

鈴鹿における伝承食文化（第1報）

—— こうなごずしと油団子 ——

岡野 節子・岩崎ひろ子

The Traditional Dietary Culture in Suzuka City (Part 1)

—— through the “Kônago-zusi and Abura-dango” Dish ——

Setsuko OKANO and Hiroko IWASAKI

1. はじめに

白子地区は鈴鹿市の南東部に位置し、伊勢湾岸に沿って町並みかのび、古くから京都西陣友禅の伊勢型紙と墨の産地として知られている。また、港湾としても栄え、江戸時代には、伊勢特産の松阪木綿や尾張・三河などの特産品もここから荷を積み出していたといわれる。

現在では、漁港として春から秋にかけて伊勢湾の魚がたくさん水揚げされる所である。水揚げ漁の一つに“こうなご”がある。

こうなごは玉筋魚（いかなご）の別名もあり、大きくなると20cmにもなる。体は細長く円筒形、背側は青みがかった色、腹部は銀白色である。内湾の砂底付近に群生しており、夏水温が上がると砂の中に潜って夏眠する¹⁾。

伊勢湾で開禁になるのは、こうなごの体長が2.5～3cmになる2月から4月であり、桜が散り若葉が出始める頃1ヶ月間漁が盛んに行われる。特に開禁から10日間がおいしく、旬といわれている。

この“こうなご”にちなんで、白子和田地区の県社久留真神社に伝承される、宮行事にまつわる食文化について訪ねた。また、当社天王祭の油団子についても知見を得たので、加えて記述した。

2. こうなごの呼称と生態

こうなご（小女子）は所により呼び名がいろいろである。仙台や九州地方ではメロウド、東京はコウナゴ、関西地方ではカマスゴ、四国地方では千本ザワラと呼ばれている。北海道では大型魚をオオナゴまたはナガウオ、小型魚をコウナゴまたはフルセという。四日市地区ではホソクチ、鈴鹿地区ではカマスゴ、ドジョウゴ、ゴナと呼ぶなどである。

こうなごは北海道から九州にかけて広く分布し、九州から西日本では12月頃から1月に、北

海道では3月上旬から5月に、水深1～3mの砂礫地に2000～5000粒を産卵する。卵は10日ほどで孵化し、成長は地域により差はあるが、伊勢湾産は1年で7～8cmとなり、2年で12cmほどに育ち3年ぐらゐまで生きる。伊勢湾のこうなごの未成魚の多くは湾内で成育し、水温の上昇とともに湾外に移動し、6月上旬には姿を消す^{2,3)}。

3. こうなご漁の様子 (パッチ網漁)

朝の7時頃になると、沖から続々獲れたてのこうなごを乗せた漁船が港に帰る。港湾に着岸して、船上ですぐセリが始まる。沖で獲ってきたばかりのこうなごが入った四角いプラスチックかごには、2～3cmのこうなごが満ちあふれ飛び跳ねている。水揚げされたこうなごは取引が終わると、軽トラックで乗りつけた加工業者が運び去っていく(平成8年4月の情景)。

こうなご漁は地元の漁師数人で、港から約30分程走った沖の、伊勢湾中央部で行われる。2隻の漁船が一組になって、後方に網をはってひっぱっていき、網を船に引き寄せたり、引き回したりして魚を捕獲する。この漁法をパッチ網と言う⁴⁾(図1)。こうなごの他にまいわし、かたくちいわし、あじなどもこの方法でとる。一旦漁獲されたこうなごは、別の船によって港まで運ばれ、セリにかけられる。

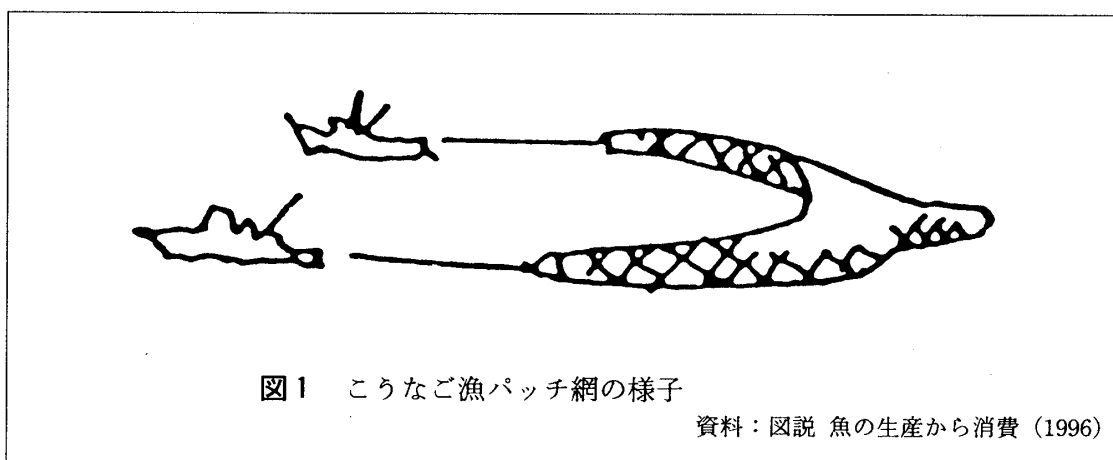


図1 こうなご漁パッチ網の様子

資料：図説 魚の生産から消費 (1996)

4. こうなごの加工と食べ方 (写真1～2)

こうなごは骨ごと食べられるので、カルシウムのよい補給源となる。漁獲地ではとりたてを生で食べることもできる。しかし、この魚は鮮度が落ちやすいので、鮮魚での流通は少ない。二杯酢や酢味噌和え、てんぷら、卵とじなどにする。また、さっと焼いてぼん酢やしょうがじょうゆで食べる。

多くのこうなごは浜の加工場において食塩水でゆで、釜あげとして出荷される⁵⁾。

加工場では、水洗いをした後、100℃に熱した塩水でゆであげ、冷ます(釜揚げ)。ほどよくさめた頃に、こしせいろに重ならないように入れ、天日で4時間(朝から昼頃まで)干して乾

燥させる。この時、あなごの子やはたるいかの混合物は手作業で取り除く。干したこうなごは大小入り混じっているため、分別機にかけ、大きさをそろえて出荷される。この作業は天候により左右されるため、雨天の場合は乾燥機で乾かす。

稚魚を塩ゆでして、干したものはカナギチリメンといい、いわしのしらす干しと同様に用いられる。また、煮干しやつくだ煮に加工する。つくだ煮はくぎ煮などと称し当地の特産となっている。大きくて鮮度のよいものは燻製にしたり、養殖魚の飼料としても使われる。

こうなごのつくだ煮（くぎ煮）は鮮度が大切で、獲れてから2時間以内に調理しなければならない。こうなごの獲れる近辺に台所を持っている人だけに作れる特権的な料理である⁶⁾。これに適するのは体長3cmぐらいの大きさのもので、さとう、しょうゆ、酒、みりんを沸騰させたなかに入れ、落とし蓋をして煮る。箸で攪拌したりすると身がちぎれたり、くずれたりするため、混ぜ合わせは鍋をゴトゴトと動かす。鍋に煮汁が少し残ったところで火を止める。出き上がったばかりは、やわらかくて身くずれするために、身が固くなっていくまで冷ましておく。濃いアメ色につやつやと煮上がったものは、こうなごが前こごみ「へ」の字になっているので、丁度折れくぎのようである⁶⁾。くぎ煮の名の由来もこれによるものと思われる。

5. 久留真神社の例大祭とこうなごの巻きずし（写真3～4）

白子の和田地区（現在の白子町1丁目周辺）には県社久留真神社がある。神社では毎年定例の祭事があるなかで、最も盛大に行われるのが4月15日、16日（現在は第2日曜日に行う）の例大祭である。この時には青少年による神輿かき上げや、獅子舞の神事がある⁷⁾。氏子200軒を一軒ずつ練りまわるならわしである。太鼓をたたき、笛を吹いて獅子を舞うけいこは、例大祭近くになると夜遅くまで行われる。

この例大祭にかかせないのが、「こうなごの巻きずし」である。底の広い鍋に、酒、みりん、しょうゆ、おろし生姜を入れて沸騰させる。その中にピチピチと透き通った美しいこうなごをうすく並べ入れ、煮汁がなくなるまで煮つめる。その間箸で鍋の中を混ぜると、煮くずれて巻きずしの芯に適しない。煮上がったこうなごは冷まし、これを芯にしてのり巻きを作るのである。のりの上にすし飯を広げ、煮たこうなご、卵焼き、ふき、しいたけ、紅生姜などを彩よく芯において巻く。

その他にこうなごのかき揚げやゆでたシャコえびなど、春祭りの食卓にはこうなごの巻きずしを中心にこれら海の幸の料理が並ぶ。それは豪快な漁師町ならではの食文化である。

かつて、久留真神社の例大祭に必ず作られていたというこうなごずしも、今は漁師の家にか伝えられていない。例大祭の前後、道ゆくお年寄りに「こうなごずしを作りますか」と聞くと殆んどの家では、今は作られておらず、お年寄りの昔がたりに残っているのみであった。若い主婦に聞いても全く知らなくて、祭りには市販のすしを撮るとのことであった。

地球の気象条件が以前とは異なり、例大祭の季節に丁度こうなご漁があるとは限らず、海の

気象の移り変わりが、こうなごの漁期を変え、久留真神社の例大祭のこうなごずしも思い出話にすぎなくなってしまう。

6. 同神社天王祭の油団子（写真5～6）

7月14日（6月14日の1ヶ月遅れ）は、“天王さん”を祭る所が多い。これを“祇園さん”と言う所もある。祭り神はスサノオノ命。この季節はあたかも疫病が流行しだす頃であり、また、農村では病害・虫害に悩まされる時で、鈴鹿市でも有名なものに広瀬町（旧6月14日）と長太町（8月1日）の天王祭がある^{8,9)}。

さて、久留真神社の天王祭は、神社から油団子が授与される。油団子を食べると夏やみにきくとし大勢が参拝する。境内には茅の輪が作られ、右回り、左回りしながら「蔬民将来」と唱へ、この輪をくぐりぬけると1年中無病息災でいられると言う。この例祭を約30年前に一度中止したところ、神社関係者が失明したとのことから、以後、毎年必ず行っていると言われている¹⁰⁾。

油団子は和田地区の宮世話の男衆8人が出て粳米20kgほどを大豆大のあられに加工した（市内のあられ製造業者によって作られる）ものを早朝から油で揚げる。古くは粳米を粉にして大豆大の団子を作り、油で揚げるなど、すべて手作りされていたそう。今では、固いものを噛むのが、食習慣として好まれず、糯米を加えてやわらかく仕上げるとのことである。揚げた油団子はよく油を切り、小袋（8×15cm）に詰めて奉納される。

当社大西宮司の言によれば、この暑い時期には、さっぱりとした物を食べがちであるが、暑いからこそ油ものを摂取して、家族みんなが健康に暑さを乗りきろうとの願いがこめられた行事であること。昔から伝わる行事の本当の意味を知ってほしい。また、その意味でこの神事を、今もかたく伝承しているのであると強調された。

境内では、茅の輪が作られ、赤い提灯を飾り、祭りの準備が吹き上がった頃、境内の四柱神社では式典が行われる。夕刻になれば、人々が三々五々、小提灯に火をともし参拝する。参拝後に油団子を授けられ、家族全員で健康を祈っていただく。お宮の境内には宮総代が交代で太鼓を打ち鳴らし、祭りの気分を盛りあげる。

徐々にこの地域にも都市化が進行し、こうした古い風俗習慣が行えなくなっているようだ。現在では漁業、農業にたずさわる人々も専業ではなくなり、つとめ人の多いこの頃では出合いで行う手間ひまかかる祭事の続行にも、困難が伴うようである。

7. おわりに

伊勢湾で獲れる新鮮な小魚は、通称「前もの」といって、この地域では日常的によく食べられているが、特に春祭りに、漁の最盛期である“こうなご”を、この地域ならではの料理「こ

うなごの巻きずし」にして食べてきた食習慣は、地域住民のカルシウム、タンパク質補給源としても、役立ってきたことであろう。しかし、気象条件の変化などによる、漁期が祭りの時期とあわないことが、「こうなごの巻きずし」の伝承が消えてゆく原因だともいわれているが、さらに、近年の食の洋風化による魚離れや、食の社会化による手づくりを敬遠する傾向が、それを加速したのではないかと考えられる。

同じく、天王祭の油団子の慣習については、その精神は「夏やみしない」ことを願う行事であり、これが、地域の栄養指導の一助を担っていたものだと考えることもできる。

また、地域住民が、この機会に神仏へ精いっぱい祈願をしたり、感謝をしたり、供物を献じ、芸能を演じるなどして、家族の幸を祈りながら、楽しみを一つにする。そして、ふるさとを遠くに行っている人々の、故郷への郷愁をさそう行事でもあるなどと聞けば、こうした地域の連帯感意識を育む伝承文化が、やがて失われてゆくことが惜しまれる。

今回地域の郷土史をひもといて、それを検証したまでであったが、ひそやかに伝承されてきた祭行事の食文化の中にも、先人たちの、地域住民への心身の健全を願う情熱（知恵）が、ひたすらこめられているのに思いをいたしては、強い感銘を覚えた。

8. 謝 辞

本調査にご協力くださった鈴鹿市漁業共同組合監事黒田耕一郎氏とそのご一家、久留真神社宮司大西克美氏及び神社関係の方々、また地域住民のみなさまに感謝いたします。

参考文献

- 1) 金子虎寿：水産動物図説，成山堂書店，p.190(1992)
- 2) 東海水産科学協会：海の博物館，p.30(1987)
- 3) 西村謙二：聞き書三重の食事，社団法人農山漁村文化協会(1987)
- 4) 河野友美編：魚II新食品辞典，真珠書店（1991）
- 5) 鷲尾圭司：ギョギョ図鑑，朝日新聞社，p.27(1993)
- 6) 甲斐崎圭，樋口一成：漁師料理探訪，JTB 日本交通交社(1990)
- 7) 三重県神社庁編：三重県神社誌
- 8) 三重県・三重県観光連盟：三重のまつり（1992）
- 9) 杉本弘次他：鈴鹿市の歴史，鈴鹿青少年会議所（1992）
- 10) 長谷川利市：三重県郷土資料 書51集 三重県下特殊神事，三重県郷土資料刊行会（1977）

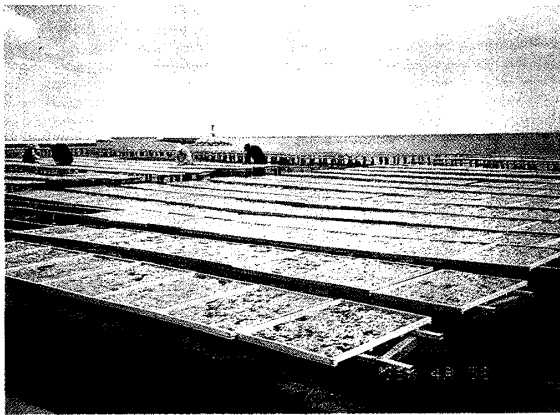


写真1 こうなご釜揚げの天日干し

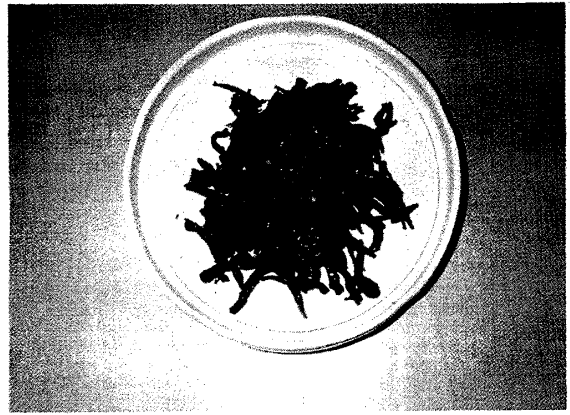


写真2 こうなごのくぎ煮



写真3 久留真神社

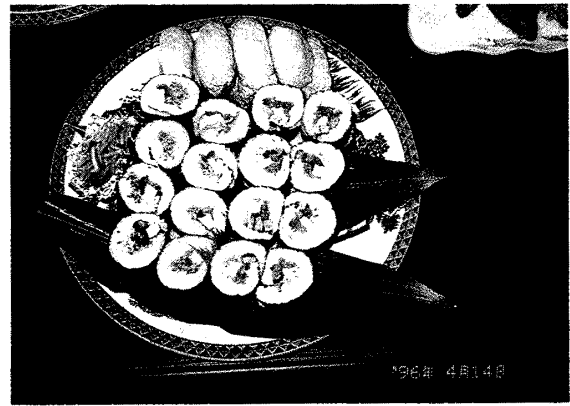


写真4 こうなごずし

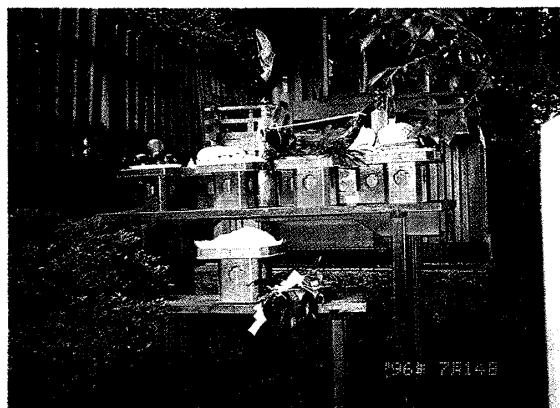


写真5 油団子の奉納

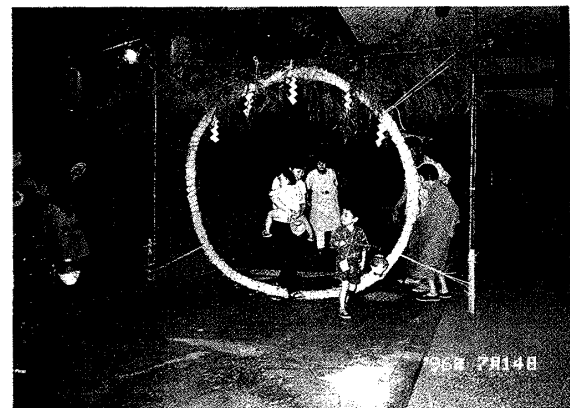


写真6 茅の輪くぐり