

東海地域における魚介食文化の歴史的展開の一考察

遠山 佳治

Study on Historical Development of Seafood in the Tokai Regional Food Culture

Yoshiharu TOHYAMA

抄 録

東海地域の食文化の考察について、今回は魚介食文化からみた視点で検討を加えるものとする。東海地域の魚介食文化を歴史的にみると、東海地域の漁業・水産業に影響されている。また、モノづくり産業が盛んな地域であるため、鰻・鮎・貝などの養殖業、海苔・練り物などの食品加工業が特徴である。それを支えてきたのが、木曾三川が注ぐ伊勢湾・三河湾の内湾と外海を持つ多様な自然環境と、都市名古屋を包括する社会的環境といえる。

キーワード：伊勢神宮の鯛、桑名の時雨煮、三河湾の海苔、浜名湖・一色の鰻、赤棒と豊橋ちくわ

1. はじめに

東海地域の食文化は、赤味噌・豆味噌文化圏という独特な文化を持ち、とくに伝統的な郷土料理に関しては『聞き書愛知の食事』『日本の食文化7 東海』をはじめ先行研究が多い。ところが、魚介類の料理・文化に限った場合では、現代に至るまで東海地域独自の展開がみられるものの、先行研究は少ない。

魚介食料理・文化は、東海地域の水産業と密接な関係にある。そこで、はじめに、現在の状況について、農林水産省「平成30年漁業・養殖業生産統計」より、東海4県の漁獲量の特徴を押えておきたい。海面漁業の漁獲量合計では、1位北海道、2位長崎、3位茨城に次いで、静岡県が4位(191,600 t)、5位宮城、6位千葉で、三重県が7位(130,900 t)である。表1は都道府県別の魚種別漁業漁獲量で、表2は魚種別養殖業生産量で東海4県が全国上位に位置するものを拾いあげた。都道府県のシンボルとして、平成元年(1989)に岐阜県の魚として鮎、平成2年には愛知県の魚として車エビ、三重県の魚として伊勢エビ、平成6年に静岡県は旬の魚として、マグロ(通年)・ブリ(1月)・サバ(2月)・マダイ(3月)・桜えび(4月)・カツオ(5月)・シラス(6月)・鰻(7月)・イカ(8月)・アジ(9月)・タチウオ(10月)・金目鯛(11月)・カキ(12月)と産地の魚介類を制定している。

表1 東海4県の漁業における魚種別漁獲量～都道府県別全国上位順位(100t)

	静岡県	三重県	愛知県	岐阜県
キハダマグロ	208 (1位)	41		
カツオ	777 (1位)	137 (6位)		
シラス	58 (3位)		68 (2位)	
サバ類	432 (3位)	364 (5位)		
伊勢エビ	1	3 (1位)		
車エビ			1 (1位)	
その他のエビ類	4	3	10 (4位)	
サザエ	3	5 (3位)	1	
アサリ類	10		19 (1位)	
その他の貝類		13	52 (1位)	
コンブ類以外の海藻類		14 (4位)	44 (1位)	
その他のサケ・マス類				22 (2位)
鮎	2	3	2	149 (4位)
ハゼ類				5 (3位)
シジミ	5	172 (5位)	63	

(「その他の貝類」とはアワビ類・サザエ・アサリ類・ホタテガイを除く、「その他のサケ・マス類」とはサケ類・カラフトマス・サクラマスを除くもの)

表2 東海4県の養殖業における魚種別生産量～都道府県別全国上位順位(100t)

	静岡県	三重県	愛知県	岐阜県
マダイ	9	38 (1位)		
カキ類	3	36 (6位)		
シラス	58 (3位)		68 (2位)	
ばら海苔		42 (1位)	3	
真珠	1	3 (1位)		
ニジマス	1072 (1位)		157	197
鮎	115	12	1220 (1位)	650
鰻	1457 (4位)		3459 (2位)	

(表1・2とも、農林水産省「平成30年漁業・養殖業生産統計」より作成)

そこで、本稿では、拙稿「東海地域における肉料理・肉食文化の歴史的展開の一考察」(『名古屋女子大学紀要』65号)に続き、東海地域で有名な魚貝料理・魚介食文化を取り上げて、その発展の背景を歴史民俗学的観点で各種の参考資料を整理し、東海地域における水産業の発展と消費の状況を再検討することで、東海地域の魚貝料理からみた食文化の特徴をまとめていく。

なお、本稿で東海地方ではなく東海地域という地区を設定したことについて説明を加えておく。東海地方といえ、一般に愛知県・岐阜県・三重県を指す。または東海4県として静岡県

を加える場合もある。食文化からみた場合、名古屋を中心とした文化圏が対象となり、三重県南部の熊野、静岡県西部の伊豆などは、その対象外と考えられる。そのため、本稿では東海地域と設定している。

2. 献上品にみる魚介食文化

歴史を遡ると、漁獲された魚介類が権力・権威等ある人や中央官庁等へ献上されることは多々あった。古くは、藤原宮址・平城京址出土の木簡から海産物の存在を知り得る。尾張・三河の木簡より、軍布（わかめ）やいざすなどの海藻類や塩が納められている。とくに、三河湾の佐久島・篠島・日間賀島では、海人の献上を海部贄（あまにえ）とされ、鮫のたれ（干物）にも通じる、細かく割いたサメの干し肉「佐米楚割（さめすわやり）」が知られるが、その他に黒鯛・赤魚もある。知多半島の師崎や篠島などでは、鯛漁が盛んで、建久年間（1190～99）の「皇太神宮年中行事」によると、伊勢神宮の三節祭に供えるため、篠島より干鯛42尾を納めている。これは「御幣鯛（おんべだい）」といい、現在までこの風習が続いている。また、知多半島南部の豊浜では、木・竹で重さ約1トンの巨大な鯛を作る鯛祭りが行われている。なお、現在では三重県で鯛が盛んに養殖されている。

伊勢神宮への奉納として有名なものは、志摩の国崎半島で作られた「干しあわび」がある。現在では日本一の海女数約1000人を誇り、鮑の漁獲はその海女の素潜り漁によって支えられており、「鳥羽・志摩の海女漁の技術」は国の重要無形民俗文化財、「鳥羽・志摩の海女漁業と真珠養殖業」の日本農業遺産、「海女に出逢えるまち 鳥羽・志摩～素潜り漁に生きる女性たち」が文化庁「日本遺産」に認定されている。古く古代の平城京址出土の木簡から、志摩国より都へ鮑を貢納されていたことが分かる。志摩の国司高橋氏が伴った潜女が採取して神宮に奉納したといわれ、中世に入ると、伊勢神宮との関係を深め、天永2年（1111）には内宮・外宮へ鮑・サザエを貢進している。そして、江戸時代を通じて「熨斗鮑」を納め、伊勢御師の全国檀那場巡回時の土産として活用された。なお、現在「参宮あわび」（関谷食品）として、鮑の姿煮が土産物として流通しているが、現代では鮑資源の枯渇により、稚貝放流による努力が続いている。なお、伊勢神宮の新嘗祭の神饌として、鮑・伊勢エビ・鯛・キス・アジ・サメ・ミル貝・海苔・鰹節など海産物が多く、「御食国（みけつくに）伊勢」と呼ばれる由縁である。とくに、高価な伊勢エビは、家格の高い家や裕福な家の元旦の床の間に飾られた蓬莱の一番上に乗せられ、伊勢神宮を想起させていた。現在も、10月1日の解禁日に志摩市浜島で水揚げされた伊勢エビは、伊勢神宮に奉納されている。

鯛の献上は、伊勢神宮ばかりではない。尾張藩御肴御用を勤めた千賀氏より、徳川家康をはじめとした将軍家および尾張藩主へ御用鯛の干鯛を、日間賀島から献上されていた。

その他、幕府の重臣などの尾張藩御用の贈答用に使用されたものに、ナマコのはらわたを塩漬けにした、三大珍味の一つの「このわた（海鼠腸）」がある。『尾張名所図会』には、知多半島師崎近くの大井の名産で、尾張藩から将軍家や朝廷にも献上されたと記されている。明治に入り、海鼠取締所が設置された程である。なお、「このわた」が出来ない時期には、鯛腸塩辛も作られた。

また、鯨肉も献上品として活用された。天正7年（1579）には信長が天皇に鯨肉を献上しており、江戸時代には尾張藩主に献上された。江戸時代には秋から春にかけて湾内に鯨（主にコ

ククジラ・ザトウクジラ)が入り、それを銚で突き捕る方法を用い、千賀氏の家老川合氏が主に取り組んだ。名古屋で行われた文政10年(1827)伊勢信仰の御嶽祭りでは、長さ5間の鯨の造り物が登場した。また、寛延4年(1751)の『料理食道記』には伊勢鯨として紹介されている。鳥羽の相差では鯨の神輿が登場するくじら祭り、ユネスコ無形文化財指定の四日市鳥出神社や鈴鹿市長太飯野神社など北伊勢6か所で鯨船行事(鯨船祭り)があることで、江戸時代に鯨漁が盛んだったことが分かる。

江戸時代に、江戸幕府の将軍へ献上されたものとして、一番有名なものは長良川の鮎寿司である。古くは保存食としての鮎のなれ寿司であったが、元和5年(1619)、岐阜が尾張藩領になると、尾張藩から江戸幕府への献上品となった。長良川の鵜飼漁で獲った鮎は、御鮎所に運ばれ、まずは塩漬けにされ、その後エラなどを取って腹に飯を詰めて桶に並べ、水を通した飯を上からふりかけ、これを繰り返して桶いっぱい漬け込む。これを、加納問屋、笠松街道(鮎鮎街道)で笠松問屋、木曾川を渡って一宮問屋、名古屋へと受け継がれた。さらに、江戸に向かって東海道を宿継ぎで運び、その間に発酵して、江戸に着く時期に食べ頃になるように運ばれた。毎年旧暦5～8月の間に、江戸時代の前期には20回、後期は10回、鮎鮎は岐阜から江戸まで運ばれた。なお、現在長良川の鮎は「岐阜県の魚」や世界農業遺産「清流長良川の鮎」に指定され、鵜飼に限らず瀬張り網漁(投網)・夜網漁・登り落ち漁・登り笠・梁漁、そして釣り人は友釣りで獲れ、今でも岐阜県を代表的する魚である。表1で分かるように、天然鮎の漁獲が多く、「郡上鮎」としてブランドになっている。

3. 八丁味噌・たまり醤油と魚介食文化

名古屋めしの第一の特徴は赤味噌・豆味噌文化であり、東海地域の魚介食文化も当然赤味噌・豆味噌文化の影響を大きく受けている。

三河湾・伊勢湾には、潮干狩りの漁場が多く、愛知県・静岡県・三重県はアサリの漁獲量が全国有数である。そのアサリを具にした味噌汁に、八丁味噌(赤味噌・豆味噌)が使用される。豆味噌は熱に強く、煮込むと素材や貝のうま味成分となじみ、味にコクが出て美味しくなる。また、貝の臭みを消す効果も持っている。

愛知県海部地区には江戸時代後期に考案され、豆味噌を使った「いなまんじゅう」と呼ばれる郷土料理がある。汽水魚であるボラの生後1年程度の幼魚イナの内臓を取り、代わりに刻みシイタケ・ニンジン・銀杏等を混ぜて甘く味付けした豆味噌餡を詰めて、魚の姿のまま焼いた魚料理である。ボラは名前が成長とともに変わる出世魚なので、「いなまんじゅう」も縁起のよい料理として認識されていた。この海部地区は木曾川河口の東に広がる海拔ゼロメートル地域の低地(尾張水郷地帯)で、日光川・蟹江川・佐屋川など多くの川が流れている。高度経済成長期頃までは川魚や汽水魚(とくにボラ)が多く獲れ、地元産の豆味噌が川魚独特の泥臭さを消して、香ばしく焼きあがる。なお、ボラをご飯に炊き込んだボラ雑炊もある。ボラは三重県鳥羽沖でもよく獲れることより「伊勢鯉」との別称が付いた。同様に味噌を使った魚食文化に、木曾三川輪中地帯の鮎味噌がある。内臓を取り除いたフナを、大豆とともに水煮をし、その後味噌を添えて再度煮込む、甘い味付けの料理である。三河地区では、イワシの味噌漬がある。

直接に豆味噌・赤味噌を使用する訳ではないが、豆味噌・赤味噌の副産物であるたまり醤油も東海地域の魚食文化に欠かせない。刺身に付ける「刺身たまり」をはじめ、三河湾で獲れ一

般に「大あさり」と呼ぶウチムラサキの焼き貝では、たまり醤油で味付けされる。また、三重県桑名で有名な時雨煮（ハマグリ・アサリなど）や東三河の佃煮も、たまり醤油で味付けされている。寛政9年（1797）の『東海道名所図会』には「時雨蛤」は「溜豆油（たまり）」にて作るとある。蛤は松ぼっくりや松葉で焼いたものが美味とされ、「その手は桑名の焼き蛤」というしゃれ言葉でも知られるように、桑名から四日市にかけての浜はハマグリ産地である。そのハマグリを使った佃煮の一種が時雨蛤であるが、製法に特徴がある。煮詰めたたまり醤油の上部で、浮かせ煮で作る。また、しょうがを加える。「桑名の殿様、時雨で茶々漬」という民謡もあり、保存食として時雨煮がある。時雨蛤の語源は、時雨が降る10月がハマグリが一番美味しい時期とか、口の中を通る風味が一時的に降る時雨に喩えられたとか、短時間で仕上がる直ぐに止む時雨に喩えられたという諸説がある。その名称は、江戸時代中期の美濃国出身の俳人、松尾芭蕉門下の各務支考が考案したとされる。元禄期（1688～1704）に、貝屋水谷新左衛門が始めた（天正年間に水谷喜平が始めたという説もあり）といわれ、その後分かれて現在では数軒の貝新が時雨煮を製造・販売している。その内の一軒である新之助貝新が、明治から昭和初期に宮内庁御用達を務めていた。なお、時雨煮を具材としたおにぎりは、東海地域独自の食文化である。

4. 養殖業に支えられたカキ、海藻、鰻、そして「ひつまぶし」の誕生へ

東海地域の漁業のうち養殖業でまかなわれているものとして、日本一の出荷量を誇る豊川・豊橋の鮎、弥富の金魚があるが、ここでは伝統的なカキ、海藻、鰻を挙げたい。

カキは、江戸時代元禄10年（1697）の『本朝食鑑』によると、三河刈谷の江上（今でいう境川）が大きくて上品で、尾張・伊勢がこれに次ぐものとして、また宝暦13年（1763）の『日本山海名産図会』にも尾州・三州が、幕末の『大日本名物盡』では宮（熱田）の牡蠣が記され、古くから三河湾・伊勢湾のカキが有名であった。カキの養殖という観点でみると、三重県の志摩・鳥羽地区のリアス式海岸では、波が静かで養殖業が行いやすい環境がある。そこに目を付けたのが御木本幸吉で、明治21年（1888）より、真珠生産のため、アコヤ貝の養殖を手掛けた。赤潮などの被害を受けながらも、明治32年（1899）に東京銀座に御木本真珠店を開設し、現在のミキモトに繋がる。そのアコヤ貝の貝柱は寿司ねたや粕漬の「真珠漬」にはなるが、アコヤ貝自体は食用の養殖ではない。但し、同じ地域でカキの養殖も盛んである。昭和3年（1928）、水産学者の佐藤忠勇は、真珠養殖筏を応用した垂下式カキ養殖法を生み出した。その後も改良を重ね、薬品を使用しない紫外線滅菌浄化法で、無菌カキとしての矢湾カキがブランド化された。近年、潮干満養殖によるシングルシート方式で一年中食べられるカキの生産に成功している。また、鳥羽市浦村では、三重県内の牡蠣養殖の三分の二を占め、焼きガキ食べ放題の店が並ぶ場所として有名である。

志摩から熊野にかけての沿岸部では、もともと海藻類がよく採れる地域であったが、現在では養殖が行われている。その主要な海藻は、あおさ、あらめ、天草、ひじきである。干したあおさは、味噌汁に入れて「あおさ汁」になる。また、あおさ海苔の加工を行う桃屋の工場が三重県松阪市にあり、その後埼玉県春日部工場に送られて佃煮「ごはんですよ」になる。あらめでは、味噌・醤油等で味付けした木曾三川の川魚を巻いた郷土食「鮎のあらめ巻」がある。天草は心太の原料で、産地の岐阜県山岡や長野県伊那などに運ばれている。山岡では寒天ラメ

ンなどの寒天料理となっている。ひじきは一般には熱湯で煮てから乾燥させる方法で作られるが、伊勢では高温の蒸気で蒸して加工するため、長くて太く、風味が良いひじきになり、「伊勢ひじき」と呼ばれている。三重県鳥羽の郷土料理で「ひじき飯」がある。明治5年(1872)創業のヤマナカフーズが製造・販売で有名である。

正保2年(1645)の『毛吹草』には伊勢・志摩が、天保15年(1844)の大蔵永常『広益国産考』では三河の渥美、遠江の舞坂が海苔の産地として記されている。文政4年(1821)に舞坂の庄屋須田又七が江戸湾の海苔養殖を学び伝え、田原藩家老渡辺華山も海苔養殖のため江戸大森で調査している。宝飯郡前芝村(豊橋市)の杵野甚七(銀右衛門)が嘉永6年(1853)に海苔養殖を手掛け、翌安政元年(1854)に豊川河口で築建式にて海苔の養殖「前芝海苔」に成功する。河口域の干潟には栄養塩が豊富にあり、海苔養殖には適した土地であった。翌年より海苔の養殖が、豊川河口の六条潟へと広がった。また、同時期の安政4年には、伊勢湾の鍋田で養殖が始まっている。そして、遅れて大正時代には渥美半島や矢作川河口へも広がり、大正元年(1912)に三河乾海苔同業組合が結成された。大正11年(1922)には、全国一の海苔生産額を示し、尾張産の海苔は「蓬莱海苔」「年魚市海苔」とも呼ばれていたため、昭和3年(1928)には「あいち海苔」「愛知海苔」と名称が統一された。昭和4年には、熱田や下之一色(現在の名古屋市)でも海苔養殖が行われ始めた。その後、他地域の養殖に押されるものの、昭和20年代より海苔網を使用するようになり、さらに愛知県水産試験場が、昭和34年(1959)に「浮流しノリ養殖技術」を、昭和39年に海苔種網の冷蔵技術を開発し、海苔漁場が水深の深い沖へ拡張され、病害発生でも回復しやすく海苔生産が安定した。昭和43年(1968)・同48年に再度全国一の生産額に返り咲いたものの、伊勢湾・三河湾の埋め立てにより、海苔漁場が狭くなっていった。科学の力で補うものの、現在は地球温暖化の影響もあり、海苔の生産量は減少している。

表2で分かるように、愛知県の養殖業は淡水(内水面漁業)で、現在では豊川市・豊橋市が中心の鮎と、西尾市一色の鰻が中心である。平成19年には「一色産うなぎ」が特許庁商標となり、ブランド化が進んだ。鮎の養殖は平成25年(2013)以降、岐阜県・和歌山県を抜いて1位になり、鰻の養殖は現在鹿児島県に次いで2位であるが、昭和58年(1983)～平成12年(2000)まではそれ以前の静岡県浜名湖を抜いて全国1位の漁獲量であった。江戸時代『東海道中膝栗毛』では、新居宿の名物が蒲焼とあり、浜名湖で鰻が獲れていた。浜名湖での鰻の養殖は、明治24年(1891)に原田仙右衛門が新居で、明治30年(明治33年説もあり)に服部倉治郎が舞阪で始める。明治27年に三河の一色に愛知県水産試験場が設置された際、服部倉治郎に鰻養殖について諮問したところ、鰻の稚魚の確保や餌となった養蚕サナギの供給(製糸業)などにより浜名湖の方に軍配が上がったといわれる。そして、大正7年(1918)の大凶作、同時期の「開墾助成法」「公有水面埋立法」公布により養殖池が増加し、昭和初期には天然鰻よりも養殖鰻の生産量が上回る結果となり、全国一の産地となった。浜名湖周辺では「木飯(ほくめし)」と呼ぶ、鰻とごぼうのまぶし飯がある。養殖池で何年も生きた大きな鰻の食べ方が残っている。なお、現在では愛知・鹿児島に押され、鰻からすっぽんの養殖へと変容している。

浜名湖を抜いて全国一位になった一色の鰻の養殖の始まりも古い。明治29年にできた神野新田(現豊橋市)の低地を、明治44年(1911)には養鰻池にしたり、明治37年(明治30年説、明治41年説あり)には一色の徳倉六兵衛・廉吉らが養鰻池を設置している。しかし、一大産地となったのは、昭和34年(1959)の伊勢湾台風により農地が塩害で被害を受け、養殖池に変更したことを発端として、矢作古川の河川水を地下送水管で養殖池へ供給した。一般に鰻の養殖で

は硬水の地下水を活用しているが、一色では軟水の河川水を利用したことにより、生育環境がより自然に近く、身も皮も柔らかい鰻を供給することができた。また、昭和40年代後半以降にはビニールハウスによる加温養殖技術の導入や配合飼料の開発により、やがて全国有数の養殖場になった。この一色の柔らかい鰻は、とくに西日本の蒸さずに焼きを主体とする蒲焼に適しており、全国シェアの20～25%を占めている。

愛知県の鰻料理といえば、名古屋めしで有名な「ひつまぶし」がある。鰻の蒲焼を細く刻み、お櫃のご飯と混ぜた料理である。名古屋城下町には鰻の蒲焼店が並んだ蒲焼町があり、名古屋城築城の時の職人が食べたといういわれを持つ。尾張から三重・岐阜にかけては、木曾三川を含む輪中地域が広がり、鰻を含めて川魚がよく獲れた土地柄であった。天保7年（1836）「尾陽名物」に「蟹江鰻」と記されている。熱田神宮の門前である宮宿で、明治6年（1873）に創業した蓬萊軒が「ひつまぶし」の発祥ともいわれている。但し、蓬萊軒は、元々鰻の蒲焼とかしわ料理を提供する料亭であった。出前の数人分の鰻丼を均等に食べられるよう合理的に考えて始めたのが、蒲焼を細く切ってお櫃に入れた「ひつまぶし」という。また、三重県津市の創業明治8年つたやでは、大きさの違う天然鰻、特に太くてかたい鰻を食べやすくするため、蒲焼を切って、臭みを取るためにお茶漬けにしたまかない食から始まったという。どちらが古くから存在したのかは不明であるが、昭和39年「名古屋味覚地図」では、中区の老舗いば昇で「櫃まぶし」とある。「ひつまぶし」が一般化したのは、養殖鰻が広く出回るようになった昭和50年代である。なお、蒲焼のタレには、東海地域特産のたまり醤油と味噌が使用されていて、「ひつまぶし」などの鰻や木曾三川のナマズの蒲焼を支えている。

5. 東海地域の特産物を活かしたモノ作り産業

東海地域のモノ作り産業は、魚介類の加工品製造にも及んでいる。その中でも有名なものは、豊橋のちくわ、名古屋のかまぼこ・赤棒、三河湾・知多湾のえびせんべい、天草を利用した寒天である。そして、魚介類を使用した調味料である。

豊橋のちくわは、老舗ヤマサで作られている。魚問屋佐藤善作が、金毘羅参詣で訪れた讃岐の技術を伝えたことが始まりで、文政期（1818～30）とも、天保8年（1837）ともいわれている。端は白くて中央部に濃い焼き目を付け、甘味のある仕上がりとなっている。材料は、三河湾産のエソ、カレイ、ハモなどであったが、現在ではスケトウダラを使用している。

蒲鉾は、一般的にはサメが多く使われ、江戸時代中期までは家庭で作られていた。名古屋の独自の魚肉加工品は、朱色のかまぼこ「名古屋かまぼこ」と、魚のすり身を棒状にして油で揚げて赤色に着色した「赤棒」である。「名古屋かまぼこ」は、一般にお節料理に使用されるピンク色の紅白かまぼことは異なり、「名古屋あか」と呼ばれる朱色に染める。また、蒸す工程で2段階加熱するため、独特の弾力を持つ「赤棒」とは、関東でいうさつま揚げの桃色のものである。なお、名古屋ではさつま揚げとは呼ばず、はんぺんと呼ぶ。このような魚肉練り製品の加工会社は、名古屋市の熱田に存在する。江戸時代の熱田は熱田神宮門前の宮宿であるが、熱田湊七里の渡しの北隣に熱田魚市場もあり、沿岸で獲れて水揚げされた魚が朝夕2回の市場で販売された。この市場で取引された魚は、遠く美濃・信濃まで運ばれたという。昭和24年（1949）に熱田魚市場は、名古屋中央卸売市場へ変わっていくが、市場で売れ残った魚を加工品として商品化したものである。次に朱色・赤色の使用理由であるが、一般に熱田神宮を崇拝

した織田信長が赤色を好んだことによるといわれている。しかし、私は熱田神宮の草薙剣にまつわる由来も影響しているものと考えている。草薙剣は盗難に会い、皇居に据え置かれたものを神命で熱田神宮へ還座した年が朱鳥元年(686)である。その時に飛鳥浄御原宮より、田島氏・馬場氏・守部氏・大喜氏・粟田氏・長岡氏・大原氏の七姓が熱田をお守りする祭祀の家として世襲社家として仕え、熱田神宮にとって転機となる年である。なお、「赤棒」は、味噌おでんの具材として使用されるが、赤味噌の赤茶色汁に負けていない。また、静岡県焼津では、江戸時代初期の慶長年間(1596~1615)にイワシの豊漁により、膳夫半平がサバ・イワシなどの青魚を皮・骨ごと磨り潰して作る「黒はんぺん(黒はんべ)」を考案して今でも有名である。また、浜名湖では蒸した楕円形の白はんぺんが作られている。

愛知県民は海老フライが好きと言われているが、海老の漁獲量は北海道に次いで全国2位である。車海老が愛知県の魚に指定されているものの、三河湾・伊勢湾で一番多く獲れる海老は小型のサルエビ、アカエビ、トラエビなどである。茹でると赤くなることから、これら小型のエビを総称して、アカシャエビ(赤車海老)と呼ぶ。元々よく獲れ、小型で殻が厚いため、中国へ輸出したり、肥料として使用されたりもしていた。明治時代初期に、知多郡大野港(現在の常滑市)鈴木宇兵衛商店では、魚せんべいが製造・販売されており、海老せんべいの原型と考えられている。明治時代中期頃、一色のかまほ製法の文吉がせんべいの原料としてアカシャエビを使い始め、ひげ貞と言われていた人がチャンカラ蒸し器で大量に海老を処理したことにより、海老せんべいへの実用化が進んだ。そして、現在では三河湾沿いの西尾市一色、蒲郡市および知多半島で海老せんべいが製造され、全国1位(約95%)の生産量を誇っている。「えび満月」などの名称で知られる、白く丸いせんべい生地に海老を焼き込んだせんべいは一般的である。中には海老せんべいを高級化させた店があり、慶応2年(1866)に光田慶助が大野(常滑市)で創業した桂新堂では、車海老・甘海老の姿焼きを製造・販売している。また、昭和28年(1953)創業の坂角総本舗(東海市)では、繋ぎの馬鈴薯デンプンをほとんど使用しないため、堅くなるものの二度焼きして海老の旨みが広がる「ゆかり」を生みだし、名古屋土産の上位に位置している。また、逆に安価な海老せんべい・たこせんべいで、目玉焼きを挟んだ駄菓子「玉せん」も昭和30年代に生み出している。

東海地域における寒天の産地は、岐阜県の山岡市で、日本一の生産で全国シェアの8割を占めている。寒天とは、伊勢などで獲れた天草(オゴ)を釜茹でにして、煮だした汁を型に流し込み、羊羹状に成型し、細い棒状に切ってできた心太を、乾燥させて水分をすっかり抜いた状態をいう。その乾燥は、夜間に心太の中の水分を凍結させ、昼間に気化させて作るため、昼夜の寒暖差が激しく、雨・雪があまり降らない岐阜県東濃の山間地域が寒天生産に適していた。寒天生産は農家の副業として、元々は岩村町から始まったが、昭和初期に山岡町にも広がり、次第に生産量が拡大していった。

昭和50年に開設された、三重県四日市市にある味の素工場では、調味料「ほんだし」が製造されている。その原料の一つとして、三重県産の鰹節が使用されている。志摩から熊野にかけては鰹の一本釣りが本州最多で、昔から鰹漁が盛んな地域であった。紀州の甚太郎が土佐に伝えた鰹節生産の燻乾方法は、もともと紀州から熊野で行われていた方法である。しかし、志摩地方の鰹節は、いぶし小屋で手作業で作る伝統技法である。伊勢神宮の屋根にのっている堅魚木(かつおぎ)も、この保存鰹が由来しているといわれる。なお、名古屋のうどん・きしめんには、必ず鰹ぶしをかけて食べるのが特徴である。

三重県志摩地方にはカツオを使った郷土料理「手こね寿司」が存在するが、熊野灘で多く獲

れた鰹で鰹節などで使われなかった部位を上手く活用したものである。なお、鰹は初夏に獲れる初鰹と、初秋に獲れる戻り鰹がある。カツオは鮮度を保つことが難しいため、一般にたたきが多くみられるが、三重県の産地ではショウガ醤油を付けた刺身も食べられる。

6. 伊勢湾・三河湾の沿岸漁業の恵み

三重県の志摩や静岡県遠州灘から駿河にかけては、太平洋と接しており、遠洋漁場が盛んであるが、伊勢湾・三河湾の沿岸である、伊勢北部・尾張・三河から浜名湖にかけては、沿岸漁業が盛んであることも、東海地域の特徴である。

江戸時代の地誌『張州雑誌』（寛政元年）、『尾張志』（天保14年）などでは、知多郡や熱田の特産品として、鰯・カレイ・鰻・蟹・チンミガイ（サルボウガイ）など、多くの海産物が挙げられている。文政5年（1822）『尾張徇行記』には、カキ、ハマグリ、鰻が盛んに採れたことが記されている。なお、地誌類では、熱田や知多の名産として「藻魚」の記載があるが、海底の藻をたべて生息する魚を指し、アイナメ・メバル・イシモチなどを指すと考えられている。

江戸時代の沿岸漁場で、よく水揚げされた魚はイワシである。尾張藩御肴奉行を務めていた千賀氏は、知多半島師崎の与三郎、日間賀島の九左衛門・六郎右衛門の漁師3人を、当時漁業の先進地であった相州（神奈川県）へ派遣させ、網の製法・使用法を学び、鰯漁の発展を導いた。とくに、17世紀末～18世紀はじめの元禄～享保期、18世紀末～19世紀前半の寛政～天保期がイワシの豊漁時期であった。伊勢信仰御嶽祭りの鉦神勧請によって、明和3年（1766）の豊漁を迎え、干鰯が多く作られて五穀豊穰へと繋がっていった。また、伊勢木綿の栽培用肥料として利用された。知多半島南部では、10数艘の船、数百人が関わった大規模な鰯網漁が行われ、村君（むらぎみ）と呼ばれる者が体を動かして指揮を取った。但し、鰯漁は10年周期で大漁になったといわれ、豊漁不漁の差が大きく、大網・小網など漁師内での紛争も多々あった。明治30年代の漁獲量をみると、マイワシが圧倒的に多い。明治17年（1884）、守口漬の考案者山田才吉は、魚介類の缶詰製造工場を作った。その中でも特筆すべきものがイワシ油漬であり、日清・日露戦争の軍用にも供している。

なお、マイワシ・カタクチイワシの稚魚がシラス（白子）の中心として夏～秋に獲れ、茹でただけの「釜揚げしらす（関西では釜揚げちりめん）」、塩茹でして少し乾燥した「しらす干し」、塩茹でしたよく乾燥させた「縮緬じゃこ（雑魚）」があるが、地域によって呼び名は異なり、知多ではしらす井、じゃこ飯が食べられる。また、春にはイカナゴ漁も盛んで、加工品こうなご（小女子）も有名である。

伊勢湾・三河湾の代表的な海産物に、白子と間違えられやすい白魚がある。幕末の『大日本名物盡』には刈谷白魚と記されている。芭蕉の句に「明けほのや 魚しろきこと 一寸」とあるように、桑名も白魚の漁港として知られる。白魚は汽水域の魚で、秋が漁獲の最盛期で木曾三川の河口で盛んに獲れる。白魚の時雨煮を、「紅梅煮」と呼ぶ。天保3年（1832）の歌舞伎役者三代中村仲蔵の日記には、桑名の旅籠で白魚と菜の玉子と字を食べている。なお、江戸湾や隅田川の白魚は江戸名物であったが、江戸時代初期に伊勢湾の白魚を移して繁殖させたことが始まりという。木曾三川の汽水域としては、ヤマトシジミも大漁に獲れた。

4～8月にかけてタコ突きがあり、伊勢・三河湾の答志島・日間賀島はマダコの産地である。その南知多では、半夏生の頃にタコを食べる習慣がある。たこ干しが風物詩となっており、醬

油味のたこ飯が有名である。全国的には煮たタコをご飯に混ぜることが多いが、愛知県では生タコを米と一緒に炊き込むのが主流であり、綺麗な桜色になるため「桜飯」とも呼ぶ。また、秋が旬なものに卵を抱えたガザミ（ワタリガニ）がある。北海道から九州の各地に分布しているが、塩分濃度の低い浅瀬を好むため、伊勢湾・三河湾に多く生息し、水揚げも全国有数である。

トラフグは養殖ものが多いが、冬には渥美外海と伊勢湾口熊野灘が天然トラフグの産地となり、三重県で採れたものを「安乗ふぐ」と呼ぶ。三重県の白子はアナゴの水揚げとして有名である。愛知県では真アナゴを「めじろ」と呼び、干物として食している。

なお、同じ沿岸であっても駿河湾は、日本一深い湾として知られている。深海系の桜えびは河川の栄養が流れ込む駿河湾ならではの産物で、漁獲の歴史は明治27年(1894)と意外と新しい。

7. 総括～東海地域の魚貝料理・魚介食文化の特徴

前項までで、東海地域の魚貝料理・魚介食文化を、歴史的視点で献上品として受け継がれている点、八丁味噌などの豆味噌とたまり醤油を使ったという独自の食文化として発展した点、モノづくり産業が盛んな土地柄ならではの養殖業や食品加工業の展開、伊勢湾・三河湾の沿岸漁業がもたらす食文化を概観した。

なぜ、このような多様な魚貝料理・魚介食文化が展開・浸透したのか、自然環境と社会環境の視点で確認したい。まず自然環境としては、地形・海流・気候の要素が挙げられる。三重県南部と静岡県の駿河では、太平洋に面していて、黒潮の影響を強く受けている地域で遠洋漁業が盛んである。カツオ・マグロの漁獲量が多く、遠洋のカツオ一本釣りやまき網などの漁業が盛んであり、静岡県の焼津は遠洋漁業の基地として重要な役割を担っている。

それに対して、愛知県・三重県に接している伊勢湾・三河湾は穏やかな内湾・内海では、遠浅の砂浜が広がる。とくに知多半島と渥美半島に挟まれた三河湾と鳥羽・志摩地域のリアス式海岸は最も穏やかな海といえる。さらに、内海である伊勢湾には木曾三川（木曾川・長良川・揖斐川）をはじめ大小の河川が、三河湾には矢作川・豊川が注ぎ汽水域を大きく形成し、多くの魚介類の宝庫となっている。また、志摩地方では天然礁があり、エビ類や貝類などが採れ、海女漁を発展させた。海に面していない岐阜県では、長良川や輪中地域を中心とした淡水漁業による漁獲があり、鵜飼漁を発展させている。このことが、伊勢湾・三河湾で沿岸漁業と養殖業を盛んにさせた自然としての要因といえよう。

次に社会環境としては、古代より平城京・平安京などの都へも遠く遠い場所でもなく、伊勢神宮という偉大な神域も近在していたため、魚介類の保存と権力者への献上は古くから行われた歴史がある。中世には伊勢平氏・土岐源氏そして足利氏発展の土地であり、戦国時代には信長・秀吉・家康の出生地ともなり、漁獲を含め生産力が高く、商業も盛んな地域という社会的背景がある。とくに木曾三川で陸上交通が分断されたため、東海地域の水上交通は発達しており、船の製造技術も高く、それが漁業の隆盛にも反映していたと考えられる。江戸時代には尾張徳川家の城下町名古屋という地方大都市への供給源となって、さらに発展したと考える。また、近世から現代に繋がる東海地域におけるモノづくり産業の意識は、醸造業の影響を受けて、漁業にも活かされ、貝類や海藻類の養殖業や魚貝類を使った加工品産業へと発展を促したものといえる。

このように豊かな自然環境が、意欲溢れる社会環境に生まれ、多様な魚貝類の漁獲量を誇り、

東海地域の多様な魚貝料理・魚介食文化を生んできたといえよう。

ここで、総務省統計局の平成29年～令和元年のデータ(都道府県庁所在地・政令指定都市)から現代の東海地域の魚貝料理の現状をみてみたい。魚介類の消費額をみると、東海地域の都市は、全国7位に静岡市、8位に津市が見えるが、名古屋市は38位、岐阜市は44位と低い。名古屋市はあまり魚介類を食べていないことが分かり、肉類の方が好まれ、家庭で煮魚・焼魚などの魚料理をあまり食さない傾向にあることがうかがえる。魚介類の売上の内訳をみると、静岡市は、マグロ・しらす干し・干しあじ・アサリ、そしてちくわ・かまぼこ以外の魚肉練り製品の消費量か消費金額が全国1位である。産地と直結している結果が見て取れる。それに対して、アサリの生産が1位の愛知県では、名古屋市が21位と低い。折角の産地がご当地の魚貝料理に結びついていない感じを受ける。確かに、現在東海地域でよく獲れる愛知県の車エビ・鰻・鮎、三重県の伊勢エビ・真鯛・鮑・ハマグリなどは、日常生活の食卓によく並ぶ魚貝料理にはあまり使用されない高級食材が多い。つまり、現在の東海地域の漁業・水産業は産業として成り立っていて、地元の東海地域の魚介食文化との関連性が希薄になっているのであろう。

ちなみに、名古屋市で消費が高い結果は、カキの消費量5位と、カニの消費額8位である。カキは栄養価が高く、カキフライなど比較的安価で食べられる。一時期名古屋人はエビフライなどエビ好きと揶揄されたが、消費額は32位と低く、産地から運搬されたカニの方を好む傾向がみられる。2～3世代の家族団欒として豪華にみえるカニ料理が、現在の名古屋人の気質に合っていたものと推測される。このように、歴史民俗的にみると東海地域では産地の恵みを活かして魚貝料理・魚介食文化を育んできたが、現代の流通の発達も進み、地元産地と必ずしも直結しない多様な魚貝料理・魚介食文化へと変容している側面がみえる。

参考文献

- ・『愛知県史 上下』(1990、国書刊行会)(復刊、原本は1914)
- ・東海地方史学協会(1981)『愛知縣特殊産業の由来 上・下巻』(復刊、原本は1941)
- ・山口喜久男(1983)『戦後にみる食の文化史』三峰書房
- ・西東秋男(1983)『日本食生活年表』楽遊書房
- ・石毛直道・奥村彪生・神崎宣武・山下諭一編(1986)『日本の郷土料理5 東海』ぎょうせい
- ・朝日新聞社編(1985)『郷土料理とおいしい旅11 愛知・三重』朝日新聞社
- ・平野雅章(1985)『たべもの語源考』雄山閣出版
- ・林英夫編(1987)『図説 愛知県の歴史』河出書房新社
- ・食文化研究所編(1988)『食の百科事典』新人物往来社
- ・日本食生活全集愛知編集委員会編(1989)『聞き書 愛知の食事』農山漁村文化協会
- ・鈴木晋一『たべもの史話』(1989)平凡社
- ・日本食生活全集岐阜編集委員会編(1990)『聞き書 岐阜の食事』農山漁村文化協会
- ・川上行蔵・西村元三朗監修(1990)『日本料理由来事典』同朋舎出版
- ・農山漁村文化協会編(1990)『江戸時代人づくり風土記 22 静岡』
- ・鈴木晋一『東海道たべもの五十三次』(1991)平凡社
- ・矢野憲一『伊勢神宮の衣食住』(1992)東京書籍
- ・農山漁村文化協会編(1992)『江戸時代人づくり風土記 21 岐阜』『江戸時代人づくり風土記 24 三重』
- ・農山漁村文化協会編(1995)『江戸時代人づくり風土記 23 愛知』
- ・鈴木晋一『たべもの噺』(1996)小学館
- ・良い食材を伝える会編『日本の食材'98』(1998)
- ・『新編 名古屋市史 第四巻(近世後期)』(1999)
- ・『新編 名古屋市史 第五巻(近代前期)』(2000)
- ・『新編 名古屋市史 第六巻(近代後期)』(2000)

- ・『愛知県史 資料編18 近代5 農林水産業』(2000)
- ・ハイパープレス『「県民性」がわかるおもしろ食の大事典』(2001) 青春出版社
- ・名古屋市博物館編 (2004)『名古屋の漁師町 下之一色』
- ・@ニフティ編 (2005)『名古屋の不思議』小学館
- ・農山漁村文化協会編 (2006)『伝承写真館日本の食文化7 東海』
- ・中日新聞社編 (2006)『ナゴヤ全書』
- ・『食材図典Ⅲ 地域食材篇』(2008) 小学館
- ・産経新聞文化部『食に歴史あり』(2008) 産経新聞出版
- ・森浩一編『日本の食文化に歴史を読む 東海の食の特色を探る』(2008) 中日出版社
- ・成瀬宇平 (2009)『47都道府県・伝統食百科』丸善
- ・名古屋市博物館『名古屋400年のあゆみ』(2010)
- ・安田文吉 (2011・2014・2017)『なごや飲食夜話』『なごや飲食夜話二幕目』『なごや飲食夜話千秋楽』
- ・赤坂治績 (2011)『江戸歌舞役者のく食乱>日記』新潮社
- ・帝国書院編 (2011)『日本各地の味を楽しむ食の地図』帝国書院
- ・平田陽一郎 (2013・2015)『ココが違う! 東京 大阪 名古屋』『続ココが違う! 東京 大阪 名古屋』文芸社
- ・小松史生子編 (2013)『東海の異才・奇才列伝』風媒社
- ・蟻河トモ子 (2013)『江戸の魚食文化一川柳を通して』雄山閣
- ・川口円子他 (2013)『しずおかの文化新書14 駿河湾桜えび物語』公益財団法人静岡県文化財団
- ・北見昌朗 (2013)『愛知千年企業 明治時代編』中日新聞社
- ・永山久夫 (2014)『絵でみる江戸の食ごよみ』廣済堂
- ・『愛知県史 資料編21 近世7 領主1』(2014)
- ・名古屋市博物館編 (2015)『名古屋めしのもと』
- ・大竹敏之 (2015)『名古屋めし』リベラル社
- ・野田雅子 (2016)「東海地方の伝統調査報告—いな饅頭—」『民俗史学』62、日本民俗史学会
- ・大竹敏之 (2017)『なごやじまん』ぴあ
- ・成瀬宇平 (2017)『47都道府県・魚食文化百科』丸善
- ・日本調理学会 (2017)『伝え継ぐ日本の家庭料理 魚のおかず いわし・さばなど』農山漁村文化協会
- ・大川吉崇 (2018)『三重県食文化事典』創英社・三省堂書店
- ・総務省統計局編 (2018)『統計でみる都道府県のすがた 2016』日本統計協会
- ・名古屋市博物館編 (2018)『海たび 尾張・知多の海とひとびと』
- ・遠山佳治 (2018)「東海地域のおやつ文化を教材とした保育内容『環境』の一考察—ところてん、鬼まんじゅう、栗きんとん、駄菓子—」『名古屋女子大学紀要 人文・社会編』64号
- ・塚本明 (2019)『鳥羽・志摩の海女』吉川弘文館
- ・藤井弘章編 (2019)『日本の食文化4 魚と肉』吉川弘文館
- ・遠山佳治 (2019)「東海地域における肉料理・肉食文化の歴史的展開の一考察」『名古屋女子大学紀要 人文・社会編』65号
- ・日本調理学会 (2020)『伝え継ぐ日本の家庭料理 魚のおかず 地魚・貝・川魚など』農山漁村文化協会
- ・森靖雄編 (2020)『尾張・三河 明治の商店』風媒社
- ・遠山佳治 (2020)「東海地域の産業から見た菓子文化の歴史民俗学的考察」『和菓子 (虎屋文庫紀要)』27号