

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

Changing Authenticity of Heritage Food : A Case Study of Fermented Mackerel Sushi in Coastal Southern Fukui <Special Theme : Local Food in Postindustrial Japan>

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2019-10-31 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 濱田, 信吾 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00009449

変容する伝承食の真正性

—福井県嶺南地方沿岸部のサバのヘシコナレズシを事例として—

濱 田 信 吾*

Changing Authenticity of Heritage Food:
A Case Study of Fermented Mackerel Sushi
in Coastal Southern Fukui

Shingo Hamada

本論は、福井県内外海湾地域のサバのヘシコナレズシを事例として、伝承される郷土食がローカルな歴史的背景と社会的文脈で変容を遂げながら体系的に維持される様相を民族学的に記録し考察することを目的とする。特に、塩と糀がもたらす味の変化に注目しながら、郷土食の文化的・社会的価値が味の真正性の交渉とともにいかに再生産されるかを考察する。ヘシコナレズシは、サバ、塩、米糠、コメ、そして米糀を用いて二度の発酵過程を要するスローフードである。まず、郷土食と真正性、醗酵魚食に関する先行研究を取り上げ、ヘシコナレズシ発展の背景となる巾着網漁業とサトウリを鳥瞰する。そして、ヘシコナレズシの材料を整理し、ナレズシという郷土食の再評価の中で味質の変化がいかに受容または拒絶されるかを明らかにする。サバのヘシコナレズシは、新しい調味素材を時代とともに取り入れながら世帯と地域社会で伝承されてきた。塩分の摂取を控えるべきとの栄養学的認識や、甘味を加えることによる消費層と世代の拡大など、現代の食志向や嗜好への対応がヘシコナレズシの生産過程と真正性に影響を与えていることが明らかとなった。

This ethnographic paper is intended to report the cultural politics of fermented pressed mackerel sushi (*saba heshiko-narezushi*) in the Uchitomi Bay area of Fukui Prefecture, Japan, to elucidate how heritage food producers sustain their local food system while negotiating its authentic taste among producers and with consumers. *Heshiko-narezushi*, a slow food crafted

*大阪樟蔭女子大学

Key Words : Anthropology of food, food culture, taste, authenticity, fermented food

キーワード : 食の人類学, 食文化, 味, 真正性, 醗酵食

through the twice-fermented process, includes mackerel, salt, rice bran, rice, and *koji* rice. This article first presents an overview of the historical context of the regional purse seine fishery for mackerel and *satouri*, a local food system that connects coastal fishing communities with inland farming communities, and *heshiko-narezushi*. Second, this article presents an examination of the ingredients and procedures of crafting *heshiko-narezushi*, with attention to the introduction of new materials in the making. Concern over sodium intake and changing taste preference to sweetness over saltiness implicitly lead local artisanal producers to negotiate the authentic taste of their fermented mackerel sushi. Some of those producers use less salt and add more *koji* mold and/or rice wine to make the taste of their heritage food more accessible and acceptable to non-local people and to future generations.

1 序論	7.2 ヘシコナレズシ
2 伝承される郷土食と真正性	7.3 サバ
3 醗酵魚食	7.4 塩
3.1 魚介類の醗酵保存	7.5 米糍
4 塩	8 味と真正性
5 福井県内外海湾東部の巾着網漁	8.1 酢・味醂・調味料
6 サトウリーハマーサトの食景観	8.2 バウンダリー・オブジェクトとしての真正性
7 ヘシコ・ナレズシ・ヘシコナレズシ	9 結論
7.1 ヘシコ	

1 序論

本論は、地域で伝承される郷土食がローカルな歴史的背景と社会的文脈で変容を遂げながら体系的に維持される様相を、福井県内外海湾地域の郷土醗酵魚食であるサバのヘシコナレズシを事例として民族学的に記録し考察することを目的とする¹⁾。特に、塩と糍、そして酢や味醂などがもたらす味の変化に注目し、郷土食の本物らしさ、つまり真正性に関する言説を検討する。本論は大きく二点から

構成される。第一に、巾着網漁業とサトウリと呼ばれる地域間の交換経済に焦点をあて、郷土食が生産、分配、消費、そして伝承される地域の食景観を概観する。第二に、ヘシコナレズシの生産で用いられる材料を整理しつつ、伝承される郷土食のレシピと嗜好の変化がいかに受容または拒絶されるのかを論じる。そして第三に、塩味と消費層の拡大に繋がるとされる甘味をめぐる言説を中心に、郷土醗酵食の正しい素材と味に基づく真正性の交渉を記録する。郷土食であるサバのヘシコナレズシの伝承における味の維持と変容の闘ぎ合いの動態の民族学的記録は、脱工業化されたスローフードな食として再評価される郷土食の現代社会における文化的価値の理解に資すると考える。

2 伝承される郷土食と真正性

地域で受け継がれてきた食は、里山が持つ生態的・社会的・文化的価値の再評価、そして工業的に生産される食を見直し持続可能な食の実践を提唱するスローフード運動の発展とともに注目を浴びている。郷土食という用語と概念は1920年代に生まれ（Rath 2015）、都市化や地方から都市への人口流入とともに1980年代前半から地方の特産品や料理の商品化が活発化した。古家（2010）は、郷土食の課題を越境・伝承・評価の三点から論じている。郷土食は、生産が世帯を基本単位にしたローカルなものから、企業単位による生産加工へと移行し、人口移動とともに「家庭・村・地域を超えたスーパー・専門店・道の駅・直売所・学校給食・飲食店・アンテナショップなど新たな領域に足を踏み入れている」（古家2010: 42）。伝承の場も、世帯における世代間の知識と技法の継承から、給食での定期的な提供を含む外部での食育イベント企画などへと移行している。各世帯で食されていた郷土食は、伝承の外部化が進み、今日さまざまな場所や機会で意図的に考えて伝えられ、学ぶべき味へとなりつつある。本論では、サバのヘシコナレズシを郷土食と表現するが、味と調理技法がいかに「正しく」伝承されるかが生産者の言説の軸論となる場合は、あえて伝承食と記述する。

郷土食の再評価は、現代の工業的食システムに批判的な食の社会運動における生産（者・地）と消費（者・地）を再び繋ぐという理念と関連している。一方で、郷土食が商品化されることによって生産地外に流通し真正さ（本物らしさ）

をまとい取引きされることは、生産される地域と消費される都市部で食の意味、価値が多層的になることを示している。伝承される郷土食の価値は時代とともに変化しうするため、その考察には地域的歴史や食文化の検討と理解が必要となる。

真正性は、文化観光における伝統の生成と実践に関する論考で活発に議論されている（マッキヤーネル 2012; 橋下 2011）。食研究における真正性とは、主にある特定の食材、技術やレシピ、または料理における品目間の関係などの、特定の場所や時間との繋がりや妥当性のことを指す（Weiss 2011: 74）。例えば、フードライターなど「フーディー（食通）」の言説から作り出される食の真正性について、ジョンストンとバウマンは、地理的特殊性、シンプルさ、人格的関連、歴史主義の四つの要因を挙げている（Johnston and Baumann 2010）。産地が特定され、手作りや有機栽培など工業的生産よりもより自然に近いものがより真正な食とされる。そして、固有の地域史や郷土史、民俗文化の一部として伝承し文化的価値が再生産される食は真正性が高まる。本研究が明らかにするように、近年の市場消費社会においては、伝承された味や調理技法の実践に基づく真正性は地域特産・銘産品の付加価値を高めるものとして、それらの生産や販売に携わるアクターらが重要視する傾向にある。

真正性は可変的であり、ある一定の時間に留まり変わらないものではない。地域集落や世帯で伝承される郷土食は、一般加工食品とは異なる本物の食として、「ふるさとのイメージ」とともに都市部の消費者に消費される。真正性の本質は、食物そのものに内在するのではなく、「本物らしさ」は、生産者や消費者など関連するアクターらの中の言説の中で生成、再生産される。Handler（1986）は、真正性という概念は近代西洋における社会構築の所産であり社会的集団と対比される個人という概念と密接に関連していると主張する。しかし、ガンモドキのような精進料理におけるもどき料理のように、本物か否かを問う真正性は決して西洋社会のみにその起源を持つのではなく、他者や他文化との文化接触と摩擦が起きる時間と場所において所与される²⁾。

3 醗酵魚食

どのような菌とともにどのような醗酵食が発展するかは、それぞれの地域環境

の気候や風土が大きく影響するため地域性と局地性、そして伝承的な要素が強い。小崎（1986: 21）は、「各地域・各民族の食を支えている特徴的食品類は、ほとんど大なり小なりそれと知らずして、微生物の影響を受けての所産であった。微生物を利用する新しい技術が生まれると、それが周囲に伝播し、結果として各地に伝統食品が定着してゆく。すなわち、ある技術が隣接地に伝わり、その技術に根ざして、その土地の産物から特有の醗酵食品が生まれ、そこに固有の特徴を持った食品が生まれる」と述べている。

醗酵は、食の可食化、保存化、そして嗜好化に貢献する。例えば、シアン化物の含有量が多いキャッサバは、水に漬けて醗酵させることによって、人間にとっての毒素が抜け栄養価の高い食物となる。また、埋土することによって、ソテツやパンギウムなど毒性のある種子を可食化する醗酵加工技術も存在する（中尾1986）。そして限られた期間に多量に漁獲、収穫される魚介類や野菜を、食料生産が困難となる冬季に向けて保存する際にも醗酵技術が用いられる。醗酵保存を通じた栄養素の維持や腐敗の防止によって、食料調達が困難な地域や期間においても、食物入手と消費が可能となる。これら機能的要因に加えて、醗酵には風味を高めるといった嗜好的要素がある。酒類は食の保存や栄養摂取が主目的とは言えず、社会的・文化的に発展し定着した嗜好食と言える。本論で論じるナレズシのように、長期保存ではなく味の奥深さをつくるために行われる醗酵もあり、醗酵食は、栄養摂取や経済的合理性のみならず、文化的領域からの考察が不可欠である。

3.1 魚介類の醗酵保存

魚介類の保存方法としては、乾燥、加塩醗酵を利用した塩蔵、乳酸醗酵を利用したナレズシ化の三手法が主として挙げられる。それらの選択は、生産地や加工地の気候と生態環境が大きく影響する。低温と乾燥が、食物貯蔵の一般的好条件（中尾2012: 122）だが、そのような環境にない地域では、加塩を含む加工技術によって食料貯蔵を可能とし、食料の可食と保存時間を延長させてきた。

乾燥には、干物にする場合と燻製にする場合がある。魚介類を乾燥させる場合は、その目的は可食期間の延長に限らず、日本における一夜干しのように、身質を締めることによる食感の向上や旨味の凝縮など嗜好性も影響する。加塩し防腐機能を高める技術は、日本や西アフリカを含む多くの地域で用いられる（中村

2014)。加塩醱酵の代表的な例は、欧州ならアンチョビや東南アジアから東アジア地域で生産・消費される塩辛類が挙げられる。生魚を塩とともに壺や樽に漬け込み、魚肉の自己分解と醱酵を利用する。その際に生成される魚醤は、料理・卓上調味料としてアジア圏で幅広く使用されている。

乳酸醱酵を利用したナレズシは、米飯が使われ、東南アジアから東アジアの各所で実践されている。乳酸による自然醱酵の代わりに植物酢を利用した「早ずし」は、日本国内はもとより世界的に知られるようになったが、歴史的にも古い「ナレズシ（馴れずし、熟鮓）」は篠田（2002）のスシ研究を基盤として、石毛とラドル（1990）が詳細な記録と考察をまとめている。米と魚を用いたナレズシ的醱酵食は、高温と湿気が特徴であるアジアモンスーン圏の郷土食の特徴としてあげられ、水耕栽培と魚醤を含む醱酵食の相関関係が知られている（石毛／ラドル 1990; 佐藤 2008; 中尾 2012: 131）。

4 塩

食文化研究において、塩は食材という物質としてのみならず、食味の一つとして認識される。塩味のように、我々の味覚経験を豊かにするもの、または味覚分類の一つとして文化要素と考えることができる。塩田に代表されるように、生業としても社会的・経済的に重要な役割を果たしてきた。そして、塩は他の食材の時空間的移動を可能にする媒体でもある。塩漬けにすることによって、水産物は長距離を移動することができ、さらに長時間の保存が可能となる。食の消費期間を延長させる保存加工物の一つとして利用される機能的物質とも捉えられる。

塩の消費は世界的に減少傾向にある。ヨーロッパでは、20世紀の塩の摂取は19世紀のそれに比べて約半量となった。しかし、塩鱈や塩蔵ニシン、ハムやソーセージ、オリーブやピクルスなどといった塩水や塩に漬ける保存食品は、冷蔵庫や冷凍庫といった保存技術が食品保存において中心的な役割を果たす今日においても、その生産と消費が継続している（Powles et al. 2013）。一方、最近では高塩分食品の消費への懸念から、健康のための減塩食品が陳列棚に並ぶ³⁾。塩は、保存のために必要とされる第一の物質ではもはやない。しかし、塩は保存のための添加物ではなく、加味により魅力的な食品を生み出すために使われるようになって

た。冷蔵、冷凍技術が発展した現代でも塩蔵食が食される事実は、塩の文化的再生産の継続性を示している。

健康志向の変化とそれに伴う味覚嗜好の変化は、たとえ伝承されてきた郷土食が「本物」であっても、それが良い食べ物かどうかとの評価に影響を与える。例えば、塩蔵した鮭の切り身であるロックス (*lox*) はベーグルに乗せて食される。ロックスは、スウェーデンなど北欧ではグラヴラックス (*gravlax*) と呼ばれるが、ニューヨークの特にユダヤ系アメリカ人にとっての郷土食であり保存食だった。しかし、ロックスは塩蔵されているため塩味が強く、その高い塩分濃度のために現代ではノヴァ (*nova*) によってソウルフードの地位をとってかわられている。ノヴァは塩蔵の後に冷燻加工を行うため、ロックスよりも塩味が薄くなる (カーランスキー 2014)。このように、郷土食の健康性が疑問視されるのは日本のみではない。

塩を「塩分」や塩化ナトリウムという栄養価や栄養素と捉えることは、それは食の科学化、塩の科学化を意味する。しかし、塩分が高いことの利害は、栄養学的な判断のみで決めることはできず、食と健康状態に関する研究には因果関係の確定が困難なものが少なくない (Hamada and Wilk 2018)。食事や食品の健康性は、変化する食生活や環境の一部として、そしてそれとともに文脈化された上で理解する必要がある。栄養価となった場合は、ある栄養の適応摂取量などは、個人によって異なり、食事のみならず食生活全般を分析しなければならない。偏食を原因とする栄養摂取の偏重は、本来栄養学的問題ではなく食生活学的課題だが、近年は減塩やゼロカロリー食品など、食生活や偏食を改善せずに、個人主義的で還元主義的に健康と食生活が捉えられ、健康食品とされるものを消費することによって数値化された健康と照らし合わせながら健康状態の改善を試みようとする流れがある (Guthman 2011)。

郷土食の価値がスローフード運動など脱工業化した食のあり方とともに再評価され消費される現代において、本来保存食としての機能を有していた醗酵魚食は、嗜好食へと変容し地域食文化の象徴となる文脈でどのようにその真正性が問われるのだろうか。本論文では、福井県嶺南地方に位置する内外海灣東部のサバのヘシコナレズシを事例に、いかに塩味や甘味が真正性の評価の対象となるかを検討する。

5 福井県内外海湾東部の巾着網漁

田鳥は、福井県小浜市東部、内外海湾に位置する沿岸集落である。地域内では、本田鳥と呼ばれる田鳥に加え、釣姫、谷及、須浦の小集落を含めた内外海湾で最大の地区であり、面積 7,698,651m² の集合的な沿岸景観を指す。2017 年の時点で 108 世帯 404 人が住んでいる（写真 1）。

田鳥は日本海側におけるサバ巾着網漁の発祥の地とされる。田鳥のサバ巾着網漁は、1943 年に三組に分かれていた巾着網漁業者が統合合併し、共同経営で大掛かりな巾着網漁業を操業するようになった。地区内の 9 割近くの世帯が共同経営の株主となり、80 年間にわたり収支損益をともに経験してきた。豊漁の際は、市場に水揚げされるほかに、地域住民に余剰となったサバが数十尾、多いときは百尾近くが配当金と共に分配されたという。これらのサバは世帯消費へと回されたが、大量のサバが分配された場合は世帯ごとの小規模な水産加工に使われ、後述するサトウリで使用された。



写真 1 田鳥地区の外観。サトウリ先の集落は背後の山林を抜けると広がる「鳥羽谷」に位置している。（2016 年 9 月 14 日 筆者撮影）

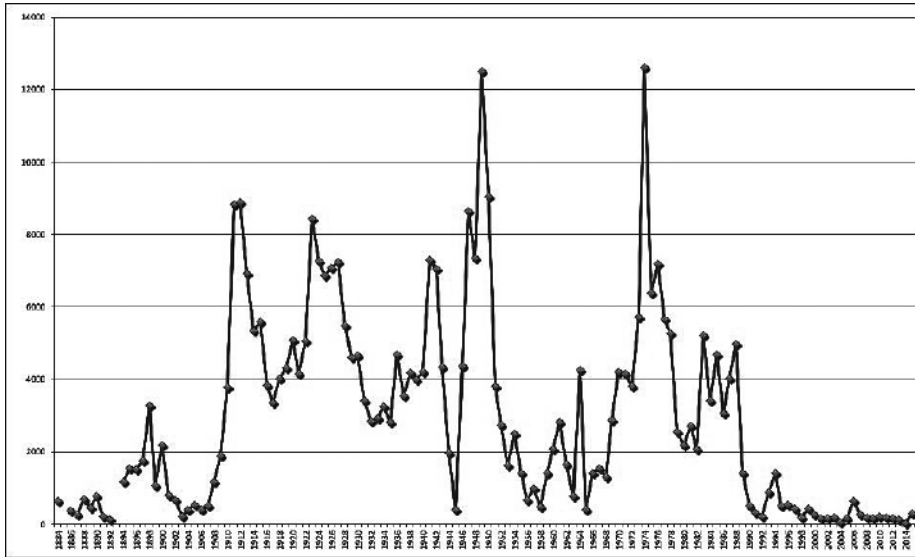


図1 福井県サバ類漁獲量の経年変化。福井県統計年鑑をもとに作成。1891年（明治24年）から1958年（昭和33年）までは「貫」が単位として用いられていたため、一貫あたり3.75kgで換算した。

若狭湾におけるさばの巾着網漁は、太平洋戦争期に一時中断となったが、1947年から1951年に最盛期を迎えた。しかし、1970年代後半から80年代にかけて若狭湾周辺のサバ資源量は減少し、巾着網漁の操業が困難となった。県内の漁獲量は、ピークの1974年で1万2,607トンあり、同市の田烏巾着網組合だけで3,580トンに上ったが、サバの資源量は減少し、1987年にサバの巾着網漁は終わりを告げた（小浜市史編纂委員会1998）（図1）。

サバの巾着網漁を中心とした基幹産業の沿岸漁業が衰退した後は、海水浴場と民宿経営を基盤とした観光業が地区経済の一翼を担った。しかし、自家用車の普及と沿岸道路の整備とともに日帰り旅行が増加し、現在は多くの民宿の看板が景観の一部となっているものの、実際経営している場所は少ない。現在はワカメなどの地場産の漁獲物をはじめ、アジやイカ、カマスやフグなど小浜漁港や漁業協同組合を通じて出回る海産物を干物加工して、近隣の直売店などで販売している⁴⁾。

6 サトウリ—ハマ—サトの食景観

田烏をはじめとする内外海湾の小地区は、海に面し山を背に持つ。陸の孤島という表現が容易に浮かぶ地理的特徴を持っている。水産資源は豊富であったであろうが、耕地面積は広くない。区内のみでは米の自給自足は困難であったため、米を中心とした食糧は、近隣の農家から贈与交換経済の一環として得た。

沿岸漁村（ハマ）の住民が農村集落に海産物を売りに出ることを、ハマの人々はサトウリ（里売り）、またはコウリ（小売り）と呼ぶ。訪問場所は、沿岸（田烏）の各世帯が、農村集落や世帯にあらかじめ関係を持ち、世襲的に代々受け継がれていた特定の農家であった。サトウリをするハマの人々は、その場所を「ワラジヌギ」と呼んでいた。ハマから山を一つ超えて到着する場所で、足を休めながら交易が行われるからだ。サバ街道は若狭湾など海浜地域から京都に至るルートが有名だが、サトウリは農家と漁家を連関することによってお互いの食料保障を高める体系であり、現金獲得が期待できる京都方面に向かう塩サバをはじめとする海産物の販売とは性格が異なる。特定の個人間ではなく家同士で行われるワラジヌギと贈与経済は、ハマ—サト間の長期的関係の維持を示唆している（中村 2018）。

サトウリでは、基本的に漁家から農家への訪問の日程調整などはなかった。しかし、5月の田植えの時期など、農村で人々が集まり共同作業を行う時期によくサトウリがやってきたそうだ。そして、漁家は11月から12月に田烏からサトに支払いを受け取りに、「アツメモノ」訪問をおこなった。農家より受け取るのは秋に収穫された米、大豆、もち米などで、米は越冬時の貴重な食料になるのはもちろんのことナレズシづくりに使用されたと聞いた。しかし、貴重な主食資源であるコメを大量にナレズシ作りに利用したとは考えにくく、ナレズシ作りに使われたのは前年からの古米であろう⁵⁾。さらに、ヘシコ加工に使う米糠、そしてナレズシで使う米と米糶など、水田農耕による産物はヘシコナレズシ作りに不可欠な食材を提供するため、サトウリは相利関係を生み出すものであった。一方、農家は、年末にヘシコやヘシコナレズシを受け取り、ナレズシは新年のハレ食として食卓に上がった。

今でも田烏の多くの家でサバのヘシコナレズシは作られているが、サトウリを

継続しているのは2、3軒のみという。漁家Y家は、自家生産したヘシコやヘシコナレズシ、焼き鰯や焼き鰯などを手渡している。他の漁家は、みんな道の駅など近場の店に売っている。漁家H家の場合、サト売りは母の死後3、4年ほど継続したが、最終的には今の代で終了となった。近年は、ヘシコナレズシの分配先はサトから直売所へと移りつつある。これは、購買者がワラジヌギ先である特定消費者から不特定消費者へと変化したことを意味する。しかし、田烏のヘシコナレズシが販売されていた直売店（写真2）が以前より田烏からの行商が訪れていたサトウリ地域に位置していることも、地域食文化が変化しながらも継承されることを示唆しているといえよう（図2）。

また、Y家が長年サトウリ関係を持っている持田集落の農家によると、今は完成したヘシコナレズシを受け取るが、以前は塩魚を持参してもらい、農家にてヘシコを漬けてもらうこともあったそうだ。その理由は、ヘシコを押すために使用される塩の獲得が狙いだったかもしれない。宮本常一は『塩の道』（2013）で、



写真2 販売されるヘシコナレズシ（中央上）と干物（中央下）。田烏からサトウリされていた海産物は、今は店舗を通じて不特定消費者に販売される。販売員によると、ナレズシの需要は根強く、近隣集落の年配の方々が購入に来られるらしい。（2016年11月4日 農村地区の直売店にて筆者撮影）

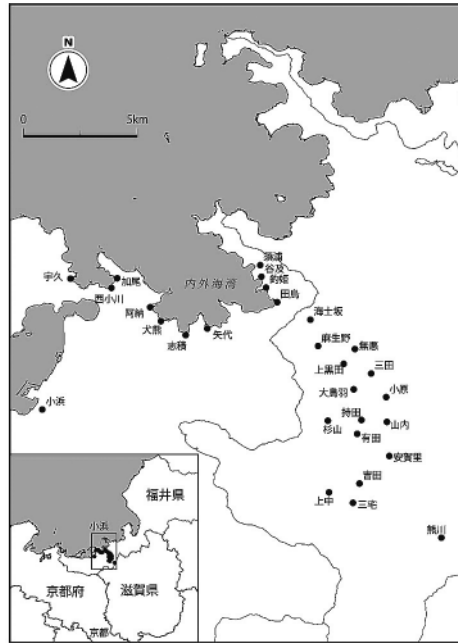


図 2 内外海湾地域の沿岸集落と田烏集落とサトウリ関係にあった農村集落の位置。田烏集落の背後の山を越えた谷間に沿って行商地が位置している。田烏での聞き取り調査、胡桃沢 (1995)、中村 (2018)、吉井 (2005) をもとに作成。

塩鮭や塩鰯は、食料としてではなく塩の入手と消費が目的だと論じている。塩魚の交易は、山村地域に住む人々にとって塩を得る一つの方法といえるため、塩魚を現地でヘシコ加工してもらう、またはハマで作られたヘシコを交易で得るという行為は、単にサバなど魚資源が沿岸部から山村部に移動しただけではない。ヘシコやヘシコナレズシを生産・保存する際の塩も、漁村と農村の相利関係を維持する重要な食媒体であった (図 2)。

7 ヘシコ・ナレズシ・ヘシコナレズシ

ヘシコとナレズシは、日本海に面した北陸、山陰地方で主に生産される。ヘシコは、塩と米糠とともに加工される醗酵食であり、地元で漁獲される多種多様な

魚が糠漬け加工に用いられる。一方、ナレズシは、魚と米、そして米糶を用いた乳酸醗酵を活用してつくられる醗酵食だ。米と魚を用いたアジアモンスーン圏の醗酵食品の例としてよく挙げられ、空間的には日本がモンスーン圏最北・最東部でナレズシを生産、消費している地域となる。田烏をはじめとする内外海湾地域 of ナレズシ生産の加工は、二度の醗酵過程をおこなう点でほかの地域のナレズシと異なる。さらに、醗酵魚食をつくる大半の地域では塩蔵魚を使用するが、田烏では糠漬け（ヘシコ）加工した魚を一度塩抜きして、さらに米糶と共に漬け置きする。保存食となる糠漬けの魚を脱保存食化し、ハレ食として食されるのがこの地域のヘシコナレズシの特徴だ。

7.1 ヘシコ

石毛（2011）は、東アジア・東南アジアの魚の醗酵食品の調査を通して、魚の糠漬けが作られるのは日本だけだと報告している。タクアンのような野菜の糠漬けがあらわれるのも江戸時代になってからである。江戸時代に回転式の粳すり臼が普及し、粳すりをした玄米を精白するようになってから大量の米糠が得られるようになり、それとともに糠漬けが発展した。魚の糠漬けも江戸時代に普及した食品であろう（石毛 2011）。しかし、江戸という都市における食物史と田烏という地方沿岸集落の食文化史は同一ではなく、空間的差異は和食の歴史と現在の考察において注意すべき点である（Rath 2016）。内外海湾集落でいつ頃から魚の糠漬けであるヘシコが定着したのか、つまり糠の利用が郷土食の素材として一般化したのかは定かではない。

以下では、現在田烏にて一番多くのヘシコナレズシを生産している M 氏のヘシコ作りを中心に、その職人的加工の工程を記録する。

ヘシコ作りは、押し小屋と呼ばれる住居より離れた小屋でおこなわれる。高温多湿な夏季には、樽からかなりの匂いが発生するため、住居域ではなく畑などの近くにある押し小屋で魚類を樽漬けにして保存醗酵される。微生物は食の長期保存や食味の増強の主役の一つであり（小崎 1986）、押し小屋やそこに存在する天然菌は、伝承食と味の伝承で重要な役割を果たしうる。さらに、ヘシコ加工の過程では塩水を加える必要が出るが多いため、海に近い場所、また塩を加えた水を使用するため、水道や山水が入手できる場所が必要となる⁶⁾（写真3）。



写真3 ヘシコの押し小屋。小屋の横には重石が置かれ山水が流れている。
(2015年11月21日 筆者撮影)

『日本の食生活全集 福井』(1987: 293)にはスギ製の四斗桶を使用と記録されている。しかし最近ではプラスチック製のものが多い。M氏によると、木樽のほうがプラスチック製の樽よりもヘシコが美味しくできるそうだ。樽には菌が付いていて、その菌が死滅しないように、使用していない樽も水をかけて湿らせる。木樽のほうが菌の量が多いため、プラスチックよりも早くサバが熟成し糠の色もきれいに仕上がるらしい。木樽はプラスチック製に比べると値段が高いが、一度買うと長期間使用が可能だ。それでもプラスチック製の樽が増えている理由は、利便性と、木樽に比べ安価であること、そして木樽と対照的に、しっかり洗浄することによって衛生面の不安を払拭できるという利点がある。また、田鳥を含む現存沿岸集落の景観から桶屋が消滅したことも大きい(写真4)。

サバは樽に仕込む前に、内臓やエラ、血塊を取り除き大きな広底の桶で水洗いする。そして、背開きにしたサバの腹部に塩を詰め込みまわりをまぶし、樽に入れる。塩漬けから1週間から2週間ほどでひしお(干潮)と呼ばれる水液が出る。塩漬けし水分が抜けたサバを水で流す。そのサバにふるいを通してゴミや米



写真4 木製樽とプラスチック製樽が併用されるヘシコ押し小屋
(2015年11月21日 筆者撮影)

クズを取り除いた糠をまぶし、腹部にも詰めながら、樽に並べ配置するように詰めていく。詰めたサバの層ごとに糠をまぶしながら、樽あたり40尾以上入れる(写真5)。そして、虫がわからないように上部に刻み赤唐辛子を入れる(写真5)。樽の表面は、樽の底面積と同面積の木製の内蓋を置き、樽内のサバに均等に重石の圧がかかるようにする。また、隙間を藁で作成した三つ編のしめ縄で隠しながら重石を置いて、外気との接触を避ける。重石は一つあたり約20キログラムで、一つの樽に三個から四個利用する。三つ編をつくる藁は、田鳥の棚田で生産するコシヒカリが原料となる。コシヒカリは藁の部分がながいため、三つ編を作りやすいそうだ。サバは米糠とともに樽内で「馴れ」る。夏を越すことによってサバの醗酵は進み、その熟成とともに旨味が凝縮される。また、土用を越さない場合、糠が白色のままとなるが、土用を越すと糠は黄金色になるそうだ。

樽内の醗酵状況の検分で重要なのが「すえ」の有無である。すえとは、樽で醗酵保存中に内蓋の上に浮いてきたサバから出た水分で、旨味のある塩水液である(写真6)。樽上部に沁み上がったすえは、それが外気との空気接触を切断し、醗



写真5 ヘシコ作りにおけるサバの樽詰め (2018年3月17日 西川有理撮影)



写真6 ヘシコ樽とその上面を覆う「すえ」 (2015年11月20日 筆者撮影)

素がなくなり雑菌が減減した樽内で醗酵を促進させる。夏に増えてきたすえは、スポイトで取って一度目はそれを捨てる。しかし、ヘシコ作りの際に魚の水出しの塩きりのときに出るすえは、一度取り出し、別の容器にうつして保管する。一方、すえが浮かび上がらないと、樽内の魚が空気に触れ「酸がつく」ため、乳酸菌の増加とともに酸味が強くなる。または、外気に触れると腐敗が始まる可能性がある。そのため、樽内の水分が減少するなどしてすえが上がってこない場合は、人工的に別に保管していたすえや塩水を樽に継ぎ足して保存性と醗酵過程を維持する場合もある。真水を加える世帯もあるが、塩分濃度が下がると腐敗する恐れがあるのでそれは好ましくない。

7.2 ヘシコナレズシ

田鳥のヘシコナレズシは、「^{ほんなれ}本成」ではなく「^{なまなれ}生成」に分類される（篠田 2002 を参照）。3 ヶ月から3 年と長期間に渡り飯漬けする琵琶湖沿岸で食される鮓ずしとは違い、サバのヘシコナレズシは米が原型をとどめており、醗酵が進み少し酸味が出たところでサバだけではなく一緒に米飯も食べることができる。田鳥の人々は、この一連の漬け込みの過程をサバを「押す」と表現するが、サバは樽の中に置かれ「馴れ」ていく。

さばのナレズシは、福井県内の他地域や県外でも作られているが、田鳥はナレズシ作りで使われるサバの加工の程度に違いがある。他地域では生サバや塩サバを用いるが、田鳥をはじめとする内外海湾沿岸集落では塩出しした糠漬けのサバ（ヘシコ）を用いてナレズシを作る。ヘシコを利用することによって、生臭さが消えるため、他地域のナレズシは苦手でも田鳥のヘシコナレズシは食べられるという意見が多い。

サバのヘシコナレズシは、年末年始や春のお祭りに食されるハレ食である。胡桃沢（1995）によると、9 月 25 日に本田鳥の天満宮（神社）で執り行われていた祭りにおいて、ナレズシは地域の必需品であった。9 月の祭りにあわせてヘシコ樽を開け、ヘシコナレズシをつくり、本格的にヘシコナレズシを作ったのは 11 月だった。しかし、昭和 40 年代に祭りの日に大火事があり、その年は水害にも見舞われた。それ以来、祭りの時期は 5 月 25 日に変更され、最近では 5 月 25 日の直前の日曜日に祭りを開催するようになっている。土用を越えないとヘシコサ

バは馴れないため、祭りが5月に移って以降ナレズシは祭りの場で供されなくなった。しかし、近年は年末に生産したヘシコナレズシを冷凍保存することが可能となり、ヘシコナレズシは実質的にその消費が年中可能となっている。しかし、米糍菌は酸素が欠乏する環境においても生存し、摂氏0度以下になるまで活動する。そのため、パック詰めの場合は、袋中でも醗酵は進み味が「なれて」こないように、家庭用ではなく業務用の冷凍庫を用いたマイナス15度以下での冷凍保存が望ましい。

サバのヘシコナレズシの主要材料は、ヘシコサバ、米、米糍である。地区によって、さらに米酢やみりんを使用する場合もある。田烏では、夏を越して約1年またはそれ以上の期間樽漬けしたヘシコをナレズシ作りに使い、その生産は11月末から始まる。それ以前と以後においてもナレズシ作りは可能だが、温度調整が難しい。乳酸菌醗酵した糠漬けヘシコを樽から取り出し、塩気を抜くために「^{けだ}気出し」と言われる減塩作業を行う。ヘシコの塩味はしっかりしているので、川水や水道水に一晩さらし流しながら塩出しを行う。そのあと、サバ表面の薄皮を剥き、塩抜きしたヘシコサバを酢にくぐらせ、腹部に米飯と糍をまぜた米糍を詰める。米飯の量は、サバ1尾に対して米1合が目安となる。米飯と米糍の比率は、10対4から10対5ほどらしい。なお、米糍菌は40度以上の環境では死滅するため、米飯と糍を混ぜる際は、米飯が少し冷めてから行う必要がある。腹に米糍をつめるのは、醗酵が進むというのではなく、旨味が腹の中にはいっていくためらしい。サバを並べて樽一面に詰めると、米糍を少々ふり次の層を同様にサバで作る（写真7）。

ヘシコナレズシは冬季限定の作成期間で、気温が0度近くまで下がる中ゆっくりと醗酵は進む。重石は、桶内のサバと米飯の合計重量と同等ほどにする。最初は重石を軽くする。数日すると醗酵作用が進んでいることを示す「すえ」と称される液体が樽蓋の上に溜まる。すえは生成された最初は甘いですが、醗酵作用が進むとアルコールらしい味と匂いがでる。樽内で醗酵させる期間は10日から2週間程度と短い。すえの上に「シラトリ」呼ばれるシロカビが生成されると、ヘシコナレズシの完成が間近だそうだ。約2週間で塩抜きされたサバヘシコは、コメと糍菌とともに旨味がさらに引き出され、程よい酸味とともに甘い香りと味がつく。ヘシコナレズシを馴らせる期間は、気温そして場所によって毎年異なる。馴



写真7 米飯、米糶とともに樽に詰められたナレズシ用のサバ（2017年11月7日 筆者撮影）



写真8 サバのヘシコナレズシ（2016年9月14日 田島にて筆者撮影）

れ具合と食べごろの判断には経験知を要するが、「ちょうどいい味」は地区や世帯によって異なるため、聞き取り調査に協力いただいた生産者らが同意する一番美味しいヘシコナレズシは、各々の自家製のものであった（写真8）。

7.3 サバ

以前は巾着網漁から分配されていたサバだが、いまは漁業協同組合を通じて購入している。ヘシコづくりの開始時期はマサバが入手可能となる 10 月から 3 月頃と重なる。冬サバは本来脂がのっているものだが、近年はそうとも限らないらしい。春期に漁獲されるサバは抱卵しているため身質が柔らかくなる。5 月以降も国産サバは水揚げされるが、脂肪分が低く冷凍保存に適さない。何より、ヘシコ作りをするには冬期に樽漬けを始め樽の中でサバが土用の日を越えることが重要だと言う。そのため、ヘシコ作りの準備は 4, 5 月頃までに終了する必要がある。

醗酵食に使われるサバは、小さすぎると脂肪分を十分に含まない可能性がある。一方で、サバの魚体が大きすぎると、米飯を腹部に入れても味が十分に浸透しないため、醗酵過程において魚がうまく馴れない。そのため、一尾あたり 650 から 700 グラム程のサイズが理想的だそう。腹部を包丁で割いて糠や米糍を詰める若狭地方のヘシコとナレズシの場合、魚卵の有無は重要視されないため、魚の性別の違いはあまり影響を及ぼさないらしいが、最適な脂肪分を持つ魚体の使用が重要であるため、産卵期よりも索餌期のサバの方が適していると思われる。

使用するサバの差異は、ヘシコやナレズシを自家生産した際のその味にも影響する。近年は、ノルウェー産のタイセイヨウサバが簡単に年中入手できる。田烏では、日本の他地域で漁獲されたマサバや、特にノルウェー産の輸入されたサバを利用する。生物分類学的には、日本で水揚げされるマサバはタイヘイヨウサバ (*Scomber japonicaus*) で、ノルウェー産はタイセイヨウサバ (*Scomber scombrus*) と、属は同じだが異なる種とされる。田烏の人々は、ヘシコをつくる際には国産とノルウェー産のいずれも利用するが、ナレズシを作る時は国産のサバのみを利用するそう。Y 氏によると、ノルウェー産サバは脂質が高くヘシコづくりに適している。そして、ノルウェー産マサバの価格は国産サバの約 5 分の 1 程度だそう。安価な上に脂も乗っているノルウェー産サバは、現代の日本の一般消費者の食嗜好に合っている。しかし、冷凍サバはヘシコ生産には使えるが、一度解凍すると身が軟化する上、ナレズシをつくるには脂が乗り過ぎているとされる。国産サバを用いた場合、ナレズシとともに醗酵した米飯は白色だが、ノルウェー産サバを用いてナレズシをつくった場合、出来上がりの際に高脂肪率のため少し米

糎が黄色がかってしまう。そのため、多くの世帯生産者は、ナレズシを作る際は国産サバの使用にこだわりを持っている。しかし、国産のマサバは漁獲高が低位であり、値段がノルウェー産に比べて高くなる。

7.4 塩

古老への聞き取り調査によると、以前は各沿岸集落に塩生産に従事する世帯が数軒あった。塩田と炭焼きをする世帯は各集落に存在し、塩水を焚くことによって塩を作り出していた。塩づくりは冬の仕事だった。炊く塩水の量を調節することによって、一日で製塩できるようにしていた。塩はサトウリでも利用され、コメを含む農作物と交換したらしい。塩を得るために農村住民が沿岸部を訪れ、塩を村へ持ち帰ったこともあったらしい。

ヘシコナレズシを生産する際のサバについては、国産サバの使用を選ぶが、ヘシコ作りに不可欠な塩については、作り手の中で使うべき特定の塩の種類や銘柄には特にこだわりは確認できなかった。業務用の並塩を漁業協同組合購買部から購入するという世帯生産者がほとんどであった。

塩は醗酵過程で必要であるとともに、サバの見栄えや味加減の大きな要因となる。塩をしっかりとすることによって、サバは望ましい煉瓦色になるが、加塩量が少ないとサバの色が淡くなる。ヘシコを漬ける際の塩量は、長期間漬け込むため魚が腐敗しないように、サバ重量に対して約15や20パーセントとも聞いた。しかし、実際作られている場所では、サバと塩の重量は計量せず、サバに対しての塩の量は目分量だった。同じ日に樽に漬けても、樽ごとに味が異なる理由の一つとなっているのであろう。これは郷土食が質量の計量などを通じた味の標準化や食の科学化がなされず、各世帯や共同体で蓄積された知識と技法、そして風土に味を委ねる郷土食としての特徴を維持する一要因とも見て取れる。

ヘシコやナレズシを作る場合、塩を効かせなかったら「馴れ腐り」する。そのため、樽に投入する塩の量は、そのサバがナレズシ用なのかヘシコ用であるかに応じて変える。ヘシコとして消費するサバ用の樽では少し塩を減らす。ナレズシを作るためのヘシコサバは、夏を2度越す可能性があるため樽の加塩量を増やす。塩出しはナレズシの味の決定要因の一つで、水で流す際に薄腹に塩が残るぐらいがナレズシは良いそうだ。そのため、塩抜きの時間と方法も世帯によって異

なる。

一方、塩出しを十分に行なわなかったら塩味と塩分が強くなる。塩加減は生産における必要性和消費における不必要性の交渉の中で評価される。消費者の減塩志向に配慮して使用する塩の量を抑えてヘシコやヘシコナレズシ作りを目指す、出来上がりのサバは「舌を刺す」味がするなど、本来の味を得ることができない。近年は醗酵調味料などを用いることによって、塩や天然米糠の使用を抑えた減塩ヘシコの開発も進んでいるらしい。これらは加塩量を減らすかわりに調味料で味をつけている。消費者の嗜好の変化や簡便性の高い食品へ需要に応じて、風味を人工的につけ、貯蔵性よりも安定性を重視した観光客向けのヘシコの販売も見られる。

魚食文化が評価されるときは、魚肉の摂取による栄養学的価値に注目が行きがちだが、郷土食を作る際の塩の価値は保存機能のみではない。ヘシコ作り、そしてそのヘシコを使ったヘシコナレズシを作る過程でまぶされた塩は、宮本（2013）が論じた通り食材としての使用価値も有している。特に、肉体労働が多い農業・漁業従事者にとって塩分摂取は健康管理の一環であり、魚とともに得られる樽の中の塩は貴重な食資源であったであろう。

しかしながら、現代社会では、栄養管理の観点から砂糖や脂質、そして塩分の高い食を避けることが特に推奨される。物質的環境は時代とともに大きく代わり、保存食の社会的役割と意義も大きな変化を迎えている。食料そのものも、過去の時代に比べるとその入手経路と入手可能性は高くなった。冬季の保存食の機能的・生業的な必要性は、冷蔵庫や冷凍庫、そして冬場でも乗用車で大型スーパーに買い出しに行くことを可能とする食品流通や道路状況などインフラストラクチャーの整備によって、確実に減少している。そして、冷蔵、冷凍技術が発達、普及してきた今、塩蔵による貯蔵性はあまり重視されなくなってきた。郷土食における保存技術の必要性が低下し、保存のための塩の必要性も以前ほど高くない。

数人の世帯生産者らは、地域住民以外の都市部の消費者にナレズシが敬遠される理由は、醗酵食が持つ独特の匂いの習得性にあるのではないかと考えている。それに加え、一般消費者が塩分を理由に、彼らが伝承する郷土食を受け入れないことに不安を覚えている。ヘシコやヘシコナレズシの世帯生産者は、自分たちが作

る郷土食の塩分が高いであろうことを認識している。しかし、生産における塩分濃度と実際に消費摂取する際の塩分濃度は異なる。例えば、内外海湾では、ヘシコは薄く切る、または身をほぐすなどして、少量のヘシコを茶漬けも含めて米飯とともに食することが多い。しかし、一般消費者の中には、ヘシコを切り身魚のようにそのまま食べ、ヘシコの塩味の強さに驚き嫌悪することもあるそうだ。通常は、ヘシコは食べる前に2時間ほど流水にさらすなどをして塩抜きをすれば、塩味は大幅に軽減される。消費者は嗜好に合わせて塩味を加減できる。消費者自らが食卓にヘシコを並べる前に水で洗い、塩加減を好きなように調節すれば良い⁷⁾が、現代の多くの消費者は、加工した魚を水洗するという調理技術を知らない⁸⁾。調理の外部化が進む日本社会において、消費の場で食塩摂取を制限する調理知識と技術が消失しつつある。

ヘシコなど醗酵魚食に期待する塩味の度合いは、時代と場所によって変化する。『日本の食生活全集』には、「ヘシコを食べるときは、米ぬかを落とさないようにして焼く方が美味しい。魚と米ぬかの焦げたにおいと味は、食欲をそそるに十分である」（『日本の食生活全集 福井』編集委員会 1987: 282）とある。少量の副食とともに多量の米飯を食する時代の食べ方と言える。しかし、現代の消費者の多くは、水洗いをせず樽から出した状態でヘシコを食すると、塩味が強すぎると感じるだろう。ヘシコは塩っぱい、塩分が高いという考えは、物質的な現象であるとともに、消費者の料理知の欠如に由来する文化的・社会的現象と捉えることも重要である。

7.5 米糍

本論であつかうヘシコナレズシは、米飯の乳酸発酵のために米糍を加えている。通常ナレズシには糍を加えないため、ヘシコナレズシはナレズシではなく米飯と糍の使用が特徴である飯寿司（いずし）と呼ばれて然るべきである。しかし、サバのヘシコナレズシは、北陸地方の郷土食のニシン寿司などの飯寿司のように大根などの野菜と一緒に漬けられることはない。当地では飯寿司ではなく、ナレズシ、またはナレサバと呼ばれている。

ヘシコナレズシ作りでは、米糍は以前使用されておらず、1940年代から1950年代までは米飯のみでナレズシは作られていたらしい（下仲・一矢 2016）。現代

の作り手にいつ頃から糀を使い始めたかを伺ったが、その時期は定かではない。糀を入れ始めたのは 1960 年代からという 70 歳代女性もいれば、10 数年前から使用を始めたという 60 代夫婦もいる。ヘシコナレズシが飯寿司ではなくナレズシと内外海湾周辺で呼ばれるのは、米糀を入れるという行為の歴史が浅く以前は米糀を使用していなかったからか、使用していたとしても入手が容易ではなかったため、少量または使用した生産者は少なかったのではないだろうか。

糀が加工過程で加えられるようになったのにはいくつかの要因が考えられる。第一に、「味が良くなる」ことを理由にあげる世帯生産者が多かった。米のみ使用して押したヘシコナレズシの場合、酸味がやや強くなるが、糀を入れると甘み加わり、味がまろやかになるらしい。しかし、入れすぎると甘味が強くなってしまうため、その加減は世帯ごとに異なる。第二に、糀の使用には甘みをつけるという調味的、味覚的嗜好に加え、寒冷地において醗酵過程が早くなるという生産的効率の利点もある(篠田 2002)。しかし、冬場のナレズシ作りにおいて重要とされるのは、ゆるやかに馴れる(熟れる)ことであり、醗酵を促進させて完成を急ぐ大きな必要性はない。ヘシコナレズシの生産規模が世帯であるうえ、その消費も本来の自家消費とサトウリに限られてきたなら、醗酵促進のために糀を追加生産量を増加する必要もなかったであろう。

米糀が使用された時期は限定できていないが、注目すべきは米糀の使用の土着化であろう。甘味と調理時間の短縮を目的とした米糀の使用は、田烏のみならず他の近隣沿岸地区でも実践されている。その一方で、糀の使用量に応じて甘みの強弱が生み出され、世帯・地域間の味の多様性が広がる。郷土食の職人的生産者らが新たな素材を受容しながら独自の味を創り出すことは、スローフード運動などに代表される脱工業化社会において、個人的アイデンティティのみならず地域アイデンティティを構築する一つの文化的行為とも解釈できる。

8 味と真正性

ヘシコナレズシは、行事食として地域で共有される内外海湾沿岸地域の郷土食文化の象徴とみなされ、地域活性化のための地域資源と認識されている。本論で詳説したヘシコナレズシの加工調理法は、イタリア・ブラに本拠をおく世界ス

ローフード協会の「味の箱舟」(Arca de Gusto)にも登録された田烏のそれに基づいている。味の箱舟プロジェクトは、消滅の恐れがある地域食材や料理を守り食の多様性を維持することを目的としている。味の箱舟に登録されたことは、ヘシコナレズシが美味であると評価されたわけではなく、田烏のヘシコナレズシが真正なるものと内外海湾沿岸地域において認識されたことを意味するわけでもない。その味と調理技術の伝承が困難になっていることを意味するのだ。

しかし伝承食としてのヘシコナレズシに、「正しい味」や「本物」に関する統一の基準はない。近隣の沿岸集落でも、そのヘシコナレズシは調理技法の伝承と生産が減少しつつも継続されており、同じ内外海湾沿いの諸集落の間には、調理過程に差異が存在する。ヘシコナレズシの味と真正性をめぐる言説において、世帯を基準とする職人的生産者の多くは、依然、各々の家で代々伝承されてきた調理法と味をいかに残すかを重要視する。「余計なものを入れていない」、つまりこれまで使用されていなかった食材を加えることは、ヘシコナレズシが象徴的に穢れるかのように、地域食とアイデンティティに関わる問題と捉えられる。

真正性は、表象や言説の中で生成される非物質的な価値(森崎 2016)であり、真正性の基準は固定されず再交渉される(Appadurai 1996)。グローバル化に関する Tsing (2005) の考察のように、正しい味の所在と真正性も、文化政治的摩擦の中で実践を通じて創成されるものと捉えられる。職人的食生産者らの言説では、商品化への批判が現れる一方、郷土食の生産技法と知識の維持のための商品化については意見に差異が見られる。次節では、内外海湾におけるサバのヘシコナレズシ作りにおける、酢、味醂をはじめとする調味料の使用を考える。

8.1 酢・味醂・調味料

現在、サバのヘシコナレズシを作るのに必ず使われる食材は、サバのヘシコ、米、そして米糍であろう。しかし、そのほかの食材の利用は、世帯毎のレシピと味の継承の影響を受け、新食材の地域的な受容は生産者らの真正性に関する言説に現れる。ヘシコナレズシは、各々の漁家でそれぞれのレシピを発展させ伝承してきたため、醗酵した魚の肉質や色、まろやかさは世帯ごと、樽ごとに変わり、味も一定ではない。例えば、田烏では、サバ、塩、糠、唐辛子、コメ、糍、酢の七食材が使われる。それ以外の食材や調味料の利用は、批判的に受け取られてい

る。上記七食材以外の調味料が使用されたナレズシは「本物ではない」「まがいもの」と評され、その作り手は「まがいもの」で「安全ではない」ヘシコナレズシを地域外に広めることによって、ヘシコナレズシ全体のイメージと評価を低下しかねないと批判される傾向にある。

田烏では、ヘシコを塩出しし米と米糍をヘシコサバの腹に入れる前に、サバを軽く酢にくぐらせる加工作業は定着しているが、一方、酢を利用しない地域もある。阿納の生産者のC氏は、「昔はそのようなことはしない。うちらではしないし、ほかの場所でもしていない。なぜ酢を通すのかわからない」と、田烏の七食材法に疑問を投げかける。ヘシコナレズシは、米飯（と米糍）を利用した自然醗酵によってうまれる乳酸から酸味が生成される「馴れずし」であり、「早ずし」のように植物酢などを使用して外部から酸味を加える必要はない。田烏のサバのヘシコナレズシは、「魚だけ酢をしておいて飯の酸味は自然発酵」を利用する馴れずしと早ずしの間中型（篠田 2002: 7）に当てはまるといえる。

サバのヘシコナレズシは、現在つくられるものも含めて使われる素材と味が時代とともに変化してきた。今のヘシコも、以前のそれよりも甘味を感じられる傾向がある。例えば、ヘシコ生産で知られる美浜では、糠と塩に加えて味醂や醤油が加えられることがある。そのため、ヘシコの色が田烏のものに比べるとやや黄色い。田烏を中心とする内外海湾集落のヘシコは、糠と塩、そして少々の唐辛子のみで漬けられる。そのため、田烏や矢代、志積での聞き取り調査においても、甘味でも味醂や砂糖は、糠に由来する甘さとは質が異なるため、そのような調味加工はヘシコを「ニセモン」にしてしまうとの意見が生産者から聞かれた。

伝承食の甘味化は、ヘシコナレズシ作りにも見られる。これまで使用されなかった素材が使用されることによって、現代の消費者の味覚と嗜好によりあうと指摘する世帯生産者もいる。ヘシコナレズシを作る際に味醂を使用する谷及地区の女性D氏は、味醂による甘味を加えることによって、自分の世代だけではなく、幼い子供や孫世代にも食べやすい味に仕上げる。味醂を加えない「先代から受け継がれた」味を継承し実践する世帯や地域が多いことを認識しながらも、孫を含む家族が美味しい、食べたいと思えるヘシコナレズシの味に変化しなければ、郷土食としてのヘシコナレズシの維持と伝承は困難なのであろうか。

8.2 バウンダリー・オブジェクトとしての真正性

味醂や酢を加えるか否かに関しては世帯・地区間で見解が分かれるが、内外海湾集落でヘシコやヘシコナレズシをつくる世帯では、それらが手間と時間をかけないとつくることはできないという職人的共通認識を持っている。ヘシコ作りには1年近くかかる。そして、魚臭さを感じないヘシコナレズシをつくるためには、塩魚ではなく、ヘシコを塩出した加工魚を利用することが不可欠と考えている。そのような手間と時間をかけて郷土でつくられるスローフードとしての特徴を有することが、生産地以外の場所においてもヘシコナレズシの付加価値を高めると期待されている。

一方で、観光客向けにナレズシを土産として販売する産業化に対しての世帯生産者らの疑念は深い。若狭小浜のヘシコナレズシが県外にも知られ認知度が高まる可能性はあるが、食品添加物を使用したヘシコナレズシ商品が「郷土食」として流通し、「本物」の味ではなく「偽物」の味で評価され、消費者や観光客から二度と食してもらえないようになることを懸念しているからだ。

郷土食の「本物の味」は世帯の数だけ存在するといえ、品質保証や「昔の味」を世帯間、集落間の多様性を超えて自主的に規格し明示することは容易なことではない。家ごとに異なる菌生育環境が存在するため、各世帯で異なる伝承の味を生み出す（小倉 2017）。また、「本物」と「まがいもの」の境界線は、「昔」という曖昧な時間基準が考慮されることによってより複雑なものとなる。近海の海で獲れたサバが用いられなくなる頃か、糶を入れるようになる頃か、酢を入れるようになる頃か、緩やかながらも変化し続ける食文化の中で、本物とまがいものの境界線は曖昧である。しかし、曖昧だからこそ、真正性という概念は、それぞれのアクターが自身の視座から「本物らしさ」を主張できるある種のバウンダリー・オブジェクトとしての役割（Star and Griesemer 1989）を果たしていると言ってもいい。

9 結論

ハレ食以上の社会的機能を有していたヘシコナレズシは、ポスト工業化の日本

の過疎沿岸集落において、地域活性と地域アイデンティティの再生産という社会事業を支える地域資源として利用されている。地域における調理技法と味の伝承は、世帯単位で世代間によって実践されるものに留まらず、郷土食の復興に取り組んでいる民宿経営者が、小学生向けのヘシコやヘシコナレズシ作りの体験学習を実施している。さらに、世帯や親族関係を越えて集落構成員が加工調理法を習得することもある。田烏では 50 代から 60 代の男性を中心に、ヘシコナレズシの作り方を学び、小規模ながら工房を開設し都市部でのヘシコナレズシの販売を目指している。しかし、生産量も限られている上、地域外からの需要は決して多いわけではない。郷土食を活用した地域活性化は、地域内の世帯の繋がりを維持、促進することは可能であっても地域そのものに観光客や移住者の足を向けさせるには至っていない。

ナレズシ生産に関する知識と技巧を未来へとつなげることは年々困難になりつつある。地域の水産業が巾着網漁の終焉とともに大きく減退し、他の地域共同体と同じく内外海湾沿岸部の地区の多くは人口減少と高齢化に直面している。田烏は、以前は 40 軒ほどがヘシコナレズシを自家生産していたが、現在は 6 軒程度となった。近隣地区においても民宿経営を続けている世帯のいくつかがヘシコナレズシ作りを続けているが、伝承食の作り手の減少は地域全域に見られる傾向にある。

また、「味の箱舟」に登録されたことがヘシコナレズシの評価と売り上げをあげたわけではない。田烏のある生産者によると、スローフード協会の「味の箱舟」は、文化的価値を認められて登録するものであって、その認証そのものが商業利用されることは避けないといけないらしい。

ヘシコナレズシという郷土食を維持していくには、その消費を居住地区やサトウリ相手のみならず、都市部にすむ食通にも販売しなければ難しいと考える世帯生産者もいる。しかし、ヘシコナレズシは世帯または集落を単位として伝承される郷土食であって、商品として大量生産は現実的ではなく目指すべきではないとの意見もある。地域社会の中で季節やハレの機会を象徴しつくり上げる儀礼的な伝承食を、不特定多数の消費者が入手できるコモディティ（商品）に変容することとなる。

伝承される郷土食の生産と消費は、「自己肯定化への意識的な試み」と捉える

ことができる (ヨトヴァ 2016)。しかし、地域社会を超えた商品化による脱ハレ化が、郷土食としてのヘシコナレズシの味とレシピ、そして地域住民のアイデンティティにどのような影響を与えうるのかは、食文化研究における今後の重要な課題である。

謝 辞

本論文は、2016年12月に開催された第6回アジア食文化会議で発表した内容をもとに大幅に加筆修正を行ったものである。現地調査にあたって、筆者の訪問調査を快く受け入れてくださったがらす我袖倶楽部、田鳥さばなれずしの会に、この場を借りて感謝を申し上げたい。また福岡大学の中村亮氏には、フィールド調査への同行に加え、現地の方々への連絡や調査日程の調整、そして本研究において常に建設的な助言をいただいたことに感謝する。

本論文は、福井県立里山里海湖研究所「福井の里山文化」プロジェクト (代表: 中村亮)、JSPS 科研費基盤研究 (C) 「沿岸社会における環境変化の認知とメロワール創成過程への影響に関する研究」 (代表: 濱田信吾, 課題番号 JP17K03303)、国立民族学博物館・人間文化研究機構基幹研究プロジェクト民博ユニット「文明社会における食の布置」 (代表: 野林厚志) の成果の一部である。

注

- 1) 本稿が依拠する民族学的資料は、筆者が2015年から2016年の間に行った延べ9回の聞き取り調査と参与観察を中心とするフィールドワーク調査の結果によるものである。調査は、福井県里山里海湖研究所の「福井の食文化」プロジェクトの一環として実施され、主に内外海湾に位置する田鳥地区を中心に調査を行った。
- 2) 文化接触による「摩擦」については Tsing (2005) を参照されたい。
- 3) 塩の重要性と健康に及ぼす危険性について考えるにあたっては、摂取する塩分の由来の検討も重要である。例えばアメリカでは、塩分濃度が高いスナック菓子を含む加工食品など塩っ気の多い食品の恩恵と危険について長く議論を行っている (Moss 2013)。平均的なアメリカ人が摂取する塩分の77%は、ピザやチーズ、フレンチフライ、ベーコン、ドレッシングやパンといった規制加工食品の消費に由来し、調理過程や卓上調味で使用される塩分量は11%だった (Mattes and Donnelly 1991)。日本においても、減塩みそや減塩しょうゆなど、和食の基本調味料における含塩量に配慮した商品の市場は定着したと言って良い。
- 4) 若狭湾は原子力発電所が多く位置しているが、小浜市は原発ではなく在来の地域資源を利用したまちづくりを目指した。約50年前に、田鳥地区に原子力発電所の誘致案があった。自然環境への配慮からの反対や原子力発電所を建設するに十分な平地面積がないという意見があったらしい。海を埋め立てて平地面積を拡大するとの意見もあったが、最終的に田鳥地区の誘致計画は計画に終わり、美浜や高浜など若狭湾の他近隣市町村に原子力発電所は建設された。
- 5) 和歌山で作られるサバのナレズシでは古米を使用することを篠田 (2002) は報告している。
- 6) 押し小屋の位置や天然糞菌、そして山水と海側からの潮風は、いわゆるテロワールを創成するが、世帯生産者の中で「テロワール」概念は浸透していなかった。

- 7) ヘシコや塩辛を含む漬物のような食塩濃度が非常に濃い食品は、食道の粘膜を落とすように作用することがあるが、そのような場合や塩分濃度の濃い食品をよく嚙んで食べることによって、胃がんなどのリスクを軽減できるとされる。また、米飯などと一緒に食することによって、食塩摂取による健康被害は軽減されるという。日常的消費と、時より消費するという頻度を考慮しない場合に混乱が起きる。高齢者層で塩分摂取が多いが、高齢者はすでに高血圧症を患っている場合が多い。また食塩摂取量と高血圧による脳卒中や胃がんによる死亡率の因果関係は立証されておらず、野菜摂取量の低下がそれら発病に影響があるとも指摘されている（島田 2011）。
- 8) 料理人の世界では、ヘシコを真水ではなくだし汁につけて塩抜きをするらしい。

参考文献

〈日本語〉

- 石毛直道／K. ラドル
 1990 『魚醬とナレズシの研究——モンsoon・アジアの食事文化』東京：岩波書店。
 2011 「サバのヘシコ」『Vesta』81: 50-51。
- 小倉ヒラク
 2017 『醗酵文化人類学——微生物から見た社会のカタチ』pp. 13-27, 東京：木楽舎。
- 小崎道雄
 1986 「微生物と食物」小崎道雄・石毛直道編『醗酵と食の文化（食の文化フォーラム）』pp. 13-27, 東京：ドメス出版。
- 小浜市史編纂委員会
 1998 『小浜市史 通史編 下巻』小浜：小浜市史編纂委員会。
- カーランスキー, M.
 2014 『塩の世界史——歴史を動かした小さな粒』山本光伸訳, 東京：中公文庫。
- 胡桃沢勘司
 1995 「鯖街道の始点——若狭の魚流通伝承」『民俗文化』7: 69-117。
- 佐藤洋一郎編
 2008 『米と魚（食の文化フォーラム 26）』東京：ドメス出版。
- 篠田統
 2002 『すしの本』東京：岩波書店。
- 島田彰夫
 2011 『伝統食の復権——栄養素信仰の呪縛を解く』福岡：不知火書房。
- 下仲隆浩・一矢典子
 2016 「若狭小浜の伝統行事とサバ」御食国若狭おばま食文化館編『小浜市の伝統行事と食』pp. 211-219, 小浜：若狭路文化研究会。
- 中尾佐助
 1986 「埋土醗酵加工法」小崎道雄・石毛直道編『醗酵と食の文化（食の文化フォーラム）』pp. 51-61, 東京：ドメス出版。
 2012 『料理の起源』東京：吉川弘文館。
- 中村亮
 2014 「スワヒリ海村の干物考——キルワ島の海産物保存と経済戦略」中村亮, 稲井啓之編著『アフリカ漁民の世界（アフロ・ユーラシア内陸乾燥地帯文明研究叢書 9）』pp. 133-156, 名古屋：名古屋大学文学研究科比較人文学研究室。
 2018 「福井県小浜市内外海地域の郷土食ナレズシを活用した地域振興の可能性を探る」『地域漁業研究』58(3): 120-127。
- 「日本の食生活全集 福井」編集委員会
 1987 『聞き書 福井の食事（日本の食生活全集）』東京：農山漁村文化協会。
- 橋下和也
 2011 『観光経験の人類学——みやげものとガイドの「ものがたり」をめぐって（世界思想

濱田 変容する伝承食の真正性

ゼミナール)』京都：世界思想社。

古家晴美

2010 「郷土食とは何か」『Vesta』78: 8-13。

マツキヤーネル, D.

2012 『ザ・ツーリスト—高度近代社会の構造分析』安村克己他訳, 東京：学文社。

宮本常一

2013[1985] 『塩の道』東京：講談社。

森崎美穂子

2016 「伝統的な食文化の真正性と価値付け—和菓子を事例として」『フードシステム研究』23(3): 289-294。

吉川多美子

2005 「小浜のいただきさんとぼてふりさんについて」若狭を記録する会編『若狭の記録 2004-2005』pp. 18-38, 小浜：若狭を記録する会。

ヨトヴァ, M.

2016 「ブルガリアの保存食『リュテニツァ』—グローバル経済と『瓶詰め経済』の狭間で」阿良田麻里子編『文化を食べる文化を飲む—グローバル化する世界の食とビジネス』pp. 183-204, 東京：ドメス出版。

〈英語〉

Appadurai, A.

1996 *Modernity at Large: Cultural Dimensions of Globalization*. Minneapolis, MN: University of Minnesota Press.

Guthman, J.

2011 *Weighing in: Obesity, Food Justice, and the Limits of Capitalism*. Berkeley: University of California Press.

Hamada, S. and R. Wilk

2018 *Seafood: Ocean to the Plate*. London and New York: Routledge.

Handler, R.

1986 Authenticity. *Anthropology Today* 2(1): 2-4.

Johnston, J. and S. Baumann

2010 *Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*. New York: Routledge.

Mattes, R. D. and D. Donnelly

1991 Relative Contributions of Dietary Sodium Sources. *Journal of the American College of Nutrition* 10(4): 383-393.

Moss, M.

2013 *Salt Sugar Fat: How the Food Giants Hooked Us*. London: WH Allen.

Powles, J., S. Fahimi, R. Micha, et al.

2013 Global, Regional and National Sodium Intakes in 1990 and 2010: A Systematic Analysis of 24h Urinary Sodium Excretion and Dietary Surveys Worldwide. <http://bmjopen.bmj.com/content/3/12/e003733> (2019年2月20日閲覧)

Rath, E.

2015 The Invention of Local Food. In J. Farrer (ed.) *The Globalization of Asian Cuisines: Transnational Networks and Culinary Contact Zones*, pp. 145-164. New York: Palgrave MacMillan.

2016 *Japan's Cuisines: Food, Place and Identity*. London: Reaktion Books.

Star, S. L. and J. Griesemer

1989 Institutional Ecology, 'Translations' and Boundary Objects: Amateurs and Professionals in Berkeley's Museum of Vertebrate Zoology, 1907-39. *Social Studies of Science* 19: 387-420.

Tsing, A.

2005 *Friction: An Ethnography of Global Connection*. Princeton, NJ: Princeton University Press.

Weiss, A. S.
2011 Authenticity. *Gastronomica* 11(4): 74–77.