

Regional Differences and History in the Use of Dolphin Fish (*Coryphaena hippurus* Linne) : The Case Study of Warm Current of Tsushima

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2009-04-28 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 橋村, 修 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00001800

亜熱帯性回游魚シイラの利用をめぐる地域性と時代性

—対馬暖流域を中心に—

橋村 修

- | | |
|---------------------------------|---------------------|
| 1 はじめに | 3.1.2 土佐 |
| 2 近世本草書物と明治期『日本水産製品誌』にみられるシイラ利用 | 3.1.3 北陸地方 |
| 2.1 近世本草関係書物の検討 | 3.2 近・現代以降の各地のシイラ利用 |
| 2.2 『日本水産製品誌』にみられるシイラ利用 | 3.2.1 シイラ利用の全国分布 |
| 3 近世から近・現代における各地のシイラ利用 | 3.2.2 沖縄本島 |
| 3.1 近世における各地のシイラ利用 | 3.2.3 奄美大島 |
| 3.1.1 薩摩 | 3.2.4 九州西海岸 |
| | 3.2.5 山陰海岸と中国山地 |
| | 4 シイラ利用をめぐる地域性と時代性 |
| | 5 結語と展望 |

1 はじめに

本稿は、亜熱帯性大型回游魚¹⁾シイラの利用に関する史料、資料を提示し、その地域性、時代性について考察することを目的としている。

回游魚とそれを漁獲する地域社会との関わりについては、トビウオを追って移動する漁業集団の生業活動と移住先への定着過程を解明した民俗学的研究(野地 2001)、カツオ、トビウオをめぐる漁法や儀礼がその回游する各地域でどのように個別展開したのか把握しながら漁法伝播から文化圏把握を見通した生態人類学的研究(秋道 1996)等が存在している²⁾。

また、回游魚と地域社会との関わりの時系列的な変化を追究した研究としては、紀州出漁漁民の動向の変遷(田島 1990)、回游魚を追う外来漁業者の動きと三陸漁民の沖漁の受容との関係(高橋 1995)などがあげられる。また、近年では、回游魚である鮭儀礼などの歴史民俗的問題³⁾も究明されつつある。さらに、いくつかの地域におけるウミガメの利用や儀礼に関する分析を通じて、地域差と時代差について言及した研究もみられる(藤井 2002)。

亜熱帯性大型回游魚の場合、回游経路が広範囲に及ぶため、全国の事例について歴史的な文献資料や現況把握の調査を通して、その回游魚の漁法、利用、儀礼などを把握し、地域性と時代性を抽出できる。本稿で取り上げる回游魚の利用の問題は、回遊する季節の相違、加工法の変化などを組み合わせることで、地域差と時代差を顕著に

示すことができると思われる。

数ある亜熱帯性回游魚の中からシイラを取り上げる理由を述べておきたい。

シイラ (*Coryphaena hippurus* Linne) は、雄は眼前部が張り出していて、体長は約 0.5 m～2 m である。また、底棲魚でない浮き魚の亜熱帯性回游魚で、日本近海には夏場に黒潮や対馬暖流に乗って北上し(上りシイラ)、夏を過ぎると南下(戻りシイラ)する。シイラは、日本において周年で見られるが、群れをなして回游するのは5月から12月までである(児島 1966)。

マグロ、カツオ、タイを日常的に食べられるようになった現在、シイラは主として雑魚として扱われることが多い。一部の干物生産に重点をおく地域を除いて、多くの地域では、生魚が市場に出され、冷凍、白身フライ、かまぼこやさつまあげの原料として用いられている。しかしながら、近年までシイラの塩物や干物は重要な蛋白源だったことを記憶している人も少なくない。実際に、近世・近代のシイラ漬漁をめぐる紛争や権利関係、漁業実態を記した史料が、各地で確認される(橋村 2001)。また、現在でも、シイラ漬けで知られるような漬木(浮漁礁)を用いた特殊な漁法⁴⁾・沖漁場で漬木を固定した排他性の強い漁場利用、沖縄本島などにおけるシイラの塩漬、乾物というような伝統的な干物加工などで知られる(30周年記念事業実行委員会編集部 1995)。このように、今では確認することすら難しくなったシイラの利用に注目することは、魚と人間との関わりが時代層や地域層で異なることを究明するのに有効である。

シイラの利用に関しては、ハワイの魚料理で用いられるマヒマヒ(シイラ)や、台湾蘭嶼やミ族のアラヨ(シイラ)、フィリピンバタン諸島の干物加工などが知られ(立命館大学探検部 1971)、国内のシイラの流通については、石見地方から中国山地への魚行商人の聞き書きからシイラが正月や秋祭などにハレの魚として用いられていたことが示されている(神崎 1985)が、シイラ利用のあり方とその分布については看過されている。日本国内では、シイラ利用に関する通時性と地域性を踏まえた調査研究はなされていない。

シイラに関するその他の既存研究としては、九州西海域から日本海の対馬暖流域におけるシイラ漬漁場の分布に関する水産学的研究(桑野・森・藤田 1982)のほか、漁業経済的観点から、シイラ漁の漁法変遷史⁵⁾(山口 1957)、シイラ漬漁法からの共同体秩序形成⁶⁾、シイラ漬漁場が磯、中沖、沖と区別されていることの関係分析⁷⁾、上五島でのシイラ漁は15世紀にまで遡ること⁸⁾など、漁場、漁法、漁業社会、歴史的遡及などについての究明が進み、シイラ漁は共同体的な秩序が重要視される浮漁礁の漬木漁場での網漁業であることが解明されてきた。さらに、シイラ漁と他の漁業との組み合わせに関しては、近世期に越後、出羽地域の鱈漁と組み合わせて延縄で行われてきたことが注目され、シイラ漁は鱈漁に先行して行われた可能性が言及されている

(赤羽 1998)。

これらの先行研究をみると、シイラと人間との関わりりの文化史・社会経済史的観点からの研究はカツオなどと比べると少ないものの、漁法や漁場利用をめぐる研究は蓄積されている。しかし、漁村やその背域でのシイラの利用についての問題は、神崎(神崎 1985)による研究以外には、究明されていない。

そこで、本稿では、亜熱帯性回游魚のシイラの利用について、日本海沿岸域から東シナ海域をフィールドに、近世期から現代までの時系列的な変化と地域的な差異を視野に入れながら検討する。研究方法は、近世期については魚類の利用を示した本草関係書物や在方の史料の分析を、近代現代については、農商務省の『日本水産製品誌』や各地の自治体史関係資料を可能な限り収集し分析すると共に、現地調査データも組み合わせていく。

2 近世本草書物と明治期『日本水産製品誌』にみられるシイラ利用

まず、全国的な視点からのシイラ利用について、近世期の本草関係の文献と明治期の農商務省水産局が編纂に関係した『日本水産製品誌』を用いて検討する。(史料内の送り仮名、()内の注記は、各史料の校註に従い、筆者が挿入した。)

2.1 近世本草関係書物の検討

江戸時代の本草関係書物にみられるシイラに関する記事を検討していく。

史料1

鱈 俗字 氣味平酸諸病不忌之、塩スル者猶佳シ(『閩甫食物本草』(寛文11(1671)年)

塩魚にすることが、いいとする。

史料2

志伊良 生北海大者長一尺已上長體薄身細鱗白質黒章不宜病人(『食物摘要』(延宝6(1678)年版)

史料1では塩シイラがいいとするのに対し、ここでは病人にはよくない魚とされる。「北海」で生まれるという記述は、「北海」がどこをさすのかという問題もあるが、亜熱帯性回游魚のシイラにはあてはまらない記述である。薄身、細鱗、白質の記述はシイラの特徴を表している。

史料3

帶魚 達日帶魚俗ニ名西衣辣ト字用ユ鰵ヲ非也 筑前福岡ニ呼テ為猫面最上ナリ者名テ日虎奇○福州府志ニ云 帶魚身薄ク而長ク其形如ク帶ノ無鱗一種小ナル者日帶柳。漳州府志ニ云帶魚入夜有光漳ニ呼テ為白帶 **氣味** 甘酸魚毒

主治 略 同馬鮫 賤民ヲ以テ為常食。

馬鮫魚 **主治** 多食ハ則動濕熱瘡疹熱腫患眼人不宜食 (『食療正要』(明和6(1769)年版)

シイラと訓が施されている「帶魚」は、現在の中国においてタイウーと呼ばれタチウオを意味するが、この史料3では、「帶魚」は俗称で「西衣辣」(シイラ)の字を用いるとしている。シイラとタチウオが混同されていたことが窺われる。「帶魚」は、「賤民」の常食であったという記述にあるように、特定の魚を食べる階層がある程度定まっていたことも読み取れる。

史料4

鱈 鹹冷 利中 通水氣 塩魚ナリ、諸病人ニ忌ム、煮ル、洗淨シテ切テ水ニテ煮酒少加ヘ用ユ主治禁忌右ニ見ヘタリ多食スレバ泄利ス 炙用ユルモ同前、(『食用簡便』天保4年補刻版)

この記述によると、塩魚で、病人によくはない魚なので、煮て洗淨して切って水で煮て酒を少し加えて用いるとされる。多食をすると、排泄するという。

史料5

鱈頭円ク尾小シ鱗細シ味大に劣る鹽として市にいでて山家の業とするなり、(『魚貝能毒品物図考』嘉永2年(1849年))

シイラの頭は丸く尾は小さく鱗は細く、味は大いに劣ること、塩魚として、山村に流通していたことを記している。

史料6

しいら 俗にとふやく、又くまびきといふ、これ九萬疋の義なり、一名ひら鱈の字を用ゆ、漢名勒魚綱目に出づ、此魚、紀伊、土佐、二肥、薩摩に産す、大サ三尺に過ず、頭角く身扁く青黒色、鱗細く皮厚く肉白し、腹下硬刺あり、数万群游す、よつて九萬疋と名づく、又房相海中にもあり、味ひよからず。氣味：小毒あり。主治：未だしれず。(『魚鑑』天保2(1831)年)

史料7

西海ニ大サ二三尺ニ及ブ者有リ、曝乾シテ熊引ト謂フ。未ダ何ヲ以テ之ヲ名ヅクル事ヲ知ラズ。土佐海浜多ク之ヲ采ル（『本朝食鑑』鱗部之二）
九万疋。海中為群不知幾千萬故名。又脇腹金色、是以名金山。関東未見鮮魚（『日東魚譜』）

史料8

鱈（しいら ひいお くまびき）正字は未詳〔俗に志比良という。長崎の人は比乎とよぶ〕この鱈（ひもの）を久末比木という〕思うに、鱈の状は鮓に類似して、頭は円く尾は小さく鱗は細かい。味も鰯（はまち）に似ている。大きなもので二、三尺。鱈（ひもの）にしたものを九万疋という。数が沢山あるのでこうなのであろうか。越中の鱈^{くまびき}を上とする。伝えによればこれは中華の魚で、四五月に唐船が多く入朝するときにやってきて群遊する。唐船が帰帆のとき、九州の鯛が唐人の肉食する腥気を慕って船について入唐する。それで夏月には日本に鱈が多く、冬月は中華の湊に鯛が多くいるのである、という。鱈鱈味かます魚の乾物に似ていて毒はない。病人でもこれを食べてさわりはない。（『和漢三才図会』東洋文庫版訳）

シイラは「中華の魚」だったこと、長崎の人は、シイラをヒイオと呼んだこと、干物にしたものを九万匹と呼ぶこと、唐船の入朝の際にシイラが船についてくるから夏にシイラが多いということが記されている。

以上の記述をまとめてみると、シイラは、身体によくない魚、食べ過ぎると排泄する場合の多いこと、味は劣るが塩魚として山村では食されていたこと、「賤民」の「常食」という記載があるように忌避される魚だったこと、シイラはタチウオやサワラと混同されていたことなどが分かる。

2.2 『日本水産製品誌』にみられるシイラ利用

次に、農商務省水産局によって明治19年に編纂が始まり明治28年に脱稿した『日本水産製品誌』に見られるシイラの利用を取り上げておきたい。『日本水産製品誌』のシイラ関係記事は、「鹽鱈」と「乾鱈」がある。まず「鹽鱈」からみていきたい。

史料9

鹽鱈は鱈を鹽蔵したるものにて、一名鹽九萬疋又鹽萬引等の名あり。
薩摩國薩摩郡羽島海産鹽鱈の製法は、生魚を脊割になし、多量の鹽を以て鹽漬となす又鹽蔵したるものを更に清水にて洗ひ五日許日に乾すときは乾鱈を得。
日向國臼杵郡細島の製法は、鮮魚を開き清水にて洗滌して血汁を洗ひ去り、水気を去りて後鹽漬とし、五日を経て壓石を掛け、十五六日の後ち引揚げ、樽に

詰めて販売す。

肥後国天草郡高濱村鹽鱈の製法は、鱈を開となし、水にて洗ひ、多量の鹽を以て桶に漬け込み、七日を経て再び鹽を施し、菴に包みて販売す。

若狭国三方郡日向浦鹽鱈の製法は、平割と唱へ脊を割り、清水を灌ぎて一尾づつ洗ひ、魚二貫目に付鹽一升五合の割を以て桶に漬けるものとす。而して之を籠に入れ大なるものは菴となして販売す。夏土用を経て貯ふるときは、再び鹽を増し施す。之を用ふるには、清水にて洗ひ、薄く切り或は炙り或は煮て食す。

佐渡国雑太郡西浦産鹽鱈の製法は、腹を割り、臟腑を去りて洗ひ上等の鹽を用ゐて桶に漬け込むものとす。

塩シイラのことを塩クマンビキ、塩マンビキと呼んでいたこと、日向細島では塩漬け後5日で壓石を掛け約15日後に引きあげて樽詰にして販売すること、肥後国天草郡高濱では塩漬け後7日を経て再び塩を施して菴に包んで販売すること、若狭三方郡日向浦では背割（平割）後に1尾づつ洗って魚2貫目につき塩1升5合の割合で桶に漬けてこれを籠に入れて大きいものは菴をして販売し、夏土用の期間をこえて貯蔵する時には再び塩を施し、これを食するときには、清水で洗って薄く切るか炙るか煮ることが書かれている。また、生魚を背割にして塩をつめて塩蔵したものを水で洗い5日程干したらホシシイラとする薩摩羽島の例もある。

「乾鱈」（ホシシイラ）の項には次のように記されている。

史料10

乾鱈は鱈を乾製したるものにして、九州及び山陰、北陸の諸地方にて多く製造す、其法各地概ね相同し。

肥後国天草地方にて製する法は頭より脊開し、臟腑を去り水にて洗ひ、桶に鹽漬し二日を経て取揚げ復た水にて洗ひ日乾すること三日許其間夜は菴を覆ひ、石にて鎮壓し置き、形を整ふ又一法は鱈を脊開し、臟腑及鰓（えら）、眼球等を除き去り、肉の厚き部分に包丁にて切目を入れ、よく洗滌し切口に鹽を摩り込み、之を桶に糝鹽漬し置き、後洗ひて竹簀に並べ日乾するなり、此ものも亦支那輸出品の一にして、内外の需用広し九州地方にては此魚を祝膳に用ふれども、山陰地方にては農家の祝賀には大に之を忌む、之れ作物のしいなの音に符するを以てなりと云ふ。

ホシシイラはシイラを干したもので、九州、山陰、北陸の諸地方で多く製造される。肥後国天草地方では、頭より脊開きにして、臟腑を除去して水で洗い、桶に塩漬けて2日を経て取りあげ、また水で洗い3日ほど日干しして、その間の夜は菴で覆って石で鎮壓する。又、別な方法としては、シイラを脊開きにして臟腑や鰓（えら）、眼球等を除去して、肉の厚い部分に包丁で切目を入れて、よく洗って切口に塩を摩り込

んで、これを桶に塩漬けして、後に洗って竹簀に並べて日干しした。

このホシシイラは中国への輸出品の一つで、内外の需用が多いとする。九州地方では祝膳に用いるが、山陰地方では農家の祝賀の際には、シイラが作物のしいなの音と似ているため、大いに忌むという興味深い記述がある。この農村ではシイラを忌み嫌うという記述は、前節の本草書類でのシイラが病によくないといった忌避の記述と重なる。

3 近世から近・現代における各地のシイラ利用

3.1 近世における各地のシイラ利用

近世期の江戸などの中央と、地方での魚への認識の差異や共通性についての検討も地域の視座からの漁業史の課題となるが、各地の近世史料からシイラ利用に関わる記事を検討する。

3.1.1 薩摩

南九州薩摩の近世後期におけるシイラ利用を記した史料を提示する。19世紀前半の鹿児島城下ではシイラは次のように扱われていた。

史料 11

六月 くまびきと云、鹽魚食し申候。尤、味上ひんなり。當地にて婚礼其外祝義事には、定式是を遣ふ。形ち太刀の魚のごとし。八月朔日はかますを遣ふ。あみかますといふ。十づ、つなぐ由。四季寄に九萬疋と云、先のくまびきなるべし。(天保6年～7年『鹿児島ぶり』巻二)

この史料は、天保期に鹿児島を訪れた講談師の日記である。6月にはくまびきという鹽魚を食べるが、味は上品で、鹿児島では婚礼その他の祝事ではこれを用いる。形は太刀魚に似ている。8月1日はかますを使い、あみかますといい、10づつつないでいる。くまびきの由来は年中寄るところから九萬匹というなどと記されている。この史料の解説によると⁹⁾、「物類称呼」に、クマビキは魚名シイラで、土佐でシイラの乾かした物を、クマビキと呼ぶとされる。また、解説では、シイラは子が多く、群れをなすところから、九万疋と名づけたとする説を出し、婚礼、雛遊びに安産、多子を祝う意で用いられたのではとしている。この史料から、鹿児島城下においては、シイラの鹽魚は「くまびき」と呼ばれ、婚礼の際に用いられていたことが分かる。

では、これらのシイラがどこから入るのか検討したい。

薩摩半島南西部の坊津郷のシイラについては、『坊津拾遺史』に収録された史料に

詳しい（坊津町役場 1969）。

史料 12

出漁之事

一九万引巻杖つゝ長二尺二寸、干めはる三枚つゝ長六寸
右二行初秋之比、名子、中宿土衆下人迄に取揃申事

献上九万引之事

一九万引二十枚内拾枚献上御用十枚御残

右霜月献上御用に出漁之内より色目宜を撰格護仕置申事

八朔御祝儀鹿兒島参上之事

一、九万引三十六枚内十枚御地頭所 一、五枚右御与力衆 一、二枚御地頭所御
役人 一、五枚問屋 一、五枚御船奉行 一、三枚右手伝衆 一、六枚右御筆者衆
御両所 一、酒十四盃内五盃御船奉行六盃右御筆者衆御両所 一、三盃右手伝
衆

右坊泊格年八朔御祝儀坊津より仕出候時は献上九万引泊より仕出申事 一、錢
一貫文御浦役御参上賦銀 一、錢二貫文右人馬賃

所中八朔御祝儀之事

一、九万引廿四枚 一、御慶衆三所 一、御浦役人衆両所 一、寄御浦役人衆
一、御横目衆両所 一、御番所 一、御行司衆 一、新弁指 一、古弁指
右各々二枚つゝ

この史料は、宝暦3年以前に記された坊津浦の年中行事とその金銭入用に関する記録である。坊津浦の浦役人によって、シイラであるクマンビキが、八朔の際に鹿兒島城下に献上されるのをはじめ、初秋、霜月の際にも献上魚となり、さらに郷内の有力者への配布に用いられていたことが分かる。「鹿兒島ぶり」で出てきたクマンビキが、八朔行事で使われていたことと関連すると思われる。

また、「嘉永四年島津斉彬下瀉巡見御供日記」（「山田爲正日記類」）の10月28日の項に「一 干肴一籠頭娃役目より到来、九万引三枚坊ノ津役目より到来、」とある。この嘉永4年10月の藩主島津斉彬が、領内巡見の際、鹿籠（現枕崎）に滞在中、クマンビキ3枚が坊津役目から届いたことが分かる。この領内巡見の際には各地の浦から魚などが献上されているが、シイラを藩主へ献上しているのは坊津のみである。

ここで注目されるのは、「九万引」というシイラの干物が、八朔の際に鹿兒島城下へ献上されたり、藩主巡見の際に献上されるなど、献上魚となっている点である。

3.1.2 土佐

土佐の幕末期の日記史料にもクマンビキがみられる¹⁰。安政期の「地震日記」に「今日橋田兼吉船熊引式百余釣来り角付祝する。又同所清之丞漁船大鱈五拾五本釣帰りつ

のづけ祝する（此鯉壺本ニ付拾五匁ツ、と申事）」（安政2（1855）年4月22日）、「晩方兼吉船角附ケ祝ニ付酒肴を貰ふ」（安政3年5月25日）とあって、シイラをさす「熊引」が釣れると「角付祝い」をするとある。4月と5月は、上りシイラの季節である。

3.1.3 北陸地方

能登半島の富来（西海）では、元禄13年（1700）、宝永7年（1710）、享保2年（1718）の各しいら漁についての争論（風戸区有文書）史料に、しいら「つけ役」運上銀を納める五ヶ浦の存在が記されている。シイラ漁業が運上銀納入により行われていたことが分かる（富来町史編纂委員会編1974）。

福井県三方の「大音正和家文書」249番の天文21（1552）年6月29日からの「宮川へ参御肴之日記」には、中世後期のシイラの価値に関する興味深い記述がある（福井県1989）。この史料には、同年の7月から12月までの様々な種類の魚の値段が記されている。この中にシイラが、あわび、干し鯖、いそうお、いか、小アジ、小いか、いか、小たい、たい、塩はまちなど共に類出している。8月19日に「しいら十一こん、しいら十こん」を初出として、9月18日にはしいら5こん60文で、10月2日と3日には小しいら5こんで50文、10月6日には、たい1こん20文としいら2こん40文が福田吉勝（とさとの）への「御躰（誕）生日御用」として出てくる。シイラが、鯛とあまり変わらない価値を持っていたことが推測される。10月10日のしほはまち3こん72文としいら3こん小30文が最後の記述である。8月後半から10月前半までの計6回にわたって出てきて、10月には誕生日御用に使われている。

3.2 近・現代以降の各地のシイラ利用

3.2.1 シイラ利用の全国分布

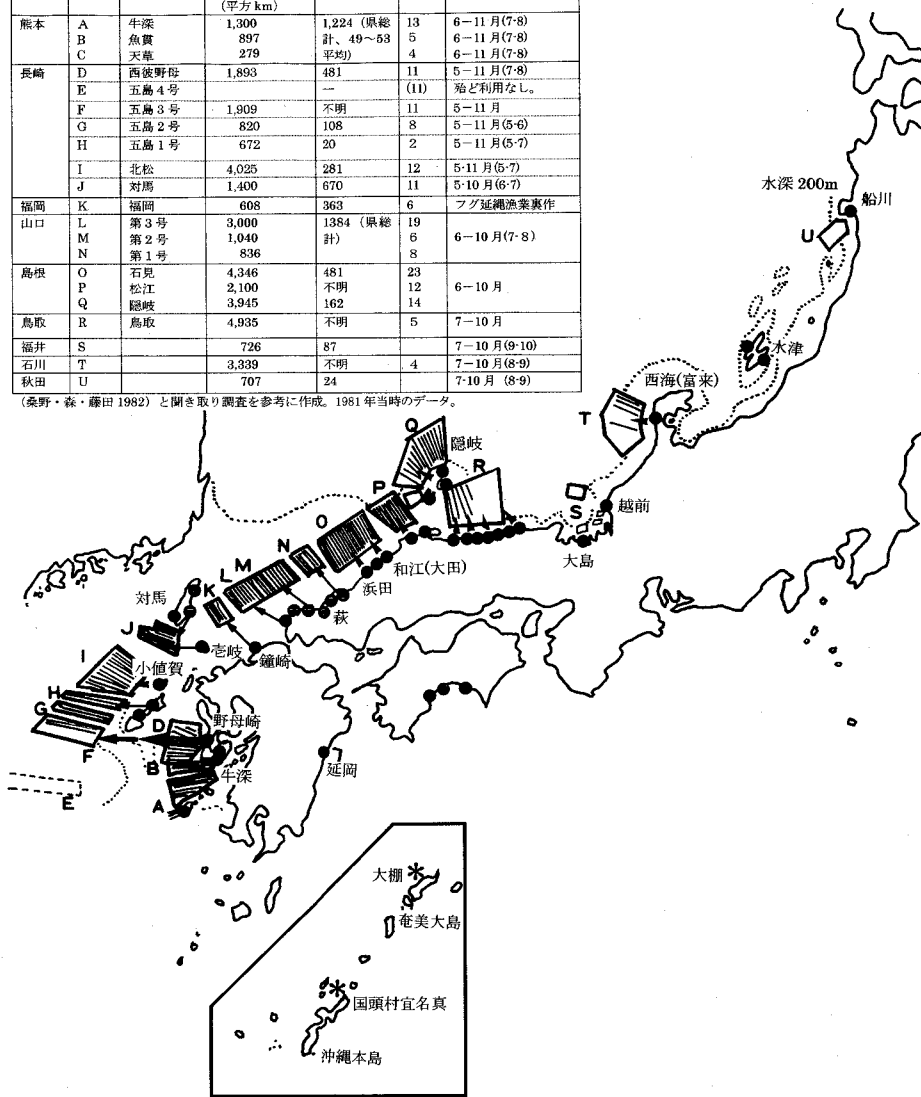
シイラ漬漁場と漁村の分布を示した地図1によると、漁場は対馬暖流に巨大な築をかけるようなかたちで設定されている。そして、漬木の敷設許可を受けた漁村は、連続的に分布するのは山陰地方となっている。一方で、九州から南西諸島にかけては、かなり分散している。また、北陸以北もまばらである。

シイラを好意的に利用してきた地域（近世～現代まで）をまとめたものが、表1である。前節で取り上げた近世の事例も含んでいる。また、この分布を特に儀礼として用いている事例を中心に示したのが地図2である。概ね地図1の漁村部と重なってくるのが分かるが、中国山地を中心に山間部にも分布している。また、太平洋側の高知（土佐）でも初魚祝いのツノツケ行事が見られる。北は佐渡島から南は台湾の蘭嶼にまで及んでいる。

儀礼の内容は、春（初魚）、夏、秋、正月などの祭りであるが、概ね日本海側の山村では、秋祭りと正月が中心なのに対し、九州や四国のカツオ漁業を行う地域では、初鯉との

県名	記号	漁場名	漁場区画面積 (平方km)	漁獲量(t)	統数	漁期(盛漁期)
熊本	A	牛深	1,300	1,224 (県総計、49~53平均)	13	6-11月(7-8)
	B	魚糞	897		5	6-11月(7-8)
	C	天草	279		4	6-11月(7-8)
長崎	D	西彼野母	1,893	481	11	5-11月(7-8)
	E	五島4号			(11)	殆ど利用なし。
	F	五島3号	1,909	不明	11	5-11月
	G	五島2号	820	108	8	5-11月(5-6)
	H	五島1号	672	20	2	5-11月(5-7)
	I	北松	4,025	281	12	5-11月(5-7)
	J	対馬	1,400	670	11	5-10月(6-7)
	K	福岡	608	363	6	フグ延縄漁業専作
山口	L	第3号	3,000	1384 (県総計)	19	6-10月(7-8)
	M	第2号	1,040		6	
	N	第1号	836		8	
島根	O	石見	4,346	481	23	6-10月
	P	松江	2,100	不明	12	
	Q	隠岐	3,945	162	14	
鳥取	R	鳥取	4,935	不明	5	7-10月
福井	S		726	87		7-10月(9-10)
石川	T		3,339	不明	4	7-10月(8-9)
秋田	U		707	24		7-10月(8-9)

(桑野・森・藤田1982)と聞き取り調査を参考に作成。1981年当時のデータ。



地図1 1981年当時のシラ濱漁場の分布とその敷設許可を受けている村
 図中記号説明

▨ 濱木漁場の範囲と濱木 (記号A~Uは左下の表を参照)

* 小濱木漁場

● シラ濱の敷設許可を受けた者の属する漁協のある村

表1 対馬暖流域を中心にしたシイラを好意的に利用した地域とその内容

地域（集落の性格）	季節・内容（儀礼食、貴重食）	時代
新潟県佐渡郡相川町（漁村）	相川祭り（儀礼）	現在も
鳥取県気高郡酒ノ津（漁村）	副食シイラ内臓（貴重）	大戦直後まで
鳥取県岩見町田後（漁村）	正月2日船祝い塩シイラ大きな片（儀礼）	昭和初期まで
島根県隠岐（島後）都万目（漁村）	コケラ鮓（貴重）	現在も一部で
岡山県苫田郡奥津町羽出（山村）	伯耆商人が田代峠を越えブリ、シイラを交易（貴重）	大戦直後迄
広島県安佐郡安古市町（山村）	魚食はサバ、アジ、万作（シイラ）の塩物乾物（貴重）	昭和30年代迄
広島県高田郡吉田町（農山村）	石見から塩万作（贅沢品）、秋祭、正月用（貴重、儀礼）	大正期迄
広島県佐伯郡加計町（山村）	秋祭（おくんち）の刺身はマンサク（酢）。別名万作祭、（貴重、儀礼）	昭和初期迄
広島県佐伯郡吉和村（山村）	秋に浜田から3尺の塩マンサク（1円20銭）。秋祭、正月はマンサク鮓をつける。（儀礼、貴重）	明治末大正迄
広島県山県郡大朝町（山村）	秋に浜田の行商人から買う塩まんさくが正月魚。葉に巻いて吊るしたので「巻まんさく」と呼んだ。（儀礼、貴重）	大正10年頃迄
広島県山県郡芸北町（山村）	秋以降、浜田から塩サバ塩マンサクが入る。（貴重）	大正期迄
広島県双三郡君田村東入君（山村）	江の川の川船が石見の塩さば塩まんさくを三次で陸揚げ（貴重）	大正期まで
長崎県南松浦郡新魚目町（漁村）	鯨網、ヒイオ網などの争論（貴重）	元禄期～
長崎県南松浦郡岐宿町（漁村）	ヒイオ（シイラ）網権利をめぐる争論（貴重）	享保期～
熊本市（都市）	藤崎宮秋大祭（儀礼）	現在も
熊本県天草郡牛深市魚貫（漁村）	住吉神社秋祭（儀礼、市場供給）	現在も
鹿児島県下飯島瀬々野浦（漁村）	ツノツケ（儀礼・市場供給）	昭和初期
鹿児島県川辺郡坊津町（漁村）	八朔に藩主献上（儀礼・貴重）	宝暦期以前～
鹿児島市（都市）	6月婚礼・八朔、美味（儀礼）	天保期
鹿児島県大島郡大和村大棚（漁村）	八月踊り、秋、正月魚（儀礼・貴重）	現在も残存
高知県（漁村）	ツノツケ祝い（初漁）：鰹とセットの行事（儀礼）	近世～
沖縄本島国頭村宜名真（漁村）	秋（口開け）、正月、大漁祈願（儀礼・貴重）	約300年前～
台湾台東県蘭嶼（漁村）	春（儀礼・貴重）	現在も

注）各自治体史（参考文献参照）、聞き取り調査により作成。



地図2 シイラの儀礼食に関する分布

記号説明

- 正月魚 ○春の儀礼 △夏（八朔儀礼；江戸期）秋祭
- 出漁前後（初魚儀礼）の儀礼 ▲その他のシイラ利用

関係で春に多く、南西諸島では夏祭と保存用の乾物を正月に利用する 경우가多く、若干のずれがみられる。こうした違いが生じる要因としては、表2に示したような、シイラのとれる時季の違いによる地域差、セットで釣れる魚種の組み合わせなどの違いが想定される。すなわち、シイラを主要魚種として採取しているのか、それとも副業魚種として採取しているのかといった問題と関係する可能性がある。

表2 シイラ漁業の操業時季の違いにみる地域性

地域	シイラ漁業操業時季	備考
石川県西海（富来）	7月～8月（底曳網漁業（9月から6月）の裏作）	縮小傾向。（受動的シイラ漁業）
島根県和江（大田）	7月～8月シイラ漬巻網（底曳網漁業（9月から5月）の裏作）	
熊本県魚貴（牛深）	6月～10月シイラ漬巻網	
沖縄県宜名真（国頭）	10月～12月シイラ漬曳縄釣（コウイカ漁12月～9月）	天日加工にあわせたシイラ漁期設定。（積極的なシイラ漁業）

※現地調査により作成。

こうした事例のうち、本章では、沖縄本島、奄美大島、九州西海岸、山陰海岸と中国山地について取り上げ、それぞれの特徴を考えていく。

3.2.2 沖縄本島

筆者は、現在でも伝統的なシイラ漁業と干物加工が行われている沖縄本島北端の国頭村宜名真を1999年以降数回にわたって現地調査し、聞き取りと関連文献の収集（30周年記念事業実行委員会編集部1995）をおこなった。

シイラは、フーニユ、またはマンビカと呼ばれ、漁期は秋からである。シイラ漁法は、浮、または小パヤオと呼ばれる集魚装置の漬木を設置し、そこで曳縄で釣りあげるものである。浮の設置（ウキイレ）は、9月の第3日曜日の朝から行われ、若い人が山に竹を採集に行き、パヤオを7基作る。最近では、ビニルパイプも多いが、昔はホーククの木（リュウキウキョウチクトウ）で製造していた。竹を使い始めたのは、約15年くらい前からである。

シイラの漁業開始に際して、旧暦の9月1日（新暦の10月初め、寒露）の夕刻に各班にある「石」で行なわれるイシノオガミ（イシノウガンサア）という祭がある。この祭で特筆すべきは、シイラがイカをくわえている姿を示す煮物のお供え物である。それは、シイラの頭の部分を切り、その口にイカの頭を差し込んだ煮しめで、石の前に供える。他に米や泡盛などを供え、神事後はその煮しめを参加者が共食する。この祭りは、宜名真の各班ごとに石のガンを行なっている。一番古いといわれる2班に残るこの儀礼の伝承によると、イシは船つき石をしめすという。イシノウガミのいわれであるが、戦前に中嶺真元さんという老人がくり船で烏賊釣漁をしていたところ、石がついてきて、それを何度かとってすて、またとってすてる行為を繰り返した。その際に、この石をまつて、航海安全、豊漁、健康安全を祈るようになったとされる。2班の現在の石は、もとの場所から約30～40メートル移動したとされている。

この祭りの後、ミーニシ（北西）の風が吹き始める頃に、シイラ漁が始まる。この宜名真では、現在でもシイラの天日干物の生産が行われている。とれたシイラは、三枚おろしにして、干される。カンノイリの頃からで、北風が強いほどよく、ハエもいなくなるという。二日干しして冷凍し、解凍したら二日干しをする。かたくなるので、少し水に戻し、たわしでこすってやわらかくしていた。昔は冷凍施設が無く、鰹節みたいに干していたという。あぶらののった11月頃がうまいとされる。ただ同然の生魚を干物にすると10倍以上の値がつくので、予約しないとなかなか手に入らないという。干物の生産者は限られることから大量生産は見込めない。干物は役場のある辺戸名集落でも作っているが、宜名真より味が落ちるといので不評とされる。平成12（2000）年、宜名真漁港には、屋上に干場のついた加工場が完成したが、古くから行っている人々の中には、風具合が悪いといって、新しい施設を使用しない人もいるという。

なお、その完成に合わせて、同年10月29日には、「フーヌイユーとパヤオ祭」が、国頭漁協、国頭村役場、宜名真郷友会との共催で初めて開催され、シイラ曳き縄釣の無料体験やシイラ干物の廉価販売、シイラの解体実演会、稚魚の放流式、ハーリー大会（舟こぎ競争）などが催された。

シイラの儀礼への利用であるが、法事などでも用いられる。なお、シイラの餌になるイカ、トビイカ、ソデイカは、正月料理には使わないという。以前は、シイラを取る家も取らない家も正月はシイラの塩漬けを出すものだったが、現在ではたまのお客や、郷友会関係へ送ることが多く、普段、食べることは少ない。

宜名真は、「回游魚一人間集団の浮への容易な出漁—この集落でしかできないミーニシの風を背景にした干物の加工環境」という漁撈から加工までの一貫した流れを可能にする環境を持っているといえよう。口開け行事としてのイシノウガンはそれを維持する精神的な支えとしての役割を持つともいえる。

沖縄本島の他の地方をみると、沖縄本島北部の名護市周辺では、「毒はこの魚（アカナー（バラフエダイ））が食べる藻によるものとされる。同じ毒を持つ魚にマンビカー（シイラ）の若魚があり、中毒をおこした人もいる。」（名護市史編纂委員会2001）とあるように、シイラの魚毒性が示されている。このように、沖縄本島の中でも、シイラに対して悪いイメージを持つ地域も確認できる。

3.2.3 奄美大島

筆者は、奄美大島西海岸の大棚地区（鹿児島県大島郡大和村）のシイラ漁業に関する調査を2000年に実施した。

ここでは、現在でもシイラ漁が行われ、シイラのことを「ヒュー」と呼んでいる。昔は塩漬けにして竹の木につるして干していたという。また、家の前で火で乾燥させ、しっぽからぶら下げて干し、その姿は七夕の竹飾りのようだったという。これは、正

月までの保存用で、煮物、からあげ、刺身、吸い物などどのように料理してもうまかったという。塩漬けは塩抜きをして用いていた。干すのは、女性の仕事だった。魚の中身の内臓を取り出し、身だけを干した。それを味噌炊きにして食べるとうまかった。開き方は三枚おろしにして竹で火干しにする。乾燥させて、高倉にあげて保存していた。これをヒモンとっていた。しかし、現在では、うまいとは思う人は少なく、さらに塩分が多いため健康によくないというイメージでみられている。

シイラを用いた儀礼としては、正月のサンゴン祝いがある。これは、家族が一堂に会して、一年の計を語り、家の主人から家族にヒモンを渡してハガタメを行って、家族の安全祝う儀式であった。これは家族の絆を強める意味がある。今はスルメをヒモンに使っているが、昔はヒュー（シイラ）でやっていた。また、豊年祭でもヒューの料理を出していた。

現在、シイラ釣を行っているのは、奄美大島南部では西海岸の大和村宇検村などの集落に限られていて、東海岸ではあまり捕れないという。奄美大島の幕末期の様子を記した『南島雑話』には、漁業項目で「ウルワイ」の記事とともに、シイラ（九万匹）漁についての記事があるが、「大島にてヒウの魚といへり。八月下旬より十月下旬までの間釣る魚なり。何億万と云数を知らず、上に浮出る魚なり。然れども時節を過れば、何方へ行くとも不相知、一疋も不見得となり。又東海には不住、西海までにて釣るなり。」とあって、東海岸ではみられず、西海岸で釣れることを記している。

3.2.4 九州西海岸

現在、南九州におけるシイラ漁業と加工は、下甌島の瀬々野浦で行われている。桜田勝徳によると、「甌島瀬々の浦ではむかし夏の万引（シイラの事）漁に二百一尾匹釣つてくると、親方がその日出漁した舸子中を招いて馳走した。此酒盛をツノツケと称した由、ツノに引角、擬餌の角等の事ではないかと思うが判らぬ。」とあって、「ツノツケ」という酒盛りが行われていたとされる（桜田1934）。この「ツノツケ」は、前節で確認したように、江戸時代後期の土佐でも確認できる。

2000年の筆者の調査によると、下甌島では、9月から10月に、瀬々野浦地区で漁獲され、塩づけにされたシイラの塩魚を切り身にして、カボスなどをかけて、刺身にしてたべている。この塩シイラは北九州に出荷されている。また、背開きにしたシイラを、しいたけ乾燥機に入れてシイラの乾物も製造している。

熊本県については、前章の『製品誌』に天草郡高濱村の記述が出てくるが、明治23年『熊本県漁業誌』にも次のような記載がある。

史料 13

鰯釣 鰯釣ハ一ヶ年凡ソ百二十日間トシ六月頃ヨリ始メ九月ニ終ル船一艘多キ

ハ二十五人ノ水手ヲ載ス漁法ハ総テ鱈釣ニ異ナルコトナシ、魚ハ三枚ニ脊割シテ日乾シ干鰯ニ製ス、縣下ニテハ之ヲ千萬引ト云フ、又或ハ鹽造シテ販売スルコトアリ、乾物ハ天草郡魚貫村ノ名産ナリ、俗ニ「ヲニキ」ト唱ヘ一般ニ珍重スルモノハ総テ此村ノ製トス

これによると、ホシシイラを県下では「千萬引」と呼び、これは天草郡魚貫村の名産で、特に「ヲニキ」と呼ばれ、付加価値がつけられていたことが分かる。この当時、ブランド化されていた可能性が高い。

筆者の調査によると、現在の魚貫では、6月から10月までがシイラ漁期で、天草西海に知事許可漁業のシイラ漬漁場を設置して巻網で採取し、生魚を牛深市場へ水揚げしている。なお、現在でも魚貫のシイラ船を営んでいる各家ではシイラの干物を作っている。11月の住吉神社祭りにあわせて漁期の最後にとれたシイラ（マンビキ）を干物加工して神主に奉納している¹¹⁾。なお、9月に行われる熊本市内の藤崎宮大祭「ボシタ祭り」でもシイラが欠かせないとされる。

3.2.5 山陰海岸と中国山地

神崎（1985）は、中国山地へ鯖などの魚を売りに行く石見の女性行商人の姿を描き出し、シイラについての記述も多く残している。同氏の記述によると、浜田や江津などを基点とした石見の海岸部の行商は、広島県の北部山地一帯におよび、その範囲は可部や湯来まで及んでいた。山県郡や双三郡の食習慣は、あきらかに日本海の魚である鯖と万作とワニ、それに若布が日常の食事に大きな関係をもっていたとする（神崎1985：153）。

シイラについては、鯖に次いで、山地でなじみのある魚は万作であったこと、万作と呼ばれる理由として、中国地方では殻ばかりで実のない粉のことをシイラ（枇）と呼ぶので、シイラの本名を呼ぶのを避け、豊年万作の万作という名をつけたこと、万作は祭り魚ともいわれ、夏の八朔や秋祭りのときのごちそうといえ、煮物、焼きものは万作を主としていたとする。さらに、ワニか鯛か、万作か^{はまち}鮎か、あるいは若布か小魚かというような、日本海の魚を食べるところと、瀬戸内海の魚を食べる地域との境の線は、ほぼ広島県の中部、湯来、加計、千代田（山県郡千代田町）、甲田（高田郡甲田町）、三次（三次市）、庄原（庄原市）あたりで引けることを示し、県境の標高が高い峠のはるか南で区分されるとする（神崎1985：162）。

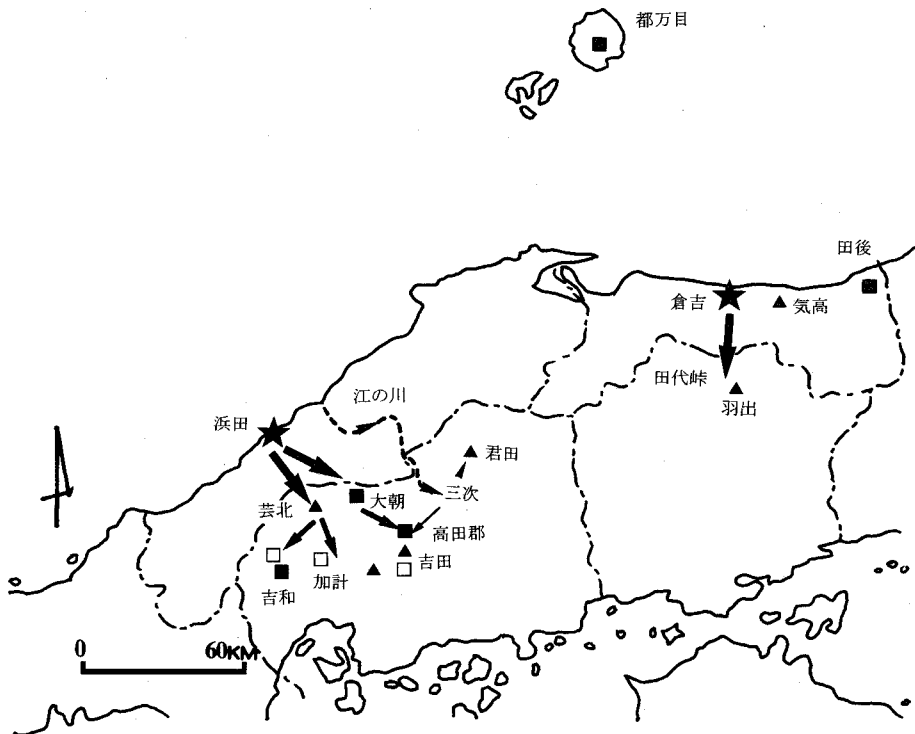
こうした神崎の成果に学びながら、まず、自治体史などの文献調査と現地調査を踏まえて作成した表1の好意的にシイラを利用している事例のうち、山陰海岸部（島根県と鳥取県）と中国山地（岡山県と広島県）についてみていくことにしたい。

これをみると、山陰沿岸部の漁村でシイラを儀礼で用いているのは、シイラ漬漁業で著名な鳥取県田後しか確認できない。山陰沿岸部の自治体史を可能な限り調査した

が、シイラの利用に関する記載は、鳥取の2例と島根県隠岐の1例しか確認できなかった。

中国山地の事例からは、島根県石見地方と関係のある広島県側の中国山地の多くの自治体史で、秋祭りの儀礼食や正月魚としてシオマンサクが用いられていることを確認できた。また、儀礼食に用いない場合でも、重要な蛋白源として貴重食として扱われていたことが窺われる。この分布を図化したのが、地図3である。これを見ると、交易の中継地である三次や津山などでは、確認できず、そこからさらに奥に入った山村で、シイラが塩マンサクとして秋祭りや正月魚として用いられていたことを特徴としている。史料10の『製品誌』に山陰地方の農村では忌み嫌われていたとされるシイラが、中国山地の山村では、マンサクと名前をかえて、貴重食、儀礼食として扱われ、縁起のいい魚として用いられていたのである。

聞き取り調査や自治体史の調査などでは、史料10の記述にあるようなシイラを忌み嫌う事例は確認できなかったが、山陰沿岸部の漁村では雑魚というとらえ方が多かった。



地図3 中国地方における塩シイラの用途と流通経路 (明治期から昭和20年代)

記号説明

■正月魚 △夏祭 □秋祭 ▲その他のシイラ利用

★塩シイラの加工地、行商人の根拠地

なお、中国山地の以北以東での、シイラの儀礼への利用については、筆者の調査によると、滋賀県今津町と朽木村では、数年前までシイラ祭が行われていたこと、新潟県佐渡郡相川町で祭の際にシイラを用いていたことを確認したが、これらの事例の意味については今後の課題としたい。

4 シイラ利用をめぐる地域性と時代性

シイラ利用をめぐる地域性については、2で取り上げた『日本水産製品誌』の「九州地方にては此魚を祝膳に用ふれども、山陰地方にては農家の祝賀には大に之を忌む、之れ作物のしいなの音に符するを以てなりと云ふ。」の記述が注目される。すなわち、山陰地方農村ではタブー視され、九州では祝いの魚というようにシイラの扱いの違いが窺われる。その違いをシイラの地方名の分布から検討していきたい。

表3のシイラの地方名の分布をみると、シイラ、シイナ、シビトバタなどは、縁起のいいとは言えない呼称に分類できる。この系統は、山陰、北陸の日本海沿岸部と関東地方にみられる。

一方、中国山地のマンサク、九州西海岸五島列島や南九州のヒイオ、マンビキ、南西諸島のフーニュイオ、ヒイーは、いい呼称ととらえられる。この分布は、日本列島の本州の山間部から九州の西海岸、南西諸島へと展開している。沖縄のフーニュイオについては、聞き取りによると、フーが富とか徳を意味するという¹²⁾。ヒイオもフーニュイオの系統に連なる可能性がある。さらに分析を要するが、ここでは、地方名から、縁起のいい呼称と忌み嫌う呼称に区分できる可能性を指摘しておきたい。

方名分布の傾向と、シイラを儀礼食として用いている地域を重ねると、マンサク、ヒイオ、フーニュイオ、クマンビキの系統の地域では、儀礼食に用い、シイラ等の呼称の地域では、特に儀礼に使われていないことが窺われる。前者は、中国山地、東シナ海沿岸域にあたる。中国山地では、自治体史の記述などから戦前や戦後しばらくの間までマンサクを正月魚に使っていたことを確認できるが、現在、殆どどの地域では使われていないようである。また、江戸時代の薩摩では藩主への献上魚としてシイラの干物のクマンビキが用いられたが、現在の鹿児島においてシイラを特別な魚と見なすことはないという。現在でもシイラ干物を儀礼に使う地域は、甌瀬瀬々野浦や天草魚貫、奄美大島大棚、沖縄本島宜名真など一部の村に限られている。後者のシイラ系は、日本海沿岸域に主として分布している。

こうしてみると、中国山地のマンサク（シイラ）は、日本海側の漁村から流通するものであるが、採取する日本海沿岸部で雑魚として扱われるシイラが、流通先では儀礼食として保存され付加価値のついた商品となっている現象を見出せる。すなわち、供給する側（漁村、生産地）と需要する側（都市、農山村、消費地）でシイラの利用

表3 シイラの主な方名と地域分布

名称 (方名)	地域
どちらかというあまり縁起の よくない呼称	
シビトバタ シビトクラヒ	神奈川三崎 (葬式の長い三角旗に体が似ている) 千葉
シイラ サンベイシイラ シラ	山口~秋田の漁村 富山県新湊 富山県、秋田県
シイナ	山陰の農村。
どちらかと言えばいい呼称。	
トオヒヤク・トオヤク (十百)	関東、東海から関西、高知。堺、紀州各地、熊野浦、土佐
マンビキ マビキ クマビキ (九万びき 熊引)	熊本、紀州、福島、宮城 沓岐、筑前 高知、西南九州。越中。薩摩、肥前平戸
マンサク	愛媛 中国山地 (シイラという名が不作の稲のシイナに似るので、きら って反対の豊作の意味の満作と名づけた)、小野田
ヒウオ・ヒイオ	九州西北部、肥前唐津 (ヒイオ)
ヒキ ヒス ヒョノイオ ヒュー ヒモン ヒュウヌイユ ヒー・フーヌイヨ フーノイヨ	高知 鹿児島 奄美大島 (大瀬) 沖縄 沖縄 沖縄。沖縄糸満
アラユ アラヨ	蘭嶼 パタン
その他 (どちらとも言えない)	
カナヤマ	五島、肥前唐津
ナカブクラ	五島 (若魚)
ネコツラ	九州。筑紫
ヤナギハ	紀州 (幼魚)

注) 渋谷敬三『日本魚名の研究』角川書店,1962年等の諸文献と聞き取りに基づき作成。

表4 シイラ資源の利用にみる生産地（漁村）と消費地との違いの変遷

時代	利用地の属性	シイラ利用
近世	生産地	シイラ漬役の年貢あり。 藩への献上魚となる地域も（薩摩、土佐）。疱瘡の際の「救い魚」（五島）。
	消費地	
	都市	献上魚として受容（九万引／干物）「美味」の評価
	農村・山村	塩シイラ、干物は、保存食、儀礼食。
近代～戦後	生産地	特別許可漁業。地域のなかでも主要な魚。 塩魚、干魚に加工し山村へ交易。儀礼魚。
	消費地	
	都市	祭礼の際に使われるが、他の魚におされ徐々に雑魚へ。 食糧難の時代はイモとシイラ干物が貴重食。
	農村 山村	シイラを「シイナ」の呼称で忌避する地域あり。雑魚。 蛋白源。貴重食。儀礼食（秋祭、正月魚）。
現代	生産地	知事許可漁業 タイ、カツオ、マグロなど市場魚が漁獲の中心へ。シイラは、価値の低下で雑魚へ。 沖縄、奄美、甌島の一部では儀礼食（夏秋祭、正月魚）利用、伝統的干魚生産が残存し、沖縄宜名真ではブランド化。
	消費地	
	都市	雑魚：シイラと分からず白身フライを食べる。一部では儀礼の際のシイラ利用が残存（熊本）。
	農村・山村	秋祭り正月魚とする地域も減少。 塩魚を貴重食として保存することは、ほぼなくなる。

やとらえ方に違いがある。これを近世から現代までの時系列的な変化で示したのが、表4である。

概ね、近世期から近代にかけては、採取を行う漁村部でも年貢の対象となり経済的な価値もあり、消費地では献上魚として受容され、農村山村では保存食として貴重で正月魚にも用いられていたが、現代では雑魚としての評価が強く、保存食として高い価値のあった山村でも食されることは殆んどなくなった。一部の南西諸島などの離島部では、シイラの干物に付加価値がつき、伝統的な特産物として売り出す動きもある。

また、これを見ると、消費する側でも、山村では好意的に、農村では忌避扱いするところが見られ、生産する側でも、雑魚扱いの日本海沿岸部、九州西海岸や南西諸島の一部の漁村では儀礼食に用いるというように、集落の属性の違いや地域的な多様性

が窺われる。こうした違いが出る要因として、市場への供給を行う漁業漁村と、いわゆるおかず漁業程度の漁村の違いというような漁村の漁業規模の問題を想定することができるが¹³⁾、今後の課題としておきたい。

こうしたシイラ利用の地域的な差異は、シイラ漁法¹⁴⁾・漁期¹⁵⁾の分布の差異とも重なる可能性を持つが、これも今後の課題となる。

5 結語と展望

本稿での分析により、現在、価値のない魚とされるシイラが、地域性と時代性をとらえることで、意外な側面を持っていたことが、僅かではあるが、浮かび上がったといえよう。地域的には、北九州を境にして日本海と東シナ海で大きな違いを見いだせる。

現在、シイラは、熊本県牛深でとれたシイラの生魚が鹿児島魚類市場に出され、白身フライ、かまぼこやさつまあげの原料用として売られていくように、雑魚としてとらえられがちである。他方で、南西諸島では、儀礼食として夏祭りや正月に用いられ、数年前までの中国山地、九州漁村部では儀礼にも用いられ、近世後期には藩主への献上魚だったように、縁起のいい魚として扱われていた。このように、シイラ利用のあり方は、過去と現在、地域ごとの違いが複雑にみられる。

シイラ利用の問題は、何らかの意味を持った魚から雑魚に転換する社会経済史的な背景を考えることにもつながる。この問題は、干物から刺身などの生魚への転換の動き、全国的な市場に流通する鯛やマグロにおされて「地の魚」が減退する流れ、地域経済の減退といった問題と関わると思われる。

本稿では、シイラの利用のあり方にみられる地域性と時代性をとらえ、シイラが、九州西岸や南西諸島などの一部の地域では、重要な意味を持つ魚だった点を示し、一方で、シイラを嫌う地域も近代期の史料やシイラの方名などから日本海沿岸域の一部に存在していたことを指摘した。

謝 辞

本稿の内容は、国立民族学博物館共同研究会「先住民による海洋資源利用と管理」(2001年9月22日)で口頭報告しました。報告の機会をいただいた国立民族学博物館岸上伸啓助教授と、当日、貴重なコメントをくださった鹿児島県歴史資料センター黎明館川野和昭先生をはじめ共同研究会のメンバーの方々にお礼申し上げます。奄美大島大棚のデータの一部は、川野和昭氏の調査データの提供を受けました。沖縄宜名真の調査に際しては、奥原武男氏(宜名真郷友会会長、平成12年当時)、金城信幸氏(国頭漁協)に便宜を図っていただきました。各地の調査に際しましては、多くの方々にお世話になりました。記して感謝申し上げます。本研究は、平成11年

度文部省科学研究費補助金（特別研究員奨励費）を使用した成果の一部です。

注

- 1) 回游魚には地先に寄るイワシ等の「プランクトン食沿岸回游魚」と海流を回游するカツオやシイラなどの「大型魚食回游魚」に区分されるが、本稿で取り上げる回游魚は「大型魚食回游魚」に限定する（末広 1989）。
- 2) 回游魚漁業を各県ごとに網羅的に把握した研究成果もある（伊豆川 1958）。
- 3) これまで魚の儀礼への利用などの歴史的研究は非常に少なかったが、魚と儀礼に関する歴史民俗的研究として、鮭の儀礼に関する研究が挙げられる（菅 2000）。また、カツオの儀礼をめぐる歴史的成果もある（岡林 2002）。
- 4) 漬木の原理を利用して近年注目されている漁法としてパヤオ漁法があげられる（鹿熊 2002）。
- 5) 山口は漁法変遷史の観点からシイラ網は肥前五島で寛文年間、シイラ漬け網漁は長門豊浦郡矢玉浦で宝永年間に創業し、肥前佐賀等の九州地方では漬木+網二艘廻し漁業が行われ、後に網船二艘追船一艘による双手網（もろて）から多額の費用を理由に一艘船使用の片手廻し網に変質し、経費軽減が行われたことを解明した。（山口 1957）
- 6) 山陰地方の鳥取県田後のシイラ漬漁業を事例とした羽原又吉は海割制を敷く漁村の共同体的秩序とその解体過程について解明した。（羽原 1953）
- 7) 松尾容孝は近世・近代期の山陰沖のシイラ漬漁業漁場図から漁場が「磯-中沖-沖」と区別されていたことを示した。（松尾 1996）
- 8) 橋村修は、15世紀の史料と貞享期の肥前国上五島で氷魚（シイラの呼称）浮漁場で網漁法の史料を検討し、同地域のシイラ漁は15世紀まで遡及することを示した。（橋村 1996）
- 9) 『日本庶民生活資料集成』解説（鈴木裳三執筆，430頁）は次のようになっている。「物類称呼に、クマビキは魚名シイラとしてある。また同書に、土佐でシイラの乾かした物を、クマビキと呼ぶことを記す。本朝食鑑に、「西海ニ大サ二三尺ニ及ぶ者有り、曝乾シテ脯ト作シ、号シテ熊引ト謂フ。未だ何を以て之を名ヅクル事ヲ知らず。土佐海浜多く之ヲ采ル」とある。シイラは子が多いから、または群れをなすところから、九万疋と名づけたとする説があり、婚礼、雛遊びに安産、多子を祝う意で用いられた。」
- 10) 岡林（2002）が、カツオ釣と共に、角付け（ツノツケ）について触れている。
- 11) 魚貫漁協参事の柿本瞳氏、高手秀雄氏をはじめ多くの方々のお話に基づく。
- 12) 沖縄県国頭村宜名真での知念良八氏はじめ多くの方々のお話に基づく。
- 13) 前者は、日本海という豊かな漁場環境から市場性の高いタイヤカツオ、その他の多様な漁業種に恵まれるがために、シイラは雑魚として扱われる場合が多くなる。後者の場合、都市などの供給地からも離れ、高齢化の進む零細漁村のため、おかず漁業が主体であるが、シイラの回游時季には、伝統的なシイラ漬漁業と付加価値のつく干物加工での儲けが可能になるため、シイラを特別な魚としてみなす傾向がある。こうした想定のは是非については、今後、調査分析を深めて検討する必要がある。
- 14) 筆者の調査によると、集魚装置のシイラ漬けを設置している地域でのシイラ漁法の現在の分布は、鹿児島県の甌島と熊本県天草諸島の間を境にして、北では巻網で、南は曳き縄釣りという操業の違いがある。
- 15) シイラの漁期であるが、現在の山陰、北陸などの日本海沿岸域でのシイラ漁は、他の漁業の裏作となっている。例えば、石川県能登の西海、島根県石見の和江漁協では、シイラ漁業者は、

9月から5月の底引網を主業としていて、漁閑期の7月から8月に裏作としてのシイラ漬漁業を行っている。シイラ漬漁場の許可期間は、概ね5月から10月であるが、実質的なシイラの漁期は、縮小する傾向にある。現在では、天日での干物加工を念頭においた漁期設定は沖縄を除いてみられない。九州天草の牛深（魚貫）では6月から10月であるが、一部の人は、天日や乾燥機などを用いて、シイラの干物を秋祭りに納めるため、漁期の最後にシイラの干物を作っている。沖縄国頭村宜名真では、9月から12月初旬で、シイラ漬で曳縄釣を行っている。この時期に行う理由であるが、沖縄ではシイラを天日干しにする北風（ミーニシの風）が吹き始める9月までは、シイラが回游しても、天日干しにふさわしくない季節のため、とらないことが挙げられる。干物の経済性は失われたものの、儀礼という形で以前は干物が重要視されていたことを示している。この宜名真は、シイラに関する儀礼と、シイラ干物の経済性が一致している事例といえる。

資料・史料（五十音順）

- ・『魚鑑』武井周作（天保2（1831）年）大橋青湖『釣魚秘伝集』1930, p. 473 東京：第一書房。
- ・『鹿児島ぶり』伊東凌舎（天保6年-7年）鈴木裳三他編『日本庶民生活資料集成』第9巻風俗、1969年, p. 423, 東京：三一書房。
- ・『魚貝能毒品物図考』浪華青苔園著、高嶋春松画（天保8年か）吉井始子編『食物本草本大成』第12巻, 1980, p. 412, 京都：臨川書店。
- ・『熊本県漁業誌』熊本県農商課, 明治23（1890）年。
- ・『地震日記』（弘化から嘉永期）（土佐史料）
- ・『食物摘要』新井玄主（延宝6（1678）年版）吉井始子編『食物本草本大成』第5巻, 1980, p. 438, 京都：臨川書店。
- ・『食用簡便』蘆挂州（天保4年補刻版）吉井始子『食物本草本大成』第6巻, 1980, p. 456, 京都：臨川書店。
- ・『食療正要』松岡玄達（明和6（1769）年）吉井始子編『食物本草本大成』第11巻, 1980, p. 469, 京都：臨川書店。
- ・『南島雑話』名越左源太（嘉永期）『日本庶民生活資料集成』第1巻探検・紀行・地誌・南島編, 1968年, pp. 15～16, 東京：三一書房。
- ・『閩甫食物本草』名古屋玄医（閩甫）（寛文11（1671）年）吉井始子『食物本草本大成』第4巻, 1980, p. 486, 京都：臨川書店。
- ・『本朝食鑑』人見必大（元禄期）島田勇雄訳注『本朝食鑑』4, 1980, p. 162, 東京：平凡社。
- ・『山田爲正 嘉永四年島津斉彬下濶巡見御供日記』（山田三次氏所蔵史料）『鹿児島県史料 斉彬公史料四』。
- ・『和漢三才図会』寺島良安（正徳期）竹島淳夫訳注『和漢三才図会』7, 1987, p. 164, 東京：平凡社。

文献（50音順）

赤羽正春

1998 『日本海漁業と漁船の系譜』東京：慶友社。

秋道智彌

- 1996 「東アジア・オセアニアのトビウオ漁」劉茂源編『ヒト・モノ・コトバの人類学』
pp. 12-21, 東京：慶友社。
- 安古市町役場
1970 『安古市町誌』 p. 754 頁, 広島：安古市町。
- 伊豆川浅吉
1958 『日本鯉漁業史』上 85 巻・下 86 巻, 東京：日本常民文化研究所。
- 大朝町役場
1982 『大朝町史』下巻, 広島：大朝町。
- 岡林正十郎
2002 「真覚寺日記にみる藩政末期宇佐の鯉漁」『土佐史談』 219 : 1-8。
- 鹿熊信一郎
2002 「沖縄におけるパヤオ漁業の発展と紛争の歴史」秋道智彌・岸上伸啓編『紛争の海—水産資源管理の人類学—』 pp. 39-59, 京都：人文書院。
- 加計町役場
1961 『加計町史』下巻, p. 606, 広島：加計町。
2000 『加計町史』民俗編, p. 245, pp. 331-332, pp. 658-659, 広島：加計町。
- 神崎宣武
1985 『峠をこえた魚 (いお)』東京：福音館書店。
- 桑野雪延・森勇・藤田矢郎
1982 「対馬暖流系におけるシイラ漬漁場の分布」『長崎県水産試験場研究報告』 8 : 35-39。
- 兄島俊平
1966 「シイラの漁業生物学的研究」『島根県水産試験場研究報告』 1 : 1-108。
- 30周年記念事業実行委員会編集部
1995 『宜名真郷友会三十周年記念誌』 pp. 226-230, 沖縄：宜名真郷友会。
- 桜田勝徳
1934 『漁村民俗誌』東京：一誠社。
- 末広恭雄
1989 『魚の博物事典』 pp. 263-268, 東京：講談社。
- 菅豊
2000 『修験がつくる民俗史—鮭をめぐる儀礼と信仰—』東京：吉川弘文館。
- 高橋美貴
1995 『近世漁業社会史の研究』大阪：清文堂。
- 田島佳也
1990 「北の海に向かった紀州商人」網野善彦編『海と列島文化 I 日本海と北国文化』
pp. 374-377, 東京：小学館。
- 富来町史編纂委員会編
1974 『富来町史』資料編 pp. 1037-1043, 石川：富来町役場。
- 名護市史編纂委員会
2001 『名護市史本編 9 民俗 II』沖縄：名護市。
- 仁摩町役場
1972 『仁摩町史』島根：仁摩町。
- 農商務省水産局編
1913 『日本水産製品誌』(岩崎美術社による復刻版(1983年発行)を使用)。

野地恒有

2001 『移動漁民の民俗学的研究』東京：吉川弘文館。

橋村修

1996 「上五島にける漁場用益空間の変容—13世紀後半～15世紀前半を中心に—」『歴史地理学』177：73-76。

2001 「日本海沿岸域におけるシイラ漬漁業の分布とその地域的特性」(シンポジウム 日本海側日本における地域産業・生活を再考する)『日本地理学会発表要旨集』60：10。

羽原又吉

1953 『日本漁業経済史』中巻1, pp.3-34, 東京：岩波書店。

広島県

1978 『広島県史 民俗編』pp.195-200, 広島：広島県。

福井県

1989 『福井県史資料編』8(中・近世6) pp.866-870, 福井：福井県。

藤井弘章

2002 「大型海洋生物の民俗—地域の特徴と時代的变化」田中宣一・小島孝夫編『海と島のくらし—沿海諸地域の文化変化』pp.156-173, 東京：雄山閣。

坊津町役場

1969 『坊津町郷土誌 上巻』pp.437-438, 鹿児島：坊津町。

松尾容孝

1996 「鳥取県下のシイラ漬漁場図」『鳥大農研報』49：37-46。

立命館大学探検部バタン諸島学術調査隊

1971 『バタン島の自然と文化—その調査の記録—』京都：立命館大学探検部。

山口和雄

1957 『日本漁業史』東京：東京大学出版会。

吉和村誌編纂委員会

1985 『吉和村誌 第2集』pp.349-350, pp.83-85, 広島：吉和村。

