

飛驒川流域地方における食生活調査 (第Ⅳ報)

すしの食物文化史的研究

鈴木妃佐子・仲 美恵子・熊沢昭子
北川公子・鵜飼美恵子

Investigation on the Food in the Basin of the River Hida (Part 4)

A Study of Cultural History of "Sushi"

by

H. SUZUKI, M. NAKA, A. KUMAZAWA,
K. KITAGAWA and M. UKAI

はじめに

飛驒川流域資源調査の一環として、第Ⅲ報において「ほう葉」の利用状況とその推移について報告したところであるが、その中より、当地方における特徴ある「すし」をとりあげ、中でも「ほう葉すし」、「みょうかすし」について、調理手法上および食物文化史的な面から検討をこころみた。なお「大根すし」については、すでに第Ⅰ報において述べたところである。

方 法

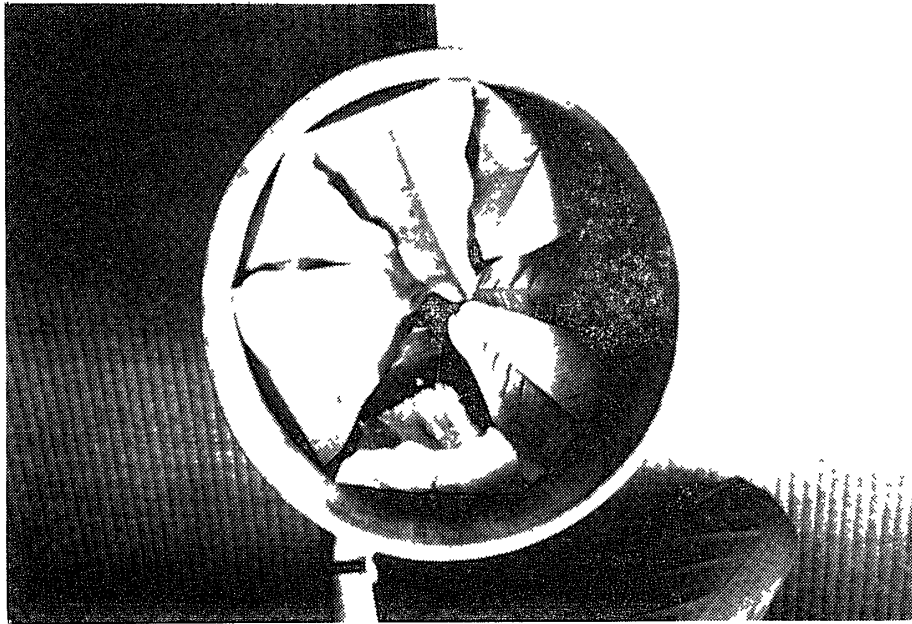
調査方法は第Ⅲ報と同してある。

結果および考察

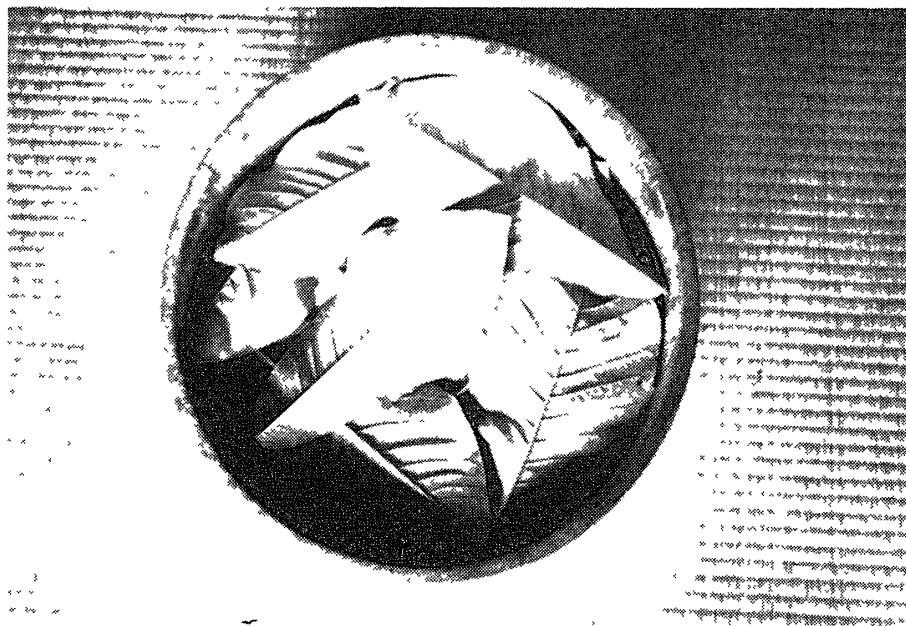
ほう葉すし



第 1 図



第 2 図



第 3 図

すし飯に種々の具を加え、「青ほう葉」を使って作ったもので、第1図から第3図に示す。「ほう葉すし」に使われる材料を校別にみたものが第1表である

すし材料には、塩ます、塩さけ、塩さはなどの動物性食品、たけのこ、きのこ、などの植物性食品があり、ほかに、卵、きゅうり、紅しょうか、など「散らしすし」によく使われる材料がいくつかみられたか、各校区ともわすかなため、「その他」に含めて集計を行なった。

その結果「ほう葉すし」の一般的な材料は、塩ます、塩さはなどの塩魚と、たけのこ、みょうか、木の芽などの山菜類である。

すし材料の種類が豊富な校区は、下呂町の上原、白川町の上佐見、東白川村の越原校区でありいずれも他校区ではほとんど使っていない魚の缶詰、貝のしくれ、蜂の子をよく使用してい

材 料	郡 校区 例数	益 田 郡							加 茂 郡		
		山之口	中切	湯屋	小坂	上原	萩原	下原	下呂	上佐見	越原
		27	51	51	85	20	123	72	156	56	44
塩 ま す		卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍	卍
塩 ざ け					+	+		+		+	+
塩 さ は		+	+			卍	+	+	+	卍	卍
魚 の 缶 詰						+				+	卍
貝 (し ぐ れ)						卍				卍	卍
蜂 の 子						卍					卍
た け の こ		卍	卍	卍	卍	+	卍	+	+	卍	+
き の こ 類		+	+							+	+
ふ き			卍								卍
み よ う か		+	卍	卍	卍	卍			卍		
木 の 芽		+	卍		卍		卍	+	+	卍	
そ の 他											

卍 80%以上使用 卍 50%以上使用 + 30%以上使用

第1表 「ほう葉すし」に使う具の材料

手 法	郡 校区	益 田 郡							加 茂 郡		
		山之口	中切	湯屋	小坂	上原	萩原	下原	下呂	上佐見	越原
具扱 いの方	具はすし飯の上にならべる					△				○	○
	具はすし飯に混ぜる	△	△	○	○		○	△	○		
ほ使と う用き 葉の	すし飯の熱いうちにほう葉を使う	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△
	冷めてから葉を使う		△				△		△	△	○
包み 方	すし飯を1こつつ葉に包む	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	すし桶に入れほう葉て表面をおおう	△	△		△		△		△		
ねか す時間	す く 食 べ る	○	○				△				
	ね か す (なれさせる)	1 日									
		半 日							△	○	○
	3時間		△	△	△	△	○	△	△	△	

○ 50%以上使用 △ 30%以上使用

第2表 「ほう葉すし」の作り方

る。

「ほう葉すし」の作り方をその手法の上から分類したものが第2表である

具のあつかいかたは、「すし飯の上にならべる」か「混ぜる」か。「ほう葉」使用はどの時点であるか、包みかたは「すし飯を一つつつほう葉に包む」か「すし飯をすし桶にいれた上からおおう」かなどである。さらに、ねかす（馴れさせる）か、否かについても調べた。

その結果「すし飯に各種の具をませ熱いうちに一こずつ青ほう葉に包み、3時間くらいねかす」という手法が一般的とみられた。

この「青ほう葉」に熱いすし飯を包むという手法は、葉の特異な香りをうつすのに、いっそう役立つものと思われる。

手法上からみた校区の特徴をあけると、下呂町の上原と白川町の上佐見、東白川村の越原校区では、ねかす時間が長く、「すし飯の上に種々の具をきれいにならへ、一こずつ青ほう葉に包む」という方法が用いられており他の方法はほとんどみられず、より装飾的であるといえる。

つきに「ほう葉すし」はどんなときに作るかを校区別にみたものが第3表である。

郡 校 区			益 田 郡						加 茂 郡		
			山之口	中切	湯屋	小坂	上原	萩原	下原	下呂	上佐見
作るとき											
田 植	前	+						+			+
田 植	後	H	H		+	H	H	+	H	出	出
農 休	み	+	H			H	+	H	+	H	出
節 句 (端 午)		+	+	H	H	+	H		+		+
来 客		+	H			H	+	+	+	H	出
祝 事											
仏 事											
養 蚕											
そ の 他											

出 80%以上使用 H 50%以上使用 + 30%以上使用

第3表 「ほう葉すし」を作るとき

田植のあとに作ることもっとも多く、ついで農休み、采客、端午の節句のときである。田植終りに多く作られているということは、古くからある「さなふり」に結びついていると考えられる。

「さなふり」とは「さのほり」のなまったものといわれている。「さの神」すなわち、「田の神」が植えつけの終るのをみて帰りのほる日と信じられ、田植を終えて田の神を送る祭とされている。¹⁾

しかし現在では祭の神事性はしたいにうすれ、単に休日とするところが多くなっているか、はれの食事をする風習はなお多く残されている。

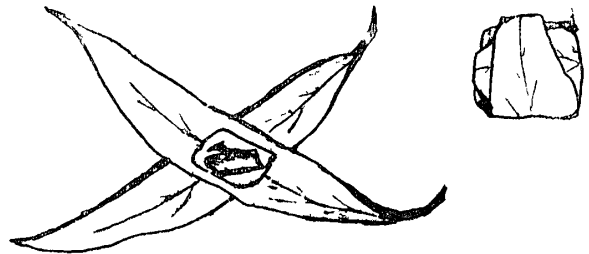
この「ほう葉すし」は、手近な自然の材料である「ほう」の若葉を使って、その香りと色で「すし」の味わいを一段と深めている。素朴さの中に香り高い文化性をあわせもった、すくれ

た郷土料理として位置づけることかてきよう。

みょうかすし

「さばすし」ともよばれる。しかし、大阪の「バッテラ」と同一のものではない。みょうかの葉に冷ましたすし飯と、塩さばの酢つけのうす切り、新しょうかの酢づけをのせ四角に包む。これをすし箱につめ押しをして、半日から1日ねかす。

「みょうか」は、しょうか科の多年草で熱帯アジアの原産である。根は地中を横走り、茎は数個の葉鞘が巻き合っており、夏に卵形の短かい花穂が出て淡黄色の花を開く。香味食料として茎も花も使用され、特異の芳香と微辛味とがある²⁾。「みょうかすし」はこの葉を利用したものである。



第4図 みょうかすし

「みょうかすし」は加茂郡で多く作られており、その校區別状況は第4表のとおりである。しかし加茂郡でも、上佐見、越原校区ではほとんどみられず、第Ⅲ報てあきらかなように「ほう葉すし」が非常に多く作られている。神淵校区では「みょうかすし」、「ほう葉すし」のいずれもかよく作られていることかみとめられたか、都市化のすすんだ太田校区では、少なくなっている。

「みょうかすし」か作られるのは、季節的には初夏から初秋にかけてであり、行事面では、盆、祭などに多くみられる。その他、客のもてなしや日常の食生活にも、この「みょうか」の葉のみすみすしさと芳香とか利用されている。「ほう葉すし」か主として田植終りに作られているのに対し、農事に関連したものはほとんどみられなかった。

例			A	B
校区	数			
加	神 淵	65	26	21
	上 麻 生	29	22	22
	川 辺	60	54	50
茂	蜂 屋	46	23	16
	太 田	135	43	21
郡	上 佐 見	86	—	—
	越 原	81	—	—

A 今までに作ったことかあると答えたもの数

B 現在も作ると答えたもの数

第4表 みょうかすしの校區別分布

「ほう葉」の比較的入手しにくい加茂地方では、「ほう葉すし」にかわり、厩先でも容易にえられる「みょうか」の葉を用いた「みょうかすし」か作られている。

このように利用する葉の違いはみとめられるか、その手法においてはほとんど変化はみとめられない。

すしの変遷と飛驒のすし

すしは、本来魚貝類の貯蔵食品であった。²⁾³⁾ 古いすしは、魚貝類を塩蔵したのち、米、あわなどの「てんぶん」性食品とともに漬けこみ、穀物の自然はっこうによって生じた有機酸によって、腐敗をおさえ、独特の風味を与えた「なれすし」である。この際、米は、貯蔵および熟成の副材料としてのみ用いられた。

後世の文献に、古いすしは、魚と塩だけで作るとしたものかあるか、篠田氏の説³⁾にもあるように、塩だけで乳酸はっこうは行われず、「てんぶん」性の食品は必須のものと考えられる。おそらく、中国最古の辞書である「爾雅」に「魚請之鮓。肉請之醢」(鮓は魚のシオカラ・

醃は肉のシオカラ)⁴⁾とあり、934年ころ日本で編さんされた倭名類聚抄にこれか引用され、「醃爾雅注云 醃(平改反興海同和名之云比之保)肉醬也 陶隱居本草注云 肉醬。魚醬 皆呼為醃不入藥)」⁵⁾とあること、また今集解に「鮓は鮓のこと」⁶⁾と注かあることなどからの誤りと思われる。

動物たんぱく質の貴重な貯蔵食品と想像される「なれすし」は、日本の各地から、為政者に貢献されたことか「延喜式」(延長8年・西紀930年)にみえ、伊勢の鯛鮓、近江・筑紫の鮓鮓、三河・伊勢の貽貝鮓、若狭の鮑の甘鮓、貽貝と保夜の交鮓讃岐の鯖鮓など、多くのすしかあけられている

近江の鮓鮓は、現存する数少ない「なれすし」の代表的なものである。これは、塩つけした鮓に飯をつめ、重石をして約1年の馴れを必要としたか、やかて、この熟成期間を短縮した「生なれ」か生した

さらに気温の低い地方では、馴れを促進させる必要から、米飯の一部を米こうしにかえる方法か取り入れられ、現在も、北陸から東北地方にかけて作られている。すなわち、飛驒の「大根すし」⁷⁾ 若狭の「にしんすし」⁸⁾ 金沢の「かふらすし」⁹⁾ 郡上の「すし」¹⁰⁾ 美濃埴埴の「にしんすし」¹¹⁾ 秋田の「ハタハタすし」¹²⁾ などがあけられる。そのいずれも、塩魚、めし、こうし、野菜、塩を用い、1カ月前後漬けこんだ「生なれすし」である。

18世紀、江戸時代に入り、飯に酒、または酢を使ったことか、「当流節用料理大全」にはしめて記され、¹³⁾「なれすし」に対し、「はやすし」として登場するか、促成といいなから、2日から5日の馴れの期間をおいている。

後、生活文化の向上とともに、「こけらすし」「おこしすし」「まきすし」「いなりすし」「押しすし」「にぎりすし」など、材料、手法、形など、さまざまに、各地に名物のすしを残しながら、したいに、今日のすしに移行していった

その中で、植物の色と香りを巧みに取り入れた「ほう葉すし」や「みょうかすし」は、優れた郷土料理の一つといえるか、他の地方にも、笹を使った関東の「毛抜すし(笹巻きすし)」「塩鯖とすし飯を柿の葉に包んだ吉野の「柿の葉すし」などかみられる。

「ほう葉すし」「みょうかすし」は、すしの分類上、「はやすし」の一種である。しかし、特に「ほう葉すし」は、用いられる魚か必らず塩魚であること、短時間ではあるか軽い押しをして、コハク酸その他の生成¹⁴⁾による馴れ味を利用していること、また熱い飯をすく用いて馴れを促していることなど、「生なれ」の系統に近いものを持っていると考えられる。熱い飯を用いることについては、「鮎の一夜すし」か、すしを暖めたり、柱に強く巻きつけたりして、馴れ時間を一夜に短縮し、そこから命名されたことと、関連つけて考えられる

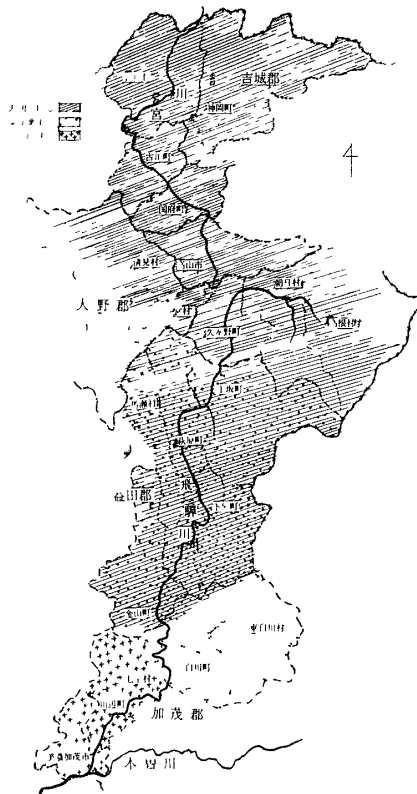
つきに、飛驒のすしを地域的にみると、宮川流域および飛驒川上流域には「大根すし」、飛驒川中流域を占める益田郡と加茂郡の一部では「ほう葉すし」および「大根すし」、飛驒川か木曾川に合流する地点である加茂郡と美濃加茂市では「みょうかすし」と、三つの分布かみられる。(第5図)

こうしを使った「大根すし」か多い飛驒川上流域および宮川流域は気温か低い(第6図)

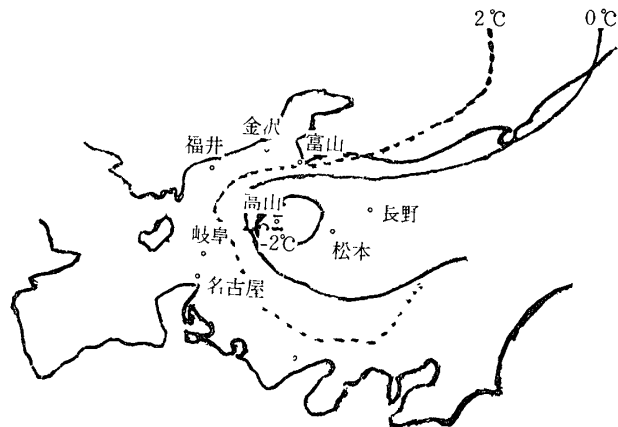
このことは、すしの馴れを早める必要上、寒冷地方にかこうし入りのすしか発達したことと、よく一致している。

飛驒川中流域て作られる「ほう葉すし」については、交通上の問題も考えられる。江戸時代の五街道の一つである中仙道は、江戸を発して美濃大田、大垣を通り京都に達していた。ま

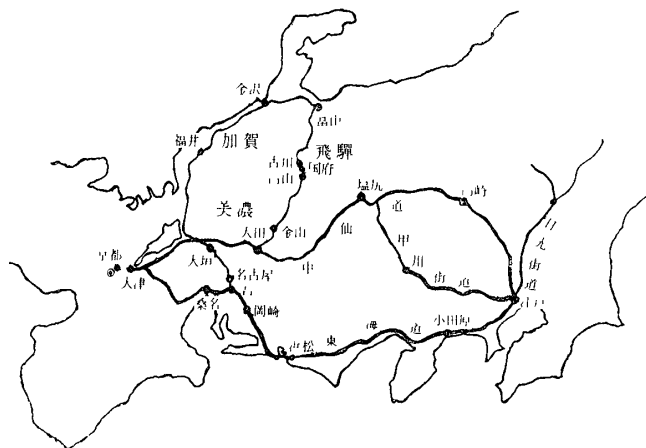
た、美濃太田からは、金山、萩原を経て高山に達する飛驒路や、名古屋から大垣を通して富山に至る美濃路の脇街道もあった。さらに標高1503mの長峰峠を越える鎌倉街道や、野麦峠（標高1672m）を越える江戸街道¹³⁾は高山と長野を結んでいたか標高が示すように険阻な道であった。（第7図）



第5図 飛驒地方のすしの分布



第6図 1月の平均気温



第7図 江戸の街道の一部

飛驒路も山かけわしく、高山に至る道中は、難所の連続であった。また宮峠の分水嶺を控えた高山地方は、地勢上、交通上閉鎖的であったために、独自の文化を存続しつづけることが可能であったと思われる。

一方、政治の中心である江戸と、伝統的文化の中心地京都を結ぶ中仙道は、文化が地方に伝わって行く重要な幹線であったであろう。このことから中仙道に比較的近い地方と、高山地方との間に食物文化面での差を生じたものと考えられる。

しかし、同じ飛驒のすしとはいえ、「大根すし」か「ほう葉すし」に移行したと考えることはできない。「ほう葉すし」や「みょうかすし」は初夏から夏のものだからである。

高山の名家である日下部家の年中行事の中から¹⁴⁾、正月献立を拾ってみると、「ふり」「大こん」「にんしん」などの^{なます}鱒や、「^{あゆ}鮎すし」はあるが「大根すし」は見当たらない。「大根すし」の代りに^{なます}鱒が使われたとすれば、とりもなおさず「なれすし」から「はやすし」への変ぼうといえよう。

初夏から夏にかけて、「ほう葉すし」や「みょうかすし」を作る飛驒川中流地方に対し、同

じころ、上流地方では、「ほう葉めし」「ほう葉もち」が作られる。

葉に包んで香りを楽しむという点では、そのいずれにも、類似性があるか、より素朴な「ほう葉もち」「ほう葉めし」に対し、装飾的な「ほう葉すし」は、日常生活に、もほうの葉をよく利用してきた飛驒と、京・江戸の文化的影響が生んだすくれた郷土料理といえる。

要 約

私ともは、昭和41年度より、飛驒川流域地方の食生活調査を行なってきたか、その中で、飛驒の特徴ある食物として、すしかあげられた。

そのすしについて、調理手法上、および食物文化史的な面から検討を試みた。

分布の上からは飛驒川上流域および宮川流域地方には、「大根すし」、飛驒川中流域の益田郡および加茂郡の一部では「ほう葉すし」ならびに「大根すし」、飛驒川から木曾川に合流する地点である加茂郡および美濃加茂市では「みょうかすし」の分布がみられた。

「大根すし」は、こうしを用いた「生なれすし」で、寒冷地方に多く、このことは、飛驒川上流域および宮川流域は、気温が低いことと、よく一致している

「ほう葉すし」「みょうかすし」は、「ほう」の青葉や「みょうか」の葉で、すし飯と具を包み、生なれの手法をいくらか残したところの「はやすし」である。そのいずれも、手近な自然の材料である植物の葉を用い、その香りと色とりを利用して、すしの味わいを一段と深めているところの優れた郷土料理といえよう。

このような雅趣あるすしか、飛驒川中流域地方に多く、上流域地方に殆んどみられないのは、高山を中心とする地方が、地勢上、交通上、閉鎖的であったため、独自の文化を保ちつづけたのに対し、中流域地方では、交通上、文化的な影響を受け易く、変化して行ったものと考えられる

参 考 文 献

- 1) 柳 田 国 男 : (1953) 民俗学辞典, 東京堂
- 2) 本 山 荻 舟 : (1958) 飲食事典, 平凡社
- 3) 篠 田 統 : (1966) すしの本, 柴田書店
- 4) 篠 田 統 : (1957) 生活文化, Vol 6, No 11
- 5) 佐 藤 真 : (1963) 鰯・鱈・未鱈・味噌・醬油に関する資料, 興風図書館
- 6) 篠 田 統 : (1961) 生活文化, Vol 10, No 9
- 7) 仲 美 恵 子 他 : (1967) 名古屋女子大学紀要, 13
- 8) 全国料理研究会 : (1966) 日本の郷土料理, 実業の日本社
- 9) 郡上八幡町史下巻, p 769
- 10) 宮 尾 し げ を ・ (1961) すし物語, 井上書房
- 11) 酒 井 佐 和 子 : (1966) 漬物小百科, 主婦の友社
- 12) 飯 田 喜 代 子 : 大阪学芸大学紀要, 昭和39年B第13号
- 13) 森 忠 一 : (1960) 日和田民俗誌, 飛驒郷土学会
- 14) 桑 谷 正 道 : 日下部家の年行事, 飛驒春秋