

佃煮の民俗誌

—滋賀県近江八幡市沖島町を事例として—

深尾 駿人

(渡部 圭一ゼミ)

目次

はじめに

第1章 佃煮と地域社会

第2章 佃煮のフィールド

(1) 沖島の概要

(2) 現在の佃煮の製法

第3章 佃煮の移り変わり

(1) 西居正吉さんの語り

(2) 奥村繁さんの語り

(3) 小川ゆきこさんの語り

第4章 考察

おわりに

はじめに

本論文で取り上げる「佃煮」とは、海苔や貝などを原料にするもので、全国でさまざまな種類のもので製造されている。佃煮の歴史は、一般に佃島に住んでいる漁民が悪天候時の食料や出漁時の船内食とするため、自家用として小魚や貝類を塩や醤油で煮詰めて常備菜・保存食としていたことに由来するとされる。雑魚がたくさん獲れる機会に佃煮を大量に作って売り出すようになったといい、保存性の高さと価格の安さから江戸の庶民に普及し、さらには参勤交代の武士が江戸の名物・土産物として各地に持ち帰ったため全国に広まったとされている⁽¹⁾。これが史実かどうかはさておき、各地における佃煮がそれほど長い歴史を有するわけではないことを示唆しているといえよう。

現在の私たちの身近にある佃煮は、魚や野菜を原料に、醤油や砂糖、みりんなどで煮詰め、甘辛味つけに仕上げた食品である。醤油や砂糖の風味が染み込んだ食材は、長期保存が可能で、ご飯のおかずや酒の肴として親しまれている。魚以外にも、昆布、こんにゃくなどさまざまな素材が用

いられ、地域ごとに独自のレシピが存在している。佃煮は、そのまま食べるほか、ご飯やおにぎりの具などとしても利用され、日本の伝統的な食文化に根付いている。

そのなかでも本稿で取り上げるのは、小魚の佃煮である。以下では、まず日本の食文化における佃煮の位置付けをふまえ、内水面で得られる水産資源を利用した佃煮が一定数を占めることを確認する。さらに地域社会の生業や食文化をふまえた佃煮の調査成果がほとんど存在しない状況にかんがみ、近畿地方の一地域をとりあげて佃煮をめぐる食文化とその移り変わりを明らかにすることを課題とする。

第1章 佃煮と地域社会

佃煮は、その原料の多様さからみても、地域の生活に根差したものであることが予想される。しかしながら佃煮と地域との関係について、過去にこれを主題とした論文等は見出せず、大枠を理解することは困難であるといわざるをえない。

そうした状況にあって、農山漁村文化協会から出版された『伝え継ぐ 日本の家庭料理 漬物・佃煮・なめ味噌』（以下、伝え継ぐ 日本の家庭料理と略記する）、および同協会の『聞き書 ふるさとの家庭料理 第17巻 魚の漬け込み 干もの 佃煮塩辛』（以下、ふるさとの家庭料理と略記する）は、佃煮を地域ごとに俯瞰する上で有意義な情報を含んでいる。また後者の基礎となった日本の食生活全集からも、精粗のばらつきはあるものの、佃煮に関する民俗誌の情報が数多く得られる。そこでこれらを参考文献としつつ、佃煮と地域との関わりを概観することにした。

まず大まかな地域ごとに編集されている『ふるさとの家庭料理』には、多くの佃煮の事例が紹介されている。ここで記述されているのは、各地域

で用いられている佃煮の名称、材料、調理方法などである。これによると、佃煮は全国各地で作られており、北は福島県から南は鹿児島県まで様々な食材で作られているが、おおまかにいってつぎのような特徴が見出される⁽²⁾。

まず佃煮は、基本的にはゴリやワカサギなどの小魚、アサリなどの貝類、海苔や山椒の葉などを材料とする。佃煮に入れる調味料も主に醤油と砂糖を共通に使用している。ただ砂糖には事例ごとの違いもあり、普通の砂糖、赤砂糖、黒砂糖、ざらめを用いる場合がある。さらに砂糖に加え、水あめが入っているものと入っていないものがある。

水あめの効果として、例えば滋賀県で作られているあめ炊きには、じょうせんあめを入れると身がしゃんと炊くことができ日持ちがするようになる効果があるという⁽³⁾。他にも三重県で作られている「はいごんべ」の甘露煮は、水あめを入れることで照りをつけている。このように水飴の効果は照りをつけ、日持ちをよくする、といった目的で使われている。

佃煮の各地の製法については、『伝え継ぐ日本の家庭料理』にも多数の事例が紹介されている(表1)。これを集約して分布図を作成した結果、海沿いの地域や関西地方に佃煮についての記載が集中していることが分かる(図1)。海沿いに多いことは、原料の海産物の多様さを反映しているものと考えてよいであろう。関西に分布が比較的集中していること理由は不明であるが、当該地域を対象とした調査研究には一定の意義があることを示唆していると考えられる。

関西地方でも、とくに多くの記載があったのが滋賀県である。これは琵琶湖とその流入河川という広大な内水面をもち、水産資源が多彩であることに関連しているものと考えられる。前掲『伝え継ぐ日本の家庭料理』には滋賀県内の佃煮の事例がいくつか掲げられ、県内各地で湖魚を煮つけて食べる習慣が根付いていることに言及している。湖魚にはイサザ、モロコ、ゴリなどさまざまな種類があるが、よく食べられているのはコアユである。滋賀県には湖魚の販売ルートが発達しており、湖でも離れた地域でも朝にとれたばかりの鮮魚を買うことができる⁽⁴⁾。

さらに滋賀県の食事文化の多様さについて、前

述の『ふるさとの家庭料理』のベースとなった『聞き書 滋賀の食事』の記載を検討した。同書では、主な佃煮の作り方や料理名に加え、食べ方やその特徴など多くの情報が盛り込まれている。また県内でも、専業漁師が多数活動することで著名な沖島をはじめ、湖南、湖北各地での佃煮などの情報が書かれている。この地域の佃煮は贈答に使用されており、商品として出す佃煮にはじょうせんあめが入っていることなどが指摘されていることも注目される。

以上のように、従来の文献では佃煮の原料や製法などに比較的詳しい言及があるが、これらを取りまく食生活や地域の生業の特徴、さらに過去から現在に至る製造方法や原料の移り変わりなどについて、十分な情報をもとに検討した研究を見出すことはできない。多くの場合、佃煮という調理方法を断片化して取り上げているのみで、その地域的な位置付けは考慮されていないのが実情である。

これをふまえて本論文では、先行する文献で多くの事例が掲げられていた滋賀県近江八幡市沖島町という一つの地域を選び、地域の食文化という観点から佃煮をとりあげることにしたい。具体的な手法として、これまで佃煮づくりに関わってきた人々に聞き取り調査を実施することで、現在の佃煮の製造や販売の実態に加え、これまでの沖島における佃煮の移り変わりを把握することを目的とする。

第2章 佃煮のフィールド

(1) 沖島の概要

沖島は、滋賀県近江八幡市から琵琶湖の沖合約1.5キロメートルに所在する。周囲約6.8キロメートル、面積約1.52平方キロメートルと琵琶湖最大の島である。また日本で唯一の淡水湖内にある有人島であり、約300人の住民が居住している。湖沼の島に人が住む例は世界的にも少ない。

島内への交通手段は船のみで、通学、通勤用に堀切港から沖島までの定期便が運行されている。島をとりまく地形は、対岸にある長命寺山から、鈴鹿山系、比良山系などの山々に囲まれており、琵琶湖に浮かぶ島ならではの景観をみることができる。

沖島の玄関である沖島漁港(図2)は、昭和48

佃煮の民俗誌 — 滋賀県近江八幡市沖島町を事例として —

表1 全国のさまざまな佃煮の事例

	名 前	地 域	主 材 料	材 料
1	あさりのむき身の佃煮	広島県豊田郡瀬戸田町高根	あさり	醤油 しょうが
2	あめごりの煮つけ	石川県金沢市安江町	あみ	醤油 赤砂糖 しょうが
3	あめ炊き	滋賀県近江八幡市沖島	ごり もろこ いさぎ しじみ	醤油 砂糖 水あめ
4	あゆの佃煮	滋賀県神崎郡五個荘町川並	あゆ	醤油 水あめ 梅干し
5	うめめの佃煮	新潟県豊栄市新鼻	めだか	醤油 砂糖 塩
6	貝の炊いたん	滋賀県野洲郡中主町安治	だぶ貝 からす貝 たてぼし	砂糖 しょうが
7	つぶの炊いたん	滋賀県野洲郡中主町安治	たにし	醤油 しょうが わら灰
8	川えびの佃煮	石川県河北郡津幡町湯端	川えび	醤油 黒砂糖
9	川魚の佃煮	岐阜県可児郡御嵩町古屋敷	おいかわ もろこ	醤油 砂糖
10	小あゆの佃煮	滋賀県東浅井郡びわ町下八木	あゆ	醤油 さんしょうの芽
11	小ぶなの佃煮	鳥根県松江市西浜佐陀町	ふな	醤油 砂糖 番茶 酢
12	ごりの佃煮	石川県河北郡津幡町湯端	ごり	醤油 黒砂糖 酒 塩 酢
13	ごりの佃煮	京都府北桑田郡京北町上弓削	ごり	醤油
14	雑魚の佃煮	千葉県印旛郡栄町	雑魚	醤油 赤砂糖
15	しらすの佃煮	宮城県桃生郡雄勝町大須	いかなご	醤油
16	ちかの佃煮	秋田県南秋田郡八郎潟町夜叉袋	わかさぎ	醤油 ざらめ
17	つぶの煮つけ	宮城県亶理郡亶理町逢隈	たにし	醤油 砂糖
18	てんじくり	京都府与謝郡伊根町亀島	じゃこ	醤油 砂糖
19	あぶらばいのあめ炊き	奈良県宇陀郡御杖村神木	あぶらはや	醤油 砂糖 茶
20	あゆの甘露煮	静岡県袋井市見取	あゆ	醤油 砂糖
21	からげ煮	山形県東田川郡朝日村倉沢	えい	黒砂糖 ざらめ 味噌のたまり
22	こいのうま煮	長野県佐久市大沢	こい	醤油 砂糖 酒 大根
23	こさめの甘露煮	和歌山県西牟婁郡中辺路町近露	あまご	醤油 砂糖 酒 番茶
24	じゃこ、あゆの甘から煮	和歌山県和歌山市金谷	うぐい あゆ	醤油 砂糖 番茶
25	新ごりのあめ炊き	石川県金沢市安江町	ごり	醤油 赤砂糖 水あめ しょうが 酒 塩
26	はいごんべの甘露煮	三重県南牟婁郡紀和町平谷	おいかわ	醤油 ざらめ 水あめ 番茶 みりん
27	はえの甘から煮	鳥根県邑智郡大和村都賀西	おいかわ	醤油 赤砂糖 番茶 梅干し さんしょう
28	はぜの甘露煮	東京都墨田区緑	はぜ	醤油 砂糖 みりん
29	ふなも甘露煮	栃木県小山市生良	ふな	醤油 赤砂糖 梅干し
30	ふなの甘露煮	群馬県邑楽郡板倉町大曲	ふな	醤油 赤砂糖 大根
31	ふなの甘露煮	千葉県印旛郡栄町	ふな	醤油 赤砂糖 梅干し
32	ふなの甘露煮	石川県金沢市安江町	ふな	醤油 赤砂糖 水あめ 酒
33	ふなの甘露煮	長野県佐久市大沢	ふな	醤油 砂糖 水あめ しょうが 酒 塩 茶 大根
34	身欠きにしんの甘から煮	埼玉県上尾市仲町	身欠きにしん	醤油 砂糖 しょうが
35	わかさぎのてらし	栃木県安蘇郡葛生町仙波	わかさぎ	醤油 黒砂糖
36	えそのこむし	和歌山県和歌山市田野	えそ	砂糖 塩 色粉
37	ふなの梅干しに	鳥取県東伯郡東郷町川上	ふな	醤油 梅干し
38	煮貝	山梨県甲府市	あわび	醤油
39	煮腸	山梨県甲府市	あわびの肝臓	醤油
40	ふなのこぶ巻	大阪府寝屋川市対馬江東	ふな 身欠きにしん	醤油 砂糖 こんぶ こんにゃく ごぼう
41	いわしのぬかみそ煮	福岡県築上郡推田町湊	いわし	醤油 こぬか
42	身欠きにしんの味噌煮	福島県喜多方市熊倉町道地	身欠きにしん	砂糖 味噌

『伝え継ぐ日本の家庭料理 漬物 佃煮 なめ味噌』をもとに筆者作成



図1 全国の佃煮の事例の分布
 (『伝え継ぐ日本の家庭料理 漬物 佃煮 なめ味噌』
 をもとに筆者作成)



図2 沖島漁港の景観
 (2023年7月4日、深尾駿人撮影。以下同じ)

年に着工、埋め立てされ、昭和57年に完成したものである。現在も多くの漁船がここを拠点に活動している。現在、沖島に暮らすほとんどの人が漁業を営み、その暮らしは琵琶湖と強く結び付いている。堅田と並び、琵琶湖を代表する漁村となっている⁽⁵⁾。

沖島における筆者のインタビューは、2023年7月4日、8月7日の2日にわたって行った。インタビューの対象は、沖島在住で長きにわたって漁師として活動してきた西居正吉さん、現在の沖島漁業組合組合長である奥村繁さん、「湖島婦貴の会」の会長である小川ゆきこさんの3名として、沖島での暮らしのなかで経験したり見聞してこられた佃煮について詳しくお話をお聞きした。

(2) 現在の佃煮の製法

現在の佃煮の製法は魚の種類によって異なる。現在、沖島では数か所で佃煮が製造されているが、その中心となっているのは沖島漁業会館内で活動している「湖島婦貴の会」である。そこで本稿では、まず湖島婦貴の会によってつくられている佃煮を例にとり、現在の製造過程を述べる(図3～6)⁽⁶⁾。

現在、湖島婦貴の会で製造されている佃煮は4種類がある。

1つ目はイサザの佃煮である。イサザは冷凍されていた場合、完全に解凍しておくことから始まる。イサザの佃煮に使用されている調味料は、こ

いくちしょうゆ、うすくちしょうゆ、酒、砂糖、水である。これらを混ぜて煮立たせ、沸騰したらイサザを入れる。魚を入れて完全に沸騰してから30分煮る。最後にみりんを入れ、ひと煮立ちさせたら完成である。

2つ目はえび豆である。えび豆に使用されている調味料は、こいくちしょうゆ、うすくちしょうゆ、砂糖、みりん、酢である。これらを混ぜて煮立たせ、沸騰したらエビを入れる。エビを入れた後30分煮立たせ、みりんを入れひと煮立ちさせる。最後に豆を入れ、混ぜ合わせて完成である。

3つ目は、アユの佃煮である。アユの佃煮に使用されている調味料は、こいくちしょうゆ、酒、砂糖、酢、水である。これらを混ぜて沸騰させ、その後アユと山椒を入れて40分煮る。魚が煮立ったらみりんを入れ、ひと煮立ちさせて完成である。

4つ目はウロリの佃煮である。ウロリの佃煮で使用されている調味料は、こいくちしょうゆ、うすくちしょうゆ、砂糖、水あめである。これらを沸騰させ、その後ウロリを入れて40分煮る。

このように基本的には調味料を混ぜたものを沸騰させ、魚を入れる工程は同じであるが、魚種によっては、その後に水あめを入れたり山椒を入れたりするなどの工夫を凝らしている。さらに次に述べるように、現在の湖島婦貴の会の製法が確立するまでにはさまざまな試行錯誤があったことも事実である。



図3 鍋にアユを入れる



図4 アユを煮る



図5 頻繁に灰汁を取る



図6 容器に入れて冷ます

第3章 佃煮の移り変わり

(1) 西居正吉さんの語り

西居正吉さんは昭和9年(1934)に沖島で生まれ、主に小糸網(刺し網)漁に従事してきた。昭和20年代までは地曳網も経験するなど、今回インタビューを実施した話者のなかでは、もっとも早い時期の漁業や食生活のことを記憶されている。そこで佃煮の過去から現在までの移り変わりを中心に聞き取りを行うことにした。西居さんの聞き取りにおいて以前や当時という場合は、基本的に昭和戦前から20年代頃をさすものとする。

佃煮づくりの概要 西居さんによると、佃煮の製法は北小松(滋賀県大津市北小松)で考えられたものである。このことを西居さんは「小松は、いちばん佃煮の根本みたいなことやで」と表現する。そのため沖島での佃煮づくりも、多かれ少なかれ北小松の佃煮工場との接点をもっている。

当時の北小松では、佃煮を炊く煙がたくさん上がっており、工場にはかまどがたくさん並んでいた。

西居さんが実際に身近でみていたなかで、沖島で佃煮に多く用いていたのはイサザである。主に

10～11月に多く獲れていたが、年々減少傾向にある。ゴリの佃煮には、醤油、砂糖、水飴が入っている。水あめのことは、西居さんの幼少期には「じょうせん」と呼んでおり、後述するように北小松から一斗缶で運んでいた。また西居さんの記憶では、水あめは佃煮が唯一の使い道で、ほかの日常的な調理に入れることはなかったという。

沖島の佃煮工場 沖島での佃煮づくりは、島内の5人ほどの人物が関わって始められた。これを主導したのは、長期にわたって沖島漁業組合(当時)の組合長を務めた小川清六さんで、この人物が佃煮をつくれれば儲かるのではないかという情報を得たことで、その周囲でも次々と佃煮を始める人が増えていったのではないかという。とはいえこれは西居さんの生まれる以前のことで、いまとなっては直接的な経験者は存命ではない。

戦前期には、沖島には4軒ほどの佃煮工場があった⁽⁷⁾。これらの工場は、西居さん自身が物心ついた時期にはすでに跡形もなくなっていた。この時期までに佃煮工場が廃業した原因として考えられるのは、戦争にともなう物資の不足である。調味料であるじょうせんや砂糖が入ってこず、現

在のような白い砂糖ではなく黒砂糖が配給されていた時期もある。家庭で食べる分をまかなうのが精一杯で、佃煮用に砂糖を回すほどの余裕はなかった。ほかに醤油も入ってこなくなるなど、各種の調味料が不足し、佃煮工場の経営ができなくなったようである。

佃煮工場では、肩ほどの高さのある大きなかまをずらりと据えて操業をしていた。魚は沖島内でもたくさん取れるが、調味料である醤油や砂糖、水飴をどこから仕入れるかが問題である。とくに砂糖と水あめは佃煮を煮る際に多く使用する。そこで西居さんの親戚にある人が、沖島で作った佃煮の製品を北小松に運び、その帰路に砂糖などの佃煮の材料を北小松から持って帰るといった仕事をしていた⁽⁸⁾。

佃煮を炊くための燃料は、沖島に運ばれてくる割り木を用いる。建築材などに使えない曲がった木や節がある木を買ってきて割り木に加工することもある⁽⁹⁾。

北小松への魚の出荷 北小松ではイサザやアユの佃煮を製造していた。西居さんが地曳網をしていたころには、北小松には多くの業者がいたので、アユが獲れるとそこに運んでいた。また、ゴリの佃煮も製造されていた。沖島のなかで、船5杯から6杯ほどのグループをつくり、とれたゴリは当番制で北小松の業者に運ぶ仕組みになっていた。

アユは北小松の業者にとっては、たとえ時間が遅くなっても欲しいものであった。当時は食糧難であるため、どれほど多くても買ってもらえた。基本的に、ゴリは午前中に獲れるためそれにあわせて運んでいくが、アユは夕方に大量に取れたときはその都度持っていくこともある。工場側もすぐに佃煮にしないと鮮度が落ちてしまうので、夕方にとれた魚が北小松に20～21時に届けられた場合は徹夜して佃煮にしていたものであった。

アユは、地曳網の特性上、生きた状態でとることは難しい。出荷の際にはバッグに入れ、1つあたり何キロと計る。決まった人ではなく、交代制で持っていく。北小松に着くと、ただ魚を置いてくるのではなく、北小松側でも一人一人の目方が計られ、伝票を切る。これらの収入は後日、1月ごとにまとめて支払われる。

アユやゴリは北小松に出荷していたが、モロコは出荷していなかった。モロコは生の状態でも売ることが可能なため、佃煮の原料にはせず、大津や堅田の鮮魚の会社に送っていた。

また大津方面だけでなく「東」（湖東側）に魚を出荷していたこともある。これまで送っていた湖西方面の業者より、東の業者の方が値段を高く設定していたこともあり、送るようになった。そのため時間やコストの面を考え、沖島に帰るのではなく堀切港のあたりに市場を作り、漁場から直接魚を持っていくようにしていた。この市場は彦根や能登川、大中の業者が主な対象であり、大津や北小松の業者は関係していない。そして現在では直接東の方の業者に魚を持っていくという。

これらの魚に加えてコエビも出荷していた。主に出荷していた先は「まと」が多かった。

コエビは佃煮にもされていたが、現在は主に生餌として出荷している。漁法は底引き漁法で獲っていた。

主な漁法 琵琶湖でとれていたイサザの大きさは約5センチで、ゴリは15センチほどの大きさである。イサザは5センチ程度になるが、ゴリは2センチほどにしか成長しないという。

イサザをとる手段は主に底引き漁法である。イサザがいるのは主に湖底付近で、深さは約100メートルのところのまです生息している。産卵の時期には浅場にあがってきてヨシの砂地で産卵する。ゴリは、イサザと違い沖から20メートルから30メートルの場所には出ず、10メートルと比較的近いところに生息している。ゴリのよい漁場は滋賀県近江八幡市の長命寺から彦根市の竹ヶ鼻のあたりまでで、瀬が浅くなっているのでよくとれるという。

漁の季節ごとの流れは、つぎのようである。大網漁は5月の初めから解禁で、9月の末に終了になる。春先にはマス、梅雨のころにはニコロブナを獲る。その後10月から、モロコの地曳網が始まる。このうち5月から6月はアユの漁が最盛期であった。アユは岸で産卵するが、大きくなると堀切港や休暇村のあたりを網曳場として漁をしていた。

エビの漁法はエビタツベ漁と底引き漁で獲っている。北小松に出荷していたコエビは主に底引き

でとるものであった（ただし西居さん自身は親の代から底引き漁を行っていない）。タツベ漁でも獲れていたが、主に釣り餌用で、食料用ではなかった。当時はバッグのような入れ物に入れて丁寧にとる余裕がないほど獲れていた。獲れた魚はスコップですくい、目方をかけ船に積んでいた。

家庭での調理 上述のように西居さんはあまりコエビをとっていなかったが、普段、ほかの人からコエビをもらうことがあった。その場合は炊くのではなく、塩ゆでをして天日干しをしたうえで、現在の出汁のようにして食べていた。茹でて干したエビを袋に入れ叩くことで、尖った足などが落ち、食べるときに口の中を怪我したりしないで済む。そのように加工したエビは大根や里芋とともに煮たり、湖が荒れて漁に出られない場合の食料になるなど、便利な食べ物であった。他にも非常食としてゴリやダシジャコを干して食べていた。

アユも、地曳網でとれたものの一部を自宅用に持ち帰って食べたり、近所に配ったりしていた。小さいものは煮て食べ、すこし大きいものは焼いて食べていた。

(2) 奥村繁さんの語り

奥村繁さんは昭和22年生まれで、エビタツベ漁や底引き漁などに従事していた。沖島漁業協同組合の組合長を長く務めており、筆者の調査では、漁協における佃煮販売や漁業に関わる仕事全般を主な話題として聞き取りを実施した。前項で記述した西居正吉さんに比べ、戦後の比較的近年の時期のことが主に説明されている。

佃煮づくりの概要 現在の佃煮の種類は、ゴリやウロリのほか、アユやモロコもある。モロコは、大量に取れたときには一気に佃煮にし、冷凍で保管することで日持ちさせることができる。獲れたまま生の状態で、急速冷凍などによって鮮度を保つこともできるが、解凍して佃煮にするときにあまりおいしく炊くことができないので、先に佃煮にしてから冷凍で保管する。冷蔵庫での保管でも一週間程度持つが、おいしさの面では炊いた直後に食べるのが一番である。

このほかにコエビも佃煮にしている。主にえび

豆と呼ばれているものだが、沖島のえび豆はエビが多い。他の場所で買うものは豆が多いので豆エビと呼ばれている。奥村さんによると、えび豆を始めた当時はエビだけを煮て佃煮にしていた。しかし販売先を拡大して岐阜方面にも販路を広げようとするなかで、ある日、エビだけではなく豆を入れるのはどうかと豆を混ぜてみたことがきっかけで、えび豆をつくるようになった。

えび豆の作り方を確立するまでには多くの苦労があった。はじめは豆とエビを同時に煮ていたが、できあがったものは豆がえびに水分を吸われてしまい、硬く味気がなくなってしまった。その問題は、加工された豆を使用することで解消された。エビと豆をばらばらに味付けして、最後に混ぜ合わせることでおいしく仕上げることに成功したという。

北小松の佃煮工場 奥村さんは、北小松に多くある佃煮屋に行ったときに佃煮をはじめて目にしたという。魚を北小松に送ると、当日運んだ量の目方を釣ってもらい伝票を受け取る。その後、台車に乗せて工場に運んでいく。こうした作業の間の空き時間に自然と目にするようになったという。

沖島出身の人が佃煮工場を建てたのが始まりで、その後、工場が増えていった。この時期の北小松の佃煮工場は「ほそかわ」「まるた」「かねまつ」「まるとう」「小松水産」「やまき」「まるまん」の7軒があり、大きな規模を誇っていた。工場を経営している人は漁師ではなく専門の加工業者で、漁師から魚を買って佃煮加工を仕事としている。工場で使うのは直径80センチほどの大きな鋳物でできた「8升鍋」で、この大きさの鍋が何十と並んでいた。以前は薪で炊いていたが、奥村さんが20歳前後のころに実際に見たのは石油ボイラーで炊くものであった。その後、30年ほど前からは大きな蒸気の圧力釜が普及している。これらの大きな釜で1度に7キロくらいの佃煮を炊いている。

北小松の製造工程 北小松の工場での佃煮製造の工程は、つぎのとおりである。まず魚のぬめりなどを洗い、目方をはかる。奥村さんが実際に見ていたのは、7キロごとにまとめられていた。その後、釜に入れる準備をし、次にボイラーに火を

つけ、醤油と砂糖をあらかじめ決められた分量で入れる。これらの調味料が沸騰してきたら魚を入れ、40分ほどかけてじっくりと煮る。その途中で水あめを入れる。これは魚を入れた後に、再び煮立つ前のタイミングで入れる。

次に冷やす工程である。煮あがった佃煮は、木枠に金網が張られた網にのせて水分を切る。この状態で、扇風機の効いた部屋で冷ます。完全に冷めた佃煮は、別の建物に入れて保管しておく。保管の際の容器は、水飴の入っていた一斗缶を再利用する。一斗缶のなかに残って最後まで取り切れない水あめは、鍋の上に棧をして缶ごと加熱すると、熱によって中の水飴が溶け、下の鍋に落ちてきれいになる。

この一斗缶のなかに、油紙で佃煮を1包3キロずつ包んで入れる。1缶に3包がきれいに収まる。これを冷蔵庫で保管する。大きな佃煮工場では冷蔵庫を保有していたが、それは現在のような電気ではなく氷を用いた冷蔵庫だった。小型の佃煮工場では専門の冷蔵庫の会社に預けて管理していた。

最後にバック詰めし、各地域に発送される。主に滋賀県内で流通していた。当時はトラックなどの輸送手段が確立されておらず、京阪神に方面まで運ぶことは困難であったため、地元で消費されるのが主であった。

以上の工程の中で特徴的なのは水あめの入れ方である。水飴は、はじめ一斗缶に入った状態で仕入れ、そこから佃煮の中に入れる。一斗缶の中に直接手を入れて水あめをとるが、そのまま入れると手についてしまうので、いったん水に手を漬けて手に水の膜を張らせ、これを水あめの中に入れて手にくっつかない。水あめを入れる量は決まっておらず、職人の感覚で入れていく。方法は、両手を一斗缶に入れ、ボール状にして取り出して鍋の中に入れ、これを鍋の個数だけ繰り返していった。

冷ます工程で使われていた網は、当時は佃煮を揚げる箱とよばれていた。鍋の近くに棧をして利用していた。網の部分は、金網ではすぐにさびてしまって使いものにならなくなるので、現在はプラスチック製に代わっている。また扇風機ではなくクーラーの効いた部屋で冷ますようになっている。

当時の工場のおくどさんでは、鉄でできた鍋を

使用し、うまく熱が伝わるように工夫されていた。材質は耐火レンガ製で、左官屋さんの腕によって熱効率が変わってくる。これによって佃煮を一気に炊き上げることができ、より短時間で煮ることで味にも好影響をもたらしている。これは価格の面にも関係してくる。効率のよしあしによって、同じものを煮るのでも多くの燃料が必要になるためである。現在ではガスバーナーで一定の温度をキープできるが、当時は薪で炊いていたので、少しでも熱効率のよいかまどを使うことで、よりおいしく安く炊くことができた。もっとも当時はクーラー等の冷房施設がそろっていないため、かまどが並ぶ部屋はサウナのように暑かった。

魚の輸送方法 魚を北小松にもっていく手段は特徴的である。奥村さんは、実際にウロリを運んでいた経験がある。

ウロリは、7月20日に漁が解禁される。漁から帰ってくるのが9時以降になると気温が上がり、炎天下でも一輪車しかない（保冷車やトラックなどがない）状況では痛みが早く、生売りすることが難しくなる。また一度沖島の組合に帰ってきてから北小松に魚を運ぶのではタイムロスになる。これらの点を踏まえ、漁師たちはグループをつくり、各グループでまとめて魚を運ぶことで、すこしでもロスを解消する工夫をしていた。

運搬を担当する人は、各グループから当番制で選んでいた。当時の船の馬力などの問題から一度に運べる量は限られているため、大漁などで漁獲量が多いと複数人で持っていくこともあった。北小松の工場までは40分ほどと、現在の倍ほどの時間がかかった。そのため琵琶湖の湖上で、グループごとの目印として旗を立て、そこに集合して魚を持っていくようにしていた。もっとも運搬を担当する船の毎日場所が変わるため、現在のように無線や携帯がない状況では、仲間の船の移動する先を確認することが重要だった。また買ってもらえる量は各業者の力関係によって異なっていた。

運ぶ際は魚を籠に入れる。この籠は「えんしゅう籠」と呼ばれ、摺り切り一杯で15キロくらいの魚が入る。魚を持っていくと、北小松の業者との間では、魚の重さと水分量などについてさまざまにせめぎあいがあるものだった。

主な漁法 ゴリは、沖曳き（ちゅうびき）網漁の一種であるゴリ網を利用してとるのが最も効率がよい。漁期は7月20日からで、沖曳き漁に先行して解禁される。漁には夜明け頃に出かける。ゴリはこの時間帯に湖底から表層にむかって浮いてくるので、そこを狙って網でとる。

夏の時期は、朝一番に漁でとれたものにはスジエビが多く入っている。これはゴリが湖底にくるより前の時間帯にエビが沈んでいるため、その入れ替わりの時間と重なるため多くのエビが獲れると考えられている。スジエビとゴリが混ざっている状態では業者に断られるため、出荷前にこれを分別する必要がある。

その方法は、まずバケツに水を張る。そのなかにスジエビとゴリが混ざったものを入れ、しばらく置いておく。するとエビは酸欠を起こして沈み、ゴリだけが浮いてくる。もっとも長時間置きすぎると、ゴリも酸欠を起こして沈むので、ちょうどよいタイミングで上に浮いているゴリをすくう必要がある。また、ここで選別されたエビは、孵化から間もないエビであるため、すぐに捨てられるという。

魚の市場 先述したゴリやエビとは別に、シジミも佃煮にしていたが、現在では贅沢品である。しじみの佃煮は、刻んだショウガなどを加え、一度に2キロから3キロほど煮ていたという。現在から70年近く前の1955年から1965年にかけて、琵琶湖ではたくさんのシジミが漁獲されていた。当時、年間およそ1万トンの漁獲量があったなかで、6000トンくらいがシジミで占められていた。これは多くが皮シジミ（殻つきのシジミ）であり、主な消費方法はしじみ汁であった。現在とは違い、琵琶湖でとれた魚は主に同じ滋賀県内で消費されていた。一方でモロコなどは京都や大阪などの高級料理屋などに多く出荷していた。

とれた魚は、大津にあった大きな市場に運んでいた。これは佃煮用ではなく、あくまで生の魚を運んでいた。各々の小売業者が自分の力量に合わせて入荷し、流通していた。大津に魚を運ぶ際には水で鮮度を保っていたが、すこし距離が離れると鮮度が落ちてしまう問題もあった。

家庭での調理 家庭の台所は、現在のキッチンのようなものとは違い、おくどさんと呼ばれるかまどが使われていた。奥村家の場合、釜が3つあり、大釜、中釜、小釜で構成されていた。

奥村さんの幼いころは佃煮というものではなく「浅炊き」と呼ばれるものを食べていた。今の佃煮のように長い時間煮るのではなく、20分から30分ほど、醤油や砂糖などを使って簡単に煮るやり方であった。いま大根やカボチャを煮ているのと同じ感覚で魚を炊いていた。量は、当時は家族が多いので一度に1キロ以上、さらに多いと4キロほど炊いていた家族もある。浅炊きは佃煮とは違い、早く色あせてしまい味が落ちてくる。そのため当時は一気に食べてしまうものであった。

モロコも家庭で佃煮にするが、一般的には高級魚であるため身内で食べるのではなく売ってお金にするほうがよい。自分たちで食べるのはハスやワカサギなど、いわば雑魚と呼ばれる魚である。これらの魚も佃煮にするが、丸一日もたつと身がしまって硬くなりおいしくなくなってしまう。ただ奥村さんが若いころは現在の核家族とは違い大人数の家族であったため一度に食べきっていたという。ハスは、佃煮だけでなく塩焼きにして食べることもあった。

現在では子供は独立し、沖島で夫婦2人で過ごしているのので、一度に食べる量が減っている。そのため佃煮はパックに詰めて冷凍保存している。佃煮を作るときに、少しの量で炊くとあまりおいしく炊くことができない。一度にある程度多くの量を炊かなくてはいけないので、冷凍して保存したり贈答用にしたりするのも一つの手段である。何かものをもらった際に、お返しで佃煮を送るといった生活を送っている。

奥村さんによると、家庭でもえび豆をつくっていた。当時は豆が安く簡単に手に入りやすく、近くの人から譲り受けることが多かった。ただ、しっかりとした製法が確立されておらず、えびと豆を一緒に煮ていたため、前述のように水分がなくなり硬くなってしまっていたという。

(3) 小川ゆきこさんの語り

小川ゆきこさんは、現在の佃煮の製造に関わっている人物である。湖島婦貴の会では佃煮の製造

を活動のひとつとしており、小川さんはこの会の会長を務めている。そこで本論文では、湖島婦貴の会による佃煮づくりについても詳しい聞き取りを実施した。

湖島婦貴の会のおいち⁽¹⁰⁾ 湖島婦貴の会とは、漁師の婦人によって構成されている団体で、現在15名で構成されている。この会が設立されたのは平成14年で、それから21年間続いていることになる。会が結成されたきっかけは、午前中に獲ってきた魚が売れ残った場合の活用方法として、少しでもおいしく食べてもらえる方法を考えた末に、佃煮の製造に至ったという経緯がある。

実際には、湖島婦貴の会が結成される数年ほど前から沖島漁業会館の前で佃煮の販売を行っていたというが、これは各家庭で作ったものをリアカーのようなもので販売していた程度のもので、主に沖島通船から上がってきた観光客に向けて行っていたという簡易的なものであった。そこから派生する形で、湖島婦貴の会が結成されていった形であった。当初は25名ほどの参加者で、1グループ5人で構成していたが、現在は会員の多くが高齢になり、会員数を減らしている。湖島婦貴の会の方は漁師の婦人であるため、早朝に漁に出てその後活動するのは負担が大きいことも課題になっている。

佃煮の製造と販売 主な活動内容は沖島内でとれた小魚の佃煮の製造と販売で、漁港にほど近い沖島漁業会館を拠点として活動している。お客さんの数は時期によって大きく異なってくるが、繁忙期は、桜祭りが行われている4月と、紅葉狩りが行われている10月頃である。

佃煮の製造を開始したのは湖島婦貴の会の発足後すぐのことである。現在製造しているのは、アユ、ウロリ、イサザ、えび豆の4種類の佃煮で、製法は基本的に同じであるが、調味料が種類によって多少異なる。主に醤油、砂糖、酢がメインの調味料になる。酢を入れている理由として、湖島婦貴の会で製造している佃煮には添加物を入れておらず日持ちがしないことが挙げられる。そのため防腐剤代わりに酢を入れている。さらにしっかり火力を出して炊くことで、酢の味もなくなり

防腐剤の効果だけを残している。

またウロリの佃煮には水あめを使用している。その理由には水分量が影響している。ウロリは水気が多くとても小さな魚である。そのため、炊きあがりを見栄えよく見せるためには水あめが必要になる。湖島婦貴の会ではウロリのみには水あめを入れているが、他の店の作り方によっては、アユやモロコ、えび豆など、すべての佃煮に水あめを入れているところもある。

砂糖の使い方にも製法によって違いがある。湖島婦貴の会では白砂糖を使っているが、他の店などではざらめや、中白糖を使っている場合がある。

これらの努力により、現在では2週間ほどの日持ちが可能になっている。またタッパーに入れ冷蔵庫で保管すれば1か月ほどの期間食べることができる。ウロリの佃煮の場合、冷凍での保存も可能である。

ちなみに漁師の間では、魚が一番おいしい時期に佃煮にしておき、冷凍して食べているという。これは冷凍した魚を炊くのではなく生の魚を取ってきてすぐに炊くという方法である。この場合、どの魚に対してもいえることだが、火をしっかりと通しておくことが必要になる。大きな鍋で一度に4キロから5キロの魚を一度に炊く。そのように炊くことで色がきれいに炊け、見栄えがよくなるだけでなく、魚が躍ることで魚同士が引っ付かずしっかりと火を通すことができる。引っ付いて煮てしまった場合はカビが生えたりするので注意する必要がある。

えび豆の製造も独特な作り方をしている。沖島のえび豆の特徴は、一般のスーパーなどで売られている製品に比べてエビの割合が多いことである。そのため一部では、豆が多い商品のことをえび豆と認めず「豆えび」といわれることがある。現在のえび豆は、醤油、砂糖、みりん、酢などの調味料を入れ、30分煮立たせた後に豆を入れて完成という作り方をしている。しかし以前は豆を先に入れて煮るなど色々な試行錯誤があったという。また以前は豆とともに煮ていたそうだが、腐りやすく日持ちがしなかったという。そのため現在は、既に加工されている豆を別で仕入れ、後から混ぜている。

このように湖島婦貴の会では、主に製造に関す

る仕事をしているが、この他にも、滋賀県内でのイベントや通販での佃煮の発売なども行っている。例えば、親子向けの魚炊き体験が行われたりしている。魚や調味料などは事前に準備しておき、どれだけの調味料の分量を入れるか、沸騰後のどのタイミングで魚を入れるかといった作り方をレクチャーし、その後1パックずつ入れて持って帰るといった内容である。

なお湖島婦貴の会で製造された佃煮は、通販での販売に加えて東京のアンテナショップでも販売されている。真空パックにしたものを冷凍便で運んで品質を一定に保っている。これまでは遠隔地で販売することは考えていなかったため、時代の発達を感じさせられているという。

今後、湖島婦貴の会では、以前にイベントで行った佃煮をおにぎりにして販売したことが好評であったので、これを漁業組合館前での屋台販売のレパトリーに追加していくことも検討している。ただ人手不足のため、まだ販売に踏み切るには至っていないという。

家庭での佃煮 佃煮はお中元などにも使われている。これらの時期には、魚をとって帰ってきたらすぐに佃煮づくりに取り掛かれるように、自宅の前に3連のガス台を据えておく。片づけるのが面倒だということもあって、盆と正月のころは家の前に設置したままにしてある。現在ではオール電化の家が増えてきたが、佃煮を煮るにはガスの火力が必要である。工場はもちろんのこと、家庭でもガスでないときれいに炊くことができない。また家庭で煮る際にも、調味料は最低限のぎりぎりの量で炊くのではなくたくさん使って煮ることが、おいしく佃煮を炊く秘訣である。

第4章 考察

ここまで掲げてきた聞き取りの内容をもとに、佃煮と地域の関わりについて考察する。

佃煮の製法の移り変わり まずはここで紹介した3名の話者による佃煮についてのとらえ方について検討してみよう。佃煮の材料や作り方は、基本的に醤油や砂糖を使って作るという点で共通し

ている。ただ、そこに水あめを入れるかどうかで違いが見受けられる。

西居さんや奥村さんの時代には、佃煮には水あめが入っているものであったが、最近の佃煮の製法には変化が生じている。現在、湖島婦貴の会で作られている佃煮で水あめが入っているのはウロリの佃煮のみである。これはウロリは水分が多いためパリッと炊けないということが理由で水あめを加えているものである。

どの時点で水あめの使用が限定的になったかを特定するには至っていないが、すくなくとも戦前期から戦後まもない時期にかけては、佃煮には水あめが欠かせない材料となっていた。西居さんの聞き取りで示されていたように、佃煮に入れる水あめは、わざわざ北小松から運んでくるものであった。かつ、水あめを入れる料理は佃煮だけであった。こうした点からも、もともと水あめと佃煮製造が強く結びついていたことがわかる。一方、現在では、おそらく冷蔵技術などの発達にともな⁽¹¹⁾、水あめを入れる必要性があまりなくなっていることが分かる。

北小松の佃煮工場との関わり 次に佃煮の製造のモデルとなった、北小松地域との関わりについて検討していく。周知のとおり、北小松は滋賀県内でも佃煮加工業者が集中する地区である⁽¹²⁾。たとえば西居さんの記憶するかつての北小松は、佃煮製造の煙が立ち込め、多くのかまどを設置した工場が建ち並ぶ地域であった。そして沖島の漁師は、この北小松に佃煮用の魚を供給する役割を果たしていた。

西居さんの聞き取りでは、漁師のグループがその日に獲れた魚を交代制で業者に運んでいた様子が語られている。それより時期の新しい奥村さんの経験のなかでも、北小松への出荷については同様の仕組みがあったことが知られる。北小松の佃煮工場に魚を出荷する仕組みについては、時系列的にみて、西居さんの知る戦前の様相から奥村さんの経験した戦後の段階にかけて大きな違いはなかったことが分かる。

注目されるのは西居さんが記憶するように、昭和戦前期には沖島の島内に独自の佃煮工場が存在したことである。この工場がどのように佃煮を売

りさばいていたか、詳しいことは判明しないが、西居さんの記憶によると、佃煮の製品はやはり北小松の工場に納めていたようである。つまり原料の魚を売るだけでなく、佃煮の製造を沖島の漁師が部分的に担っていた段階があったようである。

同じく西居さんの説明によると、製品を納めるために北小松に出向いた人が帰路にはまた水あめなどの原料を仕入れて帰ってくるという仕組みがあったという。この点から判断すると、水あめを入れて佃煮をつくるという独特の方法は、やはり北小松で確立したノウハウが沖島の佃煮工場でも受容されたものと考えられる。その後、島内の佃煮工場は廃業するものの、佃煮の作り方自体は受け継がれてきたわけである。

家庭での佃煮の消費 以上の事実をふまえると、沖島における佃煮とは、北小松の影響をうけて定着した比較的新しい商品生産の一種であり、これをいわゆる郷土食とか家庭料理といった範疇で捉えてよいかどうかに疑問も生じる。実際、家庭での佃煮の扱いには、話者によってかなりの違いが見受けられた。

西居さんはアユを持ち帰って食べる時の方法について、以前は小さいものは煮て食べ、ちょっと大きいものは焼いて食べたものであったという。またコエビをもらったときには乾燥させ出汁のようにして食べていたという。さらに奥村さんは、幼少時には、浅炊きと呼ばれる食べ方をしていたという。40分ほど煮て作る佃煮とは異なり、醤油や砂糖など同じ材料を使って煮るが、20分から30分だけ炊いて作る浅炊きはそれとは異なっている。

戦前から戦後まもない時期の魚の炊き方について、本調査の範囲では十分な情報を得ることはできなかったが、家庭で魚を煮炊きして食べる際のやり方は、現在の佃煮とは異なっていた可能性が高い。すくなくとも西居さんによれば、日常的な料理で水あめを使うことはなかったというのであるから、当時、魚を家庭用に煮るときの調味料は、販売を目的とした佃煮のそれとは異なっていたと考えるのが妥当である。つまり佃煮は、ある時期までは家庭用の料理ではなかったと考えられるのである。

ここで示唆的なのは、沖島の人々のあいだで、佃煮がお中元などのお返しや贈答などに使われていることである。そのことは、佃煮をつくる季節には、漁から帰ってきたらすぐに佃煮づくりに取り掛かり、これをお歳暮やお中元に用いていたという説明が示しているとおりでである。これは沖島の食生活と佃煮が深く結びついていることを示しているが、同時に佃煮というものが一種の嗜好品に近く、どちらかというところハレの食事と結びついた性格をもっていることを示唆している。

おわりに

本論文では、佃煮と沖島地域との関係について考察した。佃煮は、私たちにとって非常に身近な存在ではあるが、地域の生活や食生活という視点にたつと、今回の考察で初めて知ることが多くあった。

佃煮は、沖島にすむ人々にとって、独自の歴史的背景をもち、今日もなお重要な食品である。さらに佃煮には、新たな技術の登場などによって新たな広がりが見られる。将来、これがさらに拡大し、より広い地域で佃煮の文化の見直しが進んでいくことが期待される。

謝 辞

西居正吉氏、奥村繁氏、小川ゆきこ氏、湖島婦貴の会の皆様には、お忙しい中、佃煮製造の見学やインタビューなど、お時間を頂き誠にありがとうございました。心よりお礼申し上げます。

注

- (1) 岡田哲『食べ物起源辞典』東京堂出版、2003。
- (2) 農山漁村文化協会編『聞き書 ふるさとの家庭料理 第17巻 魚の漬け込み 干もの 佃煮 塩辛』農山漁村文化協会、2003。
- (3) 「日本の食生活全集 滋賀」編集委員会編『聞き書 滋賀の食事』農産漁村文化協会、1991。
- (4) 日本調理科学会編『伝え継ぐ日本の家庭料理 漬物・佃煮・なめ味噌』農山漁村文化協会、2020、P88。ここでいうコアユとは琵琶湖内

佃煮の民俗誌 — 滋賀県近江八幡市沖島町を事例として —

で育ったアユをいう。普通、川で育った鮎は20センチほどに育つが、小鮎は10センチほどにしか成長しないため、煮ると骨まで柔らかくなり丸ごと食べることができる。6月7月のコアユがたくさん漁獲される時期は、山椒の葉や実も収穫の時期になる。山椒を入れるところや入れないところもあり家庭ごとに違う味が楽しめるという。

- (5) 以上の沖島の概要については、近江八幡市ホームページ「沖島」https://www.city.omi-hachiman.lg.jp/soshiki/kanko_seisaku/3/1/785.html (2024年1月10日最終閲覧) を参考に、一部修正を加えた。
- (6) 以下の佃煮の現状については湖島婦貴の会における聞き取りと製造工程の見学に基づく。
- (7) 経営者の名前は、それぞれ「だいえい」「やまとも」「きよはる」「たじさん」と記憶されている。このうち「きよはる」の佃煮工場は、小川善六さんという西居さんの祖母の兄弟の方が経営していたものである。
- (8) この説明から考えると、沖島の佃煮工場は北小松の工場の出先として、一種の下請け製造をしていたようにもみえるが、その確認は今後の課題としたい。また西居さんによると、沖島の工場でも佃煮を箱詰めし、封をし、ラベルを張って、琵琶湖汽船を使って出荷していたという。したがって沖島の佃煮工場の経営のあり方にも一定の変化があった可能性もある。
- (9) 西居さん自身もシジミを炊く際に燃料を買いに行っていた時期がある。木材の種類はマツで、マツヤニという油の成分が含まれており、青い温度の高い炎が出やすく、火力があがる利点がある。ヒノキやカシなどの雑木では火力が弱く煙が出ないので、家の中で調理をするのには向いているが、シジミなどの煮炊きには向いていない。
- (10) 以下の湖島婦貴の会に関する記述は、聞き取りに加え、湖島婦貴の会ホームページ<http://www.biwako-okishima.com/shin-kotobuki.html> (2024年1月10日最終閲覧) を参考にした。
- (11) 奥村さんによると、もともと賞味期限を延ば

すために水あめを加えていたのではないかと
いう。冷蔵などの機器類の発達が進んでい
なかった段階では、日持ちをさせることが水
あめを入れる理由になっていたようである。

- (12) 滋賀県教育委員会編『湖南の漁撈活動』（琵琶湖総合開発地域民俗文化財特別調査報告書5）、滋賀県教育委員会、1983年、395頁。