東に行きますと、文献の中では鎌倉海老というふうに出てまいります。伊勢海老というのはいつの間にか伊勢商人が有名になったように、何でも伊勢というのを頭に付ける、今のブランド志向のようなものがあつたんじゃないかと。伊勢ヒジキと言われていますが、ヒジキこそ伊勢では取れなくてほとんど志摩、それから最近ちょっと取れなくなっていますが長崎なんかが名産地で、長崎から持ってきて三重県で売ると伊勢ヒジキになります。もっとひどい例は、これはちょっと三河の方と言うと怒られちゃいますけど、三河のアサリを伊勢へ持って行って伊勢の水にジュッと浸けると伊勢アサリになって値段が上がるというような、そういう歴史を持っております。

御饌つ国である志摩、神様や宮廷に差し上げる御饌を産する志摩の国。その志摩の海人が沖合で魚を取っている。「海の人」と書いているこの場合は男を表現したと考えていいんですけども、「あま」という言葉はいろんな使い方がされておまして、あとでちょっと触れますが海で素潜りで漁をする海女さん、これも「海の女」と書いて「あま」と言ってるわけですね。

その次に「ま熊野の小船」というのが出てまいります。これも非常に面白いんですが、熊野の船というのは杉材でできておまして、杉というのは非常に良い船ができる。昔から熊野で作った船が非常に大切にされたというので「ま熊野の船」というのが出てまいります。余分な話ですが、本宮大社という熊野三山のお山へお参りになったことのある方がいらっしゃるかと思いますけれども、本宮大社の裏のほうに船玉神社というのがあります。その船玉の歌というのが本宮大社の歌として歌われている。山の上で昔は丸木舟を作っていたんですね。ですから木も良い、山の上で作っていたということもありまして「ま熊野の船」。熊野の国の船を使って志摩の海人が漁をしている様子が歌われているという意味で、私はこの歌が大変好きなので、皆さんも志摩というところを語る時に、こういう歌があるんだということをぜひ覚えておいていただきたいと思います。



写真2 海の博物館で展示している神饌の模型

そして次に出てくる御饌の内容ですが、これは私どもの博物館で展示している神宮神饌の写真です（写真2）。神宮では三節祭という大きなお祭りが年に3回あります。これはその模型です。外宮さんの近くに「せんぐう館」という新しい博物館ができてそこが今大変人気を呼んでおりますが、実はそのせんぐう館にもこの展示はありません。神宮の外宮で作ったものを内宮へ持って行って天照大神に差し上げるのですけれども、三節祭のお祭りの内容というのはまだ極秘になっております。だからどこでもこの

姿は見られないわけです。見られないのになんでお前のところは展示してるんだとよく言われるのですが、実は江戸時代は伊勢神宮というのは非常にオープンで、何でもみんな外へ情報が出ていたわけですね。伊勢神宮が神様として、日本の天皇の祖先の神社として大変な権威を持つようになったのは一言で言えば明治以降の話でありまして、その前の伊勢神宮というのは何でも分かっていました。その頃どういう神饌が供えられていたかという記録が残っているわけです。伊勢の神宮文庫にも本がありまして、こんなものがあると絵まで描いてあるので、私どもがそれを拝借してきてその通りに作ったものです。

私の友人に伊勢神宮の神官がいたものですから、「これで間違いないか」と聞いたら「全然間違いない、これで正しい」と言っていましたから、間違いないと思います。伊勢神宮を取材に行って断られたテレビ局なんかが写しにくるのがこの展示です。見てみますとほとんど全部海産物です。これが鶏でございまして、鶏の切り身なんです。こちら側にあるのは鴨です。四つ足はありません。両方とも二つ足で、これらはうまく言い訳をして陸の動物ではないという感覚でやったのかも知れません。

伊勢神宮の神饌の主体はお魚と、海藻、野菜、魚介類その他。それからお酒。お酒も白神酒、黒神酒、澄んだお酒とあるわけです。さらにお餅の類がたくさんありますし、これはシトギと言うんでしょうか、少し麴になったような、こういうものが神宮神饌の主体としてあるわけです。ここで見ておいていただきたい神饌の内容は、ほとんどお魚類であったということですね。伊勢地方ではたくさんの魚介類が取られていて、さらに志摩半島で取れた多種のお魚はほとんどが先ほど申し上げたように、かなりたくさんの部分が伊勢へお参りにきて泊まった人達の食材という形で消費されていくのです、だんだん時代が下がって江戸時代の後期ぐらいになると、名古屋近辺が志摩の魚の大消費地へと変わっていくわけです。大坂の方へはたぶんあまり運ばれない。時代が戻りますが、古くは宮廷へは相当行ってますから、志摩半島で取れたアワビなんかが奈良、京都の都へ運ばれたということはいろいろなものに出てまいります。それは非常に古い時代で、奈良の平城宮址から木簡がたくさん出てくるわけですね。その木簡に書かれている中にはたくさんの魚が出てくる。当時もうカツオなんかが出てきますし、アワビなんかもかなり出てくるわけですから、宮廷へは運ばれている。高貴な方達が食べる食材としてはそうやって一所懸命運んでいったんでしょうけれども、我々庶民が食うような食べ物としてはなかなかそうはいかない。

今から思うと、当時一番大きな流通は何かと言うと船だったわけですね。船で物が運ばれていきますから、その船で一番運びやすいのはどこかということになってくる。大きな人口の固まったところはどこかと言うと、どうしても名古屋近辺が一番大きな志摩の魚の持っていく場所というふうになってまいります。今からは信じられないぐらい伊勢湾は豊かな海でありまして、たくさんの魚が取れますから、それらの大消費地として名古屋近辺へ運ばれてきたことは間違いないだろうと。江戸時代の末期になると江戸の人口が200万、300万とどんどん増えていきますから、そちらの消費が増える筈なんですけれども、まだそこまで持っていける能力がありません。今の私達のように生で食うという感覚がなく、また生に近い形で消費するという方法論もまだそれほどできていないので、志摩には豊富な食材があるにも関わらずあまり広がりを持たなかったというのが、江戸時代の中頃ぐらいまでのお話だとお考えになっていただければいいかと思います。

そんなことを前置きにしまして、要するに明治よりも前にどれぐらいの魚が消費されていたか



写真3

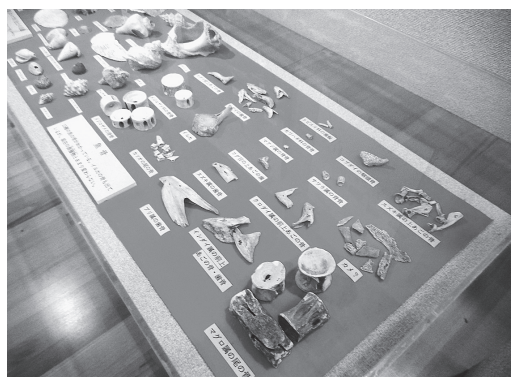


写真4

白浜遺跡の出土物

ということですが、これは最も古い時代、たぶん弥生時代よりもっと前ですから2500年ぐらい前の白浜遺跡というのが、実は私ども海の博物館の近くにありまして、その遺跡からアワビとか、サザエとか、こんなものがいっぱい出てくるんですね。これは魚骨です。魚の骨がたくさん出てまいります。こういう大きなマグロ、カツオの骨までこの遺跡から出てきております(写真3・4)。だから当時の人達はこういうものを食べていただろうということが分かります。近いところにありますから相当な量があったことは間違いありません。

魚がこういうふうにとれていたので、中世を経て近世まで、同じようにみんなが消費していたということは間違いなさだろうと思うんですけども、先ほども申し上げたようにこれが大きく調理という形で発達していったという形跡はまだほとんど見られない。どういうふうにして食べていたかというのは、もっともこれから研究されていかなきゃいけないんでしょうけれども、まあ今で言う焼いて食う、ごく簡単に煮て食べる、それからもう1つこれは肝心なんですが生で食べる、生にもいくつかの食べ方の形がある。それぐらいのところで日本の食の原則が始まって、それがずっと江戸期ぐらいまで続いてきている。奈良時代ぐらいになると初めて塩というものが相当行き渡るようになって、塩蔵する、塩で保存するという考え方が出てまいります。

それともう1つ、これも古い文献の中ではちょっと難しく私ども理解できないんですけども、干すという考え方。塩をして干すのか生を細かく刻んで干すのか、やり方が非常にたくさんあったようで、今それがどんな状態であるかということは私どもは分かっておりません。どなたかご存じの方がいたら教えてほしいぐらいなんですけれども。まず干すという考え方が出てまいりまして、多少保存のできるものが発達してくるわけです。

江戸時代になると先ほど申し上げたように急速に保存食が発達してきます。一番皆さんよくご存じのものは、鰹節なんていうのが保存食としてできるのはこの時期です。1700年代の中頃から後半ぐらいになってきますと、日本は鎖国ということで外国との貿易を閉ざしておりますけれども、中国との交易関係は残っていきますから、よくお聞きになったと思いますが「俵物三品」というのがありますね。フカのひれと、ナマコの乾燥したもの(イリコ。一度火を通してから乾燥させたもの)と、干しアワビです(写真5)。中国だけは窓口が開いておりますので、貿易品としてこの俵物三品を輸出することが日本の重要な産業と考えられるようになり、幕府が統制しながらそれを出すようになって大変活況を呈します。フカのひれを除く他の2つ、干しアワビとナマコについては志摩の産品でありますから相当な量があり、特に干しアワビの産量は多かった

ので、ここから送られていきました。

ここら辺でだんだん江戸期の保存食というのが確定していきます。それとは別に江戸時代の中頃になると都会の生活がだんだん豊かになり、調理法が発達していきます。ただ志摩地方がそれに対してどうだったのか、あるいはそこへどうやって食品としての魚を送り込んでいったかという流通については、今のところまだほとんど分かりません。したがってその辺のことを皆さんにきちんとお伝える私の能力もないわけです。ごく最近『江戸の食空間』という、

実践女子大学の久保洋子さんという先生が書かれた簡便な冊子が講談社学術文庫から出されました。非常にコンパクトに日本の食の文化史というものを書いていらっしゃるの、興味のある方はぜひあつて見ていただくといいと思います。都会における調理法が一方ですごく発達していきますが、そういうものの影響が志摩の文化の中へ入ってくるかと言うと決して入ってこないわけです。志摩地方（だけではなくたぶん日本の各地域でも）が、食材を提供する場所ではあるけれども、そこに食文化として新しいいろんなものが発達していくということはない。たぶん江戸期の有力で豊かな大名がいた城下町に職人等が張りついて、そこで調理法というものを普及することによって場所場所に調理法が発達してはまいますけれども、それが地域に普及したということはまあ考えられない。



写真5 干しアワビ各種

3. 志摩の漁村の食文化

私は戦前の最後の生まれですが、子供の頃は志摩半島の先端部の志摩町（今は志摩市）で暮らしておりました。戦争中では何も物の無い時にそこで食わしてもらったのは、アワビをちょっと乾燥させたおやつでした。鰹節にする前の生節というのがおいしいんですけれども、これがだいたい食事の代わりでした。ただお米がありませんでしたから、飯の代わりに芋の粉の団子を食べていましたけれども、魚はいっぱいあった。生の物や、地域の人達がごく単純に一次加工をした物はふんだんに食べていましたけれども、皆さんが考えになっているようなきちんとした、五感で食うような料理、匂いを嗅いだり色めを見たりするような素晴らしい調理というのは、地方にはまだ全く発達していなかったと考えていいのではないかと思います。

非常に荒っぽい見方ですが、そんなふうな流れをもって明治に入ってくるわけです。『三重県水産図解』という非常に良い資料があります。明治16年（1883年）に、東京の上野で第1回水産博覧会が行なわれるんですが、この時に日本中の各県が全部、自分の県で取れる海産品と、その海産品をどういうふうに採捕するかという絵図を出品しております。愛知県にもたぶん残ってるはずだと思います。あるのは間違いなくてその原図は見たことがあるんですけれども、どんな形で出品されたかというのはちょっと見ておりません。慶應大学においでになった江坂輝弥先生という考古学の先生がコレクションをされていて、資料としてお持ちになったのを見たことがあります。その中に三河・渥美の外海の絵図が残っていて、コピーさせていただいたのを持っております。

『三重県水産図解』は明治12年までに編集されております。それを明治16年の水産博覧会に出して、三重県のは非常に美しく彩色されておりましたので、図説の中だけではなく全体の中での4等賞という高い評価をいただいたものがあるんですが、既にこの中にたくさんの海産物が出ております。動物が2つ（イルカとクジラ）、魚が63種類、貝が11種類、海藻が8つと、84種類の絵図が出てまいります。そのうちのほんのわずかですがお見せします。この絵図の中に出てくるものの全部と言っていいぐらい、現在もそのまま皆さんがお食べになってるわけです。先ほども申し上げたように非常に古い時代に、現在ある魚の種類を我々の先祖はみんな食べたことがあって、それがずうっと現代にまでつながってきてるというふうに考えていいんじゃないかと思っています。

水産図解の絵をいくつか見てみましょう。ちょっとその前に、さっき俵物三品の話をしましたが、一番下のここにあるのは神宮へ差し上げているアワビの熨斗です（写真5の下の方の3つ）。本来こういう干しアワビを輸出品として作る時は、生のアワビを丸干しにして、それを中国に輸出するという形でした。それとは別に熨斗アワビというのは3種類の形があるんですけども、伊勢神宮へ今も献上し続けております。志摩半島の私のいる鳥羽市に国崎^{くさき}というところがありますが、ここに伊勢神宮の鰻（アワビ）調製所という所がありまして、そこから国崎の皆さんが奉仕をする形でこれを作って伊勢神宮へ毎年献上します。絶対に数を教えてくれないんですがたぶん3,000ぐらい。大変なお金ですね。私も時々もらって食べましたが、それ自身はそんなに旨いというふうには思わない。それよりは中国へ持っていったものがアワビ料理として出てまいりますと、これがアワビかと思うような全然別物に変じて、新しい味が付けられて出てまいります。こういうところに中華料理の面白さがあるんだろうと思います。まあこれは余談ですが。



写真6 アラメ

もう1点これはアラメというのですが、これも伊勢神宮に献上する形で作っております（写真6）。こんな形で伊勢神宮に奉納しておりまして、正式にはサガラメと言ってちょっと名前が違いますが、非常においしい海藻なんです。皆さんに食べていただくまでに干したり炊いたりしてえらく手間隙がかかるものですから値段が高くなって、皆さんがお買いになりにくくなってるんですけども。江戸時代に何回か、天明の饑饉とかいろんな饑饉がありますね。その饑饉の時にこれは救荒食品、要する

に食べ物としてお米の代わりになるぐらいの海産物として使われたことが記録の中にずいぶん残っておりまして、大切にされた海藻でございます。

それでは絵図のほうに行きます。水産図解の絵図は非常に美しく、当時の本格的な絵描きさんが描いております。記録によると絵描きさんが三重県の各地を歩いて、かなりたくさんの魚を自分の目で見えてスケッチしたということが残っておりますので、非常に新鮮さがあると思います。これはマグロですね（写真7）。この場合も「鮪」という字を書いて「シビ」と読みます。今これはほとんど皆さん「マグロ」と読んでおりますが、江戸期に「シビ」は死ぬということと関連があつて嫌がったためにだんだん「マグロ」に変わったという話があるんですが、どこまで本当かはよく分かりません。

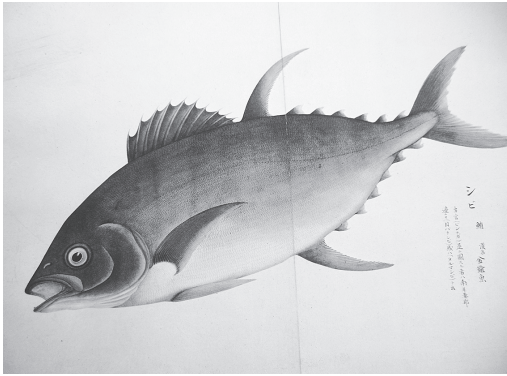


写真7 マグロ（シビ）の図



写真8 マグロ漁の様子・陸で運ぶ人もいる

これはマグロを取っている絵です（写真8）。今だったら大きな船で、網でグルッと巻いて取っちゃうわけですが、当時は湾の入口を立て切って、こうやってみんな海へ入って自分達で1匹ずつカギで引っかけて取った。このあと女の人達が頭の上へ魚を載せて運ぶ。1匹の魚が100kg近いんですよ。当時の女の人是非常に力持ちだったのかも分かりませんが。あとこれを大八車かなんかに載せて山を越えて運んでいる。マグロみたいな魚ですとある程度力持ちがしますから、冬に取れば伊勢神宮の参拝客に持っていくぐらいのことはできたんだろうと思います。

タイ、これは今とほとんど変わりません。それからカツオですね（写真9・10）。三重県のカツオは今でも食材として非常に良いものでございます。江戸の有名な話で、4月ぐらいのことですが女房を質に置いてもカツオを食うというのが川柳の中にあるようですけれども、1本が1両という馬鹿みたいな値段だったと書いてあります。1両もあれば1年飯が食える時代です。この時代の3月4月のカツオってあんまり旨くないんですね。江戸の人達というのは今でもそっかしいの多いですが、その当時からこういう早い物食いと言うか、新しい物を好むというような性格があったのかも分かりません。

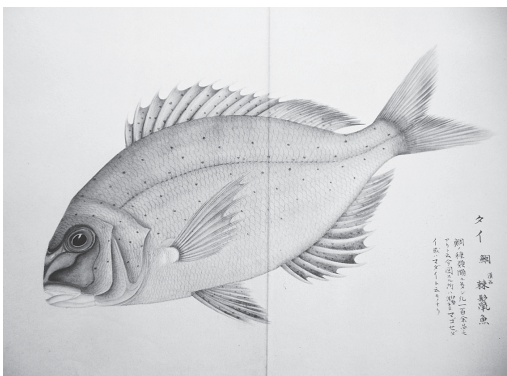


写真9 タイの図

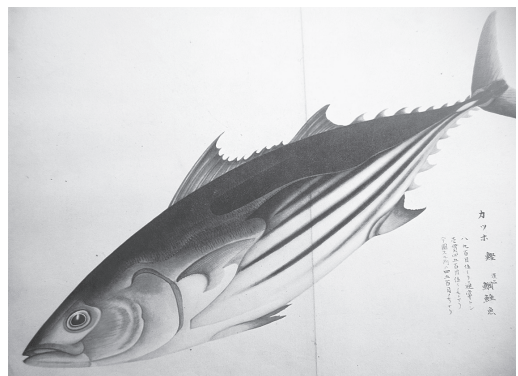


写真10 カツオの図

今はもう大きな船で、魚を大きな網で巻いて取ったりしておりますけれども、カツオは今のところまだ半分以上は1本釣りで、船は変わっていますがこういう1本釣りの漁法で取っております（写真11）。最近冷凍技術がすごく進んできましたから、名古屋でお食べになるカツオでも非常に新しいものが手に入るようになりました。時期が早まっておりますので夏過ぎぐらいに、



写真11 カツオ一本釣りの図

我々は戻りのカツオと呼んでいるんですけれども冬の間にも南へ来ていた魚が夏になると北のほうへ上がって行って、さらにそれが秋になると戻ってくるわけです。このカツオは脂を体にいっぱい持っていて非常においしい。戻りのカツオと呼ばれている、脂を持った少し大きいのお買いになるのがいいんです。大きいカツオがおいしいですね。

私どもにはそれよりもまだ旨いという食べ方がありまして、ちょっと余談ばかりで、食べ物の話をしていると時間が経ちますが、私ども

は日戻りのカツオと言って、漁師はカツオが沖を通るのをある程度予測できますから、朝早く出て行って釣って、夕方帰ってきてその日の晩飯に食うんですね。「戻りカツオの日戻りカツオ」なんて最高のカツオなので、ぜひその時期に志摩へカツオを食いにきていただければいいんですが。ただそんなに皆さんが簡単にタイミングよく食えるわけではないので、今日は一所懸命来たけど台風だったとか、海が荒れて船が出なかったとかいうことがあるわけです。

さっき申し上げた伊勢海老でございます。これはお分かりの如くイワシです（写真12・13）。イワシは今は非常に高級魚になりました。皆さんはこのイワシをかなり高い値段でお買いにならなきゃならないんですが、イワシはだいたい30年から40年に1回大きな周期で増えたり減ったりを繰り返しておりまして、取れる時は1年のあいだに日本列島全体で300万トンぐらい取れるかと思うと、それがダーンと減って1年間に10万トンか20万トンぐらい、要するに10分の1以下しか取れない時期があります。他に良い食べ物があればあまり高い時に無理してお買いにならなくても、また旨いのが食える時期がやってくるわけです。江戸期にはどっちかと言うと、人間が食べるよりはほとんど肥料にしていました。これが日本の農業の元を作ったと考えていいわけです。

また余談になりますが、日本の漁業というのは1600年代の後半ぐらいから発達してまいります。そして元禄時代になると非常に漁業が発達するんですが、それと同時に日本は米の生産高もどんどん上がっていく。この話でお分かりのように、イワシ、それと北海道のニシンが開発されて、これが肥料として非常にたくさん使われるようになって、日本の農業をより豊かにして

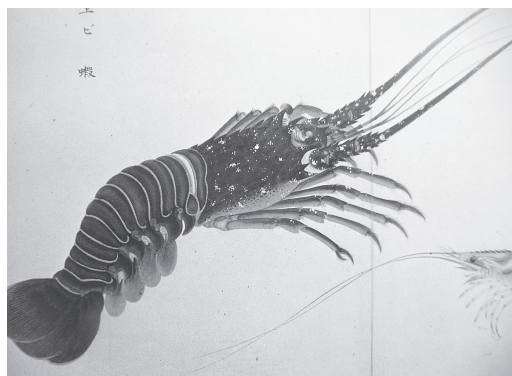


写真12 イセエビの図



写真13 イワシ（ウルメイワシ）の図

いく元になるわけでございます。皆さん戦前生まれの方もたくさんここにいらっしゃると思いますが、戦後すぐの時代に蛋白質食料のイワシに我々は救われたわけですね。戦争中日本列島の周りであまり魚を取らなかったものですから、イワシがかなりたくさんおりまして、私どもよく地引き網で取ったんですけれどもそれを手伝いに行きますと、帰りがけにバケツいっぱいイワシを漁師さんがくれる。そういう時代を経てまいりました。私達にとって非常においしいものだったんですけれども、漁師は取ったものを海岸に広げて干して肥料にするという時代でした。猛烈な量が取れましたから。

これはその絵図で、今と違って何十人もかかってイワシ取りをしている姿が写っております(写真14)。その時代の漁業というのはエンジンなんかの動力が全くありませんからみんな手でやっておりますし、ナイロンの網もありますから網がすぐ切れたり壊れたりします。網はほとんど藁なんですね。木綿なんていうのはまだほとんど使われていない。大事なところだけ木綿を使った。藁は水が浸みるとものすごく重いんですよね。そういうものを使うには、こういったたくさんの人手が要ったことをよく表しています。

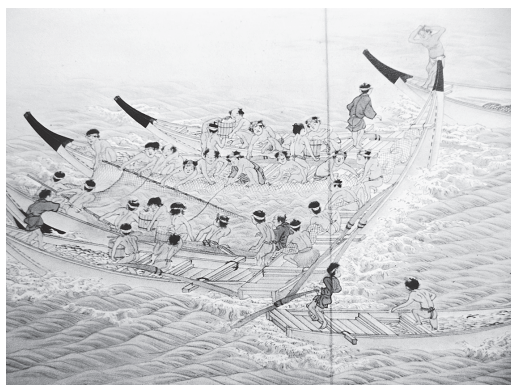


写真14 イワシ漁の図

あと少しずつこんな、今でも取れるものがありますよという姿を、絵もきれいなので見ていただきたいと思います。こっちがホウボウ、こっちがカナガシラ。カナガシラをご覧になった方はあまりいないかも知れません。ホウボウは時々魚屋さんに出ると思いますが(写真15)。左がちょっと小型ですがアンコウです。志摩半島では浅いところにいるので、茨城県の水戸なんかで取れるようなでかいアンコウはあまりありません。右はオコゼです(写真16)。オコゼも志摩半島のはそれほどおいしいとは言われていない。本場は瀬戸内海です。瀬戸内海の尾道辺りに行かれる機会があったらいっぱい食べてごらんになるといいと思います。左側がウツボです(写真17)。お食べになったことのない方がいるかも知れませんが意外においしいですよ。右側は普通我々はアカイオと呼んでいます。ワガとか。沿岸地方にいたるごく普通の魚で、煮魚としては非常においしい魚です。

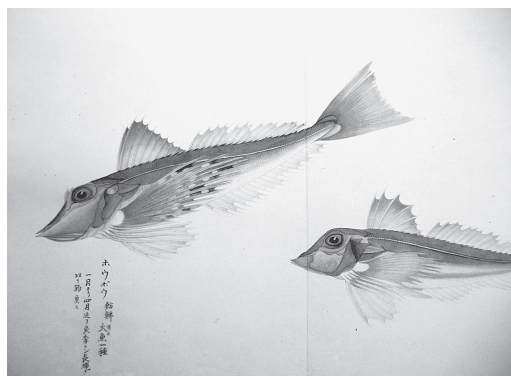


写真15 ホウボウの図

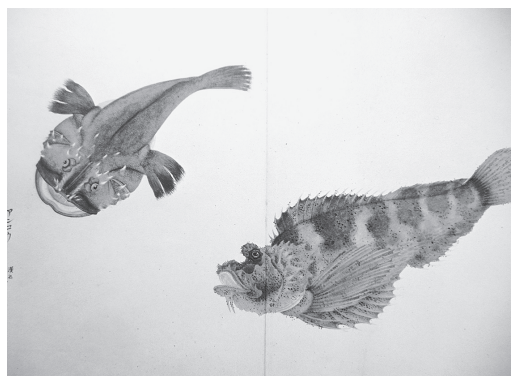


写真16 アンコウ(左)とオコゼ(右)の図

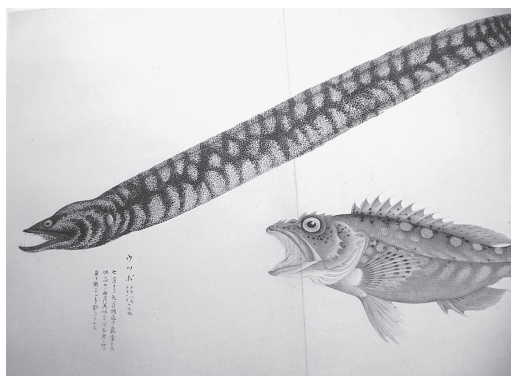


写真17 ウツボ(左)とワガ(右)の図

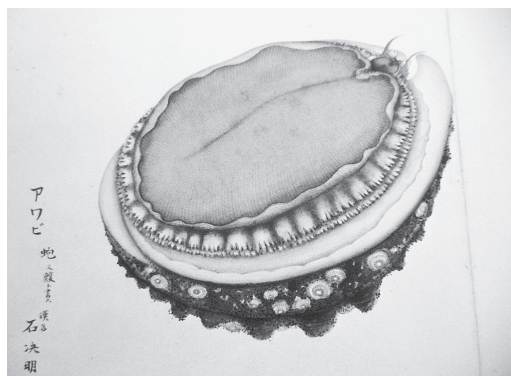


写真18 アワビの図

中国ではアワビのことを「石決明」と書きます。中国では目の薬なんです。志摩半島でも普通、地元で取った人達はあまりアワビは高いので食べませんけれども、女の人がお産した後とか、あるいは男でも切り傷をした時なんかはアワビを盛んに食わせます。良質の蛋白質の固まりみたいなものですから、傷口の復元力があるんですね。蘇生力を持っております。なぜアワビが伊勢神宮へ奉納されていたかということと結び付くんですけれども、アワビの持つ蘇生力、薬的な役割、食べることによって傷が治ったりする、今で言う良質の健康剤というふうに考えられていたんだろうと思います(写真18)。

私の親父は96歳まで生きてたんですけども、最後の1年間ぐらい、歯が悪くてなかなか栄養を摂らすことができなかったの、アワビを下ろし金で下ろしてお粥みたいにして与えていました。ずいぶん贅沢なものを食って親父は死んでったんだなと思いますけれども。まあそれぐらい健康に良い。伊勢神宮が永遠の命のある常世の国だと考えられてきている1つの根拠みたいなものとして、アワビというものがある。それが先ほどお見せしたアワビ熨斗という形になった。神様がいつもそれをお食べになっているという形を保存してきているんじゃないかなと思います。

神宮に御師^{おし}というのがいて、全国の信者の皆さんにお札とノシアワビを配っていました。今祝い事があると熨斗袋に「のし」と書いてありますね。本来あれはアワビ熨斗を小さく切ってくっつけてお出したものだろうと思うんです。今、祝儀袋に「のし」と書いてあるのはアワビ熨斗というところからきている。それがやはり伊勢神宮の神饌の一番の元、基本になってるということをお分かりいただけたと思います。



写真19 海女の図。左に漁をしている海女がいる

アワビを取るのにはここにいる海女さん達です。裸で素潜りで取っています。上がってきて火にあたってる姿を写しているわけですが、これは明治16年ですから、ここで漁をしている海女さん達はまだ上半身裸です。この2人も上半身裸です(写真19)。それが明治の後半になりますと風紀上の問題もありまして白い上着を着るようになります。それがさらに進んで、戦後昭和35年頃からなんですけれども黒いウェットスーツというのを、これは保温のために

着るようになります。そういうふうにしてこの海女さんでさえ少しずつ変化をしていくわけです。アワビというのは海女が取って1つの生活の基盤にできたものでありまして、今海女は日本全国18の県にまだまだ存在しております。2,100人ぐらいいるんですけどもその半分が志摩半島です。他には石川県輪島の舢倉島を中心の漁場にしてる舢倉の海女、それから山口県、徳島県、千葉県、長崎県、こういうところにたくさん残っております。ただ昭和35~36年頃が一番多く、日本列島全体で6,000人ぐらい海女がいた記録がございまして、実際はもっといたかも分かりません。それが今激減してきております。

一番最初に考古遺跡の中からアワビが出てきたのを皆さんにお見せしましたが、アワビは潜らないと取れないですね。男か女かは別として、誰かが潜って取ったということは分かるけれども、その中に女性も入ってたのは確かだろうと思いますので、そうすると2000年以上の歴史を持ったある意味での職業として、今でもこういう海女さんがいるというのは大変なことだと思います。今何とかこの人達をユネスコ無形文化遺産に登録しようということで、海女さんと活動を始めています。

さっきのアラメというのはこういう海藻なんです(写真20)。幅が広く、大きなものは2mぐらいいなるんですが、こんな海藻が志摩半島の海の中にたいがい生えてまして、アワビの餌として最高のものなんですけれども、そのアワビの餌を人間が食べてもおいしいんですね。それでアワビと取りっこになっちゃうもんですから、ある場所では取ってはいけないことになったりしております。この絵図では船の上から巻き棒で巻き上げて取っておりますけれども、今はこんなやり方はほとんどしなくて、海女が素潜りして切るという形でアラメを取っております(写真21)。最近アワビの資源の枯渇ということが心配されていながら、アワビが少なくなると海女さん達の稼ぎがなくなってくるのでアラメでも稼ぎたいというのがあって微妙なところなんです。これはかなりな量で、以前から大阪が中心ですが名古屋地方でも消費されていたものの1つです。

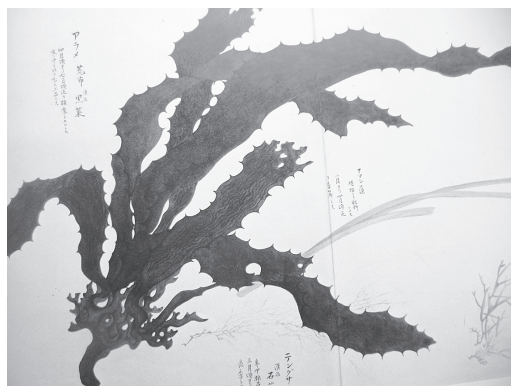


写真20 アラメの図

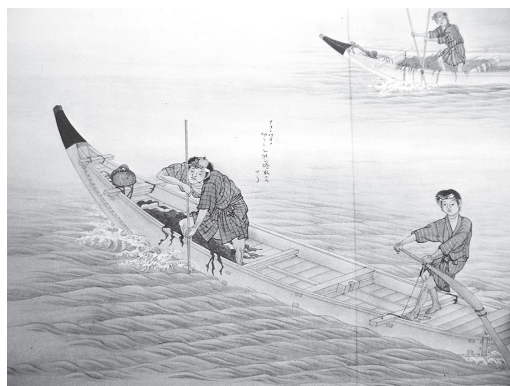


写真21 アラメ採りの図

4. 江戸時代の名古屋の魚食を見る

「江戸時代の名古屋の魚食を見る」というところに目を移していただきたいと思います。志摩半島における魚や海の資源がものすごく豊かだった、その豊かなものが食材としては提供できたけれども、料理の形としてはその地域ではなかなか発達しなかったということを申し上げてきたんですが、同じ時期に名古屋に素晴らしい記録が残っています。このお話は15年か20年ぐら

い前、神坂次郎という小説家が『元禄御畳奉行の日記』（中公新書）の中で取り上げて大変有名になったんですが、その元は、これは抄録ですけれども「鸚鵡籠中記」^{おうむろうちゅうき}という本でございます。岩波文庫本は膨大な資料の中から一部を書き写したのですが、1600年代の終わりぐらいから1700年代の初めぐらいにかけて、貞享、元禄、宝永といった時代の尾張藩の中級武士、今で言う役所の課長さんぐらい（どなたかご存じだったらまた教えていただきたいんですが）の人で、朝日重章という侍の書いた日記なんです。

この日記はどこを読んでも面白いので、皆さんもいろんなところでお読みになるかと思えます。ただ残酷な話も出てきて、人を殺す話とか、それを見に行った話とか、処刑された人がいっぱいいてそれを見物に行くとか、いろんなことが出てまいります。それを言っているときりがありません。この著者が、元禄6年という年に嫁さんをもらいます。4月に嫁さんをもらって約1週間ぐらい飲めや歌えやで、本家へ行ったり自分の家へ友達を呼んだりして大騒ぎをやっているんですけども、そのことをかなりちゃんと記述してありまして、その中心に食べ物がいっぱい出てくるんですね。その食べ物の内容を、婚礼の食べ物だけちょっと拾ってあるんですけども、この中にかなりたくさん海の物が出てまいります。見ていただくと分かりますが「引き渡し」というのは料理の名前ではなくて、お嫁さんが来た時にお嫁さんの受け渡しの儀式みたいなものをする、その献立だと思います。

まず雑煮の中に昆布が出てまいりますね。そのあとお餅の中に花カツオが出てくる。これは花カツオを何かにかけて食べるという意味だと思います。吸い物の次にひれが出てきます。たぶんフカのひれだと思うんですね。それから塩のタイが出てまいります。

5. ボラの悲しい運命

その次のこれはちょっと注意して見ていただきたいんですけども、鱈（なます）という字が出てまいりまして、鱈にナヨシと出てまいります。これが実は絵にあるボラでございます（写真22）。ナヨシは「名吉」と書きましてミョウキチとも言います。ボラという魚は一番小さい時、名古屋では何と言うかよく分からないんですが伊勢湾のほうではハクと言うんです。ちょっと大きくなるとスパシリになって、その次の大きさは伊勢湾では言わないんですが関東ではオボコと言います。もうちょっと大きくなるとイナになり、そしてボラになって、一番最後のでかいのがトドなんですね。よく「おぼこい女の子」とか昔は言ったものです。優しい小さい子のことです。

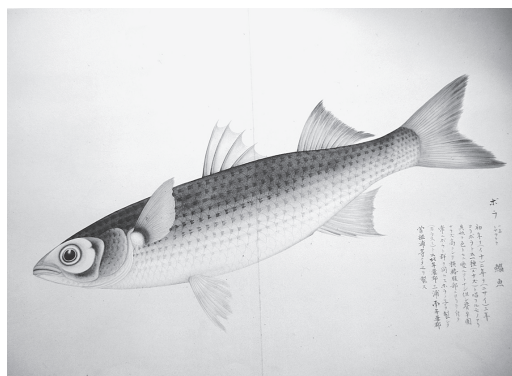


写真22 ボラの図

「いなせなあんちゃん」とか「いなせな男」というのは、背がピンとしててすっきりした男のことを言ったんですね。最後に「とどのつまり」。この言葉は今でも使われてますね。そういうふうになまえを変えながらだんだん大きくなっていくのを「出世魚」と言います。

この中で最近ボラをお食べになったことのある方いらっしゃいますか。ああ、嬉しい方がおいでになりました。もう今ほとんどボラを食べないんですね。私なんかは伊勢湾の入口にいるもんですから、たまに遠州ボラと言いまして、

伊勢湾に入らずに遠州灘から熊野灘の沖を通るボラを食うんですが、これはなかなかおいしい。ところが特に名古屋近辺の皆さんには、四日市の臭いボラのイメージがいっぱい残っております。当時は名古屋の最も盛んでおいしい魚はボラ（ナヨシ）だったんです。このあとナヨシがたくさん出てまいりますからちょっと注意して後で見ていただくといいんですが、「名吉」というふうに書かれたのと、それから「鰯」という字、これがごく普通のボラの使われ方なんですけれども、皆さんに差し上げた書の中に「鰯」という字を書いているのがありますね。だいたいこれはトド（少し大きいボラ）を意味するだろうと思います。ただ、ここにはちょっと書かれておりませんけれども、この本の中には「大きいボラ」というのが出てまいりまして、たぶんそれはもう「トドのつまり」じゃないかと思っています。さまざまな書き方で出てまいります。

このボラを最近お食べになった方が1人しかおいでにならなかったぐらい食われなくなったのは、四日市公害の時にボラ自身に油の臭みが付いちゃったわけですね。ボラはどういう食生活をしてるかと言うと、海の底にいるゴカイとか小さい貝類とかいったものを、泥のまま口の中に飲み込んで、腹の中で泥だけ吐き出して食べる。これはちょっとすましてますけれども口を開くとでかいんです。そういう食性を持つてるもんですから、海の底にもし油分なんかあるとそれも全部吸い取っちゃう。それで臭いからということで、昭和30年代の終わりから40年代にかけて四日市公害が始まった時に、あらゆる売場から拒否されてしまいました。特に名古屋の市場はボラの入荷を認めなくなってしまいます。

その前は、私どもの志摩半島では熱田神宮のお祭りの時にはボラを当て売りする、その時に決まって売ると言うぐらい、ボラというのは大事な商品でもあったわけです。それが時代はだいぶ変わりますけれども昭和の戦後になって、ボラというものが食べられなくなって食材の中から消えてしまう。非常に厳しい現実がボラという魚には付いて回るわけです。まあたぶんこれからも名古屋でボラが売られるということはほとんど無いんじゃないかと思うんですけれども。1つの宿命と言うか、人間が作り出してきた環境汚染というものの全体を引っかぶった形で犠牲になった魚として一番大きいんじゃないかと思われます。そこに本当にたくさんボラという字が出てくるので、お分かりいただけるだろうと思います。

それから嶋海老とあるのが、先ほど申し上げた伊勢海老です。今の時代はシマエビという言葉がほとんどなんですけれども。一番有名なお話は井原西鶴の『日本永代蔵』で、大坂では伊勢海老が無いとお正月が越せない。それで1両でも2両でも3両でも出すと、そういう記述が出てきますから、大坂近辺では伊勢海老というふうに既にその時言われてたというのが分かるんですけれども。名古屋の熱田の場合は、ここではシマエビという表現で出ております。しかし要するに伊勢海老であるシマエビが、元禄のこの時代には名古屋まで運ばれ、そこで中級武士の人達の、婚礼だからハレの食事のうちに入るんだと思いますが、そこで使われてたということは分かっているだろうと思います。

吸い物のところにもアワビが出てまいりますね。ここでもアワビというものが入ってきている。この場合、可能性としてはほんのわずかですが三河湾の篠島とかの近辺で取れなくはないので、そこから行ってたという可能性もありますけれども、まあかなりあっちこっちにその後出てまいりますから、たぶん志摩から相当アワビというものが持っていかれて食されていたんだろうと思われます。

もう1箇所、取り魚と書いた次にカラスミが出てきますね。カラスミはボラの卵巣を取り出して塩漬けて干したものです。今でも大変貴重なもので、ボラは食わないくせにみんなカラスミ

は食うんです。したがって熊野灘のカラスミで東紀州の漁師たちは儲けさせてもらってますけれども。このカラスミは、夏のあいだ伊勢湾の中で回遊して育ったボラが外へ出まして、秋口になると産卵のために熊野の沖へ出ていくわけですね。ボラの近辺の最大の産卵場が熊野灘の沖ということになっておりますので、その辺で産卵する前のボラを取ると、お腹の中からカラスミにする卵巣が出てくる。こういうものはある程度乾燥品に近い、塩漬けされたものですから、カラスミが名古屋まで海運で運ばれるのはありかなと思いますけれども。これはただし志摩の産ではございません。志摩では産卵ボラがまだカラスミになりきらないので、カラスミは作りません。

最後に塩ボラ2本とかスズキとか書いてあります。下のほうにボラが2本とかたくさん書いてありますが、これはさっきの朝日さんが婚礼のお祝いをした返しと言うか、引物と言うんでしょうか、お祝い物としていろんな方が持ってきた物のリストがくっついておりますので、それを見てもみると本当にたくさんの海産物が、お祝い事の引き出物として持ち込まれてきているというのがお分かりになっていただけるだろうと思います。

要するにおいしい魚、良い魚介類というものは、ごく簡単に一般庶民の腹に入ったものではなくて、さっき流通がなかなか難しいというふうに申し上げましたけれども、それでも志摩半島と名古屋近辺というのは船で行けばほんの半日ぐらいで行っちゃうわけですから、そこを運ばれて、まあお金持ちの部類に入ったかどうか、中級武士達は庶民から見れば多少はお金のあるほうですから、そういう人達のハレの食材としては使われていたということはお分かりになっていただけたと思います。あとでちょっと細かく見ていただくといいと思いますけれども、この「鸚鵡籠中記」の食べ物の中に、吸い物とか刺し身とか焼き物とか煮物とかいうふうに幾つかの料理の種類が出てきますが、これらの種類はまさに今の我々の基本的な料理、日本料理の基本食の形で全部出されております。多少酢とか味噌とかそういう物も加えておりますが。ただ、今我々が食堂だとかレストランだとかで食べるような複雑で手の込んだ調理法というのは、この中にはほとんどまだ入っていないということはお分かりいただけるだろうと思ったので、少し煩瑣^{はんさ}を忍びながらそこへ書いておきました。

その中で先ほどちょっと言いかけましたが、刺し身と鱈という2つの食べ方、生の物になるべく手をかけないで食べるという刺し身とか鱈とかいう方法は、私達の志摩半島でも延々と今まで続いておりまして、食材の新しさ、新鮮さというものが基本にあるからそういうことができていったんだろうと思います。夏場なんかに刺し身で食べるというのは、まだ氷のほとんど無い時代ですから、よほど上手に丹念に保存しないとそう簡単に食べられなかったと考えられます。そうするとそこで今度は鱈のように少し酢を使うとか、あるいは塩で少し押さえるとか、腐敗を防ぐという意味が必要です。逆に言うとそのことが魚の味を引き出してきたということもあるだろうと思うんですけれども、こういう料理のあり方というものが、原則的に続いてきているというふうに考えていいと思います。

都会ではこの時代、江戸とか大阪ではもう既に寿司も始まっておりますし、天ぷらも始まっております。寿司も現代風の握り寿司が既に盛んになってきておりますから、こういう方法が志摩半島辺りへ本来なら伝わりそうなものなんですけれども、なかなかそういうふうになっておりませんで、特に油で揚げて食べるという調理法が、やはり油の値段とかもあるんでしょうけれども、非常に地域まで伝播しにくかったんだろうというふうに考えていいのかも分かりません。

6. 減びゆく伝統的魚食

日本は基本的には魚食の国だったわけですね。日本列島の周りに3万kmの海岸線があって、300種類ぐらいの魚介藻類をごく日常的に食べていた。この品数は、先ほど「三重県水産図解」の中で約80数種類と申し上げたのから見ると大変多いと思いますが、それはなぜかと言うと明治以降日本人が食べる魚の種類は、漁業がエンジンを付けたり船を大きくしたりして沖へ出ていくようになりましたので、たいていの物を取るようになった。例えば日本海側で皆さんが非常に好んで食べられる越前ガニとかがありますね。あの種類のカニというのはそんなに古い時代には取れなかった。特別な底引き網漁法のようなものができることによって発達していったものです。新しい種類の魚介藻類の増え方が明治以降100年ぐらいのあいだに大きく広がって、だいたい300種類ぐらいの物を今我々は食べるようになったんですが、残念ながら最近の日本の漁獲、水産業の衰退は非常に激しく、生産量でいきますと最高時は1,200万トンぐらいという相当の量の海産物を取ってたわけですが、今日本の海産物の総漁獲量は年間400万トンから500万トンのあいだをうろうろするぐらいのところまで落ちているわけです。これが1つは日本人の魚離れの大きな原因にもなっています。

それからさらに、日本人はものすごくその頃よく魚を食べていたのが、日本自身の漁獲の減った分を補うために、世界中からどんどん日本人の好きな魚を集めて食っております。特にマグロなんていうのは日本が買い占めしているようなものです。サバの類もほとんど世界中から日本が買って食べています。皆さんがお気づきにならないような物がいっぱいあります。例えば皆さん海藻類でヒジキなんていうのは大好きですね。今ヒジキの90%は外国の物です。本当に日本の海産で、特に志摩半島で取れたおいしいヒジキは、まず皆さんのお口に入らないようになってしまっています。残念ながらさっきお見せしたアワビも、まず皆さんが名古屋近辺のレストランで、今日は安いアワビがありますとかいう表示があって、飛びついてお食べになるやつは、だいたい全部どこかの国の養殖のアワビでありまして、海で育って海女さんが海で取ったアワビは、ほとんど皆さんのお口に入らないというふうになっています。食のあり方、日本へ入ってくる魚のあり方そのものが全く変わってしまったという面も片方であるわけです。

そんなことで昨年（2012年）の11月に国の水産庁が発表したんですが、日本人は今まで魚が7ぐらいで肉が3ぐらいだったわけですね。かなり日本人が肉を食うようになった時代でもそれぐらいだった。それがだんだん逆転してまいりまして、昨年出された統計でついに魚のほうが肉（畜肉）よりも少なくなったと言っています。非常に厳しい現状です。そのことが良いか悪いかというのは分かりません。若い方の判断の問題で、何がおいしいのか、あるいは外国から入ってくる肉類が安全性を本当に持っているのかどうか、こういったことはこれから1つずつ検討していかなきゃいけないことだろうと思います。少なくとも言えることは、その場で取れた物の味というのは非常にバラエティーがあるということです。味に幅がある。小さい物から大きい物というものもありますし、日本には独特の旬（季節）というものがあります。こういうものはほとんど外国から入ってくる物は無視されているわけです。

さらには安全性の問題もどうなっているか見えない。取れたところのことをいちいち監視するわけにいきませんから。日本の漁業の現場で取る魚介類は今ものすごく厳しく監視されておまして、さらにしっかりとした鮮度保持が行なわれておりますから、日本の物が安全であることは間違いないと思います。ただそれがおいしいとか、値段の問題もからんできますし、さらにそ

れに新しい味付けやいろんなものが加わりますから、果たしてどれが良いのかというのを僕自身判断することはできませんが、少なくとも私達の世代から見ると、今の若い方達が今後どういうふうに食生活を広げていくのかなというのは、否定するわけではありませんけれどもなかなか難しい問題を含んでいるという感じがしております。

特に今、魚がたくさん食べられなくなってきた、肉より食べられなくなってきたという原因の中に、今の若い方が自分で料理をしないという問題が根底にあります。1週間ほど前に親戚の女の子が結婚しまして、今まで何人か女の子の人が結婚した時には必ず包丁を3本贈ることにしているんです。そのほうが祝儀より安くつくというのものもあるんですが、1つは刺し身包丁です。ほとんど若い人は今刺し身包丁に興味を持ってないと思うんですけれども。長いのはたぶんお使いになれませんから、中ぐらいのを贈るんです。もう1本は小出刃。出刃包丁の小さめのあるんです。刃渡りで言うと20cmちょっとぐらいの。それとごく一般的な菜切り包丁と、3本そろえていつもお贈りするんですが、このあいだの子がそれを使ってくれるかどうかというのは全然分かりません。贈った家庭を全部訪ねてみようかなと思っておりますが。

それぐらい、外食では食べるけれども家庭生活では食べないという現象が続いているのかも分かりません。ただここにも若い方が何人かいらっしゃるから、1つだけ言えることは、くどいようですがそこで取れてその場で食えるような魚というのは非常にたくさんの味を持つて。優れたいろんな味を持つて。そう言うところのあいだも怒られたんですが、いや今のほうがもっと味がいろいろあるよと。胡椒も振るし、油の種類だって醤油の種類だってものすごく違うぞと言われてギャフンとなりましたけれども。素材の新しさ、素材の持つておいしさというものの感覚は、今の若い方達にもうちょっと鍛えてほしいなというのはつくづく感じております。

そんなことで最後にちょっともう1つ加えさせていただきたいんですが、今私は、冒頭にも申し上げましたが、日本の漁業を守るために海女を守ろうと思っています。なぜかと言うと、海女さんというのは深いところでも20mぐらいまでなんです、潜れる限度は。素潜りで機械を使わずに潜ってますから。潜ったところでアワビ、サザエ、トコブシ、ナマコ、ウニ、こういった物を取って。それからワカメ、ヒジキ、アラメ、テングサ、こういった海産物を取ってるんですね。深くて20mですから非常に岸辺から近いところです。そういう動物がいる海は海藻の豊かな海なんです。アラメやワカメがアワビの餌になる。こういう海の中にある森がぎっしりと保たれているところは、海女さん達が頑張れる場所なんです。海岸からほぼ3kmか4kmの幅のあいだにずっとその海が広がって、それが日本の周り3万kmにずっと広がっている。ここが非常に大事だということです。

あと2〜3枚スライドを見ていただきます。これは昨日僕が食ったカツオの刺し身です(写真23)。名古屋近辺の方はカツオの薬味は何で食べられますか。だいたいワサビですか。カツオの一番うまくない食いはワサビですね。たぶんニンニクとか味噌とか唐辛子とかいったものでお食べになるのが最高だろうと思います。これが鰯です(写真24)。お魚を少し刻んで、特に人参と大根を使って、最初塩で漬けて肉が腐らないようにというのものもあるし味を出すために固めて、酢をおかけになってもいいしそのままでお食べになってもいいんですけれども、こういう形の鰯です。これにはもっとうんといろんなバラエティーがあります。いろんな物を刻み込んだのが良いと思いますから、鰯という食いは皆さんこれからおやりになると、野菜物とも一緒になりますし、少し時間をおくとちょっとした発酵が行なわれて旨味が出るので食い物がおいしくなります。鰯はぜひお食べいただくといいと思います。



写真23 カツオの刺し身（ニンニクで食べる）



写真24 ナマス



写真25 魚の煮付け



写真26 「医者殺し」

これは普通のお魚の煮物です（写真25）。今は料理屋さんへ行ってこの魚を食った時に、だいたい頭が付いてないですよ。切り身です、みんな。これも若い人に申し上げますが、お魚は頭のついた「尾頭付き」を絶対に食ってください。私も海の博物館で料理教室というのをずっと何十年も続けているんですけども、この中で尾頭付きの魚を食う会というのを年間何回もやってるんです。それはなぜかと言うと、頭のここを食べてほしいんですね。魚というのは目ん玉も旨いんですが、目ん玉の下、えらの下にあるこの小さいところがおいしいんですよ。ひれの下、このところに付いてる肉、これも旨いんですよ。鼻っぱしらのこのところに付いてるのも旨いんです（写真26）。それから三角に切ったところのここも旨い。ここが旨いの、今の若い方はそこを捨てちゃって、そこ以外のところがおいしいと肉だけ食ってるんですね。だから尾頭付きを食う会というのをやっています。そうしたらすごい人がいて、全部しゃぶっちゃう。そうやって食うと骨が刺さりますよ。それくらい今度は逆に進んじゃったんです。

これは我々が「医者殺し」と言ってるやり方なんです。頭の付いたお魚を食べますね。これはわざとこのお肉なんかみんな付けて僕がおととい撮ったんですけども、肉は外してあります。肉を全部食ったあと、これは写真に撮りやすいようにお皿に入れましたが、普通のお椀に入れて少しつついて、お湯かお茶をかけてスープを飲む。そうすると魚のエッセンスが全部残っていますから、非常に栄養分がある。栄養分があるのでみんなが健康になってお医者さんが要らないから、お医者さんが自殺して死んじゃうというので「医者殺し」。これはちょっと回りくどいので「医者要らず」と言いますが、こういうのを私達が親から習って、今でもそれを丹念にやっ



写真27 魚屋さんの展示



写真28 ミュージアムショップの海藻



写真29 特別展の看板



写真30 ブリ大漁の記録写真

ている。しかも娘達に「やれ」と言って必ずやらせている。こういうのが昔の食生活だったんだろうと思いますね。

あとは博物館の展示です。伊勢湾や志摩半島で取れる魚のレプリカを作って大展示をしています。最近私どもの売店では基本的には新鮮なワカメ、海女さん達が取ってくれたのをそのままうちで直売するというをやっております、わざわざおいでいただくと高くつきますけれども、送っても高くつきます（写真27・28）。10日まで「大漁にわいた漁村」という特別展をやっております（写真29）。これはすごい記録です。明治以降の、写真機ができてからですね。すごいでしょう。全部ブリなんです。ブリが1つの網に2万本かかったというような記録が何回かありまして、その時の写真です（写真30）。尻尾がいっぱい出ているでしょう。熊野灘から志摩半島にかけての写真を集めた特別展をやって、大変反響を呼んでいます。

こんなことで、大変長時間にわたってあっちへ話が行き、こっちへ話が行き、駄弁を弄しまして申し訳ないことです。最後にもう1つだけ付け加えておきますが、ここに1965年の愛知大学総合郷土研究所紀要特集号があります。川越淳二氏が「海女のむら」というタイトルで報告しています。こういう基礎的な研究が今になって非常に私達の役に立ってくれています。47～48年前の調査記録ですが、やはりこういう人文的な勉強というのは非常に時間がかかりますけれども、いつかそういうところで役に立つものになってくることがお分かりいただけるだろうと思います。僕もこれでずいぶん勉強させていただいたものですから、ここへ訪ねさせていただいた時ちょっとお話ししようと思って来た次第でございます。どうも大変勝手な話を長々としまして申し訳ありませんでした。ありがとうございました。