

三重県音羽におけるコノシロのなまなれずし

久保さつき・西村亜希子・水谷令子

Namanare-Zushi of Konoshiro in Otowa, Mie Prefecture

Satsuki KUBO, Akiko NISHIMURA and Reiko MIZUTANI

1. はじめに

日本人の食生活は、近年魚ばなれの傾向にあるが、元来日本人の食事は、米と魚で成り立っている。その米と魚を組み合わせた代表的な日本料理にすしがある。『延喜式』（930年）には、伊勢、志摩、伊賀地方が朝廷に鮓を貢納すべき国として記載されており、平安時代には、馴れずしと呼ばれる古い形のすしが三重県でも盛んに作られていたことがうかがえる。現在でも、郷土料理として伝統的なすしがいくつか受け継がれてきている。それは、熊野川筋の南牟婁郡近辺に広く分布する高菜ずし、志摩郡志摩町のとこねずし、阿山郡音羽、安濃町萩野のコノシロのなまなれずし、伊勢市宮川筋のアユのなまなれずし、南紀地方のサバ・サンマのなまなれずしである。

高菜ずしは、紀州熊野路の名物として知られているすしで、高菜の漬物を二杯酢に漬け、芯の部分进行細かくきざみ、温かいご飯お茶碗1杯分をかぶせてにぎり、残った葉でぴったりつつんだものである。食べる時に大きな口をあけ、目をみはるようにして食べるころから“目はりずし”の別名がある。木挽き、猟師たちの弁当か子供のおやつとして発達したものである。

とこねずしは、新鮮な魚の薄い切り身を砂糖で味付けしたしょう油にひたしておき、酢をきかせたご飯に入れて混ぜ合わせて作る。安乗岬ではお祭り料理として、和具では家庭料理として、受け継がれてきている。

コノシロのなまなれずしは音羽、萩野いずれにおいても、神事との関わりによって受け継がれている。すなわち、神饌、直会膳として作られている。

アユのなまなれずしは、神事や正月に欠かせないものとして、受け継がれている。

サンマのなまなれずしは、家庭料理として作られることが多く、熊野市とその周辺の尾鷲市に限らず、広く伝わり、三重県、和歌山県などで作られている。すし種としては、初冬にとれる脂の比較的小さい熊野灘産のサンマが最高とされている。

ここでは、馴れずしの流れをくむ古い形のすしである、なまなれずしの中から、阿山郡音羽佐々神社の神饌として作られているコノシロのなまなれずしを記録、紹介するために行った調

査結果を報告する。

2. 調査方法

2・1 調査日時および調査場所

1993年11月21日, 12月9日, 12月10日

三重県阿山郡阿山町音羽 佐々神社

同 上 1993年の宿主 稲葉和人氏宅

三重県津市栗真屋町 佐々神社宮司 宮田 勲氏

三重県阿山郡阿山町石川 松本魚店

2・2 調査方法

11月21日 コノシロのなまなれずしの仕込日, 稲葉邸を訪問する。祭礼の準備は氏子47戸の中から5軒ずつ家並みの順番に年番(当家という)をつとめることになっている。1993年の当家の宿主は稲葉和人氏(66才)であったので, 稲葉邸を訪問し, 聞き取り調査, 写真撮影等を行った。

12月9日 例祭の前日, 再び稲葉邸を訪問する。この日は, コノシロずしを樽から取り出し, 祭料理の準備をする日である。直会膳のコノシロずしを持ち帰る“藁ヅト”作り, 赤飯作りの作業等を見学し, 聞き取り調査, 写真撮影等を行った。

12月10日 例祭の当日, 佐々神社を訪問する。午後2時から祭礼が始まり, その後, 直会がある。佐々神社において, 宮司, 宮田勲氏より聞き取り調査, 写真撮影等を行った。また, コノシロの入手先である松本魚店を訪れ, 魚の塩漬けについて聞き取り調査を行った。

3. 音羽佐々神社のコノシロのなまなれずし

3・1 佐々神社

阿山町は伊賀盆地の北部にあり, 音羽は阿山町の西側に位置している。山間の集落で, 佐々神社は集落の西方に鎮座している。音羽地区全戸数を氏子としている。神社の創建年月日は不明であるが, 江戸時代の地誌『三国地誌』によると, 笹岳(滋賀県側にある笹ヶ岳と思われる)に祭られていた笹大明神を, 文録年間(1592年頃)に音羽の地に移したとされている。現在の祭神は八重事代主命であり, 須佐之男命, 倉稻魂命, 大己貴命, 金山彦命, 大山祇命が合祀されている。神社名が『延喜式』の神名帳に記載され, 式内社に入っている神社で, 六国史の中の『三代実録』にも出ている格式の高い由緒のある神社である。以前は総萱葺屋根であったが, 昭和34年, 伊勢湾台風の被害を受け, 銅板葺に建て変えられている(写真1)。

3・2 コノシロ祭り

毎年、12月10日（旧暦11月2の牛の日）に行われる例祭は、伝統的な調理法で作るコノシロずしを神饌や直会膳に用いることから、“コノシロ祭り”と呼ばれている。コノシロ祭りの由来は定かではないが、佐々神社の境内に鎮座していた、八雲神社に伝わる宗旨祭りといわれている。八雲神社が明治40年（1907年）に佐々神社に合祀された後も、コノシロ祭りは絶えることなく今日に伝えられている。

12月10日の例祭には、コノシロずしと、すしのつけこみの時樽の周囲に詰めたご飯と、赤飯を神饌として供え、祝詞奏上の神事が行われる。大釜に湯を沸かし、笹の葉で湯を参詣人にふりかける探湯（くがたち）神事があり、参詣人に餅がまかれる。それが終わると、直会が行われる。直会膳には、コノシロずし1尾、赤飯を四角形にしたもの（キョウ）の他、適当な肴が出される。直会が終わると、膳についていたコノシロずしを藁のツトに入れて持ち帰る。

3・3 コノシロのなまなれずしの作り方

① すしの材料

すしの材料はコノシロ、ゆずの葉と実、ご飯、食酢である。

コノシロずしの漬け込みは、祭礼の20日前に行うので、その1か月前からコノシロを塩漬ける。2、3年前までは、伊賀上野市の魚店に依頼して塩漬けてもらっていたが、1992年、1993年については、地元石川の松本魚店に依頼している。店の主人によると、コノシロは特殊な魚で、手に入りにくい魚だそうである。この年、1993年は不漁のため、上野市の問屋4、5軒に注文したが、体長約25cmのコノシロを100尾そろえるのに1週間かかり、大変苦労したとのことであった。入荷したコノシロは、その都度背開きにして、えら、内臓を取り除き、充分量の塩でしめ、発砲スチロールの箱に漬け、重しをせずに冷凍する。塩漬けに使用する塩の分量は適当だそうである。

次に、塩漬けしたコノシロの内臓を竹のササラできれいに洗う（写真2）。このときよく洗わないと、できあがりのすしが生臭くなる。特に、塩出しはしない。かるく水洗いした後約1時間干して水気をきる（写真3）。

ゆずの葉と実は部落内で調達する。葉をていねいに洗い、水分を取る（写真4）。この日は雨天だったので、天日で乾かさず、タオルで水気を拭き取った。ゆずの実約1cmの厚さに輪切りにする。

ご飯は新米を使う。5軒の当家が持ち寄った玄米1斗5升を2度精米し、1斗2升となった米を全量炊く。ご飯にゆずの汁、不足する場合は食酢をふり、さましておく。

② 漬け込み

手水に食酢を使いながら、コノシロにご飯をつめる。頭の中にも、しっかりつめる（写真5）。

漬け込みには、平成4年12月に新調した4斗樽を使った。

まず、樽の底の角の部分にゆずの葉をしき、ご飯をその上に少し入れる。ゆずの葉をまんべんなくしきつめ、その上にコノシロを並べる。コノシロを1列並べたらゆずの葉、ゆずの輪切りをすきまなく詰める。次に、ご飯をかおせる。その上にゆずの葉、コノシロの順に詰めていく(写真6)。魚の形がくずれないように気をつける。最上部にゆずの葉をたっぷりおせて、上から押し蓋をする(写真7)。

重しをする(写真8)。昔は、コノシロ100尾に米2俵(120kg)の重しをのせていたそうである。

数日すると、水が上がってくる。水が上がってこない時は、食酢をうつこともあるそうである。

③ 樽から取り出す

取り出す2日前に樽を逆さにしておく。コノシロずしを樽から取り出すときは、すしの形をくずさないようにしながら、慎重にゆずの葉をきれいに取り除く(写真9)。まわりのご飯もきれいに取り除き、翌日の神饌とする。間に詰めたご飯はこわさないように取り出す。これも神饌にする。

3・4 神饌及び直会膳

12月10日に行われた例祭の神饌は、3・2ですでに述べたように、コノシロずしとコノシロの間につめたご飯と赤飯である(写真10)。ご飯は、三角に切って盛りつけられている。

直会膳は、コノシロずし、赤飯(四角に型抜きしたもの、下に檜の葉をしき、熊笹の葉の上におせた黄粉が添えられている)、舟(コロッケ、スルメ、カマボコ、黒豆)とお酒である(写真11)。コノシロずしを家に持ち帰る藁ヅトが添えられている(写真12)。また、葦で作った長さ20cmの箸が置かれている。

『三重県下の特殊神事』には、佐々神社の宗旨祭り、すなわちコノシロ祭りの直会膳にコノシロずしの記述がなく、塩鯛の串に刺したるものとある。また、明治30年頃この祭りが廃止されたとある。大川によると、当家の宿で古式にのっとなって行われた食事の催しがあるところ廃止され、また、当家の宿で食べたものだけを記述していたためであろうとされている。確かに現在でもコノシロずしは、直会膳に必ずついているが、藁ヅトに入れて家に持ち帰り、食べるようである。持ち帰ったコノシロずしをどのようにして食べるか調査したところ、27回答が寄せられた。そのまま食べるが12、焼いて食べるが10回答であった。私達も食べてみたが、焼いて食べる方がおいしく感じた。すしの中にあるご飯はゴワゴワしていて、あまりおいしいと感じなかった。

4. おわりに

コノシロは、小骨が多いので、骨切りして用いられる魚である。冬最もおいしく、ひかりものとして、現在もすし種として使われている。しかし、焼くと人の死臭がする、武士が切腹のときに給する習わしがあったという言い伝えがあり、あまり、好まれていないようである。このコノシロが佐々神社でなぜ神饌として供えられるようになったかについては不明である。昔、初午の稲荷祭りにお供えしたのでコノシロのことを漢字で魚へんに祭と書くようになったといわれている事から、コノシロが祭りに関係が深い魚であることは確かなようである。ただ、伊勢湾の富田浜付近では、コノシロが昔から多くとれたようであるので、この魚をおいしく食べるくふうがされたとしても不思議ではない。伊勢湾から音羽に至る途中、安芸郡萩野にも、祭り関係の深いコノシロのなまなれずしが保存されている。何か共通性が見出せるのではないだろうか、と考えている。

音羽の人々の中にも、最近では勤め人がふえてきたので、伝統として守っていくことに不安も少なからずあるようである。しかし、音羽の人々はコノシロのなまなれずしというすたれゆく食文化を祭りという地域ぐるみの取組みの中で伝えてきている。これからも長くこの伝統を保存されることを願っている。

最後に、快く調査にご協力くださいました稲葉和人氏、佐々神社宮司宮田勲氏、松本魚店のご主人他、音羽在住の皆様にご心からお礼申し上げます。

参考文献

1. 篠田統：新装復刻版 すしの本，柴田書店（1993）
2. 三重県フィールド研究会編：三重県の伝統料理，三重県良書出版会（1982）
3. 小菅富美子：大阪女子短期大学紀要，第6号，p.13（1981）
4. 大川吉崇：食べもの三国誌，新人物往来社（1986）
5. 三重県神職会：三重県下の特殊神事（1938）



写真1 佐々神社の社標



写真2 塩漬けたコノシロの内臓をササラで洗う



写真3 内臓をとったコノシロを干す

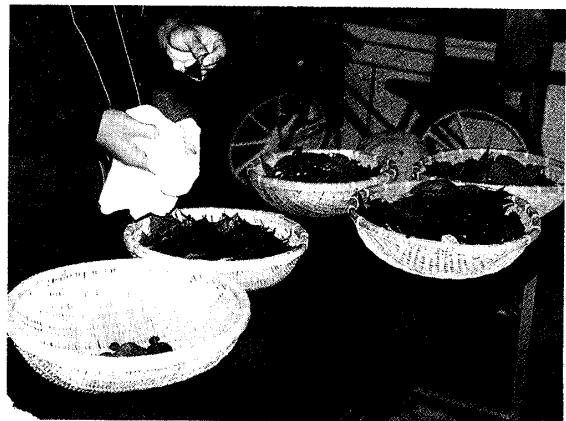


写真4 ゆずの葉を洗って水気をとる

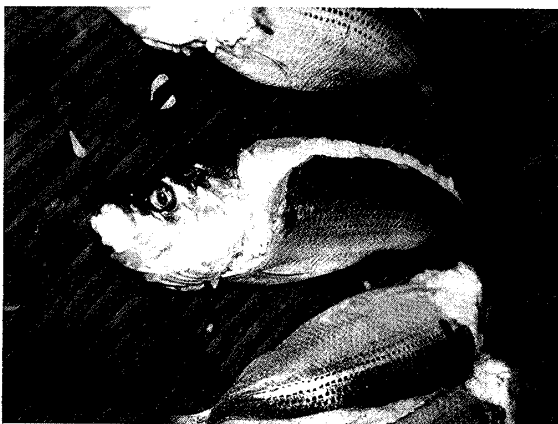


写真5 コノシロにご飯をつめる



写真6 コノシロを漬けこむ



写真7 押し蓋をする



写真8 重しをする



写真9 コノシロずしを取り出す

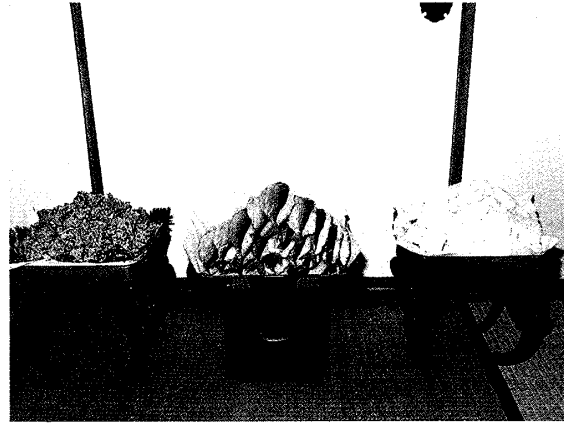


写真10 神饌（左から、赤飯、コノシロずし、
漬けこみに使用したご飯）

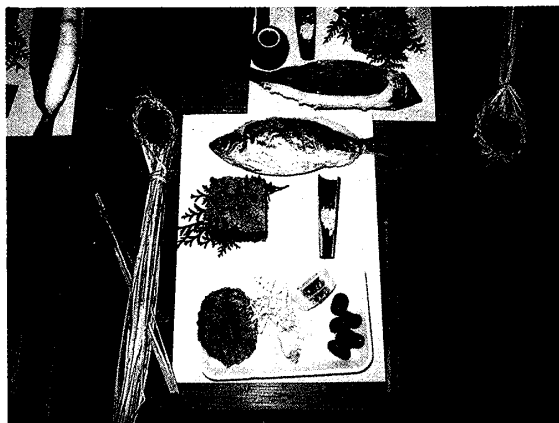


写真11 直会膳



写真12 藁ヅトに入れたコノシロずし