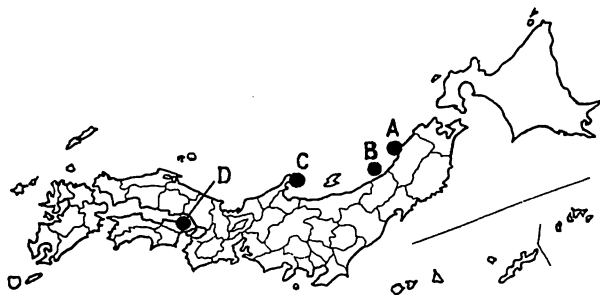


新潟県における伝統的な魚醤、その存在の可能性

本 間 伸 夫

魚醤（ギョウウ）は魚介類を塩漬けし発酵させて造る食品である。広義には塩辛も含まれるが、一般的には、液状またはペースト状の調味料を指し、魚醤油とも呼ばれている。古い歴史を有しており、現在、東南アジア諸国では日常的に用いられる重要な調味料であり、これらの国々の個性ある料理に不可欠なものとなっている。中でも、ベトナムのニョクナム⁽¹⁾、タイのナムプラー⁽¹⁾などが日本でも有名である。また、地中海、ヨーロッパ近海で獲れるカタクチイワシ科海産魚の塩漬け（アンチョビー）から作られるアンチョビー・ソース⁽²⁾も一種の魚醤である。

日本では、魚醤における魚介類が豆と穀類に置き換わった穀醤が盛んとなり、現在では穀醤の一つである大豆の醤油が最もポピュラーとなっている。しかし、魚醤は僅かづつの生産であるが、現在、図に示すように各地に伝承されている。



図：日本における伝統的な魚醤の分布

- A：秋田のしょつつる（原料はハタハタまたはイカナゴ等）
- B：飛島のたれ（イカ肝臓）
- C：能登半島のいしる（イカ内蔵またはイワシ）
- D：香川のいかなご醤油（イカナゴ）

この分布地図を見た場合、D⁽³⁾除いて、A⁽⁴⁾、B⁽⁵⁾、C⁽⁶⁾は日本海側に分布していることが認められる。また、能登半島、飛島、秋田における魚醤の文化は北前航路経由で伝播したものと推定されている。この地図をつぶさに見た場合に気になるのは、BとCの間、新潟県あたりの空白の存在である。

現在、新潟県では明らかに魚醤と言われるものは存在してなく、また、魚醤の名前での記録も今のところは認められないとされている。しかし、魚醤までに至らなくても、その原形的なものが、この空白の地域に存在するのではないかと調査を行なった。ここに現在までに得られた結果を報告する。

調査方法

1. 魚醤の定義

検索の関係上、この研究ノートで取り上げる魚醤の内容を次のように整理する。魚醤とは魚介類を多量の食塩でかなりの期間漬け込み、その間に魚介類の有する消化酵素により自己消化・熟成し、タンパク質がアミノ酸にまで分解したものであり、旨み及び塩味調味料の一種である。さらに、魚醤の持つイメージから、液状及びそれに近いものであって、大粒の固形物を含まないものに限定する。

2. 調査方法

種々の文献について、定義に従って検索した。調査結果は文献上の記載を参考にして、要約して記述した。

調査結果

1. 新潟県に存在が記録されている魚類類似の食品

① 塩漬けイワシの漬け汁

山北村・府屋地区では、イワシの漬け汁で野菜やジャガイモを煮た。美味であった⁽⁷⁾。

② 塩漬けアミの漬け汁

山北村・府屋地区では、イワシの場合と同じく、アミの漬け汁で野菜やジャガイモを煮た⁽¹⁾。

③ 塩漬けイワシの漬け汁

巻町・海岸部では、イワシの塩漬け汁1リットルに塩漬けイワシを20匹位を2時間ほど煮てドロドロに溶かす。この汁で生ダイコンを漬けることにより、“生ぐさこうこ”ができる⁽⁸⁾。

④ 塩漬けイワシの漬け汁

巻町・海岸地域では、塩漬けイワシ（別名、しょっからいわし）50-80尾くらいを漬け汁と一緒に気長に煮て、冷やし、ザルで漉す。この漉し汁で生ダイコンを漬ける。なまくさ漬け（別名、ショツカラココ、ナマグサゴコ、ナマクサ漬）が出来上がる。11月末に漬け込み、12月下旬から正月頃が最も美味となり3月頃まで食べる⁽⁹⁾。

⑤ 塩漬けイワシの漬け汁

巻町・海岸地域では、塩漬けイワシ（別名、しょっからいわし）の漬け汁で生ダイコンを漬ける。なまくさ漬け（別名、ショツカラココ、ナマグサゴコ、ナマクサ漬）が出来上がる。11月末に漬け込み、12月下旬から正月頃が最高となり3月頃まで食べる⁽¹⁰⁾。

⑥ 塩漬けイワシの漬け汁

巻町・海岸地域では、塩漬けイワシの漬け汁の利用が巧みであり、調味料として使われ、貴重であった。汁物として、

ほんま のおお
〒950 新潟市大形本町2-3-28 (自宅)

こっば汁（四ツ郷屋）はダイコンとサトイモの大切りを塩漬
けイワシ、漬け汁、味噌でもってトクリ煮たものである。
しょっから汁（越前浜）、ソシユル汁またはシシ汁（角田浜）
もこっば汁類似の野菜の汁物である⁽¹¹⁾。

⑦ 塩漬けイワシの漬け汁

新潟市・五十嵐浜では、四月下旬から五月に獲れたマイワシの塩漬けを、十一月中旬ころイワシと漬け汁と一緒に煮てから、冷ます。この汁に生ダイコンを漬け込み、漬け込み期間は1ヶ月、正月頃に美味しく出来上がる。ショッカラコウコである。確認してないが、柏崎市・番神にも似たものがあるらしい⁽¹²⁾。

⑧ 塩漬けイワシの漬け汁

寺泊町ではダイコンの生臭漬けがある。塩イワシの漬け汁を煮立ててザルで漉し、その汁に塩が不足の時には加え、更に、漬け汁3升に対して米糠2～3升を加えて混ぜ、生の秋ダイコンを漬ける。1ヶ月程度で漬け上がる⁽¹³⁾。

⑨ 塩漬けイワシの漬け汁

中条町・村松浜では、ショッカライワシというイワシの塩漬けを年中食べた。この漬け汁は汁の味噌、醤油に代用された⁽¹⁴⁾。

⑩ 塩漬けイワシの煎じ汁

巻町・五箇浜ではソシユル汁というイワシの煎じ汁で雑炊の味付けをし、または、ダイコンを漬けてナマクサ漬けを作った。この汁は、“みそかばい”といって味噌の節約をするものである⁽¹⁵⁾。

⑪ 塩漬けイワシの漬け汁

巻町では、なまくさこうこ（別名、塩からこうこ）を、春に漬け込んだ塩イワシの漬け汁と塩イワシから作る伝統がある。鍋に漬け汁と塩イワシを入れて、イワシの身が粉々になるまで煮込み、浮いた脂を捨てる。この汁でダイコンを漬ける。イワシが多いほど美味しい。昔から海岸地帯を中心に伝わっているものであるが、その由来は不明である。毒消し売りとの関係が考えられる。このなまくさこうこは関川村、紫雲寺町、西川町、松之山町にも認められる⁽¹⁶⁾。

⑫ 塩漬けイワシの漬け汁

西蒲原郡・越前浜、角田浜は大根の産地であるとともに、海岸ではイワシが多量に獲れる。このイワシの塩漬け（塩辛）を作り、その塩辛で11月下旬～12月上旬に生ダイコンを漬ける。約20日で生ぐさこうこが出来上がるが、2～3ヶ月おくと最も美味しい。漬け液は、漬け汁1リットルに塩漬けイワシを20匹位を2時間ほどかけてドロドロになるまで煮溶かし、冷ます⁽¹⁷⁾。

3. 新潟県内で認められる調味料及び具としての魚介塩漬け

以上の他、塩辛などを塩味および旨味の給源として汁物などを作る例は数多く認められる。

⑬ イカ肝臓の塩辛

佐渡の漁村では、イカのワタ（肝臓）を塩辛とし、冬まで保存し、シオカラ汁を作った。シオカラ汁は塩辛に干切りダイコン・カボチャ・菜っ葉などを入れ、味噌で味付けした⁽¹⁸⁾。

⑭ イカの塩辛

能生町では、イカの足・耳・すみ袋を抜いた内臓でもって塩辛を作る。この塩辛と丸ナス、ダイコン葉の具、味噌味で作ったのが塩辛汁である。貝焼きとも呼ばれる⁽¹⁹⁾。

⑮ イカの塩辛

佐渡の海辺の村では、イカの塩辛ぞうすいを作って食べる。生臭み強い⁽²⁰⁾。

⑯ イカの塩辛

青海町・須沢では、黒づくりのイカの塩辛、ダイゴンおろし漬け菜を煮て貝焼きという料理を作る⁽²¹⁾。

⑰ イカの塩辛

能生町・小泊では、黒づくりのイカの塩辛、千切りダイコン、ダイコン菜を煮て塩辛汁という料理を作る⁽²²⁾。

⑱ イカの塩辛

佐渡の漁村では、イカの塩辛とダイゴンおろしを煮て、塩辛汁を作る⁽²³⁾。

⑲ 塩イワシ

寺泊町には、特徴ある食べ物としてショッカラがある。塩イワシの身をほぐして、煮てから米粉を入れてドロドロにして食べた⁽²⁴⁾。

⑳ イカの塩辛

寺泊町では、イカ塩辛をダイコン汁に入れることもある。温かいうちであれば生臭くない⁽²⁵⁾。

考 察

取り上げた20の事例の原料の殆どがイワシ及びイカであり、その他としてはアミが一点のみであった。

以上の結果から、新潟県内には「魚醤」という名前が文献上に記録されていなかったこと、および、それ自身が食品となっている魚醤的なものも存在していなかったことが明らかになった。

しかし、魚醤の定義を満足するもの、或いは、それに近いものの存在は認められたので、検索で浮かび上がったものについて、次に考察を加える。

⑭から⑳までは塩辛または塩漬け魚であって、それ自身のみで食品となりうるものであるが、その塩味と旨味が調味料として、固形分が具として用いられたものである。魚醤とするには、広義に過ぎ、定義から外れるので除外することとした。

⑬は原料が肝臓であるので、初めから固形物が少なく、夏を越すことで更に分解されて液状になっているものと考えられる。飛島のイカ醤油のタレはイカの肝臓の塩辛から作ったものであり、基本的には殆ど同じものである。

事例①から⑫までは、②を除いて総てがイワシを原料としている。いずれも、春に塩漬けされ、夏を経過して初冬まで貯蔵されているので、この塩漬けイワシの漬け汁には、分解熟成したイワシからの旨味成分が含まれていることになる。一種の“魚醤”といえることができる。但し、それ自身単独で用いられることはなく、漬物製造の原料の一つとして用いられている。この点、飛島のイカ醤油がそれ自身単独で用いられることが少なく⁽⁵⁾、もつばら島特産の「飛島の塩辛」の製

造に用いられていること⁽⁵⁾と極めて類似している。

更に、興味深いのは、塩漬けイワシの漬け汁に塩漬けイワシの身を煮溶かすケースが多いことであり、これによって、旨味がさらに増加している。これは、アンチョビー・ソース製造のプロセス⁽²⁾と大変類似している。アンチョビー・ソースはすり潰した塩漬けアンチョビーの身に漬け汁とスパイスなどを混ぜ合わせ加熱して仕上げたものである^{(2),(26)}ので、共にイワシの一種を原料として類似したものに到達したことになる。ヨーロッパと日本と距離を考えても、自然発生的にそれぞれ独自に案出されたものと推定される。

イカ醤油とそれを使った塩辛が飛島の観光振興に有効利用されている⁽²⁷⁾とのことである。新潟県でも、アンチョビー・ソース的なイワシ漬け汁の有効利用を考えてよいのではなかろうか。

終わりに臨み、ご教示および資料を提供して頂きました元県立新潟女子短大教授・渋谷歌子さん、新潟県水産海洋研究所課長・伊藤光郎さん、新潟県水産振興基金・鈴木誠さんに深謝致します。

文 献

- (1) 世界の食べ物、13、274(1983) 朝日新聞社
- (2) 世界の食べ物、13、163(1983) 朝日新聞社
- (3) 井上タツほか：聞き書・香川の食事、296(1990) 農文協
- (4) 藤田秀司ほか：聞き書・秋田の食事、46(1986) 農文協
- (5) 魚醤文化フォーラム in 酒田 (1995) 幸書房
- (6) 守田良子ほか：聞き書・石川の食事、320(1988) 農文協
- (7) 新潟県漁村生活誌、25(1984) 新潟県漁業協同組合連合会
- (8) いがたの味・行事食郷土食編、112(1981) 新潟県農業改良協会
- (9) 渋谷歌子：巻町史研究IV、127(1988) 巻町
- (10) 渋谷歌子：巻町史研究IV、119(1988) 巻町
- (11) 渋谷歌子：巻町史研究IV、119(1988) 巻町
- (12) 小林留美子：新潟日報、1999.2.8
- (13) 渋谷歌子：寺泊町史資料編4、307(1988) 寺泊町
- (14) 新潟県の民俗、180(1965) 新潟県教育委員会
- (15) 新潟県の民俗、181(1965) 新潟県教育委員会
- (16) いがたの伝統料理、159(1990) 新潟県生活改善推進委員協議会
- (17) 行事食・郷土食と学校給食—下越地方編、27(1985) 新潟県教育委員会
- (18) 新潟県史・資料編、23、306(1984) 新潟県
- (19) 本間伸夫ほか：聞き書・新潟の食事、248(1985) 農文協
- (20) 本間伸夫ほか：聞き書・新潟の食事、295(1985) 農文協
- (21) 新潟県の民俗、193(1965) 新潟県教育委員会
- (22) 新潟県漁村生活誌、175(1984) 新潟県漁業協同組合連合会
- (23) 新潟県漁村生活誌、355(1984) 新潟県漁業協同組合連合会
- (24) 渋谷歌子：寺泊町史資料編4、285(1988) 寺泊町
- (25) 渋谷歌子：寺泊町史資料編4、285(1988) 寺泊町
- (26) 改訂・調理用語辞典、62(1998) 全国調理師養成施設協会
- (27) 漁協、No.23(1989-9)

