

北近畿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7年3月16日受理

The Eating Habits of Sea Vegetables and Its Environment
in the North Kinki Coastal Area

Setsuko IMADA

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

The eating habits of sea vegetables (edible seaweeds) in the north Kinki coastal area were investigated by informal interview of the residents. The results were as follows: 1) 22 kinds of sea vegetables were eaten, and more kinds of brown and red algae were consumed than green algae. 2) Almost all of these sea vegetables were harvested by the residents for self-sufficient food, only wakame and mozuku were efficient sources of income. 3) The scientific properties of sea vegetables that the residents learned from their experiences were utilized in the traditional method for drying, storing and processing the sea vegetables. 4) The sea vegetables were used as daily food, substitutes for the vegetables in the winter and emergency food for the year of poor fish catch, bad crops and during the war. 5) Arame, hijiki, egonori, tengusa, and igisu have been used as food for events concerning Buddhist rituals, on the other hand, mozuku, egonori, tengusa, igisu and iwanori have been used on celebratory occasions.

Concerning all of the eating habits of sea vegetables except the purpose of harvesting of sea vegetables, these features in the north Kinki coastal area resembled closely the eastern part of Sanin coastal area. The regional differences of the purpose of harvesting sea vegetables were greatly influenced by the social environment, especially the occupational form.

(Received March 16, 1995)

Keywords: north Kinki coastal area 北近畿沿岸地帯, eating habits 食習慣, event food 行事食, cooking with sea vegetables 海藻料理, egonori (*Campylaeophora hypnaeoides*) エゴノリ, wakame (*Undaria pinnatifida*) ワカメ.

1. はじめに

これまで瀬戸内沿岸¹⁾, 山陰沿岸²⁾の海藻の食習慣について調査研究を進め, 特徴とその背景を明確にしてきた. いずれの調査地においても, 住民達が永年の経験から体得した海藻の性質を最大限に生かした食習慣が形成されていた. しかし一方では, 海の環境や地域独自の気候風土の違い, またそれに伴う生業や漁業規模の差など, 自然的要因や社会的要因が複雑に反映し, 海藻の食習慣に地域差がみられるのも事実であっ

た. たとえば前報²⁾のように同じ日本海に面する山陰沿岸地域でも, 島根半島を境にして東部と西部では海藻の種類, 加工法, 行事食, 救荒食としての利用に差が認められるものであった. そして, そこには日本海に面した地域独自の海藻の食習慣の特徴が何であるか, 不明瞭な点も残された.

そこで本報では, 山陰沿岸に隣接する北近畿沿岸地帯の海藻の食習慣を明確にし, 山陰沿岸の東部と西部の習慣と比較検討することによって, 日本海西部沿岸の海藻の食習慣の特徴とその背景をさらに明確なものにすることを目的とする.

* 海藻の食習慣に関する研究 (第3報) とする.

Study of the Eating Habits of Sea Vegetables (Part 3)

2. 調査の進め方

一般に北近畿沿岸といえば兵庫県、京都府沿岸がこの地域に属するが、本調査では調査地の多くが若狭湾に面することを考慮し、その延長線に位置し若狭湾に面する福井県沿岸も北近畿沿岸に含めることにした(図1)。この地域は、兵庫県から丹後半島一帯の外海に面した地域、若狭湾西部と東部入口辺りの外海に内海性が混在する地域、そして若狭湾内でも内海性が極めて高い地域と、様々な海の環境を持つのが特徴である。

調査に当たっては、これらの海や海岸の種類を考慮し、兵庫県、京都府、福井県沿岸の10市町村18集落を調査地とし(図1)、1987～1989年にかけて聴き取り調査を実施した。まず調査地の生活環境や生業、漁業形態などについては、市町村役場や漁業組合から資料を収集した。そして自生する海藻の種類や採取、保存、利用法および当該地域の行事との関わりなどについては、漁業従事者や古老、主婦ら54名から具体的な聴き取り調査を実施した。なお事例収集に際しては、



図1. 聴き取り調査地と海の環境

外海に面する地域：a, 浜坂町芦屋；b, 香住町沖浦；c, 丹後町間人。外海の影響の大きい地域：d, 伊根町蒲入；e, 泊；f, 宮津市里波見；r, 越前町米ノ。内海に面する地域：g, 宮津市江尻；h, 舞鶴市竹屋；i, 高浜市宮尾；j, 塩土；k, 事代；l, 和田；m, 美浜町日向；n, 松原；o, 菅浜；p, 港町；q, 敦賀市色ヶ浜；r, 港町。

表1. 主な海藻の植物分類学的名称と自生・採取状況

分類	一般名称	植物分類学的名称	自生場所	採取
緑藻	アオサ・アオノリ	両者を明確に区別していない地域が多い 数種が混在	a	冬～春, A
褐藻	ワカメ・メーアラメ ヒジキ ホンモゾク・モズク・モゾク・モドコ	こんぶ目こんぶ科わかめ属ワカメ こんぶ目こんぶ科こんぶ属アラメ ひばまた目はんだわら科ひじき属ヒジキ ながまつも目もずく科もずく属モズク	b 上 b 上・中 a～b 上 b 上・中	晩冬～春 C・D 冬～春, C・D 冬～春, A 早春～夏, C
藻類	イワモズク・イワモゾク モンダワラ・ジンバ・マメダワラ・モンバ・スズモ ハバ・ハバノリ ナガラモ・ウミナ・シガモ スガモ・ゴザノヤブレ	ながまつも目ながまつも科いしもずく属イシモズク 不明(形態からホンダワラ類と推定) はばもどき目かやものり科ふくろのり属ハバノリ はばもどき目かやものり科かやものり属カヤモノリ	a 上・b 上 b a a(隣)	晩春～夏, C・D 冬～春, B・C・D 冬, A 冬～早春, A
紅藻	エゴノリ・イゴグサ・イゴウゴ・エゴケウゴ・ケイギス・イゴケゴ・イギス テングサ オゴ フノリ イワノリ・ノリ ソゾ・ソーゾー ウミゾウメン・オンゾーメ カイニンソウ	いぎす目いぎす科えごのり属エゴノリ いぎす目いぎす科いぎす属アミクサ(形態から推定) てんぐさ目てんぐさ科てんぐさ属マクサ すぎのり目おごのり科おごのり属オゴノリ かくれいと目ふのり科ふのり属フクロフノリ うしけのり目うしけのり科あまのり属数種 いぎす目ふじまつも科そぞ属ミツデソゾ(形態から推定) うみぞうめん目べにもずく科うみぞうめん属ウミゾウメン いぎす目ふじまつも科まくり属マクリ	b 上・中 b 上・中・下 a～b 上 a 上 a a 上 a 上 a 上 b	春～夏, B・C 夏, C・D 春～夏, A・B・C・D 梅雨～夏, A 晩冬～春, A 冬, A 冬～早春, A 春～夏, A 春～夏, C・D

自生場所：a－潮間帯(干満の差10～20cm前後) b－漸深帯

採取方法：A－磯採取(干潮時に海岸づたいに干潟に出て、また船で岩場に出て海藻採取)

B－打ち上げ採取(波や風によって磯や波打ち際に寄った海藻を採取)

C－船の上から採取(漸深帯に自生する海藻を船の上から道具を使って採取)

D－潜水採取

北近畿沿岸地帯にみられる海藻の食習慣とその背景

明治後期から昭和初期、戦中・戦後、高度成長期以降のいずれの時代の食習慣であるか、また生家、婚家の食習慣であるかを確認しながら聴き取り調査を進めた。また可能な限り海藻の自生地や海藻の実物を観察することに努めた。

3. 調査結果および考察

(1) 海藻の種類

北近畿という限られた地域においても、海藻の呼称は様々で、藻体の形態的特徴を考慮し、海藻分類学の専門家の意見を参考にしながら海藻の正式名をまとめると表1のようであった。この分類に従うと住民達が採取・利用してきた海藻は22種で、紅藻類10種(46%)、褐藻類8種(36%)、緑藻類2種(9%)であっ

た(表2)。

これらのうち外海、内海を問わずほぼ全域に自生が見られた海藻は、褐藻類のワカメ、ホンモズク、ハバノリ、紅藻類のテングサ、イワノリ、ウミゾウメンであった。そして兵庫県や丹後半島のように外海に面する地域、また丹後半島の間人から南下して里波見辺りや若狭湾東部の越前町など、若狭湾に面しながらも外海の影響が大きい地域には、アラメ、ヒジキ、イワモズク、ジンバソウなどがみられた。これらの海藻は荒波にも耐えられる強靱な藻体をもつ褐藻類が主体であった。一方、藻体が比較的軟弱なカヤモノリ、エゴノリ、ケウゴ、ソゾ等は、内海性の高い若狭湾内に自生がみられた。また北近畿沿岸は温海域に属するが、瀬戸内や山陰西部沿岸地域より海水温が多少低いいためか³⁾、

表2. 自生・利用が確認された海藻の種類と採取目的

海藻の種類		緑藻類 2種(9%)		褐藻類 8種(36%)								紅藻類 10種(46%)										不明 2種(9%)	
		ア オ サ	ア オ ノ リ	ワ カ メ	ア ラ メ	ヒ ジ キ	ホ ン モ ズ ク	イ ワ モ ズ ク	ジ ン バ ソ ウ	ハ バ ノ リ	カ ヤ モ ノ リ	エ ゴ ノ リ	ケ ボ ウ ・ ボ ウ ケ	テ ン グ サ	オ ゴ ノ リ	フ ノ リ	イ ワ ノ リ	ソ ゾ	ウ ミ ゾ ウ メ ン	ア マ ノ リ	カ イ ニ ン ソ ウ	カ モ メ の オ ビ ・ ヒ モ	サ サ モ
調 査 地																							
兵 庫 県	浜坂町芦屋			●	○*	○	●	●	●	○	○			●*			○*	○	○				
	香住町沖浦		○*	◎	○*		●	●	○	○				●			○*	○	○				
京 都 府	丹後町間人		○	●	○*	○*	●	●	○	○				●*			●*		●*				○
	伊根町蒲入			●	○*	○*	●	●	○	○		○		●*		×	●*		●*				
	" 泊			●	○	○	●	●	○	○	○	○		●*			●*		○				
	宮津市里波見	○	○	○	○*	○	●	●	○	○	○	○	●*	●*			○		○				
福 井 県	" 江尻	○		●	○*	○	●*	●	○	○	○	○*	●*	●*	●*	●*			○				
	舞鶴市竹屋			◎		○	●*	●	○	○	○	○*	●*	●*	●*	●*	○		○				
	高浜町宮尾		○	◎	○*		○			○	○	○	○	○			○	○	○				
	" 塩土・事代			●		○*	○	○	○	○	○	○	○*	○			○	○	○				
	" 和田			●			○	○	○	○	○	○	○*	○			○	○	○	○*			
	美浜町日向	○	○	○			○	○	○	○	○	○	○*	○			○	○	○	○			
	" 松原			○			○	○	○	○	○	○	○*	○			○	○	○		△*		
福 井 県	" 菅浜			○			○	○	○	○	○	○	○*	○			○	○	○				
	敦賀市色ヶ浜		○	○			○	○	○	○	○	○	○*	○			○	○	○		△*		
	" 港町			○			○	○	○	○	○	○	○*	○			○	○	○			○*	○*
	越前町米ノ			○			○	○	○	○	○	×		○*			○	○	○			○*	○*

○自給用 ○* 以前は自給用、現在は採取なし ●自給と出荷 ●* 以前は出荷、現在は自給のみ
◎養殖、自給と出荷 △* 以前は薬用 ×以前食用以外(糊など)

緑藻類は量的にも少なく、利用頻度も低いものであった。

さて、これらの海藻の種類や自生量、呼称などを山陰沿岸地域のものと比較すると、次のような特徴を見出すことができた(表3)。まず北近畿一帯に自生がみられたワカメ、ホンモズク、ハバノリ、テングサ、イワノリ、ウミゾウメンは、山陰沿岸一帯でも見られるものばかりで、若狭湾以西の日本海沿岸には一般に見られる海藻といえよう。また外海性の高い海域から内海性が混在する海域に自生が見られたアラメ、ヒジキ、イワモズク、ジンバソウは、島根半島以東の外海性の高い海域の自生と高い共通性が認められた。また現在では鳥取県西部一帯が自生の中心になっているが、以前はほぼ山陰一帯に自生があったと推測されたエゴノリも、外海性の強い一部の地域を除き、北近畿一帯に自生が確認され、エゴノリも日本海に自生が適する海藻とみなすことができる。また内海中心に自生が見られたカヤモノリやケボウ等は、内海性が混在した山陰西部沿岸と共通していた。そしてオゴノリやシラモ、フノリ等の自生がほとんどみられない事も山陰東部沿岸と共通した特徴であった。

また海藻の呼称から相違点を探てみると、カジメではなくアラメが、ユナではなくソゾの呼称が一般的であった点なども、北近畿沿岸と山陰東部沿岸は共通した地域であった(表3)。

すなわち、北近畿沿岸一帯の採取、利用されてきた海藻の種類は、島根半島以東のものと同類似性が高いものであったといえよう。

(2) 海藻の採取目的

北近畿沿岸地域においても海藻採取の目的は、出荷用採取と自給用採取に大別できたが、全体的に自給用採取が主体で、出荷用採取が副であった。

1) 出荷用としての海藻採取

以前は北近畿沿岸一帯でも海藻の出荷は盛んで、ワカメ、モズクはもとよりケボウ、テングサ、イワノリ等がその対象となり得ていたという。しかし現在では、海の温暖化や自生地減少に伴うイワノリの自生量の減少や品質低下、またテングサ、オゴノリなど寒天材料の輸入による価格の暴落などの影響を受け、海藻の出荷は減少の一途を辿っていった。現在では出荷の中心はワカメとモズク程度で、他には少量のイワノリが個人売りされている程度であった(表2,4)。

山陰沿岸同様に北近畿沿岸でもワカメは出荷の主体を成すものであった。ワカメは潮の流れが速い所に良質のものが育つといわれ、外海に面した兵庫県から丹後半島沿岸、そして外海と内海性が入り交じる若狭湾入口辺りは、特に良質のワカメの自生に適した環境を持ちえている。また、入り江や内海性の高い若狭湾内では、養殖が盛んに行われていた。天然もの、養殖ものいずれの自生環境にも恵まれ、量、質ともに出荷に見合ったものが採取できる地域といえよう。

またワカメより量は少ないものの、高価な海藻としてほとんどの地域で出荷が行われていたものにモズクがある。モズクにはホンダワラに着生するホンモズク、岩場に自生するイシモズクがあるが、出荷の主体は上質といわれるホンモズクであった。水深があり海水が

表3. 北近畿・山陰沿岸にみられる海藻の種類の比較

海藻の種類		緑藻類			褐藻類								紅藻類										
		アオサ	アオノリ	ミル	ワカメ	アラメ	カジメ	ヒジキ	ホンモズク	イワモズク	ジンバソウ	ハバノリ	カヤモノリ	エゴノリ	ケボウ・ボウケ	テングサ	シラモ	オゴノリ	フノリ	イワノリ	ソゾ	ユナ	ウミゾウメン
調査地																							
近畿	若狭湾内	少	少	■	○	●	■	■	○		●	○	■	○	●	○	■	■	■	○	●	■	○
	〃 外	少	少	■	○	●	■	少	○	●	●	○		○	○	○	■	■	■	○	●	■	○
山陰	島根半島以東	○	○	■	○	●	■	■	○	●	●	○		○		○	■	■	■	○	●	■	○
	島根中部以西	○	○	○	○		○	○	○			○	■	○	■	○	○	○	○	○		○	○

○：自生・利用がみられた海藻

少：自生量が少量

■：共通性が高い地域

北近畿沿岸地帯にみられる海藻の食習慣とその背景

表4. 漁業形態における海藻採取の位置付け

調査地		海藻の自生条件	漁業規模			出荷される海藻	
		岩礁・砂丘・湾・入江	漁業規模	観・遊・鑑	養殖・定置	種類	主 体
兵庫	浜坂町芦屋	○外海・岩礁海岸	中(漁獲高大)	○	低	4	板ワカメ・モズク
	香住町沖浦	○外海・岩礁海岸・入江	中(漁獲高大・養殖)	○	低	4	板ワカメ(天然・養殖)・モズク
京都府	丹後町間人	○外海・岩礁海岸	小(機織り)	○	低	4	板ワカメ・モズク
	伊根町蒲入	○外海・内海・岩礁海岸	小(機織り)	○	低	5	絞りワカメ・モズク
	〃 泊	○外海・内海・岩礁海岸	小(定置網・農業)	○	低	4	板ワカメ・モズク
	宮津市里波見	△内海・岩礁海岸・一部砂浜	小(定置網・農業)		低	2	モズク
	宮津市江尻	△内海・砂浜海岸・一部岩礁	小(婦人部活動有)	○	低	4	干ワカメ・モズク・テングサ
	舞鶴市竹屋	○内海・外湾に岩礁海岸	小(養殖)	○	中	4	干ワカメ(天然・養殖)・テングサ
福岡県	高浜町宮尾	○内海・砂浜・岩礁海岸	小(民宿・養殖)	○	低	2	干ワカメ(天然・養殖)・テングサ
	〃 塩土・事代・和田	×内海・砂浜海岸	小(民宿)	○	低	4	干ワカメ・モズク
	美浜町日向	△内海・一部岩礁海岸	小(民宿)	○	低	4	板ワカメ・テングサ
	〃 松原	×内海・砂浜海岸	小(民宿・農業)		無		
	〃 菅浜	△内海・砂浜海岸・一部岩礁	小(農業)		低	4	板ワカメ・モズク
	敦賀市色ヶ浜	△内海・砂浜海岸・一部岩礁	小(民宿)		低	1	モズク
	〃 港町	△内海・砂浜海岸・一部岩礁	小	○	低	5	板ワカメ・モズク・テングサ
	越前町米ノ	○外海・岩礁海岸	中(民宿)	○	低	4	板ワカメ・ノリ

海藻の自生条件：○自生に適する、△一部に自生地が有る、×自生地がほとんど無い

漁業規模：中－漁業従事者が多く漁業収入多い、イカの一本釣り、松葉ガニ漁、定置網、採貝漁など

小－機織り、民宿、農業などとの兼業漁業、釣り、網漁などの沿岸漁業

磯見・潜水漁：○アワビ・サザエ・ウニ・ナマコ・海藻類を対象とする磯見漁・潜水漁が行われている地域

きれいな海域にはホンダワラが繁茂し、そこには上質なモズクが豊富に自生したのである。すなわち、ワカメとモズクは、海藻の中でも数少ない収入源としての位置付けを今日でも持ち得ていた。

さて、北近畿沿岸地帯は海藻の自生には適した環境を持ち(表4)、多種類の海藻の自生が見られたわけであるが、山陰沿岸地域の採取目的に比べ、今日では出荷用採取におかれる比重は低いものであった。今回の調査地は兵庫県の浜坂町、香住町を除き、海岸沿いの集落とはいえ現在では漁業が盛んであるとはいい難い地域であった。たとえば丹後半島一帯では丹後ちりめんの機織りと、若狭沿岸の砂浜海岸の地域では海水浴客目当ての民宿経営と、また海岸地域とはいえ比較的水田に恵まれた地域も多く、これらと定置網漁業を組み合わせた兼業漁業が主体であった(表4)。このように海藻採取より合理的な収入源が身近にあったことが、海藻の種類、量、質ともに恵まれながらも、海藻が出荷に結びつかなかった背景としてあげられよう。そして漁獲高の大きい浜坂町や香住町では、手間がかかり、単価の安い海藻採取を漁業の一環に組み込む必要はなかったのである。

このように漁業規模は比較的小さいものの、機織り、

民宿経営、農業などとの兼業が可能な生活環境が、出荷用としての海藻採取の位置付けを低くしていったものと考えられる。

2) 自給用としての海藻採取

出荷用より自給用採取の方が盛んであった北近畿地域では、漁家、農家を問わず仕事の合間をぬって海藻採取が行われていた。なかでも兼業としてアワビ、サザエ、ウニなどの磯見漁や潜水漁を行う地域も多く(表4)、自給程度の海藻採取は簡単に行うことができたといえよう。そして民宿を営む家では、客用の料理材料としても海藻採取は必要なものであった。すなわち、すでに報告した瀬戸内沿岸¹⁾、山陰沿岸地域²⁾同様に、自給採取は季節が巡って来ると必ず行われる年中行事として行われ、乾燥保存されて来たのである。

(3) 海藻の保存と調理法

1) 緑藻類

一部の地域でアオノリ、アオサが乾燥保存されていた。アオノリの方が色や香りが良いためか使用頻度が高く、すいて巻きずし用の板海苔にしたり、丸めて干したものを火であぶって振りかけとして利用していた。また、色や香りを生かして餅に入れたり、和え物の香り付けに利用されていた(表5-1)。

表 5-1. 緑藻類・褐藻類の保存と料理法

種	海藻の種類	保 存 法 ・ 加 工 法	料 理 法	行 事 食 ・ そ の 他
緑藻類	アオサ	天日乾燥	火に炙りふりかけ、佃煮、餅	
	アオノリ	天日乾燥：自生少なく保存量は少ない すいて板ノリ（香住・間人 現在無し） 丸めて干す（宮尾・色ヶ浜）	香りはよいが使用頻度少ない 巻きずしのり（香住・間人）、 かき餅（色ヶ浜）、和え物の香り（間人）	
褐藻類	アラメ	天日乾燥（浜坂・香住・蒲入・泊） 硬いので食用に適さず 3年目など古いものの方が軟らかい ※戦中救荒食として保存（間人・米ノ）	二日程水戻し刻んで使用 煮物（油揚げ、コンニャク、竹の子等と） 佃煮（香住）、煮豆（間人） ※アラメ飯（間人、米ノ）	●死花：葬式の飾り物（浜坂） ●仏事の料理・供物：煮物・白和え 酢味噌和え（浜坂・香住・蒲入） ○祝事や饗などの人寄せ：煮物（蒲入・泊）
	ヒジキ	天日乾燥：生または茹でアク抜き乾燥 （浜坂・間人・蒲入・泊・竹屋・和田） ※戦中救荒食として保存（蒲入）	煮物（油揚げ、大豆と）（浜坂・間人・泊） ※ヒジキ飯（蒲入）	●葬式料理：煮物（浜坂・間人）
藻類	ジンバ	天日乾燥（浜坂・香住・和田） ※戦中救荒食として保存（蒲入・泊・江尻・竹屋・和田）	佃煮（浜坂・香住）、酢の物（香住）、 もんでふりかけ（和田） ※炊いて飯に混ぜる（蒲入・江尻・和田）	田畑の肥料 風呂に入れると皮膚病に効く（菅浜）
	ハバノリ	天日乾燥：そのまま又は板のり状に乾燥	生・乾燥物を佃煮、和え物（泊）、 炙ってふりかけ（蒲入塩土・事代）、 煮物（間人・松原・泊・竹屋・和田・米ノ） 生を味噌汁（間人）、生は淡み有り	
類	ナガラモ スガモ （カヤモノリ）	天日乾燥：そのまま ハバと一緒にすく（蒲入）	火炙りして揉みふりかけ、生を酢の物、 味噌汁（泊・松原）、煮物（和田）、 佃煮（日向・菅浜・米ノ）、	
	モズク	塩蔵：モズクと同量の塩、又は一斗のモズク に3合・4合塩で漬ける 一年間保存可能	塩抜きして酢の物・和え物 イワモズク：シャキシャキした歯ごたえ ホンモズク：ツルツルした口触り	●仏事の料理：酢の物（泊） ○祝事の料理：酢の物（泊） ○夏の客膳料理：和え物（江尻）

※：救荒食、行事食 ●：仏事 ○：祝事
 ほぼ全域にみられた習慣には地名は記さず、一部の地域の習慣にのみ地名を（ ）内に記載した

北近畿沿岸一帯の緑藻類の利用は盛んとはいえないが、山陰沿岸の習慣と同様に調理法の要点は色と香りを生かすところにある。しかし、これらの食習慣は、現在ではほとんど見られなくなったといっても過言ではない。

2) 褐藻類

利用されてきた褐藻類の種類は多いが、全地域で利用頻度の高かったのはワカメとモズクであった。

ワカメの加工保存法は表 5-2 に示すとおりであるが、なかでも換金価値が高く、上質とされているのは、板ワカメまたはのしメと呼ばれるものであった。これはワカメを真水で洗い塩抜きしたものを、一枚一枚広げて一日干したもので、組織の軟らかい若芽が最適とされている。そして養殖ワカメより天然ワカメが適するのは、天然物は藻体が軟らかく、色、風味ともに優れ、また一日干しが可能である季節がちょうど採取時期の3～6月上旬に当たるという利点を持つからであろう。この板ワカメは、十分乾燥しておくとも1年中保存でき、あぶって振りかけにしたり、飯を巻いて食べるなど、岩ノリと同様な食べ方がなされていた。この食べ方からも上質の若葉が使用されていることが理

解できる。

次に成長した天然ワカメを縄に掛けて天日乾燥したものが、絞リワカメ、干しワカメと呼ばれるもので、全調査地に広く行われている加工法であった。これには海水のついたままを、また真水で洗ったものを乾燥する二つの方法があり、前者は長期保存が可能であり、後者は色も良く料理に便利であるが、洗い過ぎると渋味がでるといった性質を持っている。そして藻体が大きく組織も硬くなる採取時期終盤のものは乾燥ワカメには適さず、塩蔵ワカメに加工されていた。芯を取り除き、生や熱湯を通したものを高濃度の塩で漬け、水気を十分絞ってさらに塩をまぶしておく、長期保存が可能であった。そして水に戻して使うのに便利であり、強靱になった組織も軟らかく無駄なく利用できるという点を考慮した加工法である。

一方養殖ワカメは、天然ワカメよりも採取時期が2～3月と早い、藻体が大きく、風味は天然物に比べて多少劣るといわれている。したがって板ワカメには適さず、素干し、塩干し、塩蔵にされていた。しかし採取時期も早く、量も多いためよい収入源であることにはかわりない。

北近畿沿岸地帯にみられる海藻の食習慣とその背景

表5-2. ワカメの保存と料理法

分類	海藻の種類	保存法・加工法	料理法	行事食
褐藻類	天然ワカメ	天日乾燥 主に3～6月上旬に採取 小さく軟らかく風味が良い, 早いもの緑色で色がよい, 遅くなると赤くなる a: 板ワカメ・のしメ 真水で洗い広げて干す, また半乾きを広げて干す(一日干し) (浜坂・香住・間人・泊・宮尾・日向・菅浜・港町・米ノ) 若いものが適する カリカリに干すと1年中保存可能	炙って揉みふりかけ 飯に巻いて食べる 酒の肴	○祝事の料理 ●仏事の料理
		b: 絞りワカメ・絞りメ・塩干しワカメ・塩メ 洗わずそのまま縄に吊して干す(浜坂・泊・香住・間人・竹屋・ 宮尾・和田・塩土・事代・日向)	煮物・酢の物・和え物・佃煮・汁物・ 味噌汁・サラダ 煮物は秋から冬の物がおいしい	
		c: 絞り・洗いワカメ・素干し・干しワカメ 真水で洗い干す, 軟らかい初ワカメが適する 洗いすぎると渋み有り(蒲入・泊・江尻・里波見・竹屋・塩土・ 事代・和田・松原)	煮物・酢の物・和え物・佃煮・汁物・ 味噌汁・サラダ 粉にしてふりかけ・酒のつまみ (塩土・事代・和田)	
		d: 味噌付けして干す(醤油・砂糖・味りん) (江尻・竹屋)	炙って食べる	
	養殖ワカメ	塩蔵 (主に家庭用) 塩ワカメ・塩メ・塩漬ワカメ 成長し硬くなった物の芯を抜き、真水で洗い塩蔵 (浜坂・香住・間人・江尻・宮尾・泊・ 和田・日向・菅浜・米ノ)	煮物・酢の物・和え物・佃煮・汁物・ 味噌汁・サラダ	

行事食 ●: 仏事 ○: 祝事

ほぼ全域にみられた習慣には地名は記さず、一部の地域の習慣にのみ地名を()内に記載した

以上のようにワカメの保存法は、海藻の成長段階に伴う藻体の変化を考慮したものであり、天然物の若葉を用いた上質の板ワカメは商品価値が高く、主に出荷用とされているのに対し、絞りワカメや塩蔵ワカメは主に家庭用として保存され、一年中利用されていた。また、煮物には藻体がしっかりして色や香りのよい冬のもものが適するといわれ、長期保存性の有無、ワカメ藻体の色や香り、組織の硬さなど経験的な知識を生かし、煮物、酢の物、和え物、佃煮、汁物、サラダにと、幅広い調理法が工夫されていた。

このようにワカメは乾燥保存が比較的容易でいつでも利用できること、そして多彩な調理法が可能であることなどの条件から、ワカメの自生に適する環境を持つこの地域では、古くから換金商品としても、また身近な食材料としても高く評価されてきたことが窺える。そしてワカメの性質を考慮した加工法、ワカメ加工への住民の積極的な努力は、山陰沿岸地域と類似したも

のであった。特に上質なワカメを板ワカメとして出荷する習慣は、山陰東部沿岸と共通したものである。

さて同じ褐藻類でもあくが強く、乾燥前に茹でるなどのあく抜きが必要なものとして、アラメ、ヒジキがあげられる(表5-1)。アラメは豊富に自生する物であるが、あく抜きの手間がかかり、藻体も硬いためか使用頻度は高いとはいえず、乾燥保存している地域も兵庫県から丹後半島辺りが中心であった。しかし、アラメは3年目など保存年数が長い程軟らかいとされ、これらの性質を考慮して煮物などに利用されていた。また、今日では家庭料理として使用頻度が高いヒジキも、採取乾燥保存する家庭は若狭湾西部地域に限られていた。この背景には、あく抜きや乾燥保存に手間がかかると同時に、自生量が十分ではなかったことが考えられる。なぜなら新崎⁴⁾によると若狭湾周辺の海域は、ヒジキの自生区域に含まれていないのである。

また利用度は高いが、乾燥保存が不可能なものにモ

ズクがある。海底の岩に着きシャキシャキとした歯ごたえを持つイワモズクと、ホンダワラに着生しツルツルした口触りを持つホンモズクの2種類が利用されていた。いずれも自生量、採取量ともに多いとはいえないが、高価な海藻として出荷され、また夏の家庭料理としてなくてはならないもので、酢の物や和え物として重宝されてきた。保存の基本は塩蔵で、モズクと同量の塩、またはモズク1升に対して塩3～4合で漬けておく、1年間は保存が可能であるという(表5-1)。

この他ジンバ、ハバノリ、カヤモノリなどが家庭用として少量ながら採取され、それぞれの海藻の香りや口当たりを生かし利用していた。

以上、北近畿沿岸地域の褐藻類の保存、利用法は、山陰沿岸、特に島根半島以東の習慣と共通性の高いものであった。

3) 紅藻類

日本海に面しながらも内海性の高い若狭湾沿岸には紅藻類が豊富に自生していた。全地域で利用頻度の高いものはテングサとエゴノリ、イワノリであり、若狭湾西部沿岸ではエゴノリと類似したイギスの利用もみられた(表5-3)。北近畿沿岸のテングサ、エゴノリの調理法の詳細についてはすでに報告したので⁵⁾、ここでは特徴を述べ、山陰沿岸との相違点を明確にしていきたい。

いずれの紅藻類も乾燥保存されていたが、テングサ、エゴノリ、イギスの乾燥法には類似性がみられた。すなわち採取したままを乾燥保存する方法と、真水で洗い天日乾燥を繰り返し白く晒して保存する二つの方法が行われていた。紅藻類の中でも藻体が強靱なテングサは雨水に合わせたり、白水(米の研ぎ汁)に一昼夜浸けておくと早く白くなるといわれる。一方、藻体が

表5-3. 紅藻類の保存と料理法

藻類	海藻の種類	保存法・加工法	料理法	行事食・その他
紅	エゴノリ	天日乾燥 そのまま又は真水で洗い白く晒して保存 何年でも品質変わらず 野菜ぎれの季節(3～4月)の野菜の代用として保存(松原・漁家・農家共に) ※救荒食として保存: 蝦しん草ともいう「エゴが採れると蝦しん草」といい、米の不作や不漁に備え乾燥保存(塩土・事代・菅浜・竹屋)	エゴ・ウゴ・イゴ・エゴネリ 水、水と酢、米糠汁(和田)で加熱溶解・凝固 溶け残りは擦り潰し凝固(蒲入) 高濃度のものはワラビ餅状に丸める 胡麻、油揚げ、人参などの具を入れ凝固 生姜醤油、芥子醤油、胡麻醤油、砂糖醤油かけ 味噌和え(蒲入・松原) 水菜、白菜、ほうれん草を入れ白和え(里波見・江尻・港町) 梅雨以前の物は凝固せず(塩土・事代) 夏は腐りやすく冬の料理 ※戦中にはさつま芋を入れ固め主食(江尻)	●仏事の供物・料理: 酢の物、白和え、味噌和え ●「ウゴがないと葬式が出せない」(伊根) ●1月16日「和え物始め」の供物: 白和え(現在は糸コンニャクで代用、日向) ○祭り・婚礼・祝いの料理 (蒲入・泊・里波見・江尻・菅浜) ○寒のご馳走(松原) 障子貼り・着物の糊(米ノ)
	テングサ	天日乾燥 そのまま又は白く晒して(真水で洗う、また雨に合わせて天日乾燥)保存 白水に一昼夜浸けると白くなる(松原) 晒さず乾燥すると何年でも保存可能	トコロテン・スコロテン(蒲入・里波見)・テン(宮尾) 水、水に食酢を入れて加熱溶解、濾して凝固 炊けば炊くほど味が出る 出し汁、生姜醤油、芥子醤油、胡麻醤油、砂糖醤油、三杯酢 白和え(宮尾) 寒天の代用: 羊羹、コーヒークン、果汁かん、牛乳かん等 夏の副食、間食	トコロテン ●盆の供物・料理(宮尾) ●エゴの代用として仏事に使用(菅浜) ○祭りや夏の行事食(宮尾) ○夏の客膳料理(夏一番のご馳走)
藻	イギス	天日乾燥 そのまま、又は白く晒し乾燥保存 (里波見・江尻・塩土・事代・和田) 雨に合わせると品質低下(宮尾) 干しても塩の戻り有り(竹屋) 潮のついたまま干すと20年も保存可能	加熱溶解・凝固 水、水と酢、米糠汁と少量の酢(塩土・事代・和田・高浜)で加熱溶解 イギスとエゴノリ(里波見・江尻・宮尾)、イギスとテングサ(竹屋)を混ぜて炊く 香りが高いので白く晒して炊く(竹屋) 出し汁、砂糖醤油、胡麻醤油、三杯酢かけ、白和え(竹屋) 夏には凝固せず、秋～冬の料理(和田)	●法事・葬式など仏事の料理: 酢の物・白和え(宮尾・塩土・事代・和田)(竹屋-現在は無し) ○婚礼などの祝事の料理: 胡麻和え(和田-現在は無し)
	イワノリ	天日乾燥 板ノリにすく(乾くと縮み穴が開く) 摘み干し(竹屋) 丸めて干す(日向・米ノ)	秋ノリ、寒ノリが香りがよい 火で炙り振かけ、吸い物、餅、佃煮(時期の遅い物) 巻きのりには適さず(和田・日向)、巻きのり(間人)	○正月雑煮(間人、蒲入) 「正月には買わんならんもの」
類	アマノリ	天日乾燥: 板状にすく(日向)	破れにくく、巻のりに適する(日向)	
	ソゾ	保存性無し 自生の季節だけ生を利用	味噌汁の実(浜坂・塩土・事代・松原)、佃煮(松原) 煮物(塩土・事代・和田)、匂いが強く好みの差大	
	ウミゾーメン	保存性低く、生での利用が多い 天日乾燥(香住・蒲入・港町) 灰をまぶして乾燥保存(和田・菅浜)	酢味噌和え、酢の物(夏の料理) 刻んでふりかけ(港町)	
	フノリ	天日乾燥(蒲入)		障子貼りの糊(蒲入)
	オゴノリ	天日乾燥(竹屋)	湯を通して酢の物、刺身のつま(竹屋) 戦中テングサにオゴノリを混ぜて炊く(竹屋)	

※: 救荒食、行事食 ●: 仏事 ○: 祝事
ほぼ全域にみられた習慣には地名は記さず、限られた地域の習慣にのみ地名を記載した

北近畿沿岸地帯にみられる海藻の食習慣とその背景

軟弱なイギスは雨に合わせると品質が低下し、乾燥しても潮の戻りがあるなどといわれ、個々の海藻の性質を熟知した上での加工保存法が工夫されていた。そしてエゴノリを晒して乾燥保存する方法は、山陰沿岸地域ではあまりみられない習慣であった。

さて、これらの調理法は藻体を加熱溶解し、凝固させるもので、微妙に異なる海藻の性質を考慮したものであった。テングサは水に食酢を添加し加熱溶解し、ろ液を凝固させたもので、生姜醤油や胡麻醤油などをかけて食べられ、トコロテン、スコロテンと呼ばれていた。その他寒天の代用としてテングサが使用されていたことも、山陰沿岸地域と共通した習慣であった。

エゴノリも一般に水に食酢を添加して加熱溶解し、漉さずに凝固させたもので、溶け残りを擦り潰す家庭もみられた。またトコロテンに比べ粘性が高い性質を利用してワラビ餅状に丸める、人参や油揚げ等の具を入れて凝固させる、水菜や白菜と白和えにする等、加熱溶解の基本は山陰沿岸のものと同様であったが、食べ方は北近畿沿岸地域のものの方が多彩であった。

そして、イギスはその形態から瀬戸内のアミクサと推定されたが、主材料としての利用は稀で、粘りが強く香りが高いという理由からテングサやエゴノリと混ぜて炊き、寄せ物として使用されていた。そしてイギスは福井県和田においてのみ、瀬戸内沿岸地域の米糠汁を用いて加熱溶解、凝固させる調理法が伝承されていたが、その伝承過程は不明である。これらのイギスの調理法は山陰沿岸にはみられなかったもので、山口県の一部の地域で寒天材料として採取が行われていたに過ぎない山陰沿岸の習慣とは、大きく異なるものであった。

また、イワノリは上質のものが採取されていたが、量は少なく、板ノリや丸めて乾燥されたものが家庭用として保存され、振りかけや吸い物、巻きずし等に利用されていた。そして、ソゾは保存性がなく、臭みが高いため好みの差が大きい、煮物や味噌汁の実に使用されるなど、島根半島以東の習慣と一致したものであった。

以上のように、紅藻類の食習慣も山陰沿岸とくに島根半島以東と類似性の高いものであった。しかし、テングサ、エゴノリ、イギスの食習慣については、北近畿沿岸の方が使用法が多彩であり、より身近な食材料として家庭に根付いていたといえよう。この背景には若狭湾という内海性の高い海域に面し、紅藻類が種類、量ともに豊富に自生したという自然的要因が大きく関

与しているものと考えられる。

(4) 救荒食としての海藻

海藻は戦時中の救荒食としてだけでなく、不漁や凶作の救荒食として、また野菜切れの季節の野菜の代用として保存利用されていた(表5-1,3)。自給自足を原則としていた時代、そして極度の物不足の戦時中においてはなおさらのことである。

鳥取県同様にエゴノリは「餓しん草」とも呼ばれ、「エゴが採れると餓しんじゃ」といって不作や不漁に備えて、漁家、農家を問わず乾燥保存されていたという。また、エゴノリは3~4月の野菜切れの季節の野菜を補う意味でも大きな役割を果たしていた。

そして、戦時中においても褐藻類やエゴノリが、主食を補う救荒食として使用されてきた。アラメ、ヒジキ、ジンバは糧飯に利用され、エゴノリは、さつま芋と一緒に固めるなどの食べ方が工夫されていた。

このように非常時に海藻が多用された背景には、気候風土の問題が大きく関与している。北近畿沿岸地帯には、山陰沿岸地域に比較して耕地が広い地域があるものの、決して十分とはいえず、さらに冬の積雪、冷害、台風、塩害などの影響も大きく、稲や野菜の栽培に最適である地域とはいえない。このような生活環境の中で、四季折々の食材料を与えてくれる海は、自給自足を原則としていた時代には重要な存在であった。一部の地域を除き若狭湾に面し、さらには海岸の起伏が多く、小湾や入り江を数多く持つこの地域は、日本海沿岸地域の中では外海の荒波を受け難く、漁家のみならず農家でも海藻採取が比較的容易であったと考えられる。すなわち、今日ではほとんどみられなくなった習慣ではあるが、この救荒食、野菜の代用としての海藻利用は、自然を有効に生活に取り込んだ結果であったとみることができ、北近畿沿岸地帯の海藻の食習慣の特徴を表す一面であるといえよう。そしてこの救荒食としての食習慣も山陰沿岸、特に島根半島以東のものと類似性の高いものであった。

(5) 行事食としての海藻料理

多種類の海藻が日常の身近な食材料として、そして救荒食として使用されてきたが、アラメやヒジキの煮物、和え物、モズクの酢の物、そしてエゴノリ、テングサ、イギスの寄せ物は、行事食としても使用されてきた(表5-1~3)。

海藻は精進材料の代表であることから、仏事の供物、料理として使用されるものが多い。盆、法事、葬式などの仏事にエゴノリの酢の物、白和え、味噌和えを用

いるのは、外海に面しエゴノリの自生がみられなかった兵庫県、丹後半島の間人を除く北近畿沿岸一帯の一般的な習慣であった。なかでも伊根町では「ウゴ（エゴノリ）がないと葬式が出せない」とまでいわれ、予期せぬ不幸のためにエゴノリを保存しておくのが常識とされたという。また日向では正月松の内が明けた1月16日は「和えもん始め」といって、必ずエゴノリの和えものを仏に供える習慣があったといわれ、仏事との結びつきを示す事例である。また、若狭湾西部周辺地域では、トコロテンやイギス料理も仏事の供物や料理として利用されていたが、あくまでもエゴノリ料理の代用であると感じられた。一方、エゴノリの採取がみられなかった外海に面した地域では、アラメやヒジキの煮物、白和えが仏事の供物や料理として利用されていた。以上の仏事の海藻料理については、呼称は異なるが仏事のエゴノリ料理は、鳥取県一帯にみられるものであり、一方仏事のアラメ、ヒジキ料理は島根県、山口県と類似した習慣であった。そして、料理ではないが浜坂でみられたアラメの死花としての使用は、島根半島の十六島と共通した習慣であった。

一方、祝事の料理としての海藻利用もみられた。若狭湾一帯ではエゴノリ、トコロテン、イギス料理は祭りや婚礼などの祝い事にも使われ、特にエゴノリは冬のご馳走として、トコロテンは夏一番のご馳走とされていた。そして、仏事には白和えを用いることが多く、祝いには白和え以外の胡麻和えにするなど、両者を区別する習慣もみられた。この他、間人や蒲入ではイワノリは正月雑煮の具としてなくてはならないものであり、また、高価なものとして扱われていたモズクは、祝い事、特に夏の客膳料理として使用頻度が高いものであった。このように海藻を祝儀の料理とする習慣は、若狭湾沿岸でも西部地域のほうにより多くみられた。北近畿沿岸地域では、大社町の和布刈神事や十六島の紫菜島神社の神事のような海藻にまつわる伝統的な行事は行われていなかったが、祝い事にエゴノリを用いる習慣は鳥取県沿岸一帯と、イワノリやモズクを用いる習慣は島根県沿岸一帯と類似していた。

以上のように北近畿一帯においても、海藻は仏事と神事の両方の行事食としての位置付けを持っていたわけである。いうまでもなく、労働の糧となる日常食に対し、行事食は精神性の高いものであった。すなわち、そこには海藻を貴重視する背景があったはずである。まず北近畿地域では、海藻は生活を支えてきたものであったということがあげられる。前述のように、過去

においては海藻は収入源としての価値を持ち、救荒食や野菜の代用としても貴重なものとされてきた。そして、イワノリ採取時に刃物を誤って落とすと、海の神様に許しを請うために紙で作った人形を海に流す習慣があったという事例からも、海藻は貴重な海からの授かり物、神聖なものという考え方があったと推測される。さらには古代から海藻を神饌や供物とする歴史的背景の関与が考えられる。北近畿地域は、古くから都として栄えた奈良や京都と近距離にある。そして陸上交通が未発達な時代から、若狭湾沿岸に陸揚げされた魚介類や海藻類を都に運ぶ街道が栄えていた⁶⁾。すなわち北近畿一帯は、日本文化の中心地であった地域の影響を受けやすい環境にあったといえよう。このような生活背景が海藻を行事食としても高く位置付ける価値観を育てていったものと考えられる。

4. むすび—北近畿・山陰沿岸の食習慣の比較—

前報²⁾で述べたごとく山陰沿岸の海環境は、主に外海に面し、岩礁・砂丘海岸を有する島根半島以東と、外海性に内海性が混じり、岩礁海岸の多い島根県中部以西に大別された。今回取りあげた北近畿沿岸地域は外海性と内海性が混在し、岩礁・砂浜海岸を有するなど、山陰沿岸西部と東部の両環境をもちえていた。しかし、これらの自然環境のもとで形成された北近畿沿岸の海藻の食習慣は、山陰沿岸でも島根半島以東の習慣と共通性の高いものであった（表6）。すでに本文中で両地域の食習慣を比較検討してきたが、要点をま

表6. 海藻の食習慣—北近畿・山陰沿岸の比較—

食習慣・生活環境		山 陰 沿 岸		北 近 畿 沿 岸
		島根県中部以西	島根半島以東	
海	海藻の種類	22種	21種	22種
藻	採取目的	出荷・自給	出荷・自給	自給>出荷
日	常食	○	◎(冬野菜)	◎(冬野菜)
行	事食	◎(仏事)	◎(仏事・慶事)	◎(仏事・慶事)
救	荒食	○(戦中)	◎(凶作・不漁時 戦中、飢饉草)	◎(凶作・不漁時 戦中、飢饉草)
利	海藻の位置付け	漁業収入の一部 食材料・精進材料	漁業収入の一部 食材料・精進材料 貴重で神聖なもの	漁業収入—低い 食材料・精進材料 貴重で神聖なもの
用	独自の加工 独自の料理	干(絞)ワカメ —	板ワカメ エゴノリ料理	板ワカメ エゴノリ料理
自然	海	外海・内海	外海	外海・内海
環	岩礁地帯	多い	岩礁・砂浜	岩礁・砂浜
境	干満の差	20~30cm	10~20cm	10~20cm
	気 候	冬厳寒	冬厳寒	冬厳寒
生	専業漁業者	多	多	少
業	兼 業	漁業偏重型 半農半漁	漁業偏重型 半農半漁	機織・民宿・農業 との兼業漁業

◎使用頻度高い、

○使用頻度普通

北近畿沿岸地帯にみられる海藻の食習慣とその背景

とめると以下のである。

(1) 海藻の種類

いずれの地域においても褐藻類と紅藻類を主体として多種類の海藻が自生していたが、紅藻類の種類、海藻の呼称を考慮すると、特に北近畿と島根半島以東の沿岸地域に共通性が高いものであった。海藻の植生は海環境の中でも特に温度条件が関連するといわれている³⁾。北近畿沿岸と山陰沿岸は類似した海の環境を持つものの、海藻の発芽・成長が開始される冬の海水温は、島根半島以東と以西では約2℃程度の温度差が認められる³⁾。この自然環境のわずかな相違が、両地域に自生する海藻の種類や量に差を生じさせたものと考えられる。

(2) 採取目的

出荷用採取、自給用採取ともに盛んであった山陰沿岸に対し、北近畿沿岸地域では自給用採取の方が主体であったという相違点が認められた。しかしワカメやモズクを出荷の主体としていることは両地域に共通した習慣で、過去には北近畿沿岸地域においても、出荷用採取が盛んに行われていた時期があったという。このように採取目的に差が生じた背景には、生業形態の関与が大きいと感じられた。すなわち両地域共に古くは半農半漁で生計を立ててきたが、漁業偏重型の半農半漁に採藻漁を取り入れていった山陰沿岸地域に対し、北近畿沿岸地域では機織り、民宿、農業など漁業以外の兼業に収入の比重を置く生業形態に変容していったのである。そこには大きな産業が栄えることなく漁業や農業に頼らざるをえなかった山陰沿岸地域と、織物産業の隆盛と消費地の存在、観光客を確保できる大都市をひかえていた北近畿沿岸地域という生活環境の差が大きく関与していたといえよう。このような環境の中で生じた生業形態の違いが、海藻採取の目的にも影響を及ぼしていったと考えられる。

(3) 加工・調理法

個々の海藻の性質を合理的に利用した加工、調理法には地域差は認められなかった。しかし、板ワカメの加工法、エゴノリの保存、調理法は北近畿沿岸と島根半島以東に類似性が高く、またエゴノリ、イギス、テングサの利用については北近畿沿岸の方が多彩であった。この習慣の差には、外海に面した山陰沿岸地域に比較して、内海性をもつ若狭湾沿岸に紅藻類の自生が豊富であったこと、また紅藻類の自生地である潮間帯での海藻採取が容易であったことなどが関与している。さらには、その自然環境のもとで食習慣の直接の伝承

者である主婦達を中心になって自給用採取を行い、経験的に海藻の性質を熟知する機会をより多く持ち得たことも見逃せない背景である。

(4) 日常食・救荒食

厳寒、積雪、塩害さらには僅少な耕地といった気候風土を反映してか、いずれの地域でも海藻は貴重な食材料として位置付けられていた。なかでも鳥取県や北近畿沿岸一帯では、海藻は野菜切れの季節の野菜の代用として、また戦時中のみならず不漁・凶作時の救荒食として利用され、エゴノリは飢饉草、餓しん草という呼称を持ち大切に保存されていたなど、気候風土を反映した共通の習慣が存在していた。

(5) 行事食

仏事の供物、料理としての海藻利用は一般的であったが、仏事のみならず慶事の行事食としての習慣は、島根半島以東と北近畿沿岸に根強く伝承されたものであった。特にエゴノリ料理が行事食の代表的存在であったことも共通している。この両地域では、海藻は生命維持に直接関わった救荒食としての役割を持ち、さらには大小の差はあるものの生計を助ける収入源としての価値を持ちえていた。また、島根半島では伝統的な神事が伝承され、一方、北近畿沿岸では歴史上において日本文化の中心であった都市に近い距離にあった。このような社会的、歴史的要因の関与も手伝い、身近な海藻に貴重なもの、神聖なものという価値観を植えつけてきたと考えられる。

以上のように、海藻の採取目的に多少の差がみられたが、海藻の種類や加工法、調理法、そして日常食、救荒食、行事食としての位置付けなど、北近畿沿岸地域の海藻の食習慣は山陰沿岸、特に島根半島以東のものと共通性の高いものであった。さて、これまでの研究から海藻の食習慣の相違は、海藻の生態と自然環境、気候風土の中で培われた生業形態と海との関わり、そして人々の交流を通しての習慣の伝播や海藻利用の歴史を反映したものであると述べてきた¹⁾²⁾。北近畿と島根半島以東の沿岸地域の食習慣についても、この説は該当するものであった。すなわち、酷似した自然環境や社会的背景のもとに形成された食習慣が、人々の交流や物資の流通を媒体として受容・流出を繰り返し、共通した食習慣の広がりを形成していったものとみることができる。また、気候風土の中で培われた本来の生業形態に、社会的環境の変化が影響を及ぼし、その結果生じた生業形態の変容は、両地域の採取目的に差を生み出してきたといえるものであった。

海藻の水平分布の研究分野においては、関門海峡から下北半島に至る日本海を福井県越前岬を境に以北と以西に区分している⁷⁾。この福井県越前岬以西の海域は、山陰沿岸と北近畿沿岸地域にあたり、海藻の水平分布からみた両地域は一つの海域に属するわけである。しかし海藻の食習慣という視点からは、前述のように島根半島より越前岬までの地域と、島根県中部から関門海峡までの地域に二分できることを明らかにすることができた。そして、この両地域の習慣を比較検討することにより、海藻が日常の食材料としてだけでなく、収入源、仏事・慶事の行事食、野菜の代用、不漁・不作・戦時中の救荒食として直接人々の生活を支えてきたこと、その過程で板ワカメやエゴノリ料理など地域独自の加工・料理法が工夫されてきたことが、日本海西部沿岸地域における海藻の食習慣の特徴であることを明確にすることができた。

稿を終えるに当たり、聴き取り調査にご協力いただ

きました多くの方々に厚くお礼申し上げますと共に、海藻の植物分類学的判定につきましてご指導いただきました、元山陽学園短期大学大森長朗教授に心より感謝の意を表します。

引用文献

- 1) 今田節子：家政誌，**43**，915～924（1992）
- 2) 今田節子：家政誌，**45**，621～632（1994）
- 3) 新崎盛敏，新崎輝子：海藻のはなし，東海大学出版会，東京，9～13（1985）
- 4) 新崎盛敏，新崎輝子：海藻のはなし，東海大学出版会，東京，123～124（1985）
- 5) 今田節子，小川真由美：ノートルダム清心女大生活文化研究所年報，**2**，3～43（1988）
- 6) 宮下 章：海藻，法政大学出版局，東京，128～130（1974）
- 7) 徳田 廣，川島昭二，大野正夫，小河久朗（編）：海藻の生態と藻礁，緑書房，東京，iii～v（1991）