

魚醬の文化史学 -東アジア世界における飛島魚醬- Cultural Historiography of Fish Soy

白石 哲也(Testuya Shiroishi)

学士課程基盤教育院
tshiroishi@cc.Yamagata-u.ac.jp

1. 魚醬とは何か

魚醬とは、魚類に塩分を加え、魚肉のたんぱく質を自己消化酵素により分解して各種アミノ酸のうまみ成分を抽出した調味料である。石毛直道によって、魚醬は①魚醬油、②塩辛、③塩辛ペーストの三区別される(図1:石毛2012)。

- ① 魚醬油:魚と塩を混ぜたものを保存する過程で魚から浸出する上澄みをろ過した液体。東アジア~東南アジアに分布し、淡水・海産の魚介類が使用される。古代ローマ時代にはガルムという魚醬が利用された。
- ② 塩辛:魚類に塩分を加えることで、自己消化酵素や魚介類の体内にある最近の働きでたんぱく質を各種アミノ酸に分解して独自のうまみを出す保存食。淡水・海産の魚介類が利用。アンチョビやニシンの塩漬け、ケジャン(カニ)などがある。
- ③ 塩辛ペースト:魚醬油をろ過した残りの固形物をすりつぶしてペースト状ないし、固形物にしたもの。中国南部から東南アジアに分布する。

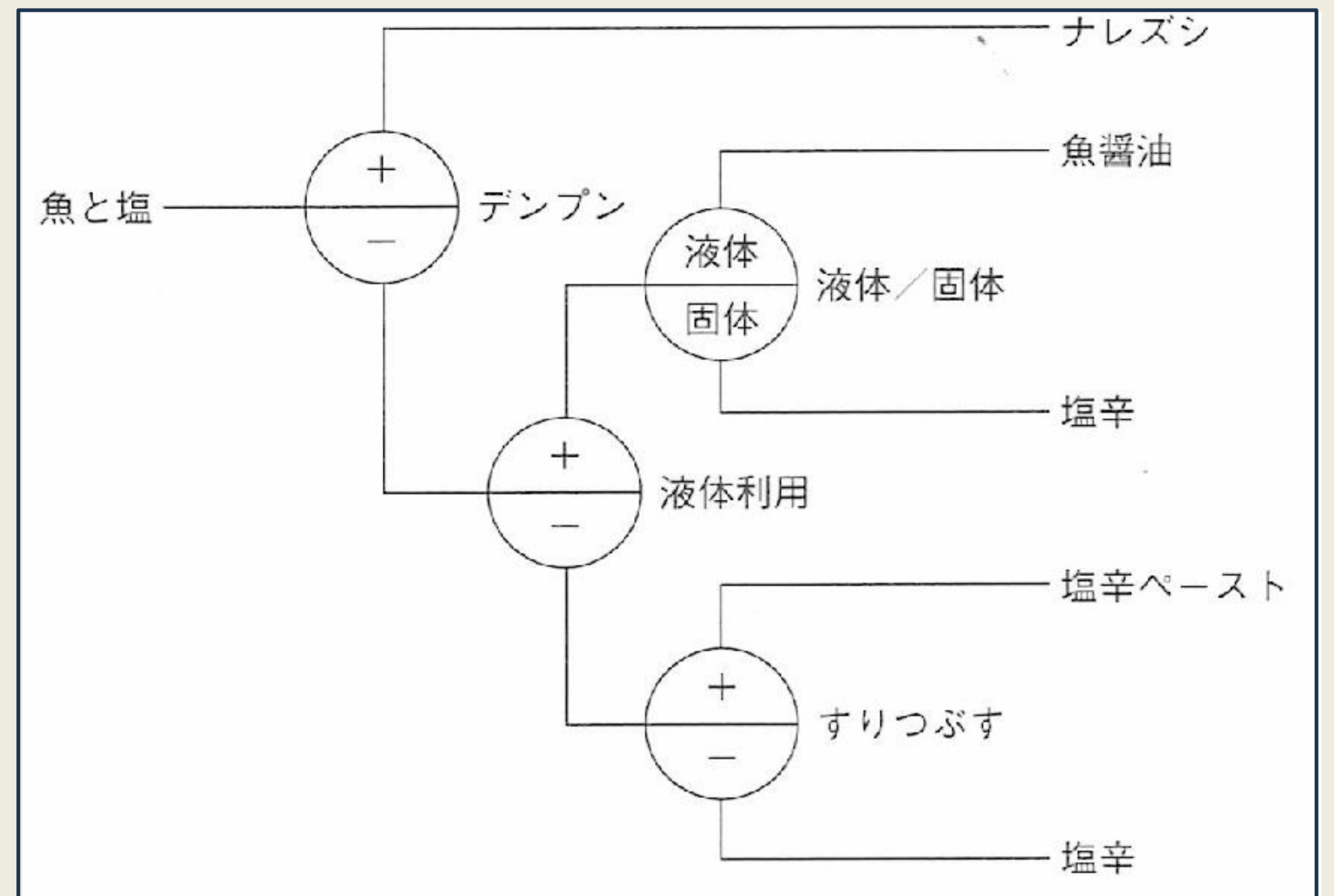


図1 魚醬の分類(石毛2012)

2. 魚醬の起源と水田稲作

日本列島における魚醬の起源として、文献では『延喜式』(10世紀)に「鰯魚汁一斗五升」という記述があるが、それ以前については不明である。近世の書物である『百姓伝記』(17世紀)には、塩辛を調味料として利用している記述が確認される。塩辛が、味噌や醤油の代用品として用いられていたようである。なお、醤油が庶民に広まったのは、ここ1世紀あまりであり、以前は味噌が用いられた。つまり、魚醬油や醤油(穀)という液体の起源は、それほど古くなく、むしろ、塩辛および塩辛ペーストのものが一般的であったと考えられる。さらに、東アジア的観点から魚醬を見ると、秦代に『爾雅(じが)』に「肉の(シオカラ)をカイ、魚の(シオカラ)を鮓(キ)」とあり、『説文解字』(漢代)には魚を塩で醸したものの記述がなされる。なお、段玉裁(18世紀)による解釈では、鮓は塩辛を指す。また、塩と米を使って魚を漬物のように漬けてから加熱して食べる料理が『釈名』(漢代)にある。つまり、漢代には中国に塩辛やナレズシが存在したことが確認できる(秋道2016)。

石毛直道は、塩辛やナレズシが中国で確立したことを歴史的に証明する。また、秋道智彌は食文化史的観点に立ち、「コメ・魚・塩」の重要性を説き、現生の民族誌から水田農耕と淡水漁撈を基盤生業とする東北タイやベトナムを起源地とする説の蓋然性を支持する。秦もまた南西中国で成立しており、そこではナレズシ・塩辛が存在していた可能性は高い。しかし、長江流域で約一万年前は、栽培稲がはじめられており、河姆渡文化期(約6000年前)になると水田農耕を中心とした文化・社会が成立する。つまり、中国長江流域で独自に形成され、南西中国などに拡散した可能性も否定できない。なお、石毛も秋道も日本列島には弥生時代以降に稲作農耕とともにナレズシや塩辛がもたらされた可能性が高いと指摘する。

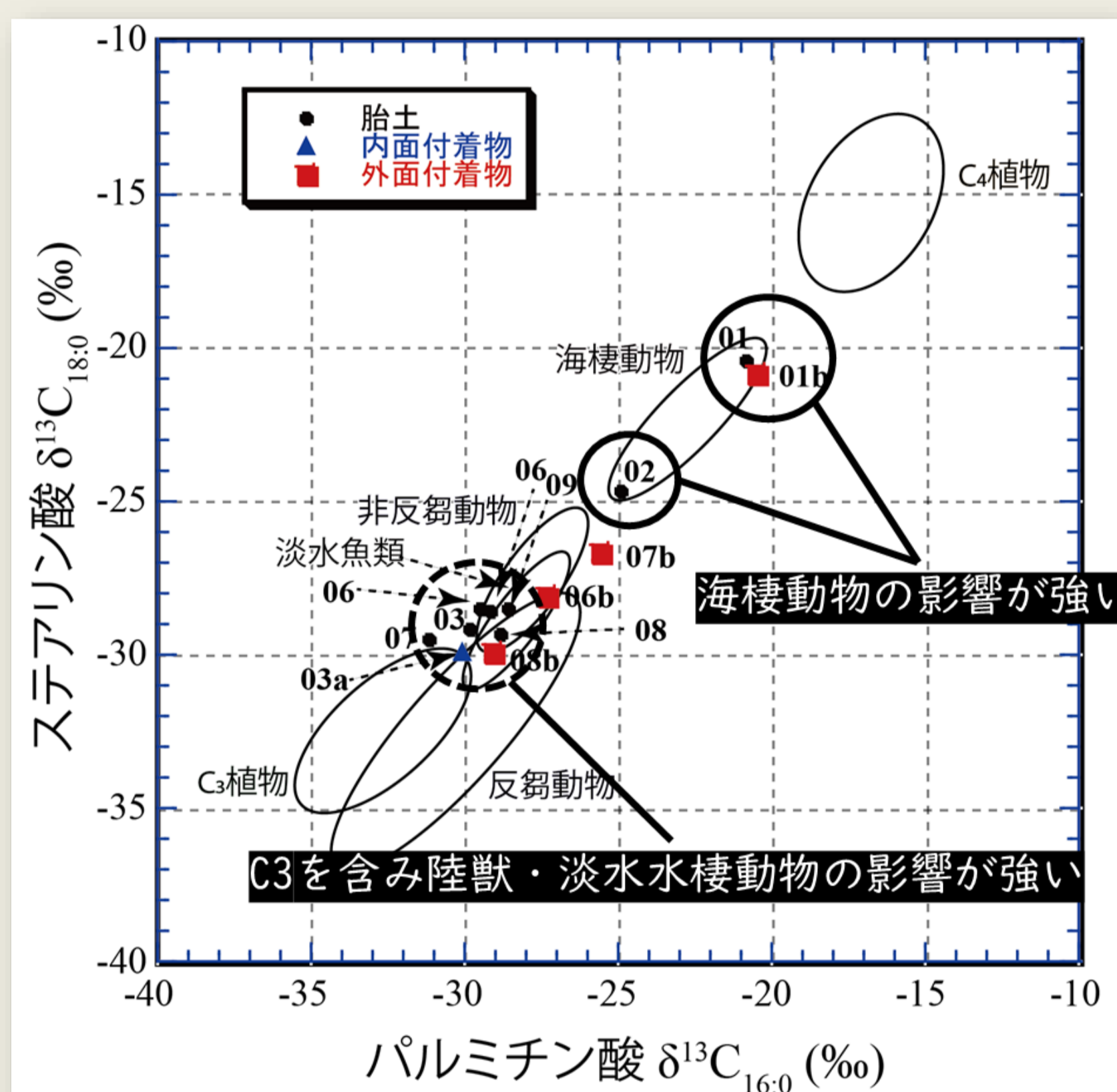


図2 太平洋沿岸の弥生集落における脂質分析の結果

3. 魚醬の起源を目指して

石毛や秋道による魚醬の起源論を踏まえ、現在、報告者はその起源解明に向けて考古学的な調査・分析を進めている。

最近、弥生時代の調理具である甕形土器(鍋)を対象に、残存脂肪酸分析を行ったところ、かなりの高水準で弥生時代の人々が魚貝類を食していたことが判明した(図2)。この図では、C3植物(イネを含む)をベースとして、淡水・海産の魚貝類を食していることが分かる。さらに、遺跡に残る動物遺存体の分析からは、沿岸部集落の魚貝類は海産が多く、内陸部集落では淡水産が中心となることが判明している。つまり、弥生時代の人々の動物性たんぱく質の中心は、魚介類であり、かつ周辺領域の魚を食していたのである。ただし、内陸部でも海産の魚介類が若干確認されることから、志向は海産>淡水産という関係であったのだろう。

さて、日本列島では弥生時代からコメと魚が食卓の中心であったことが見えてきたが、魚醬をどのように理解すれば良いのだろうか。仮に、調味料として利用していれば、残存脂肪酸分析でも確認ができる。実際に、報告者は土器調理実験で、コメに魚醬を混ぜたところ、イソプレノイド類(海産を示すバイオマーカー)が検出された。ただし、魚醬でなくても、海産の魚を混ぜればバイオマーカーは検出されるので、必ずしも有用な指標とはならない。

そこで、実験的に弥生土器を復元して、魚醬を製作してみた。ここでは、カタクチワシと塩を壺形土器に入れて、実験した。結果として、塩辛はできた(写真1)。しかし、塩分による土器の破損は著しく、かつ実際の遺跡では出土しないような破損の在り方を示しており、必ずしも成功とは言えない状況である。それゆえ、次に現代の魚醬づくりを行う人々が魚醬がどのような容器に保存されて、製作されているのかを調査することにした。その際に、調査地のひとつとして、山形県飛島でも魚醬が製作されていることが判明し、2022年度より調査を開始した。



写真1 復元土器による魚醬製作実験(左:復元した土器、中央:実験開始時、右:実験結果)

4. 飛島魚醬を探して

報告者は、2022・2023年度と2か年にわたり、飛島の調査を実施した(図3)。2022年度は、島内の魚醬製作者の方などのネットワーク構築と聞き取りを実施。2023年度は、学内で調査チーム(松本先生・奥野先生)を作り、県水産研究所の方々を含め、外部研究費によるプロジェクト型の調査を実施した。そこでは、物質文化を中心に魚醬文化の全体論を白石が行い、人と魚醬として松本、成分分析では奥野が担当した。他にも、写真家や料理人の方など多様な方が参画している。

さて、調査を進めると飛島魚醬の現在の状況がみえてきた(写真2は魚醬)。

■ 廃絶の一步手前

- ・材料であるイカ漁の停滞(すでにイカが獲れない)
- ・魚醬製作の担い手の減少(2022年9月時点で2名のみ)
- ・以前は、酒田市周辺での販売も行われていた
- ・超高齢化による島内人口の減少(実質的な人口は30名に満たないと言われる)

■ 調査履歴

- ・主に、民俗学者による調査が主体的に行われてきた
 - 早川孝太郎や赤坂憲雄による伝承や方言、年中行事など
- ・食に関する調査は少ない

江戸後期に始まる飛島魚醬は、能登半島から北前船を通じて伝わることから、始まりは遅いものの、製作技法等は1000年前から変化していない。だが、そうした食文化が消えつつある。6000年以上前に開始されたと考えられる魚醬文化も、現代社会にあっては消えつつある。消えゆく文化に対して、どう向き合うべきなのか、今後、調査を重ねるなかで考えていきたい。

参考・引用文献

- 赤坂憲雄(編)1997『タブの島 飛島を訪ねて』,山男通信社
- 秋道智彌2016『再考ふなずしの歴史』,サンライズ出版
- 石毛直道2012『第4巻 魚の発酵食品と酒』,ドメス出版
- 木村正太郎1988『聞き書 山形の食事』,社団法人 農山漁村文化協会
- 岸本誠司・松本友哉・小川ゆかり(編)2013『1986 飛島の磯と海』,とびしま漁村文化研究会
- 篠田 統1966『すしの本』,柴田書店
- 早川孝太郎1925『羽後飛島図誌』,郷土研究社
- 長井政太郎1982『飛島誌』,国書刊行会

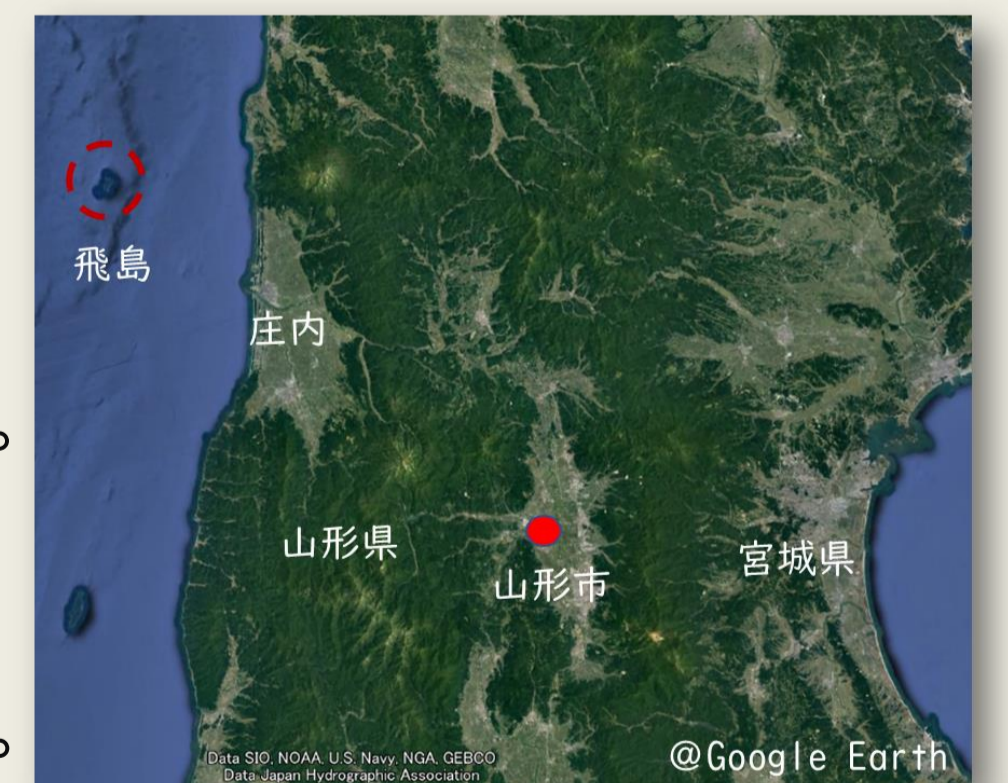


図3 飛島の位置

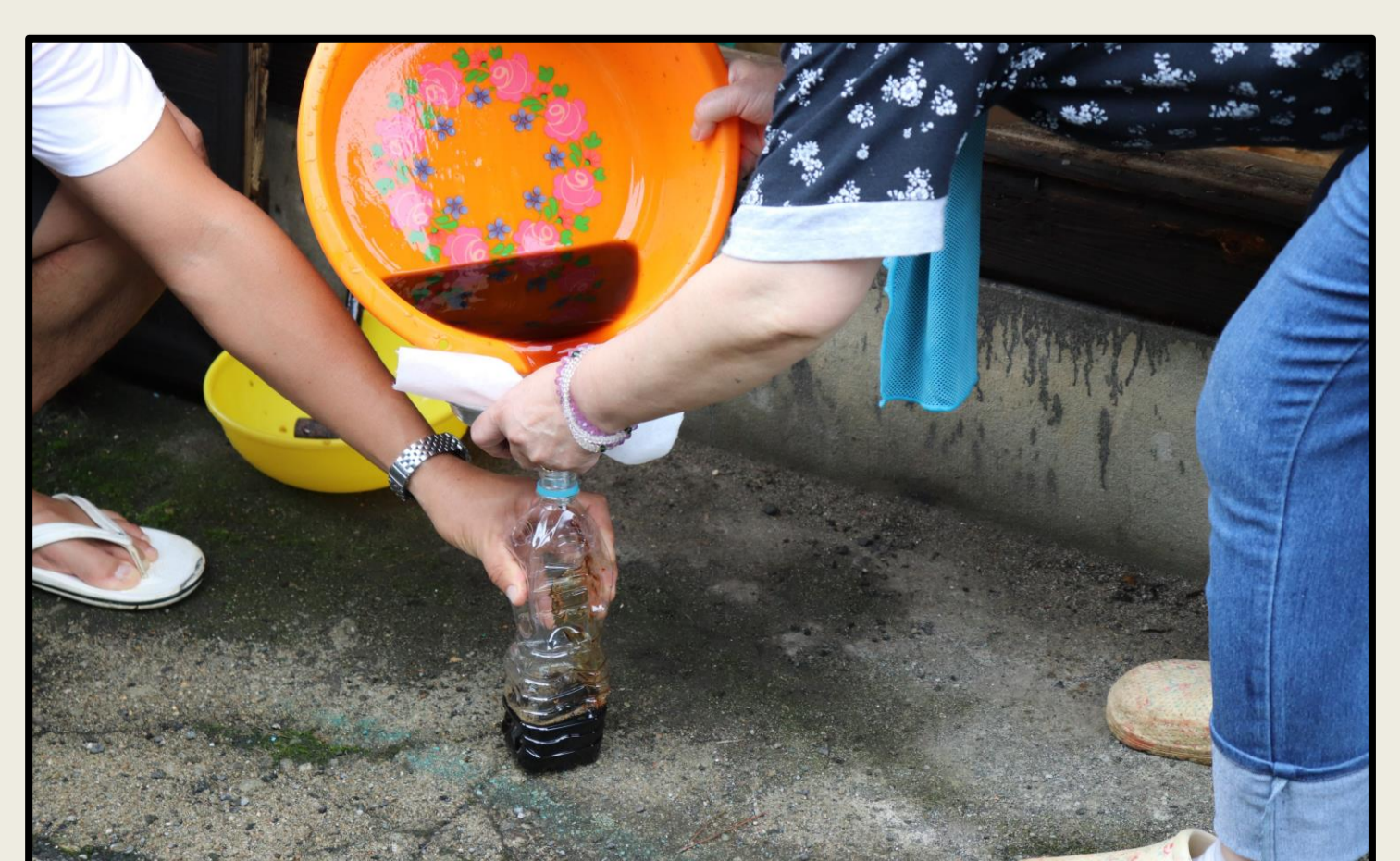


写真2 飛島の魚醬(左:保管庫、中央:木樽に入った魚醬、右:抽出した魚醬)