

みんなくりポジトリ

国立民族学博物館 学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

A Preliminary Analysis of Shinoda's Sushi Questionnaire

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2010-02-16 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 久保, 正敏, 大島, 新一, 日比野, 光敏, 和田, 光生 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00004213

篠田資料・鮓アンケートの予備的分析

久保正敏*, 大島新一**
日比野光敏***, 和田光生****

A Preliminary Analysis of Shinoda's Sushi Questionnaire

Masatoshi KUBO, Shin-ichi OHSIMA, Terutoshi HIBINO and Mitsuo WADA

Osamu Shinoda (1899–1978) is known as a pioneer in the research on food habits in East Asia, and has left voluminous documents. National Museum of Ethnology has inherited his documents and book collection, which is called “Shinoda’s document collection.” The collection contains questionnaires on Japanese sushi-eating habits. They were sent out and collected between 1953 and 1968, which was just the period when traditional local food habits were being replaced by a national homogeneous habit.

We have planned to convert those questionnaires into computer-readable form and analyze them with the following two objectives:

- 1) To survey the distribution of several types of sushi including *narezushi* and the domestic lifestyle in those days concerning eating.
- 2) To make Shinoda’s data much more accessible to those who are interested in Japanese folklore and food habits.

As a preliminary work, we input data of about 1300 questionnaires, one tenth of the entire volume, into a personal computer, and analyzed the data from several viewpoints. In this paper, we give several distribution maps of *narezushi*, *inarizushi*, *makizushi*, *gomokuzushi*, etc. Those distribution maps suggest the evidence of several cultural areas of sushi-eating in Japan. We also propose a new scheme for classification

* 国立民族学博物館第5研究部

** 京都精華大学, 国立民族学博物館研究協力者

*** 岐阜市歴史博物館, 国立民族学博物館研究協力者

**** 大津市歴史博物館, 国立民族学博物館研究協力者

Key Words : computer-aided analysis of questionnaire, classification of sushi, history of sushi, cultural area of sushi-eating, Japanese home cooking

キーワード : アンケートのコンピュータ分析, 鮓の分類, 鮓の歴史, 鮓食の文化圏, 日本のご家庭料理

of sushi, which may hopefully help to resolve the confusion found in the past discussions on sushi.

I. はじめに	V. サンプル・データベースに見る種々の 鮓
II. 鮓研究史上における篠田氏の研究の位 置付け	1. 「葉で巻く鮓」と「おから鮓」につい て
1. 『すしの本』の研究史上の意義	2. 「馴れ」を伴う鮓
2. 篠田鮓アンケートの研究史的意義	3. 「押し鮓」について
III. サンプル・データベースの構成	4. 「握り鮓」について
IV. 篠田鮓アンケートの問題点	5. 「五目鮓」について
1. 調査地の問題	6. 「巻き鮓」について
2. 回答者の問題	7. 「稲荷鮓」について
3. 設問の不適切さの問題	VI. 今後の課題
4. 設定された鮓カテゴリーの問題点	

I. はじめに

故篠田^{おさむ}統博士(1899-1978)は、東アジアの食物史の開拓者として知られるとともに、生化学、動植物学、家政学、民俗学など幅広い分野で業績を残した。篠田氏の蔵書及び膨大なフィールドノート、スクラップブック、メモ、アンケート類は、国立民族学博物館に「篠田文庫」及び「篠田資料」として所蔵されている。

「篠田資料」には、篠田氏が昭和28年頃から43年頃にかけて全国で行なった鮓に関するアンケート調査資料がある。タイトルは「鮓」、「鮓と雑煮」、「鮓と正月料理」などで、総計約1万5千件である。これは、ちょうど日本人の食生活から地方色が消えて行く寸前、あるいは消えつつある時期の貴重な記録である。

筆者らは、このアンケート資料をコンピュータ可読なデータに変換し、分析を行なおうと試みた。その目的は次の二点である。第一は、篠田氏が特に関心を持っていた「馴れ鮓」の全国分布を把握するとともに、当時の家庭生活の中で鮓の占める地位、鮓と祭礼との関係、食生活の実態、などを総合的に把握することである。篠田氏自身も十分にアンケート結果を活用していないため、新たな知見が得られる可能性がある。第二の目的は、資料を機械可読データ化することにより、食物史や家政学、民俗学の研究者に資料利用の便を供することにある。

形式 A

正月とお祭り		家の職業																	
		県	郡	市	町	字	昭和	年	月	期									
正月 雑 煮 具 (汁の裏)	調味	元 旦	清	シ	汁	赤	ミ	汁	白	ミ	汁	小豆	餅	餅	ダシの種類				
		2 日																	
		3 日																	
	餅について	元 旦	小	も	ち	切	も	ち	も	ち	も	ち	も	ち	も	ち	も		
		2 日																	
		3 日																	
	煮具(汁の裏)	根 菜	里	宇	大	根	人	参	午	旁									
		青 み	三	ツ	葉	ほう	れん	草	芹	海	苔								
		加工品	白	豆	腐	焼	豆	腐											
		魚	お	り	鯛														
加工品	数	の	子	鱈	お	し													
鳥 獣	鶏	鴨																	
理 祭	宝(三島)	大	豆	つく	ね	豆	洗	米											
	来(五)	櫻	柿	昆	布														
	煮	く	ろ	ま	め	人	参	午	旁	高	餅	豆	腐	数	の	子			
	七草粥	作	る	日	7	日	入	れ	る	品	物	の	名						
	小豆粥	15	日																
畑(蝦)	初	め																	
宵正月	20	日																	
祭 礼	社 祭	神	社	名		祭	神												
	主 食	赤	飯	(強	飯)	小	豆	飯	五	月	飯	餅							
	す じ	五	日	餅	巻	餅	押	餅	鯖	餅									
理 祭	そ 他																		
	間 食	甘	酒	あん	餅	ぜん	ざい												
祭 礼	に	み	こ	し	太	鼓	神	自家の宗教	天台	真	言	律(臨	済	曹	同)	浄	土	日	蓮
祭 礼	に	み	こ	し	太	鼓	神	自家の宗教	天台	真	言	律(臨	済	曹	同)	浄	土	日	蓮
祭 礼	に	み	こ	し	太	鼓	神	自家の宗教	天台	真	言	律(臨	済	曹	同)	浄	土	日	蓮

該当事項を○で囲み、適宜書き込み又は書き足しをして下さい。

すしについて

この家の主婦の出身地		県	郡	市	町	字
この地方での呼び方(別名)	すし飯に塩や酢の他に砂糖を入れるか	使用する魚とその加工品(カマボコ)	野菜及乾物(高野豆腐等)	そ の 他		
五目すし						
巻のすし						海苔の他に次のもので巻く イ. 昆布 ロ. 青のり ハ. 玉子焼 ニ.
種海すし	中に入れるのはイ. 白めし ロ. 五目めし ハ. 白めしを混ぜる					油漬の切り方はイ. 3角形 ロ. 4角形 ハ. うらがえて使う
押箱すし						
握りすし						
おのり花すし						
馴ぐさりすし						魚と飯をつけておく期間 イ. 2~3日 ロ. 5~6日 ハ. 7~14日 ニ. 数カ月
魚野入と菜とるすし						同上 イ. 2~3日 ロ. 5~6日 ハ. 7~14日 ニ. 数カ月
魚の葉すし						
その他						
スシにそえる植物の種類	竹の皮 笹の葉 シダの葉 柿の葉 バラン 茗荷の葉 南天の葉	その他				

昔作って今作らないとか、逆に近年から作り出したのは右端の「その他」の欄に記入して下さい。

久保・大島・日比野・和田 篠田資料・酢アンケートの子種的分析

図1 篠田酢アンケートの書式 [石毛 1989: 193-194]

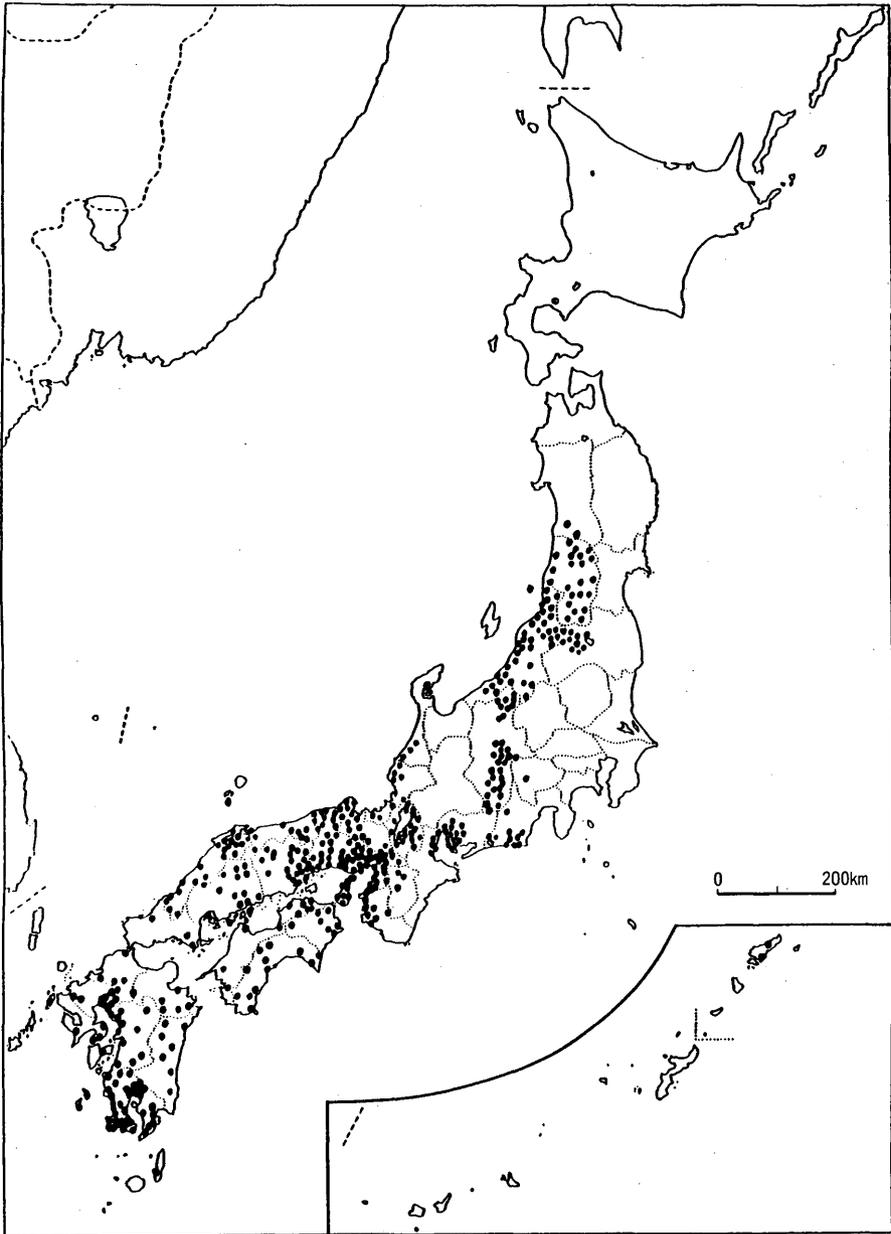


図2 篠田鉾アンケートの調査地域

調査票の書式は、篠田氏の長年にわたるフィールドワーク途中における改訂を反映して14種類にわたっており、同一の条件で比較・分析を行なうのは必ずしも容易ではないが、幸い、最大件数約1万2千件は同一の書式に従っており、『国立民族学博物館研究報告別冊第8号 国立民族学博物館蔵 篠田統資料目録Ⅰ』[石毛 1989]では、これを形式Aと名付けている。この用紙は図1に示すように2枚のシートから成る。アンケートの実施地域は、図2に示すように400市町村（調査当時の行政区域による）を超える。

Ⅱ．鮓研究史上における篠田氏の研究の位置付け

ここでは、篠田氏の残した鮓アンケート資料の価値を明らかにするために、同資料及びこれに基づいて書かれ、昭和41(1966)年に初版が出版された『すしの本』[篠田 1966]等、同氏の鮓に関する著作に対して、鮓の調査・研究史上における位置付けを行ないたい。

1. 『すしの本』の研究史上の意義

一口に鮓と言っても、様々な種類の鮓があり、地域によって違いのあることが、一般に認識され始めたのは、さほど古いことではない。もちろん、昔から各地で特産の鮓が作られていたし、鮓に歴史的変遷や地理的相違のあることに気付いていた人々は江戸時代にも多く存在した。このことは、『すしの本』にも詳しく記されている。

例えば、文政13(1830)年に成立した、喜多村信節編著の『嬉遊笑覧』は、その巻十上「飲食」で(『日本随筆大成』本による)、各時代、各地域の資料名をあげつつ、「みさご鮓」・「一夜ずし」・「釣瓶鮓」・「雀ずし」・「食ずし」など、色々な鮓について考証している。また、喜田川守貞が嘉永6(1853)年及び慶応3(1867)年頃に完成した『守貞漫稿』の中にも、筆者自身の挿し絵入りで、その当時、江戸・上方で食されていた様々な鮓が記述されている。さらに、享和2(1802)年刊行とおぼしき、杉野権兵衛著『名飯部類』「附録」の中には、「鮓の部」・「完魚鮓^{まる}の部」として、各地各様の鮓の名が合計33種類、作り方をまじえて書かれている。これらの他にも、江戸時代の料理本で鮓の作り方に触れたものは多いし、紀行文・随筆文の類でそこかしこの珍しいと思われる鮓に目をとめた例は、枚挙に暇がない。

しかしながら、それらはいずれも、全体の構成中のごく一部において断片的に、あるいは偶然に鮓に触れているにすぎず、特に鮓そのものに焦点を当てて、その全体像

を明らかにしようと志したものではなかった。そのような意図をもって鮓について書かれたものを探すと、時代はかなり下がってしまうようである。

試みに「(財)味の素食の文化センター」刊行の『食文化に関する文献目録』[味の素 1986, 1989, 1992a, 1992b, 1993a, 1993b]等を利用して、そうした書目を検索してみた。明治43(1910)年には、小泉清三郎著¹⁾『家庭 鮓のつけかた』が大倉書店より出版されている。また、大正6(1917)年には、小泉迂外著『美味しく手際に来るお鮓の作り方』が実業之日本社より出版されているし、大正8(1919)年には、服部茂一著『家庭で出来る珍しいお鮓の拵へ方』が服部式茶菓割烹講習会より刊行されている²⁾。さらに昭和期になると、昭和4(1929)年には、鈴木又吉編『お寿司のこしらへ方』が古谷商店から刊行され、また昭和8(1933)年には、菅谷昇著『寿しのこしらへ方』が菅谷製作所から刊行されるなど、鮓を主題とする本は次第に増加している。文献目録から漏れているものや、筆者らの検索から漏れたものを含めれば、同様の本の数はもっと多いであろう。しかし、これらは、その主題名からわかる通り、主に家庭の主婦を対象とした、色々な鮓の作り方についてのものであり、決して鮓の歴史学的・地理学的・民俗学的調査や研究に基づいたものではない。

以上のような状況下において、前記のような関心から鮓について書かれた本として確認され得るのは、昭和5(1930)年に東京の四六書院から出版された、永瀬牙之輔著『すし通』[1930](1984年に復刻版 [永瀬 1984] が出版された)である。これは、B6版、170ページ余りの本であるが、鮓の歴史や各種の鮓の由来、日本全国各地の特徴ある鮓、また鮓に関するエピソード等を一冊にまとめたものとしては、第二次世界大戦以前の時期では恐らく唯一無二である。この本は、家庭用料理手引き書のような実用書以外の目的を持って鮓を取り上げたものの嚆矢と言える。

しかし、同書以後には、例えば昭和15(1940)年に出版された、木下謙次郎著『美味求真 続々』中に、鮓についての一章があったりするものの、これに引き続く、鮓を主題とする本は、戦争が終るまで見あたらなくなる。戦争によって社会情勢が次第に厳しくなり、鮓の調査・研究などは好事家的色彩を持つと受け取られ、出版が難しくなったためであろう。

戦後、鮓の業界が次第に復興してくるに従って、鮓に関する著作の刊行も再び活発になった。例えば、昭和30(1955)年頃には、鮓店「すし幸」の主人杉山宗吉によ

1) 著者の小泉清三郎は、江戸前の握り鮓の元祖とも伝えられる江戸本所の華屋(小泉)与兵衛家の末裔である。また、小泉迂外は、同氏の別名である。

2) この本は、後に外題を換えて『珍しいお鮓の拵え方 二百種』として出版されている。

て、『すしの話』という本が謄写版印刷による私家版ながら刊行されている（「(財)味の素食の文化センター」, 食の図書館所蔵）。その後, 昭和35(1960)年には, 漫画家・文化人であった宮尾しげを著『すし物語』[1960]が出版された。先にあげた『すし通』とこの『すし物語』が, 篠田氏の『すしの本』に先立って出版された, 鮓に関する専門書の代表であろう。

それでは, 昭和41(1966)年に出版された『すしの本』は, それまでの鮓に関する論考とどのような点で根本的に異なるのであろうか。特徴の一つは, 文献資料を博搜して, 日本のみにとどまらず中国から説き起こし, 東南アジアに始まる鮓の発展の歴史を跡付け, 東アジアの食物史・食生活史全体の中に位置付けた点にある。もう一つの特徴は, 実地調査やアンケート調査によって, 日本各地で実際に作られていた様々な鮓の全体像を明らかにした点である。篠田氏自身, 『すしの本』の中で

戦後に出た宮尾しげを著『すし物語』をのぞいては, 今まで出たすしの本は, 東京風の握りずしに重点を置き, これだけが正統のすしで, そのほかのものは家庭用品か片山里の田舎料理ぐらいにしか扱っていない。…(中略)…また, 宮尾の本にしても, 従来の本が地方ずしを二分か三分しか書かないのを五分五分にまでもってきている。しかし東京ずし中心なることは変わらない [篠田 1966: 71]。

と言及している通り, それまでの鮓に関する著作は, どうしても江戸前の握り鮓の歴史や由来についての論考が中心になりがちであり, その他の地域で作られている鮓については, たまたま自分が知った鮓のみにしか触れていないきらいがあった。篠田氏は, これに対して, その当時日本各地で実際に作られていた各種各様の鮓を満遍なく取り扱って全体像を明らかにしているのである。

この時期以降に出された鮓についての論考, 例えば近藤弘著『すし風土記』[1974]や『すし』[1982], あるいは石毛直道とケネス・ラドルの共著『魚醬とナレズシの研究』[1990], また吉野昇雄著『鮓・鮓・すし すしの事典』[1990]などは, ほとんどすべて, この『すしの本』とそれに引き続く篠田氏の『米の文化史』[1970b]や『すしの話』[1978]の影響を多大に受けていると言っても過言ではない。

これら篠田氏の著作は, 今や日本の鮓研究のバイブルとなった観がある。しかし, 篠田氏が述べている結論は大勢として妥当であるにしても, 個々の情報や資料の解釈が正しいかどうかには, なお検討の余地があろう。例えば, 『すしの本(改訂版)』第一編「二 馴れずし」中の「ドジョウの馴れずし」の項目には

滋賀県草津在の大橋の三輪神社祭礼にドジョウとナマズのすしを漬けたが、川が汚染されたので一昨年（昭和43年）で中止になった。

とある[篠田 1970a: 44]。しかし、これは明らかに誤認であって、この行事は、その後も現在に至るまで一年も欠けることなく継続されているのである。この一例によってみても、篠田氏の著作の結論を鵜呑みにすることには、慎重さが望まれよう。

2. 篠田鮓アンケートの研究史的意義

これら鮓に関する篠田氏の著作の重要な基礎資料となったものが、本稿で取り上げる鮓アンケート調査に他ならない。もちろん、篠田氏のこのアンケート調査以前に、日本の鮓に関する地理学的・民俗学的調査が、全く行なわれなかったわけではない。例えば、昭和16(1941)年秋から翌年春にかけて、柳田國男の主催する「民間伝承の会」が行なった「食習調査」の記録である『食習採集手帳』の質問項目の中には、第31問として、「鮓はつけますか。どういう魚をつけますか。そのつけ方、季節などもお知らせ下さい」とある（平成2年に、成城大学民俗学研究所編『日本の食文化——昭和初期・全国食事習俗の記録——』として刊行）。しかし、この調査は、日本全国にわたるものではあるが、調査地域数が合計58カ所と少なく、後の篠田氏のアンケート調査の総数に及ぶべくもない。

篠田氏の調査以後を見ても、このような大規模な鮓の調査は行なわれていない。例えば、最近、本間伸夫氏は、「東西食文化の日本海側の接点に関する研究」と題する調査・研究を試み、その中で各種の鮓に関する調査を行ない、分布図とともに成果を公表した[本間ほか 1988]。これはかなり詳細なものであるが、実際の調査地域は日本海側を中心とする山形県から岐阜県にかけての8県のみに限られており、その他の地域に関しては、篠田氏の著作を含む文献資料類によっているのである。

しかしながら、篠田氏の調査といえども、図2に示したように、必ずしも日本全国すべての地域にまたがってはいない。漏れている地域の中には、調査対象として取り上げられるべきであったと考えられる地域もある。例えば、森口多里著『町の民俗』は、昭和19(1944)年6月に初版本が出版され、現岩手県水沢市を中心とする地域の民俗について記したものであるが、この「第三章 年中行事」の中の「正月以外の食制」の項には、「鮓の寿し漬」が出てくる。これは、鮓と炊いた米飯と大根・人参・生姜等の野菜類と塩を用い、それらを桶に互い違いに入れ、重石をかけて3カ月間ほど漬け込む鮓であり、「馴れ鮓」と「いずし」（篠田資料・鮓アンケート形式Aの凡

例で言えば、「魚と麴と野菜とを入れる鮓」)とのいわば中間形態のような鮓である。これなどは篠田氏が生前に参照できたはずであるが、氏がこの情報を利用した形跡は見あたらない。そのためか、この地域はアンケート調査の対象となっていない。

以上のような問題点はあるものの、前述のように、このアンケート調査以前にも以後にも、日本の鮓の实地調査としてこれにまさるものは存在しない。また、現在では失われてしまった鮓についての記述を含む可能性もあり、その意味でも貴重である。ところが、残念なことに、篠田資料目録は公刊されているにもかかわらず、篠田氏のアンケート調査結果そのものを利用した研究は、これまであまり見られない。篠田氏の成果を引用する研究者は、おしなべて『すしの本』等に記述された内容に頼っている。これはしかし、第1次資料たる鮓アンケート調査結果から導出された、第2次資料にとどまっており、前述の問題点が残るのである。

そこで、『すしの本』などの再評価も含め、今一度、第1次資料に立ち返るとともに、新たな視点を求めることが、以下に述べる分析を行なう理由である。本稿筆者の一人である日比野光敏も既に指摘している通り【日比野 1993b: 45】、篠田氏の『すしの本』をはじめとする成果は、決して日本の鮓研究の到達点を意味するものではなく、出発点とすべきものであろう。

Ⅲ. サンプル・データベースの構成

我々は、今回の分析作業を、全体的な感触を得るための予備的作業として位置付け、鮓の種類、形態、主材料、副材料、調味料の地方差異など、鮓そのものに焦点を当てるために、形式Aのシート1に含まれる正月料理に関する部分を除外し、シート2のみを対象とした。アンケート調査地域のうちから、33府県それぞれに対して、海岸部・河川流域部・山間部など、代表的と考えられる2～3地域を選んだ。これらの合計69地域についてそれぞれ約20件ずつ、総計1297件の回答を選び出してサンプル・データとした。その地域（調査当時の地名表記）と件数、調査年月を表1に示す。ここに示す調査IDとは、各地域に対して我々が仮に与えた3桁の数字であり、上位2桁は自治省の設定した都道府県コード【自治省 1992】の上位2桁と同じである。

サンプル・データのシート2の内容を、「馴らす期間」の項目を除いて記号化せず、元の文字情報を生かす形でパソコンに入力した。ただし、他の研究者が利用する際の利便を考えて、鮓の具の材料名については表記をできるだけ統一してある。

パソコンで稼働するデータベース・システムとして関係型データモデルに基づくも

表1 サンプル・データー一覧

調査県	地域タイプ	対象地	調査年月	調査ID	件数
秋田	南部内陸	由利郡	S40.11	050	18
山形	西部海岸	鶴岡市	S40.10	060	20
	山形盆地	天童市	S40.12	061	20
	新庄盆地	新庄市	S40.10	062	20
福島	会津盆地	耶麻郡, 会津若松市	S40.11	070	23
新潟	東部山間	東蒲原郡津川町	S35. 5	150	20
	南部山間	南魚沼郡塩沢町	S35. 3~36. 5	151	21
	西部海岸	直江津市, 中頸城郡	S35. 5	152	21
	北部海岸	村上市, 岩船郡	S35. 5	153	22
石川	中部内陸	石川郡鱒来町	S40. 4	170	20
	山間	石川郡白峰村	S31.10	171	7
	海岸	江沼郡大聖寺, 塩屋	S31. 8	172	20
福井	若狭海岸	大飯郡	S35. 1	180	19
	越前海岸	丹生郡国見村	S31. 8	181	20
山梨	甲府盆地	韮崎市	S38. 4	190	23
長野	諏訪盆地	諏訪郡下諏訪町	S38. 4	200	20
	伊那盆地	上伊那郡高遠町	S38. 5	201	21
	北東部	上水内郡信濃町	S35. 7	202	20
静岡	遠州灘海岸	小笠郡大須賀町	S39. 1	220	20
	三方原台地	引佐郡三ヶ日町	S39. 1	221	20
愛知	平野部	刈谷市	S39. 1	230	22
三重	北東平野部	鈴鹿市	S31.10	240	20
	滋賀	湖南	近江八幡市, 野洲郡野洲町	S35. 1~2	250
京都	湖北	伊香郡木之本町	S31. 7	251	20
	丹後平野部	竹野郡弥栄町	S35. 1	260	20
大阪	北部山間	豊能郡東能勢村	S32. 8~9	270	17
	北東都市近郊	高槻市宇服部	S39. 6	271	19
	兵庫	南部都市部	神戸市, 芦屋市	S38. 1~39. 5	280
兵庫	北部山間	美方郡	S30.11~32. 6	281	18
	東部内陸	水上郡柏原町	S34. 7	282	20
	淡路島海岸	津名郡	S31. 5	283	19
	奈良	笠置山間	山辺郡都祁村	S39. 4	290
奈良	南部内陸	吉野郡下市町	S33. 9	291	18
	和歌山	南部川流域	日高郡南部川村	S33. 9	300
鳥取	東部山間	八頭郡	S32. 8~12	310	22
	西部海岸	境港市	S37.11	311	20
島根	海岸部	邇摩郡, 浜田市, 太田市, 江津市	S29.11~12	320	20
	出雲平野	大原郡加茂町	S34.12~35. 1	321	20
岡山	南東平野部	邑久郡	S30.10	330	20
	北部山間	真庭郡新庄村	S34.11	331	20
	中部内陸	英田郡	S35. 1	332	21

調査県	地域タイプ	対象地	調査年月	調査 ID	件数
広島	北部山間	比婆郡比和町	S39. 2	340	20
	中部内陸	世羅郡, 双三郡	S30. 2, 38. 1	341	10
山口	南部海岸・島嶼	熊毛郡田布施町, 上関村	S29.11, 31. 3	351	20
	北部内陸	阿武郡旭村	S36.11	352	20
徳島	東部海岸	那賀郡, 板野郡, 海部郡, 鳴門市	S29. 7~30. 1	360	21
	西部内陸	三好郡池田町近辺	S29. 8~30. 1	361	17
香川	東部平野	大川郡	S30. 1	370	20
愛媛	南部海岸	宇和島市	S29. 8~9	380	9
	北部海岸	今治市, 越智郡	S30. 1	381	12
高知	東部海岸	安芸郡	S29. 7~10	390	14
	西部	中村市, 幡多郡, 高岡郡	S29. 7~30. 1	391	20
福岡	筑紫平野	甘木市	S39.10	400	20
	北部都市部	北九州市	S39.10	401	20
佐賀	西部内陸	西松浦郡有田町	S39.10	410	20
長崎	西部海岸	平戸市	S39.12	420	20
	島原半島	南高来郡	S39.10	421	20
熊本	南部内陸	球磨郡, 人吉市	S30.10	430	16
	中部都市近郊	熊本市	S42. 6~7	431	20
大分	西部日田盆地	日田市	S39.10	440	20
	南東海岸	佐伯市, 臼杵市	S30.10	441	13
	西部山間	直入郡	S30.10	442	7
宮崎	南部海岸	日南市	S42. 7	450	21
	西部山間	西臼杵郡	S30.10	451	16
	北部都市部	延岡市	S30.10~11	452	21
鹿児島	南西海岸	加世田市, 川辺郡	S42. 1~6	460	20
	北西内陸部	薩摩郡東郷町	S42. 5~6	461	8
	島嶼部	薩摩郡甑島	S42. 5	462	20
	南東内陸部	曾於郡	S42. 6~7	463	21

のが各種市販されているが、我々は Macintosh 用の「4th-Dimension 2.1.1J」を利用した。図3に示す通り、今回作成した鮎データベースの構造は、シート2を概観できるマスター・データファイルと、個別の鮎それぞれの詳細データを格納するためのサブ・データファイルから成り、それぞれのサブ・データファイルは、アンケート1件を一意に識別するために付与した調査番号（3桁の調査IDと2桁の連続番号を合成したもの）によって、マスター・データファイルに関係付けられている。これらすべてのデータは、Macintosh や MS-DOS のテキスト・ファイル形式に変換できるから、それを經由して如何なるデータベース・システムにも移植可能である。

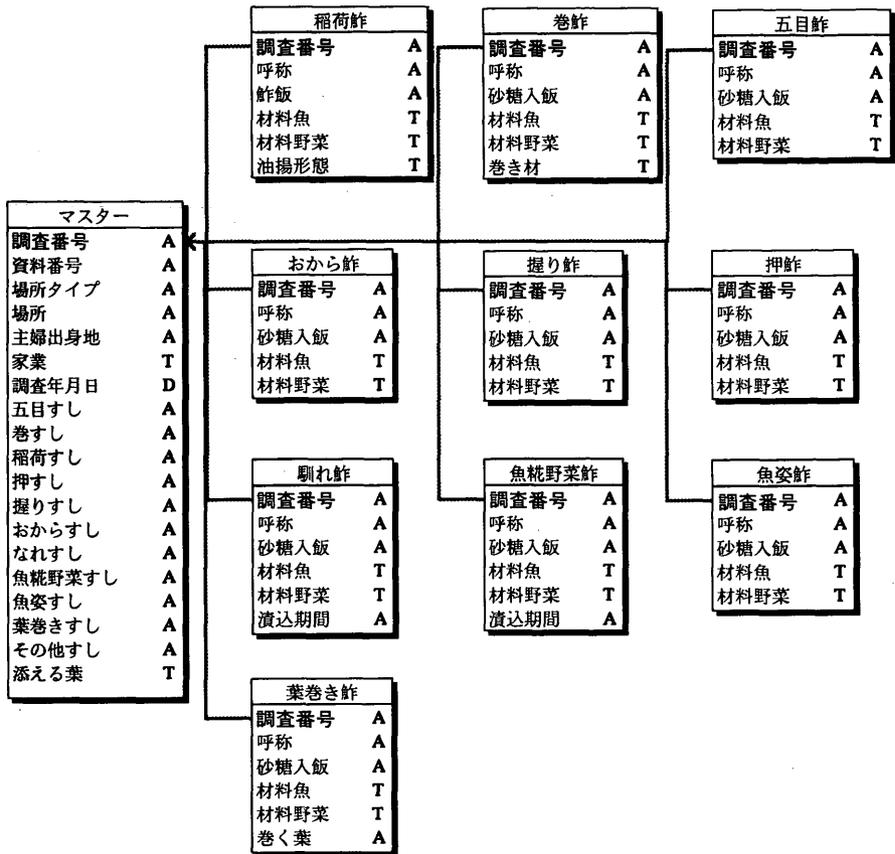


図3 サンプル・データベースの構造

IV. 篠田鮓アンケートの問題点

このアンケート回答のデータ入力には、変色したザラ紙の手書き文字を読み取るといって結構困難な作業を伴う。さらに、回答者の回答態度、設問の不適切さ、など、信頼性を損なう回答が多いことも、我々が悩まされた点である。以下に、篠田氏の鮓アンケートを活用するにあたって考慮すべき問題点を指摘したい。

1. 調査地の問題

図2で示したように、アンケート調査は日本全域にわたるものではなく、北海道、青森・岩手・宮城など東北地方の半分、関東地方全県、岐阜県、富山県が欠けており、

東日本に手薄である。恐らくこのアンケートは、篠田氏がそれ以前に行なった調査を補遺するために企図されたためであろう。また、地域によって調査件数の疎密が大きく、数百件にも及ぶ調査地域がある一方で、10件に満たない地域もあり、アンケート調査の常道から見て問題が多い。従って、このアンケート、就中サンプル・データのみによって、当時の鮎の分布や特徴を論ずるには限界があることを念頭に置かねばならない。

2. 回答者の問題

篠田氏が自ら出向いてアンケートの趣旨説明と回答の回収にあたったのではなく、地元学生に作業を依頼したと思われる地域では、回答者が設問を良く理解していないと考えられる回答（主婦の出身地を尋ねているにもかかわらず、家庭住所と全く同一の住所を回答してあるもの）、あるいはアンケートの趣旨自体が理解されていない回答（自宅で作る鮎を尋ねているのに、伝聞による回答や、当地以外での事例を答えているもの）がある。明らかに設問趣旨からはずれていると我々が判断できる個々の回答項目に対しては、疑問符を付けてデータベースに入力した。原資料をできるだけ忠実に機械可読化するためである。対応する項目に関する統計を求める際には、これら疑問符付きデータを除外した。

3. 設問の不適切さの問題

図1でわかるように、「鮎飯に砂糖を入れるか」の設問項目が、「稻荷鮎」の行で分断されるために、それ以下の鮎について適切に答えられていない回答例がある。このように、アンケート書式のレイアウトが不適切なため、回答者の混乱を招いている。

呼称についての設問も適切を欠く。例えば、「五目鮎」についての設問を見ると、鮎のカテゴリー名として、

五目鮎（ちらし）

とあり、呼称についての設問項目は、

この地方での呼び方（別名）

とある。回答者は、

- 1) 当地方での一般的な呼称を答えるべきか、
- 2) カテゴリー名として掲げられた「五目鮎」または「ちらし」以外にも用いる呼称を答えるべきか、

混乱してしまう。

また、「同じ」、あるいは「無し」（すなわち、一般的呼称が「五目鮓」や「ちらし」であり、別称は無い、という意味）との回答が結構多い。これらは、「五目鮓」あるいは「ちらし」が当地での一般呼称であることを表明していると考えてよいだろうが、そのどちらが優勢かを教えてはくれない。

一方、「五目鮓」や「ちらし」などの回答は、それらが一般呼称であることを示しているのは間違いないうだろうが、問題なのは、「ばら鮓」「混ぜ飯」等の独特の呼称を回答している例であり、これらは、

- a) 「五目鮓」や「ちらし」の呼称を用いずにもっぱらそうした独特の呼称を用いるのか、
- b) 「五目鮓」や「ちらし」の呼称とそれらを併用しているのか、

判然としない。

従って、この回答からは、独特の呼称の分布を知ることはできても、「五目鮓」あるいは「ちらし」を明示していないからといって、それらが使われないとは断定できない。つまり、呼称の回答からは、「五目鮓」と「ちらし」の呼称の分布を正しく知ることはできないのである。こうした呼称に関する設問のあいまいさは、すべてのカテゴリーの鮓について見られる。

この問題の他にも、設問の不適切さを指摘できる。例えば、「稻荷鮓」の「鮓飯」の内容を（白飯、五目飯、具）の三選択枝から複数回答させる設問では、五目飯と具の区別が不明確である。混ぜる具が多くなると五目飯と回答すべきなのかどうか、回答者は混乱してしまう。

鮓の材料を問う設問についても同様の問題がある。魚とその加工品、野菜及び乾物、の二つに大別して尋ねているが、前者に（カマボコ）の注記、後者に（高野豆腐など）の注記があり、回答者によっては、カマボコや高野豆腐そのものを用いるかどうかの設問と取り違えている例も多く見られる。

また、「馴れ鮓」の設問中、魚を漬ける期間を回答するための選択枝のうち、「7～14日」の次に長い期間は一挙に「数カ月」に飛ぶため、漬け込み期間が1カ月程度の「生成れ」鮓を回答することができないという不都合がある。

本稿V章で示すように、篠田アンケートを分析する際には、以上のような設問文の不適切さを考慮に入れた処理が必要である。

4. 設定された鮓カテゴリーの問題点

本アンケートを実施するにあたり、篠田氏はどのような分類基準に従って鮓のカテ

ゴリーを設定したのであろうか。篠田氏の『すしの本』を参照すれば、以下のような定義であると思われる。

- 「五目鮓」：酢飯と具を混ぜたもの。本来は、重石で圧迫し、ある期間熟成の後、掘り起こして食した。現在は、混ぜて即席で食すものが多い。
- 「巻き鮓」：具を芯にした酢飯、または五目飯を、海苔、昆布、薄焼き卵などの食べられる巻き材で巻いて圧迫したもの。
- 「稲荷鮓」：薄い油揚げで酢飯を包んだもの。広義の巻き鮓と見なせる。
- 「押し鮓」：酢飯の上に具を置き、型や箱などの容器に詰めて圧迫したもの。
- 「握り鮓」：握った酢飯に、生または酢をあてた魚肉の切り身をのせ、手で握って圧迫したもの。
- 「おから鮓」：米以外の基材としておからを用いるもの。
- 「馴れ鮓」：米飯等の炭水化物の乳酸発酵による酸味を得た魚肉を食すもの。
- 「魚と糍と野菜とを入れる鮓」：馴れを促進するための米糍と、香り付けのための野菜を混ぜて魚肉を馴れさせたもの。
- 「魚の姿鮓」：(酢)飯の上に、皮を残した魚肉(酢をあてる場合もある)をのせて形を整えて圧迫し、一兩日漬け込むもの、または即席で食すもの。
- 「葉で巻く鮓」：香りの高い植物の葉で鮓を包んだもの。

こうした定義は、正しく回答者に了解されていたのであろうか。例えば、「魚と糍と野菜を入れる鮓(以下では魚糍野菜鮓と略記する)」についての設問に対して、野菜が入らない場合にそれを「馴れ鮓」に分類する者とそうでない者が混在しているが、これは定義が十分に説明されていなかったために生じた事態と考えられる。

さらに大きな問題は、同一地域における同一の鮓が回答者によって別のカテゴリーに分類され、同一の鮓が、複数のカテゴリーに当てはまる事例が多々見られる点である。サンプル・データの中から、二つの鮓カテゴリー間にまたがる事例を表2に示し、表中の各番号の具体例を以下に列挙しておく。

- (1) 「五目鮓」と「稲荷鮓」(五目鮓を油揚げで包んだものが稲荷鮓)
広島県世羅郡甲山町、徳島県海部郡日和佐町、高知県高岡郡佐川町(各1件)
- (2) 「五目鮓」と「押し鮓」(五目鮓を押して作る。元来の五目鮓に近いものか)
奈良県吉野郡下市町(3件)、和歌山県日高郡南部川村(1件)、鳥取県八頭郡(4件)、
徳島県海部郡日和佐町(1件)、福岡県北九州市門司区(1件)
- (3) 「巻き鮓」と「握り鮓」

表2 鮓カテゴリーの重複状況

巻き鮓 1258件	稲荷鮓 1231件	押し鮓 795件	握り鮓 621件	おから鮓 182件	馴れ鮓 85件	魚糍野菜鮓 32件	魚姿鮓 316件	葉巻き鮓 38件	
	1	2							五日鮓 1227件
			3						巻き鮓 1258件
									稲荷鮓 1231件
			4			5	6	7	押し鮓 795件
							8	9	握り鮓 621件
							10		おから鮓 182件
						11	12	13	馴れ鮓 85件
							14		魚糍野菜鮓 32件
									魚姿鮓 316件

島根県大原郡加茂町（1件。呼称は「巻き鮓」。魚の切り身で巻く）

(4) 「押し鮓」と「握り鮓」

山形県天童市（呼称「^{なま}生鮓」。2件），山形県鶴岡市（呼称「生鮓」。1件），新潟県東蒲原郡津川町（1件），長野県上水内郡信濃町（1件），静岡県引佐郡三ヶ日町（2件），和歌山県日高郡南部川村（呼称「押しぬき」。1件），高知県安芸郡（1件），鹿児島県曾於郡有明町（1件）

(5) 「押し鮓」と「魚糍野菜鮓」

新潟県村上市瀬波町（呼称「押し鮓」に糍と野菜を入れる。1件）

(6) 「押し鮓」と「魚の姿鮓」

兵庫県津名郡北淡町（呼称「押し鮓」を魚の姿鮓のカテゴリーに回答。1件）

(7) 「押し鮓」と「葉で巻く鮓」

石川県石川郡鶴来町（呼称「笹鮓」。4件），奈良県吉野郡下市町（呼称「箱鮓」，「柿の葉鮓」。3件），和歌山県日高郡南部川村（呼称「箱鮓」。5件）

(8) 「握り鮓」と「馴れ鮓」と「魚の姿鮓」

宮崎県延岡市（呼称「魚鮓」。2件）

(9) 「握り鮓」と「葉で巻く鮓」

奈良県吉野郡下市町（1件）

(10) 「おから鮓」と「魚の姿鮓」

新潟県村上市（呼称「はらみ鮓」、「小鯛鮓」、「小鯛のから鮓」。8件）、島根県邇摩郡（呼称「魚鮓」、「おまん鮓」、「抱き鮓」。9件）、広島県双三郡（呼称「東鮓」、「あゆ鮓」。1件）、山口県熊毛郡（呼称「東鮓」、「抱き鮓」。2件）、愛媛県宇和島市（呼称「丸鮓」。1件）

(11) 「馴れ鮓」と「魚糍野菜鮓」

鳥取県八頭郡河原町（呼称「あゆ鮓」。6件）

(12) 「馴れ鮓」と「魚の姿鮓」

大阪府豊能郡東能勢（呼称「さば鮓」。1件）、滋賀県近江八幡市（呼称「ふな鮓」、「おいかわ鮓」、「さば鮓」、「あじ鮓」。6件）、岡山県英田郡（呼称「さば鮓」。2件）、愛媛県宇和島市（呼称「姿鮓」。1件）、宮崎県延岡市（呼称「魚（さかな）鮓」。1件）

(13) 「馴れ鮓」と「葉で巻く鮓」

和歌山県日高郡南部川村（呼称「馴れ鮓」。2件。馴れたアジを笹の葉、葉蘭で巻く）

(14) 「魚糍野菜鮓」と「魚の姿鮓」

新潟県岩船郡山北村（呼称「つかみ鮓」。2件。サケを用いる）

以上のようなカテゴリー間での重複は、アンケートを作成するにあたって篠田氏が設定した鮓の分類が適切であったかどうか、に関わる。これは、本来、別の分類観点（ファセット）³⁾に属する用語を篠田氏が分類に用いた点に、混乱の原因があると考えられる。ここで、鮓の構成要素と製法過程における操作を改めて整理してみると、図4のように表せるであろう（構成要素を矩形、操作を菱形で示した）。鮓の語源は「酸し」とされるが、その酸味を得るための方法は乳酸と酢酸に大別できることに着目して、篠田氏は鮓を「馴れ鮓」と「早鮓」に、また近藤氏は「乳酸系」と「酢酸系」に大別した〔近藤 1974: 30〕。前掲した篠田氏の細分類は、図4における、構成要素の一部分や相異なる操作における調理手法を、次のようにそれぞれ抽出して分類の総称としたものと言える。

「おから鮓」：基材である米飯の代用品

「馴れ鮓」：乳酸発酵による酸味付け

「魚の姿鮓」：圧迫法における形状

「押し鮓」：鮓の圧迫法

「葉で巻く鮓」：包装法と材料

「糍」：発酵促進材

3) ファセット (facet) とは元来「宝石などのカット面」を意味するが、図書館学などの分野では、分析合成型分類法における、クラス (分類項目) を細分するための区分原則 (切り口)、及びそれによって得られる下位クラスの総体を指す [丸山 1990: 229]。

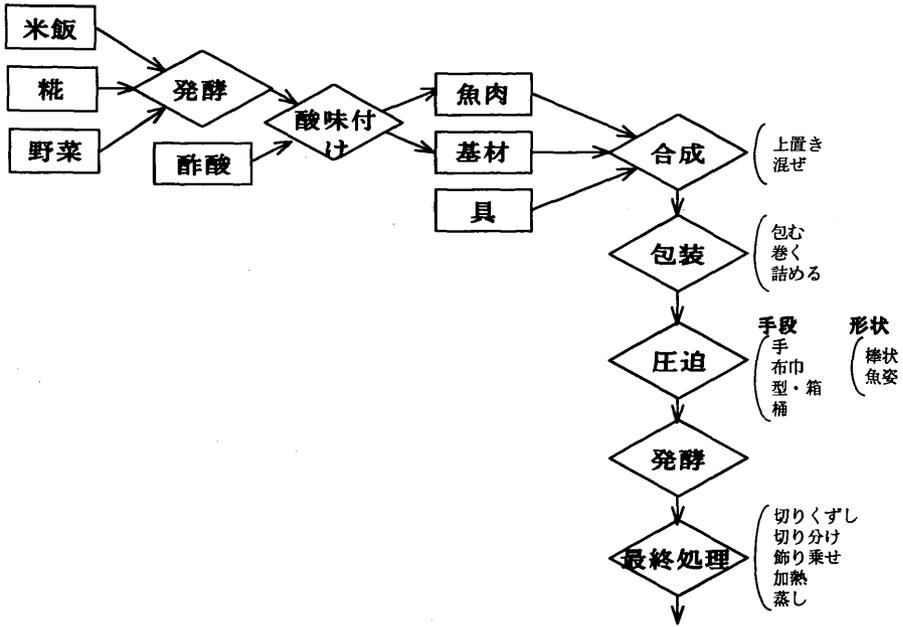


図4 鮓製造のフロー

相異なる操作段階（それぞれが別のファセットと考えられる）のキーワードによる分類が重複するのは当然であろう。

従って、総合的な鮓の分析を行なうためには、例えば、

（鮓の基材，基材への混ぜもの，魚肉の酸味付け法，発酵促進材，包装法，圧迫法，最終処理法）

など、相異なるファセット毎に分類値の組を与えるような表現を用いて、収集されたデータの再編成を行なう必要がある。次章3節の「押し鮓」の項で、こうした表現法の一案を示した。

アンケート用紙に記入された結果を第0次データ，コンピュータに入力されたデータを第1次データとすれば，こうした再編成によって得られる第2次データを得て初めて，本格的な分析が可能になると考えられる。しかし，データの再編成を行なうには，今後，文献調査や現地の再調査を行なって，各々の鮓が実際に調理される過程を詳しく吟味する必要があるだろう。

以上のような問題点を抱えてはいるものの、Ⅱ章で述べたように規模の点で篠田アンケートにまさるものはなく、その問題点を回避する処理法によれば活用は十分に可能である。特に、カテゴリー間の重複が極めて少なく、独立したカテゴリーと見なせる「五目鮓」・「巻き鮓」・「稲荷鮓」に関しては、これらが調査地域全域に分布していることもあり、地域特性の比較のための資料として貴重である。次章ではこうした立場で分析を行なった。さらに、形式Aのシート1には、雑煮や祭礼料理に関する設問もある。これらと鮓との関係については言及された例がなく、今後のデータベース化と分析によって新たな知見を得ることが期待できよう。

V. サンプル・データに見る種々の鮓

以下では、地域分布を中心に個々の鮓について見ていこう。69カ所の地域毎に各鮓の存在を回答した件数を集計し、それぞれの地域で回収した基礎件数に対する比率を「出現率」として計算したものが本文末の表3である。また、表4には、二つのカテゴリーの鮓が併存する状況を示した。篠田アンケートが全国を網羅していないように、先述した通りカテゴリー間に重複があるため、これらの集計結果を額面通り解釈する

表4 鮓の併存状況

巻き鮓 1258件	稲荷鮓 1231件	押し鮓 795件	揚げ鮓 621件	おから鮓 182件	馴れ鮓 85件	魚焼野菜鮓 32件	魚姿鮓 316件	素巻き鮓 38件	
1206	1187	783	611	180	81	31	313	38	五目鮓 1227件
	1213	793	619	180	84	31	316	38	巻き鮓 1258件
		778	612	180	82	31	314	36	稲荷鮓 1231件
			492	158	59	18	254	34	押し鮓 795件
				135	47	19	215	26	揚げ鮓 621件
					28	8	77	7	おから鮓 182件
						12	30	9	馴れ鮓 85件
							12	0	魚焼野菜鮓 32件
								26	魚姿鮓 316件

ことはできないが、次のような傾向を指摘できる。

- ・「五目鮓」、「巻き鮓」、「稲荷鮓」は、サンプル地域のほとんどで出現率が9割を越えており、全国ほぼすべての家庭で作られていることを示す。
- ・「押し鮓」、「握り鮓」は、サンプル地域全体に分布するが、出現率が5割を下回る地域も多い。
- ・「魚糍野菜鮓」、「おから鮓」、「葉で巻く鮓」の三者の間での共起は少なく、これらが地域的に特化した鮓であることを示す。

1. 「葉で巻く鮓」と「おから鮓」について

まず、出現する地域の少ない「葉で巻く鮓」について概観しよう。「馴れ」系統の鮓に香りをつけ魚肉の臭みを消すために「葉で巻く鮓」が工夫されたとされるが〔篠田 1966: 10〕、他方、持ちを良くするために抗菌防腐作用のある笹の葉⁴⁾で握り飯を巻いた兵糧が原点であるとの説もある〔近藤 1974: 100〕。

サンプル・データの「葉で巻く鮓」カテゴリーで回答が見られるのは、次の4地域である。

大阪府豊能郡東能勢村：「アブラナで巻く鮓」；カツオを用いる。

奈良県吉野郡下市町：「柿の葉鮓」「朴の葉鮓」；サバ、サケを用いる。

和歌山県日高郡南部川村：「押し鮓」「箱鮓」「馴れ鮓」；アジ、サバ等を用いる。芭蕉の葉、笹の葉、葦、ミョウガの葉、葉蘭で巻く。

鳥取県八頭郡智頭町：「柿の葉鮓」；サバ、マスを用いる。

鳥取県八頭郡河原町：「ちまき鮓」「葉巻き鮓」；サバ、エビ、小タイを用いる。ミョウガの葉で巻く。

この他に、次のものがある。

石川県石川郡鶴来町：「押し鮓」「笹鮓」；サバ、サケ、シイラ等を用いる。笹の葉で巻く。

これは「押し鮓」カテゴリーで回答されており、整形のために圧迫する点が重視された訳である。このサンプル・データには現れていないが、笹鮓を始めとして粽や笹餅

4) 笹の葉には複数の抗菌性成分が含まれているのは確かであるが、脂溶性のそれらが笹の葉で包まれた食品に移行して有効に作用するかどうかは疑問が大きく、微生物付着の阻止や空気遮断といった消極的効果によると考える方が妥当である、との見方がある〔内田 1990: 61-62〕。

など笹を利用した食品は日本海側に多く、葉の大きな笹が日本海側に分布していることがその理由であると内田弘美氏は論じている [内田 1990: 62]。

「葉で巻く鮓」との関連で、「鮓に添える植物」の設問に対する回答を概観しておこう。葉蘭 (481件)、南天の葉 (249件)、笹の葉 (194件)、竹の皮 (137件)、ミョウガの葉 (37件)、柿の葉 (23件)、山椒 (21件)、パセリ (20件)、檜の葉 (15件)、シダの葉 (12件)、が回答件数の多いベスト・テンである。これらは、抗菌防腐作用 (笹の葉)、香味や辛味付け (ミョウガの葉、山椒、パセリ、檜の葉)、見栄えの良さ (葉蘭、南天の葉、シダの葉) などの効果を狙って用いられるのであろう。

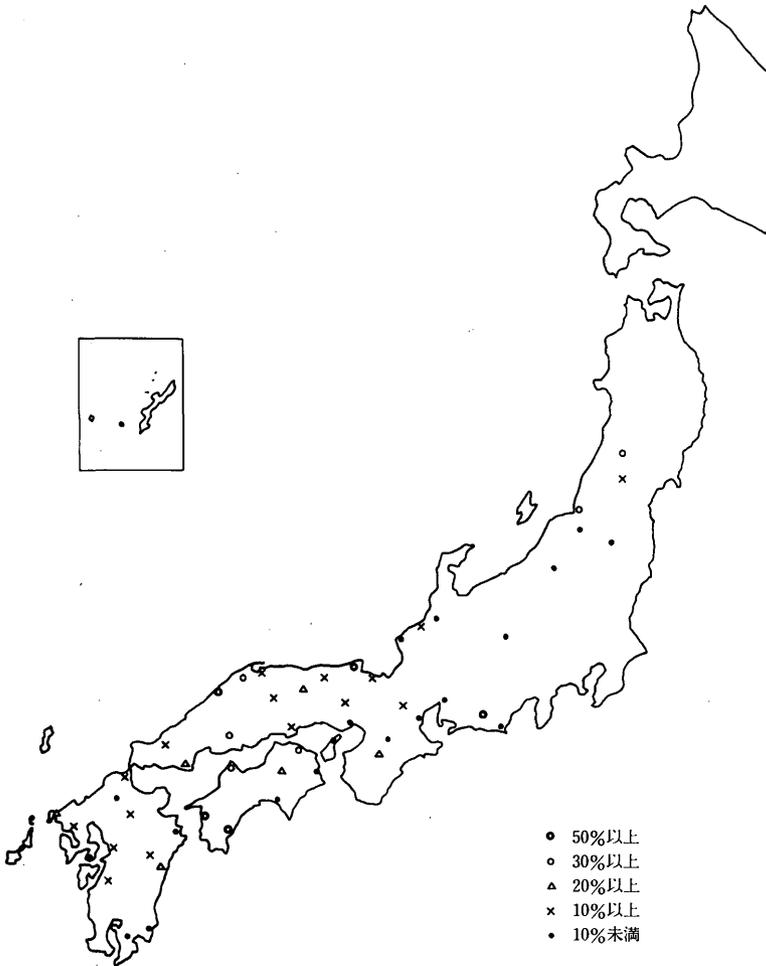


図5 おからの利用

次に、「おから鮓」の存在する地域は、回答が1件のみの地域も含めると53にのぼり、広い地域にわたる。一部地域では、「魚の姿鮓」のカテゴリー中で重複して回答されている。おからを利用した鮓の出現率の分布を図5に示す。サンプル・データのみに基づく不十分な分布図ではあるが、中国・四国地方に「おから鮓」の多いことがわかる。これらの地域のうち、「おから鮓」の出現率が20%以上の地域を降順で、そこでの呼称とともに以下に記す。ただし、いずれも回答からの推測に過ぎず、それぞれの実体はどのようなものかを現地調査する必要がある。

島根県遷摩郡：「抱き鮓」「おまん鮓」「魚鮓」；魚の姿鮓でもあり、アジ、イワシ、サバ、コビル（甘鯛）等を用い、野菜具としておのみ（麻の実）を入れる。

愛媛県宇和島市：「おから鮓」「卵の花鮓」「いずみや」「丸鮓」；土地柄か牛肉を入れるものがある。「いずみや」はアジを用いる。「丸鮓」はアジ、イワシ、サバを用いた魚の姿鮓でもある。

高知県高岡郡・幡多郡・中村市：「おから鮓」「ろくやた」；アユ、イワシ、カツオ、サバ、ブリなど、種々の魚を用いる。

京都府竹野郡弥栄町：「から鮓」；もっばらイワシを用いる。コノシロを用いる「このしろ鮓」との回答も1件ある。

静岡県引佐郡三ヶ日町：「おから鮓」「卵の花鮓」；魚味材料としてカマボコやチクワが見られる。

愛媛県越智郡：「おから鮓」「いずみや」；アジ、アナゴ、イワシ、イカ、タイ等を用いる。

新潟県村上市：「から鮓」「小鯛鮓」「はらみ鮓」；アジ、イワシ、小タイなどを用いた魚の姿鮓でもあるらしい。おたね（麻の実）を必ず用いる。

島根県大原郡加茂町：「おから鮓」「こはだ鮓」；コハダ（コノシロの幼魚でツナンよりも小さい頃を言う）を冠しているが、アジ、イワシ、小タイなども用いる。野菜具として干瓢が回答されている。また、おからを利用する巻き鮓が1件回答されている。

山形県新庄市：「卵の花鮓」；いずれの回答も、魚味具、野菜具ともに記載がなく、実体は不明である。呼称を「あゆ鮓」とする回答が1件ある。

広島県世羅郡・双三郡：「東鮓」「あゆ鮓」；アユ、イワシ、コノシロ等を用いる、魚の姿鮓でもある。おのみ（麻の実）が用いられる。

香川県大川郡：「おから鮓」；鮓で締めたイワシの他、イカ、タコが回答されている。野菜具として人参、牛蒡、大根があげられている。

徳島県三好郡池田町付近；カマボコやチクワなどの魚味具と、牛蒡や人参などの野菜具が記載されている。

奈良県吉野郡下市町：「おから鮓」「卵の花鮓」「卵の巻き」；魚味はカマボコ程度で、他に干瓢、高野豆腐などを入れる。「卵の巻き」は「巻き鮓」である可能性があり、現地調

査を要する。

山口県熊毛郡上関村・大和村：「おから鮓」「東鮓」「抱き鮓」；アジ，イワシ，小サバ，サンマなどとともにおのみ（麻の実）や紫蘇の実を入れる。「東鮓」「抱き鮓」は魚の姿鮓としても回答されている。

宮崎県延岡市：「おから鮓」「卵の花鮓」；ソボロやテンブラなど魚加工品と牛蒡，人参などの野菜具が記載されている。「いわしの花鮓」との回答があり，魚の姿鮓と思われる。鳥取県八頭郡河原町・智頭町：「おから鮓」「卵の花鮓」；アジ，サバ，カマボコなどの魚味具と，人参，椎茸，三つ葉などの野菜具が回答されている。

長崎県平戸市：「おから鮓」「卵の花鮓」「きらず鮓」；酢締め魚，テンブラなどの魚味具，人参，牛蒡，葱などの野菜具が見られる。

2. 「馴れ」を伴う鮓

次に、「馴れ」の操作を伴う「馴れ鮓」と「魚糍野菜鮓」について概観する。そもそも「馴らす」技法とは，どのような微生物の作用を利用するものだろうか。原初的な鮓である「馴れ鮓」は，米飯などの炭水化物と魚肉を漬け込む。空気を遮断した環境中で炭水化物がブドウ糖に分解され，それが乳酸菌の嫌氣的発酵によって乳酸に変わり，その酸味によって，他の細菌による魚肉の腐敗が抑えられる。また，魚の筋肉中のグリコーゲンも解糖されて乳酸を生ずる。この間，酵母菌によるアルコール発酵も生じ，種々の有機酸やアルコールも生じて香気を得られる。一方，漬け込み期間がごく短い「生成れ」も「馴れた」旨味を示すが，その正体について，飯田喜代子氏は，ブドウ糖やアミノ酸から生成される有機酸の一つであるコハク酸（貝類の旨味成分として知られ，また，アルコール発酵で副生されるので清酒にも含まれる）が大きな要素であると指摘した [飯田 1964: 332]。このように，「馴れる」とは，主に炭水化物の糖化・発酵の過程を指すと考えられ，この過程の生成物が味を決めるとされている。

しかし，東南アジアの魚醬と馴れ鮓の化学分析を行なった君塚明光氏や水谷忠士氏らによれば，魚醬と同じように「馴れ鮓」もまた，グルタミン酸などのアミノ酸による「旨味」⁵⁾を持つ食品である [石毛 1987: 654; 水谷・君塚・ラドル・石毛 1988: 823]。魚醬の場合，塩蔵の初期段階（約1カ月間）では主に自己消化によってタンパク質がアミノ酸に分解されるが，それ以降は好塩性・嫌気性の細菌が分解の主役とな

5) 一般に，甘味，塩味，酸味，苦味が四基本味とされるが，味覚の相加・相乗効果の実験により，旨味は四基本味とは独立した別個の受容メカニズムによる味覚であると考えられている [山口 1991: 222]。

り、各種のアミノ酸のほか、種々の有機酸、アルコール、エステルなどが生成される [栃倉 1988: 517]。

獣肉や魚肉の自己消化は、筋肉や内臓に含まれるタンパク質分解酵素（プロテアーゼと総称され、プロテイナーゼとペプチターゼに大別される）による。魚肉が獣肉より足が早いのは、この酵素の多寡や活性の差異によると考えられている。プロテイナーゼには、酸性、中性、アルカリ性でそれぞれ活性を示すいくつかの種類が知られる [牧之段 1984: 184-187]。また、塩分も活性に関与し、塩分濃度が高いと活性が抑制される。「馴れ鮓」の場合には、pH 3.5~4.5の微酸性で高い活性を示す酸性プロテイナーゼの働きにより、乳酸によって酸性となった魚肉タンパク質が（例えば滋賀県の「ふな鮓」の pH は、魚体表面で3.8~4.8に低下する [林・徳地 1975: 27]）、細菌による腐敗を抑えつつ（pH 4.5 以下では腐敗菌や食中毒細菌は殆ど増殖できない [木村 1988: 183]）自己消化を起こし、アミノ酸類に分解されて旨味を呈すると考えられる。一方、塩サバを一昼夜置くと「味が馴れる」と言われるのは、魚醬の塩蔵と同様に、濃い塩分によって抑制されつつ中性プロテイナーゼが魚肉を消化し、それが旨味を作り出すのであろう。以上は我々の推測に過ぎず、生化学的説明が待たれるところであるが、もしこの推測が正しいとすれば、炭水化物の乳酸発酵による酸味だけでなく、タンパク質の分解によるアミノ酸の旨味を得ることも、「馴らす」技法の目的の一つと考えてよいのではなかろうか。

しかし、

- | | |
|--------------------|-----|
| 1. 炭水化物の乳酸発酵 | 馴れ鮓 |
| 2. 魚肉に酢酸、炭水化物は乳酸発酵 | |
| 3. 魚肉に酢酸、炭水化物にも酢酸 | 早馴れ |

と推移してきた鮓の歴史が酸味獲得方法のインスタント化に他ならないことからすれば、食品としての鮓に求められたものが、旨味ではなく酸味に重点があったことは疑いない。すなわち、乳酸による「酸味」とアミノ酸による「旨味」を得るには一定期間の漬け込みを要するために、旨味を割愛し酢酸による酸味のみを即席で得る「早馴れ」が考案されたのである。

乳酸や有機酸による「酸味」、アミノ酸による「旨味」などの食味の獲得が「馴らす」技法の大きな目的である、と我々が考えるのは、「馴れ鮓」を単なる長期保存食であると見なすにはあまりにその製法が複雑だからである。今日のわが国で調整される発酵系の鮓の殆どすべては、魚を塩漬けもしくは乾燥状態に置く段階と、塩漬け魚や乾燥魚をもどしてから米飯に漬けて馴らす「本漬け」の二段階に分けて調整される。

塩蔵や乾燥は魚肉の水分活性を低くするので、微生物は増殖できず、簡単に長期の保存性が得られる。これに対し、「本漬け」段階では、腐敗の進行を上回る速度で米飯の乳酸発酵をうまく進行させるための注意が必要となる。すなわち、塩蔵段階よりも塩分濃度を低くし、漬け込んだ桶などの容器に水を張って空気遮断を徹底して、乳酸発酵を成功させねばならない。その結果、乳酸による低 pH 化を達成し、ようやく保存性を得るのである。しかし、発酵が進行し過ぎると酸味が強くなってかえって不味くなるので、祭礼などの特定の時期や一定期間内に食べきってしまう例が多い。この場合には、「本漬け」段階を経た「馴れ鮓」は、賞味期間の限られた短期の保存食として扱われていると言えよう。また、適当な時期に桶に塩を添加して乳酸発酵をそれ以上進行させないように注意を払う事例もある [小島 1986: 5]。

このように、長期保存性の得られる塩蔵や乾燥状態をわざわざ打ち切り、米飯に漬け直して食用に至るまでの間きめ細かい管理が必要な「本漬け」段階は、長期保存性を得るという目的にとっては遠回りに見える。従って、「馴らす」技法の主な目的は、保存性を高めることよりは、むしろ種々の食味の獲得にあると考える方が合理的である。すなわち、塩蔵や乾燥が長期保存の段階であり、以降の「本漬け」段階の主な目的は調味であって保存性の獲得は二義的と考えるのが妥当ではないだろうか。

もしこれが正しいとすれば、労力を投入して調味を得る「馴れ鮓」が「ハレ食」として生き残ったこともうなずける。大胆に推測すれば、「早馴れ」が登場し、簡単に酸味の食物が入手できるようになると、それまでは日常食としても食された「馴れ鮓」の希少性がより際だつこととなったために、非日常食化が一層進行し、献納品、みやげ物、神饌としての地位を不動にした、逆に言えば、そのような地位でしか生き残れなかったのではなかろうか。何に限らず、いつでも食べられる「保存食」よりは「食べ頃」が存在するものの方が有り難く貴いのである。

「馴れ」技法の意義についての議論はこれくらいに止め、サンプル・データの分析に戻ろう。「馴れ鮓」の範疇に入ると考えられる、「馴れ鮓」「魚糍野菜鮓」カテゴリーでの回答、「葉で巻く鮓」カテゴリーで回答され呼称が「馴れ鮓」であるもの（和歌山県日高郡南部川村）、及び、一定期間馴らす操作を明記した「魚の姿鮓」の回答を集め、馴らす期間が1週間未満と1週間以上に二分して整理したものが本文末の表5である。馴らす期間について記載の無い回答が多いうえに、「魚の姿鮓」カテゴリーの設問には馴らす期間を答える欄がなく、このカテゴリーで回答されてしまった鮓については情報が得られないために、馴らす期間に関する結論を導き出すことはできないが、東北、北陸、滋賀県では馴らす期間の長い鮓が優勢で、それ以西の地域では馴

らす期間の短い鮓が優勢であることが、この表からうかがえる。温暖地域では馴れが早く進むためであろう。表5に基づいて描いた分布図が図6である。

馴らす期間が数カ月以上の「馴れ鮓」が回答されている地域は以下の通りであった。「」内は当地での呼称を示す。しかし、Ⅳ章3節で述べたように、アンケートの回答選択枝が不適切であるため、漬け込み期間が1カ月程度の「生成れ」もこの回答に含まれていると見るべきであり、滋賀県の「ふな鮓」以外はそうした「生成れ」である可能性が高い。

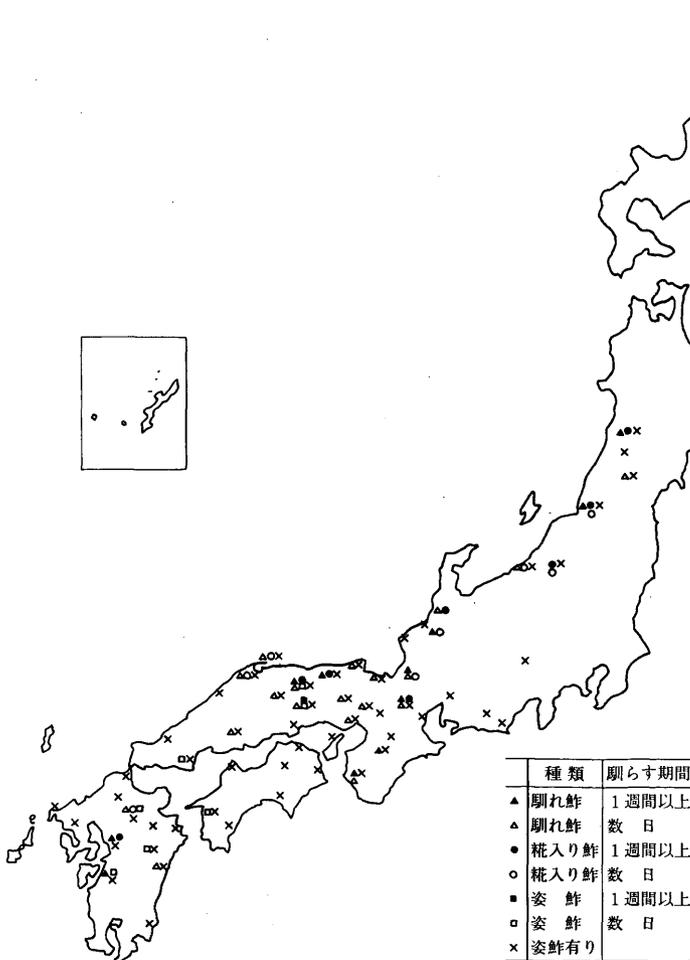


図6 馴れ系統の鮓

滋賀県近江八幡市 (6件)	「ふな鮓」「おいかわ鮓」
滋賀県伊香郡木之本町 (3件)	「ふな鮓」「さば鮓」
兵庫県美方郡美方町 (1件)	アユの「くされ鮓」
鳥取県八頭郡智頭町 (1件)	サバの「馴れ鮓」
鳥取県八頭郡河原町 (5件)	「あゆ鮓」: 糍を入れる
熊本県熊本市 (1件)	「さば鮓」「ふな鮓」

また、この表5で見られるように、糍を入れる鮓の分布地域は「馴れ鮓」が分布する地域の部分集合であるが、特に目立つのは、新潟県村上市、新潟県南魚沼郡、石川県石川郡鶴来町、鳥取県八頭郡等の日本海沿岸、山間部である。篠田氏は、その理由について、糍によって炭水化物の糖化が促進されるため、気温の低い地域で「馴れ鮓」の改良型として考案されたのであろう、と推測している [篠田 1966: 8]。

しかし、糍が発酵促進に有効ならば他の地域でも採用されてしかるべきであり、実際、滋賀県の「ふな鮓」でも糍を入れて「再漬け」することがある [小菅 1982: 24]。また、糍と野菜を入れる「いずし」系統の大半は、わざわざ発酵に不利な正月前の寒冷期に調整するが、これは、正月にハレ食として食すことが主目的であり、それに合わせて発酵を調節するために糍を入れる、と解釈することもできる。さらに、鳥取県八頭郡の千代川流域に存在する「馴れ鮓」のうち、山間部の同郡智頭町では糍を入れるという回答が見られないのに対し、そこより下流で日本海に近い同郡河原町の「あゆ鮓」では糍を入れるとの回答が5件ある。これらの事実からすると、「糍入り鮓」は「馴れ鮓」の寒冷地適応型である、と簡単に論ずることは危険であろう。発酵期間を調節するための手段、朝鮮半島東海岸で作られる「馴れ鮓」である「シッへ」との類似性、環日本海文化圏説との関連、といった視点からの再検討が必要ではないだろうか。

一方、「魚の姿鮓」は「馴れ鮓」の見られる地域すべてで見られると同時に、以下に示すように京都以西の中国・四国・九州などの南方地域を中心に広く見られ、いわば、「馴れ鮓」の分布地域が南西方向にシフトした形となっている。この点から、「魚の姿鮓」は「馴れ鮓や生成れが温暖地域で早馴れ化したもの」という推測が成り立つのかもしれない。「魚の姿鮓」の出現率が30%以上の地域を以下に降順で示す。「」内は、その地域での呼称である。

徳島県那賀郡・板野郡・海部郡・鳴門市: 「まるた鮓」「姿鮓」「魚鮓」; アジ, カマス, ヒ

メイチなど。

高知県安芸郡：「姿鮓」；アジ，アマダイ，イトヨリ，カマス，サバ等。

徳島県三好郡池田町付近：「魚鮓」；アジ，サバ，ボウゼなど。

宮崎県西臼杵郡：「魚鮓」；アジ，イワシ，サバなど。

高知県中村市・幡多郡・高岡郡；アジ，アマダイ，イトヨリ，イワシ，サバなど。

和歌山県日高郡南部川村；アジ，イワシ，サバなど。

岡山県英田郡：「丸鮓」「魚鮓」「さば鮓」；アジ，サバ，ツナシ（コノシロの幼魚）。

愛媛県宇和島市：「丸鮓」「姿鮓」；アジ，イワシ，サバなど。おから鮓にも「丸鮓」と称するものがある。

宮崎県延岡市：「魚鮓」「さば鮓」；アジ，イワシ，カマス，サバなど。

新潟県村上市・岩船郡：「から鮓」「鯛鮓」「はらみ鮓」；小タイ，アジを用いるおから鮓でもある。「生鮓」；イカ，イワシ，サバ。

岡山県真庭郡新庄村：「さば鮓」

大阪府豊能郡東能勢村：「さば鮓」

大分県臼杵市・佐伯市：「姿鮓」「魚鮓」「丸鮓」；アジ，サバなど。

香川県大川郡：「姿鮓」；アジ，サバなど。

大分県直入郡：「姿鮓」「魚鮓」；アジ，サバ。

鳥取県八頭郡：「一夜鮓」；アユ，イワシ，サバ。

鳥根県瀬摩郡：「抱き鮓」「おまん鮓」「魚鮓」；アジ，イワシ，コビルなどを入れるおから鮓でもある。

奈良県吉野郡下市町：「姿鮓」「あゆ鮓」「さば鮓」；アユ，イワシ，サバ。

熊本県球磨郡：「魚鮓」「このしろ鮓」；アジ，イワシ，酢で一夜漬けたコノシロ。

兵庫県津名郡：「姿鮓」；アジ，イワシ，キスゴ（キス）など。

三重県鈴鹿市：「いわし鮓」「もろこ鮓」

岡山県邑久郡：「(魚の)丸鮓」；ツナシ（コノシロの幼魚），ママカリ。

愛媛県今治市：「いずみや」；サバ。愛媛県越智郡の「いずみや」ではおからを入れるが、これはどうであるのか、現地調査を要する。

山形県新庄市：「あゆ鮓」

奈良県山辺郡都祁村：「姿鮓」；材料の魚は不明。

大分県日田市：「さば鮓」「あゆ鮓」「姿鮓」；コノシロ，カマス。

このリストからもわかるように、「魚の姿鮓」にはサバがつきものであるが、他のカテゴリーの鮓についてもサバの利用状況を概観してみよう。60/69地域でサバの利用が見られる。すべてのカテゴリーの鮓でサバの利用が認められるが、回答数が多いのは「魚の姿鮓」，「押し鮓」，「握り鮓」である。地域毎にサバを利用する鮓を総計し、

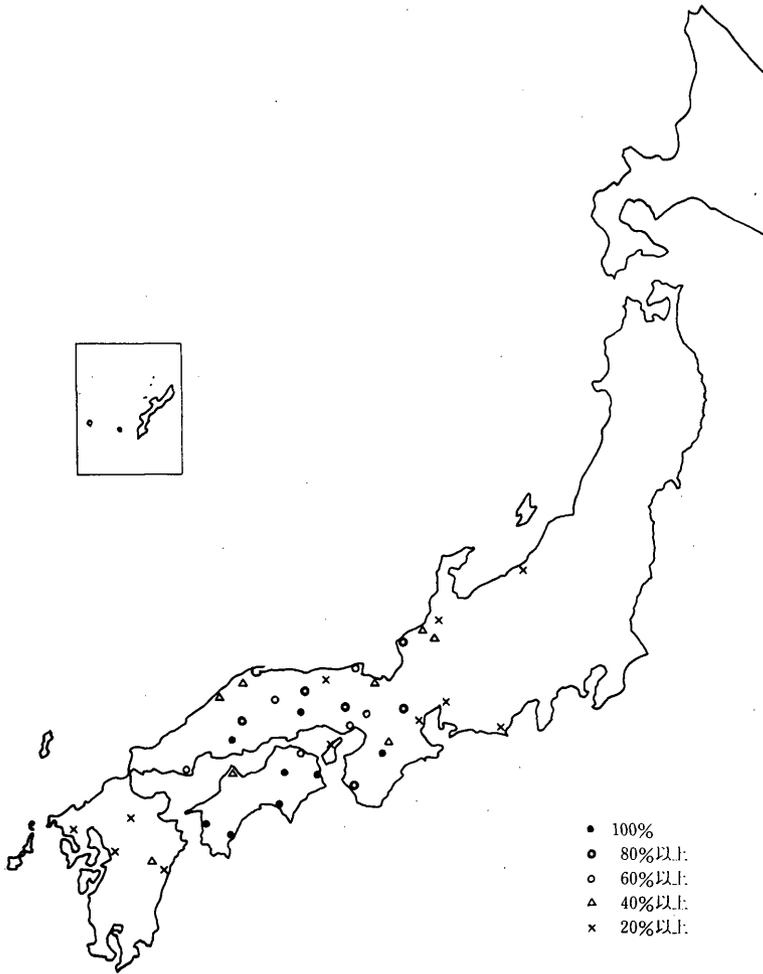


図7 サバの利用

それを基礎件数で割って正規化したものに基づいて描いた図7を見ると、越前海岸、若狭、島根海岸部、四国海岸部、東海、などの海岸部と、中国脊梁山地や近畿山間など山間部が主な分布地域であることがわかる。前者の海岸部地域では新鮮なサバが用いられるのに対し、後者の山間部では、海岸部で塩漬けの後、それぞれの「サバ街道」を通して輸送された塩サバが用いられるのであろう。

アユも「魚の姿鮓」の準主役であり、また「馴れ鮓」にも用いられる。サンプル・データの中でアユの使用を明記した地域は22/69地域であり、その一部の詳細を以下に記す。当然ながら、該当地はいずれも清流の近くである。

鳥取県八頭郡河原町（千代川）：「あゆ鮓」（糍入りの馴れ鮓。数カ月馴らす）、「あゆの一夜鮓」「あい鮓」（魚の姿鮓）

山形県新庄市（最上川上流）：「あゆ鮓」（魚の姿鮓，おから鮓）

奈良県吉野郡下市町（紀ノ川上流）：「あゆ鮓」（魚の姿鮓）、「姿鮓」

高知県安芸郡馬路村（安田川上流）・奈半利（奈半利川）：「あゆ鮓」（魚の姿鮓）、「姿鮓」
「握り鮓」

徳島県那賀郡桑野（桑野川）・海部郡（日和佐川）：「姿鮓」

兵庫県美方郡美方町（矢田川上流）：「くされ鮓」（馴れ鮓。数カ月馴らす）、「あゆ鮓」（魚の姿鮓）

新潟県岩船郡山北村（大川）・村上市（三面川）：「あゆ鮓」（糍入りの馴れ鮓。20日程度馴らす）、「あゆ鮓」（魚の姿鮓）

徳島県三好郡池田町近辺（吉野川）：「あゆ鮓」（魚の姿鮓）

汚染によって清流が失われ、また、治山・治水が進行してアユの遡上が阻まれつつある現在、これらのアユ鮓が現存しているかどうか懸念される。事実、大分県日田市の回答（1964年10月）に、「近年のダム建設によってアユの梁漁が廃止されてアユ鮓も廃れた」との記載があり、1961年11月の「水資源開発促進法」施行以降、アユ鮓が失われつつあったことをうかがわせる。

3. 「押し鮓」について

原初的な「馴れ鮓」を作るには、魚肉と米飯を鮓桶に漬け、重石をかけて圧迫する。こうすることによって、魚肉と米飯の隙間から空気を追い出して嫌気的環境を保証し、乳酸発酵を成功に導くとともに、米飯と魚肉を密着させ、乳酸を魚肉に浸透させる効果がある。このように、「押す」技法は、鮓の誕生以来、基本的な技法であった。江戸時代中葉以降、桶で漬ける「桶漬け」から箱で漬ける「箱漬け」へと変化するとともに、鮓をあてる「早馴れ化」が進み、これが「箱鮓」へとつながっていった点も、「押し鮓」の系統が「馴れ鮓」の直系子孫であることを示している。

「押す」技法のもう一つの目的は、見栄えを良くするために鮓を整形することにある。上に具を置く「こけら鮓」などではこの効用は大きい。「魚の姿鮓」も整形のために押す過程を必要とする。また、押し固めておけば、「切り鮓」のように「食べ易い大きさに切る」といった最終処理の際に形が崩れないという利点がある。さらに、圧迫して鮓飯の隙間から空気を追い出して、しっとりとした食べ心地を得るほか、個々の味を互いに浸透させる効果もある。

このような種々の効果が期待できるために、「押す」技法は発酵系統の鮓だけでなく他の鮓にとっても基本的な調理法であり、この技法をもって「押し鮓」のカテゴリーを独立させるのは容易ではない。篠田氏はこのアンケート調査を行なうにあたって、「鮓箱などの容器に詰めて押す鮓」と定義した。しかし、サンプル・データには容器を用いない回答例が見られる点や、前述の通り他の鮓との間でカテゴリー重複が多いのは、「押す」技法が広い範囲の鮓に適用される基本的技法であることの反映である。鮓を分類する場合に錯綜が見られるのもこの「押し鮓」タイプの鮓である。

「押し鮓」とはどのような鮓かを議論するために、「押し鮓」の調理における手順を次のように整理してみよう。おのおの手順は、分類観点（ファセット）または変数と見なすことができる。

- Mingling (M): 鮓飯に具を混ぜるか否か
- Topping (T): 上置きが分るか
- Sprinkling (S): 上に飾りを振りかけるか否か
- Wrapping (W): 鮓を何かで包むか否か
- Pressing (Pr): 圧迫の方法
- Fermentation (F): 発酵させるか否か
- Postprocessing (Pp): 最終処理があるか否か

これら変数それぞれの定義域は、次のように与えることができよう。

- M: (0: no, 1: yes)
- T: (0: 無し, 1: 魚味のみ, 2: 野菜のみ, 3: 魚味+野菜)
- S: (0: no, 1: yes)
- W: (0: no, 1: yes)
- Pr: (0: 無し, 1: 手のみ, 2: 布巾使用, 3: 型・箱を使用, 4: 桶を使用)
- F: (0: no, 1: yes)
- Pp: (0: no, 1: yes 例えば切り分けるなど)

以上7つの変数の値の7項組 (M, T, S, W, Pr, F, Pp) によって「押し鮓」の様々なバリエーションを表現することができる。

篠田氏は、アンケート調査に際しては、「押し鮓」を

$$(M, T, S, W, Pr, F, Pp) = (*, *, *, *, 3, *, *)$$

と定義した(*は、どの値でもよいことを表す)ようだが、『すしの本』の中では定義が錯綜している。篠田氏は押すタイプの鮓を大きく「飯鮓」と「押し鮓」に分け、

$$(M, T, S, W, Pr, F, Pp) = (0, \neq 0, *, *, 3, *, *)$$

を「飯鮓」の定義としておきながら、「押し鮓」の定義を

$$(M, T, S, W, Pr, F, Pp) = (*, *, *, *, 3 \text{ or } 4, *, *)$$

としたために「飯鮓」をも含むことになってしまった。他方、近藤氏は $F=1$ を乳酸系の「飯鮓」、 $F=0$ を酢酸系の「押し鮓」と大別し、後に「箱鮓」「魚の姿鮓」「丸鮓」を含めた分類を示している[近藤 1974: 30-36]。実際、上置きに魚味を用い、布巾に包んで圧迫するような、

$$(M, T, S, W, Pr, F, Pp) = (0, 1, 0, 0, 2, 0, 0)$$

の鮓で、魚の姿を生かすように上置きを整形すれば「魚の姿鮓」や「丸鮓」となる訳である。手だけで圧迫するような「押し鮓」

$$(M, T, S, W, Pr, F, Pp) = (0, 1, 0, 0, 1, 0, 0)$$

は、「握り鮓」と同じであり、桶に鮓飯を入れて具を混ぜる、

$$(M, T, S, W, Pr, F, Pp) = (1, *, *, 0, 4, 0, *)$$

のものは、重石をかけて熟成させる、原型的な「五目鮓」に相当し、これを切り分ければ「切り鮓」となる。

残念ながら本アンケートの回答欄には調理法を記載する欄が無いため、個々の「押し鮓」が具体的にはどのタイプなのかを特定できないが、少なくとも篠田氏の意図した $Pr=3$ のものだけでなく、この表記法で記述できるすべてのタイプの「押し鮓」が回答に含まれていると思われる。その詳細を現地調査していない現時点では、全国的な比較・分析を行なうことは避け、呼称のバリエーションを概観するに止める。「押し鮓」「箱鮓」以外の呼称を以下に掲げる。

「押し抜き」

和歌山県日高郡南部川村 (2件): アジ, サバ, ムロ, 高野豆腐。

岡山県邑久郡 (12件): ツナシ (コノシロの幼魚) あるいは魚味も野菜も使わないものもある。

岡山県真庭郡 (4件): 魚味具の記載無し, 卵焼き。

岡山県英田郡 (10件): サバ, 種々の魚, 卵焼き, 生姜など。

山口県熊毛郡 (2件): アジ, サバ, 卵, 人参, 牛蒡など。

徳島県那珂郡 (1件): 魚味具の記載無し, 卵。

香川県大川郡 (7件): エビ, サワラ, カマボコ, 椎茸, 卵焼き。

高知県幡多郡・中村市（3件）：イワシ、カツオ、酢殺し（焼き魚の酢締め）、人参、牛蒡、ずいき。

「押し出し」

福岡県甘木市（1件）：鮓の花⁶⁾、卵焼き。

「突き出し」「突き鮓」

島根県大原郡加茂町（5件）：魚味具を入れるもの、魚味具を入れないもの、両者がある。卵焼き、干瓢など。

鹿児島県薩摩郡東郷町（1件）：魚味記載無し。

鹿児島県薩摩郡上飯島（「ツウダアシ」1件）：魚味具も野菜具も記載無し。

広島県比婆郡比和町（3件）：サバ、イリコ。野菜具は記載無し。

広島県三三郡吉舎町（1件）：デンプ、卵焼き。

「型鮓」

福岡県甘木市（1件）：魚味具の記載無し。

熊本県球磨郡（1件）：魚味具の記載無し。

鹿児島県曾於郡（3件）：カマボコ、鮓の花。

「もろぶた鮓」

長崎県平戸市（1件）：酢締め魚、カマボコ、牛蒡、人参、椎茸。

「折り鮓」

静岡県小笠郡大須賀町（2件）：鳴門巻き、卵焼き、昆布巻き。

以上のものは、型や箱を用いる「押し鮓」であることが推測できる呼称である。すなわち、圧迫の手順や用具に基づく命名法と言える。他方、その形状や見かけから命名したと考えられるものを次に掲げる。

「角鮓」

島根県太田市・邇摩郡・浜田市（14件）：赤身魚、チクワ、デンプ、テンプラ。牛蒡、人参、椎茸、卵焼きなど。

「こけら鮓」

高知県安芸郡（2件）：アジ、サバ。人参、卵焼き等を上に飾る。

「花鮓」

山口県熊毛郡（1件）：具の記載無し。

6) 現時点では「鮓の花」がどのようなものかは不明である。デンプ様のもの、あるいは米飯に混ぜる調味料やインスタント食品の類であろうか。特許庁の商標公報によれば1969（昭和44）年に栃木県の味噌製造会社が野菜または果実の漬物を同名で商標登録しているが、このアンケートが実施された時点よりも後であり、地域も異なっているので、該当しないだろう。福岡県甘木市の他に、山口県熊毛郡、山口県阿武郡、佐賀県西松浦郡、大分県日田市、鹿児島県曾於郡の回答でこれが見られる。

次に示すのは上置きが材料が魚切り身である点から命名したもので、「握り鮓」に似たものではなかろうか。これら以外に、「握り鮓」という呼称での回答が4件見られる。

「実鮓」

京都府竹野郡弥栄町 (10件): タイ, ヒラメ等の白身魚, きくらげ。

「生鮓」

山形県天童市 (2件): タコ, マグロ, ソボロ, 卵焼き。

次の例は最終処理法をその呼称とするもので、「五目鮓」の前駆型と考えられる。

「切り鮓」

愛知県刈谷郡新栄町 (3件): アナゴ, カマボコ, チクワ, ソボロ, 椎茸, 卵焼き。

滋賀県野洲郡野洲町 (1件): カマボコ, ジャコ, 人参, 椎茸, 卵焼き。「五目鮓」を押し固めて切り分ける。

滋賀県伊香郡木之本町 (1件): 魚味具の記載無し。卵焼き。

広島県世羅郡甲山町 (1件): 季節の魚と山葵。

この他、「五目鮓」を圧迫する、あるいは、魚味具や野菜具がともに「五目鮓」と同じ、と回答し、「五目鮓」との親近性をうかがわせるものが、徳島県海部郡 (3件)、福岡県北九州市 (1件)、長崎県平戸市 (1件)、大分県臼杵市 (1件)、大分県佐伯市 (1件)に見られる。また、「五目鮓」カテゴリーでの回答の中に、鮓箱に入れて押すと明記したものが、奈良県吉野郡下市町 (3件)、和歌山県日高郡南部川村 (1件)、鳥取県八頭郡 (4件)に見られ、「五目鮓」の原型が「押し鮓」の一種であったことを物語る。

ここで興味深いのは、サンプル・データのうち、奈良県吉野郡下市町、和歌山県日高郡南部川村、鳥取県八頭郡の3地域の相似である。いずれの地域にも、「柿の葉鮓」、「魚の姿鮓」、鮓箱に入れて押す「五目鮓」が存在しており、「押す」技法が様々な鮓に共通して用いられている点、また、「馴れ鮓」が存在する点など、鮓の古い形をよく留めている地域と言えるのかもしれない。山間の河川流域という地理的条件が似通っていることも関係するのであろうか。

これまで見てきたように、「押し鮓」系統の様々な鮓の呼称は、その形状、調理法、材料などの異なる視点から命名されている。形状に着目する地域、調理手順に着目す

る地域など、命名法に地域的差異があるかどうか、興味の持たれるところである。サンプル・データの範囲では、残念ながら地域的特性は見つからないが、今後の悉皆的な調査・分析で知見が得られるかもしれない。

4. 「握り鮓」について

前節で述べたように、上置きとして魚の切り身だけを用い、型や容器を用いず手だけで圧迫する「押し鮓」は「握り鮓」に他ならない。すなわち「握り鮓」の起源の一つは「押し鮓」であると考えられるが、これを示唆する回答例がいくつか見られる。呼称として、「手鮓」（静岡県引佐郡三ヶ日町）、「押し抜き」（和歌山県日高郡南部川村）、「ひっつけ押し」（高知県安芸郡甲浦町）、「こけら鮓」（高知県中村市）あるいは「押し鮓」と回答した例（高知県安芸郡羽根村、鹿児島県曾於郡有明町）もある。山形県天童市の「生鮓^{なま}」は、「押し鮓」の категорияでも回答されており、また一方では、「押し鮓」 категорияの回答の中で呼称を「握り鮓」とする例（新潟県東蒲原郡津川町、長野県上水内郡信濃町、静岡県引佐郡三ヶ日町）も見られ、「握り鮓」が「押し鮓」と未分化であることを示す。さらに、宮崎県延岡市の「魚鮓」は、「握り鮓」 категорияと「魚の姿鮓」 категория両方に登場しており、魚の姿を生かした「押し鮓」であろう。

一方では、「握り鮓」のもう一つの起源が「握り飯」であることを示唆するデータがいくつか見られる。「魚を入れない」と明記した回答が散見され、それらの野菜具について見ると、「野菜を入れない」と明記したものや、用いるとしても、せいぜい、人参、干瓢、紫蘇、胡麻、海苔などにとどまっている。さらに、呼称を「握り飯」あるいは「握り」とする回答も見られる。これらの地域を以下に列挙する。

新潟県直江津市（1件）、新潟県村上市（1件）、福井県大飯郡高浜町（1件）、静岡県引佐郡三ヶ日町（2件）、滋賀県近江八幡市（1件）、滋賀県伊香郡木之本町（1件）、兵庫県津名郡北淡町（4件）、奈良県吉野郡下市町（1件）、和歌山県日高郡南部川村（1件）、鳥取県八頭郡智頭町（1件）、鳥取県境港市（1件）、山口県熊毛郡田布施町（3件）、山口県阿武郡旭村（1件）、徳島県三好郡池田町（2件）、香川県大川郡富田村（1件）、佐賀県西松浦郡有田町（1件）、長崎県平戸市（1件）、長崎県南高来郡口之津町（1件）、熊本県球磨郡（3件）、宮崎県日南市（1件）、宮崎県西臼杵郡（2件）、宮崎県延岡市（2件）、鹿児島県曾於郡大崎町（1件）

また、回答者の不注意によるのか故意なのか、魚味具について記載の無い回答も数

多い。いずれにしろこれらの回答は、地域色豊かな「握り鮓」が存在しているにもかかわらず、「江戸前握り」の概念で画一的に「握り鮓」を捉えてしまうことの危険を教えてくれる。

振り返ってみれば、江戸のローカルな鮓に過ぎなかった「江戸前握り」は、幾度かの契機を経て全国に波及したが、その一つは関東大震災であろう。被災した鮓職人が数多く上方に移住して江戸前握りを伝えた [加藤 1977: 148]⁷⁾。これに次ぐ大きな契機は、戦後の食糧不足時期に行なわれた鮓の「委託加工制度」ではないかとされている [篠田 1966: 3]。戦前から引き続く食糧統制に加え、昭和22年7月の「飲食営業緊急措置令」によって料飲店の営業を行なうことが不可能となった(昭和24年5月の「飲食営業臨時規制法」公布までの間)際に、東京の鮓屋有志がGHQと交渉し、客が持参する配給米1合と引換えに加工料金をとって「握り鮓」10個(そのうち、1~2個は「巻き鮓」でもよい)を1人前として販売することができる制度を獲得した。この成功を見た他府県の鮓組合も、鮓店を再開する妙案としてこの制度の導入を府県庁に働きかけた(例えば京都府では昭和24年1月から実施)。元々東京で生まれたこの制度は、江戸前握りを中心とする組み合わせのみを許したために、江戸前の「握り鮓」を全国に広める結果になったと言う [吉野 1990: 72-74]⁸⁾。

かくして江戸前握りは全国に広まっていったが、このサンプル・データは、戦後10数年を経た当時でも、家庭ではバラエティ豊かな「握り鮓」が作られていたことを示している。それらの出現率から分布を描いたものが図8である。材料に生魚を用いる「握り鮓」は当然ながら海岸地域に多いが、内陸地域でも生魚を材料とする「握り鮓」の存在が少なからず回答されているのは、冷凍と流通の技術革新の恩恵によるものであろう。

高度経済成長期には各種の外食産業が急成長を遂げ、このアンケートが実施された直後の昭和40年代に入ると、外食産業鮓店の全国展開が進んだ [岩淵 1987: 63]。この動きは、「握り鮓」の概念を固定化する最後の契機と見ることができるとともに、

7) 例えば、戦中戦後の多難期に京都の鮓商の組合の理事長を18年間勤めた中島清次郎氏もその一人であった。

8) 京都では、この制度は「握り鮓」6個、「巻き鮓」4個という組み合わせで始まった [河合 1965: 96] が、京都の鮓店「重兵衛」会長の荒木信次氏や「いさみ寿司」の中川栄三氏の談によれば、「箱鮓」や「鯖鮓」の伝統が強い京都では、「箱鮓」3個、「握り鮓」3個、「巻き鮓」2個、「鯖鮓」2個という組み合わせも許され、さらに個々の鮓で1人前を構成・販売することも許可されたようだ。しかしながら、それまでは「握り鮓」を販売しない店がほとんどであった京都の鮓業界にとって、この委託加工制度が「握り鮓」の普及に拍車をかけたのは確かだ。初期の頃には必要にせまられ見よう見まねで珍妙な「握り鮓」を作る職人もいたと言う。

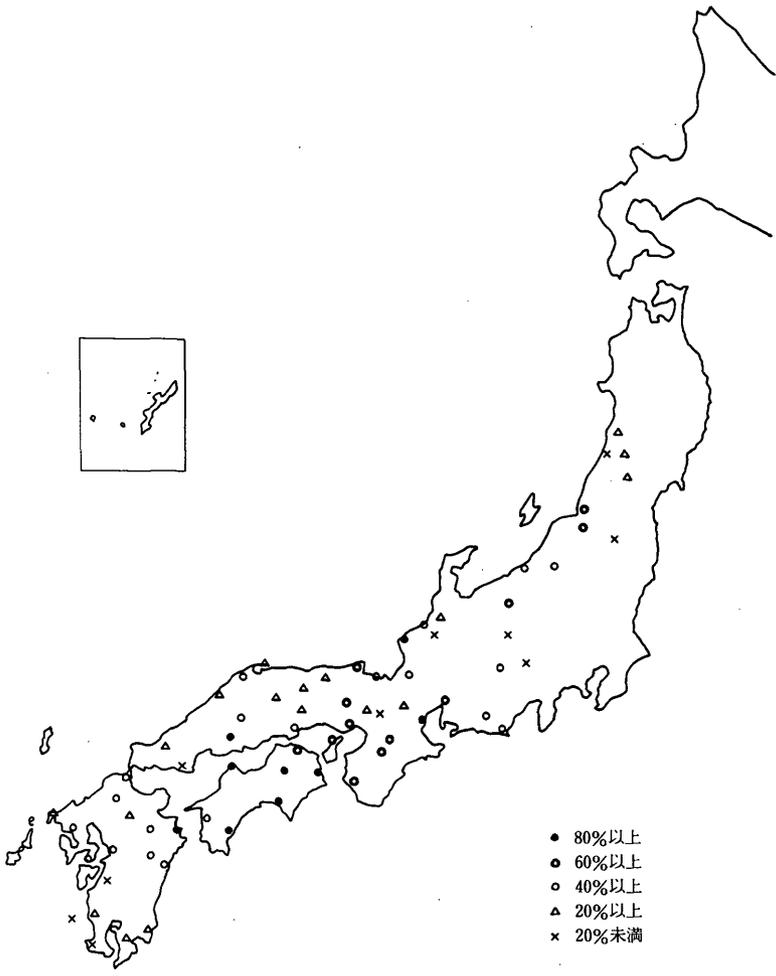


図8 握り鮓の分布

家庭から「握り鮓」を駆逐する契機にもなったのではなかろうか。江戸前握りとは、新鮮なネタの選定と下拵え、飯の炊き方、山葵の選定、握り方などに巧緻な技術を要求されると同時に、食べる作法にも「粋」が求められる高級食であるというイメージが強まり、他方では簡便・安価な外食鮓として大衆化されたために、家庭で「握り鮓」を作る機会は失われていったのではないだろうか。こうした家庭食としての「握り鮓」の変遷を明らかにするためにも、現時点での再調査が必要であろう。

5. 「五目鮓」について

この鮓の原型は、具を混ぜて桶あるいは鮓箱に入れて押す「押し鮓」であった。このことを示唆する例がサンプル・データに散見されることは、本章3節「押し鮓」の項で既に述べた通りである。

次に呼称について概観しよう。IV章3節で既に述べたように、呼称についての設問が適切でないため、「五目鮓」と「ちらし鮓」の分布を明確に把握することはできない。ただ、前者は鮓飯に具を混ぜるもので、後者は具を上置きするものである、と明記する回答が数件見られるが、これらの他には使い分けに言及した回答は見あたらない。鮓職人は厳然と区別しているようだが [永瀬 1984: 78], 一般人の回答については、厳密な使い分けにこだわる必要はないだろう。

これ以外の呼称として、

「ばら鮓」：瀬戸内海を中心とする中国，四国，北九州（図9）

「混ぜ（ご）飯」系統：瀬戸内の一部，九州中・南部（図10）

が見られる。「混ぜご飯」地帯には、「かき混ぜ」系統、「かけ混ぜ」と「かん混ぜ」（鹿児島県独特の「酒鮓」。酒をかけて混ぜるところからの命名か）の系統が混在している。また、「もぶり」あるいは「もぐり」系統（鮓飯の底に贅沢な具をもぐらせるもの）、滋賀県等の「加薬鮓」や「加薬飯」、熊本県の「時鮓」（旬の魚、すなわち時の魚を混ぜる）、九州北部に点在する「盛り鮓」などの分布は興味深い（図11）。

さらに、「その他の鮓」カテゴリーでの回答中に、「蒸し鮓」が数件見られた。兵庫県神戸市、兵庫県美方郡美方町、鳥取県境港市、愛媛県宇和島市の各1件であるが、京都や大阪の「蒸し鮓」との相違は興味のあるところである。今後、篠田アンケート全件のデータ分析と現地調査を行えば、地域的な連続性、相似性が明らかになる可能性がある。

中に入れる具の点数に関しても、東西差が見られて興味深い。回答が具の材料を網羅しておらず、記載漏れも多いために、数量的な扱いに意味があるかどうか疑問はあるが、回答はおおよそその傾向を示しているとみなして、「五目鮓」だけでなく「巻き鮓」「稲荷鮓」について、魚味の具と野菜の具の点数を地域毎に集計して平均値を求めたものが本文末の表6である。すなわち、各サンプル地域毎に、「五目鮓・魚味具の平均点数」「巻き鮓・魚味具の平均点数」「稲荷鮓・魚味具の平均点数」「五目鮓・野菜具の平均点数」「巻き鮓・野菜具の平均点数」「稲荷鮓・野菜具の平均点数」の6つの数値を集計したものである。以後の説明のため、これらの数値を順に、変数1～

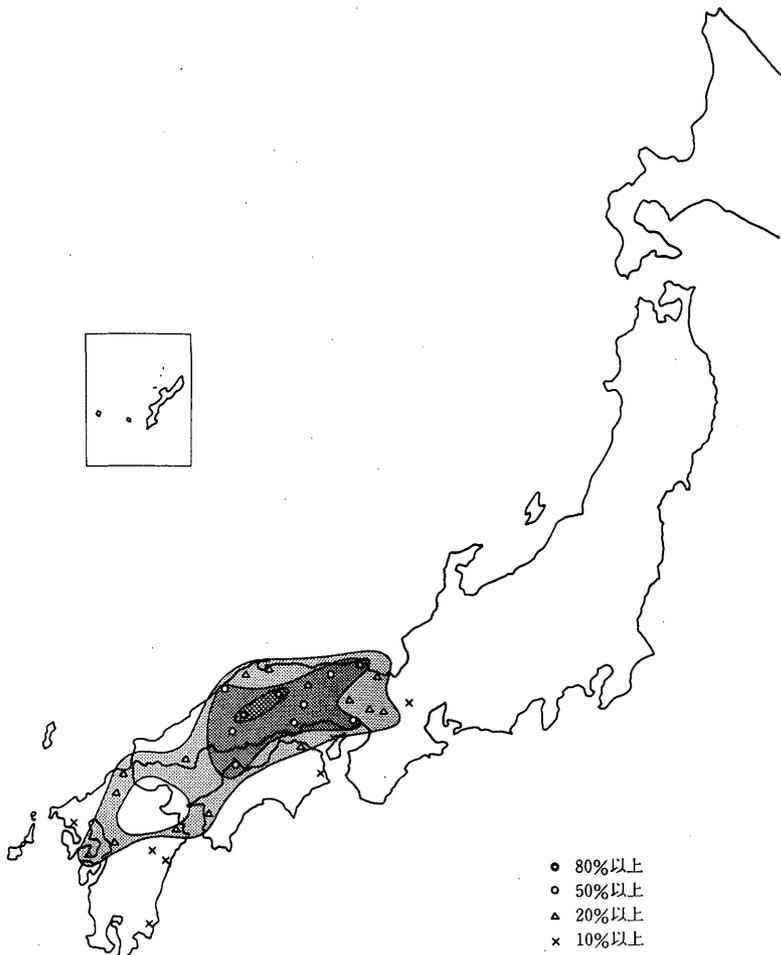


図9 五目鮓を「ばら鮓」と呼ぶ地域

変数6と名付けておく。まず、全地域についてこれらの変数の平均値を求めてみると、以下のようなになる。

変数1「五目鮓・魚味具の平均点数」の平均値	1.77
変数2「巻き鮓・魚味具の平均点数」の平均値	1.33
変数3「稲荷鮓・魚味具の平均点数」の平均値	0.94
変数4「五目鮓・野菜具の平均点数」の平均値	4.02
変数5「巻き鮓・野菜具の平均点数」の平均値	2.98

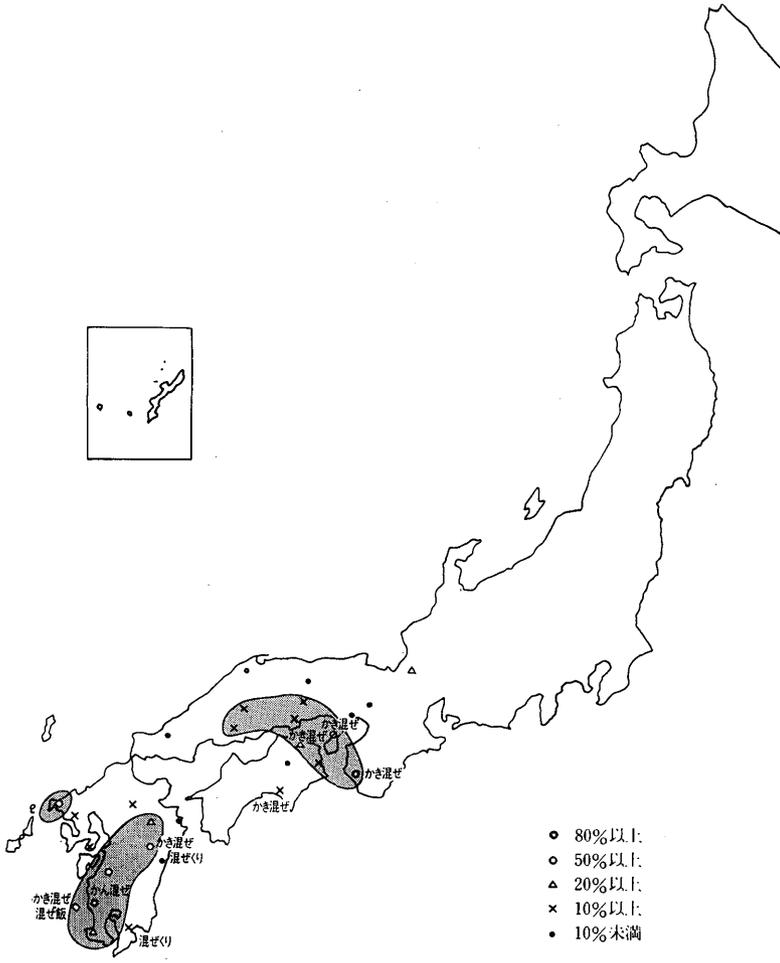


図10 五目鮓を「混ぜ(ご)飯」と呼ぶ地域

変数6「稻荷鮓・野菜具の平均点数」の平均値 1.92

魚味具、野菜具ともに、「五目鮓」が最も具が豊富であり、「巻き鮓」「稻荷鮓」の順で少なくなることが示されている。

地域的な差を見ると、特に「五目鮓」と「巻き鮓」について、瀬戸内を中心とした四国、中国、近畿、東海の各地方に具の点数が多いことがわかる。点数の多い地域を図12、13に示す。ただし、具の平均点数が正規分布をなすと仮定して、最上位20%に入るもの、次の20%に入るもの、次いで平均値より大きいもの、の3グループに地域

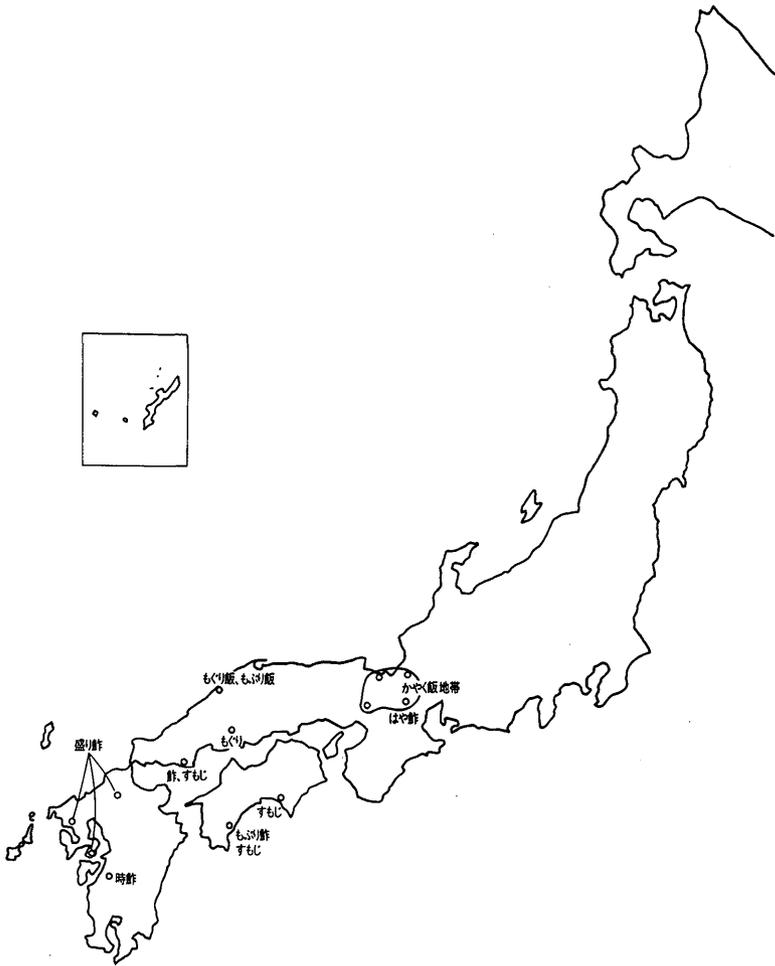


図11 五目鮓のその他の呼称

を分けて図示してある。東日本では「五目鮓」「巻き鮓」ともに精進が基本であるが西日本では魚味の具が多い、とする篠田氏の指摘 [篠田 1966: 76, 90] が裏付けられている。

ところで、変数1～変数6はどのように相関しているのでしょうか。試みに相関係数を求めてみると、1に近い値を示すのは、変数1と変数2の相関係数が0.80、変数4と変数5の相関係数が0.81であった。すなわち、前者からは、「五目鮓」の野菜具の点数が多い地域では「巻き鮓」の野菜具の点数も多く、その逆も成り立つ、という強い相関が示され、後者からは、魚味具の点数についても、野菜具と殆ど同じ傾向が

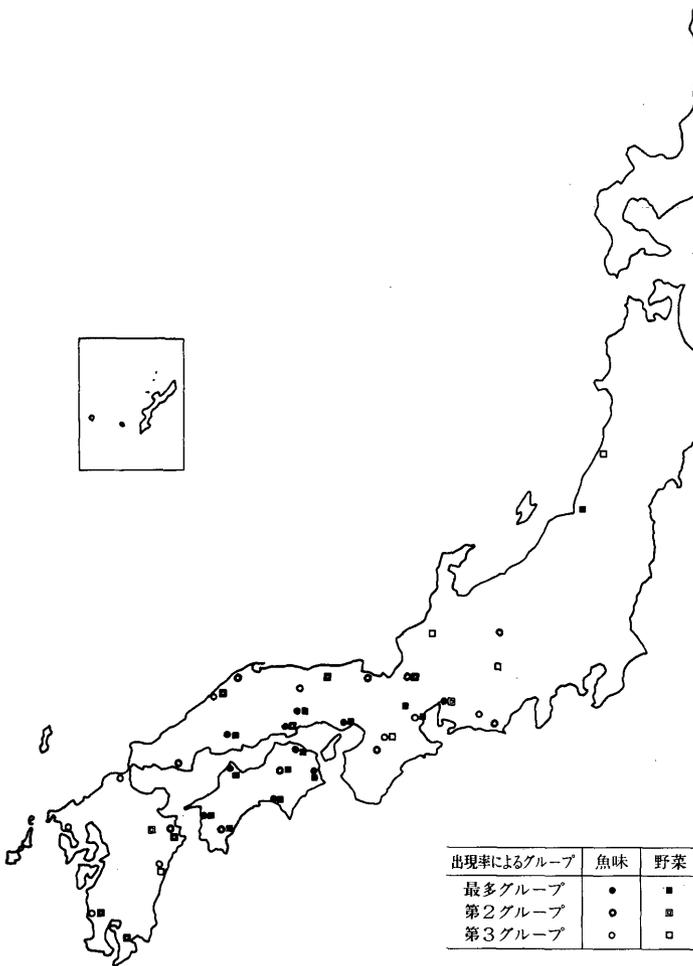


図12 五目鮓の具点数

示されている。「五目鮓」と「巻き鮓」の間での強い結びつきが感じとれる、興味深い結果である。

一方、変数1と変数4、変数2と変数5、変数3と変数6、それぞれの間での相関係数はいずれも0.5近辺であり、それほど大きな相関は見られない。すなわち、「五目鮓」に魚味具を数多く入れる地域で必ずしも野菜具を多く入れる訳ではなく、このことが「巻き鮓」、「稲荷鮓」についても言えるのは、意外な結果であった。

これまでは魚味の具を一括して扱ったが、内容に立ち入ってみると、生魚や焼き魚、酢で締めた魚など、魚肉を直接用いる場合と、カマボコ、チクワ、ソボロ、ハンペン、

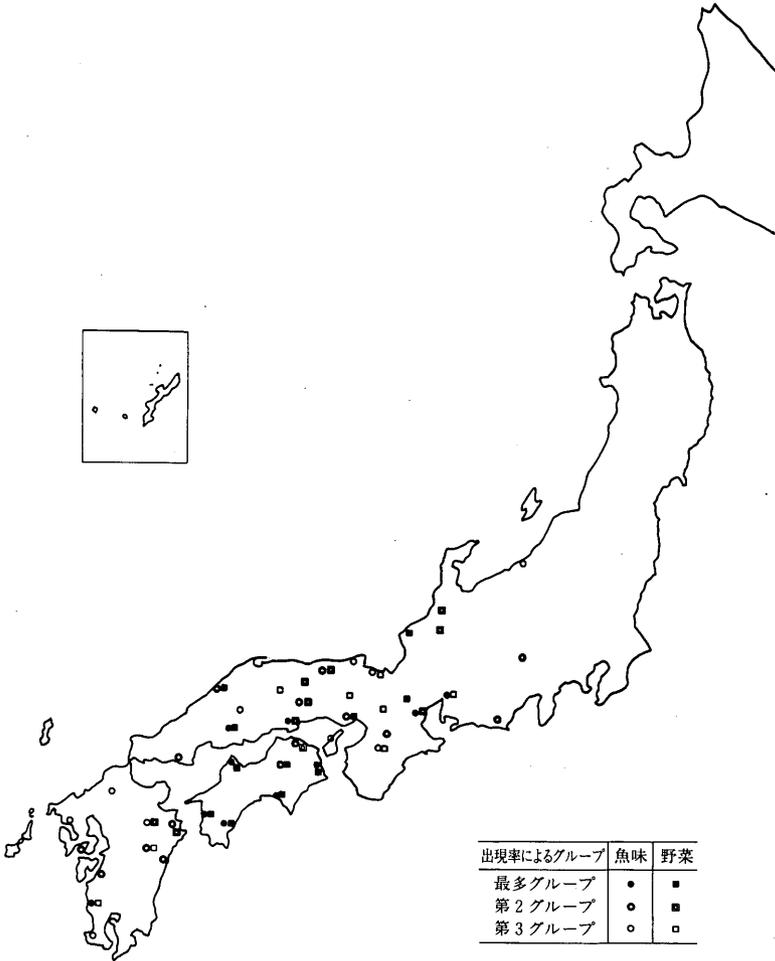


図13 巻き鮓の具点数

テンプラなどの魚肉加工品を用いる場合に大別できる。それぞれの回答件数をまとめると、魚肉を多く用いるのは「五目鮓」であり、そのような地域は、当然ながら瀬戸内地方などの海岸に近い地域であることがわかる。魚肉を用いる「五目鮓」の出現率が50%を越える地域を以下に降順で掲げる。

愛媛県宇和島市：(焼き)アジ, サバ, 白身魚。

愛媛県今治市・越智郡：アコ(赤魚); アジ, アナゴ, エソ, タイ。

高知県幡多郡・高岡郡・中村市：アジやサバなどの焼魚, またはそれを酢漬けたもの(こ

表7 魚加工品の出現件数

	五日鮓	巻き鮓	稲荷鮓
カマボコ	465(49.2)	328(41.3)	96(28.2)
チクワ	294(31.1)	236(29.7)	66(19.4)
ソボロ・デンプ	97(10.3)	223(28.1)	30(8.8)
テンブラ・ハンペン・サツマアゲ	93(9.8)	56(7.0)	30(8.8)

() 内は、魚味具を回答した件数に対する比率 (%)

れを「酢殺し」と呼ぶ回答もある)。

高知県安芸郡：アジ、カツオ、サバ等。

山口県熊毛郡：アジ、アナゴ、エソ、サバ等。

岡山県英田郡：サバ、サワラ、シイラ、ハモ等。酢で締める場合もある。

岡山県邑久郡：アナゴ、サワラ、サヨリ、ツナシ（コノシロの幼魚）、ハモ、ママカリ等。

京都府竹野郡：サバ、赤身の魚。

山口県阿武郡：アジ、クズナ（甘鯛）、タイ、ヒラメ、あるいは焼き魚。

香川県大川郡：アジ、アナゴ、エビ、カレイ、サバ、サワラ、タイ等。

愛知県刈谷市：アナゴ、エビ、マグロ、メジロ、あるいは魚の酢漬け。

静岡県小笠郡：アジやブリの酢締め、サバ、カツオ。

広島県世羅郡・双三郡：サバ酢締め、貝、タイ等。

魚加工品として多く登場するのは、カマボコ、チクワ、ソボロ・デンプ、テンブラ・ハンペン・サツマアゲなどである。ちなみに、サンプル・データ中にこれらが出現する件数は、表7の通りであった。

6. 「巻き鮓」について

「五日鮓」を箱で押す際に、後で取り出し易くするため、あらかじめ笹の葉、葉蘭、竹の皮などを箱に敷き、鮓飯を置いた。その敷きものを昆布、海苔などの食材に置き換えたものが「巻き鮓」のルーツであると考えられている [篠田 1966: 89]。また、「葉で巻く鮓」も「巻き鮓」の発明に関与している可能性がある。いずれにしろ、包んだり巻いたりする材料を食べられるものに置き換えるという発想が「巻き鮓」の本質であるから、まず巻く材料を概観することから始めよう。

巻く食材としては浅草海苔が一般的だが、その他の材料として、卵焼き、青海苔⁹⁾、

9) 紅藻類ウツケノリ科に属する浅草海苔は、太平洋側各地、九州西岸・北岸に分布し、漉いて乾燥させると艶のある黒色を呈す。一方、青海苔は緑藻類アオサ科に属するスジアオノリ、ヒラアオノリ、ボウアオノリ、ウスバアオノリなどの総称で、日本各地に産し、乾燥しても

昆布・若布、干瓢、湯葉、油揚げなどがサンプル・データに記載されている。これらの地域分布を本文末の表8に示す。ただし、四国地域の回答には巻く食材が全く記載されていないなど、データの信頼性は低い。卵焼きはほとんどの地域で用いられているようだが、出現率が70%以上の地域を降順に示すと、宮崎県西臼杵郡、長崎県平戸市、鹿児島県薩摩郡東郷町、宮崎県延岡市、京都府竹野郡弥栄町、静岡県小笠郡大須賀町、奈良県山辺郡都祁村、長崎県南高来郡、兵庫県津名郡、新潟県村上市・岩船郡、大分県直入郡、大分県日田市、となり、九州地方に多いことがわかる。油揚げで巻く鮓がいくつか見られるが、「稲荷鮓」のルーツとの関係は興味が持たれるところである。

この他、奈良漬け（山形県鶴岡市；1件）、胡瓜（山形県天童市、奈良県山辺郡都祁村；各1件）、デンプ（新潟県東蒲原郡、長野県水内郡信濃町、島根県大原郡加茂町；各1件）、イカ（山梨県韭崎市；1件）、ハム（滋賀県近江八幡市；1件）、キャベツ（鳥取県八頭郡河原町；1件）、魚の切り身（島根県大原郡加茂町；1件）、白菜（宮崎県西臼杵郡上野村；1件）、が回答されているが、いずれも地域性を示すものではなく、各家庭独自の工夫によるものであろう。

次に、芯に用いられる具のパラエティを見よう。「巻き鮓」の存在を回答した1258件から、魚味具を除いた野菜・乾物具についてベスト・テンを掲げると、干瓢（771件）、菠薐草（361件）、卵焼き（272件）、椎茸（268件）、人参（252件）、高野豆腐（207件）、牛蒡（145件）、三つ葉（118件）、胡瓜（62件）、ソーセージまたはハム（60件）¹⁰⁾であった。高野豆腐と三つ葉の利用は関西地方に多いとされているが【岐阜市歴史博物館 1992: 79】、これら具の出現件数の分布を見ると、高野豆腐は北陸、近畿、中国、四国に多く、三つ葉の分布域はほぼその部分集合であることがわかる。

青菜や青物といった総称による回答も含めて「巻き鮓」の青い彩りの具を見ると、その主役は菠薐草であり、これを、季節に応じて、三つ葉、胡瓜、青菜などが補っているようだ。しかし、山形、福島、新潟、山梨、長野の各県では、これら青みの具をあまり用いていない。

次に、高野豆腐の利用の地域性を見るために、「巻き鮓」だけでなく「五日鮓」「稲荷鮓」に関しても、利用地域を図14にまとめておく。食文化の面で北陸地方と瀬戸内

↘ 緑色が濃い。干しノリや揉みノリの他に、漉いて板ノリとしても利用されるが、香気・光沢ともに浅草海苔より劣る。

10) 昭和27年からの日本水産を皮切りとして、大洋漁業、日魯漁業、日本冷蔵、極洋捕鯨などが相次いで魚肉ソーセージや魚肉ハムの大量生産を始めており【小柳 1990: 119-120】、回答中のハムやソーセージはこれを指す可能性は大きいですが、本稿ではソーセージやハムを魚味具には含めなかった。

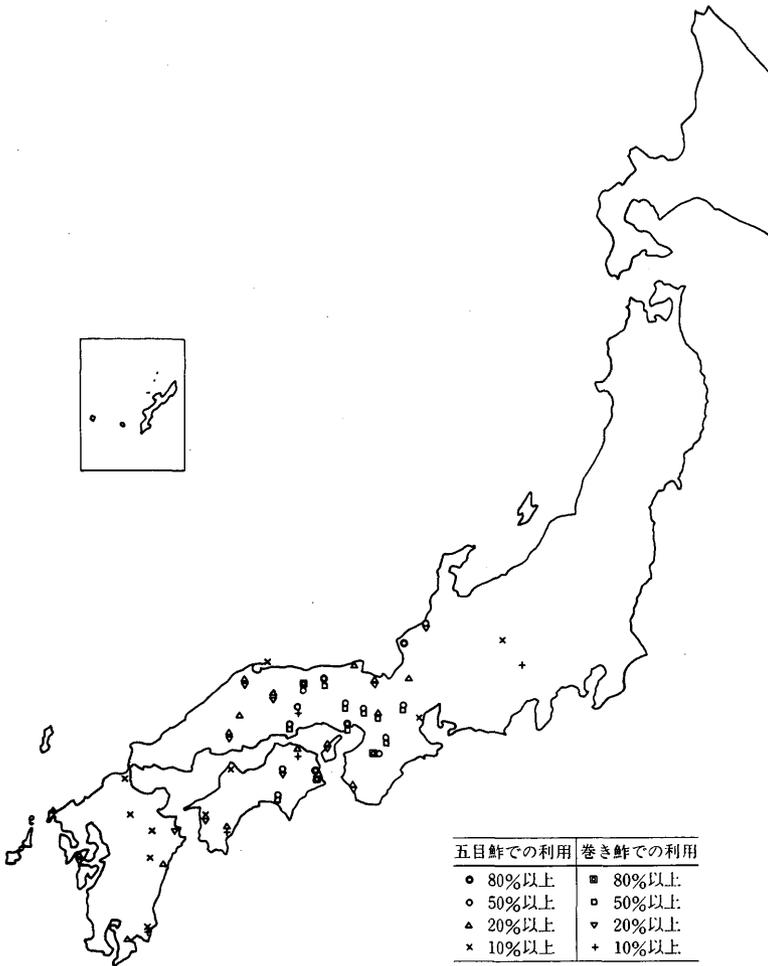


図14 高野豆腐の利用

を中心とした地域との近さを感じさせる。

「巻き鮮」の具のうち、地域性が強いものに、厚焼き卵あるいは伊達巻きがある。魚やエビの擦り身を溶き卵に混ぜて焼いたもので、岡山県邑久郡、英田郡では「カステラ」と呼ばれ、「五目鮮」や「稲荷鮮」にも用いられる。これら両地域の他に、大分県臼杵市、宮崎県延岡市に数件ずつ回答が見られる。また、三重県鈴鹿市、大阪府豊能郡、鳥取県境港市、広島県世羅郡にも各1件の回答が見られるが、件数が少ないため、地域性があるかどうかの即断は控えておく。

7. 「稻荷餅」について

この餅は広義の「巻き餅」と考えられているが、油揚げを袋状に用いて餅飯を「詰める」という操作は、巻いたり包んだりする操作とは異なる、卓抜した工夫と言える。

しばしば、食文化の東西比較の好例として、「稻荷餅」の形と餅飯の相違が取り上げられる。すなわち、東日本では四角形で白飯であるのに対し、西日本では三角形で五目飯であるに対比される。この言説が一般化できるのかどうかを、サンプル・データで検証してみよう。

Ⅳ章3節で述べたように、「稻荷餅」の餅飯を尋ねる設問が適切でないため回答に混乱が見られるが、「五目飯」あるいは「具入り」を「具飯」とし、これと「白飯」の二つの区分に回答を累算する。両方が記述されている回答は両区分に加算する。各地域について、全累算値に対する「具飯」の比率を求め、これを「具飯優勢指数」とみなしてその分布を示したのが図15である。ただし、四国地方については、具飯について記述のない回答が多いので分布図からは省いてある。「稻荷餅」の形についても同様に「三角形優勢指数」を求め、図16にその分布を示す。

二つの分布図を見ると、石川県と和歌山県を含む南北の線から西が、「具飯」の優勢な地域であり、これが「三角形」の優勢な地域とほぼ重なることがわかる。東西食文化の境界線は関ヶ原であるという俗説と合致している点、及び九州の北西部がこの地域からはずれている点は、ともに興味深い。二つの分布の重なり具合を見るために、四国地方を除く61地域について、各地域毎に求めた「具飯優勢指数」と「三角形優勢指数」との相関係数を求めてみると、0.82であった。すなわち、具飯の多い地域ほど三角形が多く、その逆も成り立つことが、有効回答の少ない四国を除く地域で共通の傾向であることが実証される。篠田アンケート全件に対する検証を待たねばならないにしても、「稻荷餅」に関する文化圏が明らかに存在すると考えてよいであろう。

「稻荷餅」の形の分布に関しては、この他にも興味深い事実がある。図17に示すのは、東西食文化の日本海側接点を研究している本間伸夫氏らによる、雑煮餅の形の分布図である【本間・渋谷・新宮・石原・佐藤 1988: 9】。丸餅の分布地域が、三角形の「稻荷餅」が優勢な地域とよく重なり合い、特に、山形県庄内地方が「飛び地」であることも符合している¹¹⁾。奥村彪生氏も、農山漁村文化協会刊『日本の食生活全集』

11) 本間氏は、雑煮餅の形から見て、山形県庄内地方が西型食文化を示す飛び地であること理由として、次のように推測している。すなわち、かつては全国的に分布していた丸餅は作るのに手間がかかり、東日本ではより簡便な角餅へと変化したが、加賀・能登・佐渡・庄

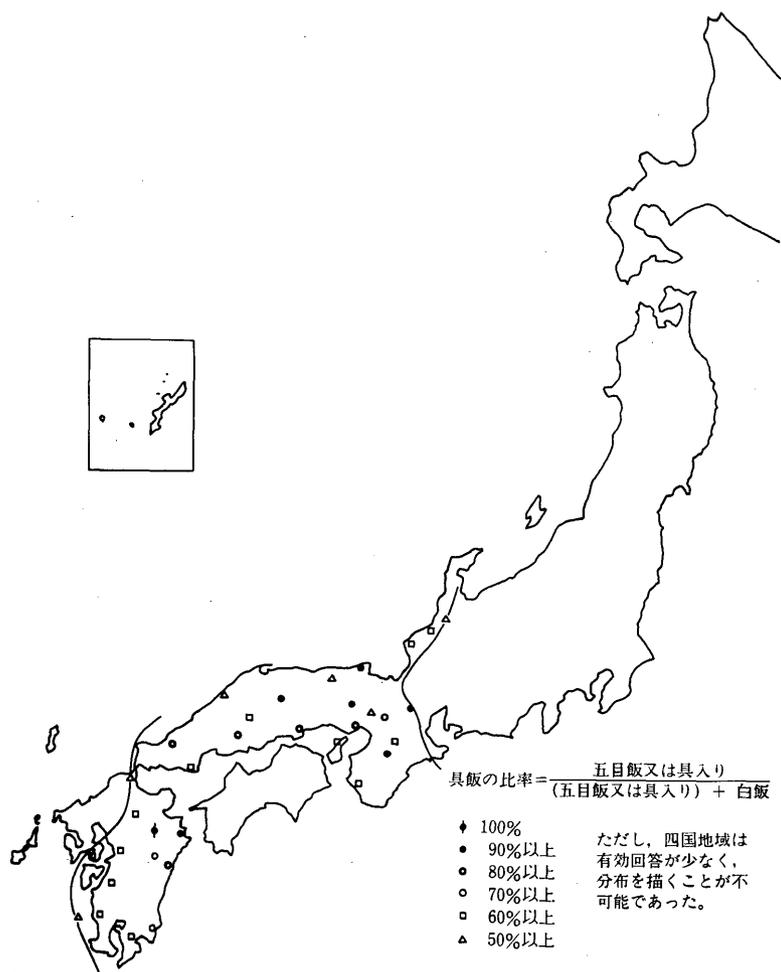


図15 稲荷餅の餅飯

内などの地域では、地理的条件から他の地域との交流が少なかったこと、藩主の交代がないために文化的に安定であったこと、北前船による上方との交流が盛んだったこと、などの諸条件から、丸餅の伝統が保存され、結果として飛び地を形成したのではないかと推測している【本間・石原・佐藤 1989: 15-16】。地理的分布の相似から、稲荷餅に対しても、同様の推測を試みることができよう。永瀬氏も篠田氏も、稲荷餅は名古屋地方で生まれたらしい、としているが【永瀬 1984: 76; 篠田 1966: 92】、これは『守貞漫稿』中の、「名古屋で従来からあり、江戸でも天保前より店売りがあった」との記述から生まれた誤解であり、この記述は、稲荷餅が西方から江戸に伝播したことを示唆するにすぎない。そこで、雑煮餅の場合と同様に、初め上方で三角形の稲荷餅が生まれ、全国に伝播した後、東方では四角形に変化した、と推測することも可能であろう。しかし、三角形から四角形への変化が起きる必然性を何に求めるのか（例えば、油揚げの大きさの地域差）など、今後の十分な検討が必要である。

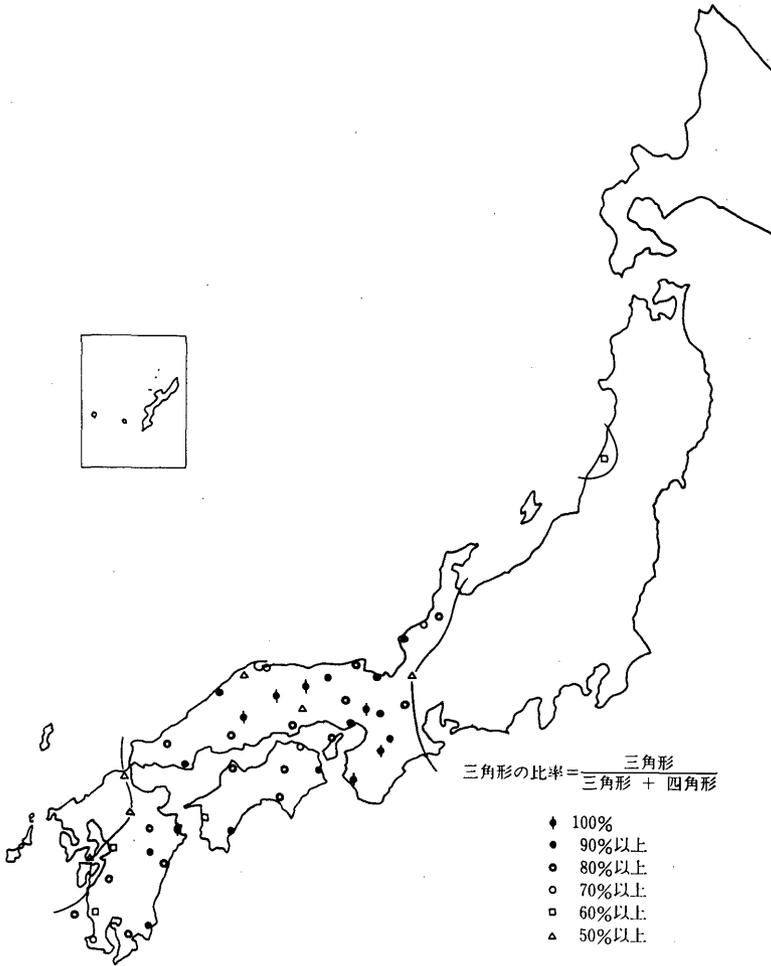


図16 稲荷鮓の形

の記載を元に同様の分布図を描いているが【奥村 1994: 111-112], 同図は, 山形県の特異性に加えて, 九州地方において佐賀県のみが角餅を用いるという特異な地域である点でも, 図16と酷似している。このように, 稲荷鮓の形と雑煮餅の形の分布の相似が一つの食文化圏の存在を示唆している可能性があり, 今後の課題として留意しておきたい。

油揚げが稲荷社の使いである狐の好物である, との俗説から, 呼称として「稲荷鮓」が全国的に用いられているが, 近畿・中国・四国では「狐鮓」の呼称も用いられる。その分布を図18に示す。「狐鮓」と呼ぶ地域は, 前掲の具飯と三角形が優勢な地域の

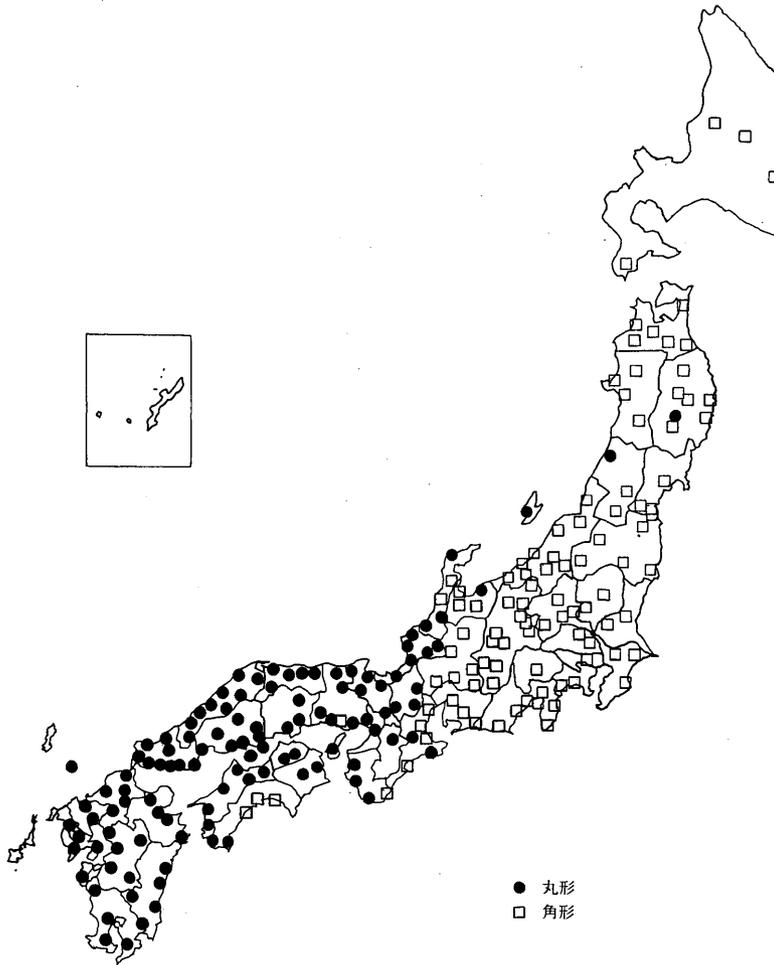


図17 雑煮餅の形 [本間ほか 1988: 9]

部分集合となっている。この点も、近畿・瀬戸内を中心とする食文化圏の存在を暗示する。また面白いことに、香川県大川郡では、基礎件数20件中に「狸餅」と呼ぶ回答が8件あった¹²⁾。

12) 大阪道頓堀の「丸万寿司」の先々代は、昆布を載せた鯖ずしである「松前ずし」を考案するとともに、長方形の油揚げの縁を落として作る袋に具飯を詰める「狸餅」を考案した。当主夫人の談によれば、「狐餅」より大きいのでこのように名付けて商標として登録したが、戦後の混乱期に失効したと言う。先々代は三重県松阪の出身であり（四角形なのはそのためか）、香川県大川郡の「狸餅」との間に直接の関係はなさそうである。香川県大川郡のものは、同県丸亀市南部の古習であった巨大な正方形の「袖餅」[岐阜市歴史博物館 1992: 87]との関連も調査すべきか。

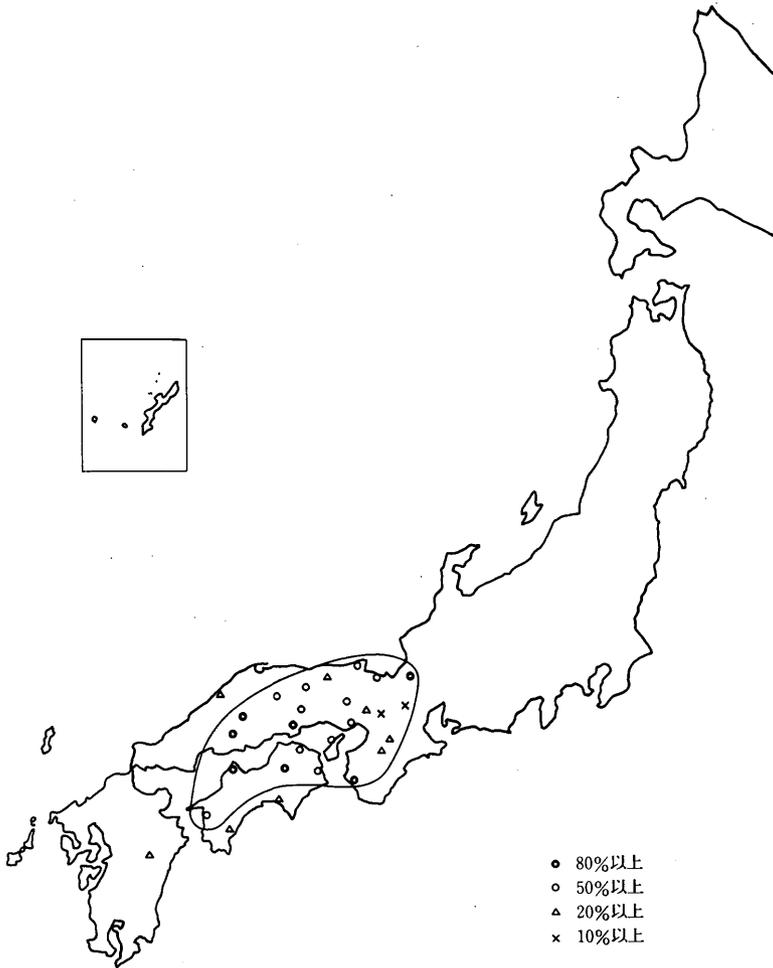


図18 稲荷鮓を「狐鮓」と呼ぶ地域

その他、食材に鮓飯を「詰める」タイプの変り種として、「胡瓜鮓」（高知県安芸郡甲浦町で1件）と「筍鮓」（高知県安芸市，高知県安芸郡馬路村，高知県幡多郡；計3件）が、「その他の鮓」カテゴリーで回答されている。

さて、これまでに見てきたいくつかの分布図から、瀬戸内を中心として、近畿、九州東南部、北陸の各地域が、サバの利用、高野豆腐の利用、「稲荷鮓」の形など、いくつかの特徴を共有しているのが見てとれる。これらの地域が一つの食文化圏を形成すると言えるのかどうか、さらに言えば、瀬戸内文化圏と日本海文化圏が設定できて、

その間で相互の浸透があったと言えるのか、など、興味ある問題を提起している。もとより、サンプル地域が非常に限られているので、ここでの即断は許されるものではない。より正確な知見を得るためにも、篠田アンケート全件の分析が求められる。

Ⅵ. 今後の課題

現今の鮓を議論する場合には、1) 家庭食としての鮓、2) 外食としての鮓、3) 共同食としての鮓、4) 伝統文化財としての鮓、5) 観光資源としての鮓、6) ハレ食としての鮓、などのいくつかの視点から鮓を捉える必要がある。本稿では、家庭で作る鮓を扱い、しかもシート1の情報に全く触れていないため、家庭食としての鮓について、限られたサンプル地域の状況を概観したに過ぎない。

しかし、ともすればハレ食や伝統文化財的な鮓にのみ焦点が当てられるきらいのあった従来の鮓研究に対して、日常的な家庭文化における鮓の位置を顧みるのに恰好の資料が篠田アンケート資料であると考えれば、引き続きこの資料の全体をさらに詳しく分析することには大きな意義がある。その場合、一部地域に特異な鮓については、上記の様々な視点及び地理的条件から見たミクロな分析や再調査が求められるし、全国的に分布するものについては、本稿で試みたような、数量的分析を通じたマクロな文化比較が可能であろう。また、アンケート実施の当時と現在との通時的な比較は、食文化の伝統と変容を把握するうえで有効と考えられる。そうした意味で、現在の状況の地域網羅的な調査もぜひ行ない、その結果を上記の様々な視点から検討して、食文化における鮓の位置を総合的に把握したいと考えている。

付 記

なお、本研究費用の一部は、財団法人「味の素食の文化センター」平成3年度研究助成によった。また、大阪「吉野寿司」大山雄市支配人、京都「重兵衛」荒木信次会長、京都府寿司環境衛生同業組合常務理事である「いさみ寿司」の中川栄三氏から鮓の委託加工制度について様々な教示を得た。ここに記して謝意を表したい。

文 献

味の素食の文化センター(編)

- 1986 『食文化に関する文献目録 単行本/昭和期(1926-1965)/第3版/索引』。
1989 『食文化に関する文献目録 単行本/江戸期/第5版』。
1992a 『食文化に関する文献目録 単行本/明治期/第5版』。
1992b 『食文化に関する文献目録 単行本/大正期/第5版』。
1993a 『食文化に関する文献目録 単行本/昭和期Ⅰ(1926-1965)/第4版』。
1993b 『食文化に関する文献目録 単行本/昭和期Ⅱ(1966-1970)/第2版』。

岐阜市歴史博物館(編)

- 1992 『日本の味覚 すし——グルメの歴史学——』岐阜市歴史博物館。

林 賢一・徳地幹夫

- 1975 「フナズシにおけるボツリヌスE型菌の毒素産生に関する実験的検討」『滋賀県立衛生研究所報』11: 26-29。

日比野光敏

- 1992 「料理本による江戸時代のすし」『岐阜県歴史博物館研究紀要』6: 1-14。
1993a 「民俗事象としてのスシ」『日本民俗学』195: 73-97。
1993b 「日本のスシに関する基礎的研究——国立民族学博物館所蔵・篠田統資料の分析と再検討——」『助成研究の報告3(平成3年度)』(財)味の素食の文化センター, pp. 45-52。

本間伸夫・渋谷歌子・新宮璋一・石原和夫・佐藤恵美子

- 1988 「東西食文化の日本海側の接点に関する研究——幾つかの『食』についての接点の位置及びバタバタ茶について——」『日本食生活文化調査研究報告集5——昭和62年度助成対象——』日本食生活文化財団, pp. 1-26。

本間伸夫・渋谷歌子・石原和夫・佐藤恵美子・新宮璋一

- 1989 「東西食文化の日本海側の接点に関する研究——いずし系すし及びなれずし系すし——」『日本食生活文化調査研究報告集6——昭和63年度助成対象——』日本食生活文化財団, pp. 1-10。

本間伸夫・石原和夫・佐藤恵美子

- 1989 「東西食文化の日本海側の接点に関する研究——山形県庄内地方を中心とした地域の食文化について——」『日本食生活文化調査研究報告集6——昭和63年度助成対象——』日本食生活文化財団, pp. 11-26。

飯田喜代子

- 1964 「鮓の馴れの研究(第3報) ナマナレズシの有機酸について」『大阪学芸大学紀要B 自然科学』13: 331-334。

飯田喜代子・鴈野重威・波多野博行

- 1969 「鮓の馴れの研究(第4報) なまなれずしの自動液体クロマトグラフによるアミノ酸分析」『大阪教育大学紀要Ⅱ 社会科学・生活科学』18: 97-102。

飯田喜代子・江頭 暁・波多野博行

- 1969 「鮓の馴れの研究(第5報) なまなれずしの自動液体クロマトグラフによる有機酸分析」『大阪教育大学紀要Ⅱ 社会科学・生活科学』18: 103-108。

石毛直道

- 1987 「東アジア・東南アジアのナレズシ——魚の発酵製品の研究(2)——」『国立民族学博物館研究報告』11(3): 603-668。

石毛直道(編)

- 1989 『国立民族学博物館蔵 篠田統資料目録Ⅰ』(国立民族学博物館研究報告別冊8号)。

石毛直道・K. ラドル

- 1990 『魚醬とナレズシの研究——モンスーン・アジアの食事文化——』岩波書店。

岩渕道生

- 1987 「外食産業としてのすし店」『食の科学』111: 63-73。

自治省(編)

- 1992 『全国地方公共団体コード（平成4年度版）』第一法規出版。
- 加藤秀俊
1977 『明治・大正・昭和 食生活世相史』柴田書店。
- 河合白戦（編）
1965 『京都料飲大観』京都料飲組合連合会・京都料飲新聞社。
- 木村 光（編）
1988 『食品微生物学』[改訂版] 培風館。
- 小島朝子
1986 「近江の鮒ずし」『伝統食品の研究』3: 1-10。
- 近藤 弘
1974 『すし風土記』毎日新聞社。
1982 『すし』柴田書店。
- 小菅富美子
1980 「紀州（和歌山県）の生成ずしの調理法的研究——すたれゆく生成ずしを保存したい——」『大阪女子短期大学紀要』5: 17-35。
1981 「神社と生成ずし 三重県音羽佐々神社のこのしろ祭及びこのしろの生成ずしについて——焼いて食べる生成ずし——」『大阪女子短期大学紀要』6: 13-20。
1982 「近江（滋賀県）の鮒ずしの調理法的研究——本馴れずしについて——」『大阪女子短期大学紀要』7: 15-28。
1985 「日本の馴れずし」『日本食生活文化調査研究報告集——昭和58年度・59年度助成対象——』日本食生活文化財団, pp. 89-116。
- 小柳輝一
1990 「胃袋の中味と飢餓の記録」『昭和と日本人の胃袋』日本食糧新聞社, pp. 57-139。
- 黒田栄一
1972 「ふなずし」『調理科学』5(4): 197-201。
- 黒田栄一・林 宏子
1956 「フナずしに関する研究 第四報 フナずしの揮発性物質と腐敗度について」『滋賀大学学芸学部紀要 自然科学』5: 81-84。
- 黒田栄一・毛呂恒三
1954 「フナずしに関する研究 第一報 フナの成分とすし加工中における成分変化について」『滋賀大学学芸学部紀要 自然科学』3: 26-30。
- 黒田栄一・岡崎宏子
1955 「フナずしに関する研究 第二報 フナずしの栄養価及び筋肉蛋白質の構成成分について, 第三報 フナずしのおい成分について」『滋賀大学学芸学部紀要 自然科学』4: 22-27。
- 牧之段保夫
1984 「貯蔵・加工中の魚肉タンパク質の変化と筋肉プロテアーゼ」山田文男編著『食品タンパク質の科学』食品資材研究会, pp. 181-194。
- 丸山昭二郎（編）
1990 『図書館の理論と実際4 主題情報へのアプローチ』雄山閣。
- 宮尾しげを
1960 『すし物語』井上書房。
- 水谷忠士・君塚明光・K. ラドル・石毛直道
1988 「魚醬の化学分析と「うま味」の文化圏——魚の発酵製品の研究（6）——」『国立民族学博物館研究報告』12(3): 801-864。
- 永瀬牙之輔
1930 『すし通』四六書院。
1984 『すし通』[復刻版] 東京書房社。
- 農山漁村文化協会（編）
1993 『日本の食事事典Ⅰ 素材編』農山漁村文化協会。
- 奥村彰生
1994 「正月の祝い膳に欠かせない雑煮考現学」『dancyu』4(1): 108-112。
- 成城大学民俗学研究所（編）

- 1990 『日本の食文化——昭和初期・全国食事習俗の記録——』岩崎美術社。
- 篠田 統
- 1966 『すしの本』柴田書店。
- 1970a 『すしの本』[改訂版]柴田書店。
- 1970b 『米の文化史』社会思想社。
- 1978 『すしの話』巛々堂出版。
- 鈴木秀夫・久保幸夫
- 1980 『日本の食生活』朝倉書店。
- 栃倉辰六郎（編）
- 1988 『醤油の科学と技術』株式会社日本醸造協会。
- 内田弘美
- 1990 「笹で包んだ食品に関する調査・研究」『日本食生活文化調査研究報告集7——平成元年度助成対象——』日本食生活文化財団，pp. 43-63。
- 山口静子
- 1991 「呈味物質の相互作用」佐藤昌康編『味覚の科学』朝倉書店，pp. 213-226。
- 吉野昇雄
- 1990 『鮓・鮓・すし すしの事典』旭屋出版。

場 所	ID	基礎 件数	五目鮓	巻き鮓	稲荷鮓	押し鮓	握り鮓	おから 鮓	馴れ鮓	魚糞野 菜鮓	魚姿鮓	葉で巻 く鮓
秋田県 由利郡	050	18	89	94	94	6	22		6	6	17	
山形県 鶴岡市	060	20	95	90	95	5	10					
山形県 天童市	061	20	90	95	95	25	20	10	10		5	
山形県 新庄市	062	20	100	100	100	20	30	30	10		30	
福島県 耶麻郡、会津若松市	070	23	91	100	96	9	13	4				
新潟県 東蒲原郡津川町	150	20	90	100	100	70	60	5				
新潟県 南魚沼郡塩沢町	151	21	90	81	76	24	43	5		19	5	
新潟県 直江津市、中頸城郡	152	21	100	100	100	62	48	5	10	10	19	
新潟県 村上市、岩船郡	153	22	100	95	95	45	73	41	5	36	50	
石川県 石川郡鶴来町	170	20	85	85	95	70	25	5	5	20		
石川県 石川郡白峰村	171	7	57	100	29	14	14		14	14		
石川県 江沼郡大聖寺、塩屋	172	20	100	95	100	55	55	10			5	
福井県 大飯郡	180	19	100	100	95	84	58	16	5		11	
福井県 丹生郡国見村	181	20	100	100	100	100	100	5			5	
山梨県 韭崎市	190	23	91	100	100	26	4				4	
長野県 諏訪郡下諏訪町	200	20	85	95	90	35	15	5				
長野県 上伊那郡高遠町	201	21	100	100	100	5	48					
長野県 上水内郡信濃町	202	20	95	95	100	25	70					
静岡県 小笠郡大須賀町	220	20	90	95	95	30	50	5	5		5	
静岡県 引佐郡三ヶ日町	221	20	95	100	100	65	55	50			10	
愛知県 刈谷市	230	22	95	100	100	77	77	5			9	
三重県 鈴鹿市	240	20	95	100	100	100	90	5			35	
滋賀県 近江八幡市、野洲郡野洲町	250	20	100	100	95	55	40	10	45	10	20	
滋賀県 伊香郡木之本町	251	20	100	100	100	95	50		20	5		
京都府 竹野郡弥栄町	260	20	100	100	100	95	70	60	55		5	
大阪府 豊能郡東能勢村	270	17	94	94	76	82	29		24		47	12
大阪府 高槻市字服部	271	19	74	89	79	53	11				5	
兵庫県 神戸市、芦屋市	280	20	100	100	100	30	65	5	5		20	
兵庫県 美方郡	281	18	89	89	83	33	33	11	17	6	22	
兵庫県 氷上郡柏原町	282	20	90	95	90	75	60	15	10		25	
兵庫県 津名郡	283	19	100	95	95	95	84	5			37	
奈良県 山辺郡都祁村	290	20	100	100	100	95	60	5			30	
奈良県 吉野郡下市町	291	18	100	100	89	89	72	28	6		39	78
和歌山県 日高郡南部川村	300	20	100	100	95	95	70		25		75	85
鳥取県 八頭郡	310	22	86	100	95	45	27	23	64		41	23
鳥取県 境港市	311	20	90	85	90	45	25	10	10	5	5	
島根県 邇摩郡、浜田市、太田市、江津市	320	20	100	100	100	100	30	90			40	
島根県 大原郡加茂町	321	20	100	95	85	55	45	30	10	15	20	
岡山県 邑久郡	330	20	100	95	100	65	40	10			35	
岡山県 真庭郡新庄村	331	20	95	100	95	45	20	10	10	5	50	
岡山県 英田郡	332	21	100	100	100	62	24		5		71	
広島県 比婆郡比和町	340	20	100	100	100	85	45					
広島県 世羅郡、双三郡	341	10	100	100	100	90	80	30	20		10	
山口県 熊毛郡田布施町、上関村	351	20	100	100	100	95	35	25			20	
山口県 阿武郡旭村	352	20	100	100	95	95	25	10			15	
徳島県 那賀郡、板野郡、海部郡、鳴門市	360	21	100	100	100	100	90	5			100	
徳島県 三好郡池田町近辺	361	17	100	100	100	100	100	29	6	6	94	
香川県 大川郡	370	20	100	100	100	100	75	30			45	
愛媛県 宇和島市	380	9	100	100	100	100	56	67			67	
愛媛県 今治市、越智郡	381	12	100	100	100	83	100	42			33	
高知県 安芸郡	390	14	100	100	100	100	93	7			100	
高知県 中村市、幡多郡、高岡郡	391	20	95	100	100	75	85	65			85	
福岡県 甘木市	400	20	90	90	100	55	45	5			10	
福岡県 北九州市	401	20	90	95	100	45	50	15			10	
佐賀県 西松浦郡有田町	410	20	95	100	100	75	60	15			10	
長崎県 平戸市	420	20	90	90	95	75	35	20			5	
長崎県 南高来郡	421	20	85	95	95	80	45	5			10	
熊本県 球磨郡、人吉市	430	16	81	100	88	44	38	19	6		38	
熊本県 熊本市	431	20	100	95	100	55	40	10	5	5	15	
大分県 日田市	440	20	100	100	100	50	35	15	15	5	30	
大分県 佐伯市、臼杵市	441	13	100	100	100	85	92	8			46	
大分県 直入郡	442	7	100	100	100	100	43				43	
宮崎県 日南市	450	21	86	95	81	86	38	5			14	
宮崎県 西臼杵郡	451	16	100	100	100	88	56	13			88	
宮崎県 延岡市	452	21	100	100	100	62	52	24	19		57	
鹿児島県 加世田市、川辺郡	460	20	95	100	95	20	15					
鹿児島県 薩摩郡東郷町	461	8	100	100	88	25	25					
鹿児島県 薩摩郡甕島	462	20	70	90	55	10	15					
鹿児島県 曾於郡	463	21	90	95	95	52	43	10				

表3 各鮓の出現率(%)

場 所	ID	基礎 件数	馴れ鮒 有り	魚糞野菜 鮒有り	魚糞 有り	馴れ鮒 数日内	馴れ鮒 1週超	糞野菜 数日内	糞野菜 1週超	魚糞鮒 数日内	魚糞鮒 1週超	馴れ技法 数日内	馴れ技法 1週超
秋田県 由利郡	050	18	1	1	3		1		1				2
山形県 鶴岡市	060	20											
山形県 天童市	061	20	2		1	2						2	
山形県 新庄市	062	20	2		6								
福島県 耶麻郡、会津若松市	070	23											
新潟県 東蒲原郡津川町	150	20											
新潟県 南魚沼郡塩沢町	151	21		4	1			1	3			1	3
新潟県 直江津市、中頸城郡	152	21	2	2	4	2		2				4	
新潟県 村上市、岩船郡	153	22	1	9	11		1	1	6			1	7
石川県 石川郡鶴来町	170	20	1	4		1			3			1	3
石川県 石川郡白峰村	171	7	1	1			2	1				1	2
石川県 江沼郡大聖寺、塩屋	172	20			1								
福井県 大飯郡	180	19	1		2	1						1	
福井県 丹生郡国見村	181	20			1								
山梨県 韭崎市	190	23			1								
長野県 諏訪郡下諏訪町	200	20											
長野県 上伊那郡高遠町	201	21											
長野県 上水内郡信濃町	202	20											
静岡県 小笠郡大須賀町	220	20	1		1	1						1	
静岡県 引佐郡三ヶ日町	221	20			2								
愛知県 刈谷市	230	22			2								
三重県 鈴鹿市	240	20			7								
滋賀県 近江八幡市、野洲郡野洲町	250	20	9	2	4	2	7		2			2	9
滋賀県 伊香郡木之本町	251	20	4	1		1	3	1				2	3
京都府 竹野郡弥栄町	260	20	11		1	9						9	
大阪府 豊能郡東能勢村	270	17	4		8	4						4	
大阪府 高槻市字服部	271	19			1								
兵庫県 神戸市、芦屋市	280	20	1		4	1						1	
兵庫県 美方郡	281	18	3	1	4		4		1				5
兵庫県 氷上郡柏原町	282	20	2		5	1						1	
兵庫県 津名郡	283	19			7								
奈良県 山辺郡都祁村	290	20			6								
奈良県 吉野郡下市町	291	18	1		7		1						1
和歌山県 日高郡南部川村	300	20	7		15	4	1					4	1
鳥取県 八頭郡	310	22	14 (5)		9 (1)	5	8 (5)			5 (1)		10 (1)	8 (5)
鳥取県 境港市	311	20	2	1	1	2		1				3	
島根県 漣摩郡、浜田市、太田市、江津市	320	20			8								
島根県 大原郡加茂町	321	20	2	3	4	2		1				3	
岡山県 邑久郡	330	20			7								
岡山県 真庭郡新庄村	331	20	2	1	10	2						2	
岡山県 英田郡	332	21	1		15	1				1	1	2	1
広島県 比婆郡比和町	340	20											
広島県 世羅郡、双三郡	341	10	2		1	1						1	
山口県 熊毛郡田布施町、上関村	351	20			4					1		1	
山口県 阿武郡旭村	352	20			3								
徳島県 那賀郡、板野郡、海部郡、鳴門市	360	21			21								
徳島県 三好郡池田町近辺	361	17	1	1	16								
香川県 大川郡	370	20			9								
愛媛県 宇和島市	380	9			6					1		1	
愛媛県 今治市、越智郡	381	12			4								
高知県 安芸郡	390	14			14								
高知県 中村市、幡多郡、高岡郡	391	20			17								
福岡県 甘木市	400	20			2								
福岡県 北九州市	401	20			2								
佐賀県 西松浦郡有田町	410	20			2								
長崎県 平戸市	420	20			1								
長崎県 南高来郡	421	20			2								
熊本県 球磨郡、人吉市	430	16	1		6		1			1		1	1
熊本県 熊本市	431	20	1	1	3		1		1				2
大分県 日田市	440	20	3	1	6	2		1		1		4	
大分県 佐伯市、臼杵市	441	13			6								
大分県 直入郡	442	7			3								
宮崎県 日南市	450	21			3								
宮崎県 西臼杵郡	451	16			14					1		1	
宮崎県 延岡市	452	21	4		12	4						4	
鹿児島県 加世田市、川辺郡	460	20											
鹿児島県 薩摩郡東郷町	461	8											
鹿児島県 薩摩郡甌島	462	20											
鹿児島県 曾於郡	463	21											

() 内は糞入りの鮒の内数を示す
右端の2列は、3種類の鮒についての総計を示す

表5 馴らす期間

場 所		ID	基礎 件数	五日酢 魚点数	巻き酢 魚点数	稲荷酢 魚点数	五日酢 野菜点数	巻き酢 野菜点数	稲荷酢 野菜点数
秋田県	由利郡	050	18	1.00	0.20	0.20	2.56	1.86	1.00
山形県	鶴岡市	060	20	0.75	0.75	.00	4.17	2.54	2.00
山形県	天童市	061	20	0.89	0.25	.00	3.10	1.40	1.50
山形県	新庄市	062	20	1.00	0.75	.00	3.67	1.42	1.00
福島県	耶麻郡、会津若松市	070	23	1.50	1.00	1.00	3.69	2.29	0.50
新潟県	東蒲原郡津川町	150	20	1.71	0.88	0.25	3.83	2.54	0.60
新潟県	南魚沼郡塩沢町	151	21	1.00	0.90	0.50	3.22	2.29	1.00
新潟県	直江津市、中頸城郡	152	21	1.46	1.33	.00	3.86	2.20	1.75
新潟県	村上市、岩船郡	153	22	1.50	0.78	0.25	5.50	2.82	1.67
石川県	石川郡鶴来町	170	20	0.86	0.50	.00	3.36	3.58	1.86
石川県	石川郡白峰村	171	7	0.33	0.20	.00	4.25	3.67	.00
石川県	江沼郡大聖寺、塩屋	172	20	1.00	0.33	.00	3.26	2.69	2.29
福井県	大飯郡	180	19	2.00	1.44	1.60	3.29	3.00	1.71
福井県	丹生郡国見村	181	20	0.50	.00	.00	3.45	3.85	1.00
山梨県	韭崎市	190	23	1.71	1.50	0.50	2.88	2.29	1.70
長野県	諏訪郡下諏訪町	200	20	2.11	1.00	.00	2.33	1.67	.00
長野県	上伊那郡高遠町	201	21	1.23	1.09	1.00	4.24	2.30	1.40
長野県	上水内郡信濃町	202	20	1.10	0.86	0.80	2.63	2.09	1.25
静岡県	小笠郡大須賀町	220	20	2.13	1.67	1.00	3.20	2.42	0.75
静岡県	引佐郡三ヶ日町	221	20	1.81	1.25	1.00	2.69	2.57	1.50
愛知県	刈谷市	230	22	2.90	1.90	.00	5.10	3.18	0.33
三重県	鈴鹿市	240	20	1.89	2.26	.00	5.37	3.26	.00
滋賀県	近江八幡市、野洲郡野洲町	250	20	1.65	1.09	0.40	5.32	3.83	1.50
滋賀県	伊香郡木之本町	251	20	2.00	1.22	1.50	4.85	2.38	2.20
京都府	竹野郡弥栄町	260	20	1.45	1.39	1.50	3.05	2.60	1.33
大阪府	豊能郡東能勢村	270	17	1.46	1.21	1.33	2.36	2.69	2.00
大阪府	高槻市字服部	271	19	1.63	1.00	2.00	2.27	3.14	3.00
兵庫県	神戸市、芦屋市	280	20	2.58	1.47	1.00	6.35	4.00	3.00
兵庫県	美方郡	281	18	1.75	1.70	1.67	4.86	3.21	2.29
兵庫県	氷上郡柏原町	282	20	1.53	1.19	0.75	3.06	3.00	1.91
兵庫県	津名郡	283	19	1.18	1.33	0.67	2.71	2.13	1.75
奈良県	山辺郡都祁村	290	20	1.83	1.47	0.80	4.15	2.50	1.11
奈良県	吉野郡下市町	291	18	2.06	1.33	1.43	3.72	3.13	2.55
和歌山県	日高郡南部川村	300	20	1.00	0.86	1.00	2.37	1.94	2.00
鳥取県	八頭郡	310	22	1.79	1.00	0.40	2.67	3.40	1.50
鳥取県	境港市	311	20	1.31	1.11	1.00	2.50	2.55	2.00
島根県	邇摩郡、浜田市、太田市、江津市	320	20	1.83	1.76	1.08	4.55	4.10	2.44
島根県	大原郡加茂町	321	20	2.00	1.17	0.67	3.44	2.60	1.36
岡山県	邑久郡	330	20	3.67	2.00	1.00	4.89	3.25	2.45
岡山県	真庭郡新庄村	331	20	1.17	1.25	1.27	2.95	3.20	2.70
岡山県	英田郡	332	21	2.90	1.47	1.60	5.33	3.75	2.75
広島県	比婆郡比和町	340	20	1.67	1.42	1.40	3.50	2.60	3.00
広島県	世羅郡、双三郡	341	10	2.80	2.50	3.00	6.60	4.90	5.00
山口県	熊毛郡田布施町、上関村	351	20	2.18	1.63	1.17	3.89	2.65	1.55
山口県	阿武郡旭村	352	20	1.18	0.93	0.50	1.94	2.33	1.56
徳島県	那賀郡、板野郡、海部郡、鳴門市	360	21	2.72	1.94	1.67	7.81	5.67	3.47
徳島県	三好郡池田町近辺	361	17	2.24	1.59	1.75	8.35	6.06	1.73
香川県	大川郡	370	20	3.37	1.65	1.40	6.50	3.60	3.79
愛媛県	宇和島市	380	9	4.22	2.78	2.43	7.56	5.67	4.44
愛媛県	今治市、越智郡	381	12	3.25	3.00	1.50	5.67	4.58	3.60
高知県	安芸郡	390	14	3.17	2.55	2.50	6.14	4.58	2.73
高知県	中村市、幡多郡、高岡郡	391	20	2.33	1.88	2.08	5.42	3.89	3.06
福岡県	甘木市	400	20	1.75	1.45	1.00	3.62	2.77	2.20
福岡県	北九州市	401	20	1.93	1.08	0.67	3.47	2.31	2.00
佐賀県	西松浦郡有田町	410	20	1.78	1.44	1.00	2.86	2.44	1.50
長崎県	平戸市	420	20	1.24	1.09	0.50	3.53	2.64	1.00
長崎県	南高来郡	421	20	1.69	1.53	0.33	3.07	2.83	0.80
熊本県	球磨郡、人吉市	430	16	1.64	1.54	1.38	4.00	2.43	2.11
熊本県	熊本市	431	20	1.71	1.31	.00	3.71	2.75	1.55
大分県	日田市	440	20	1.45	1.21	0.67	3.00	2.58	1.00
大分県	佐伯市、臼杵市	441	13	2.31	1.67	1.67	4.75	3.23	3.43
大分県	直入郡	442	7	1.20	1.33	1.00	4.86	3.57	3.43
宮崎県	日南市	450	21	1.33	1.00	.00	3.21	2.56	2.29
宮崎県	西臼杵郡	451	16	1.63	1.50	1.40	3.07	3.09	2.18
宮崎県	延岡市	452	21	1.84	1.55	1.71	4.35	2.56	2.23
鹿児島県	加世田市、川辺郡	460	20	1.63	1.40	1.67	3.38	2.00	2.00
鹿児島県	薩摩郡東郷町	461	8	1.88	2.38	1.00	4.75	3.13	1.50
鹿児島県	薩摩郡甑島	462	20	1.56	1.17	1.00	3.13	2.20	2.33
鹿児島県	曾於郡	463	21	1.53	1.22	1.00	4.47	2.71	2.67

表6 魚味具と野菜具の平均点数

場 所		ID	基礎 件数	巻き鮓 有り	卵焼き	青海苔	昆布・ 若布	干瓢	湯葉	油揚げ
秋田県	由利郡	050	18	17	8	4		1		
山形県	鶴岡市	060	20	18	8	5				
山形県	天童市	061	20	19	6	5				
山形県	新庄市	062	20	20	8	4				
福島県	耶麻郡、会津若松市	070	23	23	13	12				
新潟県	東蒲原郡津川町	150	20	20	4	5		1		
新潟県	南魚沼郡塩沢町	151	21	17	5	9				
新潟県	直江津市、中頸城郡	152	21	21	11	8	1			
新潟県	村上市、岩船郡	153	22	21	15	5		2		
石川県	石川郡鶴来町	170	20	17	4	1	3			
石川県	石川郡白峰村	171	7	7	3					
石川県	江沼郡大聖寺、塩屋	172	20	19	3	3				
福井県	大飯郡	180	19	19	8	7				1
福井県	丹生郡国見村	181	20	20	4	3	1			
山梨県	韭崎市	190	23	23	3	5	1	2		
長野県	諏訪郡下諏訪町	200	20	19	7	7	1			
長野県	上伊那郡高遠町	201	21	21	4	12				
長野県	上水内郡信濃町	202	20	19	3	5				
静岡県	小笠郡大須賀町	220	20	19	15					
静岡県	引佐郡三ヶ日町	221	20	20	5	1		1		
愛知県	刈谷市	230	22	22	3			1		
三重県	鈴鹿市	240	20	20	5	6				
滋賀県	近江八幡市、野洲郡野洲町	250	20	20	7	3				
滋賀県	伊香郡木之本町	251	20	20	6	14	1			
京都府	竹野郡弥栄町	260	20	20	16	8	1			
大阪府	豊能郡東能勢村	270	17	16	5	7	2			
大阪府	高槻市字服部	271	19	17	8	3				
兵庫県	神戸市、芦屋市	280	20	20	10	2	1			
兵庫県	美方郡	281	18	16	3	7				1
兵庫県	氷上郡柏原町	282	20	19	8	9				
兵庫県	津名郡	283	19	18	13	8				
奈良県	山辺郡都祁村	290	20	20	15	13				
奈良県	吉野郡下市町	291	18	18	6	3	2			
和歌山県	日高郡南部川村	300	20	20	8	11		1	6	
鳥取県	八頭郡	310	22	22	14	12		1		1
鳥取県	境港市	311	20	17	8	8				
島根県	邇摩郡、浜田市、太田市、江津市	320	20	20	8	12	7			
島根県	大原郡加茂町	321	20	19	11	11				
岡山県	邑久郡	330	20	19	3	8				1
岡山県	真庭郡新庄村	331	20	20	12	9	1		1	
岡山県	英田郡	332	21	21	14	9				
広島県	比婆郡比和町	340	20	20	7	13				
広島県	世羅郡、双三郡	341	10	10	4	2			1	
山口県	熊毛郡田布施町、上関村	351	20	20	13	13		1		
山口県	阿武郡旭村	352	20	20	11	7		1		1
徳島県	那賀郡、板野郡、海部郡、鳴門市	360	21	21						
徳島県	三好郡池田町近辺	361	17	17						
香川県	大川郡	370	20	20						
愛媛県	宇和島市	380	9	9						
愛媛県	今治市、越智郡	381	12	12						
高知県	安芸郡	390	14	14						
高知県	中村市、幡多郡、高岡郡	391	20	20	1		2			
福岡県	甘木市	400	20	18	9	5	1	1		
福岡県	北九州市	401	20	19	10	1				
佐賀県	西松浦郡有田町	410	20	20	9	2				
長崎県	平戸市	420	20	18	16	2				
長崎県	南高来郡	421	20	19	14	6				
熊本県	球磨郡、人吉市	430	16	16	8	5	1			
熊本県	熊本市	431	20	19	13	3	1			
大分県	日田市	440	20	20	14	3				
大分県	佐伯市、臼杵市	441	13	13	8	3				2
大分県	直入郡	442	7	7	5	5				
宮崎県	日南市	450	21	20	13	2	1			
宮崎県	西臼杵郡	451	16	16	15	9	1			
宮崎県	延岡市	452	21	21	18	5	3			
鹿児島県	加世田市、川辺郡	460	20	20	12	11	2	2		
鹿児島県	薩摩郡東郷町	461	8	8	7	3				
鹿児島県	薩摩郡甕島	462	20	18	7	6	1			
鹿児島県	曾於郡	463	21	20	11	3				
総 計				1,258	545	373	35	15	8	7

表8 巻き鮓の巻き材