

東紀州地域と志摩地域における“郷土ずし”の比較

岡野 節子・堀田 千津子*

Comparison of "Native District zushi" in East Kii Area and Shima Area

Setsuko Okano and Chizuko Hotta*

Various kinds of sushi is made as traditional dishes in Nansei Area, Mie Prefecture

Among them we selected three kinds of sushi as given below to examine how often the sushi is made in eight different cities and towns. We also examined the age of group of people who make the sushi: "Sanma-no-sugata-sushi", "Oshi-zushi", and "Tekone-zushi".

The Following are the results of our survey:

- 1) In Owase City and Miyama-cho, not many families cook the sushi, and nor do they make it very often.
- 2) In Daio-cho, Ago-cho, and Hamajima-cho, the families of two or more generations make the sushi more often.
- 3) About the age of group, the family members in their sixties make the sushi more often.
- 4) The sushi is made mostly on special occasions such as New Year's Day or local festivals.
- 5) Fish are mostly used for these traditional dishes.

はじめに

三重県の東紀州地域（尾鷲市・海山町）と志摩地域（大王町、鳥羽市、阿児町、浜島町、志摩町）ではすしの郷土料理が古くから伝承されている。これらの地域は漁業を中心とした地域で魚介類の水揚げ量も多いことから魚類を用いたすしが伝承されている¹⁻⁴⁾。

われわれは東紀州の「さんまの姿ずし」、尾鷲市や海山町の「押しずし」、そして大王町、鳥羽市、阿児町、浜島町、志摩町の「てこねずし」について各家庭におけるすしの実態の調査を行ってきた⁵⁻⁷⁾。その結果、①古くは各家庭で調理していたすしが今では店で購入すること。②家族の好みが加わり古くからのすしの食材の変化し、すしの内容が異なってきたこと。③調理する場合でも「祭り」や「正月」に食べると言うハレの食べ物から「食べたいときに食べる」と言う日常の食へと変化してきたことが伺えた。

* 鈴鹿医療科学大学

今までは各地域別にすしの報告を行ってきたが、今回は、熊野市の「さんまの姿ずし」、尾鷲市と海山町の「押しずし」、大王町、鳥羽市、阿児町、浜島町、志摩町の「てこねずし」の8地域のすしの実態把握を目的に調査したものを⁵⁻⁷⁾地域別による比較検討をした。

1. 調査方法および内容

調査時期と地域：2001年から2005年まで熊野市、尾鷲市、海山町、大王町、鳥羽市、阿児町、浜島町、志摩町を中心に行った。

調査対象と内容：上記の地域に在住の食生活連絡協議会会員を対象とし、質問紙法によるアンケート及び聞き取り調査を行ったものをまとめた。

アンケート項目は調理の有無、家族の形態、調理担当者の年齢、調理頻度、機会などである。

統計処理：単純集計で行った。

2. 結果と考察

1) 地域別による調理の有無

地域別にすしの種類と調理の有無「調理する、調理しない」について表1に示した。「調理をする」家庭は大王町87.1%、志摩町86.7%、熊野市76.4%、浜島町68.3%、阿児町62.8%、鳥羽市57.8%と多かった。しかし、尾鷲市37.6%、海山市36.4%と「調理する」家庭が少なかった。この両地域は押

しずしを調理する地域で押しずしの具である人参、ごぼう、しいたけ、筍などを味つけし、魚は塩や調味酢でしめておく必要があるため非常に時間がかかる。また、一度にたくさんを調理するので集会所などに近隣の人々が集まり親睦を深めながら調理してきた。このことから出来上がるまで非常に手間と時間がかかることやすし店でも販売されるようになり時代とともに家庭で調理され

表1 各地域における調理の有無

各地域のすし	地域	n(%)	
		調理をする 466(61.2)	調理しない 286(38.8)
さんまの姿ずし	熊野市 n=129	99(76.4)	30(33.6)
	尾鷲市 n=188	67(37.6)	111(62.4)
押しずし	海山町 n=106	35(36.4)	61(63.6)
	大王町 n=62	54(87.1)	8(12.9)
てこねずし	鳥羽市 n=45	26(57.8)	19(42.2)
	阿児町 n=94	59(62.8)	35(27.2)
	浜島町 n=60	41(68.3)	19(21.7)
	志摩町 n=98	85(86.7)	13(13.3)

ていた押しずしは敬遠傾向になっていったのではないかと考えられる。

2) 地域別による調査対象者の家族の形態

地域別に調査対象者の家族の形態について表2に示した。熊野市は核家族が79.8%、尾鷲市74.6%、海山町68.6%と3地域とも核家族の方が多かった。これらの地域は林業や漁業世帯が多く⁸⁾、若者の居住率も悪い⁹⁾ため、過疎化が進行し高齢者の家族が多く存在している。

大王町は核・複合家族とも約50.0%であった。鳥羽市は核家族が65.4%、志摩町では55.3%と両地域とも核家族の方が多かった。しかし、浜島町は63.4%、阿児町55.9%、大王町51.9%と3地域とも複合家族の方が多くなり、てこねずしを調理する地域の中でも家族の形態が異なる傾向であった。

表2 各地域における家族の形態 n(%)

各地域のすし	地域	核家族 284(60.9)	複合家族 182(39.1)
さんまの姿ずし	熊野市 n=99	79(79.8)	20(20.2)
	尾鷲市 n=67	50(74.6)	17(25.4)
押しずし	海山町 n=35	24(68.6)	11(31.4)
	大王町 n=54	26(48.1)	28(51.9)
てこねずし	鳥羽市 n=26	17(65.4)	9(34.6)
	阿児町 n=59	26(44.1)	33(55.9)
	浜島町 n=41	15(36.6)	26(63.4)
	志摩町 n=85	47(55.3)	38(44.7)

3) 地域別による調理担当者の年齢

すしを調理する調理担当者の年齢を地域別に「30才代」、「40才代」、「50才代」、「60才代」、「70才代以上」について図1に示した。尾鷲市、海山町、鳥羽市は「60才代」が55.6%から56.7%となり約60%の家庭で調理している。次いで、志摩町が44.1%、大王町、阿児町、浜島町は35.6%から37.0%で約40%となり、上述の地域（尾鷲市、海山町、鳥羽市）よりは少ないがこれらの地域も「60才代」で調理している。熊野市は「40才代」67.6%と最も多く、それに対して「60才代」は6.1%と最も少なかった。以上のことから熊野市を除く地域ではすしを調理する担当者の年齢は「60才代」と高齢層になった。これらの地域は過疎化が進み⁸⁾、高齢者の世帯が多いため「60才代」以上の調理担当者になり、この「60才代」の住民により、現在もすしは調理され伝承されていることになるのではないかと考える。

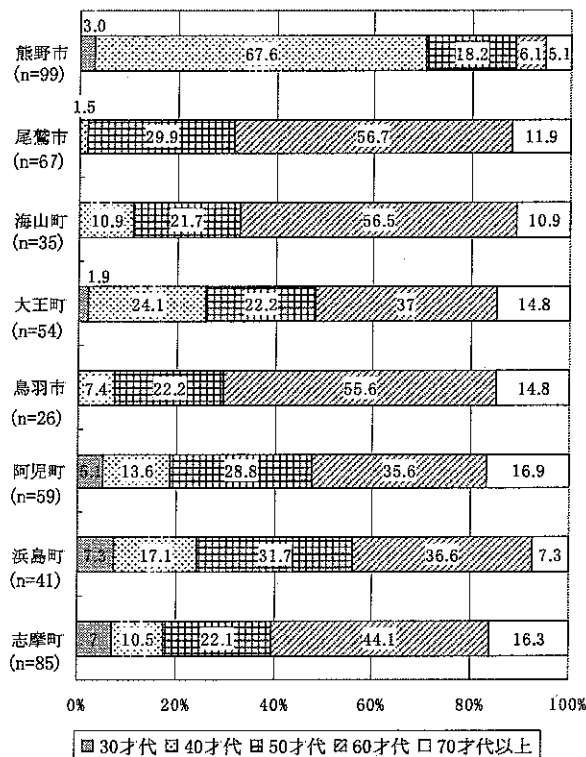


図1 地域別における調理担当者の年齢

4) 地域別による調理頻度

すしを調理する場合、どれくらいの頻度で調理するか地域別に「月2~3回」、「月1回」、「年5~6回」、「年2~3回」、「決まってない」について図2に示した。「月2~3回」は志摩町67.4%、大王町42.6%、「月1回」は阿児町40.3%、熊野市37.4%、海山町31.4%、「年2~3回」は尾鷲市32.9%であった。

調理頻度の多い志摩町や大王町は「月2~3回」、阿児町は「月1回」でこねずしを調理している。これらの地域は漁業の家庭が多く⁹⁾、その日に水揚げされた魚類をそのままこねずしにしてしまう食習慣が残されているようである。てこねずしは刺身より薄く切り調味液に漬け込んだものとしし飯をまぜ合わせることから、調理が容易なため調理頻度も多くなり日常化しているのではないかと思える。

また、調理頻度の少ない尾鷲市や海山町は「年2~3回」押しずしを調理している。この地域は上述したように①押しずしは飯の上のにせる具の種類が多く、それぞれの食材の味つけに手間がかかること②一度に調理する量が多いこと③すし飯を押す作業が高齢になってきたことなどが調理頻度の少ない原因と考えられる。

熊野市も「年2~3回」さんまの姿ずしを調理し、調理頻度は少ない。これは①さんまは晩秋から初冬にかけて熊野灘に下ってきた脂肪の少ないさんまがすしには適材であるため調理の

期間が限られていること②さんまを開いて2日ほど塩漬けたものに酢、さとう、だいたいなどを加えて10日から2週間程漬け込んだものがすしの材料となるため、手間がかかることから調理の頻度は減少するのではないかと思える。

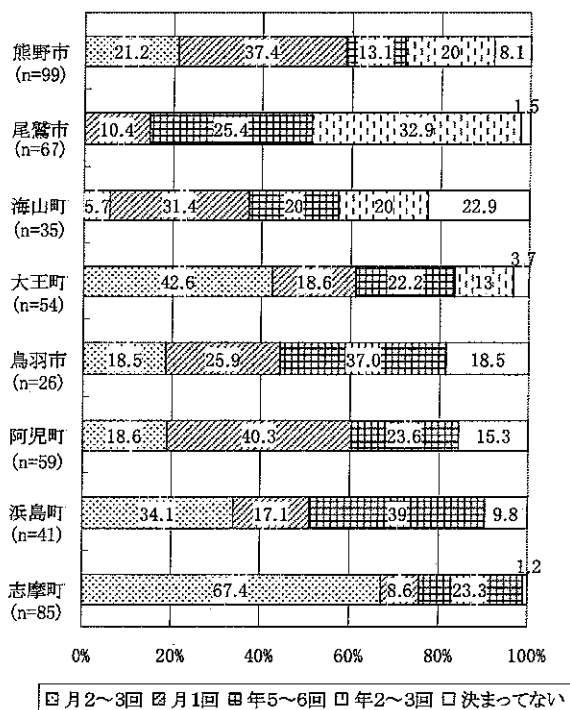


図2 地域別による調理頻度

5) 地域別による調理の機会

すしを調理する場合どのような時、「正月」、「祭り」、「法事」、「帰省」、「誕生日」、「盆」、「食べたい時」の7項目について地域別に図3・4、表3に示した。

熊野市では「正月」62.6%と最も多く、次いで「食べたい時」50.1%となり、「正月」に約6割の家庭で調理している。この地域はさんまが晩秋から初冬にかけて漁獲量が多くなり⁹⁾、さんまをすし用に用いるのではないかと思われる。このさんまは頭をつけたまま背開きにして用いるため、見た目にも豪華に見え「正月」の接待料理としての存在が大きいのと思える。また、「食べたい時」は約5割の家庭で調理しており、日常化されている。このことから2

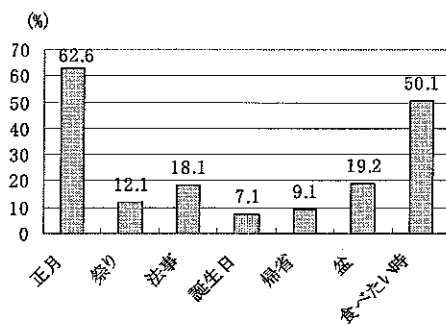


図3 熊野市の「さんまの姿ずし」

分化が考えられる。

尾鷲市では「正月」31.3%と最も多く、次いで「祭り」23.9%となり、「正月」や「祭り」に家庭で調理している。また、海山町では「祭り」51.4%と最も多く、次いで「食べたい時」22.9%であった。両地域とも「正月」や「祭り」に調理するのはハレの日の食べ物としての存在が大きいと思える。

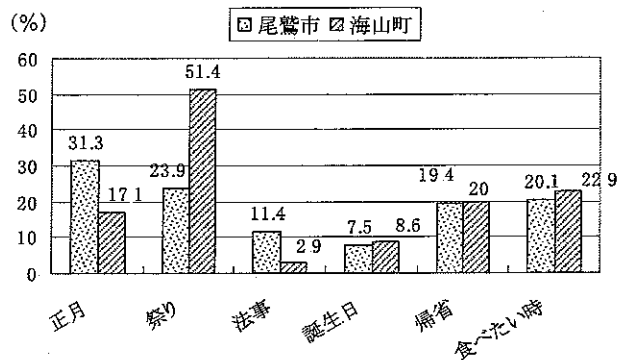


図4 尾鷲市と海山町の「押しずし」

大王町を除く、鳥羽市、阿児町、浜島町、志摩町では「食べたい時」に最も多く調理している。中でも鳥羽市74.1%、阿児町52.5%、浜島町33.7%、志摩町28.5%の順となった。「正月」や「祭り」に調理する機会の多かった熊野市や尾鷲市、海山町はハレの日の食べ物としての存在が大きい。古老が若かった頃にはどの地域でも「正月」や「祭り」にはすしを調理し食べた記憶があると言うことを聞き取り調査で伺うことができた。ハレの日の献立であったと言える。それに対して鳥羽市、阿児町、浜島町、志摩町は「食べたい時」に多く調理している。日常化していると考えられる。上述したようにてこねずしは刺身より薄く切り調味液でつけたものをすし飯と混ぜ合わせるだけの調理法であるため、短時間でできること。また、漁師が船上で調理したということから男性でもできる簡単な調理と言う理由から、日常化が進んでいったのではないかと推察できる。

表3 大王町・鳥羽市・阿児町・浜島町・志摩町の「てこねずし」 (%)

	正月	祭り	法事	誕生日	帰省	盆	食べたい時
大王町	1.9	0	0	1.9	3.7	1.9	1.9
鳥羽市	0	7.4	0	0	22.2	0	74.1
阿児町	15.3	16.9	13.6	11.9	27.1	20.3	52.5
浜島町	4.9	29.3	7.3	7.3	14.6	2.4	33.7
志摩町	4.7	22.1	6.1	15.1	23.3	16.3	28.5

要約

各家庭におけるすしの実態把握を目的に熊野市の「さんまの姿ずし」、尾鷲市と海山町の「押しずし」、大王町、鳥羽市、阿児町、浜島町、志摩町の「てこねずし」地域別による比較検討をした次の結果を得ることができた。

- 1) 調理の有無は熊野市、大王町、鳥羽市、阿児町、浜島町、志摩町が多く、尾鷲市や海山町は調理する家庭が少なかった。
- 2) 家族の形態は熊野市 79.8%、尾鷲市 74.6%、海山町 68.6%と核家族のほうが多かった。しかし、てこねずしの地域は複合家族の方が多かった。
- 3) 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。
- 4) 調理頻度はてこねずしの大王町や志摩町は「月 2～3 回」、「月 1 回」となり多かった。押しずしの尾鷲市や海山町は「年 2～3 回」と少なかった。
- 5) 調理の機会はさんまの姿ずしの熊野市、押しずしの尾鷲市、海山町は正月や祭りを中心に調理されている。しかし、てこねずしの志摩市では食べたいときに調理されていた。

参考文献

- 1) 熊野地方誌研究会, (1998) : 熊野誌 くまの地方のすし 44 号, p.40
- 2) 紀北地域栄養管理ネットワーク研究会, (2002) : 伝えたいきほくの味, p. 16
- 3) 熊野市明日を拓くふるさと食生協会, (1996) : くまのの味, p.244
- 4) 三重フィールド研究会, (1982) : 三重県の伝統料理, p.104, 三重県良書
- 5) 岡野節子・堀田千津子, (2001) : 紀伊地域における“さんまずし”, 鈴鹿国際大学短期大学部紀要, 第 21 巻, p.9-14
- 6) 岡野節子・堀田千津子, (2005) : 三重県尾鷲市と海山町における押しずしの実態, 日本食生活学会誌, VOL16 1, p. 50
- 7) 岡野節子・堀田千津子, (2004) : 三重県志摩地域における「てこねずし」VOL37 1 日本調理科学会誌, p.116-120
- 8) 大迫忍, (2004) : 郷土資料辞典 三重県, 人文社, p.190
- 9) 三重県総合企画局統計分析情報室編集, (2004) : 三重県統計書, p.59

