

『就実論叢』第44号 抜刷

就実大学・就実短期大学 2015年2月28日 発行

シイラの調理性と地域性

Regional consumption of common dolphinfish

哇 五 月

シイラの調理性と地域性

Regional consumption of common dolphinfish

畦 五月

UNE Satsuki

要約

1. 室町時代の饗応料理に使用された“クマヒキ”の表記がシイラと考えられる。
2. 江戸時代の料理書には“シイラ”と表記されその調理法が載るが、詳細な料理方法の説明は見られない。
3. 明治時代には塩蔵や乾したシイラも加工品として利用され、特に乾したシイラは輸出品であった。
4. 大正から昭和にかけて、シイラは地域によって呼称を変えながら、日常食のみならず行事食・儀礼食として刺身・煮物・焼き物・すしなどに調理され、その食習慣は現在まで継承されている。

はじめに

著者はこれまでに、岡山県地方で作られているすし（サバずし、コノシロすし、ママカリずし）や魚（コノシロ）に注目し、その地域性や調理法等を検討してきた¹⁻³⁾。これらの調査の過程で、岡山県真庭郡（現在の真庭市）中和村において、秋祭りにシイラ（*Coryphaena hippurus* Linnaeus）を使用したこけらすし^{註1)}を作る食習慣を見出した。シイラのこけらすしはこの地域独特の食習慣であり、岡山県の他の地域にはない食習慣である。奈良のこけらすし（柿の葉ずし）はサバを使用してさらにすしを柿の葉で巻いて作るが、中和村では熊笹を敷いた上にシイラの薄切りを載せた握りすしを置く。中和村以外の岡山県中北部ではサバを一尾用いての姿ずしや、三枚におろして棒ずしを作り秋祭りを祝う風習がある。一般的に岡山県においては姿ずしやばらずしが作られる。シイラを使用するこけらすしはこの地域特有で、こけらすしを作成すること自体、あるいはその形態が特殊な事例ともいえる。

シイラは亜熱帯性の回遊魚であり、体長は0.5～2 mにもなる。日本近海には夏場に黒潮や対馬海流に乗って北上し、夏を過ぎると南下する特性を持った魚である。江戸時代の百科事典とされる『和漢三才図会』（1712年）にシイラは“中華の魚”と表記され、唐船の長崎への入港の夏場、シイラが船底についてきたとされている⁴⁾。味はハマチに似ているが余り良い味ではない⁴⁾。同書では煮（乾物）にしたものを“クマビキ”と呼ぶとある⁴⁾。江戸時

代においては乾物にも利用されたシイラであるが、現代においては重宝されている魚とは言い難い。主な調理法は刺身・焼き魚・干物・酢の物などである^{5,6)}が、多くは原料として使用され、冷凍魚・フライ・かまぼこやさつまあげなどの二次産品に加工されている⁶⁾。

明治19年に編纂が始まり明治28年に脱稿した『日本水産製品誌』⁷⁾には、九州ではシイラの乾物を祝い膳に用いるが、一部山陰沿岸地域の漁村では忌嫌われる魚とされている。その理由として同書には、シイラの音が「作物の“しいな”の音に符するを以てなりという」とある。また別書には、中国地方では殻ばかりで実のない粉をシイラ（枇）と呼ぶので、縁起をかつぎマンサクと呼ぶとある⁸⁾。

現代においても、中国地方ではシイラを食べる習慣が見られる。特に広島県や岡山県の中国山間地では、現在もシイラは儀礼食として使用され、縁起の良い魚とされ食べられている⁹⁾。実際シイラは中国地方ではマンサク（満作）、九州ではヒイオ、マンビキなどと呼ばれ、シイラの呼称は避けられている。

1981年当時のシイラの利用の地域性については、橋村の報告が詳しい⁹⁾。シイラの利用は日本海側を中心に、北は秋田県から、石川県・福井県・鳥取県・島根県・岡山県・広島県・山口県・福岡県・長崎県・熊本県・高知県・沖縄まで分布していた（聞き取り調査による）⁹⁾。さらに、シイラは日常食のみの利用に留まらず、調査当時には正月魚として、あるいは春の儀礼、八朔儀礼、秋祭りなどへ利用されていた⁹⁾。このシイラを食べる地域が日本海側と限定的である背景にはシイラの呼称もあるが、それ以外にも調理法や地域の持つ特殊性も影響していると考えられる。

そこで本報告では、シイラの中世から現代までの調査を通して、特に調理法や地域性、その食習慣の特徴について明らかにすることを目的とする。

調査方法

江戸時代のシイラの調理法と使用実態は、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）を使用した。シイラの薬効評価は、江戸時代の食物本草書の主要書が掲載されている『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。

明治時代から大正時代の料理本は、『近代料理書集成』第3, 4, 5巻（クレス出版、2012年）を使用した。但しこれらの書は以下の江戸時代の資料と同様に出版本であるので、聞き取りのデータとは種別が異なるが、この時代の食生活を知ることができる点で使用した。

大正末期から昭和10年頃までに主婦であった人々に当時の食生活の聞き書きを全国で行った『日本の食生活全集』全50巻（農文協、1985年）をこの時代の資料とした。さらに詳細に検討するため、昭和15, 16年に実施された全国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）を使用した。大正

から昭和初期のほぼ同時代の食生活を全国規模で比較検討することが可能である点からこれらの書物を資料として用いた。

シイラの現在の使用実態は、同時代の全国の食生活が比較できる平成15・16年日本調理科学会の特別研究の魚類調査（以下、『魚類特別研究』と略記）のデータベースを参考にし、県別使用状況、調理法、副材料等を分析した。

結果および考察

1. シイラの特徴

シイラは鱮や鱮、志伊良などで漢字表記される。江戸時代の方言辞典の『物類称呼』（1775年）¹⁰⁾には、「筑紫で猫づら、薩摩にてクマビキ…（中略）、乾して賞翫する時は土佐にても、クマビキ（九萬疋）という」とある。江戸時代当時から、さまざまな呼称があったことが推察される。

他の呼称として力が強いことからマンリキ（万力）、漁獲量が多いことからマンビキ（万引）などとも呼ばれ¹¹⁾、『日本産魚名大辞典』¹²⁾にはシイラの地方名としてこれらを含めて31もの名称が列挙されている。さらには水死体について泳ぐことからシビトクライとも呼ばれるため、地域によっては縁起の悪い魚とされる⁶⁾。一方、対で網にかかることから¹³⁾雌雄の仲が良いとされ、塩乾品を結納品とする習慣も高知付近では見られる¹⁴⁾。この塩乾品は塩マンビキとも呼ばれ、高知のみならず九州・四国一円でも賞用されているという¹⁵⁾。欧米、特にハワイではシイラは高級魚とされる¹³⁾。水分含量が74%と高いため水っぽく、さらに身が薄い、鮮度低下が早いなどの理由で日本ではよく利用されている魚とは言い難い。しかし安価でもあり、さらに乾物のみならずみそ漬けや粕漬けにも向いているため¹⁶⁾、経済性や貯蔵性を兼ね揃えた魚との評価もされている¹⁶⁾。

2. 江戸時代以前のシイラ調理

シイラの記述が見られるのは、天文2年（1533年）「浅井備前守宿所饗応記」¹⁷⁾（浅井亮政が京極高峯父子を自邸で饗応した際の記録）である。この書には饗応食としての料理献立が並んでいるが、本膳料理の七献に「くまひき」が載る。さらに天正18年（1590年）「毛利亭御成記」¹⁸⁾（豊臣秀吉が毛利邸に赴いた際の饗応の記録）には「熊引」が載る。シイラが饗応食に使用され、身分の高い人の膳に載り、最高の振る舞いに使用される食材であったことをうかがわせる。

江戸時代の書である『和漢三才図会』（1712年）¹⁹⁾や『本朝食鑑』（1697年）²⁰⁾には、シイラの乾物を久末比木（クマビキ）としている。前述の饗応に使用された“クマヒキ”の調理法は不明であるが、乾シイラであったかもしれない。

3. 江戸時代料理書でのシイラ調理法

シイラの調理法は7冊の料理書に載っている(表1)が、詳細な方法について掲載している書は少ない。

表1. 江戸時代料理書にみるシイラの調理法

書名(刊行年)		調理法
料理献立集 (1671)	しいら 田舎雑汁之有増:汁	汁
古今料理集 (推定1674)	し:しいら 賞賈に不宜 いつれも右ふりに同前也 (ふり:賞賈に不宜 切焼き物、五さいに なます 酢さしみ等 さしみ 酢いり かすに すし ゆふき)	焼き物、五菜、刺身、酢いり、煮物、すし、湯吹き
当流節用料理大全 (1714)	しいら:田舎雑汁の有増 大こんたんしゃくに切 小いも すい口	汁
料理綱目調味抄 (1730)	可用焼物魚之部 鱈:塩なるもの中浜というよし 焼きて朝生白酒土器にて酒いりよし	塩漬け、酒いり
	分類魚の部 鱈 北国より来る中浜と伝よし本中浜稀也 鱈に勝れり よく塩を出し焼白酒あさち掛るせんは煮こけらすし酒いり	焼き物、せんは煮、すし、酒いり
	鮓 鯛、鱈、鯉、鯖、鮓、鯉、さわか、にべ、いはし、鱈、ます、鮓、しいら、鯉、鰻此分 身取ても又平につくり こけら鮓にも (中略) 鱈すし 魚は右に記す 早鮓は飯に酢少灌取合(中略) 身を平に造り一夜して酢に漬る	鮓
新撰献立部類集(上) (1776)	はや鮓:しいらの身	鮓
新撰庖丁梯 (1803)	しいら:膾 塩だししいら 細切 ほたて はり栗 しょうがす	膾
	汁:塩だししいら:たらもどき うす雪こぶ 甲州梅 こせう	汁
	塩だししいら:羹 せんば仕立 葉付きかぶら 雪子しいたけ	羹
年中番菜録 (1849)	塩ものの部 鱈	塩物
	さはら同様當時にてはすこし下品なり 客用にはみはからひあり	

『古今料理集』(推定1674年)には、最も多数(焼き物、五菜、刺身、酢いり、煮物、すし、湯吹きなど)の調理法を載せている。『古今料理集』以外では、汁、塩漬けを焼き物に、酒いり、はや鮓、塩出しシイラを使用してせんは^{註2)}仕立ての羹^{註3)}、塩出しシイラの生姜酢の鱈、さしみ(酢さしみも含む)を挙げている。しかし料理書全体で見ても、掲載されている件数や調理法は非常に少ない。シイラと同様に白身魚であり縁起が悪い魚として扱われるコノシロ²¹⁾と比較しても、シイラは多彩な調理法で食べられている魚とは言い難い。

調理法別に詳細に検討を加えると、汁も三書に見られ[『料理献立集』(1671年)、『当流節用料理大全』(1714年)、『新撰庖丁梯』(1803年)]、その調理法は異なる(田舎雑汁、汁)。江戸時代には、汁と吸い物とは別物として扱っている。汁は飯に添える物で、副菜となるように味は濃い目にするが、吸い物は酒の肴として供するもので味は薄くする²²⁾。

料理書には、シイラで汁の実(具)を増量するためと書かれた書があり、決してシイラが貴重な魚として扱われているようには思えない。また三書ともに汁であることから、酒の肴ではなく飯に添えるおかずとしてシイラは主に利用されていたことが推察できる。

加工品である塩シイラは、生シイラより格が上の扱いとなっている。たとえば『料理綱目調味抄』(1730年)には「中浜(塩シイラ)は鱈より優れり」とあり、塩出しをして焼く、煮る、こけらすし、酒煎りに向くとされている。また『新撰庖丁梯』では、塩だしシイラを

鱈や汁、羹に利用している。当時北国より来る塩シイラは保存食であり、塩出しすればいろいろな調理法で使用できる貴重な品として食べられていたようである。

すしは三書にみられるが、はずしは『新撰献立部類集』（1776年）に載る。他二書のすしの種類は、なれずしと思われるが記載はない。シイラを材料とした“こけらずし”は、『料理綱目調味抄』のみに見られる。「鯛、鱈…シイラ、鯉、鰻、此分身取りても又平につくり、こけら鯨にも」とあるが、詳細な説明はない。

江戸時代の後期の風俗書とされる『守貞謾稿』（1837年～）²³⁾には、こけらずしの説明が図入りで載る。四寸程度の箱に中央と四隅に卵焼きを置き、空いている箇所にタイあるいはアワビの刺身を、その間には醤油で煮たシイタケを置くすしとしている。『名飯部類』（1802年）にもこけらずしの作り方が載るが、『守貞謾稿』と大差はない。『名飯部類』には「魚は鯛に限らず、その時々々の値段の安い魚で町中で売る」とあり、「上等な人に供する品とはなりえない」とも述べられている²⁴⁾。

以上のように各種料理書にシイラは掲載されながらも、好まれて食べられた魚とは言い難い。料理書の中で唯一シイラの調理法を多種類書いている『古今料理集』には、「しいら賞翫に不宜」とある。さらに同書には「ふりに同前也…（中略）…焼き物、五さいに、なます、酢さしみ等、さしみ、酢いり、かすに、すし、ゆふき」とある。つまりおいしくないけれども、ブリのように多彩な調理法で料理できることを載せ、当時人々が調理法を工夫し食べていた様子がうかがえる。

江戸時代には各種の書が魚の格付評価を載せている。たとえば「ブリより勝れり」[[『古今料理集』・『料理綱目調味抄]]の表現に見られるように、当時ブリはシイラよりも格下の魚であった。また『年中番菜録』（1849年）には「シイラはサワラ同様、下品の魚なり」とあるように、現在高級魚となりつつあるサワラも当時は「下品の魚」とされていた。『黑白調味集』（1746年）²⁵⁾では、シイラは「くま引の生也」「下魚菜也」として「悪所摺身也等皆用ゆ」とある。シイラは蒲鉾材料にされ、あるいはおかずとして使用されていたことがうかがえる。

以上のように、シイラは決して評価が高い魚ではなかった。しかし、薩摩では八朔や初秋に、藩主や有力者への献上魚として乾した“クマビキ”が用いられたという⁹⁾。当時乾したシイラは特別な魚で、高級品と認識されていた。前出の『和漢三才図会』¹⁹⁾には「越中のくまびき鱈鯨（乾しシイラ）を上とする」と記載されている。保存方法の未発達な時代、乾す、あるいは塩蔵して保存性を高めた加工品は、現代より遥かに貴重な魚を食べる機会を増やし、高級品と認識されていたと考えられる。『本朝食鑑』²⁰⁾の志比羅魚の項目で「色はブリに似ており、味もハマチ、イナダに類している。…曝乾し、脯（ほしうお）にして、熊引という。まだどんなわけでこう名づけるのか知らない。土佐の海浜に多く採れる。」とある。乾シイラが1600年代に普及していたことも文章から読み取れ、シイラが良く利用されていた魚であることが推察できる。

シイラは各種の食物本草書や、風俗書の『魚鑑』（1831年）²⁶⁾註4)、『和漢三才図会』¹⁹⁾には、体によくない魚（『魚鑑』には小毒）と書かれ、病人は避けるべき魚と認識されていた。紀伊・土佐・肥後・薩摩で漁獲され、漁獲量が多いためにクマビキ（九万疋）と呼ばれたこと。味が劣っていたので塩漬後に調理して食べていたこと。また「賤民」の常食となり、腹を満たす雑魚として扱われていたことが両書^{19)、26)}に述べられている。多食の害も記述されていたことは、人々が如何に多くのシイラを食べていたかを推察できる。また形状からシイラはサワラ（馬鮫魚）やタチウオ（帯魚）と混同されていたことも書かれている¹⁹⁾。一方で乾物の“クマビキ”は無毒とされている¹⁹⁾。

以上のように、近世においてもシイラは食べられてはいたが、調理法も決して多彩な魚とは言い難く、薬効が高い魚ではなかった。しかし漁獲量も多く、大型魚で、乾すあるいは塩蔵するなどの保存方法が有効であったので、タンパク源として、めったに食べることもない貴重な魚を食べる機会を庶民に与え、多食されたと考えられる。

4. 明治の料理書にみるシイラの調理法

明治から大正時代にかけての料理書ではシイラは見られず、当時は大衆向きの魚ではなく、地域によっては入手にくい魚であったことがうかがえる。

明治中期に出版された『日本水産製品誌』⁷⁾には、塩シイラと乾シイラの加工品が記載されている。塩シイラは、薩摩、肥後、若狭、佐渡の4か所での製法が記載されており、日常的に作られていた加工品と推測される。また同書⁷⁾には乾シイラも掲載され、製造地は九州や山陰・北陸で、製法は各地域ほぼ同じとある。またこの乾シイラは、シナへの輸出品であるとともに九州では祝い膳に用いるとされている⁷⁾。特に乾シイラは、当時貴重品であったことがうかがえる。

5. 大正末期から昭和10年頃までのシイラの利用

大正末期から昭和10年頃に主婦であった人に、当時の食生活の聞き書きを全国で行った『日本の食生活全集』よりシイラの利用方法を探った。その結果、12県で39事例が確認された（表2）。ほとんどの事例が日本海側での使用事例であるが、少例ながら日本海沿岸以外の事例（茨城県、岡山県、広島県、高知県）も見られる。

この時代の『日本の食生活全集』におけるシイラの調理法は、刺身（11件）>煮物（8件）>すし（7件）>焼き物（5件）>和え物（4件）>汁（3件）>茶かゆの実（1件）=乾物（1件）=蒸し物（1件）の順であり、刺身が最も多い。これら調理法からシイラは大正末期から昭和初期には刺身を中心に、煮物、すし、焼き物、和え物にと多彩な調理法で食べられていた魚であることがうかがえる。

シイラは『日本の食生活全集』では行事食での利用も見られる。秋祭り（すし）、シイラ祭り（10月、刺身、滋賀県）、初盆（焼き物、鳥取県）、来客・行事（塩蒸し、宮崎県）など

の行事に利用された。その調理法は、すし（石川県・鳥取県）、刺身（滋賀県）、焼き物（鳥取県）、蒸し物（宮崎県）が挙げられる。

表2 『日本の食生活全集』にみられる県別のシイラの調理法

道府県名	料理名	利用地域	備考
茨城	シイラのたたきあえ	鹿島灘沿岸の食	
石川	箱すし（シイラ、いわし、あじ）★	金沢商家	秋祭り、三枚におろして削ぎ切り。
	押しすし★	加賀平野	秋祭り、笹やはらんにご飯をのせ三枚おろしのシイラか鯖をのせたすし。
福井	刺身	若狭湾	6月から7月にかけてとれるシイラを「梅雨シイラ」、9月から10月にかけてとれるシイラを「彼岸シイラ」といい、両方を使用する。
	煮付け	若狭湾	
	白焼き	若狭湾	
滋賀	しいらの刺し身★	街道筋の食べ物	「シイラ祭り」で、刺身とし赤飯とともに備える。
兵庫	煮物	丹波海岸	「お平」と呼び、鼻麩やかんぴょうの煮物、シイラの煮付けの盛り合わせ。
	刺身	丹波海岸	
岡山	すし（こけらずし）	中国山地	
広島	煮付け	芸北地域	
	あえもの	芸北地域	
	刺身	芸北地域	
鳥取	煎り煮	城下町鳥取	醤油、酒で味付け。
	なれずし（シイラ、サバ）★	因幡山間	お日待ち、正月月に神主に拝んでもらう。
	シイラすし（2か月ほどねかず）	因幡山間	ごはん、米こうじとまぜたものを交互につける。薄切りシイラを使用する。
	煮つけ	因幡山間	
	刺し身（夏場に暑さ予防で食べる）	東郷池周辺	
	焼き魚（夏）	東郷池周辺	両面焼き、生姜醤油で。
	塩シイラの焼き物★	伯耆山間	初盆を迎えた家。
鳥根	シイラ（煮つけ、刺身、焼く）	石見山間	
	えそ汁（塩蔵シイラ、野菜の汁）	隠岐の島	
	刺身	隠岐の島	
	やなぎかけ（刺身を醤油につけて番茶をそそぐ）	隠岐の島	
	刺身	隠岐の島	
	焼いて身をほぐしちらしずしに混ぜる	隠岐の島	
	味噌をまぶして茶がゆの身に	隠岐の島	
ふら汁（塩づけのものを保存、切って野菜とともにから汁にする）	隠岐の島		
高知	シイラ（クマビキ）ぬた	香長平野	
	ぬた	足摺海岸	
福岡	酢じめで柿の葉すし	筑前中山間	
	塩焼き	延岡	
	マビキの刺身	日南	
宮崎	塩煮	日南	塩をして一晩おいてから煮る（水煮）。醤油と黒砂糖のこともある。
	干しもの	日南	秋に食べる。（魚に塩をして一晩おいて干す）
	塩蒸し★	日南	普段にはマビキやイワシで。濃いめの塩をして一晩おく。塩を洗い流し、蒸す。来客用や行事でたくさん量を作るときに必須。行事にはシビ、ヨコワ、ハガツオなどを使用する。
	刺身	日南	
	煮付け	日南	
	塩汁	日南	

★：行事食での利用につけた。
料理名の表記は『日本の食生活全集』での表記そのままとした。

前述したように利用地域の大半は沿岸部であるのに対して、岡山県・広島県・鳥取県・鳥根県では山間部での利用という特殊な事例が見られる。岡山県・広島県では、山陰から塩漬シイラが生サメと同様に行商人によって山間部にもたらされ、すし、煮つけや和え物、刺

身にされていた²⁷⁾。神崎によると、広島県山県郡（安芸太田町）や双三郡（三次市）では、島根県浜田市や江津市からサバ、マンサク（シイラ）、ワニ（サメ）、ワカメが行商によりもたらされ、日常の食事に大きな関連を持っていたという²⁷⁾。この「マンサク」の名称は豊年万作に由来する。シイラから名称を変えたマンサクは、祭り魚として夏の八朔や秋祭りのご馳走に、煮物、焼き物にして使用されたという²⁷⁾。

岡山県の事例を述べた『岡山の食習俗』²⁸⁾によると、「県内で実入りの良くない吹けば飛ぶような瘦せた粉をシイラということから名を農民に嫌われ、マンサク（満作）、ホウネンマンサク（豊年満作）、ホウネンザワラ（豊年鱈）とも呼ばれた。稲の収穫期が魚の旬でその頃は無塩で食される」。前出の中和村（旧真庭郡）では秋祭りのご馳走の日でも、刺身で食べたという²⁸⁾。新見市神郷町（旧阿哲郡神郷町）では旧暦7月13日にマンサクを食べる習慣があるという²⁸⁾。13日に食べないと「親がおらんので、よう食わんのか」と仏様に悔まれるという²⁸⁾。中和村では、シイラを秋祭りに半匹か一匹買って、その切り身をご飯に貼ったものをすし桶に入れて重しをしておく²⁸⁾。そこでシイラをすし魚と知っている²⁸⁾。

この理由について現地を丹念に調査した神崎²⁷⁾によると、山陰では食べることもない廃棄寸前の安価な魚が行商によって魚の貴重な中国山脈の山間部に運ばれ、米と物々交換された。行商はその米を持ち帰り、海岸部で売り儲けたという。その背景には、石見の海岸（山陰の供給側）では、主食材料（米・麦など）が不足していたことが挙げられるが、海産物は余分に存在した²⁷⁾。逆に中国山地の村々では、主食食料に余裕はあるものの塩や魚が不足した²⁷⁾。つまり山陰と山間部の双方で需要と供給の関係が一致したことが、シイラが山間部まで運搬されてきた理由として挙げられている。また、山間部では是非とも魚を食べたいという要求が強く、その要求を叶える魚の1つが行商によって運搬されたシイラといえる。

6. 現代のシイラの利用

①利用地域とその地域性

平成15・16年に日本調理科学会が行った大規模な全国調査である『魚類特別研究』においては、157,998件の魚の使用事例が報告された。そのうちシイラの利用はわずか572事例で、全魚の使用事例の3.6%に過ぎなかった。

県別の使用事例を表3に示した。東北・北海道・中部・関東地方で利用が少ない傾向（5%程度）が見られる一方、中国地方の利用は多く46%を占める。その中国地方の中では特に鳥取県・島根県・山口県（順に79件、75件、59件）での利用が高い傾向がある。それに対して同じ中国地方でも、岡山県・広島県（順に28件、21件）での事例数は前者に対して少ない傾向を示す。中国地方以外でも九州・沖縄地方、四国地方の事例数（順に24%、14%）は多く、シイラは西日本が主な利用地域といえる。つまり現在シイラは、西日本、特に中四国・九州を中心に利用されている魚といえる。

表3 『魚類特別研究』*におけるシイラの使用地域

都道府県	利用件数	利用率(%)
北海道	4	0.7
青森	0	
秋田	1	
岩手	1	3.9
宮城	7	
山形	5	
福島	8	
新潟	0	
長野	1	
富山	1	
石川	13	5.4
福井	13	
愛知	0	
岐阜	0	
静岡	3	
山梨	0	
千葉	4	0.7
群馬	0	
東京	0	
神奈川	0	
埼玉	0	
茨城	0	
栃木	0	
三重	11	
大阪	3	
兵庫	7	5.4
京都	7	
滋賀	3	
奈良	0	
和歌山	0	
鳥取	79	45.8
島根	75	
岡山	28	
広島	21	
山口	59	
徳島	48	
高知	30	14.2
香川	2	
愛媛	1	
福岡	18	
佐賀	3	
長崎	5	
熊本	15	24.0
大分	2	
宮崎	3	
鹿児島	52	
沖縄	39	
	572	100

*：平成15・16年に日本調理科学会が実施した『魚類特別研究』全国調査より

表4 『魚類特別調査』によるシイラの調理法

調理法	料理名	件数
焼き物	焼き魚（素焼き含む）	24
	塩焼き	72
	ムニエル	23
	漬け焼き（醤油、味噌、粕漬け含む）	61
	干物焼き	5
	不明	2
32.7%	計	187
刺身	たたき	4
	刺身	153
	ガルパッチョ	1
	不明	1
27.8%	計	159
揚げ物	揚げ物・から揚げ	5
	あんかけ	2
	くずし	1
	つけ揚げ	2
	天ぷら	16
	南蛮漬け	3
	フライ	102
	不明	2
23.3%	計	133
煮物	塩煮	2
	クリーム煮	2
	煮物	50
9.4%	計	54
その他	汁	7
	すし	8
	酢の物	7
	蒸し物（ホイル焼き含む）	9
	炒め物	2
	フィッシュバーガー/ハンバーグ	3
	その他	3
6.8%	計	39

シイラの総使用事例：572件

②シイラの調理法

調理法を大きく刺身、煮物、揚げ物、焼き物、その他（汁、すし、蒸し物など）に分類し表4に示した。焼き物>刺身>揚げ物に調理され、これら3種類の調理法が全体の84%を占

める。新鮮なものは刺身に、白身魚で水分が多いのでその特性を生かし、塩焼きや漬け焼き、ムニエルに、白身の淡泊な味を生かしてフライなどの揚げ物にされている。

現代の調理法には、これまでの時代にみられなかった料理もある。刺身ではカルパッチョ、煮物ではクリーム煮、揚げ物では南蛮漬け、焼き物ではムニエル、その他ではハンバーグや炒め物がある。これら新しい料理法はサメ²⁹⁾にも見られる調理法である。しかしサメに多く見られる酢の物はシイラでは7例しかなく非常に少ない。この理由としてシイラの身は柔らかく水分が多いため、そのまま使用する酢のものには向かないと推測される。

またシイラの汁物やすしの事例も非常に少ない特徴がある。昭和初期の調理法ではすしが高い頻度で料理されていたが、現代ではすしはそれ以外の調理法にとって代わり、事例としてはごくわずかである。岡山県では、この調査でも“こけらずし”の事例が1件（真庭市）確認された。さらに石川県（4事例）では、押しずしや笹ずしの報告が見られる。笹ずしはクマザザで薄切りシイラを置いたすしを包むが、すし飯の上にあしらうレモンやサクラエビ、ゴマが副材料として記録されている（押しずしでも共通に海藻やレモン、サクラエビが副材料として記載されている）。

江戸時代に薩摩で藩主への献上品にされていた乾したシイラは、『魚類特別研究』の鹿児島県の事例では2事例のみ報告があった。

次にシイラの利用が得に多い中国地方に注目して、その調理法を表5に示した。刺身が全調理法の約3割を占め、次に焼き物、揚げ物、煮物が続く。これら4種類の調理法で全料理の88%を占める。この傾向は全国の傾向（4調理法の占める割合：98%）と類似している。すなわちシイラは生、焼く、揚げる、煮るの調理法で主に食べられ、これらの4種類の調理法に特に地域性はみられず、全国的に共通に行われている調理法といえる。

表5 中国地方でのシイラの調理法

調理法	件数	%
刺身	95	36.3
焼き物*	68	26.0
揚げ物**	37	14.1
煮物***	31	11.8
酢の物	6	2.3
ムニエル	3	1.1
漬ける****	8	3.1
すし	3	1.1
ハンバーグ	2	0.8
その他	5	1.9
不明	4	1.5
計	262	100

*：塩焼き、照り焼き、付け焼き、バター焼きなど

**：フライ、天ぷらなど

***：煮つけ、あらだき、すき焼き

****：醤油漬、味噌漬、ぬか漬、粕漬

③行事食でのシイラの利用

行事食でのシイラの利用地域、調理法、利用目的を表6に示した。行事食でシイラを使用している6県のうち鳥取県・島根県・岡山県・広島県の中国地方の件数が多く、そこで使用されている調理法も多彩である。これらの一部地域（岡山県・広島県・島根県）は、昭和初期の記録である『食生活全集』では全くシイラでの行事食の使用が見られなかった地域である。

表6 現代のシイラの行事食での利用状況

県名	件数	調理法 (件数)	利用目的
石川	4	すし(4)	祭り
鳥取	9	刺身(5)、フライ(1)、すし(1)、粕漬け(1)、煮付け(1)	祭り、盆、正月(すし)
島根	4	酢締め(1)、刺身(1)、フライ(1)、焼き魚(1)	祭り、盆
岡山	2	すし(2)	祭り
広島	1	刺身(1)	祭り
徳島	4	刺身(1)、焼き魚(3)	
計	24		

中国地方をグレーで示した。

この時代の行事食の特徴として、岡山県と広島県（双方とも山間部）では祭りにシイラが利用されているが、鳥取県（沿岸部、山間部）・島根県（海岸部）では祭りだけでなく盆でも利用されている。さらに鳥取県では正月にすしを作り、シイラが正月魚として利用されている。北陸地方では唯一石川県が行事食でシイラを使用している地域であり、海岸部で祭りに利用している。四国地方で行事食で使用している県は、徳島県のみである。

行事食の調理法は、刺身>すし>焼き魚の順である。橋村⁹⁾は、熊本県や鹿児島県・高知県においては、正月、八朔、秋祭り、初漁でのシイラの利用があると報告しているが、本調査からは確認できなかった。

前の時代に続いて現代においても行事食や儀礼食などのハレ食の材料としてシイラが存在し、現在も貴重な魚の1つとして扱われ、その食文化が代々継承されている実態が浮かび上がった。

橋村⁹⁾は、方言分布と儀礼食としての利用地域の共通性を報告している。マンサク、ヒイオ、フーニュイオ、クマビキの呼称を用いる地域では、儀礼食にシイラを使用しているという。逆にシイラ等の呼称を用いる地域では、儀礼食には使用しないという特徴があると報告⁹⁾している。本研究が使用した『魚類特別研究』の島根県・鳥取県・岡山県・広島県・徳島県のデータベースには、いずれもシイラの呼称以外に“マンビキ”の呼称が使用されていた。さらにこれら地域では行事食に使用されていることが、同データベースから明らかになっている。徳島県では“マビキ”“ウマビキ”などの呼称も使用され、地域毎の呼称の変化結果は、橋村の報告⁹⁾と一致した。

人々が魚を食べたいという要求を満たすために、塩漬けや乾物への加工が可能で保存が効き、しかも安価なシイラが時代を超えて現代まで食べられている。中国地方ではシイラを山間部まで行商が運搬し、貴重な魚が山奥まで運搬された点もシイラの利用が促進された点として挙げられる。さらに運搬された魚は、日常食としてだけではなく行事食として、その魚の持つ特性を生かしながら、あるいは行事に合わせた調理法で利用されている。その調理法は刺身やすしという行事食で代表される調理法だけでなく、煮物や焼き物などの調理法も取り入れられ食べられている特徴が見られた。シイラの魚食文化は、人々の嗜好や地域の人々の要求を満たしながら、さらに地域独特の特殊性を持ちながら、現在まで継承されてきた姿

が本研究を通して浮かび上がった。

まとめ

シイラは、室町時代にはすでに「クマヒキ」として本膳料理に使用され食べられていた魚である。しかし江戸時代の料理書の多くには登場せず、しかも詳細な料理手順の記述もなく、多彩な料理法で食べられているとはいえない魚であった。また江戸時代の食物本草書での生のシイラの評価も決して高い魚ではなく、小毒と書かれている書も見られる。けれども塩乾しや塩蔵した加工品は、献上品になるなど高級食材となった。しかも乾しシイラは明治時代には日本にとって重要な輸出品であった。鮮魚が貴重品な時代に、また魚食民族の日本人にとって、シイラは庶民にとっては貴重なタンパク質の補給源の1つであったと考えられる。

大正から昭和初期にかけて日本海側で漁獲されたシイラは、漁獲された沿岸部で刺身などに調理されていた。しかし例外的に岡山県や広島県の中国山地山間部でシイラが利用されていた。生の魚を食べたい、あるいは塩漬けでもよいから魚を食べたいという人々の要求を満たす魚としてシイラが、行商によって山陰から中国山脈を越えたと考えられる。また山陰では消費しきれない、余剰の生じたシイラを処理する地域が、魚の要求のある、また貴重な魚としてその評価が逆転する中国山脈の山間部であったことも理由の1つとして挙げられる。行商が容易に中国山地に入れた理由として、決して平たんではないが、行き来を拒絶するほど険しいものでない、石見海岸と中国山地を結ぶ行商の道が存在したと言われている²⁷⁾。以上の理由でシイラの食習慣が中国地方の山間部で花開いたと考えられる。

シイラはすしや、一部地域では刺身や焼き物、煮物の調理法で行事食や儀礼食のハレ食となり付加価値のついた食品に変化している。その付加価値を上げるために、人々は呼称を変化させてでもシイラを食生活に取り入れハレ食に使用している歴史があった。その背景には、肉食禁止令が続いた日本にとって魚を食べることは特別な意味があったことが考えられよう。魚、特に刺身に代表される鮮魚を食べたいという要求を満たすために、供給地では余剰があるシイラが、山間部の供給地では重要なタンパク源となり、ハレ食に変化した。サメ²⁹⁾の多くの事例にも見られたように、その魚の利用方法や、その価値の捉え方に、地域により大きな差が存在するのが、現代まで継承されているシイラの魚食文化であると考えられる。

註1)：こけらずしとは、魚を薄くそぐように切り、飯器に装ったすし飯の上にこけら（屋根をふくの用に用いるスギやヒノキの薄板）のように盛り付けたすしをいう。地域によっては、四角に切ったすし飯の上に魚を置く場合もあるが、岡山県の場合は握りずしの上に酢で締めたそぎ切りのシイラを置き、飯器に並べる。

註2)：せんばとは千羽汁のことで、野菜と塩魚を薄味で汁たっぷりに煮たものをいう³⁰⁾。『新撰献立部類集』では、せんば仕立とあることから羹として扱った。

註3)：羹とは野菜や肉入りのあつい汁物の類をいう。

註4)：『魚鑑』医師である武井周作が30年にわたる魚河岸での自らの観察をもとに書いた書で、魚介類の実用書と言われる。

引用文献

- 1) 畦五月, さばずしの岡山県における実態調査, 家政学研究 (奈良女) 42 (2), 72-80 (1996)
- 2) 畦五月, 岡山県のさばずし, 日本調理科学会誌, 30 (1), 100-103 (1997)
- 3) 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 (奈良女), 47 (2), 69-78 (2001)
- 4) 島田勇雄, 竹島淳夫, 樋口元巳, 和漢三才図会 7, 平凡社, p164 (1987)
- 5) 能勢幸雄, 魚の事典, 東京堂出版, p193 (1989)
- 6) 望月賢二監修, 図説 魚と貝の大事典, 柏書房, p209-210 (1997)
- 7) 農商務省水産局編纂, 日本水産製品誌 (1913), 岩崎美術社, p145-146, 336-337 (1983)
- 8) 川上行蔵, 日本料理由来事典 (上), 同朋社, p511-512 (1990)
- 9) 橋村修, 亜熱帯性回遊魚シイラの利用をめぐる地域性と時代性, 国立民族学博物館調査報告, 46, 199-223 (2003)
- 10) 越谷吾山編, 諸国方言 物類称呼, 京都大学文学部国語学国文学研究室編, p279 (1973)
- 11) 平安和総監修, 食品図鑑, 女子栄養大学出版部, p386 (2006)
- 12) 日本魚類学会編, 日本産魚名大辞典, 三省堂, p164-165 (1981)
- 13) 末広恭雄, 魚の博物事典, 講談社, p266-267 (1996)
- 14) 庄司鉄雄監修, ザ・旬 第3巻, おおむろ企画, p69-71 (1994)
- 15) 本山荻舟, 飲食事典, 平凡社, p254 (1984)
- 16) 浦原稔治, 原色日本魚類図鑑, 保育社, p27 (1970)
- 17) 塙保己一, 続群書類従完成会編, 浅井備前守宿所饗応記, 続群書類従23, 新英社, p264 (1992)
- 18) 塙保己一, 続群書類従完成会編, 毛利亭御成記, 続群書類従23, 新英社, p272 (1992)
- 19) 島良安, 島田勇雄訳ら註, 和漢三才図会 7, 平凡社, p164-165 (1987)
- 20) 人見必代, 島田勇雄訳註, 本朝食鑑 4, 平凡社, p62 (1978)
- 21) 畦五月, コノシロの地域性と食文化, 就実論叢, 43, 473-485 (2013)
- 22) 松下幸子, 図説江戸料理事典, 柏書房, p81 (1996)
- 23) 喜田川守貞, 守貞謄稿第5巻, 朝倉治彦・柏川修一校訂編, 東京堂出版, p58 (1992)
- 24) 原田信男, 奥村彪男編, 名飯部類, 同朋社, p260-261 (1985)
- 25) 松下幸子, 吉川誠次, 山下光雄, 古典料理の研究 (14) 『黑白調味集』中・下巻について, 千葉大学教育学部研究紀要, 37, 221-290 (1989)
- 26) 武井周作, 平野満解説, 魚鑑, 八坂出版, p101 (1978)
- 27) 神崎宣武, 峠の魚, 福音館, p151-168 (1985)

- 28) 鶴藤鹿忠, 岡山の食習俗, 日本文教出版社, p115, 133 (1985)
- 29) 畦五月, 近代・現代におけるサメの食習慣, 投稿中
- 30) 日本風俗史学会編, 図説江戸時代食生活事典, 雄山閣, p229 (1996)