

『就実論叢』第45号 抜刷

就実大学・就実短期大学 2016年2月29日 発行

# 東北地方における近現代のサメの食習慣に 関わる要因について

## 中国地方と対比して

**Dietary Customs Related to Shark Cuisine from the Meiji Era  
to the Present in the Tohoku Region compared to the Chugoku Region**

哇 五 月

# 東北地方における近現代のサメの食習慣に 関わる要因について 中国地方と対比して

Dietary Customs Related to Shark Cuisine from the Meiji Era  
to the Present in the Tohoku Region compared to the Chugoku Region

畦 五月  
Une Satsuki

## 要約

全国で最も多くサメが利用されている東北地方でその食習俗が継承されている理由を、東北地方に次いで利用事例の多い中国地方と比較し明らかにした。

1. 現代の東北地方において、サメは漁獲地の沿岸部と内陸部双方で利用されていたが、その主な料理方法は加熱料理であった。これは、生食が山間部で多く利用されている中国地方との大きな相違点であった。
2. 両地方における利用状況の違いは、東北地方ではハレ食にサメの煮物が利用されるのに対して、中国地方では生が利用される食習俗が反映されていると推察された。
3. 東北地方でサメの食習俗が形成された大きな要因は、漁獲地での余剰と加工方法の発達（フカヒレや蒲鉾などの加工品や焼きサメ）であった。余剰品は内陸部まで多くの場合「焼きサメ」に加工して輸送された。
4. さらに東北地方でサメの食習俗が確立された要因として、中国地方と同様に海魚食の憧れを叶えるための行商人の存在、あるいは彼(女)たちによる双方向の物資流通などが指摘できる。

キーワード：サメ 食習慣 東北地方 中国地方 行商人

## 1. はじめに

これまでに筆者はさまざまな魚類の食習慣について研究<sup>1-5)</sup>を進めるとともに、サメの近現代の食習慣についても研究を行っている<sup>6)</sup>。その研究の中でサメは現代（平成15・16年実施 日本調理科学会特別研究の調査結果より）、全国各地で食用となっているが、特徴的に東北地方で最も多く食べられている食習慣が明らかになった<sup>6)</sup>。調査を行った魚の使用事例（157,998件）のうち、サメは221件（0.14%）と極めて少例であったが、その食習慣は東

北地方（98例：44%）と中国地方（27例：12%）を中心とした限られた地域のみでみられた<sup>6)</sup>。日本列島の中央に当たる地域では、全くその食習慣がみられない特徴があった。

中国地方におけるサメの食習慣は、特に岡山県と広島県の県北部（中国山脈山間地域）において継承されていた。この食習慣は、山陰で漁獲されヒレを除去後に海洋投棄していたサメを行商人が中国山脈の山村へと（鳥取県倉吉市から岡山県山間部へ、島根県浜田港から広島県山間部へ）運搬していた実態から形成された背景が明らかになった<sup>6)</sup>。無塩の生の鮮魚への憧れがある山間村で、サメという腐敗しにくい生魚が運搬され、帰り荷には経済効率を考へ山間部で収穫された米などの農産物を行商人が沿岸部に運搬していた。

そこで本報告では、平成15・16年時点で最も多くサメが食べられている東北地方について注目し、食用地域とその調理法（生食か加熱した料理か）、及びその食習俗を形成した背景にある要因を明らかにすることを目的とした。つまり、現代における東北地方のサメの食習慣の有無を地域別に及び利用状況を調理時の加熱の有無を指標に明らかにし、現代に継承されているサメの食習俗が形成された要因を中国地方と比較しながら明らかにすることを目的とする。

## 2. 調査方法

現在の使用実態は同時代の全国の食生活が比較可能な「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（DB）を参考にし、調理法、地域性などを分析した。

伝統的な食生活を営んでいた昭和初期までの食生活からサメの使用実態を明らかにする必要があるため、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）を資料とした。この全集は大正から昭和初期の食生活を全国規模で比較検討することが可能である。

## 3. 結果及び考察

### 1. 東北地方・中国地方における現代のサメの地域別・調理法別利用状況

前述したようにサメは現代、特に東北地方と中国地方を中心にその使用例がみられた<sup>6)</sup>。一方、日本列島の中央に当たる地方では全く食習慣がみられないという特異的な特徴がみられ、この食習俗はエイのそれと類似した<sup>7)</sup>。

本報告では、全国で使用例の多い東北地方を中国地方のサメの食習俗と対比しながら、以下の点に注目し検討を行った。つまりサメの漁獲地である沿岸部、あるいは山間部か内陸部<sup>註1)</sup>かの地域別の利用状況と生か加熱料理かの調理法別に検討した。これまでの研究で中国地方山間部では、ハレ食として生のサメが食べられていた。東北地方でも同様の食習慣が存在するかどうかにも注目し以下では検討した。

図1-1と図1-2はそれぞれ、平成15・16年現在の東北地方と中国地方におけるサメの

利用状況を地域別・調理法別にまとめて示した。まず事例数の多い東北地方について検討する。東北地方では漁獲地である沿岸部のみならず内陸部での利用もある。さらに調理法は加熱調理法（以下、加熱と略記）が多数を占めるが、少例、生の調理（以下、生食と略記）例もある。生食は沿岸部に限らず、内陸部（岩手県九戸、同滝沢、秋田県下北手、福島県会津若松など）でもみられる。これらの地域の生食は、刺身や酢味噌和え、鱈である。一方で沿岸部での生食はみられるものの事例数としては4例と多くなく、むしろ加熱（煮物、焼き物、汁物）が多い。この理由として、東北地方のハレ食にサメの煮物（焼いたものを煮る場合も含む）が使用されることが関係するのかもしれない。

中国地方の利用数は東北地方より少例であるが、その調理法は東北地方と同様に生食と加熱双方がみられる。しかし中国地方では生食の利用が沿岸部よりもむしろ山間部で多数確

認され（全中国地方での利用の33%を占める）、これは東北地方（同全利用の約10%を占める）とは大きな相違点である。山間部での事例は岡山県では新見の1件のみ（ただし調理法は不明）であるが、広島県では山間部の庄原、上下、三次などの市町村名が並び、ここでの消費

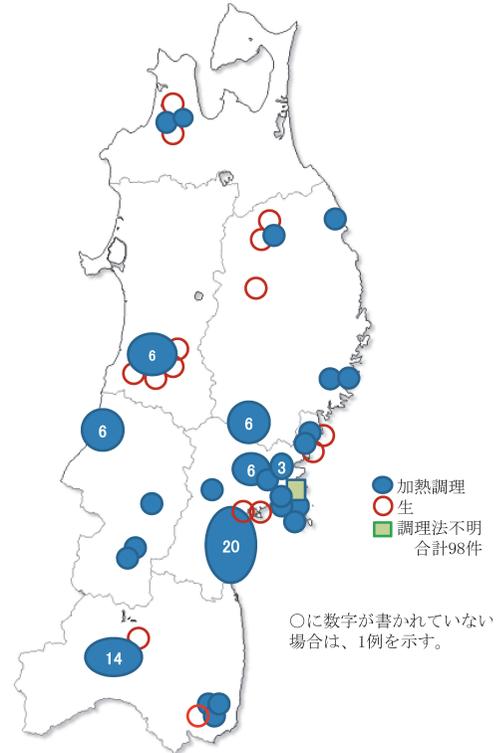


図1-1 サメの『平成15・16年度日本調理科学会特別研究』による東北地方における調理法の分布

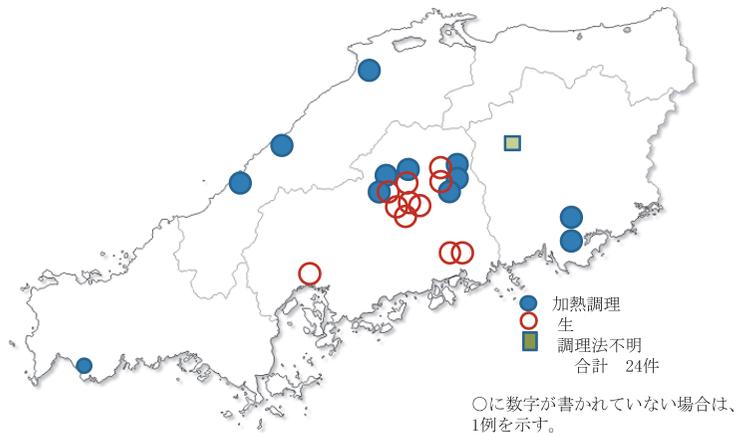


図1-2 サメの『平成15・16年度日本調理科学会特別研究』による中国地方における調理法の分布

の大半が刺身という極めて珍しい特徴がある。中国脊梁山地沿いの広島県庄原や三次では、サメを「ワニ」と称し主に刺身にして食べる<sup>6)</sup> 習俗はかねてより伝承されている。保存性があるが故に長時間の輸送に耐え、漁獲2週間後でも腐敗せず、生での食用が可能な点がその理由としてあげられる。生で生姜醤油につけ淡白な味を楽しむ、あるいは臭い除去のためか湯引きにする例もあり、素材の特性を生かした利用がされている。日持ちとは裏腹に漁獲後の日数経過に伴い強烈なアンモニア臭がする。このアンモニア臭の強力さがかえって食欲を誘うとも伝わる<sup>8)</sup>。これらの地域では「ワニの刺身」がハレ食として継承されている。

現代の『魚類特別研究』のDBに記録されている鳥取県の全3件のサメの種類(境港など)はアブラツノザメ(*Squalus acanthias*)のみである。また広島県山間部の庄原、上下、三次(全16件)もすべてアブラツノザメである。加えて、宮城県(全42件のうち、種類の記載された7件の内の6件)も同種のサメである。升原<sup>9)</sup>(2003年)の聞き取り調査で、同山間部で消費されるアブラツノサメは山陰からのみならず、宮城県・静岡県・高知県・鹿児島県からも輸送されているという。

以上のように地域の要求も複雑に絡み合った要因から、中国地方山間部のサメの食習慣が形成されていた。

そこで、次に東北地方でサメが利用されている理由と、さらに内陸部で利用されるに至った理由を探った。現代のサメの利用の背景にはその前の時代が関連するので、以下では明治から昭和初期の近代にかけての記録からその利用状況を探った。

## 2. 東北地方での近代にかけてのサメの利用状況

『魚類特別研究』のDBから東北地方内陸部で生のサメ消費がさほど多くなかった理由を、その前の時代に遡りサメ自体の利用方法から明らかにした。明治から大正・昭和初期にかけての宮城県気仙沼の利用の詳細は『魚の文化史』<sup>10)</sup>に詳しい。江戸幕府がフカヒレをアワビ・ナマコと並び「俵物三品」と称して貴重な中国への輸出品とし、皮は刀の鞘や柄を飾る材料として珍重した。このフカヒレの輸出は気仙沼でも江戸時代末期には行われていたと報告されている<sup>10)</sup>。ここではフカヒレのみならず、<sup>さめすが</sup> 鮫氷と称するサメの軟骨を薄く削り乾燥させた製品も輸出された<sup>10)</sup>。その後、気仙沼のフカヒレは水産博覧会で入賞(1893年、明治26年)するほど優秀な製品となっていった<sup>10)</sup>。

一方、魚類の加工品についての詳細な説明がある『日本水産製品誌』<sup>11)</sup>には、明治19年までフカヒレの利用は山形県や岩手県陸前釜石では知られていなかったと記される。さらにこれらの地域に限らず、山陰や北陸などでもサメは廃棄されることが多く、「粗造」の扱いをしていたとあり<sup>11)</sup>、その利用がよく知られるようになったのは、明治20年以降とされる<sup>11)</sup>。

以上の記述から、フカヒレ除去後のサメの海洋投棄は一般的に行われていた事実であることがうかがわれる。けれども古くから気仙沼でサメが積極的に利用されていた理由にアブラ

ツノザメの漁獲量が多かったことがあげられるが<sup>10)</sup>、このアブラツノザメは明治の半ばまで嫌われる存在であった。気仙沼で冬場盛んで重要視されていた「カレイの刺し網漁」<sup>12)</sup>にこのサメが混獲されたことがその理由とされる。しかし、特に脂肪分が多く肉の臭みが少ないアブラツノザメの漁獲を逆手にとり、これを原料とした保存性のある蒲鉾や竹輪作りが始まった(明治15年頃)<sup>9)</sup>。多種類いるサメの中でも三陸で漁獲されるアブラツノザメが一番すり身原料に適していたとされている<sup>10)</sup>。

この地でのサメの利用はすり身に留まらず、戦前から物資不足の戦時中にかけては肝臓油から戦車の潤滑油、あるいはビタミンAの補給用の肝油が作られた。「サメは捨てる所がない。肉ははんぺんや蒲鉾の材料に、ヒレは高級中華料理、骨からは薬、皮からはゼラチンを」というように、昭和30年代になるとサメの利用価値は一気に上昇した<sup>10)</sup>。

特に太平洋沿岸部においてサメは多種類にわたる製品原料として注目され始め、漁獲地で加工消費されていく道歩んだ。このためアブラツノザメに代表されるサメは、漁獲地での消費が主となり内陸地への輸送量は減少したと考える。

その詳細を知るために、『食生活全集』から東北地方におけるサメの利用状況を地域別・調理法別にまとめて図2-1に示した。対比のため図2-2には中国地

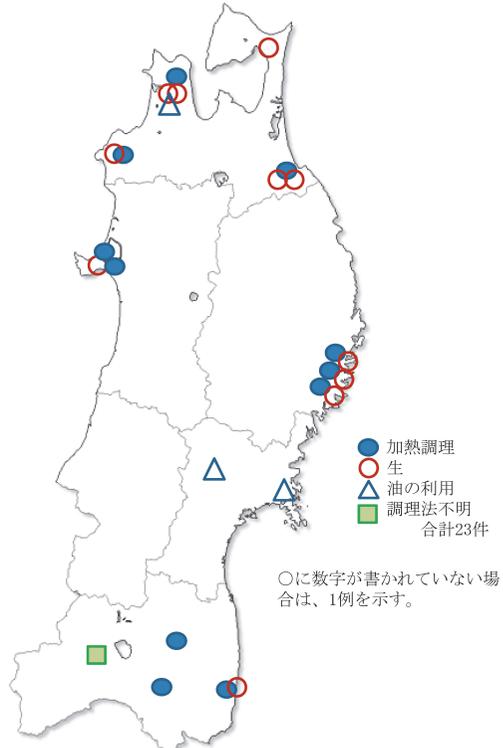


図2-1 サメの『食生活全集』による東北地方における調理法の分布



図2-2 サメの『食生活全集』による中国地方における調理法の分布

方の利用状況を同様に示した。『食生活全集』は大正から昭和初期にかけて主婦だった人に当時の食生活を聞き書きし、それらをまとめた書である。これらのデータから大まかではあるが、当時の食生活の一端を垣間見ることができる。但しこの『食生活全集』の記録は一部地域（各県での調査か所は5, 6か所）での調査であるために、地域性に偏りがある点を踏まえてその利用傾向のみ検討しなければならない。

まず東北地方でサメは、太平洋沿岸（三陸沿岸部）・日本海沿岸部での利用が現代より多い傾向にあるが、内陸部での利用事例は非常に少ない傾向を示す。その少例の内陸部の事例は、生食ではなく加熱料理である。たとえば、山形県の山間部（あさひ町）での煮付け（ごちそうとして）、福島県の会津地方（利用方法不明）、及び同県南部（古殿）・阿武隈山地（常葉）での“さがんぼ”（正月・祭などの行事食に利用される煮付け）がある。

対して三陸沿岸部の岩手県釜石を例にとると、生食（刺身、鱈、和え物）もあるが加熱もみられ、代表的な調理は焼き物（田楽、心臓の焼き物）である。他の調理法として身の部分のみならず内臓も利用し一物全体の利用を計っている点も特徴である。同様に青森県の下北半島や津軽半島、八戸、深浦などの沿岸部でも、生と加熱の双方を食べている。一般的に魚類はその鮮度が重視され、漁獲地の沿岸部では生を、内陸部では加熱調理したものを食べる傾向がある。東北地方で漁獲地においても生サメをさほど多く食べない理由は、煮たサメ（宮城県では焼きサメを煮たもの）が少なくとも大正期から秋田・山形・宮城県のハレ食であったためと考えられる。サメの生の刺身が中国地方と異なって内陸部でハレ食ではないことに関連するのかもしれない<sup>6)</sup>。

一方、この時代の中国地方での利用状況は非常に少なく5例である。山間部では生と加熱双方の利用があるが、この生の利用（刺身）が現代もハレ食として継承されていると推測される。

### 3. 東北地方のサメの食習慣が内陸部に形成された各種要因について

サメが近現代において、漁獲される沿岸部のみならず内陸部でも利用されている理由を以下に述べる。

まず第一の理由はサメの食品学上の特性がある。輸送に時間を要する内陸部までの荷の一つにサメが加えられた。そのサメは中国地方では「生」で利用された。サメは体内にトリメチルアミノオキシドと尿素を著しく高濃度で含有し、鮮度低下に伴い前者はトリメチルアミンに、後者はアンモニアに変化する。通常の食材では高濃度で含有されないアンモニアが、鮮度低下に伴う腐敗を遅延させる特性に結び付く魚がサメである。そのため長時間に及ぶ行商人による運搬にも耐え、「無塩」の魚を内陸部の消費者に輸送することが可能であった。さらに、同内陸部では二軒先まで「アンモニア臭」のするサメ肉を好んだ<sup>8)</sup>という地域の嗜好の特異性もあげられる。

第二の点として以下がある。日本食の中で魚自体の位置づけがとても特殊であった点、つ

まり日本人の持つ魚に対する特別な思い入れがある。「ハレの日」には是非とも「無塩」の海魚を食べたい、動物性蛋白質を補給したい<sup>13)</sup> という海魚に対する特別な感情がある。第二次世界大戦以前の頃までは、多くの村において海魚は普段(ケ)の食材ではなく、ハレの食材、つまり非日常に利用する食材であった<sup>14)</sup>。「久しい年代の間、盆と正月と祭日の節日にだけ米の飯と魚を食べていた」のが日本人の食生活の現状であった<sup>13)</sup>。それも人の往来の稀な山間僻地の村々までも、田植肴、盆肴、正月肴を、是非なければならぬものにして、節供には海のもの必ず食膳に備えることを怠らない伝統を持っていたと瀬川は述べている<sup>13)</sup>。特に海から離れた山間部では、運搬手段や冷蔵手段は発達しておらず、その貴重さは格段のものであったという<sup>13)</sup>。これについて、瀬川<sup>13)</sup>は困難な工程を経て運ばれてきた魚を、節の日に食べることは「身体的栄養というよりはむしろ吉日に魚を食べなければならないという精神的栄養に属するもの」と述べている。つまり、めったにしか食せない魚という貴重さ、生魚への執着が、特に海魚の食材としての価値を上げたと推測される。その魚の供給の裁量を一手に引き受けたのが、以下で述べる行商人であった。

第三の点。沿岸以外の地域、特に山間部で海魚の自給は叶わず、運搬により漁獲地から消費地に流通することが前提となり食生活は発展した<sup>14)</sup>。これが鮮魚の場合には日帰り運搬が限度であるが、食品学上の特性を持つため日持ちがする魚(エイやサメ)や、加工した魚、干した海藻などでは、漁村近辺の行商人により山間部に運搬されることが可能であった<sup>14)</sup>。そのため『食生活全集』での記述でも、塩蔵や乾物などの加工した形での持ち込み事例が多くみられる。

行商人によるサメの運搬は、前報<sup>6)</sup>にて中国地方の事例において明らかにしている。消費地である広島県の山間奥地では、漁獲地の山陰から行商人(ざる振り)によりサメ(ヒレを除去し廃棄物でしかなかった身)は運搬された<sup>15-17)</sup>。但し、ただ行商人によるサメの輸送という簡単な表現では片づけられない、そこには行き荷と帰り荷の双方向の物流システムが成立していた。つまり行き荷には、山間部で貴重で、かつ鮮度の低下が遅い生サメや干若布などの海産物を、帰り荷には沿岸部で希少な米を運搬した。このシステムにより、山間部と沿岸部の需要と供給の均衡が行商人によって可能となった。購入者側も毎日食べられる食材ではないため、できる限り日持ちがするものとの交換をという要求もあったとされる<sup>13)</sup>。

この行商人による内陸部への輸送(サメに限定しない)は、東北地方でも『食生活全集』に多数報告がみられる。その一部の記述を図3にまとめた。沿岸部から内陸部への輸送は各県でみられ、これらは特に女性の行商人により行われていた。ただし岩手県北(九戸、軽米)では、八戸や久慈から背負子の女行商人と馬の背で運搬する浜の爺が活躍した<sup>18)</sup>。三陸沿岸部(宮城県)では<sup>19)</sup>、県下一円と山形・秋田・福島県方面まで行商人(背負子)が運搬を行い、帰り荷は一斗、二斗の米であった<sup>19)</sup>。その場合石巻までは船で、石巻から現地までは汽車で荷物を送った。明治初期の行商人は荷を背負い足をたよりに出かけていたが、時代が進むと女性の行商が販路を拡大する有効な手段として鉄道や船舶を利用した<sup>14)</sup>。北上川を船で

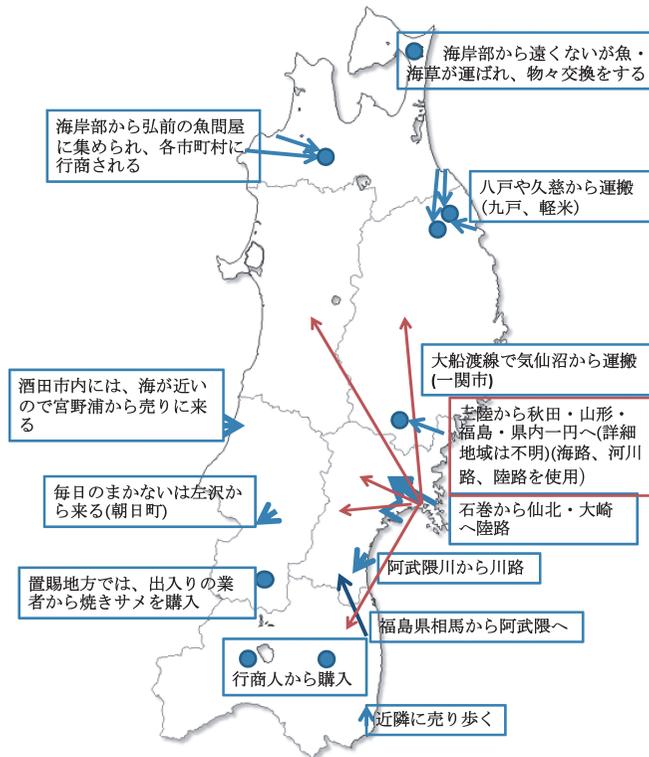


図3 『食生活全集』による東北地方における行商人の販路

サメ（秋田県南置賜、宮城県三陸沿岸部）に加工し、水分量を減少させ、保存性を向上させ運搬していた。この焼く操作が、二、三日の工程の行商に耐えうる（遠方までの輸送が可能）と瀬川<sup>13)</sup>は指摘する。この風習が各地で焼きサメをハレ食とする習慣として継承されたと推察する。

別方法の輸送手段として明らかになった点は、青森県津軽地方の日本海側で漁獲された「ネズミサメ (*Lamna ditropis*) (カトウザメ、カドザメ、モウカザメなどとも称する)」は、列車（五能線）で一端、内陸部の弘前の魚問屋に集荷され各市町村に行商された<sup>21)</sup>。無論、他県で行われていた沿岸部と山間部との行商も確認されている<sup>19)</sup>。青森県での昭和37年頃の交換相場は、米一升と魚二貫（約7.5kg）であった<sup>19)</sup>。

東北地方では地域毎に行商人による輸送手段は異なったが、沿岸部と内陸部、つまり漁村と農村の生産物の交換手段として主に女性の行商人がその役を担ったことは明らかである。この場合に海産物のみならず日用品も運搬したことが知られ、文化の流通も行商人が担い、その地域毎の食習慣を含めた文化形成の一端を担ったと考えられる。

### まとめ

本研究では、現在も利用事例が多い東北地方でのサメの食習慣が形成された理由を明らかにすることを目的とした。近代の東北地方でのサメの食習慣を中国地方と比較することによ

り沿岸の村々に行商したとの事実<sup>18)</sup>もあり、陸路・海路、あるいは川を遡上しての運搬が普及した。さらに多量に漁獲されたこれらの地域の海産物は、焼きサメなどの干物、塩物に加工して、内陸の米どころに運搬し、物々交換（宮城県ではカエゴトと称した）<sup>12)</sup>で米や日用品を求めた<sup>19)</sup>。これらの背景には海岸部は雑穀を主食とし、米への魅力が大きいことがあった<sup>20)</sup>。

東北地方では「無塩」の生サメの運搬の記録は管見の限りみあたらず、焼きサ

り、その食習慣が形成された要因を明らかにしようとした。

現在も中国山脈の山間部での生食の習慣が継承されている要因は、山陰の漁獲地でヒレを除去し不要となり海洋投棄されるサメが行商人による双方向の商業的輸送により山間部の魚の需要地まで輸送されたことであった。日本人にとり海魚はハレ食の食材として最も重要視されており、節の特別な日に、魚が食卓に上ることが人々の精神的栄養源<sup>9)</sup>になっていた。この海魚の願望を叶えた食材が、長期保存に耐え「無塩」の海魚を食べたいという要求を叶えるサメであった。さらに海岸部の人々には収穫の難しい米を入手可能という利点も存在した。さらに山陰で漁獲されていたサメはアブラツノザメであり、刺身に適した種類であったこともその理由として重要な点と考える。

現代の東北地方のサメの需要は全国で最も多いが、沿岸部に比べて内陸部での需要はさほどではない。特にその内陸部でのサメの食習慣を形成している背景について近代に焦点を当てて調査を行った。

漁獲量の多い三陸沿岸部では、ヒレだけでなく、練り物材料や油、栄養剤原料としてサメは貴重な食材であった。この点が中国地方と東北地方での食材としての利用目的に差異が生じている点である。無論サメは東北地方でも行商人により内陸部に陸路・海路、あるいは川を遡上して運搬された事実がある。これらの地へは保存性の向上の観点から、「焼きサメ」として輸送された。「焼きサメ」は現代もハレ食として年越しから正月の肴としての食習慣が残り<sup>6)</sup>、刺身がハレ食ではない点が、東北地方と中国地方との相違点である。

三陸沿岸部では、1種類でなく多種類のサメの漁獲がみられる点も中国地方との相違点である。それらはヨシキリザメ (*Prionace glauca*)、ネズミザメ (カトウザメ、カドザメ、モウカザメ)、アブラツノザメなどである。この中で最も刺身に向いている種類はアブラツノザメである<sup>18)</sup><sup>19)</sup>。田楽にはアブラツノザメとネズミサメが適する<sup>19)</sup>といわれ、漁獲地では種類別に調理法を変化させていた。そのうちの加工に適したアブラツノザメは蒲鉾の材料として利用され、それ以外の種類が内陸部に「焼く」加工を施し輸送された可能性も考えられる。

一方三陸沿岸部から遠く離れた青森県では、ネズミザメ (カトウザメ、カドザメ、モウカザメ) の漁獲量が多く、新鮮なものは刺身として供されたが、弘前などの内陸部では鮮度が低下しており、茹でてから酢の物、付け焼きやみそ煮にした<sup>22)</sup>。

東北地方と中国地方において共通に内陸部や山間部へのサメの輸送に関与した要因は、漁獲地でのサメの余剰とその地での米不足であった。また女性の働き口の確保も大きな要因として考えられる。しかし東北地方でのサメは焼き物で運搬され、この習慣が「焼きサメの煮物」というハレ食を東北地方で定着させた。この点は、中国地方山間部 (広島県) でのハレ食が刺身であった点との相違点である。この理由には漁獲されるサメの種類も関係すると推察される。

内陸部の奥地の村々までハレの食材を運搬した行商人は、サメに限らず日本の魚食文化を

支えていった人々であった。その背景には、節の日には必ず海魚を食膳に供える伝統がその習慣を支え、これらの伝統を日本人が忠実に守ってきた歴史があった。海魚を食べたいという、また無塩の生の魚を食べたい、動物性蛋白質を補給したいという要求に応えるために、行商人がその架け橋としての役割を担い、魚食文化の定着化が図られた。これらの仕事は女性が担い、家計を支えた。徒歩あるいは海路・船舶の交通手段を利用しての行商人の行動パターンは、バスなどの交通網の発達に伴い行動範囲も変化した一方で、そこに居住する人々の生活様式も町への憧れと同時に変化していった。しかし人々の食習慣、特に海魚への執着は現在も大きな変化はみられない。東北地方を中心とした各地でハレ食の食材の一つとしてサメがその魚食文化を担う食材として継承されているのは、近代から続いてきた食習俗が関連していると推察される。

註<sup>1)</sup> 東北地方のサメの食習慣がある沿岸部以外の地域は、内陸部として表記した。対して、中国地方では山間部にその食習慣が限られるので山間部と表記している。引用文献の場合は、地域に関わらず表記のままとした。

## 文献

- 1) 畦五月 (2014), コノシロの食文化と地域性, 就実論叢, 43, 473-485
- 2) 畦五月 (2015), シイラの食文化と地域性, 就実論叢, 44, 377-390
- 3) 畦五月 (1996), 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
- 4) 畦五月 (1997), 岡山県のさばずし, 日本調理科学会, 30 (1), 100-103
- 5) 畦五月 (2001), 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
- 6) 畦五月, 近現代におけるサメの食習慣 (2015), 日本調理科学会誌, 48 (4), 308-319
- 7) 富岡典子, 太田明子, 志垣瞳, 福本タミ子, 藤田賞子, 水谷令子 (2010), エイの魚食文化と地域性, 日本調理科学会誌, 43, 120-130
- 8) 山崎妙子 (1996), ワニ料理, 日本調理科学会誌, 29, 155-159
- 9) 升原且顕 (2005), 広島県におけるサメ食慣行の伝承に関する考察, 立命館地理学, 17, 101-115
- 10) 三陸河北新報社編 (2001), 「魚の文化誌 リアスの港からの報告」, 三陸河北新報社, pp13-71
- 11) 農商務省水産局 (1983), 日本水産製品誌, 岩崎美術社, pp64-66
- 12) 竹内利美 (1974), 「日本の民族 宮城」, 第一法規出版, pp80-82, 100-101
- 13) 瀬川清子 (2001), 「食生活の歴史」, 講談社学術文庫, pp105-107
- 14) 川森博司, 山本志乃, 島村恭則 (2008), 「日本の民俗3 物と人の交流」, 吉川弘文館,

pp54, 73

- 15) 神崎宣武 (1985),「峠を越えた魚」, 福音館書店, pp145-168
- 16) 鶴藤鹿忠 (1984),「岡山の食事文化」, 日本文教出版, pp124-125
- 17) 鶴藤鹿忠 (1977),「岡山の食習慣」, 日本文教出版, pp116
- 18) 日本食生活全集 岩手 編集委員 (1990),「聞き書き 宮城の食事」, pp103, 265
- 19) 日本食生活全集 宮城 編集委員 (1990),「聞き書き 宮城の食事」, pp159, 344, 351
- 20) 森山安太郎 (1972),「日本の民族 青森」, 第一法規出版, pp122
- 21) 日本食生活全集 青森 編集委員 (1990),「聞き書き 青森の食事」, pp86, 120
- 22) 木村守克 (1986),「みちのく食物誌」, 路上社, pp83-89