

三重の郷土食「てこねずし」

—— 地域別による検討 ——

岡野 節子 ・ 堀田 千津子*

“Tekone-zushi”, The Traditional Dish of Mie Prefecture

—The Examination by District—

Setsuko OKANO , Chizuko HOTTA *

These are responses to the questionnaire on “Tekone-zushi”

- 1) About 70% of the families living in the five districts surveyed cook “Tekone-zushi” and among them there are a little more nuclear families who cook it than larger families.
- 2) The people in their sixties cook it most often and the people in their fifties come next.
- 3) 67.4% of the families of Shima-cho cook it 2 ~ 3 times a month, which is the highest frequency.
- 4) About the ingredients, sesame is least used in Shima-cho.
The seasoning sauce for dipping fish is mostly made of sugar, sake, and mirin (sweet rice wine for cooking).
- 5) The residents of Shima-cho have the most chance to cook it and Ago-cho comes next.
In Toba City they have a fewer chance.
- 6) About kinds of fish used for cooking “Tekone-zushi”, eight kinds of fish are used in Shima-cho, which is the most kinds contrary to two kinds in Toba City.

*鈴鹿医療科学大学

1. はじめに

志摩地域には古くから郷土料理として「てこねずし」がある。この料理はしょうゆを中心とした調味液に漬けた魚の切り身（刺身より薄くそぎ切りにしたもの）とすし飯を混ぜ合わせたもので志摩町和具が発祥の地と言われている^{1, 2)}。漁師は船上で漁獲した魚をしょうゆにつけ食することは面倒だから、魚の切り身をしょうゆに浸し、すし飯に混ぜ合わせた。この混ぜ合わせを素手で行ったことから「てこねずし」と呼ばれるようになった。志摩町和具を中心に始まったといくつかの文献^{3~8)}に紹介され、遠洋漁業の食習慣から日持ちのする素朴な食物であると考えられる。

近年では旅行者を対象にかつおの旬の頃だけでなく年中賞味ができるようになった、また、地元ではかつおだけでなく漁獲されるもの何でもてこねにしてしまうようである。志摩町和具では祭りや祝事時には欠かすことができない。献立となり家庭の好みの味付けをしながら郷土料理として健在である。

そこで、大王町、鳥羽市、阿児町、浜島町、志摩町などの志摩地域の各家庭における調理状況・頻度および材料について把握することを目的に質問紙法によるアンケート調査を行ったので報告する。

2. 調査方法

調査機関：2002年1月～3月

調査内容：志摩地域（大王町、鳥羽市、阿児町、浜島町、志摩町）の三重県食生活改善推進連絡協議会員を無作為に364名を対象に質問紙法によるアンケートを実施した。また、現地において聞き取り調査も行った。

アンケートの質問項目：①家族の形態と調理状況 ②調理頻度 ③材料の比較
④魚をつける調味液 ⑤調理する機会

統計処理： χ^2 の検定

3. 結果と考察

3・1 家族の形態別と調理有無

志摩地域（大王町、鳥羽市、阿児町、浜島町、志摩町）の家族の形態と調理の有無について表1に示した。核家族は56.6%、複合家族は43.4%となりわずかに核家族が多かった。市町村別では核家族は鳥羽市63.0%、次

表1 市町村別による家族の形態と調理の有無

	全体	家族形態		調理の有無	
		核家族	複合家族	する	しない
全体	364 (100)	206 (56.6)	158 (43.4)	267 (73.4)	97 (26.6)
大王町	62 (17.0)	27 (50.0)	27 (50.0)	54 (20.2)	8 (8.2)
鳥羽市	47 (12.9)	17 (63.0)	10 (37.0)	27 (10.1)	20 (20.6)
阿児町	95 (26.1)	26 (44.1)	33 (55.9)	59 (22.1)	36 (37.2)
浜島町	61 (16.8)	15 (36.6)	26 (63.4)	41 (15.4)	20 (20.6)
志摩町	99 (27.2)	48 (55.8)	38 (44.2)	86 (32.2)	13 (13.4)
χ^2 検定		ns		**	

**：P<0.01。（ ）は%

いで、志摩町55.8%となり、複合家族では浜島町63.5%，阿児町55.9%であった。

次に、調理の有無について「する」73.4%，「しない」26.6%となり、約7割の家庭が調理を行っている。市町村別では志摩町が32.2%と最も多く、次いで阿児町22.1%，大王町20.2%，浜島町15.4%，鳥羽市10.1%の順になり志摩町は調理する家庭が多いことがわかった。また、家族の形態には有意な差がみられなかったが、調理の有無との間に有意な差がみられた（ $p < 0.01$ ）。

3・2 市町村別による調理担当者の年齢

調理担当者の年齢層別に「30才代」，「40才代」，「50才代」，「60才代」，「70才代以上」の5区分したものを市町村別に図1に示した。どの市町村とも「60才代」が最も多く、次いで「50才代」であった。「50才代」，「60才代」を合わせると鳥羽市では約8割，浜島町や志摩町約7割を示し，調理担当者の年齢が高いことわかる。また，有意な差はみとめられなかった。

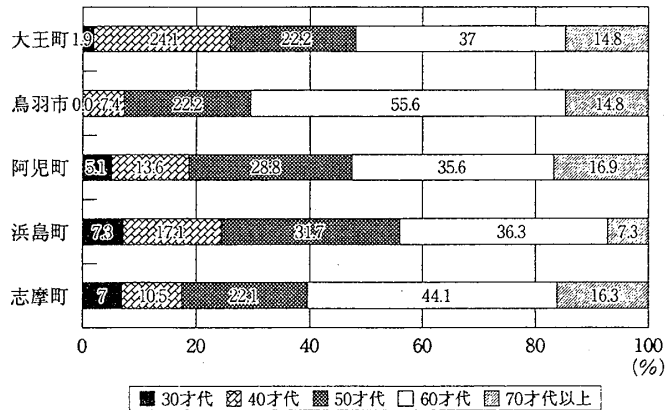


図1 市町村別による調理担当者の年齢

3・3 市町村別による調理頻度

各家庭ではどのぐらいの頻度で「てこねずし」が調理されているか「月2～3回」，「月1回」，「年5～6回」，「年2～3回」，「年1回～2回」の5区分したものを市町村別に図2に示した。志摩町は「月2～3回」が67.4%と最も多く、次いで，大王町42.6%，浜島町34.1%，阿児町18.6%，鳥羽町18.5%の順となり，そのなかでも志摩町は約7割，大王町は約4割が調理している。三重県統計書⁹⁾の市町村別漁獲量を見ると志摩町の水揚げ量が最も多く示されていることから魚類の献立が多くなるのではないかと思える（図3）。また，三重県志摩・熊野伝統魚料理の志摩町の項には「てこねずし」が

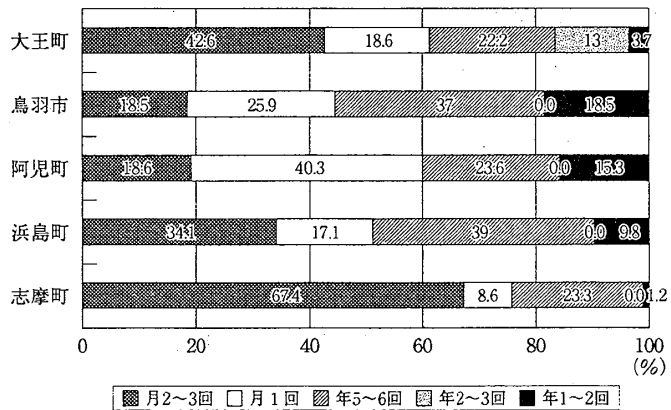


図2 市町村別による調理頻度

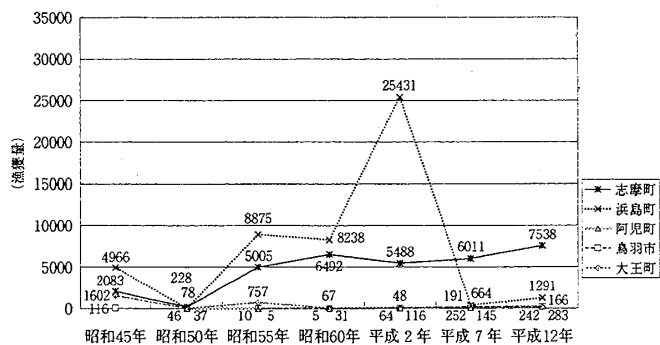


図3 各地域における漁獲量

紹介されていることから、この地域には郷土料理として伝承されてきていることや発祥地でもあることが関連づけられる。

それに対して鳥羽町「月2～3回」が18.5%と最も少なかった。三重県統計書⁹⁾の市町村別漁獲量からも考察できる。また、市町村と調理頻度の間には有意な差がみられた ($p < 0.01$)。

3・4 市町村別による材料の比較

「てこねずし」を調理する場合どのような材料を用いて調理するか市町村別に表2に示した。米と魚は全家庭で用いられているので表より除いた。

表2 市町村別による材料

	青しそ	しょうが	みりん	酒	さとう	食塩	ごま
全体	n=252	n=251	n=171	n=193	n=259	n=219	n=111
大王町	19.8	21.5	25.1	20.7	20.8	20.1	23.4
鳥羽市	10.3	10.8	14	11.4	10.4	11.4	17.1
阿児町	20.2	21.9	30.5	21.8	20.5	21.1	32.4
浜島町	16.3	15.1	8.8	12.4	15.4	17.8	22.5
志摩町	33.4	30.7	21.6	33.7	32.9	29.6	4.5
χ^2 検定	*	ns	**	ns	**	*	**

** : $P < 0.01$. * : $P < 0.05$. 数値は%

大王町は7種類の材料（青じそ、しょうが、ごま、酒、さとう、食塩、みりん）とも約20～25%、鳥羽市は約10～17%、阿児町はごまとみりんが約30%で最も多く、浜島町はみりん8.8%が最も少なかった。志摩町はごま4.5%が最も少なく、次いで、みりんが21.6%、これらを除く材料は約30%となり、ごまの約7倍の数値となった。

以上のことから、志摩町はどの市町村よりごまの使用は最も少なかったが、それ以外の材料は多かった。それに対して、鳥羽市は少なかった。

しょうがと酒以外の材料に有意差がみとめられた ($p < 0.01$, $p < 0.05$)。

3・5 市町村別による魚の調味液の比較

魚の切り身を調味液につける場合どのような調味料を用いるかについて市町村別に表3に示した。しょうゆは全家庭で用いられているので、表より除いた。

大王町、鳥羽市、阿児町、浜島町はみりんを中心とした調味料で酒、さとう、その他（たまり、だしの素、しょうが）が用いられている。志摩町は酒を中心とした調味料でその他、さとう、みりんが用いられ、どの市

表3 市町村別による魚のつけ汁

	みりん	酒	さとう	その他
全体	n=200	n=207	n=257	n=147
大王町	23.0	19.8	21.0	19.0
鳥羽市	12.5	7.3	10.5	11.6
阿児町	23.5	17.4	21.4	16.3
浜島町	18.0	16.9	14.0	17.0
志摩町	23.0	38.6	33.1	36.1
χ^2 検定	**	ns	**	ns

** : $P < 0.01$. 数値は%

町村よりもその他の調味料が多く用いられている。また、志摩町が最も多く調味料を用いているのに対して、鳥羽市は最も少なかった。また、みりんとさとうに有意な差がみとめられた ($p < 0.01$)。

3・6 市町村別による調理の機会

「てこねずし」はどのような時に調理するか9種類（祭り，正月，誕生日，法事，帰省時，盆，食べたい時，来客時，魚の入手時）の中から選択し，市町村別に比較したものを表4に示した。

表4 市町村別による調理する機会

	祭り	正月	誕生日	法事	帰省時	盆	食べたい時	来客時	魚の入手時
全体	n=43	n=16	n=24	n=18	n=50	n=28	n=102	n=5	n=23
大王町	60.0	6.3	4.2	0.0	4.0	3.6	0.9	60.0	30.4
鳥羽市	0.0	0.0	0.0	0.0	12.0	0.0	19.6	0.0	8.7
阿児町	40.0	56.2	29.2	44.4	32.0	42.8	30.4	40.0	4.3
浜島町	0.0	12.5	12.5	16.7	12.0	3.6	20.6	0.0	17.4
志摩町	0.0	25.0	54.1	38.9	40.0	50.0	28.5	0.0	39.2
χ^2 検定	**	*	*	*	*	**	**	ns	ns

** : $P < 0.01$. * : $P < 0.05$. 数値は%

大王町では祭りと来客時60.0%が最も多く，次いで，魚の入手時30.4%となり，それ以外の調理の機会は10.0%以下であった。鳥羽市では帰省客，食べたい時，魚の入手時20.0%以下で3調理の機会の回答だけで，他の市町村と比較すると最も少なかった。阿児町では正月56.2%が最も多く，次いで，法事44.4%，盆42.8%となり，魚の入手時4.3%が最も少なく，この地域は行事の時に調理することが多い。浜島町では食べたい時20.6%が最も多く，次いで，魚の入手時17.4%であった。志摩町では誕生日54.1%が最も多く，次いで，盆50.0%の順となった。それに対して祭りと来客時0%となった。魚の入手時に約4割が調理していることから漁獲量の多い地域ならではの利用ではないと言える。

増木氏¹⁰⁾によるとハレの日の食べもので祭りや婚礼の時のごちそうが起源であったと述べている。しかし，今回の調査では，魚の入手時や食べたい時の回答が多く，日常食として調理されている傾向である。このことは全体からみても食べたい時の回答は102となり，最も多い回答であった。また，来客時，魚の入手時以外の調理の機会に有意な差がみとめられた ($p < 0.01$, $p < 0.05$)。

3・7 市町村別による魚の種類

「てこねずし」はかつおの切り身を調味液につけたものを主流に用いるが，かつお以外の魚類を用いるかどうかについて自己記入したものを市町村別に表5に示した。かつおはどの市町村でも用いられていることから「てこねずし」の魚はかつおが主流であるのがわかる。志摩町8種類と最も多く，次いで，阿児町6種類，浜島町4種類，大王町3種類，鳥羽市2種類の順となり，かつおのような赤身の魚だけでなく白身の魚も用いられている。他の市町村と比較する

表5 市町村別におけるてこねずしの具の魚の種類

魚の種類	大王町	鳥羽市	阿児町	浜島町	志摩町
かつお	○	○	○	○	○
あじ			○	○	○
まぐろ	○	○		○	○
わらさ	○				○
たい			○		○
かんばち					○
いなだ				○	○
さんま			○		
さば			○		
このしろ			○		
いさぎ					○
合計	3	2	6	4	8

と(図3)志摩町は漁獲量が多く種類も豊富なため、手あたりしだい「てこねずし」にしてしまうので魚の種類も多くなるのではないかと思われる。

大川氏¹¹⁾の調査によると南島町方座浦は魚だけでなく、卵を繊切りにしたものを盛りつけたものを加え「てこねずし」と呼んでいる。また、聞き取り調査でも卵の繊切りし

たものや紅しょうが、のりを加えると魚だけの時よりきれいだと言われ増加傾向のようである。

以上のことから、新鮮な魚が容易に入手可能なこと、調理が簡単で食器類が少なくすむ、食事は短時間で終了することができる等のことにより、「てこねずし」は漁師たちの素朴で豪快な船上の食文化が今や陸上に定着し、伝承されてきているように推察できる。

4. 要約

「てこねずし」についてアンケート調査を行った結果、次の回答が得られた。

- 1) 調理するは約7割あり、家族の形態別は核家族の方がわずかに多かった。
- 2) 調理担当者の年齢は60才代が最も多く、次いで50才代であった。
- 3) 調理の頻度は志摩町が月2～3回が67.4%と最も多かった。
- 4) 材料比較は志摩町のごまが最も少なく、魚をつける調味料はさとう、酒、みりんを中心としたものであった。
- 5) 調理する機会は志摩町、阿児町が多く、鳥羽市は少なかった。
- 6) 魚の種類は志摩町の8種類が最も多く、鳥羽市の2種類が最も少なかった。

5. 謝辞

今回の調査においてご協力をいただいた大王町、鳥羽市、阿児町、浜島町、志摩町の食生活改善推進連絡協議会員の皆様をはじめ、住民の方々に感謝申し上げます。

6. 文献

- 1) 伊勢文化舎編, (1999): 伊勢志摩, p.25
- 2) 中日新聞朝刊: 2002年1月1日
- 3) 堀田吉雄, (1981): 生きている民族探訪, p.56, 第一法規

- 4) 西村穰二, (1987): 日本の食生活全集 聞き書 三重の食事, p.250, 農山漁村文化協会
- 5) 大川吉崇, (1986): 食べもの三国志, p.89, 新人物往来社
- 6) 篠田統, (1993): すしの本, p.105, 柴田書店
- 7) 日比野光敏, (1999): すしの歴史を訪ねる, p.145, 岩波新書
- 8) 吉松藤子, (1987): 調理学辞典, p.267, 朝倉書店
- 9) 三重県総合企画局統計調査課, (2001): 三重県統計書, p.88
- 10) 三重フィールド研究会編, (1983): 三重県の伝統料理, p.104~110, 三重県良書出版
- 11) 大川吉嵩, (1997): 三重民族研究会会報, p.11, NO23