

瀬戸内沿岸地帯にみられる海藻の食習慣とその背景*

今 田 節 子

(ノートルダム清心女子大学家政学部)

平成3年8月5日受理

The Eating Habits of Sea Vegetables and Its Environment in
the Seto Inland Sea Coastal Area

Setsuko IMADA

Faculty of Home Economics, Notre Dame Seishin University, Okayama 700

The eating habits of sea vegetables (edible seaweeds) in the Seto Inland Sea Coastal Area were investigated by informal interview of the residents. The results were as follows:

(1) Many kinds of red algae were consumed than the green and brown algae, for example, Ogonori, Igisu, Tengusa, Funori, and others. (2) The sea vegetables were harvested for self-sufficient food, and they were rarely harvested for the income. (3) The scientific property of sea vegetables that the residents learned from their long experiences were utilized in the traditional method of drying, storing, and processing the sea vegetables. (4) Igisu cooking was made of agar from the red algae (*Ceramium boydenii*) in the cooking process, in which the extract of rice bran, the powder of soybeans or the extract of boiled soybeans was added. The characteristics of Igisu cooking were due to the two regional differences, i.e. the area of using rice bran and the area of using soybean. (5) The dishes of Igisu and Hiziki have been used as the foods for the events concerning Buddhist rituals.

These eating habits of sea vegetables were greatly influenced by the ecological nature of sea vegetables, the natural and human living environment in the Seto Inland Sea Area, and the long history of using sea vegetables.

(Received August 5, 1991)

Keywords: the Seto Inland Sea Coastal Area
with sea vegetables 海藻料理, traditional food

瀬戸内沿岸地帯, eating habit 食習慣, cooking
伝承料理, Igisu (*Ceramium boydenii*) イギス,

1. はじめに

東西南北に長い海岸線を有する自然環境の中で生活を営んできた日本人は、古代より海藻と深いかわりを持ち、日本独自の食習慣を形成してきた。平安時代の『延喜式』^{1)~3)}からも多種類の海藻が正税に指定され、諸国から貢納された海藻は、役人の給料や寺社の供料などとして支給され、多方面に利用されてきた様子を読み取ることができる。そして、日本人の海藻利用は、海藻成分だけでなく藻体をそのまま食材料とするもので、世界的にも稀な食習慣である。

しかしながら、海藻成分や海藻の形態・分類に関して

は岡村ら^{4)~6)}の研究があるものの、海藻を食習慣の面、すなわち庶民の家庭の中での利用という面からとらえようとしたものは極めて少ない。

筆者はここ数年来海岸地域の食習慣について聞き取り調査を進めているが、その過程でさまざまな海藻の利用について話を聞くことも少なくなかった。しかも、その食習慣は高度経済成長期の頃まで伝承されていたものが多い。日本人の伝統的な食文化を、特に、上流階層ではなく一般庶民のなかで伝承されてきた食習慣の特質を明確にしていこうとした時、海藻の食習慣の解明は避けて通ることのできない調査対象であると痛感し、本研究に着手した。

すなわち、本研究は各地域に伝承されてきた海藻の食習慣を具体的に明らかにし、その特徴と伝承を生活背景

* 海藻の食習慣に関する研究(第1報)とする。
Study of the Eating Habits of Sea Vegetables
(Part 1)

との関わりの中でとらえようとしたもので、ひいては海藻の食習慣を一指標として、日本人の伝統的食文化の特徴を地域性としてとらえることを目的としたものである。本報では、瀬戸内沿岸地帯の海藻の食習慣の特徴とその伝承背景について論じることとする。

2. 調査の進め方

海藻の自生は海流や海底の様相など自然環境に大きく左右され、東西南北に細長く起伏の多い海岸線を有する日本では、地域により自生する海藻の種類や量が異なる。そして、これらの海藻の中から何を採取し食材料とするか、またどのような食習慣を形成してきたかは、自然環境のみならず各地域の社会環境の影響を大きく受けてきたものと考えられる。この考えを調査の根底に置き、各家庭で伝承されてきた海藻料理、それにまつわる習慣を明らかにしていくことにした。家庭料理は母から娘へ、姑から嫁へ経験的に伝えられるのが本来の姿であり、それらが記録に残されることは極めて少ない。そこで研究方法として、現地を訪れ伝承者から直接話を聞き、海藻料理や生活背景を実際に観察できる聞き取りおよび観察調査によることにした。

すなわち、調査地の生活環境や生業・漁業形態などに関する資料は、各市町村役場や漁業協同組合から得た。そして、自生する海藻の種類や採取・保存・利用方法および行事とのかかわりについては、主婦や古老から具体的に聞き取り調査を行った。また、海藻には方言が多く、把握しにくいものについては実際に海藻の標本を示し、できるだけ正確に理解することに努めた。

瀬戸内沿岸地域の調査は1984年から1987年にかけて実施し、潮流・海岸・海底の様相など海の環境を考慮して38市町村42集落を調査地として選定した(表1)。なお、調査から明らかになった食習慣は、主に明治時代後期から昭和30年頃までのものであった。

3. 調査結果および考察

(1) 食用とされた海藻の種類

岡山県を例にとると、175種の海藻の自生が確認されており、その内、緑藻類25種、褐藻類50種、紅藻類100種であると報告されている⁷⁾。したがって瀬戸内沿岸にもそれに近い、またはそれ以上の種類の海藻が自生しているものと推測される。

しかしながら自生する海藻全てが採取され、食用とされている訳ではなく、明確に食習慣が伝承されていた海藻は14種で、紅藻類7種、褐藻類5種、緑藻類2種で

あった(表1)。住民達が使用する海藻名は必ずしも植物分類学的にみた名称ではなかった。そこで、実際に採取および入手できた海藻について海藻分類の専門家や水産試験場などに判定してもらおうと、表2のようであった。

緑藻類のアオサ・アオノリは明確に区別されていない地域も多かったが、瀬戸内のほぼ全域に自生がみられた。また、シラモを除いた紅藻類もほぼ全域に自生していたが、藻体が軟らかいイギスは、愛媛県西宇和郡伊方町・三崎町と大分県北海部郡佐賀関町には自生していないことがわかった。これに対して褐藻類の自生は地域差が大きく、全域でみられたのはワカメだけで、ヒジキやモズクは瀬戸内でも広島県と愛媛県以西に多く、また、アラメやクロメは瀬戸内西部の伊予灘に面した海域に自生・採取がみられた(表1)。この結果は昭和51・52年に実施された瀬戸内海関係域藻場分布調査結果⁸⁾と酷似したものであった。

この地域差の背景には次のような要因が考えられる。まず、ほぼ全域で採取・利用されていた緑藻類・紅藻類は、潮の流れも波も穏やかな内海の潮間帯上部から下部にかけて自生するものばかりであり、干満の差が3~4mもある瀬戸内海においては、干潮時には住民の目に留まり易く、手軽に干潟に出て採取が可能であった。しかも、採取時期は海遊びも兼ねられる春から夏にかけてのものが多く、磯に打ち上げられた海藻を採集する打ち上げ採取も楽しめる背景を持っていた(表2)。すなわち、海藻の自生環境からみても、採取・利用する住民側からみても好都合の環境が揃っていたわけである。

これに対し、地域差が明確であったヒジキやアラメ・クロメは藻体が強靱で、内海よりも潮の流れの速い所に良質のものが育つといわれている。また、モズクは内湾性の波の静かなところに自生するものの、低潮線より深い所に生えるホンダワラ類に着生するという特徴を持つ。これらの海藻の自生が多くみられた広島県・山口県・愛媛県・九州東岸に囲まれた海域は、燧灘・安芸灘・周防灘・伊予灘を有し、瀬戸内海でも潮の流れが速く広い海域であり、瀬戸内海東部に比べ多種類の良質の海藻が自生しやすい海環境にあるといえよう。中でも伊予灘は面積・深さ共に瀬戸内海で最も澄んだ海域であり、愛媛県佐田岬と大分県の佐賀関を結ぶ海域は太平洋との接点にも当たり、リアス式海岸が多く外海の影響も大きい環境であった。このような環境は藻体の軟弱なイギス等の自生には適さず、褐藻類の自生により適していたといえよう。そして、褐藻類は紅藻類に比べて水深の深い漸深帯に自生するものが多く、干潮時に磯採取できるヒジキ

瀬戸内沿岸地帯にみられる海藻の食習慣とその背景

表 1. 食習慣が伝承されていた海藻の種類と採取目的

海藻の種類 調査地		緑藻類		褐藻類					紅藻類					
		アオサ	アオノリ	ワカメ	モズク	ヒジキ	アラメ	クロメ	イギス	オゴノリ	シラモ	テングサ	フノリ	アマノリ
兵庫県	淡路島 家島町	○	○	○	○	○			○			○	○	◎
		○	○	◎		○			○			○		◎
岡山県	日生町 牛窓町 西宝伝井 下津鍋島	○	○	○					○	○	○	○	○	○
		○	○	○					○	○	○	○	○	○
		○	○	◎					○	○	○	○	○	○
		○	○	○	○				○	○	○	○	○	○
香川県	小豆島 直島 高見島 佐柳島 引田町 津田町 庵治町 王越町 詫間町 豊浜町	○	○	○	○	○			○	○		○	○	◎
		○	○	○	○	○			○	○		○	○	◎
		○	○	◎	○				○	○		○	○	◎
		○	○	○	○				○	○		○	○	◎
		○	○	◎	○				○	○		○	○	◎
		○	○	○	○	○			○	○		○	○	◎
		○	○	◎	○				○	○		○	○	◎
		○	○	○	○	○			○	○		○	○	◎
広島県	向島 因島 下蒲島 倉橋島	○		○	○	○			○	○		○		○
		○		○	○	○			○	○		○	○	○
愛媛県	弓削島 魚島 大島 西条市 今治市 北条市 松山市 双海町 伊方町 三崎町			○	○	○			○	○		○	○	
		○	○	○	○	○			○	○		○	○	◎
		○	○	◎	○	○			○	○		○	○	◎
		○	○	○	○	○	○		○	○		○	○	○
		○	○	○	○	○	○		○	○		○	○	○
		○	○	○	○	○	○		○	○		○	○	○
		○	○	○	○	○	○		○	○		○	○	○
		○	○	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○
山口県	大島郡 笠戸島 秋徳町	○		○		●			○	○		○	○	
		○	○	○		○			○	○		○	○	○
福岡県	椎田町	○	○						○	○			○	
		○	○						○	○			○	
大分県	国見町 佐賀関町	○	○	◎		○			○	○		○	○	○
		○	○	○	○	●		●	○	○		○	○	○

本表は主に明治時代後期から昭和40年頃までの習慣を示す。
採取目的：○自給 ●出荷および自給 ◎養殖して出荷

以外は、潜水によるか船上から長い柄の付いた鎌や熊手などの道具を使用して採取する方法などが行われていた(表2)。このように採取側の立場から考えるならば、紅藻類ほど手軽に採取できるものばかりではなかったのである。

以上のように、食用とされる海藻の種類に視点を置くならば、瀬戸内は西部の方に海藻の種類が多く、全体的

に紅藻類の採取や利用が多いという特徴をとらえることができた。そして、この背景には海藻の自生に関わる自然環境および住民側の海藻採取の難易にかかわる条件が大きく関与していると考えられた。

(2) 海藻採取の目的

瀬戸内沿岸地帯の海藻採取の目的は、一部の地域とワカメやアマノリの養殖海藻を除き、あくまでも自給のた

表 2. 食用とされる主な海藻の植物分類学的名称と自生・採取状況

	一般名称	植物分類学的名称(主なもの)	自生場所	採 取
緑藻類	アオサ	あおさ目ひとえぐさ科ひとえぐさ属ひとえぐさ あおさ目あおさ科あおさ属あなあおさ	a	初春～初夏 A
	アオノリ	あおさ目あおさ科あおのり属ほうあおのり・ うすばあおのり・すじあおのり	a	冬～春 A
褐藻類	ワカメ	こんぶ目こんぶ科わかめ属わかめ	a 岸～b	冬～春 BC
	モズク	ながまつも目もずく科もずく属もずく ながまつも目ながまつも科いしもずく属いしもずく	b 岩のワラ	春～夏 C
藻類	ヒジキ	ひばまた目ほんだわら科ひじき属ひじき	a 岸	冬～初夏 A
	アラメ	不明	b	冬 BC
	クロメ	こんぶ目こんぶ科かじめ属かじめ	b	冬～初春 C
紅藻類	イギス	いぎす目いぎす科いぎす属あみくさ	a～b	夏 AB
	オゴノリ	すぎのり目おごのり科おごのり属おごのり	a	春～夏 AB
	シラモ	すぎのり目おごのり科おごのり属しらも	a	夏 A
	テングサ	てんぐさ目てんぐさ科てんぐさ属まくさ	a～b	夏 ABC
	フノリ ゴブノリ	かくれいと目ふのり科ふのり属ふくろふのり	a 岸	冬～初春 A
	アマノリ クロノリ メノリ イワノリ	うしけのり目うしけのり科あまのり属 あさくさのり・すさびのり	a 岸	冬～初春 A

自生場所: a—潮間帯(上部・中部・下部) b—潮深帯

採取方法: A—磯採取(干潮時に干潟に出て海藻を採取)

B—打ち上げ採取(波や風によって磯に打ち上げられた海藻を採取)

C—船・潜水で採取(低潮線より深い所の海藻を船の上から、また潜水して採取)

めであった。すなわち、季節、季節に自生した海藻を、仕事の合間に磯に出て必要なだけ採取し保存して置くのが大原則であり、温暖な気候を反映してか戦時中の食料難の時代を除き、凶作のための救荒食としての採取・保存の習慣はみられなかった。しかし、伊予灘に面した愛媛県西宇和郡伊方町・三崎町一帯ではワカメ・ヒジキ・テングサ・フノリが、太平洋との接点である大分県北海部郡佐賀関町ではヒジキ・クロメ・テングサ・フノリが、漁師達の手で採取され海藻問屋や漁業協同組合に出荷されていた(表1)。また、山口県の大島でも四国側の伊予灘に面した地域では、小規模ではあるが古老達の手で採取された海藻が地元の水産加工業者に買い上げられ、加工・市販されているという事例も見られた。

海藻の採取目的には、自然環境を反映した海藻の質と自生量の問題および生業との関わりが反映しているものと考えられる。海藻を出荷目的で採取していたのは、伊予灘や豊後水道の海域に面した地域であり、好漁場を利

用して古くから漁業が盛んで、今日でも漁業後継者不足の問題を抱えながらも、一本釣・網漁・海人漁・養殖漁業が盛んで、高い漁獲高をあげていた。佐賀関町では、藩政時代から海士(男あま)が養成され、現在でも海士組合が存在していたり、クロメ採取専門の漁師が活躍していた。同様に三崎町でも海士による採貝採藻漁が盛んで、最近では海女(女あま)による磯漁も行われているという実状であった。そして海藻の乱獲を防止し、安定した採取・出荷ができるよう海藻の解禁日を定めるなど、他地域とは異なる規則が設けられていることから、住民の漁業に対する意識が高く、海藻採取は生業の中で確固とした位置を持っていることがうかがわれた。すなわち他地域に比べ、より海とのかかわりが深く、多量に繁茂した良質な海藻を、干満にかかわらず船の上から、また、潜水して採取できる体制にあったのである。

これに比較し、瀬戸内海でも特に内海性の強い広島県・岡山県・香川県・兵庫県海域では、潮の流れが穏

瀬戸内沿岸地帯にみられる海藻の食習慣とその背景

やかである環境を生かしてワカメやアマノリの養殖が盛んであるが、天然の海藻を出荷する地域はほとんどみられなかった。この地域は藻体が軟らかい紅藻類が自生しやすい海的环境を持ちながらも、必ずしも海藻は良質とはいえず、しかも出荷に結びつく程の自生量もないところが多かったのである。そして、瀬戸内沿岸地域の多くは畑作中心の農業偏重型の半農半漁で生計を成り立たせてきた地域であり、温暖な気候を利用して麦・豆・芋類の外、除虫菊や南瓜・西瓜等の換金作物が古くから栽培されてきた。早い所では明治時代から柑橘類の栽培が導入されたといわれ、一年中農作業に追われる毎日であった。「海藻の季節がきたと知りながら、農作業が忙しくて採りに出られなかった」という話をたびたび耳にしたが、海藻採取はあくまでも農作業の合間に行われる自給のための採取であったのである。

以上のように、瀬戸内沿岸地帯の海藻採取の目的は自給中心であり、自生する海藻の質と量の要因と共に、生業の主体が漁業にあるか、農業にあるかによって大きく左右されるものであったといっても過言ではなからう。

(3) 海藻の保存と利用

すでに紅藻類の一部については、保存法・調理法の事例を詳細に報告したが⁹⁾、それらを含めた特徴をまとめると表3のごとくである。

1) 乾燥保存

緑藻・褐藻・紅藻類を問わずほとんどの海藻は乾燥でき、しかも何年でも保存が可能であるという特性を持つ。単に日向で乾燥するという簡単な方法であるが、そこにも海藻の性質を熟知した長年の経験が生かされていた。

具体的に例をあげると、ワカメは採取してそのまま干す方法と、熱湯を通して干す方法とが行われてきたが、いずれにしてもワカメの乾燥は1日干しが良く、雨にぬれると品質が低下してしまった。採取してそのまま干すほうがワカメの香りが保たれるが、藻体表面に塩の結晶が付いた状態で保存するため、梅雨になると水分を吸いカビが出やすいという欠点があった。この問題を改善したのが湯通しして干す方法であるが、ワカメ独自の風味が失われると嫌う人もあった。ヒジキ・アラメ・クロメは、前もって茹でてから乾燥保存されていた。ヒジキは藻体が軟化しやすいように酸を添加して3〜4時間茹で、冷えるまで一夜蒸したものを乾燥するという加工法が行われていた。酸としては食酢のほか、山畑や庭先で栽培されているミカン・ダイダイ等の柑橘類の輪切りや果汁を使用したり、梅干しを茹で汁に入れたりした。自給できる材料をうまく組み合わせた加工法の一例である。ま

た、ヒジキは1〜2年経たものの方が軟らかく煮えるともいわれ、それを見越して多めに保存するなど、合理的な乾燥保存法が伝承されていた。

紅藻類は料理に藻体の持つ色を生かすか否かで乾燥法が異なる。シラモやフノリ等の紅い色を生かして料理するものは採取してそのまま乾燥し、一方、藻体中の寒天質を抽出して料理に利用するテングサ・イギス・オゴノリ等は、何度も水晒し・天日乾燥して色抜きをしたものが保存されていた。そして、比較的藻体が硬く寒天質が溶出しにくいテングサは、夜露や雨に合わせて晒し、逆に組織の軟らかいイギスは雨や夜露を避けなければならないなど、長年の経験が生かされた保存技術が伝えられていた。紅藻類も古いものの方がよく溶解する性質を持ち、前年のものから使われていた。

このように保存のための乾燥法にも、経験の中から体得した海藻の科学的性質が生かされているものばかりであり、いかに海藻が住民の身近な存在であったかをうかがうことができた。

2) 海藻の調理法

調理形態は、海藻をそのまま使用するものと藻体を加熱溶解・凝固させるものの大きく二つに分類される。緑藻類・褐藻類は前者に属し、後者は紅藻類の寒天質の性質をうまく利用した調理法である。それぞれの海藻の料理法は表3に示す通りであった。

緑藻類・褐藻類：アオノリやアオサは緑色を生かしてふりかけや佃煮・巻き海苔に使われ、褐藻類は藻体が硬いためか加熱調理法が基本であり、藻体の部位や採取時期の違いによる硬さや品質の差を考慮したものであった。例えば、ヒジキは採取時期が早く藻体の軟らかいものと、成長しすぎて藻体が硬くなったものは区別して保存され、白和えには若くて軟らかいものが、煮物には硬いものでも使用するなどの使い分けがみられた。そして、緑藻類・褐藻類のほとんどの利用法には地域差は認められなかった。

紅藻類：紅藻類の料理の特徴は、褐藻類や緑藻類と異なり藻体中の寒天質を利用する所にある。寒天質は熱水に溶出し、冷却するとゲル化するという特性を持ち、この性質を利用したのがイギス・オゴノリ・テングサなどの料理であった。

テングサは瀬戸内全地域で利用され、水晒ししたテングサを食酢添加の水で煮溶かし、ろ液を冷却凝固させるという調理法であった。いわゆるトコロテンで、主に夏の日常食やおやつとして用いられ、三杯酢や生姜酢・芥子醬油・素麺汁・黄粉などで食べられていた。テングサ

表 3. 海藻の利用と保存

分類	種 類	加 工・保 存	料 理 法	行 事 食
緑藻類	アオサ	天日乾燥	火に炙り振りかけ 佃煮・アオサ汁 アオサ雑炊(下蒲刈)	アオサ汁(詫間町) 出産祝い・宮参り
	アオノリ	天日乾燥	火に炙り振りかけ 佃煮・巻のり 餅に入れる	祝い粉(小豆島) 正月雑煮
褐藻類	ワカメ	天日乾燥 (生又は湯通し→乾燥) 塩漬け	汁物・酢の物・煮物	
	ヒジキ	天日乾燥 (水洗→酢・みかん・梅を 入れ茹でる→干す) 梅雨を越すと軟化	煮物・白和え ヒジキご飯	白和え 仏事
	モズク	塩漬け	酢の物	
	アラメ	天日乾燥	煮物 酢の物(湯通し刻む)	
	クロメ	天日乾燥(茹で干す) 生をくるくる巻いて市販	汁物(刻んで混ぜ粘り を出し汁をかける) 飯の上に押せる	盆グロメ(佐賀関町) 供物・みやげ
紅藻類	イギス	乾燥保存 (水晒し漂白乾燥) 夜露に当てると品質低下 何年でも保存可能	酢の物・和え物 (米糠汁・生大豆粉 汁・大豆の茹で汁 で加熱溶解・凝固)	酢の物・和え物 仏事 祭りや婚礼 (今治市・弓削島 国見町)
	オゴノリ	天日乾燥 (そのまま又は 水晒し漂白乾燥) 何年でも保存可能	乾燥物: 酢の物 (米糠汁で加熱溶解凝固) 生: 酢の物 (湯を通し酢の物)	酢の物(牛窓町) お大師巡りの 接待料理 生の酢の物(詫間町) 百々手の料理
	シラモ	天日乾燥 (一日干し) 何年でも保存可能	酢の物(熱湯を通して)	酢の物 (牛窓町・日生町) 仏事
	テングサ	天日乾燥 (そのまま又は 水晒し漂白乾燥) 何年でも保存可能	トコロテン (水又は酢水で炊き ろ液を凝固)	
	フノリ	天日乾燥	味噌汁・酢の物 刺身のけん	
	アマノリ	板状に干す	巻のり・佃煮	

瀬戸内沿岸地帯のほとんどの地域で行われている習慣については地名は無記入とし、
限られた地域の習慣についてのみ()で地域名を記入した。

の料理法は、紅藻類の中では地域差の少ないものの一つであった。

これに対しイギスやオゴノリの料理法には明らかに地域差が見られた。イギスは水には加熱溶解せず、また、テングサのように食酢を添加しても凝固しないという性質をもつ。ところが瀬戸内沿岸の住民達は糠汁や生大豆粉・大豆の茹汁を添加し加熱溶解・凝固させるという料理法を長年の経験から得て、現在まで細々とではあるが

伝承していた。そして、米糠汁の使用は調理科学的にも有効であることは、すでに実験的に証明した¹⁰⁾¹¹⁾。米糠汁や生大豆粉・大豆の茹汁を用いたこの料理はいずれもイギス・イギス豆腐と呼ばれ、芥子酢味噌や酢醤油で食べられたり、砂糖味をつけた砂糖イギス、人参・椎茸・干エビ等を入れた具イギスなども作られていた。

次に、加熱溶解する煮汁に視点を置くと明確な地域性を示した(図1)。大豆の煮汁または生大豆粉を使用し

瀬戸内沿岸地帯にみられる海藻の食習慣とその背景

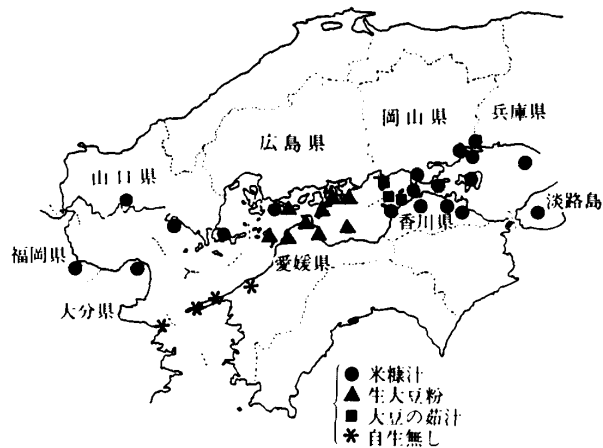


図 1. イギス料理の地域性—煮汁の種類—

イギス料理は、紅藻アミクサを米糠汁 (●)・生大豆粉 (▲)・大豆の茹汁 (■) を添加して煮溶かし凝固させて食べるものである。イギス料理の特徴は、芸予諸島から今治周辺の大豆を使用する地域と (▲, ■), 米糠を使用するその他の地域に二分された。また、伊予灘に面する地域 (*) にはアミクサの自生はみられなかった。

てイギスを煮溶かす地域は、岡山県の真鍋島、香川県の佐柳島・高見島、広島県と愛媛県の間に横たわる芸予諸島、および今治市・北条市など中予地域で、その他の地域は米糠汁を使用する地域であった。

この地域性の背景には自然環境と農業形態が大きく関係していると考えられる。米糠汁を使用する場合、古い米糠は糠臭くて味が落ちると言われ、米糠は新しいものでなければならなかった。つまり、米糠が入手しやすい状況にあることが必須条件とされた。岡山県・香川県・山口県の沿岸および島嶼部地域と福岡県・大分県・兵庫県の瀬戸内沿岸地域では、いずれも大小の差はあるものの平野部があり、水田耕作が可能で米糠の入手は容易である生活環境をもっていた。これに対し、大豆の茹汁を利用する真鍋島・佐柳島・高見島は、島全体が丘陵地であり、古くから水田は皆無で米を栽培するのは困難な地域であった。過去においても陸稲栽培も行われなかったといわれ、米糠が簡単に手に入る環境ではありえなかったのである。しかしながら、山畑を利用しての大豆栽培は昔から行われており、秋に収穫された大豆は一年中乾燥保存され、大豆の茹汁はいつでも用意できたわけである。同じ大豆でも、生大豆粉を使用する愛媛県の魚島・弓削島・友浦・広島県の因島においては水田は僅少で地形的にも米栽培は困難で、米糠の入手は容易ではなかった。そのため米糠と同じ効果の得られる生大豆粉を使用するようになったものと考えられる。そして、これらの隣接する島々は古くから海上交通を通して人々の交流が持た

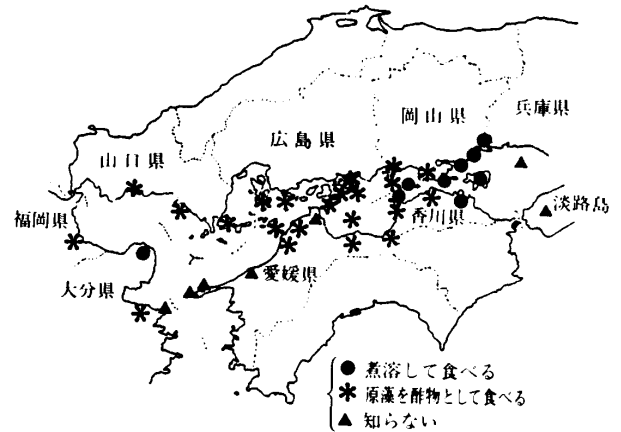


図 2. オゴノリ料理の地域性

オゴノリ料理は、生のオゴノリを酢の物として食べる方法と、煮溶かし凝固させて食べる方法がある。ほとんどの地域では酢の物として食べられ (*), 岡山県の南東部・香川県の島嶼部地域でのみ加熱溶解して食べる (●) 習慣が伝承されていた。また伊予灘に面する地域ではオゴノリは食べられていなかった (▲)。

れ、今治周辺の地域にも一連の習慣が広まっていった可能性が高いと考えられる。このようにイギスの料理法にも水田耕作の難易・海上交通を通しての人々の交流など、生活環境が大きく反映し、米糠汁と大豆を用いる地域に大きく二分できる地域性を生じたものと考えられる。

オゴノリはイギス同様に加熱煮溶・凝固させて食べる方法と、生を酢の物にする方法があった。この2つの料理法には明確な地域性がみられ (図2), 岡山県と香川県にのみイギスと同様の習慣が、その他の地域では生を酢の物として食べる習慣が存在することが明らかとなった。オゴノリはイギスよりも簡単に加熱溶解でき、味もイギスよりも弾力があっておいしく、オゴノリの方をよく使うようになった (香川県広島・庵治町), また、イギスの自生量が少なくなりオゴノリを代用品として使用するようになった (岡山県牛窓町) とも伝えられていた。これらの事例からも、オゴノリは生を酢の物として食べる方が一般的であったが、長年の経験からオゴノリも煮溶かして食べる習慣ができたものと推測される。

その他の紅藻類の料理については表3に示す通りであったが、イギス・オゴノリ・テングサの料理が僅かに伝承されているだけで、現在ではすでにすたれた料理が多かった。

以上のように、住民達は海藻の植物分類学上の名称は知らないものの、長年の経験の中からそれぞれの海藻の性質を知り、性質にあった保存法や料理法を工夫し伝承してきていた。そして、その保存法や料理法は地域の生

業形態を反映するものも多く、それぞれの地域で栽培される米や大豆、柑橘類などをうまく組み合わせたものであった。なかでも紅藻類の料理法はその特徴を地域性として理解することができるという特性を明確にすることができた。

(4) 行事食としての海藻料理

表3に示すように多くの海藻が行事食として使用されていたが、全域で使われているのはヒジキの白和えとイギス料理だけであり、しかも、仏事の供物・客膳料理としての使用が多いことが明らかとなった(表3)。そこで、この代表的なイギスとヒジキの事例をとりあげ、行事食としての海藻の意義とその背景を探っていくことにする。

行事には神仏を迎え伝統的な饗礼が行われ、必ず普段とは異なった特別な食べ物が増えられ、神と人が一体となって食べる神人共食の習慣が古くから伝えられている。そして、行事と日常の食事は明確に区別されるべきものであり、これが行事食と理解されている。また、仏教思想に基づく仏事の供物・料理には精進材料を用いることが昔からの習慣である。イギスを行事食とする事例の中には「鯛が人の祝儀に最大の御馳走であったようにイギスは仏様の一番の御馳走であった」といわれ、大正時代には初盆のお供えに提灯と乾燥イギスを使ったという話や(岡山県牛窓町)、仏事のイギス料理は「仏様の鏡」などといわれ、何はなくてもイギス料理だけは供えたという話(淡路島)が伝えられていた。また、仏事の食べ物と言えれば必ずヒジキの白和えがあげられた。これらの事例から考えてもイギス料理やヒジキの白和えは日常の食事とは区別された行事食として位置づけられてきたことが理解できる。

イギス・ヒジキの他に仏事の行事食として使用されていた物に、クロメ(佐賀関町)やシラモ(牛窓町)が上げられた。また、祝儀にも海藻が使われており、出産祝いや宮参りのアオサ汁(詫間町)、アオノリを使った正月雑煮の祝い粉(小豆島)、百々手のオゴノリの酢の物(詫間町)、そして、祭りや婚礼のイギス料理(今治市・弓削島・国見町)等であった(表3)。これらも美しい緑色や珍しさから行事食と成り得たものと思われる。

ではなぜ今日では全く貴重品扱いされなくなった、イギスやヒジキなどが行事食となりえたのであろうか。全ての仕事を手作業に頼った時代、半農半漁の合間を縫って行われた海藻の採取・乾燥保存・料理の一連の工程は、いつでも片手間にできるものではなかったといわれる。中でもヒジキやイギスの保存には前述したように天候を

みはからい茹でて干す、何度も洗い晒すなどの長時間を要する工程が含まれていた。さらに、米糠や大豆を用いるイギス料理には長年の経験が必要とされたなど、日常生活においていつでも作ることでできた料理ではなく、むしろ貴重品で珍しい御馳走というイメージが強いものであった。ここに海藻が行事食となりえた理由が存在しているように思われる。そして、自給自足の生活を大原則とした時代、日本近海でも限られた地域にしか自生しなかったり、また海藻産業の対象となり、庶民が購入するには高価なものであったコンブやノリなど¹²⁾に対し、ヒジキやイギスなどは、浅瀬に自生し海辺の住民であれば簡単に採取でき、一年間の生活リズムの中に海藻採取を組み込むことができるきわめて身近な精進材料であったのである。さらに便利なことに乾燥した海藻は何年でも品質が変わらず、いつでも間に合うという利点があった。そして、海藻は古代から行事の供物として使われてきたという歴史的背景も大きく関与しているものと考えられる。すなわち、長い歴史のなかで人々の信仰心とこれらの諸条件が重なり合い、行事食としての海藻の食習慣が成立し伝承されてきたものと思われる。しかしながら、現在では海藻の加工法や料理法を熟知するのは古老に限られ、行事食としての意味が薄れてしまった地域が多いということも事実であった。

4. むすび

瀬戸内沿岸地帯の海藻の食習慣について以上のような結果を得た。このような食習慣を生み出してきた背景をまとめると、次のような要因が明らかとなった。第一に海藻の生態と内海という自然環境の関わり、第二に瀬戸内沿岸という風土の中で培われてきた生業形態と海との関わり、第三に海上交通を通しての人々の交流、最後に古代から行われてきた海藻利用の歴史的背景である。

紅藻類の多くは内海の潮間帯に自生し、春から夏にかけて生育するという生態的特徴を持つ。瀬戸内海は紅藻類の自生に最適な海の環境であったことが瀬戸内沿岸地帯の海藻の食習慣を特徴づける基本的な背景となっていた。そして、紅藻類の生態は住民にとっても、特別な採取技術が必要とせず磯採取や打ち上げ採取が可能であるという恵まれた条件をもたらししていたのである。

しかし、採取目的には自然環境のみならず、長年の歴史のなかで営まれてきた半農半漁という生業形態が関与していた。民俗学者の高桑は日本の漁業・漁村について、今日存在する大部分の半農半漁村は近世に入って地先海域を利用しておかず採り漁業や肥やし採り漁業に従事す

瀬戸内沿岸地帯にみられる海藻の食習慣とその背景

るようになった農村に基礎を置くもので、漁業技術の革新や動力船の導入は1930年代になってからのことであると述べている¹³⁾。瀬戸内沿岸地帯においても同様なことがいえ、毎日の食卓に供する貝・小魚類には事欠かなかったとは言え、漁業一本で生計を支える程の規模は稀であったといっても過言ではない。一方、温暖な気候風土の中で農業の発達早く、古老の話からも早い地域ではすでに明治時代から柑橘類・南瓜・西瓜などの換金作物が導入されたという背景が見られた。この農業の発達にも海藻や小魚類は肥料として重要な役割を果たしてきたのである。すなわち、農業偏重型の半農半漁の生業形態の中で、海藻採取もおかず採り漁業や肥やし採り漁業の一部として位置付けられてきたのである。瀬戸内沿岸地帯の住民は漁業と農業のいずれにおいても海と深い関わりを持ってきたといえ、海藻の性質を知る機会が日頃の生活の中にあり、この経験が海藻の保存や食べ方の工夫へつながっていったと考えられる。

また、イギスやオゴノリなどにみられた食習慣の地域性は、海上交通を通しての人々の交流範囲、通婚圏、経済圏などと共通する部分が多いことから、これらの要因も食習慣の伝承に関与していたと考えられる。

そして、古代から海藻が神社・寺社の供物とされてきた¹⁴⁾という歴史的背景も、長い歴史のなかで庶民の食習慣に大きく影響を及ぼしてきたものと思われる。

以上のように、瀬戸内沿岸地帯に見られた海藻の食習慣は、瀬戸内という生活環境そのものを反映したものであったといえるのである。しかし、戦中・戦後の物不足の時代、そして、高度経済成長期という生活様式の多様化の時代を経る過程で、海藻の食習慣は変容またはすたれていったものも多いのが現状である。

今後、自然環境や社会環境の異なる地域の食習慣と比較検討することにより、さらに瀬戸内沿岸地帯の海藻にまつわる食習慣の特徴を明確にしていく必要があると考えている。

5. 要 約

瀬戸内沿岸地帯の食習慣の特徴とその伝承背景を明らかにするため、海藻料理を一指標として調査研究を進めたような結果を得た。

(1) 海藻の種類から見た食習慣の特徴は紅藻類の利用にあり、イギス・オゴノリ・フノリ・テングサなど多種類の紅藻がほぼ調査地域全域で食材料として利用されてきた。

(2) 海藻採取の目的は、半農半漁の合間に行われる自

給のための採取が基本であった。

(3) 海藻の保存と料理法は住民が長年の経験の中から会得した海藻の科学的性質に沿ったものであり、海藻成分の損失や品質低下の防止を考慮に入れた乾燥法や保存法の工夫がなされていた。また各地域で栽培されている米・大豆・柑橘類等と、うまく組み合わせた合理的な料理法の発達がみられた。

(4) 中でもイギスには米糠汁や大豆を用いて加熱溶解・凝固させるという特異的な料理法が伝承されており、その特徴を地域性としてとらえることができ、大豆を使用する芸子諸島から今治周辺地域と、米糠汁を用いるその他の地域に二分できることが明確となった。

(5) 海藻は精進材料としても使用され、中でもイギス料理やヒジキの白和えは仏事の供物とか客膳料理にはなくてはならぬもので、行事食としての位置付けは高いものであった。

(6) 同じ瀬戸内海にあっても太平洋側との接点に当たる愛媛県の佐田岬半島から大分県の佐賀関半島を結ぶ地域では、イギスは自生せずアラメ・クロメが自生し、また、海藻採取は収入源とも成りえているなど、上記の瀬戸内沿岸とは特徴を異にしていた。

稿を終えるに当たり、聞き取り調査にご協力いただきました多くの方々に、また、海藻の植物分類学的判定についてご指導いただきました山陽学園短期大学大森長朗教授に厚くお礼を申し上げます。なお、本調査の一部は昭和59年度・昭和60年度日本食生活文化財団の研究助成を賜わり実施したものであることを記し感謝の意を表します。

引用文献

- 1) 正宗敦夫(編):『延喜式巻23民部下』, 覆刻日本古典全集 延喜式二, 現代思潮社, 東京, 205~231 (1978)
- 2) 正宗敦夫(編):『延喜式巻32・33大膳』, 覆刻日本古典全集延喜式三, 現代思潮社, 東京, 235~274 (1978)
- 3) 正宗敦夫(編):『延喜式巻39内膳司』, 覆刻日本古典全集延喜式三, 現代思潮社, 東京, 163~169 (1978)
- 4) 岡村金太郎: 日本海藻誌, 内田老鶴圃新社, 東京 (1974)
- 5) 日本水産学会(編): 海藻の生化学と利用, 恒星社厚生閣, 東京 (1983)
- 6) 西沢一俊, 村杉幸子: 海藻の本, 研成社, 東京 (1989)
- 7) 大森長朗: 岡山の海藻, 日本文教出版, 岡山, 14 (1977)

日本家政学会誌 Vol. 43 No. 9 (1992)

- 8) 南西海区水産研究所: 沿岸海域藻場調査瀬戸内海関係域藻場分布調査結果, 水産庁, 395~413 (1979)
- 8) 今田節子, 小川真由美: 生活文化研究所年報 (ノートルダム清心女子大学生生活文化研究所, No. 2, 3~43 (1988)
- 10) 今田節子, 高橋正侑: 日本栄養・食糧学会誌, 39, 107~114 (1986)
- 11) 今田節子, 高橋正侑: 日本栄養・食糧学会誌, 40, 391~397 (1987)
- 12) 宮下 章: 海藻, 法政大学出版局, 東京, 123~144, 164~200 (1974)
- 13) 高桑守史: 歴史公論, No. 102, 48~54 (1984)
- 14) 古事類苑刊行会 (編): 古事類苑植物部, 吉川弘文館, 東京, 877~930 (1928 復刻)