

慶應義塾大学学術情報リポジトリ

Keio Associated Repository of Academic resources

Title	平川敬治著『カミと食と生業の文化誌：民族学と考古学のはざままで』
Sub Title	Keiji HIRAKAWA, "A cultural history of Gods, foods and industry : between ethnology and archaeology"
Author	小川, 英雄(Ogawa, Hideo)
Publisher	三田史学会
Publication year	2013
Jtitle	史学 (The historical science). Vol.81, No.4 (2013. 1) ,p.167(699)- 169(701)
Abstract	
Notes	書評
Genre	Journal Article
URL	http://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=AN00100104-20130100-0167

平川敬治著

『カミと食と生業の文化誌…民族学と考古学のはざままで』

小川 英雄

平川敬治氏は北九州福岡市の諸学園、即ち九州大学、岩田屋コミュニティ・カレッジ、NHK福岡文化センターなどで長らく講師の職を務め来られた。私とは何年も前に、琵琶湖畔で開催された日本西洋史学会の大会で知り合いとなった方である。氏の活動舞台は北九州であり、上京なさることは稀であり、お会いする機会もなかった。この間に、平川氏は執筆・出版活動に励んでこられた。

まず、10年ほど前、平成13年には、故郷の創文社より、『カミと食と生業の文化誌…民族学と考古学のはざままで』（創文社、二〇〇一）を刊行された。

目次によれば、第一章は日本編である。わが国の海や川、漁業とその生産物について述べられている。漁産品

の名称は25品目（22頁以下）にもものほる。それ等は以下の通りである。アユ、ボラ、コイ、フナ、エツ、シジミ、ウナギ、オイカワ、ドンコ、スズキ、ドジョウ、ナマズ、メダカ、モズクガニ、ヤマノカミ、テナガエビ、スッポン、ウグイ、ヤマメ、エイ、クジラともども、などである。次には、魚食に関連した食べ物―イモ、サトイモ、ミスイモなどと魚類の関連が述べられている。

第二章は、オリエント（中近東）篇（15頁以下）である。古代エジプトの漁法、不浄魚、ヘブライ（ユダヤ）人の世界の魚類などがまとめられている。しかし、メソポタミア、シリア、アナトリア（トルコ）、エーゲ海域、地中海沿岸などの豊富な海産物に関しては何も述べられていない。

第三章は、ヨーロッパ篇（191頁以下）である。ギリシアや南仏マルセイユなどの地中海岸の港町、オランダの港町フオンダム、ドイツのミュンヘン、日本の瀬戸内海（明石）などの海産物が言及され、北海や地中海のそれ等と比較されている。この部分は商略に過ぎるようであるが、未だ他の書物には見られないものである。

付篇として、「カミ（神）の生業について思うこと」という短い文章が付け加えられている（227頁以下）。しかしながら、パレスティナのランプという文章が付け加えられている理由は不明である。

以上の如き叙述は、日本では未だかつて誰もなし得なかつたユニークなものである。つけ加えておくと、本論にはモノクロームの写真（漁場など）多数がのせられている。

最近に至つて、平川氏は更に二冊の本を故郷の出版社から刊行された。私の知人、学友、教え子で、三冊も著書のある者はいない。その第一は『タコと日本人―獲る、食べる、祀る』弦書房、二〇一二年、全二一三頁である。この本の帯には、「世界一のタコ食の国・日本」と書かれている。

日本語では、タコはやつこダコ、汗だくのなまつた汗

だこ、タコ入道などの語が知られている。私にとってタコは特に好きでもなければ、嫌いでもない食べものであるが、平川氏はタコとその漁法について、実に丸一冊かけて述べている。

第一章は、「タコを騙す―漁撈」（13頁以下）と題され、更に（1）タコを獲る、（2）タコに住まいを提供するタコ壺漁と分けられ、タコ壺漁の起源と分布、貝殻を使うイイダコ漁が日本海や東シナ海、瀬戸内海、中国近海について述べられている。土製イイダコ壺と貝製イイダコ壺などが述べられており、マダコ壺の発見という節では海底からのこの種の壺の出土が述べられている。

（3）は「タコに食を提供するタコ釣り漁」と題されており、タコ釣り漁とその背景が述べられている。

第二章は「タコに騙される―言葉と食」（131頁以下）と題されている。タコの特性、タコと言葉、タコを食べる（刺身、湯引き、なます、干す、塩辛、煮つけ、焼く、煮込み、タコ飯、その他諸々）、祭りりとタコ焼きなどの節が見られる。

第三章は「タコと人が織りなす世界」（171頁以下）と題され、日本のタコ関係の信仰や迷信が論じられている。タコの変身―水と陸の世界、蛸薬師・蛸地蔵―タコが海

中から持つてくる、悪さをするタコ―陸に上る、豊穡のシンボルとしてのタコなどがそれぞれの節を構成している。

平川氏の書かれた第三の書は、『魚と人をめぐる文化史』弦書房、二〇一一年、全二二〇頁である。本書の帯には、「有明海と筑後川から世界をみる」と記されている。冒頭には、漁場で撮影された美しいカラー写真多数が見られる。図版や地図ものせられている。前二著には見られなかったものである。

第一章（13頁以下）には、アユ、コイ、エツ、ウナギ、スッポン、オイカワ、ウグイ、手長エビ、スズキ、シジミ、アサリ、カキなどの川の魚が述べられている。

第二章（81頁以下）は「里―農民と魚」と題され、農民の副業としての漁が述べられている。フナ、タイワンドジョウ、ドンコ、アメリカザリガニ、ナマズ、メダカなどの淡水産の水産物について論じられている。

第四章（151頁以下）は「海・川・山―魚をめぐる交流」であり、ボラ、イイダコ、クロダイ、トビウオ、クラゲなどが、イワシ、エイ、タラ、クジラともども言及されている。末尾（「おわりに」）には、全書の執筆の感想が述べられている。

以上の三冊は魚食を好み、若い頃には、多摩川下流の六郷川の岸辺で釣りをするのが好きであった私にとって、大変楽しい読み物である。読者諸氏にも同感していただけることと思う。

三冊とも博学で独創的で稀書であり、これ等を凌ぐ著作物は今後とも現れることはあるまいと思われる。平川氏ならではの三著である。今頃の時代、三冊も書ける人は稀であり、しかも見事な著作物である。これ等には著者平川氏の郷土の産業に対する思いが溢れている。