みんぱくリポジトリ
国立民族学博物館学術情報リポジトリ National Museum of Ethnolo

Gyoshō in Northeast Asia : A Study of Fermented Aquatic Products

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: 石毛, 直道 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00004375

東アジアの魚醤

——魚の発酵製品の研究（1）——

石　毛　直　道*

Gyoshō in Northeast Asia

——A Study of Fermented Aquatic Products——

Naomichi Ishige

In the local cuisines of Northeast and Southeast Asia the fermented products of aquatic organisms constitute common side dishes and condiments. Throughout this region the preservation of seasonally available aquatic products was based in considerable measure on the application of fermentation techniques, as in the making of *gyoshō* and *narezusi*.

In making *gyoshō* products salt is mixed with cleaned fresh fish, shellfish, or other aquatic organisms, and fermented for various lengths of time to enable the enzymes present to autodigest the meat and create products that range from sauces to semi-solids, and in which amino acids predominate. *Narezusi* is a solid product of aquatic organisms lactic-fermented with boiled or steamed rice or other grains.

The research on fermented aquatic products was conducted jointly with Dr. Kenneth Ruddle. This is the first in a series of papers resulting from this research project, some of which will be co-authored and others written individually.

This paper is a monographic study of *gyoshō* in China, Korea and Japan. It discusses the processing methods, consumption patterns, cuisine and the dietary importance of various types of *gyoshō*, together with their history, based on a study of the literature and historical documents. Since this paper forms part of an introduction to the subject of fermented aquatic products, ecological discussions, descriptions of the technologies used, geographical relationships and hypotheses about and conclusions on the topic are deferred to later papers.

* 国立民族学博物館第4研究部

はじめに
Ⅰ．研究の意義と研究対象
1.　東アジア・東南アジアの食事文化における魚醤の重要性
2.　研究対象の種類
3.　従来の研究
Ⅱ．日本
1.　塩辛
1)　青ケ島の塩辛
2)　日振島の塩辛
3)　塩辛の歴史
2.　魚醤油
1)　ショッツル
2)　イシリ
3)　イカナゴ醤油
4)　魚醤油の消費の変遷
5)　魚醤油の歴史
Ⅲ．朝鮮半島
1.　塩辛（ジョッカル）
1)　小エビの塩辛
2)　カタクチイワシの塩辛
2.　魚醤油
3.　消費
4.　塩辛の歴史
Ⅳ．中国
1.　塩辛
2.　蝦醤と蝦油
1)　製法
2)　消費
3)　歴史
3.　魚醤油
1)　製法
2)　消費
3)　歴史
4.　<魚醤>の変遷

はじめに

筆者を研究代表者，同僚の Kenneth Ruddle 助教授を共同研究者とする「魚醤の総合的研究」が1982年以来続けられている。それは，東アジア・東南アジアに特徴的な魚介類を原料とした発酵食品——魚醤とナレズシ——を研究対象として，これら食品の原料となる魚介類の漁業にはじまり，加工，流通過程を経て消費にいたるまでの全体像を調査しようとする試みである。すなわち，漁業生態学と資源の有効利用をめぐる経済システムを専攻する Ruddle が原料魚の漁業および流通と消費の経済的側面を担当し，食事文化を専攻する石毛が加工法と調理にかかわる調査をおこない，あわせて，これらの食品の歴史的，文化的考察をおこなう役割分担にもとづく共同研究である。

のちにのべるように，この分野に関する従来の研究はとぼしく，研究報告も断片的で，しかも初歩的化学分析の報告に限定されている。したがって，徹底した現地調査にもとづく，第一次資料の収集が必要であった。1985年末までに，日本，韓国，中国，香港，ベトナム，カンボジア，タイ，ビルマ，バングラディシュ，フィリッピン，マレーシア，インドネシア，台湾での現地調査がおこなわれた。魚醤やナレズシの生産

国で未調査なのは入国が困難な北朝鮮とラオスであるが，北朝鮮については韓国側の資料で，ラオスについてはラオ族が分布する東北タイで調査した資料で知ることができた。

この一連の調査にもとづき，東アジアにおける魚醤についてまとめ，報告するのが本論文である。近い将来，「東南アジアの魚醤」，「東アジアと東南アジアのナレズシ」，「アジアの食事文化における魚の発酵食品の位置づけ」，「魚の発酵食品の原料をめぐる漁業生態学」，「魚の発酵製品の化学分析」などをテーマとする論文を，その主題に応じて，石毛，Ruddle の共同執筆，あるいは個人名で本誌で発表する予定である。このようなシリーズの一環として執筆されたものであるので，本論文では東アジアにおける魚醤の現状と歴史について記述するにとどめ，あえて結論らしきものは記さなかった。アジアの魚の発酵製品について総括する別論文において，東アジアの魚醤を位置づける論考を発表する予定をしているからである。

調査の途中での中間報告として，われわれが発表したものに「塩辛・魚醤油・ナレズシ」という論文がある [石毛・ラドル　1985]。これは1984年4月段階での調査結果の一応の整理と研究の展望を試みたものである。アジアの食事文化における魚介類の発酵製品のはたしている役割や，そのなかでの本論文の位置づけに興味のある読者には，さしあたってこの中間報告を参照していただきたい。

なお，本研究は味の素株式会社から国立民族学博物館に寄付された研究助成金にもとづいておこなわれているものであることを記して，感謝したい。

Ⅰ．研究の意義と研究対象

1.　東アジア・東南アジアの食事文化における魚醤の重要性

塩辛類，魚醤油など魚や小エビを原料とする一連の発酵製品である魚醤は東アジア・東南アジアにおける重要な副食物および調味料である。その分布はほぼ水田稲作地帯に一致する。

東アジア・東南アジアの伝統的食生活は主食の米に全面的に依存し，エネルギーのみならず，蛋白質も大部分を米から摂取する食事パターンであることが知られている。日常の食生活における家畜・家禽の摂取量はきわめてすくなく，乳および乳製品を利用する伝統はなかった [石毛　1983: 408–412]。動物性蛋白質として重要なのは魚であり，米，野菜，魚の組合せでこの地域の日常的な食事は構成されている。

漁獲期が限定される魚の保存法として，この地域で発達したのが魚醤およびナレズシの発酵食品に加工することである。魚に塩をして，炊いたり蒸した穀物――おおくの場合米飯――と漬け込み，乳酸発酵をさせて魚を保存するナレズシは，のちに別論文でのべるように，おそらくは魚醤のバリエーションとして発生したものと推定される。

魚肉がアミノ酸に分解している魚醤は「うま味」と塩味を兼ねた食品であるので，そのまま副食物として食べられるほか，調味料としても利用される。とくに，微生物を利用して豆，穀類を発酵させる穀醤類の製造技術が発達しなかった東南アジアでは，魚醤が基本的な調味料として使用され，東アジアにおける味噌，醤油類に匹敵する。副食品としては，東南アジアのおおくの地方で，他の副食物が得られないときには，魚醤をそのまま，あるいは魚醤に野菜をそえて米飯を食べるのが，もっとも貧しい食事とされることからわかるように，欠かすことのできない一番基本的な副食物としての地位を占めている。

現在では中国，日本においては魚醤はあまり食べられなくなったが，朝鮮半島においては塩辛類は日常の食事に欠かすことができない重要な副食物である。かつては東アジアにおいても魚醤は重要な副食品兼調味料として利用されていたものと考えられ，古代中国においては穀醤の出現以前には，肉醤とならんで魚醤が調味料として使用されていたものと考えられる。

2.　研究対象の種類

ここで魚醤とよぶのは，魚介類，小エビを原料として，塩を加えることによって腐敗を防止しながら保存し，主として原料に含まれる酵素の作用によって筋肉の一部が溶けて構成要素のアミノ酸類に分解した食品をいう。

くわしくは化学分析の結果を報告する姉妹篇の論文に発表する予定であるが，本論文執筆時点において，われわれがアジア各地から収集した各種の魚醤の代表的なもの34点が味の素株式会社中央研究所の君塚明光博士らによって分析されている。その結果，生産地，製造法，原料魚介類の種類などの差異を超えて，すべての魚醤は塩味とアミノ酸類を基調とする調味効果をもつ食品としての共通性をもつことが証明されている。ほとんどの魚醤においてアミノ酸類のなかでも「うま味」に関与するグルタミン酸の含量が最大であり，そのことは魚醤が鮮魚にはない「うま味」を得ることを目的として考案された保存食品であることを物語っている。

塩蔵魚でも長期間保存したさいには，いくぶん化学変化を起こして，魚醤とのちがいは含まれるアミノ酸の程度の差でしかないようなものもある。そこで，塩蔵魚と魚

醤の区別点を成分分析によって明確な一線を画することはできない。むしろ，魚肉をなるべく原形のまま保存して料理材料とする意図で塩漬けにしたものか，あるいは天然の魚肉にはない「うま味」を積極的につくりあげる目的をもって塩漬けにするものかという製造の意図によって区別されるであろう。そして，魚醤として製造された製品は生食されることがおおく，また調味料的利用法をともなうことによって特徴づけられる[1)]。

本論文では塩辛類および魚醤油の総称として魚醤という名称を採用している。中国の古典食経類では魚に塩とコウジを加えて発酵させた製品を魚醤とよび，いっぽう現代の山東省では塩と魚だけを原料とした塩辛を魚醤という［福建省水産供銷公司・厦門水産学院加工系（編） 1976: 153］。いっぽう，わが国の古典においては魚醤の文字を使用してウオビシオと読ませて魚の塩辛をしめす場合もあれば，現在では魚醤の名称で魚醤油をしめす場合もある。

このように用例が一定しないことばであるにもかかわらず，本論文で魚醤という文字を使用する理由は，ほかに適当なことばがないことと，穀醤に対応することばとしてふさわしい名称であることによる。豆や穀類の醤，すなわちヒシオはときには醤油のモロミや醤油をふくむ広い概念として使用されるのに対応して，主として魚を原料としたヒシオである塩辛類とそれから派生する魚醤油までふくめて総称することばとして魚醤の文字を採用するのである。

それでは，この広義の魚醤にはどのようなものがあるか。表１に東アジア・東南アジアの各国語（地方的名称や少数民族の言語は省略して）における魚醤類とナレズシの名称をあげておいた。これらの名称の別によって各国において魚醤類が区別されているのであるが，厳密にいえばその分類概念はそれぞれの言語によってことなるはずのものである。しかし，比較研究を試みるためには，名称がことなり，製造法，消費にさいしても異同のある各国の魚醤類をなんらかの規準にしたがって分類・整理しておく必要がある。

図１にナレズシをも含めた魚の発酵製品の分類法をしめしておく。これは製造方法とその結果できあがった最終製品の形態を考慮にいれて作成したものである。すなわち，まれな例をのぞくとすべての魚の発酵製品は魚に塩を加えてつくられる。これに，

1) たとえば，スリランカでシンハラ語で jadi とよばれる魚の塩蔵魚がある。大形の魚を切身にして，魚の重量の半量の塩と1/10のタマリンド，少量のサフランを加えて３週間程度漬け込んだものである。魚肉の原形を保っているが，多少発酵もしている。しかし，料理法としては生食することはなく，焼いたり，揚げたり，煮てカレー料理とされる。すなわち，魚料理の材料の保存食品＝塩魚としての使われかたなので，jadi を魚醤から除外してよいであろう。

表1　東アジア・東南アジアにおける代表的魚・小エビ発酵製品の名称

地域＼製品	塩辛	塩辛ペースト	小エビ塩辛ペースト	魚醤油	小エビ醤油	ナレズシ	その他	補足
日本	塩辛			ショッツル イシリ イカナゴ醤油		鮓*		* 現在は，他のスシが発達したので区別のためにナレズシという
朝鮮半島	ジョッカル					シッヘ		
中国	鰞鯖* 鹹魚** 魚醤*** 鹹鮭****		蝦醤	魚露 鮫油 魚醤油	蝦油	鮓	魚醤*****	* 魚の内臓の塩辛 ** 湛江の名称 *** 山東半島の名称 **** 台湾の名称 ***** コウジを入れた古典的魚醤
ベトナム			mam ruoc mam tom	nuoc mam	nuoc mam tom-chat	mam tom chat*	mam chua**	* エビのナレズシ ** ナレズシと塩辛の中間形態
カンボジア	prahoc	prahoc	kapi	tuk trey		phaak	mam	
ラオス	pa daek	pa daek		nam pa		som pa		
タイ	pla deak pla ra tai pla*		kapi	nam pla bu du	nam kapi	pla ra pla som	pla jao**	* 魚の内臓の塩辛 ** 煎米とスターターを用いる
ビルマ	ngapi-goung	ngapi-seinza	buzun-nagapi (hming-nagapi)	nganbyaye	bazun-nganbyaye	ngaching		
バングラディシュ			naapi					
マレーシア			belacan	budu		perkasam ikan masin	cincalok*	* 小エビのナレズシにコウジを入れる
インドネシア		terasi ikan	terasi udang	kecap ikan				
フィリッピン	bagoong		dinailan ginamos	patis		burong isda		

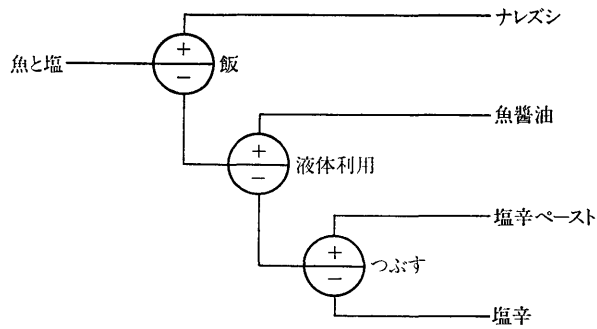

図1　魚の発酵製品の分類

さらに飯を加えるとナレズシとなる。魚と塩を主原料としてつくられる魚醤系列の製品のうち，魚体が分解するまで長期間発酵させ，その液体部分のみをとりだして調味料として利用するものを魚醤油とよぶことにする。魚肉の形状を残している製品を塩辛としておき，塩辛の製造過程で魚体を突きつぶしたり，すりつぶして発酵させたものを塩辛ペーストとよぶことにする。塩辛ペーストは料理のさいに溶かしやすいためにたんなる塩辛よりも調味料としての性格が強く，穀醤でいえば味噌に対応するものである。

図1には魚を原料とした場合をしめしたが，魚同様の製品が小エビでもつくられる。その場合には魚の製品に対応して小エビ醤油，小エビ塩辛，小エビ塩辛ペーストということになる。ただし，殻の舌ざわりの問題もあり小エビの塩辛は日本，朝鮮半島，フィリッピンなどで食べられるだけで，他の地域ではペースト状に加工されるのがふつうであるので，表1には小エビ塩辛の欄をもうけてはいない。

現実にはコウジなどの副次的な材料を加えることがおこなわれたり，ナレズシと魚醤の中間形の製品が存在することもあり，もっと細部にわたる分類をすることも可能である。それについては本論文の姉妹篇となる東南アジアの魚醤に関する論文で魚醤のバリエーションについてのべる予定をしている。

ここでは，さしあたって図1にしめした分類にしたがって記述する。単純ではあるが製造法の基本型と食用にさいしての利用法に影響する最終製品の形態にもとづくこの分類法で，各国の魚醤の大部分を整理することが可能だからである。

3.　従来の研究

アジアの食生活にとって重要な食品であるにもかかわらず，魚醤の研究はすくない。魚醤を利用する諸国のなかで，研究活動が一番活発なわが国でも，他の食品加工の分

野にくらべると，研究に従事する者の数も業積の数もすくない。わが国の魚醤は塩辛と魚醤油の二種類であるが，塩辛は各地で製造されるが製法はきわめて単純であるし，魚醤油はきわめて限定された地域で生産されるにすぎなく，両者ともに将来性を期待される食品ではないことが，研究者の関心を引かない理由でもある。従来の研究は塩辛，魚醤油の成分分析と製造法の記載，製造過程における変化の解明に主力がそそがれ，ほとんどが水産製造学の研究者によるものである[2)]。

わが国以外で比較的よく研究がなされたのは，ベトナムの魚醤油であるニョク・マムであり，旧仏領インドシナのパストゥール研究所を中心とする研究者たちの成分分析と製造法の記述を中心とする一連の業積がある[3)]。これは，フランスの植民地体制のなかで，ニョク・マムが重要な商品として政府の品質管理下にあったことによるもので，ニョク・マム以外の魚醤については，ほとんど研究されていないし，植民地体制の崩壊でフランス人による研究は中絶されたままになっている。

その他の諸国においては，製品の化学分析を主とする断片的な報告がなされているにとどまる。

比較研究資料としてはFAOの下部機関であるIndo-Pacific Fisheries Councilのタイプ印刷の報告書『*Fish Processing in the Indo-Pacific Area*』[IPFC 1967]とSteinkraus編集の『*Handbook of Indigenous Farmented Foods*』[STEINKRAUS 1983: 487–530]に，アジア各地で商業的につくられる魚醤類の製法といくつかの製品についての化学分析の結果が記載されている。この二つの著作以外に魚醤を通覧する資料はないが，両書ともに各国での断片的な報告例を引用して再編集したものであり，事例集ではあるが論考はほとんど含まれていない。また，そこに記述されている製品や製法が各地における典型的な事例であるかどうかにはうたがわしい点のあるものも含まれており，本論文に記した現地調査の結果とは矛盾する箇所もある。

製造法の記述と化学的手法による研究分野以外の魚醤に加工される原料魚の研究，魚醤の料理法や消費の実態，魚醤の歴史に関する研究は皆無にひとしいのが，研究の現状である。

---

2) 最近の水産製造学関係の概説書から研究の傾向をひろってみよう。須山三千三・三輪勝利著『水産加工』[須山・三輪 1981: 244-253]の「塩辛，魚醤油」の章では熟成過程における変化と製造法の具体例の記述がなされている。三輪勝利監修『水産加工品総覧』[三輪 1983: 263–282, 391–396]には「塩辛」と「魚醤油」の章があり，主として各地でのさまざまな製品の製造法の記述がされている。佐藤信監修『食品の熟成』[佐藤 1984: 631–653]に森勝美が「塩辛」の章を担当し，主として各種塩辛の製造過程における成分変化と微生物の関係について記述している。塩辛研究で学位を取得したのは森勝美唯一人であることに，この分野への学界の関心度が象徴されよう。ほかに論文をいくつかあげると[大野・浅野 1968, 1969, 1970], [大野 1971], [浅野 1973], [阿部・露木 1968, 1969], [中野 1973]などがある。

3) 具体的論文名については東南アジアの魚醤についてのべる別論文で紹介する予定である。

Ⅱ．日　　本

わが国における魚醤はいうまでもなく塩辛と魚醤油（ショッツル，イシリ，イカナゴ醤油など）である。塩辛については周知のこともおおいので，古い習俗を残していると考えられる青ケ島と日振島の例を主にとりあげるにとどめる。

1. 塩　　辛

1981年の統計によれば，わが国の塩辛の生産量は約 23,800 t であり，そのうちの80％強がイカの塩辛で占められ，ついでウニの塩辛の順である。イカの塩辛の１世帯あたりの地区別購入量は北海道がもっともおおく年間約 1.1 kg である［藤井　1983b: 263］。単純計算をした場合，国民１人あたりの消費量は年間 200 g になるが，実際には成人男性による酒のサカナとしての消費がおおく，家庭外の飲食店での消費量がたかいことが考えられる。

嗜好食品化した現在では業者の製造したものを購入するのが普通となったが，かつては漁村においての自家製造も盛んであり，日本人から塩を入手するようになる以前には製塩技術をもたなかったアイヌの伝統的食生活に塩辛が欠落していたことをのぞくと，沖縄をふくめた全土の海辺で塩辛が製造されたものと考えられる。

酒のサカナ化した現存の塩辛は，生鮮食品に近い性格を強め，イカの塩辛の場合では発酵・熟成期間が10-14日程度，加える塩の量も少なく６－９％におさえる低塩化傾向がみられるし，米コウジ，ミリン，香辛料を加え食味をととのえた塩辛類もおおい。しかし，かつては塩辛は，高濃度の塩分をふくみ長期発酵・熟成させた保存食品であり，地方によっては重要な日常の副食物であると同時に調味料としても利用されてきた。このような現在は忘れられた塩辛を残すのが伊豆諸島最南端の青ケ島である[4)]。

1）青ケ島の塩辛

製造法　青ケ島の方言では塩辛をシュウデとよぶが，その語源は不明である。どんな魚でもシュウデの原料となり得るが，もっとも一般的なシュウデの原料はトビウオ（ハマトビウオ，漁期：４－５月）である。ついでカツオ（漁期：５－８月），トミメ（ナメモンガラ，漁期：７－８月），ササヨ，アミサ（ともにイサギの種類，漁期：10-6月）がよく利用される。

体長 10 cm 程度の小魚なら姿のまま漬け込むというが，実際には小魚のシュウデ

4）青ケ島の塩辛の詳細については［石毛　1985b］を参照されたい。

はすくない。トビウオは骨つきの輪切りにして漬けるが，トビウオより大形の魚の場合は中骨を取りブツ切りの切身状にして漬ける。切身の大きさはそのまま焼魚や煮つけにして食卓に供することが可能なほど大きい。

トビウオのシュウデづくりの例を記そう。まず，ウロコをとり，内臓，頭部を除去する。骨つきのままの胴部を輪切りにしたものに塩をまぶし，塩が魚肉にじゅうぶん浸みこむよう力を入れてもみこむ。長期保存するために，塩は魚肉の約半分の重量を使うという。塩もみしてから1晩置いたのち，カメに漬け込むが，このさい魚肉からの浸出液もカメのなかに入れる。シュウデカメとよばれる瀬戸産の広口のカメには4斗，5斗，7斗入りのものがある。

カメに詰めた切身の表面が白く塩の層でおおわれるまで塩を散布する。ハエよけのためである。その上をシバの葉でおおい，さらに木製の落し蓋をし，重石をのせて，冷暗所に置く。

仕込んでから半年置いてから食用にするのがふつうである。3月に漁獲したトビウオのシュウデは9月から食べ頃となり，仕込後半年から1年で消費する。「3年シュウデ」ということばがあるが，3年物になると臭気が強くなり，うまくないという。また，仕込み後1カ月くらいでは生臭く，味が出ていないという。大きなぶつ切りの魚肉を原料とするために，アミノ酸の生成に時間がかかるためと考えられよう。

食べかた　シュウデの食べかたには副食物としての利用法，調味料兼料理材料としての利用法，もっぱら調味料としての利用法の3通りがある。

副食物として生食する場合は，ぶつ切りのままでは大きすぎるので箸につまめる程度の大きさに切り，ショウガ，ミョウガ，トウガラシなどの薬味類をきざんだものを和えて，この島の伝統的な主食であったサトイモ・サツマイモのおかずとする。

調味料兼料理材料としての利用法では，サツマイモ・野菜・魚・シュウデを雑煮風に煮た＜カンモ汁＞，サトイモとシュウデを一緒に煮た＜ニシメイモ＞，ムギゾウスイにシュウデを入れた＜ムギジョウセイ＞などの主食・副食兼用の料理と，島に自生するタケノコとシュウデを煮た＜タコウナノニツケ＞など野菜類と煮る料理がある。いずれも，シュウデを一緒に煮ることによって塩味とうま味を他の料理素材につける料理技術である

調味料として利用する場合は，カメのなかからくみだしたシュウデの液体部分だけを味つけ用に使う。野菜類・海草類をシュウデで和えて，臭い消しに薬味料を加えた＜エーモノ＞（和え物），＜セー＞というのはシュウデの汁に薬味類を混ぜて刺身のつけ醤油としたものの名称である。

消費の変遷　シュウデが調味料としてよく利用された背景には，この島には醤油つくりの伝統がなく，離島であるために醤油を購入することも困難であった事情が考えられる。

調味料としての重要性のほか，蛋白質食品としてはたした役割もおおきい。蛋白質の含有量のすくないイモ類を常食としていたこの島では魚を多量に摂取することによって栄養のバランスが保たれてきたものと考えられる。青ケ島は黒潮のただなかの好漁場に位置するが，港がなく，荒天がおおく，1年における出漁可能な日はいちじるしくすくない。このような環境の島でシュウデは魚の保存食として利用されてきたのである。

第2次大戦前のシュウデの消費量は島でつくる味噌よりもおおく，島民1人1カ月あたり容量にして1～2升のシュウデを消費したものと推定される。現在シュウデの消費量はいちじるしく減少し，シュウデを製造しない家庭もおおくなった。その原因としては交通の便がよくなり醤油が入手できるようになったこと，白米が常食化するようになったのでイモ類とセットになったシュウデの位置が下落したこと，また，島内発電がなされ冷蔵庫が普及した1972年頃から，自給自足的な食生活パターンが変化し冷蔵庫で保存した鮮魚や島外からもたらされた肉などの蛋白質食品をふんだんに食べられるようになって，保存食品としてシュウデをつくる必要がなくなったことがあげられる。

2)　日振島の塩辛

愛媛県宇和島市の日振島は豊後水道のただなかに位置する漁村である。昭和20年代中頃までは，和船を使用したイワシの大敷網漁業が盛んであった。無動力の和船での漁業であったので，荒天の続く11月から3月までは「冬ごもり」といって休漁期で鮮魚が入手しづらく，干魚，煮干し，塩辛がこの期間の副食物であった。ここでは，塩辛はシオカラという名称でよばれていた。

ホウタレとよばれるカタクチイワシが塩辛の原料とされ，体長 15–18 cm 程度のものでつくるのが美味であるといわれる。魚に混ぜる塩の量は重量比に換算すると 25–40%までの例があり，家庭によってことなっていた。1斗樽あるいは4斗入りの酒樽に漬け込み，重石をしておく。秋に塩辛を漬け込み，1カ月以上熟成してから食べはじめる。

人々の記憶に残っている昭和20年代前半の時期においては，1戸あたり2斗の塩辛を漬け込むのがふつうであり，人々に食事をふるまうことのおおい網元の家庭では16

斗漬け込んだという。昭和24年における日振島の1戸あたりの平均家族数が約5人であるので，1戸あたり2斗の塩辛をつくり，それを冬期の4カ月で消費すると仮定すると，1人1カ月あたりの消費量は1升ということになる（塩辛は冬の保存食であり，鮮魚の得られる季節には食べなかったという）。

生食が主で，生大根の輪切りのうえに塩辛をのせて，飯の副食物および酒のサカナに用いた。塩辛に水を加えて煮て食べることもあったが，そのさい野菜など他の食物を混ぜて煮ることはなかった。

昭和20年代後半から動力船が導入され，冬にも鮮魚が得られるようになり，また網漁業の対象がイワシからアジに切り替えられたので塩辛の製造はしないようになり，現在では塩辛つくりをする家庭はない。

3) 塩辛の歴史

青ケ島や日振島での例を考えると，わが国各地でかつて塩辛は重要な保存食品としての役割をになっていたものと推定されるが，民衆の食生活は記録にとどめられることがすくなく，まして歴史的文献には断片的な資料しかあらわれない。

わが国における塩辛類の文献的初出としては藤原京（A. D. 694–710）跡出土の木簡に鯽醢の文字が読みとれる。『和名類聚鈔』(A. D. 931–938) では醢を音でカイ，訓でシシヒシホとし，これを「肉醬也」と説明する。したがって鯽醢は大和ことばではフナノシシビシオあるいはフナノヒシオと読むものと解される。ついで『令義解』(A. D. 833) 職員令大膳職に醢葅の文字があらわれ，その注に「肉醬曰レ醢。醋菜曰レ葅也。」と説明している。『延喜式』(A. D. 927) には鹿醢，免醢，宍醢，魚醢，醯醢[5]の名称があらわれる。古代においては魚ばかりでなく獣肉を原料とした塩辛様の製品が存在したのである。

では，醢とはなんであるか。後代になると塩辛あるいは鰊鰣（ナシモノ）という名称が一般的になり，醢の文字を書くのは漢字に通じたペダントリーの筆者にかぎられ，その場合も醢の文字をふつうの塩辛をさすものとして使用している[6] しかし，のちに中国の魚醬の説明でのべるように，醢の文字の中国におけるもともとの意味は単なる塩辛ではなく，本来は肉を材料とし，転じて魚をも材料とするが，これらの材料に塩ばかりではなくコウジを加えて発酵させた製品のことである。

『延喜式』では，太宰府の年料に宍醢が出現するほかは，醢の文字を付した製品が

5) 宍醢は獣肉を原料とした醢，醯醢の実態は不明。
6) たとえば『和漢三才図会』(A. D. 1712) では，カツオのタタキを鰹醢と書き，アミの塩辛の製造法の記述に「醢ニ作ル」と表現している。

でてくるのは大学寮の釈奠，大膳上の釈奠祭料の項にかぎられている。釈奠という孔子とその十哲を祭る儒教の儀式に供えられた食品である醢は，当時の宮廷における中国文明に関する知識の高さから推論すれば，コウジを加えた中国式の製法のものであった可能性が高い。

ただし『延喜式』の時代にコウジを加えないで製造するふつうの塩辛食品の記載がなかったわけではない。鮭背腸，腸漬鰒が『延喜式』にあらわれる。鮭背腸（サケノセワタ）は現在北海道・東北で製造されるメフン，腸漬鰒（ワタヅケノアワビ）は『本朝食鑑』(A. D. 1699) の鰒の項に「肉を切り，腸を割き，塩に和して，醤に作る」と記されたアワビの肉とワタを一緒に漬けた塩辛とおなじものであろう。

ついでながら，『延喜式』にあらわれる鯛醤，鯖醤，醤鮒，醤鰒，醤小鰯は従来魚醤と考えられていたが，そのうち，鯛醤，鯖醤はそれぞれタイノヒシオ，サバノヒシオと読み，塩辛状の食品と考えることも可能であろう。しかし，大膳下の醤鰒料に原料としてアワビ，塩，滓醤の分量が記されていることから判断すると，醤鰒は現代風にいえば塩をしたアワビのヒシオ漬けにあたるものであり，醤鮒，醤小鰯も同類の製品で塩辛類から除外されるべきものである[7]。

今日なじみのある塩辛の文字の初出は『今昔物語集』(A. D. 12世紀初頭）巻28，越前守為盛付六衛官人語第五にあらわれる「鰺ノ塩辛」にもとめられる。

くだって，16世紀後半に日本に滞在したポルトガル人宣教師ルイス・フロイスはポルトガルの習俗と比較して，「われらにおいては，魚の腐敗した臓物は嫌悪すべきものとされる。日本人はそれを肴（サカナ）として用い，非常に喜ぶ。」[松田・ヨリッセン　1983: 42] と，室町時代には魚の内臓製の塩辛が好まれたことを記録している。

江戸時代の文献には現在も愛好されているイカ，カツオ，アミ，ウニの塩辛，コノワタ，ウルカ等が記され，これらの有名な塩辛類は都市の生活においては保存食品というよりはすでに珍味化していたことがわかる[8]。いっぽう，獣肉食の忌避の徹底した江戸時代には獣肉を原料とした塩辛類は忘れられた食品となった。

『料理山海郷』(A. D. 1749) の鰕塩辛の項でアミに塩とコウジを加えて塩辛を作成する方法が記されているように，コウジを加えた製品も江戸時代には塩辛のレパー

7)『延喜式』の醤とは大豆，塩，米酒，モチ米などを原料として発酵させた植物性のヒシオであり，滓醤はカスの多少混じった醤，あるいは醤をつくるさい酒のかわりに酒粕を使用したものであると考えられている [関根　1969: 197]。

8) たとえば幕末に記された『秋苑日渉』[村瀬　1927] には「魚醤」の項に備前のアミの塩辛，越前，対馬のウニの塩辛，小田原のアワビの塩辛，阿波のカツオの塩辛，越前のイカの黒造り，産地記載のないナマコの腸の塩辛（コノワタ）が記されており，地方名産品として珍味化していたことがうかがえる。

トリーに入れられている。

しかしながら，民衆の日常の食事に塩辛の占めた位置や，消費量などについて明らかにすることのできる歴史的文献資料はない。

2. 魚　醤　油

1894年に完成した『日本水産製品誌』には，この時代における全国の水産加工食品が網羅されている。この文献に記録された魚醤油には讃岐国・下総国の玉筋(イカナゴ)魚醤油，能登国・石見国の鰮(イワシ)醤油，生産地の記載のない鯷(ヒシコノ)醤油，山陰・北陸の漁村で製造するという鯖腸(サバワタ)醤油，能登国を発生地として佐渡・渡島でも製造するようになったという烏賊腹(イカワタ)醤油であり，なぜか秋田のショッツルについての記述はない［農商務省水産局 1913: 403–410］。

これらのおおくは消滅してしまい，現在も製造を続けているのは秋田のショッツルと奥能登のイシリだけである。この2例に比較的あたらしい時代まで製造が続いていた香川のイカナゴ醤油の例を加えて報告する[9]。

1) ショッツル

約50年ほど前は秋田市周辺の海岸部のおおくの家庭でショッツルを自家製造していたというが，現在では自家製のショッツルつくりをする家庭はきわめてすくなく，ほかに家内工業的な小規模の加工業者が数軒あるだけで，ショッツルの年間生産量は2,000 *kl* 程度と推定されている［中野　1973: 23］。ショッツルの原料魚としてはハタハタが有名であるが，古くはマイワシを利用していたという説もある。

自家製ショッツル　男鹿市北浦の漁家における自家製ショッツルの製造過程を記してみよう（図2参照）。12月に漁獲されるハタハタを原料とし，頭，内臓，尾を除去

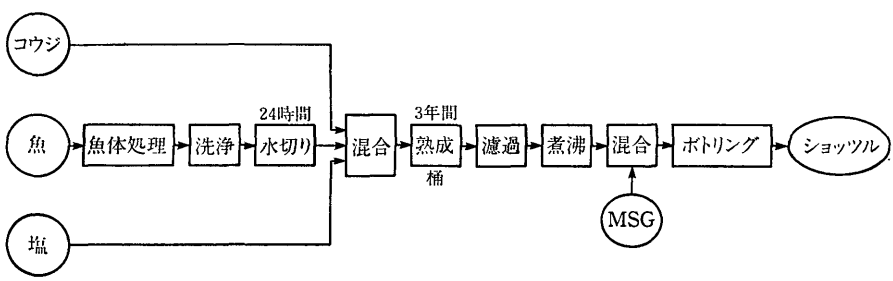

図2　男鹿半島北浦での自家製ハタハタのショッツル製造過程

9) 本論文の脱稿後，函館のある塩辛業者がイカの肝臓を原料とする魚醤油を製造しているとの情報を得たが，詳細は不明である。

し，洗浄後1昼夜放置して水切りをする。魚体処理をする以前のハタハタのトロ箱1杯 (10–11 kg) にたいして，コウジ1斤強，塩1斤を混合し，ズンドウオケとよばれる木製の桶に入れ，落し蓋をしたうえに重石をのせ，冷暗所に3年間置いて発酵・熟成させる。熟成後，布を用いて濾過した液体を煮沸し，グルタミン酸ソーダを混合してから，ビール・ビンにつめて保存する。

この家ではコウナゴを原料魚としてショッツルを製造することもあるが，そのさいには頭，内臓，尾を除去することなく，全魚体を漬けこみ，発酵・熟成期間は1年間である。コウジを加えるのは風味をよくするためと説明されるが，コウジを加えずに製造する家庭もある。

業者製造のショッツル　工場で業者が生産する場合は漁獲量がすくなくなったハタハタのほかに，オオバイワシ，セグロイワシ，小アジなども原料魚として混合される。また，色をよくするためにアミを原料魚の20%程度加える業者もある。

業者のおおくは製法を非公開にしているために，ここでは [藤井・小沢　1980] の報告によるある業者の例を参考にしながら（筆者は同じ業者の工場を見学している）紹介する（図3）。この場合は原料魚を姿のまま20%程度の塩（一番塩）をして，1週間タンクか桶に入れておく。このさい生じる赤つゆと称する浸出液が生臭く，製品の食味低下の原因となるとされ，赤つゆをとりわけて煮沸，濾過することによって臭気と熱凝固性の物質をとりのぞいてから，二番塩をした魚体にもどし，落し蓋，重石を

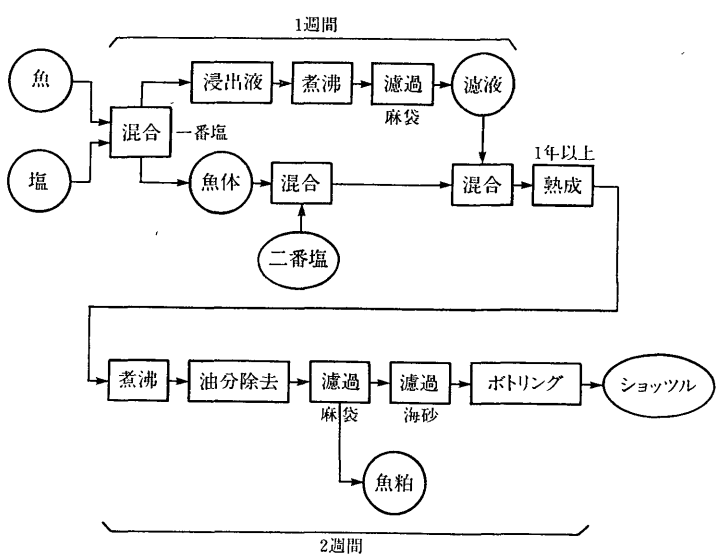

図3　業者によるショッツル製造過程（[藤井・小沢　1980] から）

し1年以上，3年程度発酵・熟成させる。ついで，液体と魚体を大釜で煮沸し，浮きあがった油分を除去してから，海砂を通して濾過し，2合～1升ビンにボトリングして出荷する。

2) イ　シ　リ

現在，能登半島で魚醤油の製造と消費がおこなわれるのは能都町と門前町以北のいわゆる奥能登地方にかぎられる。名称は場所によってことなり，イシリ，イシル，エシル，エシリ，ヨシル，ヨシリとよばれる。

1955年頃までは奥能登地方の漁家では自家消費用のイシリを製造したが，現在では10数軒の業者が生産するのみであり，これらの業者も網元や魚問屋の副業や他の水産加工品製造業者が片手間にイシリ製造にしたがうもので，産額はすくなく，年間 20 *kl* 程度といわれる。

原料魚はスルメイカの肝臓，マイワシ，ウルメイワシ，ビンサバ，アジなどであるが，他の水産加工品の副産物としてイシリつくりがおこなわれているので，頭部や内臓のみを原料とすることがおおい。かつて，自家消費用に生産していた頃は原料として魚体全体を利用したイシリがおおかったようである。

魚の頭・内臓のイシリ　輪島市でイワシ，サバの糠漬けを製造する加工業者が副業としてイシリをつくる方法である。糠漬けの副産物として生じた頭，内臓を原料とする。マイワシが原料に最適で，ウルメイワシでイシリを製造するとできあがった液体が黒ずむという。切り落した頭，内臓に重量比で25-30%の塩をもみこむ。以前は35%の塩を使用していたが，塩分を減らすと最終製品の苦味が減じることがわかり，現在の塩の量に落ちついたという。25%以下では腐敗する危険があるという。

塩をして1週間仮漬けをしたのち，1石入りの味噌樽にうつし，翌日攪拌してから，落し蓋・重石はせず上にビニールをかけておく。ビニール・シートは雨水などが樽に入りこむのを防ぐためであり，水が入ると腐敗するという。イワシを原料とした場合は夏期をはさむ場合5カ月で出荷可能となるが，風味のよいものを生産するには12カ月熟成させることが望ましい。2年物になると魚肉・内臓は溶けて骨だけが残った状態になる。

熟成後，樽の下部の栓をぬき液体をしたたらせて集める。これを煮沸し，表面に浮きあがったオリをすくって捨てる。ついで，海砂を底に入れた樽にうつして濾過をしたのち，ボトリングをして出荷する。かつては，仕込み樽および濾過用の樽に残った魚粕は天日で乾燥して，カマスにつめて魚肥として農家の米と交換していた。

イワシのイシリ　門前町の水産加工業者がイワシの魚体全部を利用してつくる方法

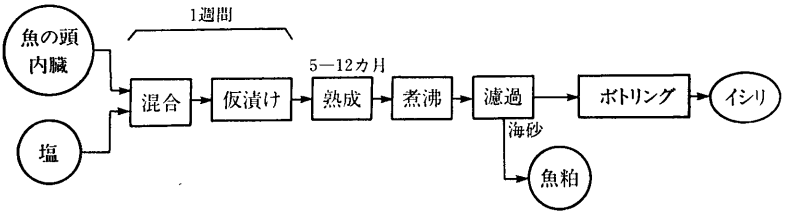

図4　輪島市の業者による魚の頭・内臓製のイシリの製造過程

であり，基本的には頭・内臓利用のイシリ製造法とおなじである。マイワシ，ウルメイワシを数センチの長さのぶつ切りにし，塩を混ぜる。塩の量はカンできめるが，漬け込んでから比重計で計り，塩分濃度が24°Bé 以上になるよう調節する。それ以下では最後製品の色がにごり，悪臭がするようになるという。仕込みにさいして風味を増すために，ごく少量のコウジと酒粕を加える。

桶に入れて約8－9カ月発酵・熟成させたのち，織り目のサイズのことなる布を用いて3度濾過をしてから，品質のよいものはそのまま，傷んだものは火入れをし，ボトリングをして出荷する。

一番しぼりをとったのちの魚粕の残る仕込み桶に塩水，塩サバ，煮干しを加えて二番しぼりをつくる。ときどき攪拌して，夏は2カ月，その他の季節には3カ月で二番しぼりができあがる。二番しぼりは火入れをおこなわない。調味料として出荷せず，この工場の名物である魚のイシリ漬け原料とする。すなわち，二番しぼりに醤油を加えて，アジ，カマス，ハタハタ，イカなどを浸けたのち一夜干しに加工するのである。

イカの肝臓のイシリ　内浦町はスルメの加工地であり，スルメ製造のさいの副産物であるイカの内臓でイシリをつくっていた場所である。この町の業者は，現在では富山でイカの黒作り塩辛製造のさいの廃棄物として生じたスルメイカの肝臓部分を冷凍して運んできて原料としている。

製造方法は図4にしめしたものとまったく同じであるが，容器として400ℓ入りのプラスチック・タンクを使用している。このタンクに330ℓの半解凍のイカの肝臓を入れ，それに80 kg の塩を混合する。11月後半から3月にかけての冬季に仕込み，月1－2度攪拌し，17-18カ月間発酵・熟成させてから出荷する。イカ独特の甘味と匂いがある製品である。

3)　イカナゴ醤油

現在，イカナゴ醤油の製造はなされないが，香川大学農学部の真部正敏博士が筆者のためにかつてイカナゴ醤油を製造していた香川県庵治町の業者から聞きとってくれ

た情報を紹介する。

4－6月に漁獲されるイカナゴを水洗いし，2－3石入りの桶に仕込む。桶のなかにイカナゴと塩を交互に入れて，そのうえに松葉を敷きつめる。落し蓋・重石はしない。イカナゴと塩の混合比は容量比で1：1，塩分は35–36°Bé に調整する。3－4カ月でイカナゴの魚肉内臓は溶けてしまい，液体となる。これをくみあげて魚醤油として利用する。

4）魚醤油の消費の変遷

イカナゴ醤油は，つけ醤油や野菜の煮つけに用いられたという。イカナゴ醤油の製造が盛んであったのは醤油を自由に入手することが困難であった第2次大戦期およびその直後の食糧難時代であり，昭和30年代になると消滅したことは，醤油の代替品として用いられたことを物語っている。

イシリは奥能登の海岸部ばかりではなく，後背地の山間部の農村での利用も盛んであった。海岸部のイシリ製造をする農家と山間部の農家のあいだに伝統的な物々交換の関係が成立しており，米を生産しない漁家がイシリとイワシの糠漬けを天秤棒でかついで山間部に運んで農家に供給し，米の収穫後ふたたび訪ねて代価を米で受けとる慣行が奥能登一帯にあった。時代によってことなるが「米1升，イシリ1升」あるいは「米2升，イシリ1升」といった交換レートがあったといわれる。現金経済が浸透した漁家にくらべると，自給自足的な生活様式である農家のほうが醤油を購入して使用することがすくなく，イシリを醤油がわりによく利用したもののようである。

塩，醤油が統制経済下にあった食糧難時代，漁家が上げ浜式製塩で生産した自家製の塩を用いてイシリを製造して農産物と交換した頃が，イシリ製造のピークであったという。

イシリの主な利用法は，野菜や魚を煮るさいの調味料，刺身のつけ醤油，カイヤキ（貝焼き）あるいはイシリナベと称する鍋物の調味料，ダイコン，キュウリを水でのばしたイシリに漬け込むイシリ漬けをつくることにある。澄し汁や麺類の調味料とするには匂いが強すぎるので無理であるが，醤油を使う料理のおおくと互換性がある。醤油が普及した現在でも上記の料理のうち，カイヤキとイシリ漬けは，イシリ独特の味と香りが大切とされて，醤油で代用するわけにはいかないという。家庭での消費量の第1位はイシリ漬け用，ついでカイヤキに用いることであり，このふたつの料理は奥能登の郷土料理として定着している。

秋田のショッツルも，かつてはイシリとほぼ同様の料理に利用されたものと考えられるが，現在ではもっぱらカヤキ（貝焼き，ショッツルナベのこと）専用の調味料と

しての消費にとどまる。

醤油の普及とともにイカナゴ醤油が姿を消したのにたいして，ショッツルとイシリが細々ながらも生き残り得た理由は，醤油では代替のきかない魚醤油独自の風味を賞する郷土料理が成立していたからである。

5) 魚醤油の歴史

上記のショッツル，イシリ，イカナゴ醤油ばかりではなく，かつては魚醤油を製造していた各地でも，いつごろまでその土地における魚醤油の歴史がさかのぼれるかをあきらかにすることのできる文献的資料は発見されていない。

『延喜式』神祇五斎宮月料に「鰯魚汁一斗五升」という記事がある。『延喜式』の月料とは皇族，官人等に現物支給する食料の種類や量を記録したものであり，料理名を記したものではないし，この前後の文章からもイワシのスープという料理名に解釈することは無理である。鹿児島でカツオ節製造のさい副産物として得られる汁を煮つめて濃縮したエキスをセンジとよび，ダシとして利用することが知られている。わが国の古代に同様の製品をイワシから製造したとすれば，それが鰯魚汁と記されてもよさそうに考えられるかもしれない。しかし『延喜式』にカツオのセンジと推定される食品が記載されており，それは堅魚煎汁（カツオノイロリ）と記されている。そこで，イワシのセンジであれば鰯魚煎汁と記されてしかるべきであろう。

こうして消去法によって推論すれば残された可能性として『延喜式』の鰯魚汁は，イワシを原料とした魚醤油と解釈すべきであるとの結論がみちびかれる。

ほかに古代，中世における魚醤油を記した文献を筆者は発見していない。

近世になって『本朝食鑑』の鰯の頃に「……田隴（いなか）山海の民は，別に醤汁を造り，未醤豉（くき）汁の代わりとする。これは鰯汁という……」[島田(訳注)　1980: 94] とあるのが確実に魚醤油と断定できる史料の初見である。

この文章は「田舎僻地の民衆はイワシからヒシオ汁をつくって，味噌や醤油の代わりに利用し，これを鰯汁とよぶ」といった意味であると解釈できよう。この記事からイワシ製の魚醤油は味噌・醤油の代替物の調味料として利用されていたことが読みとれる。

中世以後，味噌つくりは民衆のあいだに普及していたが，液体調味料である醤油が普及するのは江戸時代になってからであり，それも都市における調味料としてであった。

豆味噌をつくる地帯ならば，味噌桶のなかにザルを入れておき，そこに滲出した液体を集めてタマリ醤油として利用できる。しかし豆味噌をつくらない地方では醤油を

表2　朝鮮半島各地の塩辛

地方	主材料	副材料	漬け込み時期	備考
咸鏡道	カニの卵	塩，ニンニク，粉トウガラシ		
	カニの卵(別法)	醤油		醤油に漬け込む
	サケの卵	薬念		
	タラ	塩，ニンニク，粉トウガラシ		
	小エビ	塩		
平安道	カニの卵	小エビ塩辛		小エビ塩辛に漬け込む
	エビ(大形)			
	ハマグリ			
	小エビ			
黄海道	イカナゴ			
	カキ	塩		1年後に食用
	カニ	醤油，ショウガ，ニンニク		醤油に漬け込む
江原道	スケトウダラのエラ	塩		
	スケトウダラの卵	塩		
	イカ	塩		
京畿道	タチウオの内臓		陰暦5，6月	
(仁川)	ニシン	塩	1，2月	
	シログチ(イシモチ)	塩	5，6月	
	イカ	塩		
	イカ(別法)	塩，ニンニク，ダイコンのせん切り，粉トウガラシ		
忠清道	カキ	塩，トウガラシを挽いた汁		
	カキ(別法)	塩		
	イイダコ	塩		
	アサリ	塩		
	小エビ	塩		
	サザエ	塩		
	ザッパ	塩	9月	
	ガザミ	塩		
	カニ(小形)	塩		
	スルメイカ	塩		
	ニベのエラ			
	イカナゴ			汁を醤油の代用とする
	アカガイ	塩		
(礼山部)	カタクチイワシ	塩	4月	
(礼山部)	シログチ(イシモチ)	塩	4，5月	
(礼山部)	カキ	イワシ塩辛汁，せん切りのナシ・ネギ・ショウガ，粉トウガラシ	9—3月	イワシ塩辛汁に漬け込む

地　方	主　材　料	副　材　料	漬け込み時期	備　考
全羅南道	シログチ(イシモチ)の稚魚	塩		汁をキムチ漬けに使用
(木浦)	イイダコ	塩	晩春	
(巨文島)	カタクチイワシ		7，8月	汁を醤油の代用とする。また，キムチ漬けに使用
(康津郡)	カニ	薬念		
(康津郡)	カニ(小形)	粉トウガラシ		小さなカニを挽いて漬け込む
(高興)	カキ	醤油		醤油に漬け込む
	コノシロの内臓	塩	初秋	
	コノシロ	塩		
	ハマグリ	塩		
	アワビの内臓	塩		カメを土中に埋め5年以上熟成させる
(霊安郡)	カキ	塩		塩煎りしたカキをカメに入れ，土中に埋め，1年以上熟成させる
(麗水)	ナマコの内臓		冬	
済州島	カニ	醤油		醤油に漬け込む
	サザエ	塩		
	アワビの内臓	塩		
	カタクチイワシ		3，4月	
慶尚道	カタクチイワシ	塩	5，6月	
	サヨリ	塩		
	ウニ	塩，アルコール		
	タラのエラ	塩，薄切りのダイコン，ネギ・ニンニク・ショウガのみじん切り，粉トウガラシ		
	タラの卵	塩		
	タラの内臓	塩		
	イイダコ	塩		
	シログチ(イシモチ)	塩		
	シラウオ	塩	初春	
	シラウオ(別法)	塩，ショウガ，粉トウガラシ	12，1月	
	カキ	塩，ニンニク・ショウガのみじん切り，トウガラシ汁		
	カキ(別法)	塩，ダイコンのほそ切り，ネギのみじん切り，煎りゴマ，糸トウガラシ，粉トウガラシ		
	ナマコの内臓	塩		
	コノシロの内臓	塩		
	アワビ	塩，カタクチイワシの塩辛汁		塩をしたのち，カタクチイワシの塩辛汁に漬け込む
	イワシ	塩	春，夏	
	タチウオの内臓			
	小エビ			
(鎮海湾)	タラの卵		11，1月	
(巨済島)	イカ(小形)		8，9月	

別に仕込まねばならず，醤油つくりをしない村もおおかった。工場制手工業製品化した醤油を購入して日常的な調味料として使用したのは都市に住む者であり，江戸時代の田舎の味は味噌味を基調とするもので，醤油はハレの食事の調味料であった［石毛 1985a: 165-169］。

このような事情を考慮に入れると，液体状の万能調味料である醤油の登場にたいして，醤油の自家製造をしなかったり，商品としての醤油を購入することができなかった海岸地帯の民衆の側の反応として，青ケ島の例のように塩辛の汁を集めて醤油のように利用することや，さらに積極的な魚醤油を製造することが盛んになったのではないかと想像される。そして，魚醤油の原料魚としていちばんよく利用されたのが，漁獲がおおく，経済的で味のよい製品をつくることのできるイワシ類であった[10]。

明治時代以後，田舎でも商品としての醤油を購入して日常の料理に利用することがしだいに一般化しはじめることにともなって，魚醤油は姿を消すようになる。

Ⅲ．朝　鮮　半　島

日常的な朝鮮料理の食膳に欠かすことのできない食品がキムチと塩辛であることからわかるように，朝鮮半島の食生活においては塩辛類が重要な役割をはたしている。しかし，塩辛以外の魚醤は発達しなかった。

1.　塩辛（ジョッカル）

朝鮮半島において塩辛類の総称はジョッカル　젓갈，あるいは略してジョッ　젓という。朝鮮半島における塩辛の種類は実におおく，全羅南道だけで80種類におよぶといい[11]，韓国のある婦人雑誌の塩辛の特集によれば韓国における代表的な塩辛には約30種があげられると書かれている。この種類のおおさは，多種類の魚介類を原料として利用すること，おなじ魚を原料としていても，魚肉部分，内臓，魚卵などことなる部分からつくった塩辛が別名でよばれること，塩辛に調味料や薬味などを混ぜることによって名称がことなることによる[12]。

表2は韓国文化財管理局出版の『伝統郷土飲食調査研究報告書』に黄慧性が執筆し

10）他の魚種にくらべてイワシ製の魚醤油の味のよいことは，わが国ばかりでなく，東南アジア各地でもいわれることである。
11）全南大学校教授朴光淳博士によると，1952年釜山において全羅南道の特産品展示会をおこなったさいの展示解説書に全羅南道に80種類のジョッカルがあると記されているとのことである。
12）韓国の婦人雑誌『女性中央』1983年11月号の特集記事「젓갈（塩辛）」による。

た塩辛の章［黄　1980: 102］に記載された資料に，嶺南大学校教授金宅圭博士が筆者のために調べてくれた資料を加えて作成した朝鮮半島各地における塩辛の製造法をリストにしたものである。

それにしても，これほど多様な塩辛が存在することは，それが朝鮮半島において重要な食品として発達したことを物語っている。韓国の町の食料品市場には，たいてい塩辛専門店があり，10種類前後の塩辛を売っている。

副産物としての利用だけでなく，キムチ漬けの材料として塩辛が使用される。キムチの漬け込みに混ぜられるのは主としてカタクチイワシ，小エビ，グチの塩辛であり，消費量としてはカタクチイワシと小エビが最大である。ここでは，もっとも重要な塩辛であるこの2種について紹介する。

1）小エビの塩辛

小エビ類の総称をセウ　새우とよび，小エビでつくった塩辛をセウジョッ　새우젓とよぶ。小エビの主産地は京畿道，忠清南道，全羅南道の西海岸であるが，現在小エビ塩辛の70％は全羅南道の木浦近海産のものによって占められている。

木浦近海で小エビは年間を通じて漁獲があり，年中塩辛に加工されるが，盛漁期は9-10月であるが，消費者側からは一般に小エビの塩辛は直訳すると「五の塩辛」，「六の塩辛」，「秋の塩辛」という3種類に区別される。「五の塩辛」は陰暦5月に漁獲した材料でつくられたものであり，雑魚が混じっており一般的なキムチ漬けに利用する。「六の塩辛」は陰暦6月に漁獲したもので暑い季節に漬けるので塩度がいちばん高く，貯蔵性が高く，キムチ漬けに最適という。「秋の塩辛」は秋に漬け込んだもので塩度が低く，副食物として，漬け込み後はやく食べるのによく，貯蔵用には適さないという。

木浦漁業協同組合の経営する工場での製法を記してみよう。網で漁獲した小エビを漁船に積んだ木箱のなかで塩と混合する。小エビはすぐ変質するので船上で加工するのがよいといわれる。重量比で小エビの30％の塩を加えるのが標準的な混合率である。陸上げして工場に運び，大きなビニール袋で内側をおおったドラム缶に入れて，15日間静置すると食用可能な状態になり，仲買業者に出荷される。買付けた業者は消費者の手に渡るまで倉庫に置いて熟成させるが，市場でいちばんよく売れるのはキムチ漬けの季節である10-11月である。

この工場の製品の60％がソウル市，30％が忠清南道に出荷されるが，そこはキムチ漬けに小エビの塩辛を利用する地帯である。

2)　カタクチイワシの塩辛

カタクチイワシの塩辛はメルチージョッ　에루치젓という。全羅南道麗水漁業協同組合で得た情報によれば，回遊魚であるカタクチイワシは南方から済州島方面を経て北上し，麗水の近海では8-9月が主な漁期にあたり，この時期に漁獲したものを塩辛にする。

麗水の漁家で観察した自家製のカタクチイワシの塩辛の製法を記してみよう(図5)。まず，カタクチイワシを海水で洗浄する（淡水で洗うと魚が傷むという)。重量比にして40%の粗塩を混ぜてから，カメに入れて発酵・熟成させる。副産物として食べる場合は夏は仕込んでから1カ月，秋冬は2カ月で食用可能となる。

キムチ漬け用には，仕込み後3カ月以上経過し，魚体がくずれかけたものを塩辛から浸出した汁と共に煮たのち，馬の毛のフルイに韓紙または麻布を敷いたもので濾過し，液体だけを集め，骨や魚の粕は捨てる。このようにして得た液体をメルチージョックンムル　에루치젓국물，あるいはメルチーチャン　에루치장（チャンは漢字をあてると醤）とよぶ。調査対象となった漁家は5人家族で，自家消費用のカタクチイワシの塩辛を1年に約50 kg 製造するが，そのほとんどは液体化してキムチ漬けに用いるという。

さきにのべた小エビの塩辛をキムチの漬け込みのさい混ぜるときには，小エビ塩辛をそのまま，あるいはみじん切りにして加えるが，小エビにくらべて魚体が大きく，骨のあるカタクチイワシの塩辛の場合には液体化して，キムチの漬け汁とする。

カタクチイワシの塩辛の汁をキムチ漬けに用いるのは韓国の南部である。古くから小エビの塩辛をキムチ漬けに用いてきた中部地方ではカタクチイワシの塩辛は副食物として好まれ，いっぽうカタクチイワシの塩辛の汁をキムチ漬けに使用する南部地方では小エビの塩辛が副食物として好まれるという嗜好の逆転現象がある［黄　1980: 102]。北朝鮮ではイシモチの塩辛がキムチに加えられる。

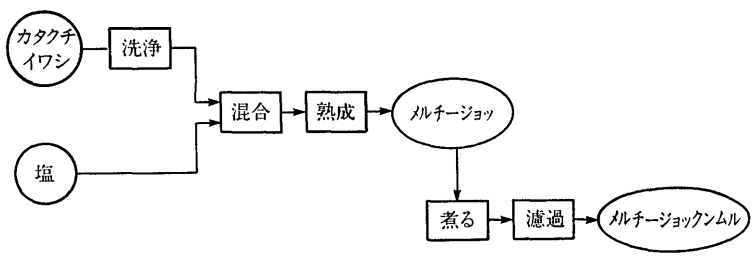

図5　全羅南道麗水市漁家でのカタクチイワシの塩辛製造工程

2. 魚　醤　油

東アジアでもっとも塩辛をよく食べる民族でありながら，塩辛の液体だけを分離して一般的な調味料として利用することはおこなわれなかった。前節でのべたカタクチイワシの塩辛を煮て得た液体は，キムチ漬けの直前に製造し，キムチの漬け込みのさいに使いきってしまうものなので，台所や食卓に常備されている一般的な調味料というわけではない。

1970年代になってから，済州島の工場でキムチ漬け用のカタクチイワシの汁を製造し，プラスチック製のガロン缶などに入れて売り出すようになった。原理的には前節に記述した自家製のカタクチイワシの塩辛汁の製造法とおなじであり，それをコンクリートタンクを用いて大規模に製造しているものである。

このカタクチイワシの塩辛汁は製品としては魚醤油のカテゴリーに入れられるべきものであるが，用途はキムチ漬け用に限定されており，万能調味料としての性格の強い他地域での魚醤油とはことなる性格の用途のものである。

カタクチイワシの塩辛汁を野菜の和え物であるナムルの味つけに使う［黄　1980: 117］，小エビの塩辛の汁をとって離乳食の粥の味つけに利用したり，スープの味つけに用いる［鄭(訳編)　1982: 59］といったふうに，塩辛の液体部分を調味料として使用する例がないわけではない。しかし，一般的な液体調味料として利用することを目的にした魚醤油つくりは朝鮮半島ではなされなかった。

その理由のひとつとして，おなじく液体性の調味料であるタマリ醤油が朝鮮半島では，はやくから普及していたことを考慮に入れる必要がある。味噌と醤油を別々に仕込むのが一般的なわが国の醸造法とことなり，朝鮮半島ではダイズだけを原料とした豆コウジから味噌も醤油もつくる方法である。原理的には豆コウジを仕込んだ同じカメのなかから液体部分を集めるとタマリ醤油となり，その残渣が味噌になる。このような方法で伝統的にはすべての家庭が味噌と醤油つくりをしていたので，醤油の代替物としての魚醤油を開発する必要がなかったのである。

3. 消　　費

塩辛類の用途は，キムチ漬け用と副食物用に分けられる。キムチ漬け用の原料魚は，さきにのべた小エビ，カタクチイワシのほか，イシモチ，タチウオ等が使われるが，これらはいっぽうでは副食物としても食べられる。副食物用にはスケトウダラとその魚卵と内臓，イカ，メカジキ，カキ，サザエ，カニ等がよく知られているが，季節，

地方の別によってその種類はおおく，韓国だけで数10種の原料があるという。しかし，淡水産のカニを除くと，すべてが海産の魚介類を原料としており，別稿でのべるインドシナ半島で淡水産の魚を原料とした魚醤が発達していることときわだった対照をしめす。

副食物用としての塩辛は，一般にキムチ漬け用のものより長期間の保存に耐え，飯の味にあうように塩辛くつくったものがおおいという［黄　1980: 80］。副食物用の塩辛はキムチ用よりも発酵・熟成期間が長く，5－9カ月漬け込まないと本来の味が出ないといわれ，カキの塩辛では石花醢といって5－6年も熟成させたものがある。ただし，なかには魚介の新鮮さを賞味するため数日間しか漬け込まない種類の塩辛もある。

小量の塩辛で多量の飯を食べることによる栄養的アンバランスを是正するために，塩辛の塩分をおさえ，他の副産物を種類おおく食べるべきであるとの食生活改善の啓蒙が1940-1950年代になされ，その結果塩辛の低塩化傾向がおこったという。

塩辛つくりにふつうコウジを加えることはない。魚介類に麦芽と米飯あるいは粟飯を入れて発酵させる食品があるが，これはシッヘ　식혜とよばれるナレズシである。

日本の塩辛とことなり，トウガラシ粉，ニンニク，ネギ，ゴマ，ゴマ油，グルタミン酸ソーダなどに塩辛を加えて薬味類（薬念）で調味してから食卓に供する。なかには，最初からトウガラシ粉などの薬味類を漬け込んだ塩辛もある。

「塩辛を食べれば，その家の味がわかる」といわれるように，塩辛つくりは各家庭の女性の仕事であった。現在では都市では購入して食べるのがふつうであるが，漁港である麗水市では約半数の家庭で，キムチ漬け用のカタクチイワシの塩辛だけは自家製であるという。大半の家庭において家族1人あたり1年に10 kg 以上のキムチ用の塩辛を用意し，そのほかに副食物用の塩辛を購入するという。

韓国における塩辛の消費量に関する統計資料は入手していないが，毎日のようにキムチから間接的に塩辛を摂取しているし，そのほかに副食品として日常的に食べられるので，成人1人あたり1カ月平均1 kg に達するはずであると推定される。かつては食生活が貧しいほど副食物に塩辛類をよく食べたといわれる。

4.　塩辛の歴史

韓国の食物史家たちは『三国史記』の「新羅本紀」の神文王が夫人をめとるさいの贈物の記事（A. D. 683）にあらわれる醢という文字を醢の誤記と解釈して，これを朝鮮半島の塩辛の初出であると考える[13]。醢とはサカヅキを表わす文字である。前後の文章からすると，サカズキよりも醢の誤記とするほうが解釈しやすいが，誤記と

断定する積極的な証拠もない。もし，醢の誤記であったとしても，さきに『延喜式』の醢を論じたさいに記したのと同じ理由で，単なる塩辛ではなく古代中国流のコウジ入りの肉醤か魚醤である可能性を残している。

確実な資料としては『世宗実録』巻44 (A. D. 1420) の明使に食物を献じる記事に魚醢の文字が出現することが，筆者の知る文献的初出である。時代は後になるが，李朝の料理書類では現在とおなじ塩辛類を漢字で記すさいには醢の文字を使用しているので，『世宗実録』の魚醢は魚の塩辛と解釈してよいであろう。

李盛雨によると，キムチの漬け込みに塩辛を使用することが料理書に記載されたはじめは，19世紀の『閨閤叢書』と『林園十六志』であるという。これは18世紀中頃からキムチの漬け込みにトウガラシを使用するようになったことに関係をもつと，李は考えている。トウガラシなしでは，塩辛をキムチに加えた場合，塩辛の脂肪分が酸敗して，ひどく生臭くなるはずである。トウガラシは生臭さをおさえるばかりではなく，最近の研究ではその辛味成分が脂肪の酸敗をいちじるしく抑制する作用をもつことが判明したという [李　1979: 155]。

Ⅳ. 中　　国

現在の中国では塩辛はまれな食品であり，歴史的文献にもほとんど出現しない。塩辛の延長線上にある魚醤油は地方的な特殊調味料として局部的に分布する。小エビを原料とした蝦醤も分布の限定された調味料であるが，蝦醤には人工的に小エビをつきくずした塩辛ペーストと長期間の発酵により小エビの姿がくずれてペースト状の外観をしめすものの2タイプがある。蝦醤の副産物として，小エビ製の魚醤油である蝦油がつくられる。魚介類に塩とコウジを加えて製造する＜魚醤＞は歴史的文献にはよく記されているが，現在では忘れられた食品となっている。

1. 塩　　辛

現代の中国で塩辛はきわめてまれな食品である。1981年刊の『家庭農産品加工手冊』に記述されている山東省渤海湾部で製造される魚醤なるものが塩辛にあたる。その製

13) たとえば食物史研究者の中央大学校教授尹瑞石博士も，このように解釈する由を筆者に語っている。『三国史記』の活字本はすべて醢の字を用いているが，念のために宮内庁書陵部主任研究官の林左馬衛氏に書陵部蔵の『三国史記』および『宣撰三国史記』の2写本の原典にあたっていただいたが，醢ではなく醢の文字が使用されている。また同じような字体で誤記されやすい可能性をもつ文字に醯（酢の一種）があることに留意する必要があろう。

法を略記すると小形の青鱗魚（サッパ *Harengula zunasi*）等の小魚と低温の季節なら25-30%，高温の季節には30-35%の食塩水をカメに入れ，日中は蓋をとり天日にさらし，朝夕に攪拌すると半月後に食用可能となる。また，この上澄液を採集したものが魚醤油である。魚醤油の一番液をくみだした後，カメにふたたび食塩水を入れて二番液を製造するとある［家庭農産品加工手冊編集組　1981: 153］。1983年，山東省掖県の水産関係の専門家たちにこの記事をしめしてたずねたところ，過去には漁村で自家消費用の魚醤を製造することもあったが，現在ではつくる者がいないとのことである。

おなじ年，広東省全域の水産加工について知る専門家から得た情報では，海南島対岸の湛江においてのみ，小魚の魚体がくずれかかるまで塩漬けにした鹹魚というものが製造され，これは生食することもあるが，ふつうは蒸して粥の副食物とするという。

海産のカニをつぶして35-40%の塩を加えて10日間発酵・熟成させた蟹醤，二枚貝の肉に18-25%の塩とサンショウ，ショウガを混ぜて1週間発酵・熟成させた蛤醤がある［家庭農産品加工手冊編集組　1981: 164–165］。

台湾の福建系漢族と客家人のあいだで小魚，小エビ，カニ，カキ，サザエなどを原料とする塩辛があり，これらの総称をケェー（鮭），またはキャム・ケェー（鹹鮭）とよぶ。原料の別によって鯽仔鮭，蝦子鮭などと類別し，生のまま嗜好食品として食べるという[14]。

台中市西方の海辺の鹿港付近では，体長2cmほどの淡水産のエビ（未同定）を洗浄，水切りをしたのち，重量比約20%の塩を混ぜて大形のカメで1カ月発酵させたものを蝦鮭という。また，海産のカキのむき身に重量比約25%の塩を混ぜ約7日間後に食用とするものを蚵仔鮭という。台中市西方の山岳部である東勢周辺では溪流でとれる小魚類をやはり塩辛に加工する。

旧台湾総督府の水産報告に澎湖島において種々の小魚を塩辛に加工すると記されている［台湾総督府民政局　1896: 66］。農薬汚染その他により淡水魚介の漁獲がいちじるしく減少した現在では，台湾における淡水魚介を原料とするキャム・ケェーはほとんどなく，澎湖島産のイカナゴやイワシ類の小魚，イカ，カキ，サザエなどの製品

14）鮭の文字は魚名として使用されるさいは中国の古典ではサケではなく，フグをしめすが，魚類一般や調理した魚類，惣菜類をあらわす文字でもある。
　中国の古典に現れる鮭菜の文字は調理した魚菜と解釈するのがふつうであるが，台湾で鮭の文字で塩辛をしめすことから類推すると，あるいは塩辛をしめしているものである可能性をもつ。たとえば『晋書』庾果之伝の果之清貧$_2$，毎食三韭$_1$，任昉戲$_1$之曰，誰謂$_2$庾郎貧$_1$，毎食$_2$鮭菜$_1$，有$_2$二十七種$_1$。また，杜甫の詩「玉意攜$_1$酒高亦同過」に自愧$_2$鮭菜$_1$，陵遊の詩に盤箸無$_3$闕時$_2$鮭菜$_1$。（以上，諸橋轍次『大漢和辞典』の鮭から引用）なども，塩辛のように粗末なオカズすらない，との意味に解釈できるかもしれない。もし，そうだとすると古典のことばが，福建語に残り，その古い用例が台湾語に伝わったということになる。

が主である。

キャム・ケェーはふつう空ビンに詰めて売られ，小量をショウガ，ニンニクなどの薬味と酒に混ぜて，粥の副食物として生食する。高山族はキャム・ケェーを食用にすることはなく，福建系漢族と客家人によって消費されるが，一般に若い世代でキャム・ケェーを知る者はほとんどなく，忘れかけられた食品となっている。

以上が，現代の中国における魚介類の塩辛に関して得られた情報のすべてである(小エビの製品をのぞく)。塩辛は地方的な珍味食品として細々とあるだけで，一般的な食品ではない。そのことは台湾のキャム・ケェーをのぞくと中国語に塩辛類を総称する語彙が存在しないことからも支持されよう。

『釈名』(3世紀中頃)に「鮑魚，鮑，腐也，埋蔵奄之，便腐臭也」とあり，鮑魚とはくさった魚のことで，埋蔵して腐臭をつけるといった意味の文章である。塩についてはふれられていないが，もし塩を混ぜて製造したものならば塩辛にあたるであろう。中国の古典料理書のなかで，魚と塩だけを原料として製造した塩辛と断定できる食品は『斉民要術』(5世紀前半)に記されている魚の内臓の塩辛である鰒鰣(わが国では魚の内臓の塩辛に歴史的にはこの字をあて，ナシモノと訓じてきた)が，ただ1例発見できるだけである。その製法はイシグチ，アオザメ，ボラの内臓を洗ってから，辛いめの塩をし，器に密閉して，夏は20日，秋は50日，冬は100日間発酵・熟成させる[西山・能代　1969: 巻8–75][15]。

その後の文献にも魚の塩辛が出現しない理由は特定地方だけで製造されるローカルな食品であり，また歴史的には塩辛状の製品の主流はコウジを使用して製造する<魚醤>によって占められたためであろう。

2. 蝦醤と蝦油

1) 製　　法

小エビの塩辛の生産および消費地は渤海湾沿岸部と福建・広東省の海岸部である。

渤海湾沿岸部での主な生産地は遼寧省の営口，錦州，河北省の秦皇島と山東省の半島部海岸である。山東省掖県虎頭崖水産供銷站で調査した蝦醤とその副産物である蝦油の製造工程を記しておく(図6)。

15) 鰒鰣の名称は漢の武帝が夷を逐い海辺に至ると，漁師が坑中に魚腸をつくっているのを発見したあとの故事にもとづくと『斉民要術』の注にはある。これが根拠をもつ伝承ならば魚腸の塩辛は中原からいえば東方の異民族である夷から伝来した食品ということになるが，青木正児によれば，この名称はこじつけであろうとされる[青木　1970: 73]。

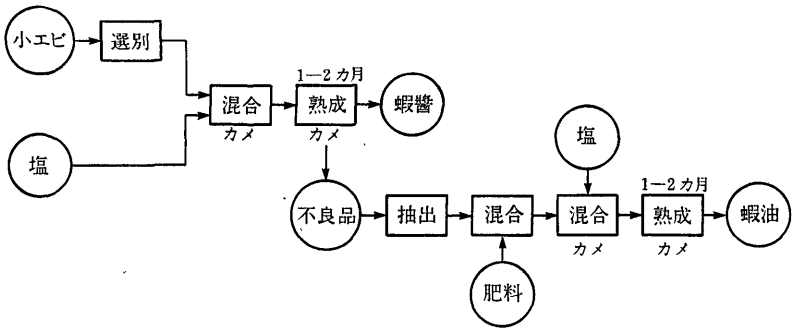

図6　山東省掖県虎頭崖水産供銷站での蝦醤・蝦油製造工程

自毛蝦，あるいは麻蝦，とよばれるアミ状の小エビ（いずれも *Acetes* 属）の漁期は3-5月である。水揚げした小エビが工場に運び込まれたら，すぐさま木製の台のうえにひろげ，手で選別して雑魚，砂などを取り除く。ついで，近くの塩田で生産した塩を混ぜる。塩の量は天候によって加減し，雨天続きのさいは塩の量を多くしないと製品が水っぽくなるという。小エビの重量の1/3の塩を混ぜるのが標準的比率である。塩をした小エビを大形のカメに入れ，露天に置く。晴天のさいは昼間はカメの蓋をとり天日にさらし，夜間は蓋をする。発酵が均一に進行するよう，ときどきカメの内容物を攪拌する。このようにして，1-2カ月発酵・熟成させて蝦醤ができる。

製品は小エビの姿が残る日本のアミの塩辛や朝鮮半島のセウジョッとはことなり，小エビの姿はなかばくずれ，その小エビと浸出液を一緒にビン詰めにするので紫褐色をしたゆるいペースト状になっている。

悪天候が続いたりして，蝦醤の出来が悪くなったさいには蝦油つくりに切りかえる。このさいはカメの上部に浮きあがった液体部分をホースでくみあげ，別のカメにうつし，塩を加えて味加減をしてから，さらに1-2カ月熟成させると暗褐色の液体状調味料である蝦油ができる。液体を採集した残りカスは肥料にされる。

営口［岡本　1940: 231–233］，錦州［田中　1970: 160］における蝦醤の製法もほぼ同様であるが，蝦醤の不良品から蝦油をつくるのではなく，掖県の場合よりやや長い期間発酵・熟成したのち，同じカメから液体部分とペースト部分を分離して，蝦醤と蝦油の2種類の商品とする。

広東省，福建省の蝦醤には北方とことなるタイプのものがある。その例として，広東省珠海市水産供銷公司での製造法を報告する（図7）。銀蝦（学名不明）という原料の小エビの漁期は9月である。選別した小エビの重量の1/4量の塩を混ぜ，大形の木桶に入れて1日放置する。ついで，カンバス布地でつくった靴下状の履物をつけて，

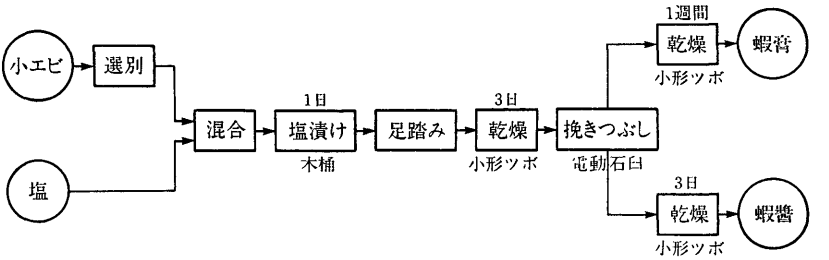

図7　広東省珠海市水産供銷公司での蝦醤・蝦膏の製造工程

桶のなかで足踏みをして小エビを踏みつぶす。つぶれた小エビを浸出液と一緒に，直径・高さともに 30 cm 程度の小型のカメに入れて，3日間天日乾燥する。このさい，ときどきカメの内容物を攪拌する。ついで，モーターで回転させる石臼にかけて挽きつぶす。ペースト状になったものをふたたび小形のカメにもどし，3日間天日乾燥したものを蝦醤とよび，1週間乾燥して水分のすくなくなったものを蝦膏という。小エビの浸出液も乾燥させてしまうので蝦油は生産されない。

蝦醤は堅めのペースト状で，東南アジアの魚醤に関する別論文でのべるベトナムのナムロック　nam ruoc，タイのカピ　kapi，ビルマのンガピ・セェィンザ　ngapi-seinza とよばれる製品と同じものであり，さらに堅く固型状の塊りの外観をしめす蝦膏はインドネシアでトラシ　terasi，マレーシアでブラチャン　belacan　とよばれるものと同様の製品である。

北方の蝦醤はペースト状の形態をしていても製法としては原理的には長期間発酵させた小エビの塩辛であるのにたいして，南方の蝦醤，蝦膏は乾燥と挽きつぶしの工程をもち，比較的短時間で製品が完成する東南アジア系の小エビ塩辛ペーストである。ただし，南方でも北方と同様の製造方法による蝦醤も存在し，筆者は香港の南Y島でその製造を観察している。

2)　消　　費

山東半島の虎頭崖で蝦醤の生産に従事する11人家族の家庭では蝦醤，蝦油各々約 0.5 kg を1カ月に消費するという。生産者でこの程度なので，一般人の消費はもっと少ないものであろう。蝦醤の料理法としては，鶏子蒸蝦醤という茶碗蒸しの調味，野菜妙めである炒蝦醤の調味に使われる。蝦醤は調味料として使用されるのが主であるが，副食品的な利用法としては，生の蝦醤を青ネギにつけたものを饅頭（マントウ）と一諸に食べるという。蝦油も野菜炒めの調味，拌菜という和え物料理の調味，スープ類を食べるさい食卓上で小量ふりかけて調味料として使う。ほかに，野菜を蝦油に漬けてつくる

漬物の一種である醤菜に用いられ，錦州漬けは蝦油漬けの錦州の特産物となっている。漬物製造者によって多量に消費されるほかは，現在では植物性の発酵調味料におされ，地方的な嗜好調味料として小量の消費がなされるだけである。例外としては，北京の名物料理である涮羊肉（シャブシャブ），烤羊肉（ジンギスカン鍋）の調味に蝦油を使うことが好まれ（くせのあるヒツジ肉には強い臭気をもつ蝦油の味があうとされるようである），このような特殊な料理の調味料として内陸部の都市に出荷される。

広東省の蝦醤の用途は主に野菜の炒め物料理の調味料としてであり，主材料を炒めるまえに油に蝦醤を入れて熱し，油に蝦醤の香気をうつしておく。ほかに豚肉に蝦膏をまぶしてから蒸した蝦膏蒸猪肉のような特殊な料理に使われる調味料として利用されるが，台所の必需品の調味料としての地位はもたない。

広東省における主な消費地は台山，湛江，汕頭である。福建省においては蝦醤を野菜炒めに使うほか，ここでは蝦油も生産し料理に使われると聞くが，その実態はあきらかではない。いずれにしろ，南方でも現在，蝦醤，蝦膏，蝦油は地方的な嗜好調味料としての域を出ず，一般的な調味料は穀醤類によって占められている。

3）歴　　史

『本草網目拾遺』（19世紀初頭）の鰕醤の項に浙江，寧波，蘇州に蝦醤が存在することが記されている。してみると，現在では中国の北方と南方の海岸部に偏りのある分布をしている蝦醤，蝦油もかつては中国全域の海岸部で，小エビの漁獲が可能である地帯にひろく分布していたものであるかもしれない。

しかし歴史的文献には蝦醤の文字はあまり出てこない。『斉民要術』に蝦醤の製法が記されているが，それはエビ（小エビか大形のエビかは不明）に飯，塩，水をまぜて長期間発酵・熟成させる食品であり，容量比でエビの1/3の飯を加えると記されているので塩辛系の食品ではなく，乳酸発酵をしたナレズシの一種であると考えられる。『斉民要術』より時代的にすこしおくれると考えられる「謝晋王賚蝦醤啓」の文章が諸橋轍次の『大漢和辞典』に引かれており，そこに蚝醤の文字があらわれるが，それだけでは製品の実態はわからない。

現在の蝦醤と同じ食品が記載されるのは，はるかに時代の降った『広東新語』(A.D. 1700) においてである。それによれば広東においてエビの最小のものを銀蝦とよび，そのやや大きなもので新安の銅鼓角海で産するものが銅鼓蝦といい塩蔵にすると美味である。香山でつくる蝦醤は香山蝦といって賞味されるが，その製法ははじめエビ100斤に塩3斤の比率で塩漬けにし，カメの口を封じて貯蔵し，エビの身がくずれたところで塩40斤を追加するとある。この記事から判断すると，長期発酵させた蝦醤であり，

東南アジアのものと同タイプである乾燥とすりつぶしの工程をもち，短時間の発酵による蝦醤は当時の広東省では一般的ではなかったものと思われる。あるいは，東南アジアと同じ蝦醤は，その後華僑によって伝えられた技術であるかも知れない。

3. 魚　醤　油

1) 製　法

魚醤油という名称もあるが[16]，一般には魚露の名称で知られ，福建省においては鯖油という名でもよばれている。広西チワン族自治区のトンキン湾に接した地方の京族（ベトナムの主要民族であるキン族）は別稿でのべるベトナムの魚醤油であるニョクマムを製造するが，漢字では鯰汁と表記される［莫杰(編)　1984: 346–347］。

さきにのべたように山東省の魚醤油の製造はやんだので，確認できた現在の中国での魚醤油産地は福建省の福州から広東省の汕頭を結ぶ海岸地帯で，福州，厦門，汕頭が主産地として知られている[17]。この地帯は東南アジア華僑をおおく出した場所であることが，のちにのべる東南アジアの魚醤油との関連において注目される。ほかに，香港に2工場ある。

原料としてよく利用される魚種は鯷魚（ムロアジ），鯧魚（*Sardinella aurita*），七星魚（*Myctophum peterotum*），三角魚（*Monocanthus sulcatus*）等の小形魚である。

中国・香港において魚醤油工場の調査許可が得られなかったので，ここでは製法を文献によって紹介せざるを得ない。

汕頭における製法は七星魚，鰺魚（アジ科）等の小形の雑魚を洗浄し，重量比で25-30%の塩を加え，カメあるいはタンクに入れ6-12カ月発酵・熟成させて，液体部分を濾過してつくるという［北京市水産供銷公司　1981: 202–203］。

厦門においては，体長 12–25 cm のカタクチイワシの鮮度の良好なものには重量比で25-30%，鮮度の低下したものには30-35%の塩を混ぜる。ただし，塩の量は気温により調節し，気温が高いほど多量の塩を混合する。これをタンクに入れ，重石をのせた落し蓋をし，常に魚体が浸出液の下に浸かるようにする。平均気温が 20.8°C の厦門で屋内のタンクの場合は1年間，屋外のタンクをガラスでおおった場合にはタンク内最高温度が 53°C，最低温度が 18°C なので6カ月で発酵・熟成が終了する。これを濾過して得た一番しぼりをボトリングしたのが特級魚露である。

16) 現代中国の百科辞典である『辞海』では塩辛系液体調味料を魚醤油の項目で説明している。
17) このほか引用文献にあげた『水産品簡易加工品』［福建省水産供銷公司・厦門水産学院加工系（編）　1976］の魚醤油分析表に浙江七星魚醤油という分析標本が記されているので，浙江省でも生産しているかのかもしれない。

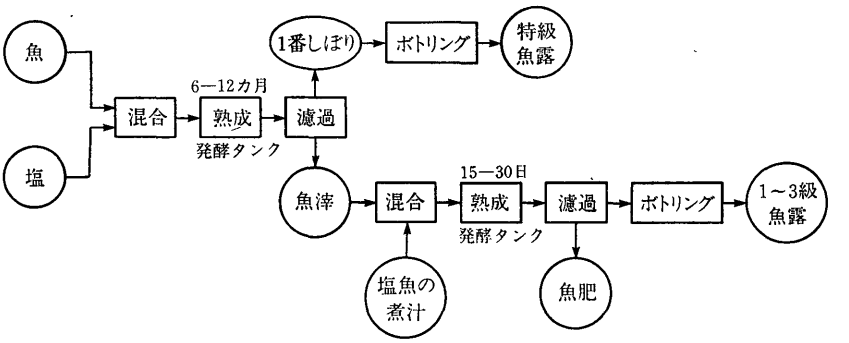

図8　厦門におけるカタクチイワシ製魚醤油製造工程
（[福建省水産供銷公司・厦門水産学院加工系（編）　1976] から作図）

一番しぼりの残滓に魚の塩漬けに水を加えて煮た汁，それがなければ二番しぼりのあとに残った魚滓あるいは製造中に変質して不良品となった魚醤油原料に塩と水を加えて煮た汁（18–22°Bé）を発酵タンクに入れて15-30日すると二番しぼりができる。二番しぼりは加える原料や熟成期間および特級魚露とブレンドすることによって1～3級にわかれる。一連の工程が終了したのちに残った魚滓は魚肥に利用される。

特級魚露のアミノ態窒素は10%以上，1級魚露は0.75-0.80%，2級は0.45-0.50%，3級は0.3-0.35%である［福建省水産供銷公司・厦門水産学院加工系（編）　1976: 168–171］。

福州では，現在ではコンクリート・タンクを使用して製造するが，昔はカメに塩をした魚を入れて発酵させたのち，竹カゴをカメのなかに挿入し，カゴのなかにたまった液体をすくいあげたとのことである[18]。

2）消　　費

中国における魚醤油を利用する地域における生産量統計は未見である。また，消費量についての資料もない。

料理における使用法は醤油とほぼおなじであるといわれるが，醤油を使う料理ならばどれでも代替物として利用するわけではなく，現在では魚醤油独特の風味を賞する料理に限定されているようである。

ちなみに魚醤油の主産地での地方料理を記した料理書にあたってみよう。汕頭は潮州料理の中心地である。『福建・潮州菜点選』には239種類の潮州料理のつくりかたが記されているが，魚皮餛飩湯[19]のスープの調味に魚露を使用する1例が出現するの

18）国立民族学博物館助教授周達生氏が福州で筆者のために調べた情報による。
19）魚肉でワンタンの皮をつくり，スープに浮かせた料理。

みである［華僑飯店(編)　1979］。『福建菜譜』の福州編には269の福州料理が記載されているが魚醤油の使用例はなく［福州市飲食業公司　1980］，『福建菜譜』の厦門編の189種の厦門料理にも魚醤油を使用した料理を見い出せない［厦門市飲食業公司 1980］。魚醤油の生産地でも，一般的な調味料としては醤油のほうがはるかに優勢なのである。

3) 歴　　史

筆者は中国の古典に魚醤油の記載されている例を知らない。中国における食物史研究の第一人者である中国科学院自然科学史研究所の洪光住氏に問い合せをしたところ，その返答をかねた「我国魚醤油起源初探」という論文を執筆し送付された［洪 1983］[20]。これは，魚膾，魚醢，魚醤，糟魚の製造の比較から魚醤油の起源を考察することを試みた論文であり，その起源に関しては筆者とは見解を異にする点もあるが，中国における各種の魚醤類を歴史的に考察した唯一の論文である。この論文のなかで洪は，魚露，魚醤油，鮚油という名称およびその記述を漢代から清代にいたる辞書類，本草書，食経，漁業資料に探索したが，発見できなかったとのべている。すなわち古典文献資料によって中国の魚醤油の歴史を調べることは不可能のようである。

4. 〈魚 醤〉の 変 遷

わが国においても塩辛，魚醤油製造のさいに風味を増す効果を期待してコウジを加えることがある。しかし，コウジの量はすくなく魚の重量の10%をこえることはまずない。多少のコウジを入れても，わが国の魚の発酵製品の分類でいえば，基本的には塩辛や魚醤油のバリエーションにすぎないといってさしつかえない。

しかし中国では古代から塩をした魚にコウジを加えて発酵させるのが常法であり，この種の食品を醢や<魚醤>とよんだ。他の魚醤との混同をさけるために，この種の中国古典にあらわれる食品には<　>を付して<魚醤>と表記することにしておく。

『周礼』（戦国末？）の醢人の記事に2世紀末に鄭玄の付した注をみると「醢や臡(でい)をつくるさいには，まず肉をはりつけて乾かししかるのちにつきくだき，精製したアワのコウジと塩を混ぜ，美酒に漬けて，カメのなかに入れて泥で密封して，百日たつとできる」とある。おなじ原料で青梅の汁を入れて酸味をだしたものを醯とよぶ。また「骨つき肉のものを臡とよび，骨のない肉でつくったものを醢という」という意味も

20) 印刷になった論文名は「我国魚醤起源初探」となっているが，印刷ミスでこの題名となったもののようで，送付された論文のタイトルには著者の手で「我国魚醤油起源初探」と修正されている。

のべられている。

おなじく『周礼』醢人の本文に魚醢という文字があらわれる。紀元前5-3世紀に成立したとされる『爾雅』釈器に「魚謂鮨，肉謂之醢」とあるのは，肉でつくった醢とおなじものを魚でつくったものを鮨とよぶという意味である（後世になると鮨の字は誤用されてスシを意味することになる）。

以上をまとめると，もともと醢という文字は骨なしの肉を原料として塩とコウジと酒を混ぜて発酵させた食品である。魚を原料としておなじ製法でつくったものを魚醢あるいは鮨とよぶのが古い用法である。それを後代の日本，朝鮮半島では魚と塩だけでつくった塩辛に醢の字をあてはめて記すので混乱が生じることとなった。また，日本，朝鮮半島の塩辛は海水魚製が主であるが，内陸国家である古代中原の地を中心につくられた魚の発酵製品は淡水魚を原料としていたことに留意する必要がある。

いっぽう中国では15世紀前半の『神隠』にまで鹿の肉醤である鹿醢の名が残る例もあるが，大勢として孔子が「その醤を得ざれば食わず」とのべたあたりから，醢の文字をあまり使用せず肉醤，<魚醤>という名称がよく用いられることになった。

『説文解字』（1世紀末～2世紀初頭）に「鮨，魚腊醤也，出蜀中」とある。『説文解字』で腊の古字である䐑を引くと，「豕肉醤也」とある。すなわち，ブタの肉醤とおなじものを魚でつくったものが鮨であり現在の四川省の産物であるということである。

漢代以前の中国に穀醤が存在した証拠はない。肉や魚に塩をして腐敗を防ぎながら，発酵により蛋白質をアミノ酸やペプチドに分解し，加えたコウジからは糖分が生成され，酒を入れているのでアルコールと生成された酸によって風味をもつ肉醤や<魚醤>が中国古代の副食品兼調味料である醤であった。漢代以後，原理的にはおなじ方法で肉や魚の代わりに加熱した豆類や穀類を主な原料として製造する穀醤が発達するようになる。すなわち，肉醤，<魚醤>から穀醤が発達したものと考えられよう。

『斉民要術』になると単に醤と記した場合は豆を主原料としたモロミ状の発酵食品をしめすこととなる。『斉民要術』の<魚醤>の製造法を西山武一・熊代幸雄の訳注を参照して略述してみよう。

原料にはコイと鯖魚（コイ科の *Mylopharyngodon aethiops*）がいちばんよく，ライギョもよい。鯖魚とメフグの場合は切身にせず魚体をそのまま使用するが，コイ，ライギョは骨をのぞいて糸造りにする。用意のできた魚1斗に，黄衣（コムギ粉製のザラコウジ）の原形のもの1升，黄衣を粉末にしたもの1升，橘皮（チンピ）の糸切り1合を混ぜて，小さなカメに入れて泥を塗り密封し，天日のもとにさらす。

熟成したら上等の酒で解いて食用にする。およそ，<魚醤>，肉醤をつくるには12月にすれば夏越しをしても虫がつかない。ほかの月にもつくれるが，ただし虫がわきがちで，夏を越せないだけのことである。

別法の<魚醤>としてナマスに切った魚を1斗に，コウジ5升，酒2升，塩3升，橘皮2葉を和えたものが記されている。これは原文では1日で食えるとあるが，1カ月の誤記であろうとされる。

『斉民要術』での料理つくりにさいしてふつうに用いられている発酵性調味料は醤と味噌豆にも似た豉または豉汁であるが，魚を焼く料理の下味つけに<魚醤>汁を利用する料理法が5例出現し，<魚醤>がまだ調味料としての性格を残していることがわかる。

その後の食経類から<魚醤>と肉醤の具体的製法が記載されているものを表示しておく（表3）[21]。これでみると，後代になると香辛料・薬味類を多種類混ぜ，色づけ用の紅麹を加えて，調味料や一般的副食物としての性格を離れて酒のサカナ化し，嗜好食品化，特殊食品化したものになる。おなじ傾向は中国のナレズシにもみられ，『斉民要術』の時代の保存食品としてのナレズシが，その後香辛料，薬味を多種加えて，コウジを用いた嗜好食品化するのと軌を一にする。肉・魚のナレズシと<魚醤>，肉醤のちがいはナレズシには飯が加えられるという区別点しかないようになる。清代になると<魚醤>，肉醤とともに姿を消してしまう。

その理由は漢族が生食をきらい，すべての食品を加熱して食べる食習慣と関係をもつであろう。<魚醤>のみをとりあげれば，発酵・熟成期間が10日程度になり保存食の性格がなくなることが指摘される。篠田統は中国のナレズシは元代になると支配者であったモンゴル人が魚類を食べなかったことにより凋落し，また，漬け込みのさいに飯，酒などの乳酸や酢酸を生成する原料がすくない製法になり，発酵が短期化し，ナレズシの特徴を失った食品になって姿を消していったと説明する［篠田　1966］。<魚醤>，肉醤はナレズシと軌を一にしながら現代の漢族の食生活では忘れられた食品となっている。

きわめて珍らしい例として，台湾の東勢において客家系の一業者が肉醤を現在でも小規模ながら製造していることを記しておこう。山猪鮭というのはイノシシを原料とした肉醤である。イノシシの肉を小指の先くらいの小片に切ったものに塩をまぶし，醤油つくりに用いる黒色のダイズのコウジである黒豆糟と紅糟（紅麹，ベニコウジ），

21）料理書の常として，前代の料理書を丸写ししたと思われるものが，表2のなかにもふくまれる。すなわち『多能鄙事』の<魚醤>，肉醤は『居家必用事類全集』から，『居家必備』の<魚醤>，肉醤は『遵生八牋』からの丸写しである。

表3　中国の食経における<魚醤>，肉醤類の製造法
（—は原典に記載のないことをしめす。*鯖魚はコイ科の *Mylopharyngodon aethiops*）

出典	食品名	原料	塩	コウジ	酒	香辛料その他	発酵・熟成期間
斉民要術（6世紀前半）	魚醤	コイ，鯖魚* ライギョ，メフグ	○	黄衣	—	ショウガ，チンピ	数カ月
	魚醤	魚	○	コウジ	○	チンピ	1カ月
	乾鱭魚醤	エツの乾物	○	コウジ 黄蒸	—		長期
	肉醤	ウシ，ヒツジ，ノロシカ，ウサギの肉	○	コウジ 黄蒸	—		14日
	卒成肉醤	ウシ，ヒツジ，ノロシカの肉，魚	○	コウジ 黄蒸	○		24時間
中饋録（北宋）	魚醤	魚	○	神麹 紅麹	○	ショウガ，サンショウ，ウイキョウ	10日
	肉醤	肉	○		○	ネギ，サンショウ，ウイキョウ，チンピ	長期
居家必用事類全集（13世紀中頃）	魚醤	魚	○	神麹 紅麹	○	ネギ，ショウガ，サンショウ，ヤマゼリ	不明
	蛤蜊醤	蛤蜊	○	麦黄 紅麹	—		不明
	肉醤	ヒツジ，ノロ，ウサギ等の肉	○	醤麹	○	ネギ，ショウガ，サンショウ，チンピ，ヤマニレ	長期
	鹿醢	シカ	—	酒麹 小豆麹	○	ネギ，サンショウ，ヤマゼリ，ニッケイ，ニクズク，カンゾウ，ナガコショウ	100日
事林広記（13世紀末）	白魚醤	ニゴイ	○	米黄 紅麹	—	ネギ，青サンショウ，イノンド，ゴマ油	不明
	魚頭醤	魚の頭	○	麥麹 紅麹	○		不明
	魚兎醤	魚とウサギ	—		○	ネギ，サンショウ，イノンド	冬4日
多能鄙事（14世紀中頃）	魚醤	魚	○	神麹 紅麹	○	ネギ，ショウガ，サンショウ，ヤマゼリ	不明
	肉醤	ヒツジ，ノロ，ウサギ等の肉	○	醤麹	○	ネギ，ショウガ，サンショウ，チンピ，ヤマニレ	長期
	鶉雀兎魚醤	ウヅラ，ウサギ，魚	○	紅麹 白麹	—	ショウガ，サンショウ，コショウ，イノンド，ゴマ油	4カ月
	鹿醢	シカ	○	小豆麹	—	ネギ，ショウガ，サンショウ，ウイキョウ，ニッケイ，ニクズク，ヤマニレ，ナガコショウ	100日
神隠（15世紀前半）	肉醤	ヒツジ，ノロ，ウサギ等の肉	○	醤麹	○	ネギ，ショウガ，サンショウ，チンピ，ニレ	長期
	鹿醢	シカ	○	菉豆麹	○	ネギ，サンショウ，ウイキョウ，ニクズク，ニレ，アズキ，耳草	長期
	鹿醢	シカ	○	菉豆麹 酒麹	○	ネギ，サンショウ，ウイキョウ，ニクズク，ニレ，カンゾウ，アズキ	100日

出　典	食品名	原　料	塩	コウジ	酒	香辛料その他	発酵・熟成期間
遵生八牋 (1591)	魚　醤	魚	○	神　麴 紅　麴	○	ショウガ，サンショウ，ウイキョウ	10　日
	肉　醤	肉	○		○	ネギ，サンショウ，ウイキョウ，チンピ，醤	長　期
居家必備 (明)	魚　醤	魚	○	神　麴 紅　麴	○	ショウガ，サンショウ，ウイキョウ	10　日
	肉　醤	肉	○		○	ネギ，サンショウ，ウイキョウ，チンピ，醤	長　期

米酒を混ぜて5カ月間カメのなかで発酵・熟成させるという。原料の混合比などは秘伝とのことで，教えてもらえなかった。熟成終了後，紹興酒の空ビンに詰めて売る。紅コウジで赤く色づき，肉は一部分解して筋の部分がおおく残っている。ダイズのコウジを使うために，醤油のモロミに似た味の食品である。ショウガ，ハッカの葉などをきざんだものと混ぜて生食する。台湾のなかでも，ほとんど知られていない，東勢地方での限られた人だけが食べる嗜好食品であり，鹿肉でつくることもあるという。『居家必用事類全集』あたりから出てくるマメコウジと紅コウジを使用してつくるようになった肉醤が現在に細々と残っている例である。

付　記

本論文は筆者が東京農業大学に提出した学位論文『魚介類の発酵製品に関する研究』の一部を改稿したものである。学位論文作成時に指導いただいた東京農業大学の小崎道雄，野白喜久雄両教授に感謝するしだいである。

文　献

阿部輝雄・露木英男
1968　『日本食品工業学会誌』15(11): 535–538。
1969　『日本食品工業学会誌』16(12): 560–563。
厦門市飲食業公司
1980　『福建菜譜（厦門）』福建科学技術出版社。
青木正児
1970　『青木正児全集』9巻　春秋社。
浅野元一
1973　「秋田県特産食品の研究V，しょっつるの加温速醸及びしょっつる中のペプチド」『秋田大学教育学部研究紀要（自然科学）』23: 103–120。
莫杰（編）
1984　『広西風物誌』広西新華書店。
藤井建夫
1983a「水産漬物　総論」三輪勝利監修『水産加工品総覧』光琳，pp. 231–236。

1983b「塩辛」三輪勝利監修『水産加工品総覧』光琳，pp. 263–266。
藤井建夫・小沢千重子
1980　「水産醗酵食品見聞記(1)」『さかな』25:10-13，東海区水産研究所。
福建省水産供銷公司・厦門水産学院加工系（編）
1976　『水産簡易加工品』農業出版社。
福州市飲食業公司
1980　『福建菜譜（福州)』福建科学技術出版社。
IPFC (Indo-Pacific Fisheries Council)
1967　*Fish Processing in the Indo-Pacific Area.*　IPFC Regional Studies No. 4.
石毛直道
1983　「稲作社会の食事文化」佐々木高明編『日本農耕文化の源流』日本放送出版協会，pp. 389–414。
1985a「民衆の食事」『家と女性』（日本民俗文化大系10巻）小学館，pp. 111–180。
1985b「青ケ島の塩辛」『民博通信』27: 20–32。
石毛直道・K．ラドル
1985　「塩辛・魚醤油・ナレズシ」石毛直道編『論集　東アジアの食事文化』平凡社，pp. 177–242。
華僑飯店（編）
1979　『福建・潮州菜点選』上海科学技術出版社。
家庭農産品加工手冊編集組
1981　『家庭農産品加工手冊』農業出版社。
黄慧性
1980　『伝統郷土飲食調査研究報告書』文化財管理局。
洪光住
1983　「我国魚醤油起源初探」『中国醸造』2(3): 31, 43–45。
李盛雨
1979　「韓国の食べ物社会史（Ⅲ)」『アジア公論』8月号，pp. 138–155。
松田毅一・E．ヨリッセン
1983　『フロイスの日本覚書』中公新書。
三輪勝利（監修）
1983　『水産加工品総覧』光琳。
村瀬之熙
1927　『秋苑日渉」『日本随筆全集』第1巻，国民図書。
中野智夫
1973　「魚醤—ショッツルを中心として—」『調理科学』6(2): 88–91。
西山武一・熊代幸雄（訳）
1969　『校訂訳注斉民要術』アジア経済出版会。
農商務省水産局
1913　『日本水産製品誌』水産社。
大野悦子
1971　「秋田県特産食品の研究Ⅳ，ハタハタの化学成分のアミノ酸組成」『秋田大学教育学部研究紀要（自然科学)』21: 71–79。
大野悦子・浅野元一
1968　「秋田県特産食品の研究Ⅰ　市販しょっつるの性状としょっつる熟成中の変化」『秋田大学教育学部研究紀要（自然科学)』18: 81–95。
1969　「秋田県特産食品の研究Ⅱ，しょっつる速醸条件の検討」『秋田大学教育学部研究紀要（自然科学)』19: 85–99。
1970　「秋田県特産食品の研究Ⅲ，原料別試製しょっつるの熟成中の変化と試製及び市販しょっつるのアミノ酸組成」『秋田大学教育学部研究紀要（自然科学)』20: 27–39。
岡本正一
1940　『満支の水産事情』水産通信社。

北京市水産供銷公司
1981 『水産商品知識』北京出版社。
佐藤　信（監修）
1984 『食品の熟成』光琳。
関根真隆
1969 『奈良朝食生活の研究』吉川弘文館。
島田勇雄（訳注）
1980 『本朝食鑑』5（東洋文庫）平凡社。
篠田　統
1966 『すしの本』柴田書店。
STEINKRAUS, H. (ed.)
1983 *Handbook of Indigenous Farmented Foods.* Marcel Dekken.
須山三千三・三輪勝利
1981 『水産加工』建帛社。
台湾総督府民政局
1896 『殖産部報告1-1　水産之部』
田中静一
1970 『中国食品事典』書籍文物流通会。
鄭大聲（訳編）
1982 『朝鮮の料理書』（東洋文庫）平凡社。