

紀伊地域における“さんまずし”

岡野 節子・堀田千津子*

The “Sanma Sushi” in Kii Areas

Setsuko OKANO, Chizuko HOTTA*

We studied the cooking of “Sanma Sushi” (Jack Mackerel and rice) in Kii area.

The findings were as follows;

- 1) There have been two ways of cutting and cooking the fish, such as cutting from the stomach and cutting from the backbone. In Kii area, people cut and cook the fish mostly from the backbone. In Kumano area people cook the Sanma Sushi with Jack Mackerel in total, in other words with head and tail of the fish.
- 2) In Kumano area people ate the Jack Mackerels throughout a year. The volumes and frequency of eating the Jack Mackerels were so much higher than other areas.
- 3) In cooking of Sanma Sushi, people put seasoned rice on the flat fish meat and then rolled them in the form of Sushi by using a kind of flat sheet.
- 4) People in Kumano area used vinegar with sour oranges or small citrus fruits for making seasoned rice.

はじめに

紀伊地域は南東に熊野灘・背に大台山系が迫る地形である。熊野灘は数幸の宝庫で魚類の水揚げ量も多く、この地ならではの魚類を使った献立も数多いのではないかと思われる。そのひとつに「さんまの姿ずし」がある。従来は家庭で作られていた郷土食であったものが、今では紀伊長島から鶴殿町（紀伊地域）までの約87km, 国道42号線沿いの寿司店やドライブインで買い求めることができる。

三重県の紀伊地域ではさんまの開いたものを塩でしめ、酢あらいした後、漬液につけ、すし飯を棒状に握り、その上に、さんまをのせてさんまの姿になるように巻きすで巻いて形を整えたものを「さんまの姿ずし」と呼ばれ、正月、祭礼、婚礼等の祝事は欠かすことができない¹⁾。

*鈴鹿医療科学大学

ところが和歌山県熊野山間地域や奈良県十津川流域では「さえらずし」「さえれずし」と呼ばれ、調理方法は三重県と同様であるが、ここでは正月には必ず調理し、正月元旦の膳に一尾の姿で盛りつけ新年を祝う^{2, 3)}。したがって、ハレ食として調理されていることがわかる。

そこで、紀伊地域（2市5町1村）においてハレ食に調理される「さんまの姿ずし」を中心に各地域において聞き取り調査と文献収集を行い、「さんまの姿ずし」の実態を明確にしたので紹介する。

1. 調査方法

各地域の郷土料理を把握していると考えられる、三重県食生活改善推進連絡協議会員の会長に現地において聞き取り調査を行った。

聞き取り調査内容

- ・家庭で調理される「さんまの姿ずし」の開き方、巻き方、調味料等
- ・家庭における調理頻度と1回の調理量
- ・調理する機会

2. 結果と考察

2-1 「さんま」について

さんまの漁業は300年前黒潮海流域の熊野灘に始まった。

漁法は創業から明治38年まではまき網漁業が行われ、昭和6年頃からは棒受網漁業が始まり、昭和24年になると能率のよい棒受網に転換された。そのため、昭和24～33年まで豊漁が続いた。しかし、昭和39年から不漁が続き、昭和44年には最低となったが、その後、徐々に回復した⁴⁾。

三重県水産図解によるとさんまの水揚げは尾鷲市・熊野市に点在する漁港が最も多いと記されている⁵⁾。しかし、漁場も戦後から急速に三陸から北海道へと変わっていった⁶⁾。この頃は気候や海水の温度の変化などで、さんまの水揚げ量が減少し、他地域のさんまも使用する時もあると古老は言う。

さんまは産卵のため、夏に千島列島あたりから南下し、三陸沖、房総沖を経て冬には熊野灘にたどりつく。その時のさんまは産卵も終えているため、脂肪は減少し腹には卵もなくすっきりとしたさんまはすし種に適した食材になり、最高の「さんまの姿ずし」が出来上がる。家庭においては12月頃になると脂肪のとれた、すし種に最適のさんまが手に入り、正月用に準備される。この時、海岸地域ではさんまの丸干しの加工作業が始まる^{7, 8, 9)}（写真1）。

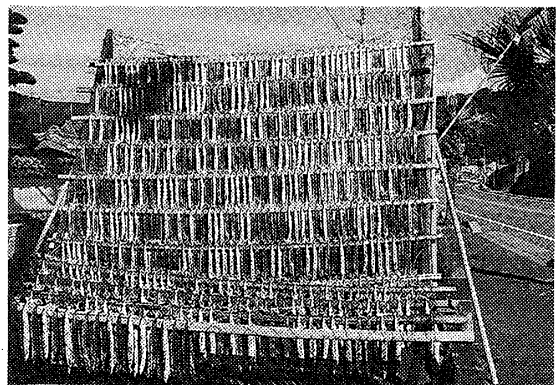


写真1 さんまの丸干し風景

2-2 紀伊地域の「さんまの姿ずし」

紀伊地域（2市6町1村）の「さんまの姿ずし」の聞き取りについてまとめたものを表1に示した。

表1 地域別における「さんま姿ずし」の特徴

	紀伊長島町	海山町	尾鷲市	熊野市	紀和町	御浜町	紀宝町	鵜殿村
さんまの開き方	腹開き 頭・尾つき	背開き 尾つき	背開き 尾つき	背開き 頭・尾つき	背開き 尾つき	背開き 尾つき	背開き 頭・尾つき	背開き 頭・尾つき
1年間の調理頻度	2～3回	5回	2～3回	11回	10回	2回	2回	2回
1回の調理量	5本	5本	20本	15本	10本	10本	10本	10本
すしの押し方	手巻き	押し型	押し型	手巻き	手巻き	手巻き	手巻き	手巻き
すしの調味料 (合わせ酢)	米酢、さとう、塩、味の素、レモン	米酢、さとう、塩	米酢、さとう、塩、酒、ゆず、橙	米酢、さとう、塩、ゆず、橙	米酢、さとう、塩、橙	米酢、さとう、塩、ゆず、橙	米酢、さとう、塩、みりん、ゆず	米酢、さとう、塩、ゆず、橙
調理する機会	正月	祭事、正月	正月	祭事、正月	祭事、正月	正月	祭事、正月	祭事、正月

家庭でさんまを開く場合は紀伊長島町では尾頭つきにして、腹開きにする。それ以外の地域は尾頭をつけたまま、または頭だけを切り落とし、背開きにする。しかし、寿司店やドライブインなどでは尾頭を切り取り、背開きが多い。店長によると頭をつけたままの商品は購入者が敬遠するから切り取るようにしたと言われた。また、熊野地域は「小鰯の姿ずし」も販売されているが、尾頭つきである。「姿ずし」とは材料の魚を基本的に尾頭つきで、すしは一尾の魚の姿に仕上げるのである¹⁰⁾。このことから、熊野地域では「姿ずし」と言う形態を維持しているが、他地域は頭を切り取ったりして形態はくずれている（写真2）。

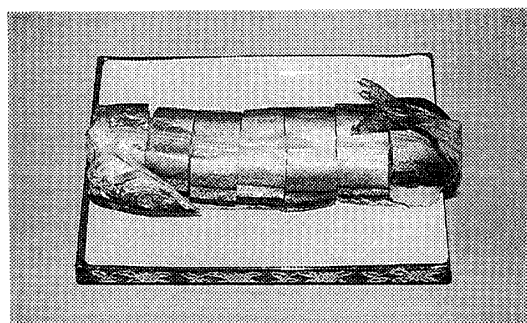


写真2 さんまの姿ずし（背開き）

1年間の調理の頻度と1回の調理する量については熊野市が最も多い。この地は観光地であつたり祭事などの多いこともあり¹¹⁾、その時には客膳料理でもてなすため、調理する頻度や量も多くなるのではないかと考えられる。また、紀伊長島町や海山町が少ないのは「押しずし」と言う郷土料理があり優先的に調理されてしまうため、「さんまの姿ずし」の調理量が少なくなるのではないかと考えられる。

すしの押し方は海山町、尾鷲市は木箱に入れ成形する。両地域においては郷土料理として押しずしが調理されているため、「さんまの姿ずし」において木箱が使われるのではないかと考える。それ以外の地域ではさんまの上にすし飯をのせ、巻きすで形を整える調理法で行う。

調理する機会については全地域とも祭事や正月等のハレ食として準備される。

すし飯の調味料については、米酢、さとう、塩を中心に用い、熊野市から鶴殿村まではゆず、橙など柑橘類を加えている。これは、御浜町を中心に柑橘類の栽培を行っているため、入手しやすいことと、この地ならではの創意工夫による味つけなのではないか。

2-3 産田神社の大例祭

産田神社は女神の伊弉册尊が火の神の軻遇突智神を出産し、崩御された地であると「日本書紀」に記されている。祭神は安産や子供の成長にご利益があると言われ、祭日になると遠方からの参詣者も多い。

1月10日の大例祭と11月23日の新嘗祭の年2回に神事が行われ、この時「奉飯（ほうはん）」の直会と称して饗応がある。この神事とは1杯の「汁かけ飯」、1本の「骨つきさんまの姿ずし」、「御神酒」、「赤和え」の献立である（写真3. 4）。

「汁かけ飯」とは1cm角のさいのめ切りの豆腐を具にした熱い白味噌汁を米飯の上に加え、その上に薬味として花かつお、白ゴマまたはねぎを小口切りにしたものを盛りつける。

「骨つきさんまの姿ずし」とは郷土料理の「さんまの姿ずし」とは異なり、神事に関与している。さんまを骨つきのまま腹開きにしてあるので、この神社の祭事しか食することができない。また、お土産として持ち帰ることもできる。これ

は骨つきは食べにくいことを考慮したのではないかと思える。骨を食することによって身体が丈夫に成長するということと出産の時腹を切らなくても無事出産できる。すなわち、安産の願いであると伝えられている。「奉飯（ほうはん）」を右手で、食べると左利きが改善されるとも言われている¹²⁾。

「御神酒」は「汁かけ飯」の後、飲み干す。

「赤和え」とは赤鰾の小切身に赤唐辛子を細く刻み調味料を用いすしてまぶす。赤鰾の調達できぬ時は他の魚を代用する。

と産田神社の由緒書きに記されており、本日の「赤和え」は、いかをゆで、細く切り、器に数切れ盛りつけ、その上から青のりをふりかけたものであった。宮司によると、「赤和え」の赤は漁獲量の減少により入手が困難になったため、昭和の初期頃からいかが用いられるようになったと言われた。

「奉飯（ほうはん）」の調理については氏子4世帯が毎年順番で2日前から準備をし、当日に

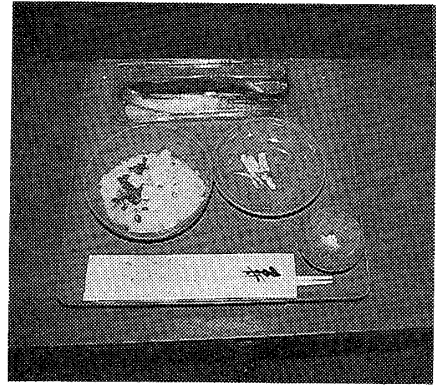


写真3 奉飯の直会膳



写真4 奉飯の直会をいただく様子

は参拝者も多く、11人で接待を行っていた。調理した450食は13時頃には販売が終了した。11月23日の新嘗祭は7・5・3の子供達が中心の祭事であるため、「奉飯（ほうはん）」は200～250食と例祭より少なく準備される。この祭事は「特殊神事」¹³⁾として300年以上も伝承されている。

おわりに

紀伊地域には数多くの郷土料理があり、中でも郷土ずしは種類も多く、特に「さんまの姿ずし」はハレ食の献立の代表でもある。各家庭で調理されていた「さんまの姿ずし」は、今では寿司店やドライブイン等で販売され容易に食べたい時、いつでも入手することができるようになり、わが家でしか味わうことができなかつた行事食を郷土の味として金銭で買い求めることができるようになった。

しかし、さんまが入手できる12月頃になると各家庭では正月用にしたり郷里を離れている子供達や親戚に「さんまの姿ずし」を調理し届ける。このことがその土地の人々の唯一の楽しみであり、生きがいにもなっているようだ。これが紀伊地域に郷土料理を根づかせたのではないかと考えられる。

また、産田神社の大例祭の直会と称して饗応の「奉飯（ほうとう）」がある。この献立のなかに1本の「骨つきさんまの姿ずし」があり、約300年前から現在まで伝承されている。さんまが入手できない年には小魚を用いて神事を取り行っていた。これは地域住民の神社への理解と協力および信仰ではないかと思われる。この地域においてさんまは経済を支え、生きる力を誕生させてくれているのではないか。

謝 辞

今回の聞き取り調査にご協力いただいた地域の方々に感謝申し上げます。

参考文献

- 1) 土肥久代, (1984): 三重味の風土記, p.155, 大橋学園
- 2) 安藤精一, (1987): 日本の食生活全集 聞き書 和歌山の食事, p.166, 農山漁村文化協会
- 3) 藤本幸平, (1992): 日本の食生活全集 聞き書 奈良の食事, p.277, 農山漁村文化協会
- 4) 小川寛, (1994): 暮らしとさかな, p.112, 成山堂書店
- 5) 東海水産科学協会, (1984): 三重県水産図解, p.331, 海の博物館
- 6) 田村勇, (1996): 海の文化誌, p.13, 雄山閣
- 7) 大川吉崇, (1986): 食べ物三国志, p.94, 新人物往来社
- 8) 堀田國之, (1996): さかな物語, p.18~20, 大日本絵図
- 9) 菅英志, (1989): 魚の日本史, p.135, 新人物往来社

- 10) 日比野光敏, (1999) : すしの文化を訪ねる, p.119
- 11) 熊野食文化を学ぶ会, (1996) : くまのの味, p.5 ~ 7
- 12) 村山松枝, (1969) : 花の窟, p.162 , 砦松庵
- 13) 長谷川利市, (1977) : 三重県下の特殊神事, p.287 , 三重県郷土資料刊行会