

コノシロの食文化と地域性

Regional consumption of *Dotted gizzard sad*

畦 五 月
Une Satsuki

要約

岡山県では漁獲量の多いコノシロであるが、全国的には利用に地域性がみられる。そこでその理由を食文化面に焦点をあて、現代から江戸時代までさかのぼり明らかにした。

- ① 平成15・16年の調査では、コノシロは日常・行事食において主に酢を使用した料理（酢の物やすし等）で一部地域で利用されていた。
- ② 昭和初期から大正時代にもコノシロの利用に地域性が見られ、主にすしで使用していた。
- ③ 江戸時代にコノシロは民俗学的視点からは忌み嫌われる魚であったが、庶民の食卓には上る一方神饌の供え物にもなっていた。早鮓の流行とともにコノシロの握りずしが人気となり、祝いの膳やハレの日の行事食に登場し始めた。
- ④ 現代はコノシロ以外にも豊富な種類の魚が存在し、人々の魚への嗜好自体も変化している。さらに魚離れも追い打ちをかけ、コノシロの利用が少なくなったと考えられる。

はじめに

コノシロ (*Konosirus punctatus*) は、ニシン目ニシン科の浮産魚で、本州中部以南から朝鮮、中国沿岸に生息し内湾などの沿岸近くに群生する魚ある。岡山県においては小型定置網漁法での漁獲が主であり、3月から10月までの間に水揚げが増加する¹⁾。体表には黒い斑点が無数に直線状に並び、腹側は銀色で、小骨が多く、魚臭が強いことが特徴である。

地域により成長段階で呼称が変化するため出世魚の1つとして数えられる。成魚は25~30cm ほどに成長するが、そのうち体長が大きいものをコノシロ、関東地方で7cm-10cm ぐらいをコハダ（関西ではツナシ）、これより小さいものをシンコと称する。地域により呼称は一定しないとされる²⁾。

コノシロの漁獲量は近年増加傾向にある¹⁾が、食用となるものは一部でほとんどは養殖用飼料に加工されている。岡山県牛窓漁業協同組合での水揚げのデータ（2009年）によると、4月と8~9月に漁獲量の増加傾向がみられる。岡山県におけるコノシロの旬は、粗脂肪量より推定し9月から11月とされている³⁾が、地域毎にコノシロの旬は脂肪量から微妙

に違うと考えられている。

コノシロは岡山県でサッパ(ママカリともいう。*Sardinella zunasi*)と並びすし種に料理されることが多い。しかし、コノシロの漁獲地に地域性があるため食用とされる地域とその調理方法は限られるようである。たとえば東京ではコハダを使用し光り物(表面が銀色に輝くために)として、江戸前の握り鮓や栗漬けに加工し食する²⁾。全国的にみるとコノシロの料理方法は、焼き物、酢締め、松前漬け、栗漬けなどが知られている⁴⁾。白身魚で淡白な味ながら特有の癖があるため、加えて漁獲に地域性があるために十分利用されている魚とは言い難い。

本調査ではその理由を、日本調理科学会が実施した「平成15・16年度日本調理科学会特別研究」の魚介類調査(以下、『魚類特別研究』と略記)の結果を参考にしながら、現代から江戸時代までさかのぼって、コノシロの食習慣を地域性ととともに明らかにすることを目的とする。調査時期を江戸時代以降と限定した理由は、江戸時代以降の料理は現在の料理と類似しているとされている点、及び江戸時代以降の文献は入手しやすい点が挙げられる。

調査方法

現在のコノシロの使用実態は前述の『魚類特別研究』を参考にし、県別使用状況、調理方法、入手方法等を分析した。

昭和初期(昭和15、16年)のデータは、全国58か所の聞き取りの集大成である『日本の食文化 昭和初期・全国食習俗の記録』(成城大学民俗学研究所編、岩崎美術社、1990年)、『日本の食文化 補遺編』(成城大学民俗学研究所編、岩崎美術社、1995年)より探った。また大正時代から昭和初期にかけては、『近代料理書集成』第3、4、5巻(クレス出版、2012年)、及び『日本の食生活全集』全50巻(農文協、1985年)を資料とした。

江戸時代の調理方法と使用実態は、料理書として『翻刻江戸時代料理本集成』全11巻(臨川書店、吉井始子編、1980年)と『日本料理秘伝集成』全19巻(同朋社、1985年)、本草書としては『食物本草大成』全12巻(臨川書店、上野益三監修、1980年)を用いた。

結果および考察

1. 平成15・16年度実施『魚類特別研究』のコノシロの利用地域と食習慣

①利用地域とその実態、調達方法

平成15・16年度時点の魚類の使用実態については、全国規模で行われた『魚類特別研究』が参考となる。その特別研究における魚類使用事例は157,998件が報告されている。そのうちコノシロの事例は689件(約4.4%)と非常に少ないが、その利用地域は36都道府県と広範囲にわたっている(表1)。本報告では県別の利用実態の統計比較は、各県の調査対象者数が相違するために行っていない。

県別使用実態で最も事例数が多かった県は岡山県(107件、16%)、次いで徳島県(94件、

14%)、広島県 (42件、6%)、福岡県 (39件、6%) の順であった。地域別では、中国、四国、九州の報告件数が多く (37%、21%、18%)、次いで三重県と近畿地方での報告がある。東北、関東、中部地方の事例数は少例であり、全くコノシロを食さない地域は、北海道、東北地方 (茨城、群馬、栃木)、中部地方 (新潟、富山、福井、山梨)、近畿地方一部 (奈良、和歌山) であった。以上のようにコノシロは、利用状況に地域性がみられる魚であった。

次に調達方法は自給自足 (69%)、購入 (19%)、その他 (12%) があげられ、その他には前者2者の組み合わせがあがった。自給自足という手段は、都市部ではなじみがない漁獲方法であるが、岡山県備前市日生などの瀬戸内海沿岸地域では、コノシロは容易に網にかかり余る位の漁獲量があるという状況がみられ、この状況が全国調査においても、支給自足率69%という高い数値を示したと考えられる。

さらにコノシロは日常77.9% (537件)、行事食3.3% (23件)、日常・行事食双方の利用3.6% (25件) で食され (表2)、ほとんどが普段の食事で食べられていることがわかる。その行事食の内訳は、祭り (16件)、正月 (7件)、誕生日等の記念日 (2件)、外食での

表1 コノシロの使用実態

使用県	件数
岡山	107
徳島	94
山口	59
広島	42
福岡	41
三重	36
香川	29
鳥取	26
熊本	23
大分	18
愛知	17
鹿児島	16
長崎	15
兵庫	15
愛媛	12
宮城	11
佐賀	9
京都	8
福島	8
沖縄	7
岐阜	7
岩手	6
島根	4
大阪	4
千葉	4
高知	3
宮崎	3
石川	3
東京	3
滋賀	1
長野	1
神奈川	1
埼玉	1
静岡	1
青森	1
秋田	1
山形	1
件数	634

中国地方
四国地方
九州地方

(平成15・16年度日本調理学会 特別研究 魚介類の調査から)

表2 コノシロの利用状況

	件数	%
日常利用	537	84.72
行事	23	3.62
両方	25	3.94
不明	49	7.72
合計	634	100.00

(平成15・16年度日本調理学会 特別研究 魚介類の調査から)

利用 (3件)、お盆 (1件) で、その料理方法はすし、酢の物・酢漬けである。以上の結果から、自給自足によって得たコノシロをほとんどの場合日常料理する一方、祭り、正月などの行事でも使用している実態が伺える。

②調理方法

調理方法別で分類すると、酢の物 (酢漬け、なます、酢味噌和え等) の酢を使用した事例が全体の43%を占める (表3)。他に焼き物 (塩焼き等) (20%)、すし (18%)、刺身 (8%)、揚げ物 (3.0%、南蛮漬けの10件含む) などの多様な調理方法が存在した。加工品としてみりん干しもみられた。

コノシロは小骨の多い魚のため、

刺身で食べることは嗜好が大きく影響する。しかし酢漬け処理では骨が軟化するため、酢締め魚として生食することができる。あるいはその淡白な味のためにあえる野菜を自由自在に変化でき“酢のもの”“和え物”などの酢を利用した料理頻度が高くなっている (43%)。酢締めはコノシロの食材としての特性を生かした料理方法といえる。

酢漬けの調理のうち地域特有の調理名として以下の調理方法があった。せごし (山口県1件、三重県鳥羽2件: 骨ごと薄切りしてポン酢で食べる方法)、てっばい (香川県高松4件: 酢味噌和え)、きらす和え (大分1件、酢締めのコノシロをおからで合える) がある。

酢の物に続いて多い焼き物 (133件、21%) には、塩焼き (85例)、焼き魚 (32例)、味噌をつけて焼いた味噌焼き、素焼き、醤油焼き、素焼き後三杯酢に漬ける、焼いて生姜醤油に漬ける、焼いて砂糖醤油に漬けるなどがある (表4)。焼き物の下処理として骨切りと書かれた事例もあり、細長く数多い骨が気にならぬよう焼く前に身に包丁を入れる骨切りをコノシロは行うことが多い。

使用する調味料として、塩以外の調味料使用した事例 (醤油焼き、三杯酢、生姜醤油、砂糖醤油) 12事例はすべて岡山県の報告事例である。焼いた後に生姜醤油や三杯酢に漬ける調理方法はサッパ^{注1)}の焼き物にもみられる。小骨の多いコノシロ、サッパでは、2～3mm 間隔で身に庖丁を入れ骨切り後、塩焼きあるいは素焼きし、生姜醤油や三杯酢につける方法を岡山県南地域では行っている。骨切りや酢の処理で小骨が気にならなくなり、

表3 コノシロの料理名称による分類

調理方法	件数	%
酢の物・酢漬け・なます等	280	44.2
焼き物	133	21.0
すし	102	16.1
刺身	54	8.5
揚げ物・南蛮漬け	27	4.3
団子などの煮付け	21	3.3
鍋物・汁	8	1.3
漬け物	3	0.4
みりん干し	2	0.3
不明	4	0.6
計	634	100.0

(平成15・16年度日本調理学会 特別研究 魚介類の調査から)

表4 焼き魚の内訳

	件数	%
塩焼き	85	62
焼き魚	32	23
味噌焼き	11	8
素焼き	2	1
醤油焼き	1	1
素焼き後三杯酢に漬ける	4	3
焼いて生姜醤油に漬ける	2	1
焼いて砂糖醤油に漬ける	1	1
合計	138	100

(重複事例 5件あり)

生姜や酢で生臭さも消える料理で、著者もよく食べた料理である。

すし (102件、16%) は、徳島県 (28件)、岡山県 (18件)、山口県 (12件)、福岡県・兵庫県・岐阜県 (5件) の順で作成されていた。にぎりずし、ちらしずし、すし種、押しずし、姿ずし (徳島県1件、熊本県1件)、いずし (岡山県井原1件: 詳細の記載なし)、及びとうずし (山口県宇部2件: 麻の実を入れたすし^{注2)}、おからのたきずし (山口県大島2件: おからを炒めて、塩、酢、砂糖で味をつける)、押し抜きすし (香川県さぬき1件) があるが、詳細な料理方法が不明な事例もある。

平成8年に筆者は岡山県下でコノシロのすしの実態調査を行っている⁵⁾。コノシロを使用したすしは、岡山県中部から南部 (瀬戸内海沿岸) で、主に祭りのための行事食として作成されていた。秋祭り用のハレ食としてのすしを作るために、中部では魚屋が祭り前に塩漬けたツナシ (岡山県の場合は中型のツナシですしを作る) を運搬・販売する。南部の瀬戸内海沿岸では、家族 (あるいは、近所の方) が漁獲したツナシを使用する。しかし平成8年時点でツナシずしを作成する家庭も減少に転じ、すし (ツナシ以外のすしを含む) を購入する割合が増えていた。さらに祭りにツナシずし自体を食べない家庭も増加していた。すし作成に手間がかかるという理由や、手間をかけて作ってもツナシずしが好まれる訳ではないこと (嗜好の変化) が家庭での手作りが減少した理由であった。

漬物の事例もみられる。粟漬け (鳥取境港1件、東京練馬1件)^{注3)}、酒漬け (三重県1件)、かす粟漬け (兵庫県加古川2件)、ぬか漬け (三重県鳥羽1件)^{注4)} である。一度に多量に漁獲されるコノシロを捨てることなく、保存性を高め賞味する工夫や、異なった味付けで飽きずに食する方法を探った様子が調査結果から伺える。

事例数が少ないが唐揚げや、南蛮漬けの揚げ物事例もあり、これらは現代ならではの油の嗜好性を生かした料理方法である。

さらにつみれ (団子) にし汁物・鍋物に入れたり、現代風にミンチにして小骨の多さをカバーした魚ハンバーグの事例もあった。いずれの事例もミンチ状にすることで食べやすさが改善した料理方法といえる。蒸し物についての事例はみられず、小骨の多さやその魚臭が理由と考えられる。

2. 昭和初期から大正時代のコノシロの利用地域と食習慣

『日本の食文化』における昭和初期の聞き取りデータからは、58件の報告のうち8件のコノシロの記載が見られた (表5)。「問: よく使用する魚」としてコノシロが、さらに鰯に利用する魚としてコノシロの名称も挙がっている。この聞き取りでは「問: 鰯をつけているか」と質問されていることより、この問から当時のすしは馴れずしあるいは、半馴れずしであったことが推測される。さらにコノシロの使用地域は内陸部と海岸地域との双方の記録が残っており、内陸部には塩漬けコノシロが運搬されていたと推察される。高知県土佐郡では、婚礼・お祝いにはコノシロを避けるとした記録が残っており土佐ではコノシロ

がハレの行事には行いてはならない禁忌食品であったことを裏づける資料である。

表5 『日本の食文化』におけるコノシロの記述（昭和16～17年の聞き取りから）

	良く使用する魚	鰯をつけているか	備考
長野県南安曇郡南穂高村	コノシロ		
愛知県渥美郡神戸村		魚すし(サバ、コノシロなど)	
岡山県川上郡平川村	ツナシ、コノシロ	魚鰯(ツナシの姿ずし)	
岡山県小田郡宇戸村	ツナシ、コノシロ	鰯(ツナシ)	
神奈川県三浦郡三崎町花暮		鰯(鰯、コハダ)	
大阪府堺市浜寺町	コノシロ(つけ焼き)		
鳥取県岩美郡・気高郡・西伯群・東伯群・日野郡・八頭郡他	コノシロ		
高知県土佐郡土佐山村	節の晩(コノシロ)		婚礼・お祝いにはコノシロを食べない

次に大正から昭和初期のコノシロの料理方法については、『日本の食生活全集』より探った。コノシロ(ツナシ)料理を記載していた県は、中国(岡山、広島、山口、島根)、四国(徳島、愛媛、香川)、九州(福岡、長崎、佐賀、熊本)、他に三重、和歌山、愛知、茨木県の15県で42件の報告ある。これら地域は中四国の事例が全報告の55%を占め、『魚類特別研究』と茨城の事例を除いて作成地域(県)は一致した。

料理方法別(表6)の最多事例はすし(39%)であった。この結果は前述した「現在」の調理頻度とは異なる(現在は、1位酢の物、2位焼き物、3位すしという順位)。そのすしの形態はほとんどが姿すしの事例である。すし飯に飯以外に「あずま」と称しおからを詰

表6 大正から昭和初期のコノシロの調理方法

	すし	焼き物	田楽	酢漬け(酢のもの)	ぬか漬	汁	刺身	あえもの	煮物	計
岡山	●姿ずし	●焼いて酢漬け	●	●	●ぬか漬 後焼いて 食べる					7
	●あずま(おから)	●素焼き								
山口	●唐すし(麻の実)			●なます						2
広島	●あずま(おから、麻の実)					●汁かけご 飯(さつま)				2
島根		●		●			●	●焼いたものをほぐしな め味噌とあえる		4
徳島	●姿すし									1
愛媛	●姿すし(いずみや)					●汁かけご はん(さつ ま)		●はすいものと和え物 (ならあえ)		4
	●(きずし)									
香川	●ばらずし			●酢魚	●ぬか漬 後焼いて 食べる			●酢味噌とうがらしあえ (てつばい)、		7
	●かきまぜずし			●ちしやもみに酢 漬けのツナシを入 れる				●きゅうりもみ		
福岡	●はりつけすし(ばらず しの上に酢漬けツナシ をのせる)							●酢味噌あえ(ぬたい)		2
長崎	●姿すし									1
佐賀							●		●	2
熊本	●●姿すし									
	●ねまりずし(こうじす し、米こうじ使用)、									
	●吉野すし(おから)									3
三重	●押しすし			●						2
和歌山								●すろっぽ(酢味噌あえ)		1
愛知	●(?)	●(味噌やき)		●						3
茨城				●						1
出現頻度	16	4	1	8	2	2	2	6	1	42
出現率(%)	38.0	9.5	2.4	19	4.8	4.8	4.8	14.3	2.4	100.0

『日本の食生活全集』より作成

めたすしの事例（岡山・広島県）もみられる。この「あずま」の事例は『魚類特別研究』において山口県「おからのたきずし」でのみみられ、岡山・広島県での報告はみられない。さらに熊本の「ねまりずし」はご飯に米麴を混ぜて魚の腹に詰めたすしであるが、このすしは現在の『魚類特別研究』では確認されなかった。「あずま」や「ねまりずし」は馴れずし、あるいは半馴れずしと推察され、現在はすたれた可能性が考えられる。

すしに次いで、酢漬け（酢の物）、あえもの、焼き物の事例が多い特徴がみられたが、揚げ団子や南蛮漬け等の「揚げ物」の報告はこの時代にはみあたらない。

岡山県と香川県で1例ずつの報告のあったぬか漬けの料理は、臭みを抜くためにあらかじめ魚に塩をしてぬかに漬け、その後焼いた料理である。現代の報告でも三重県で事例がみられた。ぬか漬けで臭みを消す方法はいわしなどでもみられる。

3. 大正時代から明治時代におけるコノシロの料理

明治から大正時代の料理調査は、明治31年から大正13年にかけて出版された4冊の『近代料理書集成』家庭料理書で行った。この中にコノシロあるいはコハダの料理9品（コノシロ5品、コハダ4品）が調理方法とともに掲載されている（表7）。すし、揚げ物、酢の物、和え物、田楽の5種類の料理方法の記載があり、これらの料理は、現代の「魚類特別研究」や大正から昭和初期の記録を集めた『食生活全集』で報告されている料理方法と変わらない。

表7 明治から大正期のコノシロ・コハダの料理

書名	料理名		
四季の料理(明治43年)	コノシロ酢の物(3月)	コノシロ揚げ物(10月)	コノシロ揚げ物(11月)
和洋 家庭料理法(明治37年)	コノシロ菜の芥子味噌あえ(2月)	コハダのかけ醋(12月)	
料理手引草(明治31年)	握り鮓(コハダ)		
美味營養経済的 家庭料理 日々の献立(大正13年)	コハダの天ぷら(4月6日)	コノシロの揚げ田楽(4月13日)	コハダとホウレン草の三杯酢(5月22日)

これらの料理本は日々の献立形式で書かれおり、『四季の台所』⁷⁾では3、10、11月（コノシロ）、『家庭料理の日々の献立』⁸⁾では4、5月の献立（コノシロ、コハダ）、『和洋 家庭料理法』⁹⁾2、12月（コノシロ、コハダ）に使用されている。コノシロ、コハダを秋から冬、春にかけて旬の魚として料理している様子が伺える。さらに、コノシロに小骨が多いことを説明し骨切り後料理するよう丁寧に説明した本もある（『和洋 家庭料理法』）⁹⁾。

岡山県でのコノシロやツナシの明治期から大正時代にかけての食習俗は、『岡山県の食習俗』¹⁰⁾に詳しい。コノシロは秋祭りに姿ずし、酢漬けにしてばらずしの上置きに、酢の物にして使用されていた事例が聞き取り調査により報告されている。岡山県では酢を使

用した料理（主にすし）が主流であった。

4. 江戸時代のコノシロの料理

①料理方法と食品としての評価

コノシロの文献上の表記は、「鰶、鰯、鰯、鰯」などが見られたが、今田は特に「鰶、鰯」の使用頻度が高いと報告⁶⁾している。そこでこれら文字をたよりに料理本、本草書でのコノシロの食習慣について探っていく。

江戸時代のコノシロの料理方法は今田の報告⁶⁾が詳しいので、この報告を参考にして表8にまとめた。料理方法では順に焼き物、酢の物・和え物、漬物の料理が多く、順序は異にするが現代の料理方法と共通する。特に江戸時代には焼き物の事例が多いが、飯物で分類されているすしの事例は江戸時代の方が現代や大正、昭和初期より逆に少ない特徴がある。この理由は、後述するコノシロを含めた各種の魚を使用した早すし（握りずし）の普及が江戸時代中期以降にみられたためと考えられる。

表8 江戸時代料理書にみられるコノシロの料理

	煮物	蒸し物	焼き物	揚げ物	酢の物・ 和え物	吸い物	漬物	飯物	合計
件数	4	4	17	1	8	3	8	2	47
割合(%)	9	9	36	2	18	6	17	4	100

今田節子:料理書からみた日本料理の変容,14,53-63(1990)より
(1643年～1849年の料理書8冊より)

今田の報告⁶⁾に見られる特殊な名称の料理に、阿蘭陀漬、黒人飯がある。阿蘭陀漬はオランダという名称から想像できるように南蛮料理の影響を受けたと推察される⁶⁾。コノシロを白焼きにしてごま油で揚げ、ねぎ、唐辛子を入れた難波酢に漬けた料理で、現在の南蛮漬けの基礎となった料理ではないかとされる⁶⁾。

平作りのコノシロをご飯の上に載せ、コノシロの骨を焼きその粉末を混ぜた味噌汁をかけたものが黒人飯である⁶⁾。明治時代以降の料理書にはこの名称やそれに該当する料理は見当たらない。この料理は現在刺身をご飯に載せて食べる海鮮どんぶり料理へ変化したのではないかと考えられ、料理方法が時代とともに変遷した様子が伺える。

この時代のコノシロの評価は大きく分かれる。『古今料理集』(1674年推定)¹¹⁾、『年中番菜録』¹²⁾(1849年)は「下魚」とし、骨切して酒の肴としてなら食べることができるとしている。その理由として、『和歌食物本草』¹³⁾(1630年)、『関甫食物本草』¹⁴⁾(1669年)、『食物摘要』¹⁵⁾(1678年)などの多数の書には「焼くと屍のように臭い」を挙げている。

コノシロとコハダの相違について江戸時代には明確に認識されていたとの指摘通り⁶⁾、『新撰庖丁梯』¹⁶⁾(1803年)、『年中番菜録』¹⁷⁾にも大きさで両者を区別するとある。『魚鑑』¹⁸⁾には、「コノシロとコハダは天地の相違なり」とあり、小型のコハダを珍重していた様子が伺える。

②本草書にみるコノシロの効能

江戸時代の本草書により、薬効面でコノシロをどのように評価しているのか調査した(表9)。江戸時代には多数の本草書が刊行され、食品としての性質・効能を書き著しているが、中国明時代の『本草綱目』(1596年)等の中国の書を引用しそのままの表記している書と、筆者独自の見解を混じえて述べている書に大きく分類することができる^{注5)}。コノシロの本草書での見解が二分する理由として、本草書が中国の古典をそのまま引用している場合が多いため、中国人とは異質の日本人の体質を考慮しない評価のためと推察される。

表9 本草書にみるコノシロの効能

味	性	毒性	効能	禁忌	食物本草書名
甘	温	無毒・有毒		多食で、できものを発す。めまい。食べ合わせで吐血。	和歌食物本草(1630)
				最不宜人	食物摘要(1678)
甘	温	無毒	中焦を暖め気を益す。	多食で、できものを発す。	庖厨備用倭名本草(1684)
甘	温		中焦を暖め気を益す。	諸病に良くない。	食用簡便(1687)
甘	温	小毒	胃腸を暖める。筋肉を益する。	多食では、できもの。気を損なう。百病に忌む。	本朝食鑑(1697)
甘	温	無毒	胃を暖め、食を進ます。		食物和解大成(1698)
		小毒	胃腸を暖め、筋力を増す	多食はできものを発す。血を破り気を損なう。	食療正要(1768)

コノシロを益なし、あるいは有毒とみている書も多くある。「焼有屍臭有毒不可食也」(『関甫食物本草』(1669年)¹⁴⁾、『食物摘要』(1678年)には「最不宜人」とあり¹⁵⁾、焼く時の悪臭と、多食時の発疹や、小骨の多さをその理由として挙げている。『和歌食物本草』では食べ合わせの禁忌(赤苳との共食)¹³⁾が載っている。これらの記述により逆に江戸時代如何に多くのコノシロが食べられていたかを窺い知ることができる。

対してコノシロの人体への有益性を説いている書は『本朝食鑑』(1697年)と『食物和解大成』(1698年)で、順に「脾胃を暖め、筋力を益し・・・」¹⁹⁾、「・・・毒ナシ胃ヲ温メ食ヲススム」²⁰⁾とある。つまりコノシロは消化器を温め、食欲増進作用、筋力増強作用があると述べている。『本朝食鑑』は『本草綱目』を参考にしながらも、人見必大が自身の体験やそれに基づいた見解を述べた書である。その書中で魚類中の下品で最も賤しいものとの世間の見方に、必大自身は神饌として供えられている事実からも賤しい食材ではないと異論¹⁹⁾を唱えている箇所がみうけられる。コノシロは狐が好んだので初午の稲荷祭の神饌となったとされる²¹⁾。数ある魚からコノシロが特別な魚として選択され行事食で使用されていたことを伺い知る重要な記述である。

魚介類の実用書とされ庶民生活を探る上で貴重な史料といえる『魚鑑』(1831年)¹⁸⁾には、著者武井周作(医師)の魚河岸の描写とともに、コノシロの調理方法を含めた効能書きが

ある。その内容には「細刺多し。炙煮共によし。鱠となすも亦佳。…小毒あり」¹⁸⁾とあり、コノシロに毒がありながらも焼く、煮る、鱠の調理方法が美味であることを紹介している。この資料からも、料理方法を工夫しながらコノシロが庶民の食生活に根差し始めていることを伺い知ることができる。

③民俗学的なコノシロの評価

コノシロは、さまざまな言い伝えから忌嫌われる魚としても知られる。たとえば、『塵塚談』(1814年)²²⁾には「武士は決して食わざりしものなり」とあり、“コノシロ”を食べることは『この城を食べる』ことに繋がるとして避けられ、武士は“コノシロ”ではなくコハダと呼んだと記述されている。さらにコノシロは鮮度低下が著しく腹部が壊れやすいので「切腹魚」とされ、武士が切腹の時に用いたとされる⁴⁾。『奥の細道』室の八島には「コノシロという魚を禁ず。縁起の旨世に伝う事も待し」と読まれ、コノシロを子の身代わりとして焼いたとして登場し、民族的な意味からも忌み嫌われた魚とされる。

以上述べたように民族学的にコノシロは忌み嫌われる魚であった一方、『塵塚談』(1814年)には「コノシロは今世も士人以上は食べないが、スシにして士人も婦人も食べる」の記録²³⁾が残る。『守貞謾稿』(1837年から30年かけて書かれたと言われる)には、当時コハダのにぎりずしが流行していた記述²³⁾や、鮮屋が蕎屋よりも多いこと²³⁾、当時利用価値が少なく安価であったコハダをネタにわざわざ効かせた握りずし^{注6)}が文政期に流行した記述²³⁾がある。これら記述からコノシロは1700から1800年代に庶民生活になじみ深い魚になり、煮ても、焼いても、鮮にも適する人気魚として少なくとも江戸の地で欠くことのできない食材になったと推察される。

このコノシロの人気のすしの流行とも一致する。コノシロのすしが文献に登場するのは、『四季献立集』(1750年)、『根南志具佐』(1763年)の両書である。コハダのすしが両国橋の風物であったが²⁴⁾、当時コノシロが下司魚とされていたため、古いしきたりにこだわる人々にはコノシロのすしは受けいれられなかったようである²⁴⁾。

地方での庶民の食生活で来客や還暦祝いにコハダとコノシロすしがふるまわれた記録が残っている(島根県仁多郡竹崎ト蔵文書(1848~1855年))²⁴⁾。一部地域しか江戸時代の記録は入手できないが、コノシロの評価は早ずしの登場とともに変化し、ハレの日の行事食に使用できる食材としての地位を獲得したと推測される。

まとめ

出雲風土記(733年)に“近志呂”と詠まれ、万葉集(759年以降)の大伴家持の歌に「…ツナシ漁る」と詠み込まれているように、多数の文献にコノシロは登場する⁹⁾。これらの資料から、コノシロが古来より人々の食生活に欠くことができない食材となっていたことを推察できる。

江戸時代からの以降の一部の料理本の調査によって、コノシロは各種の料理書に登場す

る食材の1つであった。しかしその語呂や魚臭からか、民俗学的には決して高い評価の魚ではなかった。さらに薬効(効能)からの評価も決して高いとはいえず、本草書での薬効も有毒、無毒に分かれる。

1700年代を過ぎてそれまでの馴れずしに変わって魚の早鮓が流行し始めた。江戸湾での豊富な漁獲量の面から、また白身魚であり酢に合うという味覚・嗜好面から、酢で締め保存が効くという保存面から、さらに早鮓という新たな利用方法の発見からコノシロの評価は変化し始めたと考えられる。ケの食としてのコノシロは、ハレ食の位置を占めるすしへと、さらに神饌^{注7)}として供えられその評価も変化したと推察される。

魚が祭りや正月の膳としてのハレ食として、あるいは神饌として受け継がれてきた理由の1つに、日本人の魚への憧れがあると富岡²⁵⁾は指摘する。ハレの日には是非とも「海魚」を「鮮魚」を食べたいという信仰心にも似た思いがエイをはじめとする各種の魚にみられるとされる。同様の憧れがコノシロの食文化にも現れていると考える。

大正から昭和初期そして現代へと、地域性はあるもののコノシロはほぼ全国で食べられる魚として食卓に定着し、料理方法もハンバーグなどに代表される洋風料理への広がりを見せている。

しかし利用は一部地域に留まり、安価であるにもかかわらずコノシロは現代の食生活に生かされている食材とは言い難い。その理由としてコノシロを食べなくても豊富な種類の魚が存在すること、マグロやサーモンに代表されるように脂の載った魚への嗜好の変化、さらに魚離れなどがあると考えられる。岡山県でのコノシロのすしに代表される食習慣を次代に伝承するためにも、コノシロは是非ともその伝統的な調理方法とともに伝え継ぎたい食材の1つであるといえる。

注1) ニシン科の魚。岡山においては漁獲量も多く郷土料理として酢漬けやすしの上置きや、握りすしにされている。

注2) 作り方は、『聞き書き 山口の食事』 農文協 p254を参考にした。

注3) あらかじめ蒸すか煮る操作を行った粟に、酢締めにしたコノシロを漬けこんだ料理⁴⁾。コハダの粟漬けとして市販もされている。

注4) 『聞き書き 岡山の食事』(農文協)、及び『聞き書き 香川の食事』(農文協)の記述では、ぬか漬けは塩をしたコノシロをぬかに漬けた後焼いて食べる料理で漬物ではない。『魚類特別研究』でのデータベースでは漬物に分類されていたので、本報告では漬物のデータとして扱った。

注5) 日本の本草学は『本草綱目』(李時珍著,1596年)を手本として進展し、『食物摘要』『和歌食物本草』『飲膳摘要』などの食物本草書が出版された。日本の本草学書最後の著作とされる『本朝食鑑』(1697年)は、『本草綱目』を参考にしながらも『飲膳正要』(忽思慧著、1330年)、『食物本草』(李杲著、中国元時代の作とされるが詳細は不明)も参考にしたと

される^{26,27)}。『本朝食鑑』は庶民の日常生活に用いる食物を著者自身の体験も交え解説している食物本草書である。

注6) 江戸初期まで時間をかけて飯を乳酸発酵させた馴れずしが主流であったが、江戸中期になると酢を使用し飯を発酵させず食べる早鮓が現れ始める。『守貞謄稿』²³⁾には、「江戸、今製ハ、握り鮓也。鶏卵焼、車海老、・・・コハダ・・・」の記録がある。

注7) コノシロのすしを神饌として供える神社には、三重県音羽佐々神社がある²⁸⁾。

引用文献

- 1) 黒田一紀, 孔立波, 川崎将義, 藤田清, 漁獲量資料からみた日本近海産コノシロの長期変動, 水産海洋研究, 66(4), 239-246, 2002
- 2) 能勢幸雄ほか編, 魚の事典, 東京堂出版, p158, 1990
- 3) 萱野泰, 久播磨灘, 北西部海域で漁獲されるサッパ及びコノシロの外部形態と体成分の季節変化, 岡山水研報告, 26, 1-5, 2011
- 4) 望月賢二, 図説 魚と貝の大辞典, 柏書房, p183, 1997
- 5) 畦五月, 岡山県におけるつなしずしとままかりずしの実態調査, 家政学研究 (奈良), 47(2), 69-78, 2001
- 6) 今田節子, 料理書からみた日本料理の変容 江戸時代料理書にみる魚料理 (コノシロ) の工夫, ノートルダム清心女子大学紀要, 14(1), 53-63, 1990
- 7) 江原絢子編・解説, 『近代料理書集成』第4巻, クレス出版, p16, 56, 60, 2012
- 8) 江原絢子編・解説, 『近代料理書集成』第5巻, クレス出版, p97, 104, 145, 2012
- 9) 江原絢子編・解説, 『近代料理書集成』第3巻, クレス出版, p26, 174, 2012
- 10) 岡山県, 岡山県の食習俗, p95, 278-290, 1961
- 11) 不明, 『古今料理集』(1674推定)「江戸時代料理本集成第2巻」吉井和子翻刻, 臨川書店, 京都, p39, 2007
- 12) 千馬源吾, 『年中番菜録』(1849)「江戸時代料理本集成第11巻」吉井和子翻刻, 臨川書店, 京都, p270, 2007
- 13) 著者不詳, 『和歌食物本草』(年代不詳)「食物本草本大成巻2」, 上野益三監修, 臨川書店, 京都, p424, 1980
- 14) 名古屋玄医, 『関甫食物本草』(1669)「食物本草本大成巻4」, 上野益三監修, 臨川書店, 京都, p7, 1980
- 15) 新井玄圭編, 『食物摘要』(1697)「食物本草本大成巻5」, 上野益三監修, 臨川書店, 京都, p440, 1980
- 16) 杉野駁華, 『新撰庖丁梯』(1804)「江戸時代料理本集成第8巻」吉井和子翻刻, 臨川書店, 京都, pp.65, 2007
- 17) 千馬源吾, 『年中番菜録』(1849)「江戸時代料理本集成第8巻」, 吉井和子翻刻, 臨川書店,

京都 ,p270,2007

18) 武井周作,「魚鑑」,平野満解説,八坂書房 ,p81,1978

19) 人見必大,「本朝食鑑」(1697) 卷4,島田勇雄訳注,平凡社 ,p103-105,1978

20) 馬場幽閑,『食物和解大成』(1698)「食物本草本大成巻11」,上野益三監修,臨川書店, p52,1980

21) 蟻川トモ子,江戸の魚食文化 川柳を通して,雄山閣 ,p92,2013

22) 小川顕道・宮川政運,「塵塚談」(1814),俗事百工起源,現代思想社 ,p86,1981

23) 喜田川守貞,「守貞謾稿」(1837) 第5巻,朝倉治彦,相川修一校訂編集,東京堂出版 ,p58-59,1992

24) 篠田統,「すしの本」,柴田書店,東京 ,p231-256,1970

25) 富岡典子,太田暁子,志垣瞳,福本タミ子,藤田賞子,水谷令子,エイの魚食文化と地域性,日本調理科学会誌 ,43(2),120-130,2010

26) 畦五月『食物本草』と『本朝食鑑』の比較を通した食文化の相違とそれぞれの特徴について 食品の性質(気味、効能)の違いに視点をあてて,日本調理科学会誌 ,44(3),238-245,2011

27) 畦五月,『飲膳正要』と『本朝食鑑』との比較を通した食文化の相違とそれぞれの特徴について 食品の性質(気味、効能)の違いに焦点をあてて,家政学研究(奈良),57(2), 52-58,2011

28) 小菅富美子,神社と生成ずし 三重県音羽 佐々神社の鯨祭及び鯨の生成ずしについて,大阪女子短期大学紀要 ,6,13-20,1981