

次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理 ～栃木県上河内の「鮎のくされずし」～

Passing Japanese Home Cooking to the Next Generation : “Sweetfish Sushi” in Kamikawachi, Tochigi Prefecture

藤 田 睦*

Mutsumi Fujita

Abstract:

The purposes of this study are to verify manufacturing methods of “Ayu-no-kusarezushi” (fermented sweetfish sushi) between early Showa era and today, and to reveal causal relationship with local festival events.

Ayu-no-kusarezushi is classified as “nama-narezushi” which does not come to full ripe lactic acid fermentation. The feature of this sushi is to add lots of shredded radish along with rice salted sweetfish in order to encourage lactic acid fermentation. This is very unusual as no other sushi is pickled with radish together.

Regarding difference of production method between early Showa era and today, this study reveals that the former used various fish such as sunasabi and kajika besides sweetfish, but in the present age only sweetfish is used. As for pickling, the author discovered that the stock of the previous year is no longer used.

The author concludes that this cuisine wish to be inherited in the community with local festivals.

キーワード：

なれずし、くされずし、鮎、鮒、梵天祭り

1. はじめに

わが国では家庭単位で親から子へ子から孫へ、代々受け継いできた料理を伝承し、地域では四季の祭りや祭事で郷土に伝わる料理や伝統料理を伝承してきた。しかし、近年、家庭で子どもに料理を教えることも少なくなり、地域の結びつきも希薄となってきた。加えて、流通機能や交通網の発達で地域の特性や独特の食文化も薄れている。そのような状況を踏まえ、日本調理科学会では、次世代に伝えたい料理を記録に残すため、平成 24 年

～ 26 年度にかけて『次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理』として会員が中心となり昭和 35 年～ 45 年頃までに定着した家庭料理、郷土料理、伝統料理を全国的な“聞き書き”による調査研究を行った。併せてその成果を各都道府県の会員が中心となり再度内容を取りまとめて、地域の方々の協力も得ながら料理を再現し、冊子「伝え継ぐ 日本の家庭料理」全 16 冊を順次刊行しているところである。（聞き書きとは人から話を聞いてそれを記録し、後世に残すことである。）

*佐野日本大学短期大学 総合キャリア教育学科 Sano Nihon University Associate Professor

栃木県においても昭和初期の食生活を再現した「聞き書き 栃木の食事」（昭和63年発行）の調査地域を参考に聞き書き調査を行った。全国でも少ない内陸の海なし県であり農産物の豊富な栃木県ならではの珍しい料理や食材に触れ、改めて地域と食の密接なつながりを再確認し、後世に伝えることが重要であると認識した。

今回は調査した料理の中から、地域の祭りと深く結びつく「鮎のくされずし」に注目した。「鮎のくされずし」は「なれずし」の一種であるが、川魚に飯と大根を漬けこんだものは全国的にも非常に珍しい。そこで昭和初期の食生活を再現した「聞き書き 栃木の食事」の記録から、現代の作成方法は変化しているか否かを聞き書き調査として検証し、記録に残すこととした。また、昭和初期と環境、とりわけ気候環境が異なっており、発酵への影響から作成方法の変化も考えられたため、pHを測定することとした。

II. 背景

【すしの起源について】

すしの起源は諸説あるが、東南アジアのメコンデルタ地帯から中国の雲南にかけて生まれた淡水魚の漬物である。発祥地はメコン川の上流域であろう¹⁾としている。東南アジアでは雨期になると増水した川に集まってくる魚を大量にとり塩漬けし、塩味をつけた飯と一緒に瓶に入れ漬けた魚の保存方法として始まったとされる。

中国やアジア地域を経て日本へは弥生時代に稲作とともに伝播したと考えられている。927年の「延喜式」では西日本の各地域の「調ちよう」として「鮎すし」が記載されている。「鮎すし」として文献に登場するのは1430年の「看聞日記」である²⁾。「なれずし」が「生なれずし」へと変化した時代が室町時代であることから、この「鮎すし」は魚だけでなく飯も食べるものであったと考えられる。この時代

のすしは現代のように酢を使ったものではなく、塩漬け魚と穀類を漬け込み、発酵によって生成する乳酸菌で酸味をつけ魚の保存性を高めるものであった。

日本におけるすしの概略と特徴を図1に示す。

【鮎のくされずしと梵天祭りの関係について】

「鮎のくされずし」は、栃木県中部上河内村（現宇都宮市上河内地区）に伝わる郷土料理である。例年11月23日、24日に行われる羽黒山の梵天祭りの際に作られてきた伝承料理である。上河内地区の羽黒山神社は江戸時代までは羽黒山大権現と呼称されたが明治以後は羽黒山神社となった。春、秋の年2回、五穀豊穡、天候の無事、無病息災を祈念した祭典であるが、秋の例祭は収穫感謝の意を表したもので、梵天を奉納する梵天祭りは江戸時代中頃から始められたとされる。³⁾（写真1）上河内地区は近くに鬼怒川が流れ、旬の時期に大量にとれた鮎を貯蔵・保存するために「鮎のくされずし」が生まれ、同時期に執り行われる梵天祭りのごちそうとして客人に振る舞うようになったといわれる。したがって、「鮎のくされずし」は梵天祭りの始まりと共に江戸時代の中ごろから作られるようになったと考えられている。

「鮎のくされずし」は各家庭で伝承し、家庭により作成方法が微妙に違うが、各家庭では主に男性が全体の段取りを行い、女性がご飯を炊く、大根を切る等の補助的な役割であった。近年は家庭で作る家が減少していたが、最近では地域でこの貴重な鮎を伝承する動きが盛んになり、近所やグループ数人でまとめて作ることや、地域で講習会を開き伝承できる世代が講師となり若い世代に伝えるようになってきた。今回は、上河内地区今里町の笹沼氏のグループに協力を依頼し、作成と聞き書きおよび撮影を行った。

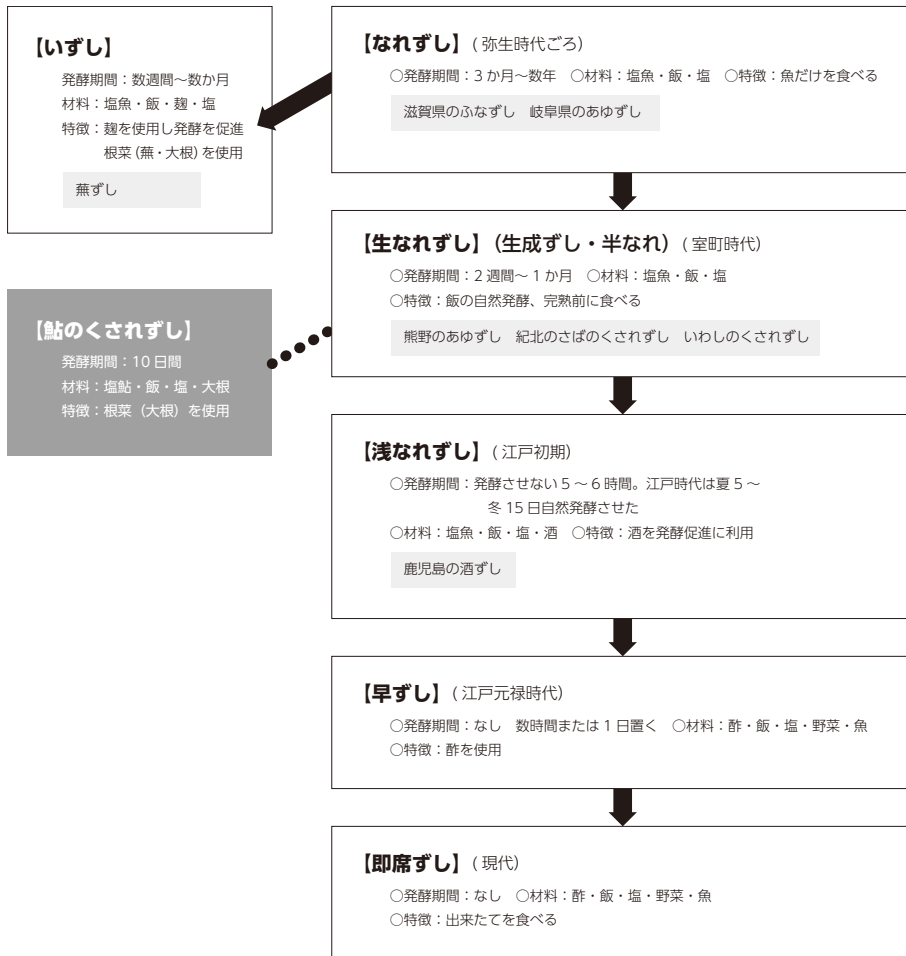


図1 日本におけるすしの概略と特徴

Ⅲ．現代の伝承による料理方法

1. 作成日程

下漬け：平成30年7月30日

本漬け：平成30年11月13日

逆さぶつ：平成30年11月22日

2. 材料（1.5升用の専用のすし桶1台分）

うるち米 1.5升

大根 1.5kg

鮎（塩漬けしたもの）750g

3. 作成方法 「 」内は聞き書きした内容である。

(1)下ごしらえ

①下漬け用の鮎を用意する。

「鬼怒川で大量に鮎が捕れた時代は地物で賄ったが、最近は岐阜県や四国から仕入れ

ている。」

「鬼怒川からの支流西鬼怒川で鮎が獲れた。最近では漁獲量が減り、くされずしをつくるほどの鮎が獲れなくなってきている。」

「昭和45年ごろ、嫁ぎ先の祖母の作ったものは鮎ではなく、ざっこ、すなさび（ヒガシシマドジョウ）であった。臭気が強く、食べられなかった。」

②背開きにして内臓を取り出してから洗い、瓶などにいれ、約30%の塩で3か月ほど塩漬けする。塩の量は鮎10匹に対し1握りくらいである。鮎を瓶に10匹程度ならば塩をひとつかみ降り、また次の鮎を並べて塩を振り、漬け込んでいく。しっかりと空気が入らないように重しをする。

「内臓をよく取り除かないと漬け込んだ時にご飯が黒く色づく。」

納屋のような冷暗所に保存する。(写真2)

(2)本漬け

③塩漬けにした鮎をよく洗い表面についている塩分を落とす。(写真3)

鮎の頭を除いて、尾びれ・背びれを取り、縦半分に切り、さらに一口大に切る。(写真4)

「尾びれ・背びれはそのまま加えると口に残るので廃棄する。家庭によってはそのまま入れているところもある。」

頭は細かく包丁でたたき砕いて飯に加える。

「頭は良い味が出るし、口に残らないので加える。」

④一方で、大根の皮をむき、丸い薄切りにして繊維を断つように太めのせん切りにする。(写真5) しんなりするくらいの塩を振り、よく揉みこむ。水けを絞る。

⑤米1.5升を研いで30分してからガス窯で炊く。水加減はすし飯くらいである。炊きあがったご飯は、水でよく洗い流し糊分を取り除く。(写真6)

⑥大きな鉢にご飯を入れ、絞った大根と鮎を加えて混ぜる。(写真7)

「家庭によっては鮎をつけた汁をすし飯に混ぜる家もあるが、それも独特の臭気があり食べつけない人はうけ付けられないようだ。」

⑦漬け込むすし桶はよく洗い熱湯をかけよく乾かしてから使用する。

桶にビニールを敷いてよく押しながら固めて入れる。(写真8) しっかりと密封し、60kgくらいの重しをのせて8~9日間くらい置く。(写真9) 独特の臭気を発するので桶を逆さにして(逆さぶつ) 重しをのせて水気を切る。

⑧保存場所は、風の当たらない、納屋や専用の部屋である。保存温度は18℃~20℃前



写真1



写真2



写真3



写真4



写真5

後が最適である。

「その年により気温が違うので、寒くて水が上がらないときは毛布などで包み保温した。」「長年作り続けていてもその年により発酵がうまくいかず、すべて廃棄したこともある。」

(3)仕上げ

⑨逆さぶつで水気を切ったすし桶を表に返してすしを取り分ける。(写真10)

「一家の主人が作る家が多い、女性たちは大根を切ったり、飯を炊くなどの作業を行う。すし桶に60kg程度の重しをするため、男性が全体を仕切り力仕事を行った。家の味を受け継ぐのも主人の役目である。」

「すし桶は鮎のくされずし専用のもので楕円形をしており、1升用、1升5合がある。楕円形の形のは作れる方が少なく、近隣では1人のみである。」

「すしを作る数は以前は家庭で4桶くらい作ったが今では1桶か多くても2桶くらいである。」

「梵天祭りの日は鮎のくされずし、けんちん汁、手打ちうどんなどを振る舞い親せきや知人が大勢集まったものである。」

IV. 結果及び考察

1. 鮎のくされずしの分類と特徴

「なれずし」は、東南アジアでは米を主食とする米作地帯で、淡水魚をつけているが、中国では淡水魚だけでなく豚肉、スズメの肉などを「なれずし」にした。中国を経由して日本に伝わり、日本では海水産の魚介、タイやアワビ、ホヤ、イガイ、イワシ、カツオ、サケを利用するようになった。現在「なれずし」の製法が残っているのは、アユ、フナ、ナマズ、ドジョウ、サンマ、サバ、イワシなどである。岐阜県の「あゆずし」や滋賀県の「鮒ずし」は、飯は食わず魚を3か月以上発酵させてつくる「なれずし」に分類される。一方、上河内の「鮎のくされずし」は、塩漬

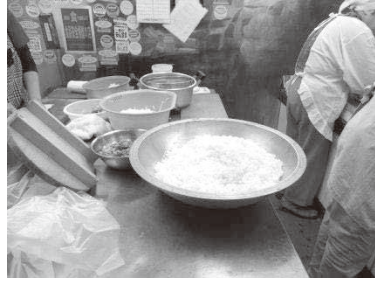


写真6



写真7



写真8

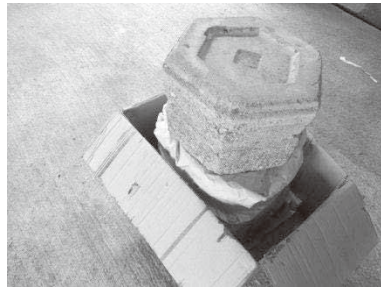


写真9

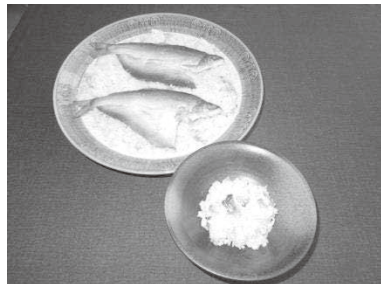


写真10

け鮎に飯と細切り大根を加え10日間自然発酵させたもので、製法的には、2週間～1か月発酵、熟成させる、紀北の「サバのくされずし」、熊野の「鮎ずし」と同様に完熟する前に魚と飯を食べる「生なれ(半なれ)ずし」に分類されると考えられる。図1) 生なれずしは発酵途中であるため魚の臭みも多少残っており、「鮎のくされずし」も魚が発酵した際の独特の臭気がある。「なれずし」は魚の中に飯を詰めて発酵を促すものであるが、上河内の「鮎のくされずし」は鮎を刻んで飯に混ぜこんでつける点及び大根を刻んで一緒に漬け込むところに他の地域の「なれずし」との相違点がある。

なお、大根のような根菜を漬け込んだ「なれずし」は、「いずし」の分類では蕪や大根を使用した「かぶらずし」があるが、寒い地方では麴を加えて発酵を促進し、野菜の確保のためにかぶを使用したといわれる。「いずし」以外で大根を使用した「生なれずし」は他に見当たらず、貴重な特徴である。

「くされずし」という呼び名については、三重や和歌山の「サバのくされずし」や、千葉県九十九里の「いわしのくされずし」があるが、この呼び名は珍しい。篠田⁴⁾によると「いわしのくされずし」は江戸初期に熊野の漁師が関東に移住し、おもに九十九里浜でいわしの曳網に従事したことから「なれずし」を伝えたのではないかとしている。和歌山県熊野地方から房総半島九十九里の浜に伝わり、利根川、鬼怒川を利用した水運で上河内に伝わったのではないかと推測されている。九十九里の「いわしのくされずし」はいわしに酢を振りかけており、漬け込み期間が5～10日で「鮎のくされずし」よりもさらに短い発酵である。⁵⁾名前の由来については熊野の「鮎ずし」、「いわしのくされずし」からの流れであると考えられるが、魚のにおいをかいで腐っていると思捨ててしまったという話がある

ことから名前の由来が推測できる。

2. 大根利用の理由

「生なれずし」で大根を飯に混ぜ込んで漬けたものは大変珍しい。他に例のない大根を刻んで漬け込んだ理由として考えられることは2点である。栃木県はそばの生産高が北海道、長野県に次ぐ全国3位の産地である。以前は貴重な米を食いつなぐため、冷涼な地でも短期間で育つそばは大変重宝された。そのそばでさえも大根でかさを増して食べたものが、“かてそば”と言われる「大根そば」である。上河内は栃木県内でも鬼怒川の恵みもあり比較的土壌の肥えた地域であるが、米は販売できる還元作物であるため貴重であった。かてそばと同じような考えであれば、「鮎のくされずし」は大根を米の重量の6～7割ほど使用するため、米のかさ増しの意味合いもあるのではないだろうか。梵天祭りは11月の下旬であり、ちょうど沢庵漬けの大根が収穫の真っ最中である。そのような中で、大根を使用することを考えついたのは必然であろう。

次に考えられることは、根菜を漬け込むことでの乳酸菌発酵の促進のためではないだろうか。白菜や大根に塩を加えた漬物は乳酸発酵を利用した保存方法である。水谷ら⁶⁾は「あゆずしの熟成中の成分変化」において伊勢市における「あゆずし」の有機酸を測定し、最も多いのは乳酸、次いで酢酸、コハク酸の順であったとしている。今回ででき上がりのpHを測定したところ、簡易的ではあるが、5.0であった。水谷らは鮎と鮎の腹に詰めた飯のpHを測定している。熟成38日の鮎のpHは5.10、飯は5.06であった。「鮎のくされずし」は熟成が10日である。条件は多少違うが、熟成日数に28日間の差があるにもかかわらず、pHはほぼ同じであった。これは大根によって発酵が促進されたことが要因ではないかと考えられる。水谷らは、27日後の熟成65日も測定しているが、27日間で鮎、飯と

もに pH が約 1.0 低下している。27 日間で 1.0 の差であれば「鮎のくされずし」の熟成 10 日間では pH は 6.0 程度であってもよいわけであるので、大根を漬けこんだことによる発酵の促進ではないだろうか。「鮎のくされずし」は梵天祭りの時期にその地域でのみ作成されるものであるため他の場所での作成は困難であるが、今後の課題として、大根を加えたものと、加えないものと同じ条件で漬け込み、pH 差を測定し比較、検証することが必要である。

3. 昭和初期当時との比較

「聞き書き栃木の食事」⁷⁾ は昭和初期の食事を再現した記録であるが、鬼怒川流域の食の聞き書きは上河内今里地区で行っている。上河内の「鮎のくされずし」についても聞き書きがされている。「鮎のくされずし」が作られていたのは、上河内の中でも鬼怒川に近く魚が手に入りやすい絹島村上小倉地区を中心とした家々である。今回も同様に今里地区で聞き書きを行ったので材料、工程の違いを比較した。昭和初期は「くされずし」に使う魚は鮎が多いがすなさび（しまどじょう）やかじか、ざこ、たなごなどを使う家庭もあったとしている。今回の聞き書きでも昭和 40 年代は鮎でなくすなさびを使用した「くされずし」の話聞くことができた。現代ではすなさびは用水路の変化、農薬の使用などで獲れなくなり鮎を使用している。また、「くされずし」の漬け込みに山椒の葉に塩をまぶしてのせたとあるが、地域による違い、家々の受け継がれ方も違うため今回は使用しておらず、衛生的なビニール袋で包んでいる。漬け込みについては鮎を漬け込んだ汁を残し、毎年使うと発酵が良くなるというしまっておく家もあるが、においが強くなる、としている。今回はこれも使用しておらず、現代では多少食べ易くするために使用する家庭は減少しているのではないかと考えられる。また

衛生的な観点からも現代は 1 年間保管する家庭は減少したと考えられる。これらの点から、今後は伝承した方法を受け継ぎながらも現代的な衛生・温度管理のもとで作成や保存を行うようになっていくのではないかと思われる。

V. まとめ

「なれずし」は西日本で多く作られており現代でも西日本を中心に、日本海側、太平洋側では海水魚、湖や川辺では淡水魚で作られて各地で伝承されている。日本での鮎うしの原型に近い形の「なれずし」は江戸時代初期には各地で作られていたが、現代ではその姿を消しているところが多い。各地に伝わっていたものが時代とともに消えてしまい、範囲の狭い地域でのみ伝え継がれ、残っていたと考えられる。

現在残っている地域は、観光と結び付いたものもあるが、多くは祭りや行事とうまく結びつき伝え継がれてきたものである。上河内の「鮎のくされずし」はまさにそうして残ってきたものである。正月以上にぎやかと言われる羽黒山の梵天祭りに作られ、客人の酒席にごちそうとしてふるまわれた。「鮎のくされずし」は「生なれずし」でありながら大根を利用した非常に貴重な「なれずし」である。今後も羽黒山の梵天祭りとともに受け継がれ、地域の中で伝承し、後世に残していきたい伝統料理である。

謝辞

今回の紀要を執筆するにあたりご協力いただいた、笹沼様はじめ「鮎のくされずし」保存グループの皆様にご感謝し御礼申し上げます。

なお、本報告は日本調理科学会「伝え継ぐ日本の家庭料理」で調査したものに加筆したものである。

引用文献

- 1) 農山漁村文化協会編：地域食材大百科
第6巻, p.263, 農山漁村文化協会, (2012)
- 2) 江原絢子, 東四柳祥子編：日本の食文化
史年表, p.58, 吉川弘文館, (2011)
- 3) 上河内村編：上河内村史 p.800, (1986)
- 4) 篠田 統：すしの本, p.27.46, 岩波書店,
(2002)
- 5) 松下幸子：いわしの郷土料理の系譜, 日
本調理科学会誌 vol.7, No. 3, pp.164-168,
(1974)
- 6) 水谷玲子他：あゆずしの熟成中の成分変化,
日本調理科学会誌 vol.31, No. 3, pp.192-
197, (1998)
- 7) 「日本の食生活全集 栃木」編集委員会編：
日本の食生活全集 聞き書き栃木の食事,
pp.63-65, 農山漁村文化協会, (1998)