
 新 研 究

越中の古寺に継承されている鯖の馴れずし の食事史的研究

中 川 眸*

1. はじめに

「すし」といえば、まずその製法上の分類に従って例えば、握りずし、巻きずし、押しずし、散らしずし、稲荷ずしなどが考えられる。これらは江戸中期頃に飯の料理法として固定し今日に到ったものであって、一括して“早やずし”と呼ばれるものである。本稿で取りあげる“馴れずし”はむしろこれに対するもの、さらにはこの早やずしの原形ともいえるべきものである。

馴れずしは、支那、東南アジア、ならびに日本に居住して米を生産してきた人びとが古くから作っていたもので、それは、米飯を活用して魚を保蔵する方法であった。はじめに、現在では非常に特異な感じすら与えるこの魚の保蔵方法とその原理を概観しておこう。

魚類を米飯の間にはさみ込んで密閉し、重石で押さえて数ヶ月から1年間放置して魚肉を熟成させる。その間米飯に酵母が発生し、その作用によって米の澱粉が糖化する。この糖は乳酸菌によって乳酸に変化し、その乳酸の呈する酸度のために、他の有害な種類の細菌の繁殖がさまたげられ、且つ魚肉の熟成がなされる。すなわちこの密閉期間内は魚肉の保蔵が可能となる。この魚の保蔵法は非常に古くから存在していた。これについて元大阪学芸大学教授篠田統氏の考えは、大略つぎのようである。

「支那において戦国時代から前漢にかけて徐々に成立したといわれている辞書『爾雅』に鮓(キ)と醢(カイ)の説明があり、前者の鮓は魚の塩辛のことであり、後者の醢は獣肉の塩辛をさす。すなわち古代支那においては塩辛は存在していたが、「すし」はまだ無かったのである。然し後漢に至り許慎のあらわした『説文解字』には“すし”の記載が次のようにあらわれている。

鮓蔵魚也 南方謂之鮓 北方謂之鮓 一曰大魚為鮓 小魚為鮓

現在われわれが用いている「すし」の漢字の1つ「鮓」

は「鮓」の俗字であるが、これは魚の貯蔵形態を示しているもので南方においては鮓と云っており、北方では鮓と云っている。又一説には大きな魚で作ったものが鮓で小さな魚で作ったものを鮓と云っている。この『説文解字』にはじめて「すし」のことがあらわれたのであるが、続いて2世紀末、鄭元のあらわした『周礼』の天官編には先祖祭りの条に注して

四時所為膳食 若荊州之鮓魚

青州之蟹胥雖非常物 進之孝也

があらわれる。四季折々に作る御馳走の中で湖北省の魚の「すし」と山東省の蟹の塩辛は、常のものではないがこれを先祖へ奉ずることは孝行なこととされた。「すし」というものは本来江南の産物であったのである。さらに3世紀の中頃の劉熙による『釈名』には鮓(サ)とは菹(サ)すなわちつけものという意味で塩と米を用いて醸し、馴れたら食べるという意味の文章が記され、製法もはっきり書かれている。

わが国において「すし」という言葉があらわれている古い文献は、正倉院文書のうち但馬国正税帳、ならびに養老令である。それぞれの中より

造難波宮司雇民食料 雜鮓五解

玄稻壹伯五拾束鮓別卅束

ならびに

鮓及雜魚鮓各五斗 鮓鮓二斗 貽貝鮓三斗

を例にあげる。現今われわれが用いている「すし」の漢字「鮓」と「鮓」がそれぞれにあらわれているわけであるが昌泰年間(890~900)に僧昌住が著した『新撰字鏡』には鮓、鮓、鮓、鮓の4字がならべられ、彼は「酒志」と訓している¹⁾²⁾。

延喜式民部省には当時の「すし」の生産地が列挙されているが、篠田氏はその生産地を日本地図の上書き込んでいくと、それは北九州から漸次東方へ、稲の伝播経路と同じように進展し、且つその地域には鮓の捕獲を可

* 富山大学 教育学部

能とするような大河が存在していると指摘する。そして、北宋、南宋、随、唐における「すし」の中で最も普遍的であった鯉の「すし」がこの延喜式には全く見あたらないことなどから、日本人の馴れずしは支那の「すし」の影響をうけず日本人の手で作られたものであろう、と述べている²⁾。

延喜式の

雑味鹽魚廿石六斗 和泉国網曳の料
厨の造る所

商布十六段 信濃麻百斤 白米一石 鹽一石三斗
および

雑魚の鮓十石を作る味鹽魚六斗 河内の国江
厨の進ずる所の料

布十六段 信濃麻百斤 白米一石 鹽一石三斗

をとりあげて笹川臨風はその著の一つで、この雑魚の「すし」の場合はすでに塩をして味物となっている魚を、さらに飯と塩で「すし」にしたもので後の「本朝食鑑」という馴れずしであるといっている³⁾。

日本において、現在この馴れずしの方法によって作られている、代表的なすしは近江の鮓ずし^{4),5)}、和歌山県一円の生馴れ⁶⁾などであろう。鮓ずしは市販されているのみでなく、琵琶湖周辺の民家では今日でも保存食の一つとして毎年作られてもいる。また釣瓶ずしの名は、歌舞伎の『義経千本桜鮓屋段』で人によく知られているが、これもかつて2~8日間熟成させることによって作られたもので、半馴れ、あるいは生馴れと呼ばれる部類の「すし」の一つであった。魚を馴れさせるために、すなわち乳酸発酵を促進させるために用いられた米飯は、食用に供されることなく捨てられていたのであるが、馴れずしの製造過程で生じた乳酸、或はその他の酸や、魚肉蛋白質の熟成によって生じた旨味成分が飯に移行して、塩味と調和して美味になっていることを発見した人びとは、熟成期間中の早期のある時期に、この美味になった飯を食することを知り、やがてこれを飯ずしとして発展させていった。本来の馴れずしは、それが完成するまでに相当の日数を要したので、急ぎの場合には間に合わなかった。ここに半馴れ、或は生馴れ、さらには飯に酢をまぜて、別に準備した魚と合わせて食べる「すし」すなわちいわゆる早やずし又は一夜ずしへ、そしてさらに現在われわれが食している握りずし、押しずしなどへと変化をみるゆえんがあるのである。

富山県の^{と なみ}砺波平野の南端にある二つの浄土真宗大谷派の寺、すなわち東砺波郡井波町にある井波別院瑞泉寺と同じく城端町にある城端別院善徳寺とは、それぞれ飛騨山系の東の麓にあり、富山湾から前者は約30km、後者は40km奥まった所に位置している。両寺ともに北陸における同派の名刹であり、共にその開基は古い⁶⁾⁻⁹⁾。

この両寺において毎年7月22日より7月28日までの1週間、時を同じくして行われている著名な行事がある。すなわち瑞泉寺の「太子伝会」と善徳寺の「虫干法会」である。これらの行事では、一寺につき延べ10万の人びとが参詣しており、この参詣者達に^{とき}齋が供され、その中の一菜に鯖の馴れずしが出される。飯に漬け込まれて後約50日間の熟成期間を経たこの鯖ずしは純粋な馴れずしである。

筆者は以下においてこの両寺における鯖の馴れずしの作製の実態を調査に基いて報告し、且つ若干の点について基本的な考察を行いたいと思う。

2. 実 態

井波別院瑞泉寺

1週間にわたって催される太子伝会における齋の一菜としての鯖ずしは、昨年(1973)は6月1日に漬け込まれた(漬け込みの日は、作業従事予定者たちの手すきになる時期に応じて多少異なる)。その時用いられた材料は次の通りである。

鯖1300本、米6斗、塩60kg、米麴30枚(約2斗1升)、清酒4升、山椒の葉若干、唐辛し若干。(呼称単位は現地用法に従った)。

鯖は二枚おろしにされ、さらに3つ切りにされ既に厨に運び込まれてあった。従って約半分の鯖の切り身には背骨がついている。屋外に、大きなすだれを広げて臨時にしつらえられた流し台の上にこの切った鯖を並べ、ホースで水を勢よく流して鯖を洗う。一方、普通の固さに炊かれた飯は室内にて、大きな莫座の上にひろげられて、室温までさまされる。麴は別の莫座の上でほぐされる。

四斗樽の底に塩がうすく撒かれ、その上に鯖の切り身が皮を底板につけるようにして一列に並べられる。その鯖の上に、飯が3~4cmの厚さになるように手でよくならされて置かれる。この飯の上に麴が撒かれさらに塩、山椒の葉ならびに唐辛しが撒かれる。このようにして鯖の切り身は、飯の層の間に漬け込まれていく。この鯖の層が数段重なる毎に、いわゆる振り酒が行われる。このようにして四斗樽が満たされるとその上にうす板を広げ、その上にかなりがんにょうなおとし蓋が置かれる。この状態でこの樽は土蔵の一部屋に運び込まれ、太い算木の上に整然と置かれ、1樽に約60kgの重石が載せられる。この土蔵の壁は、いわゆる大壁で、出入口だけによって外部と通じ、窓はない。土蔵内のこの部屋は鯖の馴れずし専用であって、他の目的には使用されない。鯖が漬け込まれて3日経つとおとし蓋の上に水分があがって来る。

越中の古寺に継承されている鯖の馴れずしの食事史的研究

10日目にはそのあがり水の上部に油脂その他の成分が浮く。重石は時々傾くのでその都度置きなおされる。このようにして50日間の発酵を待つ。

城端別院善徳寺

1973年の虫干法会の参詣者に供される鯖の馴れずしは、6月10日すなわち井波別院瑞泉寺より10日おくらせて漬け込まれた（開始日に関しては瑞泉寺に同じ）。用いられた材料は次の通りである。

冷凍にされた塩鯖1380本（1本約600g）、米3斗、塩10kg、山椒の葉若干、（呼称単位は現地用法に従った）。ここでは麴および清酒は使用されず、又米の量も少ない点が瑞泉寺の場合と異なる。

当寺の庫裡近くの屋外にて漬け込み作業が行われたが、この作業に従事する人びとは、城端町魚商組合員10名（すべて男性）である。これは城端町と善徳寺両者間に保たれている古くからの慣習によって同町の魚商組合員が善徳寺に彼らの馴れずし作りの専門の技術を提供し且つ労力を奉仕しているのである。使用された寒鯖は、千葉県銚子港において水揚げされたもので、内臓を除去した後、塩にされて約5ヶ月間冷凍にされたものである。それらは漬け込みの前日、善徳寺庫裡に運び込まれた。作業開始はこの冷凍塩鯖の解凍であった。水を張った大

きな樽の中に投げ込まれ、その水を数回取りかえることによってかなり速やかに解凍された鯖は、頭部、背骨ならびに尾部を除去される。すなわち、いわゆる三枚におろされた鯖の片身は、さらに3箇に切られ大きな籠に入れられて漬け込みの場所へ運ばれる。やや固めに炊かれた飯は、あらかじめ広い箱状の容器の中でさましておく。この飯は立塩にして漬け込みに用いられる。塩水（筆者が口にふくんだ限りでは5～6%の濃度のもの）の中に飯を入れ、よくまぜてほぐした後、それを両手ですくいあげ、両手を前後にふることによって水を切る（写真1）。この飯は四斗樽の底にたたきつけるようにしてふり撒かれる。この飯の層はうすく、樽の底板がところどころに見える程度である（写真2）。次にこの飯の上に鯖の切り身を隙間なく並べた後、その上に再び立塩にした飯を前のようにしてすくい上げてふり撒く。この時、鯖の切り身の層は飯の層によって完全におおわれた。飯の層は約1cmであった。この飯の層の上に山椒の葉が撒かれ、鯖、立塩にした飯、山椒の葉という順序でくりかえされて樽は満たされる（写真3、4、5）。漬け込みにたずさわっている人びとは、飯の層、鯖の切り身の層が水平になるように常に注意をはらっていた。一ばいに漬け込まれた四斗樽は、まず数枚のうす板で覆われ、さらにその上は一枚のビニール布で覆われる。そのビニール



写真1 立塩にした飯をすくいあげる

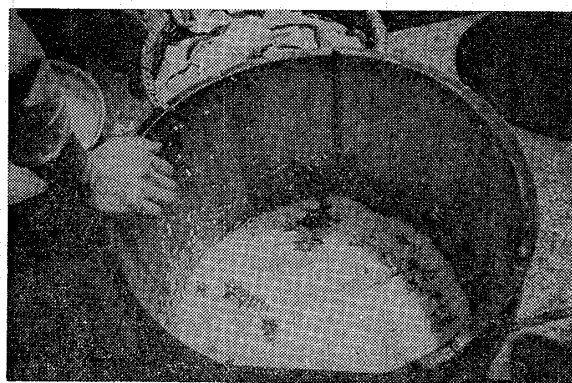


写真3 飯の層の上に山椒の葉を置く

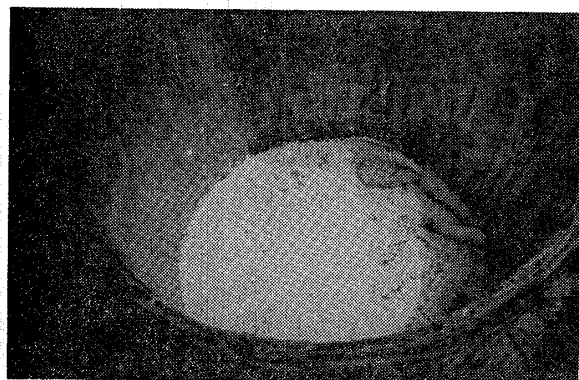


写真2 樽の底に飯を撒きその上に鯖の切り身を並べる

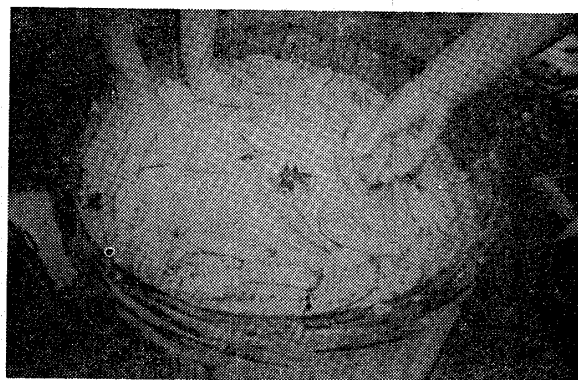


写真4 鯖の層を水平にする

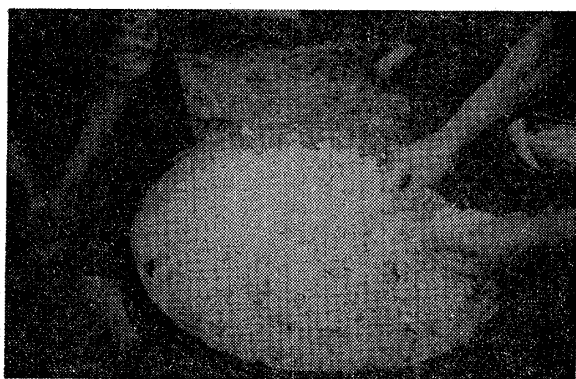


写真 5 樽の最上層は飯で覆われる

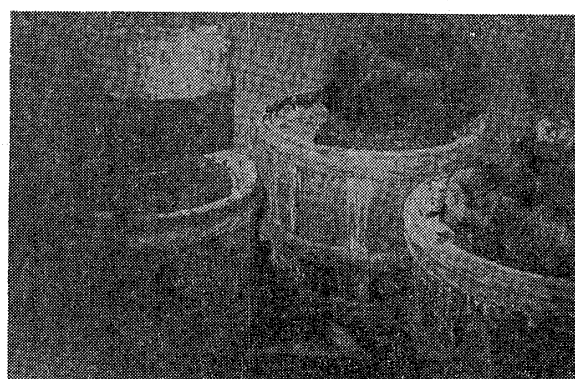


写真 8 漬け込みの日より40~50日経る

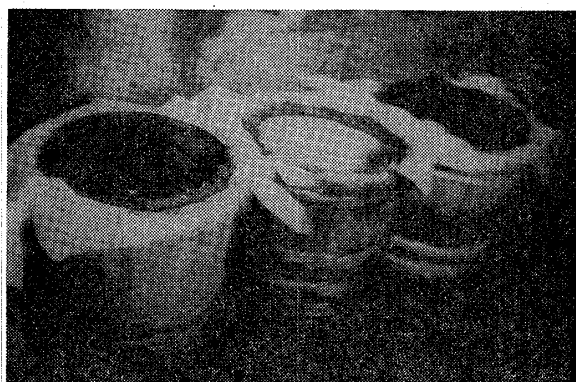


写真 6 満たされた樽にビニール布をかぶせ樽の内側に沿ってゲンゲを置く。その上におとし蓋を置く(両端の樽)



写真 9 鯖の馴れずし

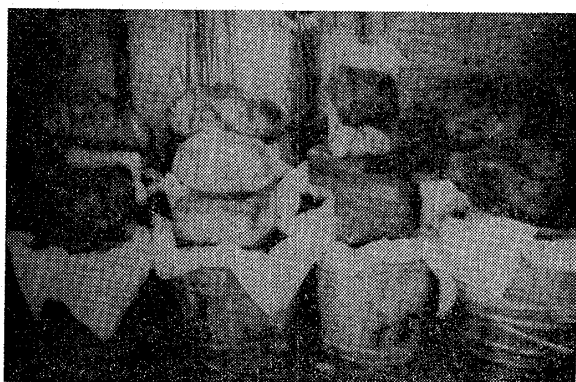


写真 7 重石をのせ“すし小屋”に並べる

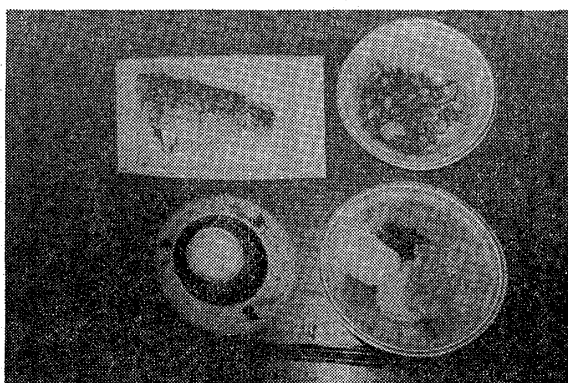


写真 10 斎の膳

布の上をゲンゲ(荒縄2本どりで三つ組みにした、やや扁平な編み縄)が樽の縁の内側に沿って置かれそのゲンゲの上におとし蓋が置かれる(写真6)。そのおとし蓋の上に鯖ずし専用の重石が置かれ、すし小屋の中に並べられる(写真7)。約40日間の漬け込みが終った日、重石は樽の中に深く沈む(写真8)。上面に上っている水分、その表面に浮いている油脂その他の成分は重石をのせたまま樽を倒すことによって除去される。樽は庫裡の台所へ運ばれ、鯖の切り身を取り出し飯を取り除き洗うことはしない。切り身の1つに庖丁を入れて器に盛る(写真9)。

3. 考 察

井波別院瑞泉寺における太子伝会、ならびに城端別院善徳寺における虫干法会の斎の一菜に、何故鯖の馴れずしが用いられるようになったのか、又条件が少し変われば細菌学的にみて非常に危険を伴うこの料理方法が、現在でもなお両寺において継承されているのは何故か、主として以上の2点について考察を加えたいと思う。

瑞泉寺の開基は1393年、東本願寺五代法主綽如上人による。綽如上人は既に後小松天皇より聖徳太子の像一躯と、巨勢金岡が画いた聖徳太子一代絵伝八軸を授与されていた。これらは瑞泉寺の最も貴重な宝物となり、その像は本堂の横に、本堂とほぼ同じ大きさの建物「太子堂」

越中の古寺に継承されている鯖の馴れずしの食事史的研究

の中に安置されている。瑞泉寺は権力の推移に伴う戦火、或は又失火により何回かの火災にあっており、そのために瑞泉寺の管理維持が財政的に窮迫した時もあった。瑞泉寺第十二代住職応現院は、聖徳太子一代絵伝八軸を虫干した時（1723）この絵伝の解説を一般の人びとに対して行った。これが瑞泉寺における太子伝会のはじまりである^{6),7)}。

現在は、上述の如くこの行事は毎年7月22日より7月28日まで催される。そして延べ10万人の参詣者が集まり、門前町井波の通りは日本全国から集まって来た屋台の出店にぎわう。北陸の一古刹に今もってかくの如く多くの人を集める有徳の人聖徳太子は、親鸞が「和国の教主」と仰いだ程の人であるが、宗教的にはいわゆる上人或は大師ではなく、又神社に祀られる祭神でもない。聖徳太子といえば一般に法隆寺を思い起す。しかし、例えば京都芸術大学教授海原猛氏¹⁰⁾の説くところでは、法隆寺は聖徳太子の怨霊を恐れた人びとが、太子の怨霊を封じ込めた建物でこそあれ「やしろ」ではない。しかし浄土真宗の宗祖親鸞が和国の教主とあがめた程の人、すなわち歴史的には日本仏教の先覚的指導者の徳そのものを慕い偲んで、太子を、天満天神、乃木神社或は東郷神社などと類比的な意味あい、あがめる気持、すなわち国家的社会的貢献者を「カミ」としてあがめる精神が、この太子伝会をもちあげる根底的気分としてあるように思われる。筆者は瑞泉寺輪番椿井隆信氏と善徳寺詰番山下宗八氏に、齋としては当然精進料理であるべきところを、このようにいわば堂々と大量になま魚が用いられる理由について尋ねた。そして、それは浄土真宗が在家仏教であること、またこの行事そのものは純粋な宗教行事というより、むしろ寺を舞台にする「お祭り」であるからという点で両者の意見は最終的には一致していた。太子伝会の期間中太子堂において一日数回の絵解きが行われる。遠隔の地より来た多くの人びとは瑞泉寺内に宿泊してこれを聞いた。瑞泉寺に宿泊出来なかった人びとは、南西約8kmのところにある城端別院善徳寺まで行きそこに宿泊したのである。

さて善徳寺は東本願寺第八代蓮如上人の開基（15世紀後半）によるもので、越中国ならびに加賀国一円に多数の信徒を有する寺である。藩政時代には、加賀藩主前田侯と極めて親密な関係を保ち、その庇護のもとに門前町城端は大いに発展したのである^{8),9)}。

瑞泉寺において太子伝会が行われている期間に、一方の善徳寺にも参詣し、そしてこの大きな寺の宿泊施設の恩恵に浴した人びとの数は非常に多かった。その時に、善徳寺はこれらの人々に多くの寺宝を寺の全部を使って

展覧させたのである。これが善徳寺における虫干法会のはじまりである。（善徳寺詰番山下宗八氏談）両寺が時を同じくして聖徳太子にまつわる大行事を催すために、参詣者は両寺を巡回することになる。現在ではこの期間中井波、城端両町間の連絡のために、バスが数回増発され、平常の約2倍となる。そして両寺に参詣した人びとは、それぞれの寺の齋を食する。

鯖は¹¹⁾、「鯖の生き腐れ」という言葉で示される程、捕獲されたあと死ぬのが速い。従って比較的早く腐敗が始まる。このような鯖を用いる鯖ずし（現在の飯ずしと言われるものを含めて）の分布は²⁾、京都を中心に大阪、兵庫、奈良、滋賀に多くみられ、さらに岡山県の美作や、広島県に至る中国地方背景台地にかけて広がる。これらの地域はすべて日本海からは、かなり距っている。京都では専門店のみでなく、一般家庭でも人びとは巧みに鯖を使って「すし」を作る。7月の「祇園祭り」は鯖ずし祭りという別名を持つほどである。「秋鯖」といわれて、この魚の旬は秋といわれているにもかかわらず、京都の祇園祭りも、そして瑞泉寺の太子伝会ならびに善徳寺の虫干法会は盛夏の行事であってその時に鯖が食されている。京都は海から遠く、従って昔は一夜塩の鯖が非常に愛好された。若狭湾で水揚げされた鯖の内臓を除去し、血抜きをして塩で締めた後荷作りをして天秤棒で担いで、京都に運び込むまで一昼夜を要したのであった。鯖は脂肪含有量が多くまたにおいもかなり強いために、料理にさきだって鮮魚のうちにかなり強い塩をするのが料理上のコツの一つである。京都における一夜塩の鯖は偶然にもこの料理法に一致していて、鯖ずしを作るには最も理想的な材料を提供していたことになる。

東本願寺御膳所日記は¹²⁾、宝歴13年（1763）より明治初期までの約100年間の東本願寺家の献立を記録したものである。大阪教育大学助教授飯田喜代子氏は¹³⁾、この日記の中に鯖ずしの献立名が、宝歴13年に1回、宝歴14年（1764）に2回、明和3年（1766）に1回、慶歴4年（1868）に1回見えると報告している。さらにこの鯖ずしが作られた時は「御霊神事に付き」、或は「稻荷神事に付き」という但し書きが、書き加えられていることも指摘されている。すなわち東本願寺家においては、御霊神社や稻荷神社など延喜式にみられるような古い神社の祭事に鯖ずしを作っていたことは明らかである。筆者はこの極めて興味深い事実を手がかりとして次のように考えを進めてみた。すなわち瑞泉寺の開基ならびに善徳寺の開基にともなって、京都よりそれぞれの寺に少なからぬ要人が移住して来た⁶⁾⁻⁸⁾。井波町、城端町ともに海より遠く、魚類に関しては塩でしめて運び込まれる塩もの

の鯖、鰯などが彼らの生活に適していることを彼らはまもなく知ったであろう。われわれは、「飛騨鰯」が富山湾から飛騨の高山、さらには信州に向けて運び込まれていった模様を歴史家¹⁴⁾の指摘を通して知ることが出来るが、より大衆的な鯖も似かよった意味あいから塩ものとして容易に富山湾より運ばれて行ったであろう。海より距っているという地理的条件が、京都とかなり類似していた井波町において、聖徳太子を神格化する祭事と合わさって、太子伝会における斎の献立の中に鯖ずしが取り入れられたのであろうと推察することは可能であろう。

柳田国男は民俗学の立場から「すし」について次のように述べている。

「鮓は……最初はまだ魚を保存する方法の一つであった。ただその方法の最も巧妙にして、又贅沢なるものというに過ぎなかった。海川の獲物は屢々豊富に過ぎて、一回の消費に剩る場合があった。これを遠くの人に販がうといふ考への無かった頃から、貯へて他日の用に備へようとする念慮は起り易かった。その簡便なる方法には干魚があって、もとは是一つが運送に適していた。塩物は多分其臭味を防ぐ為に、次に発明せられた改良であったろうが、これも加減が覚へにくく、また概して元の味を割引しなければならなかった。鮓だけは独り其醗酵する力によって別に新たなる風味香気を附け加へたのである。所謂鰯鮓^{みきごずし}の昔話が全国に流布しているのを見ると、もとは偶然の発見に基づくものかも知れぬが、少なくとも飯をその保存に利用したのは考案の結果であった」¹⁵⁾。

「すし」に関する以上の考察は「すし」の発生という見地から見ると、「すし」というものの本質を示しているように思う。東南アジア一帯で点的に今なお作られている馴れずしに関して、大阪府立大学教授中尾佐助氏は¹⁶⁾、タイ・ルー族の作るプラ・ラー、ボルネオのイバン族の作るカサムならびにカンボジアのファークなどは2～3ヶ月から1年間貯蔵して、その後に食していると報告している。

然し、時の推移とともに人びとの食事情が変化し、本来の馴れずしの方法で魚を加工し保存する地域は非常に限定されて来た。篠田氏は²⁾、北宋、南宋、随、唐において非常に発達した「すし」は、魚を食することに興味を示さなかった蒙古人が支配した元の時代においては、急激におとろえ明、清を経て現在の中華料理のメニューの中に「すし」に関する料理を見出すことは出来ないと述べている。

日本においても、馴れずしは衰退の方向にあることは否定出来ない。立教大学教授宮本馨太郎氏は、「各地で

行われている鮓を<本来は貯蔵のための工夫であった>という説には賛成出来ないが、魚類の酢漬けが塩漬けの魚に飯をはさんで自然に発酵させた鮓から思いつかれた貯蔵保存の仕方であり、また鮓が食糧塩蔵の経験から工夫された食品であることはまちがいない。」¹⁷⁾と述べている。宮本氏の「すし」に対する考察は、食品の貯蔵方法あるいは加工法、ひいては料理法は不変のものではなく、漸次変化しつつあるという点を考慮した時、非常に重要である。筆者は料理あるいは調理と、保存貯蔵のための処置すなわち加工をここで一括して考えて見ようと思う。そうすれば宮本氏の「すし」に対する前の考察をさらに次のように展開させてみる事が出来る。例えばシメ鯖という料理法は魚を直接酢に浸して作るのであるが、この方法は馴れずしの魚が、発酵によって飯から生じた乳酸の作用で作られるという方法から発展したものである。馴れずしはもちろん魚を保存するための貯蔵法の一つではあるが、より本質的には料理法の一つとして解釈することが出来る。すなわち一度に大量の材料を処置し得る料理法である。そしてこれはまた一度にしかも極度に多数の人に供応し得る料理法でもある。

さて、次に瑞泉寺と善徳寺の行事において、今なお鯖の馴れずしが作られていることについて考えなければならぬ。鯖は、自然的地理的条件によって、かつては日本海から割合たやすく入手出来たと思われる。1973年の調査によれば千葉県銚子で水揚げされて、半年近く塩蔵冷凍された鯖がこの祭事に際して、井波へ1300本、城端へ1380本、それぞれ一度に運び込まれている。またこの両寺の位置する砺波平野は、もともと加賀藩の米倉とされた程の肥沃な平野である。従って両寺に献納される米も豊富であった。柳田国男のいう¹⁵⁾非常にぜい沢な料理を行うことが出来るだけの米がこの両寺にはあったのである。然し何よりも決定的理由は次の事態である。1週間にわたる祭事が行われている時の厨は混雑を極めるが、この鯖の馴れずしの一葉に関しては、漬け込まれた四斗樽を厨に運び込み、その中から鯖を取り出し、切り、器に盛り付けるだけで、斎の一葉を完成させることが出来るのである。1日1万人分以上の食を準備するにあたって、その献立の中の一葉についてだけでも、材料を洗う、切る、ならびに加熱するという一連の操作を行うことなしにつくりあげることが出来るということは、厨で働く人、ひいては行事全体にとって非常に都合のよいこと、すなわち合理的なことであったにちがいない。1週間も続く行事、しかも毎日約1万食におよぶ食事を作らねばならない大量炊事にこの鯖の馴れずしは、むしろ理くつにあったものである。

越中の古寺に継承されている鯖の馴れずしの食事史的研究

4. おわりに

以上述べて来たように、瑞泉寺ならびに善徳寺において継承されている鯖の馴れずしは、数ヶ月の塩漬けの期間およびそれに続く約50日間の飯の乳酸発酵による熟成期間を経て作られる純粋な馴れずしである。このような鯖の馴れずしが前述の両寺の行事において、かくも大がかりに供されているということは、浄土真宗が在家仏教であるということのみではなく、この行事が祭事だからでもある。

馴れずしという方法で魚を処理するということは、現在では非常に珍しいことである。約1000年の時の推移はこの馴れずしを、早やずし（飯ずしすなわち現在われわれが日常食している種々の「すし」と「なます」（膾、鱠）の類の二つの形態の料理へと変化させた。本来の馴れずしの形態で今なお作られているものに前述したごとく琵琶湖周辺の鮒ずしがあるが、この鮒ずしは例年、5月から6月にかけて産卵のため岸に寄って来る大量の鮒を捕獲して加工し貯蔵するという意図のもとに、現在までその製法が継承されて来ているものである。

他方瑞泉寺と善徳寺の鯖の馴れずしは、一度に多数の人に、それも1日当り万を越す食を供するために準備されるものである。伝統に対する一般的固執性というものに、材料としての鯖が一度に大量に入手出来るということ、その料理法が大量の魚を合理的に処理出来るものであること、そして供応時には、鯖を切って器に盛り付けるだけで一菜を完成することが出来るということ、これらの恵まれた条件が付加されたことが、両寺の祭事においてこの鯖の馴れずしを今日なお、しかも盛大に継承させている因となったと考える。

この研究を以上のようにまとめることによって、さらに多くのそしてより重要な問題があらわになった。例えば城端町と井波町との間の距離はわずか7~8kmであり、しかも前述の両寺はともに真宗大谷派の古刹である。それにもかかわらずこの鯖の馴れずしのために用いられる諸材料に、両者間にちがいがあり、従ってその製法も特に発酵という見地からみてかなりの差違があること、また延喜式その他にみられる「すし」の製法と両寺における「すし」の製法のより詳細な歴史的比較検討などがそれである。これらの課題の解明は後日を期したい。

最後に、本稿の中の具体的な点に関しては、富山大学教育学部坂井誠一教授、井波別院瑞泉寺輪番椿井隆信氏、城端別院善徳寺詰番山下宗八氏ならびに城端町魚商組合長大西伊之介氏の親切にして有益な教示と助言を得たことを記し謝意を表します。

文 献

- 1) 篠田統：米の文化史 社会思想社（1970）
- 2) 篠田統：すしの本 柴田書店（1971）
- 3) 笹川臨風・足立勇：近世日本食物史 雄山閣（1942）
- 4) 篠田統：生活文化研究 1, 79（1952）
- 5) 黒田栄一：調理科学 5, 197（1972）
- 6) 宇野拍里：井波誌 町立井波図書館館友会（1937）
- 7) 高瀬重雄監修：井波町史（1970）
- 8) 坂井誠一監修：城端町史（1959）
- 9) 山下宗八編集：教如上人と空勝増都 城端別院善徳寺（1967）
- 10) 梅原猛：隠された十字架 新潮社（1972）
- 11) 末広恭雄・柳原敏雄：俎上の魚 講談社（1958）
- 12) 飯田喜代子：生活文化研究 6, 141（1957）
- 13) 飯田喜代子：生活文化研究 10, 31（1961）
- 14) 高山市編：高山市史（1952）および坂井誠一：飛驒ぶり 飛驒運輸株式会社企画室編 飛驒の交通運輸（1967）所収参照
- 15) 柳田国男：明治大正史世相篇（1931）
- 16) 中尾佐助：料理の起源 日本放送出版協会（1972）
- 17) 宮本馨太郎：めしみそはしわん 民俗民芸双書76 岩崎美術社（1973）

付 記

- (1) 引用文献以外は「すし」と書き漢字を用いなかった。
- (2) 題目における用語「食事」は特に文献17に基き、食生活の事象を総括する学術用語として用いた。