

エイの魚食文化と地域性

Regional consumption of the Stingray in Japan

富岡典子*^s 太田暁子* 志垣 瞳* 福本タミ子** 藤田 賞子*** 水谷 令子****
 Noriko Tomioka Akiko Ohta Hitomi Shigaki Tamiko Fukumoto Takako Fujita Reiko Mizutani

The regional differences of consuming the stingray in Japan were studied by analyzing the FY 2003 and FY 2004 data on seafood cuisine from The Japan Society of Cookery Science and from *Nihon no Shokuseikatsu Zenshu*.

The stingray forms an essential component of ceremonial dishes in the inland and mountainous areas of the Tohoku, Kinki and Chugoku regions. The attraction of the stingray could be its high urea content, and the meat has traditionally been used in an unsalted form which remains unspoiled for a considerable time. It is also possible to dry and preserve the meat for subsequent use. The meat, fins and bones of the stingray are all edible, and the particularly crunchy texture of the cartilage and its characteristic formation of gelatin upon stewing suit the Japanese taste. The liver of the red stingray has been passed down as a folk remedy for night blindness, as well as being highly valued as a foodstuff.

キーワード：エイ stingray；地域性 locality；伝統食 traditional food；食習慣 dietary habits；薬効 medicinal；調査 survey

はじめに

日本の魚食文化は、伝統的な正月をはじめとする行事、祭り、儀礼など特別な日に受け継がれている。その代表が年取りの魚であり、東日本ではサケを、西日本ではブリを供する。また、タイ、ブリ、カツオなどは冠婚の饗宴に祝い魚として重用され、贈答の品には「ナマグサモノ」の代表として熨斗をつける儀礼がある。祭りには、酒や米、餅、野菜の農産物とともに海魚、川魚、海藻の水産物が神饌¹⁻³⁾として奉獻され、直会においては欠くことのできない食物や料理となって神人共食の饗応が行われる。

日本列島のなかでは、海岸部はもとより、内陸部や山間部のように海から遠く離れた地域においても、伝統的な行事には魚が饗応されている。魚の保存や輸送が発達していない時代においては農山村で魚が存分に食べられたのは特別な日であった^{4,5)}。正月のわらべ歌にもあるように、「トト」(魚)は憧れの食べ物として謳われ、魚を食べることは白い米や餅を食べることと同じ喜びであり、晴れがましいことであったといえる。

このように日本人の食生活のなかで、海から離れた山間僻地においても晴れの日には特定の海魚を調達して食べる習俗が存在するのはいかなる事情に基づくものであろうか。

著者らは、日本調理科学会が実施した「平成 15・16 年度日本調理科学会特別研究調理文化の地域性と調理科学—魚介類の調理—」調査(以下、「平成 15・16 年日調科の魚介類調査」と記す)に参加して、奈良県および大阪府、三重県の内陸部・山間部地域における伝統的な魚の調理文化のなかで、エイの利用とその食習慣には一連の共通性があることに着目した。これらの地域では、大晦日や正月、秋祭りに「エイの煮ごり」、「エイの肝のきらず(おから)」を食べることで、「エエ、正月が迎えられる」、「正月気分になる」、「五穀豊穡の祝い」などと云って、エイの食習慣が現代においてもそれぞれの地域で継承されている。

これら内陸部・山間部地域の食習慣として、数多い海魚のなかからエイが特別な魚として選択され、行事食として発達するにはいかなる背景が存在するのか。本稿で、エイを取り上げた理由・目的がここにあり、その背景を明らかにするためには、一地域の食習慣だけではなく、日本各地におけるエイの食習慣について検討し、解明する必要がある。

エイの食文化については、佐々木⁶⁾が日本と韓国との関わりからその伝来および地域について論考しているが、本稿では、日本におけるエイの食習慣が形成された背景およびその地域性について解明を試みることを目的にしながら、エイの食習慣を事例として、日本の魚食文化の特徴を明らかにしたい。

研究方法

日本において、エイの食習慣が形成された背景および地域性を明確にするために、以下の方法により検討した。

1. 料理書などにみるエイ利用の沿革

日本において、エイが食用となり、料理として発達していく過程を明らかにするために、室町期および江戸期に刊行

* 帝塚山大学
 (Tezukayama University)
 ** 大阪大谷大学短期大学部
 (Osaka Ohtani College)
 *** 元大阪樟蔭女子大学
 (Former Osaka Shoin Women's University)
 **** 元鈴鹿国際大学
 (Former Suzuka International University)
^s 連絡先 帝塚山大学現代生活学部
 〒631-8585 奈良市学園南 3-1-3
 TEL 0742(41)4728 FAX 0742(41)4728

された料理書を中心にエイ利用の沿革について検討した。

2. 「平成 15・16 年日調科の魚介類調査」によるエイ利用と食習慣

「平成 15・16 年日調科の魚介類調査」の報告書およびデータベース（以下、DB と記す）⁷⁾ を資料に、北海道から沖縄までの各都道府県におけるエイの食習慣（調理法、季節性、日常食・晴れ食の利用など）について検討した。

3. 「平成 17 年エイ利用調査」によるエイ利用と食習慣

2005 年(平成 17) 10~12 月には、「平成 15・16 年日調科の魚介類調査」の補遺調査として、エイの伝統的な利用法が伝わっている地域を対象に、質問紙調査および聞き取り調査を実施した。調査対象地域および調査人数は、北海道 2 名、東北（山形、宮城）3 名、東海（三重）37 名、近畿（大阪、奈良）71 名、中国（岡山）1 名の合計 114 名であり、質問項目は、利用するエイの種類、季節性、調理・加工法、行事などでの利用状況、エイにまつわる食習慣などである。

4. 大正末～昭和初期におけるエイの食習慣

エイの食習慣が形成された背景および地域性を明確にするには、日本において伝統的な食生活が営まれていた昭和初期までの生活からエイの利用実態を明らかにする必要がある。そこで、大正末期から昭和初期に主婦であった人とその当時の食生活を聞き取り、実際に伝えられてきた食事などを各県ごとにまとめて再現した『日本の食生活全集』（全 48 巻）⁵⁾ を資料にした。

この資料に加えて、昭和初期における全国食事習俗の記録である『日本の食文化』⁸⁾、『日本の食文化補遺編』⁹⁾ および『各県市町村史』も参考にした。

5. 民間療法および本草書にみるエイの利用

エイの食習慣が長い年月をかけて形成され、伝承されてきたものであることを考えると、その食品価値についても明らかにする必要がある。ここでは、民間に伝わる療法および本草書より検討する。エイの民間に伝わる療法については、『日本の食生活全集』（全 48 巻）⁵⁾ および「平成 17 年エイ利用調査」を資料にして検討し、本草書は、『食物本草大成』（全 12 巻）¹⁰⁾ を資料にした。

結果および考察

1. 料理書などにみるエイ利用の沿革

日本におけるエイ利用の沿革をみると、まず、考古学的遺物である、縄文時代の貝塚からはトビエイやアカエイの骨、歯が出土¹¹⁾ している。この時代、エイは食用であったとともに、エイの尾にある毒棘を狩猟用の鏃（宮城県の里浜貝塚出土）¹²⁾ に用いていたことが明らかになっている。

エイが文書史料のなかでも料理書に記載されるようになるのは、管見の限りでは、室町期の『四条流包丁書』¹³⁾ からである。表 1 に料理書などにみるエイ利用の沿革を示した。

『四条流包丁書』¹⁴⁾ には、「エイノ事。皮ヲムキテ作ルベシ。

努々皮ナガラ参ラスル事不可有。為人ニハ薬ニ非ズト云々。然間エイバ白水ニ作り入り毒ヲトルベシ。扱取上テ能シホリ拵テ可参。如此旨ニ拵候」とエイの調理法が記され、エイは皮を剥いて作るもので、エイの毒は米のとぎ水に浸して取ると記す。料理としては「サシ味」が初見であり、「ミカラシノス」（実芥子の酢）で供するもので、その盛り方は「フクサ盛」とある。また、「昔ハ恐テ不喰也。其後ヨリ賞翫アリト申伝ヘタリ」とあり、人がエイを食べるようになった由緒を説くとともに、「腹中ヲ調無上ナル薬ト申伝タリ」と、その薬効が示されている。その後の史料である『祇園会御見世御成記』¹⁵⁾、『朝倉亭御成記』¹⁶⁾ など、將軍の御成献立^{註 1)} の酒肴に、「あい」が供されている。

江戸期に入ると、『式三献七五三膳部』¹⁷⁾ には「御しるあい」、『料理物語』¹⁸⁾ には「鰐 汁・なます・でんがく・なべやき・すいもの」などと各種料理に用いられ、『古今料理集』¹⁹⁾ には「あい。賞くわんにも用べきか。一本汁（但やきてよし）。一杉やき。一吸もの。一ふくもどき」とあり、エイのもどき料理の記述もみえる。『本朝食鑑』（鱗部之三）²⁰⁾ には「鰐骨皆脆軟可（略）夏秋之際最多」など、食材の特徴や旬の時期が解説してある。また、『[閩書] 南産志』²¹⁾ には「味の美さは肝にあり」と特筆されている。『料理綱目調味抄』²²⁾ には、「本鼓二清身を少火どり大具石専葱吸口柚木のめ」など、本汁には味噌仕立て、二の汁には清し仕立てが記されているほか、「小串鼓漿付焼 田楽にして一色もよし青みそ」、「春夏用之ゆがきてよし 汁粘みそ田楽濃餅」とあり、味噌、醤油の付け焼きや田楽、練り味噌やのっぺいなど多種の調理法が詳細に記されている。

江戸後期の『本草綱目啓蒙』²³⁾ には、「海鰐魚エイハ四時常ニアリ、夏秋最多シ、（略）骨ト共ニ柔ニシテ食フベシ」とあり、さらに、「品類多シ、アカエイヲ上品トス（略）トリエイハ一名ツバクラエイ、（略）ソノ味カロク脂アリテ、アカエイニ勝ル」「カラカイ仙臺ハ、一名ヒエイ攝州大サ七八寸刺ナシ、（略）冬ヨリ三月マデ食フ、風乾スルモノ炙揉テ、大口魚ヨリ色白シ」など、各地で利用されるエイの種類やその特性、さらには種類による格付けや食べ方などが記されている。

料理史資料ともいえる『食用簡便』²⁴⁾ には、エイの調理法として「煮」と「田楽」が記され、「煮」とは「味噌汁ニテ煮用ユ 醤油煮ハ悪シ冷中ス」とあり、田楽とは「山椒味噌ヲ塗りテ炙リ用ユ氣ヲ益ス」と記し、本草学からみた調理法を紹介している。『饌書』²⁵⁾ は、季節の食べ物の脂味を論じた書であるが、「宜夏單」（夏においしい食べ物）に「魷魚」（アカエイ）があげられ、その調理法は、山椒を加えた煮もので、味は團魚に近いと記されている。

明治中期の『日本水産製品誌』²⁶⁾ には、「乾鰐」が記載され、明治期には北海道や陸奥（現在の青森県、岩手県）において乾エイが製出され、支那（現在の中国）に輸出していたことや日本ではエイ類を好んで食することはない

表 1. 料理書などにみるエイ利用の沿革

史料 (刊年)	料理および利用特性
『四条流包丁書』(1498)	一サシ味之事。(略) フカハミカラシス。エイモミカラシノス。王余魚ハヌタス。一エイノ事。皮ヲムキテ作ルベシ。努々皮ナカラ参ラスルコト不可有。為人ニハ薬ニ非ト云々。惣而エイヲ人ノ参コト、サノミ久敷事ニ非。昔ハ人恐テ不喰也。其後ヨリ賞玩アリト申伝ヘタリ。然間エイヲ ^(マ) バ白水ニ作り入テ毒ヲトルベシ。扱取上テ能シホリ拵テ可参。如此旨ニ拵候。喰ヌレハ腹中ヲ調無上ナル薬ト申し伝タリ。一差味可盛事。(略) 鰾ノ差味ハフクサ盛。飼シキ同前。酢ハヌタズ成ヘシ。若ハ実芥子ノ酢モヨシ。
『祇園会御見世物御成記』(1522)	よ。おちん。くらげ・御しる・ゑい・いか。八こむ。はむ・ゑい・くるくる
『朝倉亭御成記』(1568)	十一献。ひばり・ゑい・くるくる。十六献。からすみ・ゑい・いもこみ。十七献。あゆのすし・ゑい・こち。
『式三献七五三膳部記』(1606)	御しる ゑい
『料理物語』(1643)	鰾 汁 なます でんがく なべやき すいもの
『古今料理集』(刊年不記)	ゑい。賞くわんにも用へきか。一本汁(但やきてよし)。一杉やき。一吸もの。一ふくもとき
『本朝食鑑 鱗部之三』(1697)	鰾 鰾骨皆脆軟可。(略) 夏秋之際最多。
『本朝食鑑 十華和異同』(1697)	『[閩書] 南産志』牛魚の尾は牛尾のようで、味の美さは肝にあり
『和漢三才図会』(1712)	海鰻魚 赤鰻つまり真鰻である。肉は赤い。世間の伝えによれば、これを煮て食べれば下痢が止まるといふ。胆は小児の雀目を治す。しばしば試してみたが効験がある。まだ、『本草綱目』にはこのことは載ってない。ただし多くたべないようにすべきである。
『料理綱目調味抄』(1730)	可用汁魚并貝類之部 鰾本鼓二清身を少火どり大具は石蓴葱吸口柚木のめ 可用組焼魚之部 鰾小串鼓漿付焼 田楽にして一色もよし青みそ 雑之部 田楽飯小串全しゑいうなぎはぜ小鮎鮑蛸はまくりたいらきかきゑい各鼓付焼漿付焼 分類魚之部 鰾 春夏用之ゆがきてよし
『物類称呼 二動物』(1775)	海鰻魚 えい 上方にてえざれと云、江戸にてあかえいと云、今按に京にてえざれといへるは、江戸にて赤えいのたちうりといふに同じ、えいに種類有武之品川芝浦にて、まえい、よこさえい、がんぎえいなどいふ、まえいは上品なり、又よこさえいは菱形にして色白し、故にまえいの血を塗って裁売となす、がんぎえいは下品也、其形丸く悪臭有
『鵜衣 前編拾遺』(1785)	百魚譜 齒にもたまらぬゑいの骨ハ何の為に持たるや、それも海月のなきにハマされるか
『本草綱目啓蒙 三十無鱗魚』(1803-06)	海鰻魚 コメ和名鈔 エイ エギレ エエ泉州 エウ仙台 エブタ紀州 エ播州、四国、佐州、勢州ナベブタウヲ予州 マエイ播州 メタカエイ同上エイハ四時常ニアリ、夏秋最多シ、形扁薄クシテ圓ニ、荷葉及び団扇ニ似タリ、周辺ニ鰭アリ、骨ト共ニ柔ニシテ食フベシ、(略) 品類多シ、アカエイヲ上品トス、(略) トリエイハ一ツバクラエイ、(略) ソノ味カロク脂アリテ、アカエイニ勝ル、(略) ウシエイハ、(略) 下品トス、ハトエウハ (略) 下品トス、カラカイ仙臺ハ、一名ヒエイ攝州大サ七八寸刺ナシ、(略) 冬ヨリ三月マデ食フ、風乾スルモノ炙揉テ、大口魚ヨリ色白シ、スプタエイハ、(略) 一種サエイハ (略)、一種カガミエイハ勢州 (略)、食ハズ、一種コツボウ加州ハ、(略) 賤民食フ
『食用簡便』(1833)	鰾 海鰻魚 調中利腸胃 淋病濁症消渴下血痔漏 右ノ病ニハ煮用テ宜其外ノ病人ニハ宜カラズ今コレヲ薬魚ト云テ専患人ニ用ユ何ノ功アランヤ 煮腸ヲ去リ洗浄ス味増汁ニテ煮用ユ主治禁好右ニ見ヘリ 多食スベカラズ醤油煮ハ悪シ冷中ス 田楽肉ヲ串ニ貫キ山椒味噌ヲ塗りテ炙リ用ユ氣ヲ益ス 病人小児ニ宜カラズ多食ヲ忌ム
『饌書』(1844)	宜夏單 胎生。一曰海鰻魚。斫烹加椒紅末。味近團魚。其大者尾長八九尺有白沙。可飾刀鞘。
『日本水産製品誌』(1894)	乾鰾 従来多く乾製する鰾は主に鮎にして専ら北海道及び陸奥より製出し、年々支那に輸出す、(略) 本邦にては鰾類を賞食すること少なく、従て其漁業も全国に普ねがらずといへども、支那にては貴重食品と爲し、需用多し、故を以て年々我北海道地方より輸出するものは其額鮮ならず、(略) 赤鰾及其他の鰾も亦此製に倣ふを可とす

が、支那では貴重な食品であり需要が多いこと、また、アカエイや他のエイも同様に製することが記してある。

以上、エイ利用の沿革について料理書を中心に検討した。

エイが料理書に記述される初出は室町期からであり、「さしみ」料理として、食味が珍重されるとともに、胃腸を調える効用が記されている。江戸期に入り、エイの料理には汁ものが頻出するが、そのほか、焼きもの、田楽、煮ものなど料理の食材として盛んに用いられている。そして、エイの種類の中なかでもアカエイは格付けが高く、その肝とともに美味しさが評価され、好んで賞味されるようになる。

明治期には、加工品として乾エイが産出され、食材として需要の多い中国に輸出されているが、現代において、日本から中国へ輸出品として供出される乾エイは、この時代が先駆けになったといえよう。

2. エイ利用の地域的分布と食習慣

1) 「平成 15・16 年日調科の魚介類調査—DB—」によるエイ利用の地域と食習慣

表 2 は、「平成 15・16 年日調科の魚介類調査—DB—」による日本各地のエイの食習慣を日常食および晴れ食(正月、盆、祭り・行事、儀礼)に分類して示したものである。

エイの魚食文化と地域性

表2. 平成15・16年調査による日本各地のエイの食習慣

都道府県	市町村	日常食	晴れ食(行事名)	都道府県	市町村	日常食	晴れ食(行事名)
北海道	小樽・札幌・江別・上川・函館・釧路・広尾・稚内・名寄	カスベの煮付け・煮魚 56 カスベのぬた 6 カスベの漬もの 4 カスベのムニエル 2 カスベの唐揚げ・フライ 4 カスベの煮付け・煮もの 8 カスベのともあえ カスベの塩焼き・焼きもの 4 カスベ鍋	カスベの醤油煮(祭り・行事) カスベのどんぎ(祭り・行事)	岡山	岡山・倉敷・真庭・美作 新見・西江原・笠岡 都窪・邑久・赤磐・総社 和気・井原 鳥取 岩美・智頭・赤碕・境港	煮もの・煮付け 22 味噌汁 18 焼きもの 2 鍋もの 煮付け・味噌煮 20 味噌汁 4 さしみ フライ	
青森	津軽	カスベの煮付け・煮もの 8 カスベのともあえ カスベの塩焼き・焼きもの 4 カスベ鍋		島根	東出雲・松江・八束 鹿島・仁多・平田 温泉津・浜田・西郷 広島・東広島・佐伯 甲奴・尾道・福山・竹原・豊田・三次 庄原	煮もの・煮付け 17 ぬた・酢のもの 2 煮もの・煮付け・煮こごり 23 味噌汁 8 付焼き・ヒレあぶり焼き 2 さしみ ゼリー寄せ	
岩手	滝沢村・一関・宇部・九戸・久慈・小友	カスベの煮付け・煮魚 5 酢みそあえ 汁もの 鍋もの	鍋もの(人寄せ) 煮もの(正月) 煮もの・煮付け 2(盆) 煮もの・からかい煮 2(正月) カスベの煮もの(夏祭り)	山口	宇部・大島・油谷・阿東	煮付け・味噌煮 34 さしみ・あらい 16 ヒレ焼きもの 2 唐あげ 2 酢味噌がけ 一夜干し	煮付け・煮こごり 2(祭り・行事)
秋田	下北手	煮もの・煮付け 2		香川	高松・三豊・観音寺 さぬき	煮もの・煮付け 3 味噌汁 8 焼きもの 鍋もの	煮付け(祭り・行事)
宮城	志津川・栗駒・小牛田	味噌煮・煮付け 11		高知	高知 宇和島・今治 久万高原	煮付け 19 湯がらし	煮こごり(祭り・行事)
	牡鹿・多賀城・富谷 仙台・名取・亘理・角田・河北	ぬた・ともあえ 3 から揚げ・ヒレの唐揚げ 2		徳島	穴吹・松茂・徳島・鳴門・那賀	煮もの・煮付け 6 味噌汁 2 水炊き かまぼこ	
山形	酒田・八幡・山形・村山 天童・東根・米沢	煮もの・からかい煮 4	からかい煮・甘露煮 7(正月) 煮もの・からかい煮 2(盆) 煮付け(祭り・行事) 煮付け(祭り・行事)	福岡	小郡・柳川・宗像 津屋崎・福岡・八女 北九州・久留米	煮もの・煮付け 15 さしみ・湯引き・あらい 4 天ぷら・唐あげ 2 味噌汁 ひれ焼きもの みりん干しもの	煮付け(祭り・行事)
福島	いわき	煮もの・煮付け 9 塩焼き 皮のボン酢 から揚げ 焼きもの・ひれみりん干し 2 カスベの漬もの 煮付け 煮付け 煮付け すし 焼きもの・ヒレみりん干し 煮付け 8 鍋もの 煮付け 3 味噌汁 バター焼き ヒレ酒		佐賀	佐賀・神埼	煮付け 焼きもの 煮付け 6 さしみ・あらい 6 焼きもの さしみ・湯引き 2	煮付け(祭り・行事)
東京	都内・小平	焼きもの・ひれみりん干し 2		大分	日田・今津	煮付け 6 さしみ・あらい 6 焼きもの さしみ・湯引き 2	煮付け(祭り・行事)
神奈川	横浜	カスベの漬もの		長崎	大村・川棚	煮付け 酢味噌あえ 干もの 煮付け 4 干もの さしみ 煮付け 酢味噌・ぬた 3 味噌煮・煮もの(味噌かけ) 2 湯がき・ゆでもの 2	
千葉	富津	煮付け		熊本	熊本・宇土	煮付け 4 干もの さしみ 煮付け 酢味噌・ぬた 3 味噌煮・煮もの(味噌かけ) 2 湯がき・ゆでもの 2	
茨城	鹿島	煮付け		宮崎	宮崎	煮付け さしみ 煮付け 酢味噌・ぬた 3 味噌煮・煮もの(味噌かけ) 2 湯がき・ゆでもの 2	
新潟	下越・中越	煮付け 煮付け すし 焼きもの・ヒレみりん干し 煮付け 8 鍋もの 煮付け 3 味噌汁 バター焼き ヒレ酒		鹿児島	鹿児島南・鹿屋 串木野・阿久	煮付け 4 さしみ 煮付け 酢味噌・ぬた 3 味噌煮・煮もの(味噌かけ) 2 湯がき・ゆでもの 2	
長野	中信	焼きもの・ヒレみりん干し		沖縄	那覇・宮古	煮付け 4 さしみ 魚汁	
石川	金沢・松任・美川・加賀	煮付け 8 鍋もの 煮付け 3 味噌汁 バター焼き ヒレ酒					
愛知	名古屋・尾張	煮付け 3 味噌汁 バター焼き ヒレ酒	煮付け(祭り) 煮付け(冠婚葬)				
三重	北勢・北勢西部・伊賀 鳥羽	煮付け・えごたの味噌煮 10 ヒレのさしみ 味噌汁 2 あえもの 焼きもの 3	煮付け(正月) 煮付け 2(祭り・行事) ヒレのさしみ(祭り・行事) あえもの(祭り・行事)				
大阪	八尾・高槻・大阪	煮付け 2 味噌汁 2 焼きもの 煮付け 4 焼きもの 鍋もの	煮付け(秋祭り)				
京都	伊根・京田辺・熊野 京都	煮付け 4 焼きもの 鍋もの					
奈良	山辺・吉野・生駒・桜井	煮付け 3	煮付け 3(正月)				
兵庫	神戸・加古川	煮もの・煮付け 3 汁もの 2 干しもの					

「平成15・16年度日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学—魚介類調理—」(日本調理科学会)のDBより作成

*数字は出現した料理数

まず、東日本においてエイを利用にする地域は、北海道・東北の全県、関東甲信越では茨城、千葉、東京、神奈川、新潟、長野の各県であった。なかでも山形県の内陸部や山間部では晴れ食に多用することが特徴としてあげられる。

一方、西日本においてエイを利用する地域は、北陸では石川県、東海では愛知県・三重県、近畿では京都・奈良・大阪・兵庫の各府県、中国・四国・九州・沖縄は全県であった。しかし、日本列島のほぼ中央に位置する埼玉、栃木、群馬、山梨、静岡、岐阜、富山、福井、滋賀の各県はエイ

の利用が全くない地域であり、この地域は日本列島の中央大地溝帯に属し、あらゆる文化が東西に分かれる地帯でもある。

また、北海道・東北においては、エイを「カスベ」、「マカスベ」、「からかい」、「からぎゃ」などと称してエイを乾物にして用いることが多く、一方、近畿・中国・四国・九州ではエイを「エイ」、「アカエイ」、「えごた」、「こっぺ」、「はと」などと称してアカエイを鮮魚として用いることが多いことから、東日本と西日本におけるエイの利用法には

表 3. エイの調理法 (平成 15・16 年調査)

% : 出現率* n=513

調理法 (料理名・加工品)	北海道 n=74		東北 n=74		関東甲信越 n=7		東海北陸 n=39		近畿 n=24		中国・四国 n=229		九州・沖縄 n=66	
	日常食 n=72	晴れ食 n=2	日常食 n=56	晴れ食 n=18	日常食 n=7	晴れ食 n=0	日常食 n=33	晴れ食 n=6	日常食 n=20	晴れ食 n=4	日常食 n=222	晴れ食 n=7	日常食 n=64	晴れ食 n=2
	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
煮もの (煮付け・煮ごり・味噌煮)	78	50	70	94	57	0	64	67	60	100	65	86	53	50
さしみ (あらい・湯引き)	0	0	0	0	0	0	3	17	0	0	9	0	22	50
汁もの (味噌汁・魚汁)	0	0	2	0	0	0	9	0	20	0	18	14	3	0
あえもの (ぬた・ともあえ)	8	0	11	0	0	0	3	17	0	0	1	0	6	0
焼きもの (塩焼き・ムニエル・ヒレ)	3	0	9	0	14	0	15	0	10	0	3	0	5	0
揚げもの (唐揚げ・フライ・天ぷら)	6	50	5	0	0	0	0	0	0	0	1	0	3	0
ゆでもの	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0
鍋もの	0	0	4	6	0	0	0	0	5	0	1	0	0	0
漬けもの	6	0	0	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0
練りもの (かまぼこ)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
干もの (一夜干し)	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	1	0	5	0
寄せもの (ゼリー寄せ)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
すし	0	0	0	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ヒレ酒	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0

「平成 15・16 年度日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学—魚介類調理—」(日本調理科学会)のDBより作成

*各地域のエイの日常食(晴れ食)の各料理数/各地域のエイの日常食(晴れ食)の出現数×100=日常食(晴れ食)の出現率

地域性がみられた。

表 3 は、表 2 を地域別、調理法別に分類したものである。日常食として、エイは、煮もの (煮付け、煮しめ、煮ごり、味噌煮、甘酢煮、甘露煮)、さしみ (あらい、湯引き)、汁もの (味噌汁、魚汁)、あえもの (ぬた、ともあえ)、焼きもの (焼き魚、ムニエル、ヒレ)、揚げもの (唐揚げ、フライ、天ぷら)、ゆでもの、鍋もの、漬けもの、ゼリー寄せ、すし、ヒレ酒など、調理法は多種多様あり、かまぼこや一夜干しなどの加工品もあった。一方、晴れ食には、煮もの (煮付け、煮ごり、味噌煮) が圧倒的に多く出現したが、そのなかでも煮ものを晴れ食に多用する地域は、近畿 (100%)、東北 (94%)、中国・四国 (86%) であった。地域性のある調理法としては、東海北陸と中国・四国、九州に出現したエイのさしみ、湯引きなどや、近畿、中国・四国の味噌汁、魚汁などの汁ものがあげられる。

2) 大正末～昭和初期におけるエイ利用の地域と食習慣

『日本の食生活全集』(全 48 巻)⁵⁾を資料に、大正末～昭和初期における日本各地のエイの食習慣を表 4 に示した。

東日本でエイを利用する地域は、北海道・アイヌおよび東北の青森、秋田、岩手、宮城、山形の各県であり、一方、西日本では、富山および石川、三重、奈良、大阪、岡山、広島、山口、福岡の各府県であった。なかでも東北、近畿、中国の内陸部・山間部においては晴れ食としての利用が多かった。また、日本列島のほぼ中央に位置する福島以南から関東一帯、北陸以北の地域は、エイの利用が全くない地域であり、これらエイを利用する地域は、「平成 15・16 年日調科の魚介類調査」とほぼ同様の結果であった。

次に、大正末～昭和初期における日本各地のエイ利用を日常食および正月、盆、祭り・行事、儀礼の晴れ食に分類

すると、東日本では、エイを「かすべ」、「からげ(からぎや)」と称し、エイの鮮魚や乾物を用い、一方、西日本では、「あかえい」、「えいたん」、「えい」と称してアカエイの鮮魚が用いられていた。この結果も、「平成 15・16 年日調科の魚介類調査」と同じであり、日本の東西におけるエイの種類とその利用には、伝統的に地域性がみられた。

エイの調理法には、日常食として、煮もの (煮付け、煮ごり、味噌煮)、さしみ (たたき、湯引き)、汁もの (味噌汁)、あえもの (ぬた、ともあえ)、焼きもの (どろぼう焼き)、揚げもの、煎りもの (エイの汁のおから、エイの肝のおから) などがあり、晴れ食として、北海道ではぬたが、東北では煮もの・煮付けが多用され、近畿では煮ものや肝のおから、中国では煮付けや湯引きが供されていた。

3. エイの魚食文化の特徴と地域性

1) 現代 (「平成 15・16 年日調科の魚介類調査—報告書—」および「平成 17 年エイ利用の調査」)におけるエイの魚食文化と地域性

「平成 15・16 年日調科の魚介類調査—報告書—」には、本調査地域の魚食文化の特徴が詳細に記されている。そこで、この報告書を参考にして、新たに著者らが聞き取りした「平成 17 年エイ利用の調査」を中心に、各地域に伝わるエイの魚食文化について特徴的なものを以下にあげる (「平成 15・16 年日調科の魚介類調査—報告書—」の内容は、以下の [] 内に示した)。

山形県庄内地方の沿岸部では、正月料理に「からげ (からかいともいい、干しエイのこと)」の煮付けを調え、[棒だらの煮付けとともに] 年越しの料理にする。また、山形市や米沢市 [新庄市、村山地区、東置賜郡] の内陸部や山間部においても、正月 [盆、年末年始] に鯉の甘露煮 [棒

エイの魚食文化と地域性

表 4. 大正末～昭和初期における日本各地のエイの食習慣

都道府県	町村	日常食	嗜れ食（行事名）
アイヌ	静内、浦河	おろし魚の焼干し カスベのたたき ぬた（カスベのなます）	
北海道	羽幌	カスベのともあえ カスベの味噌煮	カスベのぬた（網おろし） カスベのぬた（婚礼）
青森県	弘前、七戸	カスベの味噌煮	干しカスベの煮もの（田植え）
秋田県	大館、鹿角	カスベの干物	カスベのからぎ煮（盆） 干しカスベの煮つけ（産土さまの祭り） カスベのからぎ煮（夏祭り） カスベの煮つけ（盆）
岩手県	奥羽山系	アカエイの肝臓 カスベの煮つけ 湯煮 揚げもの 椀だね	
宮城県	阿武隈丘陵	カスベの煮こごり	
山形県	朝日村		からがえ煮（正月） からげ煮（四季の行事） からげ煮（正月） 煮しめ（正月）
	置賜盆地		
富山県	氷見	アカエイのおつけ	
石川県	吉田山間	アカエイの煮もの	
三重県	伊勢市	アカエイのどろぼう焼き	
奈良県	斑鳩の里	アカエイの煮こごり	肝のきらず（正月） アカエイの煮もの（秋祭り）
	葛城山麓	エイの汁で炊いたおから エイの肝で炊いたおから	
大阪府	河内	アカエイのおから	アカエイの煮つけ（秋祭り） 肝のおから（秋祭り）
岡山県	中国山地	えいぶたの刺身 えいぶたの煮つけ	
広島県	東部高原	煮こごり	湯引き（秋祭り） 煮付け（秋祭り）
	中部台地		
山口県	久賀町	えいたん	
福岡県	豊前漁村	刺身 味噌汁 煮つけ	

『日本の食生活全集』（全 48 巻）より作成

だらの煮付け、身欠ニシン、からかいの煮もの」を供する。[この地域では海魚は「いさばもの」といって、干しニシン、棒だら、からかい、塩サケ、塩マス、塩かど（ニシン）などの乾物や塩蔵品を利用することが多い。]

三重県志摩市、鳥羽市沿岸部の鮮魚が豊富に入手できる地域でもエイの調理法は煮付け（煮こごり）、味噌炊きが多いが、生きたエイはさしみやフライにし、新鮮なエイはあえもの、味噌汁として供する。沿岸部の鳥羽では正月にあえものが供され、内陸部の伊賀では煮付けがお節料理になる。この地域ではエイといえばアカエイのことであり、夏場に魚屋に出回る。夏の時期が最も美味しいといわれ、ヒレや身、肝のすべてが利用されるが、身より骨がおいしいという人もいる。味噌炊き（味噌煮）や味噌焼き、味噌汁など味噌を用いた料理が多い。

大阪府河内一帯や奈良県北部の内陸部や山間部でもアカ

エイが多用される。日常食には、煮ものや汁もの、焼きものに料理され、「コリコリとした軟骨の歯ざわりがおいしい」とその食感が賞味されている。また、冬季にはエイを煮込んだ後に形成されるゼラチン質の煮こごりを「エイの魚肉より煮こごりが楽しみ」などと、煮こごりの食味が特に評価されている。また、「アカエイの肝や煮汁でおからを炊くと独特の香ばしさと味がついておいしい」、「魚屋でアカエイを見かけるとおからの味を思い出す。アカエイの肝で母や祖母がおからをよく炊いた」、「エイの脂っこい味とおからや野菜が調和してなんともいえない味を出す」などと、アカエイやその肝はおからを炊く上で欠かせない食材になっている。そして、奈良県北部の正月には、エイの煮こごりや肝のおからが「エエ（よい）正月を迎える」ために調えられ、大阪府河内の秋祭りには、魚屋にエイが売り出されて煮付けがごちそうとして供される。

〔広島県甲奴郡では、正月や祭り、誕生日にエイの炊き合わせや汁ものがごちそうになる。また、この備北山地一帯には、エイの他、地域独特の魚介類料理としてサメやフカを食材にした「ワニ料理」^{27, 28)}もあり、日常食にも嗜れ食にもなる。〕アブラザメのワニの刺し身も食べられ、「ワニがなくては祭りも正月も来ん」と云われて、この食習慣は伝承されている²⁷⁾。こうした地域において消費されるエイは、サメと類似の特性を持つ魚類^{註2)}であり、魚類としては腐敗しにくい特性を持ち、日持ちのする鮮魚として、海から遠い山間部においては無塩ものとして利用できる希少の魚なのである。

このようにエイを伝統食として、正月や祭りに供する食習慣が伝承されている地域は、東北の山形、近畿の大阪や奈良、中国の広島の各府県であり、この地域に共通することは海から遠い内陸部・山間部の地理的条件である。しかし、これら食習慣が内陸部・山間部地域に発達した理由について、今は語る人もなく、明らかになっていない。

以下は、日本においてエイの食習慣が形成された背景について、伝統的な食生活が継承されていた大正末から昭和初期までのエイの食習慣から検討してみる。

2) 大正末から昭和初期におけるエイの魚食文化と地域性

ここでは、『日本の食生活全集』⁵⁾を資料にして、日本各地に伝わるエイの魚食文化から特徴的な事例をあげ、エイの食習慣が形成された背景を探る。

岩手県の奥羽山系では、カスベの干ものが煮付け、湯煮、揚げもの、椀だねとして使われるが、なかでも煮付けは盆には欠かせない食べ物であり、アカエイが最もおいしいといわれる²⁹⁾。江戸中期の記録である西磐井郡山ノ目村の大槻家^{註3)}の行事帳『大槻年中家例伝事之家例別記有之也』³⁰⁾の「延享四年年中万用集十二月」の項に、「(略)一、晦日歳越。夕飯料理。膾 鮭氷頭。(略)汁 からかい。(略)盛こほし かつを。志ほひき。ひらめ。二汁 たい。(略)」などが記され、年越しの献立に、サケをはじめタイ、カツオ、ヒラメなどとともに「からかいの汁」が供せられている。内陸部に位置する西磐井郡は、江戸期には「煙草」で名高い産地であり、「苧」を産して麻布や魚網を製した³¹⁾ことから、魚網などの交易を通してであろうか、各月の行事食に種々の海魚が豊富に振る舞われている。

山形県の南部、最上川の上流である置賜地方は海から遠いので、行事食の膳に上がるのは、干し魚の「棒だら」や「からがえ」(エイの干もの)の煮ものである。この地方の多くの人が、行事には「からがえ」は「必ず使わねばならない食べ物」と思っている。また、庄内山間部でも四季を通じて行事のときには「からげ煮」(干しカスベの煮もの)が必ずつくられる³²⁾が、西村山の山間部では「祭日に家で作らなければならない食べ物」として「からがえ」があげられる³³⁾。

奈良県北部の葛城山麓や奈良盆地、大和高原の山間部地

域にかけては、特別な日に食べる魚を「とつきよりの魚」と呼び、エイやエソ、塩サバを食べる。奈良盆地斑鳩の里のおおつごもり(大晦日)には、アカエイの肝とともに煮たきらず(おから)を食べるが、由緒によると、「家計を聞わせ、年中お金が切れないように」、「エエ正月が迎えられるように」などの意味が込められている。葛城山麓の秋祭りには、「えいの炊いたん(煮こごり)」やエソ・生節の煮ものがごちそうになる。また、アカエイが手に入れば、日常でも煮付けや肝のおからを炊く³⁴⁾。昭和初期の北葛城郡下田村(現 香芝市下田)では1番よく用いる魚に「鰯、鯖、え(エイ)」³⁵⁾があるが、葛城地方は、古くから大阪の河内と交流が盛んであり、大阪に水揚げした魚は竹内街道を経て、いち早くこの地に運ばれたので、海から遠く離れた大和でも鮮魚を食べることができた³⁶⁾という。

この地域でエイの食習慣が形成されたのはいつ頃であろうか。奈良県北東部の山間部にある都祁村(現奈良市都祁)の宮座(神社の祭祀を通じて村落内に組織される集団)の記録である『座祥覚』^{註4)}には、都祁山口神社の秋祭りに調達する品物や酒宴の振舞いなどが1641年(寛永18)より1763年(宝暦13)まで次のように記されている。「寛永十八年巳ノ九月廿八日さへひの事(略)一なつきにハ二度の振舞也、(中略)さて朝飯にはあつめしゆるに、ゑひ二きれ、とうふ三きれ仕申也、さひには、なます、ゑそ、かますおきつけ、午夢はす仕申也(略)」とあり、また、「九月廿七日御ゑんの事 一、朝より申時ひやさけ一こん 一、めし汁ニハあつめ汁ゑいとふなますかますゑそ」(図1)などと記録されており、そのほか、「まつりとうの事」、「小山戸村神事作法九月廿四日朝年寄衆□あけ也」などの記録にも上記と類似の献立が詳細に記してある。江戸初期において、都祁村の秋祭りにはエイと豆腐の「集め汁」が、菜にはエソやカマスの魚介類が宴席に供されていたのである。

このように江戸初期から中期において、東日本では、岩手の大槻家の行事食に「からかえの汁」が供され、また、西日本では、大和の宮座の宴席にエイが「集め汁」として供されている。江戸期の料理書(表1に掲載)には、エイの汁ものが料理の筆頭に記載されているが、同時代の東西の地域において、行事食にエイの汁ものが供されていることは興味深い。江戸期の民間における宴席に、エイの汁ものは最高の振る舞いであったことが窺える事例である。

大阪府河内(旧大和川流域)では、五穀豊穡を祝う秋祭りに、アカエイの煮付けと肝のおからがつくられる。昭和初期には恩智神社の近くで魚市が開かれ、祭りのごちそうにアカエイやかまぼこを買い求める景物がみられ、この秋祭りは、アカエイを好んで食べることから「赤えい祭り」とも称された³⁷⁾。

広島県の中部台地では、瀬戸内から海産物が運ばれ、秋祭りにはアカエイの湯引きが食べられた。東部高原の海産物は山陰の福山方面から塩ものが入り、祭りや正月には「え



左図：『座祥覚』（寛永十八年）の表紙



右図：「九月廿七月御免の事」の献立

「一朝より申時ひやさけ一こん

一めし汁ニハあつめ汁えいとうふなますかますゑそ」

図 1. 都祁山口神社の宮座記録『座祥覚』寛永 18 年（1641）（北直氏所蔵）

い、たこ、わに申し（催し）」といって、エイやタコ、ワニ（サメ）が晴れの食材として珍重され、秋祭りには魚市が立ち、祭りの料理としてエイの煮つけが用意された³⁸⁾。

このように大正末から昭和初期において、東日本では、主に秋から冬にかけて捕れるエイを乾物にして利用し、西日本では、主に初夏から秋に捕れるアカエイの鮮魚が多用されていた。そして、大晦日や正月、秋祭りなどの特別な日にエイを食べる習慣がある地域として、東北（秋田県、山形県）および近畿（奈良県、大阪府）、中国（広島県）の内陸部や山間部があり、これら地域におけるエイの食習慣は、現代（「平成 15・16 年調査」、「平成 17 年調査」）においても地域性のあるものとして継承されていることは明らかである。

日本の魚食文化の優勢について、長崎は³⁹⁾、「日本の農山村にのこっている魚食への憧れや執着は、その昔、海に親しんでいた海人族（南方系漁業をもちこんだ海人または海部と呼ばれる漁労集団）が陸化にさいして、そのまま内陸地にもちこんだものではあるまいかと思う。内陸地では魚はなかなか手に入らない。祖先のように思いきり魚を食べることはできないにしても、祖先と一緒にいる祭りの日にはぜひとも魚が必要であろう」と論考しているが、特定の地域の正月や祭りに伝わっている、エイは「必ず使わなければならない食べ物」、「祭日に家で作らなければならない食べ物」（山形県山間部）、「エエ正月を迎えられる」（奈良県内陸部・山間部）などの口承は、海から遠い内陸部・山間部地域においてエイの食習慣が形成されたことを考える上で重要なキーワードのひとつになる。エイは、魚類としては腐敗しにくい特性を有し、日持ちのする鮮魚であり、さらに、乾物にして保存ができるなど、海から遠い地域においても利用できる条件を満たす海魚であった。これら地域において、海魚であるエイが欠くことのできない食べ物として重用され、エイの食習慣を形成した背景には、日本

人の魚に対する憧れである晴れ食には是非とも「海魚」を、「鮮魚」を食べたいという強い思いであり、この思いがエイの食習慣を形成させ、ここに日本の魚食文化のひとつの特徴が表出したと考える。

4. 民間療法および本草書にみるエイの利用

1) エイと民間療法

医療制度が不十分であった時代には、病気やけがの治療、疾病の予防に多くの民間療法が発達した。人々は食べ物に薬効を期待し、それらは薬用としても、滋養・栄養的にも合理的なものが少なくない。

昭和初期、岩手県の奥羽山系の山々に囲まれた地帯では、秋田県の横手から魚介類が入った。日本海側の漁場の人々が珍重しているアカエイの肝臓は「夜盲症の薬」と云われ、その食療法が、この山間部地域まで伝わっていた⁴⁰⁾。

大正 4 年（1915）に記された『奈良県風俗誌』⁴¹⁾（別書名『北葛城郡百済村瀬南村馬見村箸尾村河合村風俗志』）には、北葛城郡（現葛城市）の「村内ニアル特殊ノ薬草薬品」の中に「瞻類 鶏ノ瞻 エヒノ瞻」があり、「エヒノ瞻 目ノ薬ニナルトテ豆腐ヲ製シタル後ノ糟ト共ニ炙リテ食ス」とある。「エイの肝」が「目の薬」として記述され、その調理法に「豆腐の搾り糟と共に炒って食べる」と記されている。この調理法は、現代において、奈良県北部地域一帯に伝わる料理「エイの肝のきらず」であり、肝が手に入れば日常でも作られるが、伝統的には大晦日の行事食として供される。これを食べることにより「エエ正月を迎えられる」といわれ、エイの肝の栄養が薬効として伝わり、その療法から工夫された料理が「エイの肝のきらず」であった。

大正期から昭和初期の民間療法として、東日本においても西日本においても、エイの肝の栄養が薬効として伝わり、その食品価値は高く評価されていたことは明らかである。

大阪市浪速区に鎮座する廣田神社では、アカエ（アカエ

イ)は古くから「神使い」といわれ、アカエイの絵馬が神社に奉納されている。この神社では、アカエイは痔疾をはじめ難病悪疫の守り神として広く信仰され、アカエイを断食することにより、尾にあるトゲにさされた痛みと同じ疾患をなくすという信心が伝わり、痔疾治癒の祈願になっている。現在、神社の近辺には木津の魚市場があるが、かつてこの地域は漁師町であったことから、漁師の持病である痔疾とアカエイ信仰が結びついたと伝わり、これと同じ信仰が、神戸市の長田神社にも伝わっている。

2) 本草書にみるエイの薬効

前項でエイの民間に伝わる療法より、その食品価値について検討したが、江戸中期の『和漢三才図会』⁴²⁾には「赤鱗(略)世間の伝えによれば、これを煮て食べれば瀉痢が止まるという。胆は小児の雀目を治す。しばしば試してみたが効験がある」と記されている。本書には、民間療法に伝承されているエイの肝の薬効が示されていた。そこで、エイの薬効について、江戸期に刊行された本草書をもとに検討してみる。

『本朝食鑑鱗部之三』⁴³⁾には、「專調虚泄及肝虚雀目或小兒疳瀉眼疾尤宜胆及諸腸有驗」など、泌尿器、肝臓、とり目、小児の疳の虫、眼病に効き目があると記す。

『魚貝能毒物図考』⁴⁴⁾は、大阪の鮮魚市場雑喉場で得た知識に基づき記したものであるが、エイは「肝を煎り油を取ることにあり」、「赤鱗肉赤く味よし下痢を治す肝ハ雀目によし」とあり、アカエイは、下痢を治し、肝はとり目によいとある。大阪に対して、江戸魚河岸での見聞きを基に記した『魚鑑』⁴⁵⁾には、エイは「肝虚、雀目、疳瀉によし。又雀目にハ血きもを味噌汁にて煮食ふてよし。俗に人魚骨喘疾を治すといふ」など、とり目には肝の味噌汁が、胸の病にはエイの骨がよいと記す。これより江戸期の東西において、エイの肝の薬効が期待されていたことが窺い知れる。

『食用簡便』²⁴⁾に、エイは「調中利腸胃」、また、「淋病、濁症、消渴、下血、痔漏」の病には「煮用テ宜」と記す。田楽は「気ヲ益ス」、醤油煮は「冷中ス」とあり、さらに、「今コレヲ薬魚ト云テ専患人ニ用ユ何ノ功アラシヤ」との記述からは、この時代にエイは「薬魚」と称されて病人の治療に用いられていたと思われる。

このようにエイの薬効を記載した本草書は15種⁴⁶⁻⁶⁰⁾あり、症例を合わせると約20例あった(表5)。主な薬効には、「白濁膏淋、玉茎洪痛ヲ治ス」など男子の性病の治療や「下痢ヲ治ス」など胃腸を整えるもの、「小児の疳の虫」、「癰瘤」など症状を緩和するもの、また、「気ヲ益ス」などの保健食品もあった。エイの肝を「雀目」、「眼疾」に効用があると記す症例は、民間に伝わる食療法であり、「痔漏」は、民間ではエイを断食して治癒を祈願するものであるが、本草書には食療法による効用が記されていた。

以上、民間療法および本草書からエイの薬効について検討した。民間においては、アカエイの肝の薬効が東西に伝

表5. 本草書*と民間の食療法**にみるエイの薬効

エイの部位	本草書に記載の薬効	民間に伝わる食療法
肉	効用 白濁膏淋 陰茎の洪痛 泌尿器の疾病 下痢 胃腸を整える 痔漏 激痛・歯痛 血塊 小児の疳の虫 癰瘤 肝臓の疲れ 消渴 下血 肺・結核 気を益す 小児の眼疾、肝虚の雀目を治す 禁忌 痢病に禁ず 病人多食すべからず 小児食すべからず	エイを断食することにより、痔が治癒する
肝	効用 とり目 眼疾 禁忌	効用 夜盲症の薬目の薬

*本草書：『閩甬食物本草』『本朝食鑑』『食用簡便』『厨房備用倭名本草』『日用食性』『増補日用食性』『巻懐食鑑』『懐中食性』『日養食鑑』『食物能毒編』『魚貝能毒物図考』『食物摘要』『広益日用食性能毒』『食療正要』『和歌食物本草増補』より作成

**民間の食療法：『岩手の食事』『奈良県風俗誌』『廣田神社に伝わる由来』

わっており、西日本の神社では、アカエイは痔疾をはじめ難病悪疫の守り神として広く信仰されていた。そして、本草書に記述されたエイの薬効の多くは、男子の性病の治療および胃腸を整えるものであり、肝は、とり目、眼疾に効用があることから、「薬魚」とも称され、その食品価値は高い評価を得ていたといえよう。

現在、エイが、日本の特定地域の正月、盆、祭りに供される魚に成り得た由緒のひとつがここにあり、晴れ食としてのエイの食習慣が形成された一要因になったと考える。

要 約

日本において、エイの食習慣が形成された背景および地域性について検討した結果、以下のことが明らかになった。

エイが食用として文書史料に記載されるのは、室町期の『四条流包丁書』が初見であり、「さしみ」料理の調理法とともに、薬効のある食べものとして紹介されていた。江戸期になって、汁もの、なます、田楽など種々の料理が文書に記されるようになると、「庄屋文書」や「宮座記録」にもエイの料理が祭りや行事の食べ物として記されるようになる。今日、日本各地の晴れ食に伝承されているエイの食

習慣は、この時代に発達し、定着したと考える。

エイの伝統的な食習慣は、東北、近畿、中国の内陸部や山間部の正月、盆、祭りに欠くことのできない食べ物として伝承されていた。エイの魚肉は、尿素含量が高く、魚類としては腐敗しにくい特性を持ち、日持ちのする鮮魚として調理ができること、また、乾物にして保存ができることなど、海から遠い地域でも利用できる条件を満たす海魚であった。

エイは、肉、ひれ、骨、肝のすべてが食用になり、軟骨特有のコリコリとした歯ごたえおよび煮もの調理により形成されるゼラチン質の煮ごりなど、その食感は日本人の嗜好に合う食べ物であった。そして、本草書に記されたエイの食品価値は、「薬魚」とも称され、東西の民間療法に伝わったアカエイの肝の薬効とともに高い評価を得ることになり、正月や祭りの膳に供される魚に成り得たと考える。

日本人の魚に対する憧れは、晴れ食には是非とも「海魚」を、「鮮魚」を食べたいという信仰心にも似た思いであり、この憧れがエイの食習慣を形成させ、ここに日本の魚食文化の特徴が表出したと推論したい。

本稿に掲載の『座祥覚』は、北直氏所蔵の宮座文書であり、掲載のご許可をいただきましたことに厚く御礼申し上げます。また、「海の博物館」の平賀大蔵氏、廣田神社の津江暁子氏、北海道羽幌町および山形県酒田市の水産漁業組合の皆様には多くのご教示をいただきましたとともに、アンケート調査および聞き取り調査にご協力をいただきました多くの皆様方に深謝いたします。

なお、本研究の一部は日本調理科学会平成 21 年度大会において発表したことを報告します。

註

- 1) 室町期、将軍が有力な守護たちの邸宅を訪問した際の饗膳の献立。島田勇雄訳注 (1993)、本朝食鑑 4、平凡社、東京、p 396
- 2) エイはサメ、フカと同じ軟骨魚類であり、エイやサメの身は海水より塩分濃度が低いことから、浸透圧によって体液が失われないように尿素の含量が高くなり、ヒスタミンの生成を抑制するので、中毒を起こしにくいという成分特性をもつ。エイが死ぬとこの尿素はアンモニアに変わり、捕獲後 1~2 日置いた方が、アンモニア臭が消えて味がよくなるといわれる。杉田浩一、村山篤子監修 (1999)、カラー版世界食材事典、柴田書店、東京、p 419。衣巻豊輔 (1978)、食の科学、41、5
- 3) 大槻家の行事帳は 1747 年 (延享 4) 3 月、西磐井大肝入 (名主や庄屋の異称) 大槻丈吉 (安永 5 年卒 77) が書き留めて置いたものであり、代々肝入・大肝入役を勤めている名家である。したがって大槻家の年中行事は、この家独自の行事を除けば、古くから磐井地方に伝わる行事とみることができる。岩手県 (1965)、岩手県史第 11 巻民俗篇、p 335
- 4) 『座祥覚』は北直氏 (昭和 10 年生) が所蔵の都祁山口神社の宮座記録である。半紙とじの文書であり、1641 年 (寛永 18) より 1763 年 (宝暦 13) まで、大庄屋であった北家の先祖代々によって書き継がれたものである。本稿に掲載の『座

祥覚』は、初出の史料として、北直氏に撮影の許可をいただき、掲載したものである。

文 献

- 1) 岩井宏実・日和祐樹 (1981)、神饌、同朋社、京都
- 2) 主婦の友社編 (1979)、定本日本料理様式、主婦の友社、東京、pp. 10-46, pp. 154-183
- 3) 富岡典子 (1994)、大和の民間祭祀に伝承される食饌—奈良盆地東南部の秋祭を中心に—、日本食生活文化調査研究報告書 10、(財) 日本食生活文化財団、21-45
- 4) 瀬川清子 (1971)、食生活の歴史、講談社、東京、pp. 96-97
- 5) 農文協編 (1986-1992)、日本の食生活全集 (全 48 巻)、農文協、東京
- 6) 佐々木道雄 (2002)、韓国の食文化—朝鮮半島と日本・中国の食と交流—、明石書店、東京、pp. 203-212
- 7) 日本調理科学会「調理文化の地域性と調理科学」特別研究委員会編 (2004)、平成 15・16 年度日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学報告書—魚介類の調理—」および DB、日本調理科学会、東京
- 8) 成城大学民俗学研究所編 (1995)、日本の食文化、岩崎美術社、東京
- 9) 成城大学民俗学研究所編 (1995)、日本の食文化補遺編、岩崎美術社、東京
- 10) 吉井始子編 (1980)、食物本草大成 (全 12 巻)、臨川書店、京都
- 11) 直良信夫 (1965)、古代人の生活と環境、校倉書房、東京、p 84
- 12) 東北歴史資料館 (1985)、東北歴史資料館資料集 13 里浜貝塚Ⅳ—宮城県鳴瀬町宮戸島里浜貝塚西畑地点の調査・研究Ⅳ—、東北歴史資料館、p 9
- 13) 倉林正次編 (1985)、日本料理秘伝集成第 18 巻、同朋社、京都、p 52
- 14) 前掲書 13) p 52, pp. 54-55, p 62
- 15) 堀保己一編纂 (1979)、群書類従・第二十二輯武家部、続群書類従完成会、東京、pp. 354-355
- 16) 須永金三郎 (1910)、朝倉叢書、須永金三郎、福井、pp. 62-63
- 17) 前掲書 13) p 169
- 18) 平野雅章編 (1985)、日本料理秘伝集成第 1 巻、同朋社、京都、p 9
- 19) 吉井始子翻刻 (1978)、翻刻江戸時代料理本集成第 2 巻、臨川書店、京都、p 39
- 20) 吉井始子編 (1980)、食物本草大成第 10 巻、臨川書店、京都、p 169
- 21) 人見必大、島田勇雄訳注 (1993)、本朝食鑑 5、平凡社、東京、p 178
- 22) 前掲書 18) p 259, 272, 305
- 23) 小野蘭山 (1991)、本草綱目啓蒙 3、平凡社、東京、pp. 261-262
- 24) 吉井始子編 (1980)、食物本草大成第 6 巻、臨川書店、京都、p 444
- 25) 吉井始子編 (1980)、食物本草大成第 12 巻、臨川書店、京都、p 280
- 26) 農商務省水産局編纂 (1983)、日本水産製品誌 (復刻版)、岩崎美術社、東京、p 148
- 27) 山崎妙子 (1996)、ワニ料理、日調科誌、29、155-159
- 28) 小園佳美、奥田弘枝、岡本洋子 (2006)、広島県備北地方における伝統的郷土食と地域性—ワニ料理といわれし漬—、

- 日調科誌, 39 (2), 176-179
- 29) 日本の食生活全集岩手編集委員会 (2002), 岩手の食事, 農文協, 東京, p 288, 308
- 30) 岩手県 (1965), 岩手県史第 11 巻民俗編, p 335, 343
- 31) 床井弘, 斎藤時泰編纂 (1979), 日本産物誌, 八坂書房, 東京, p 81
- 32) 日本の食生活全集山形編集委員会 (2001), 山形の食事, 農文協, 東京, pp.183-184, p 289
- 33) 前掲書 8) p 82, 89, 102
- 34) 日本の食生活全集奈良編集委員会 (1992), 奈良の食事, 農文協, 東京, p 47, 63, 109, 110
- 35) 前掲書 8) p 434
- 36) 丸山悦子, 金丸早智子 (2007) 香芝の赤エイの煮こごり, 出会い大和の味, 奈良新聞社, 奈良, p 22
- 37) 日本の食生活全集大阪編集委員会 (1991), 大阪の食事, 農文協, 東京, p 162, 177, 348
- 38) 日本の食生活全集広島編集委員会 (1987), 広島の食事, 農文協, 東京, p 151, 163, 349
- 39) 長崎福三 (2001), 漁食の民, 講談社, 東京, p 22
- 40) 前掲書 29) p 308
- 41) 奈良県編 (1915) 奈良縣風俗誌, 北葛城百済村瀬南村馬見村箸尾村河合村風俗志 [1], 奈良県, 県立奈良図書館情報館所蔵 (手稿により, 頁の記載なし。二, 薬及簡易治療法等, は, 村内ニアル特殊ノ薬草薬品, 口嚙類の項に記載)
- 42) 島田勇雄, 竹島淳夫, 樋口元巳訳註 (1997), 和漢三才図会 7, 平凡社, 東京, p 224
- 43) 前掲書 20) p 170
- 44) 前掲書 25) p 423
- 45) 榊涯武井周作 (1831), 魚かゞ美巻之下, 東都吞海樓蔵板, 下ノ三十五
- 46) 名古屋玄医著 (1671) 関甫食物本草, 吉井始子編 (1977) 食物本草本大成第 4 巻, 臨川書店, 京都, p 460
- 47) 人見必大著 (刊年不記) 本朝食鑑, 吉井始子編 (1977) 食物本草本大成第 10 巻, 臨川書店, 京都, p 170
- 48) 盧桂洲編 (1687) 食用簡便, 吉井始子編 (1977) 食物本草本大成第 6 巻, 臨川書店, 京都, p 444
- 49) 向井元升編纂 (1684) 厨房備用倭名本草, 吉井始子編 (1977) 食物本草本大成第 8 巻, 臨川書店, 京都, p 74
- 50) 曲直瀬玄朔編 (1633) 日用食性, 吉井始子編 (1977) 食物本草本大成第 1 巻, 臨川書店, 京都, p 451
- 51) 福田松珀著 (1684) 増補日用食性, 吉井始子編 (1977) 食物本草本大成第 1 巻, 臨川書店, 京都, p 544
- 52) 香月牛山著 (1790) 巻懐食鏡, 吉井始子編 (1977) 食物本草本大成第 12 巻, 臨川書店, 京都, p 44
- 53) 山本世孺著 (1811) 懷中食性, 吉井始子編 (1977) 食物本草本大成第 12 巻, 臨川書店, 京都, p 193
- 54) 石川元混編 (1820) 日養食鑑, 吉井始子編 (1977) 食物本草本大成第 12 巻, 臨川書店, 京都, p 246
- 55) 大蔵永常撰, 高宮倍敵補編 (1848) 食物能毒編, 吉井始子編 (1977) 食物本草本大成第 12 巻, 臨川書店, 京都, p 387
- 56) 青苔園, 高嶋春松画 (1849) 魚貝能毒品物図考, 吉井始子編 (1977) 食物本草本大成第 12 巻, 臨川書店, 京都, p 423
- 57) 新井玄圭編 (1678) 食物摘要, 吉井始子編 (1977) 食物本草本大成第 5 巻, 臨川書店, 京都, p 424
- 58) 著者不記 (1701) 広益日用食性能毒, 吉井始子編 (1977) 食物本草本大成第 11 巻, 臨川書店, 京都, p 193
- 59) 松岡玄達著 (1769) 食療正要, 吉井始子編 (1977) 食物本草本大成第 11 巻, 臨川書店, 京都, p 488
- 60) 山岡元隣著 (1667) 食物和歌本草増補, 吉井始子編 (1977) 食物本草本大成第 2 巻, 臨川書店, 京都, p 530

(平成 21 年 5 月 20 日受付, 平成 21 年 12 月 18 日受理)

和文抄録

日本においてエイの食習慣が形成された背景および地域性を明らかにすることを目的に, 「平成 15・16 年度日本調理科学会特別研究—魚介類の調理」および『日本の食生活全集』を主な資料として検討した結果, 以下のことが明らかになった。

エイは, 東北, 近畿, 中国地方の海から遠い内陸部や山間部地域の晴れ食には欠くことのできない食べ物として供されていた。エイの魚肉は尿素含量が高く, 魚類としては腐敗しにくい特性を持ち, 日持ちのする無塩もの (鮮魚) として調理できること, また, 乾物にして保存し, 利用できることなど, 海から遠い地域でも利用できる条件を満たす海魚であった。エイは, 肉, ひれ, 骨のすべてが食用になり, 軟骨特有のコリコリとした歯ごたえおよび煮ものの調理によって形成されるゼラチン質の煮こごりなどの食感, 日本人の嗜好に合い, 本草書に記されたエイの食品価値は, 民間に伝わったアカエイの肝の薬効とともに高く評価されてエイの食習慣が定着した。