

論 説

愛媛県の郷土食いずみや(丸ずし)の歴史と地域的受容・継承形態

淡野 寧彦 (地域資源マネジメント学科)

A History and Regional Acceptance of a Local Food “Izumiya (or Maruzushi)” in Ehime Prefecture

Yasuhiko TANNO (Regional Resource Management)

キーワード：いずみや(丸ずし)、郷土食、地域資源、愛媛県

keywords : Izumiya (or Maruzushi), Local food, Regional resource, Ehime Prefecture

【原稿受付：2016年12月21日 受理・採録決定：2017年1月30日】

要旨

本稿は、愛媛県の郷土食の1つであるいずみや(丸ずし)の地域資源としての継承・活用策を検討する端緒として、いずみや(丸ずし)の歴史と受容・継承形態について、文献調査をもとに整理・分析することを目的とする。いずみや(丸ずし)と類似したおからずしは、西日本を中心に各地にみられ、祭礼行事などにおける庶民の行事食の1つとして継承されてきた。愛媛県においては、東予・中予地方ではいずみや、南予地方では丸ずしの名称が主に用いられ、近隣で水揚げされた小魚と自家製の大豆によって豆腐を作った際に産出されるおからを組み合わせるといふ生活の知恵をもとに、いずみや(丸ずし)が調理された。現在においても、実際にいずみや(丸ずし)を食べた際、その風味には肯定的な意見が多いものの、調理・喫食機会の減少がみられることから、まずはいずみや(丸ずし)を一度でも食べる機会の創出が、いずみや(丸ずし)の継承・活用に向けた働きかけの第一歩となる。

1. はじめに

各地域には、その地域の環境条件やそれに適応した人間の生活行動に起因した多様な料理が存在し、地域の食文化を表す郷土食(料理)として認識されている。現代社会においては、安価で簡単に喫食できる食物が大量かつ恒常的に供給され、郷土食を食べたり調理したりする機会は急速に減少しているが、一方で、郷土食の継承のための活動や文化的価値の見直し、あるいは地域資源としての活用なども各地でみられ、これらに関する研究も数多く存在する。その一例をみるならば、まず、郷土食の特色や現在の認知・継承状況については、三重県の「てこねずし」(岡野・堀田、2005)や群馬県の「オキリコミ」(志田ほか、2005)、石川県能登地方の魚介食(新澤ほか、2005)、広島県備北地方のワニ料理やいわし漬(小園ほか、2006)、大分県の主だった郷土食(西澤、2009)、京都府丹後地方の「丹後ばらずし」(中村、2012)、岩手県大槌町の郷土食各種(加藤・和田、2016)などを取り上げた研究がある。これらでは、それぞれの郷土食が地域の特性を反映しながら受け継がれており、郷土食のイメージや継承の

重要性についても肯定的な意見が多い一方で、郷土食の調理・喫食機会や認知は減少・低下傾向にあり、とくに若年層になるほどこの傾向が強まることが指摘されている。また郷土食の現代的な活用を検討したものとして、長崎県の「大村寿司」を学校給食に導入する可能性を検討した山王丸ほか(2008)は、調理器具や作業工程の問題から郷土食を学校給食に取り入れたい現状と、作業工程表の作成による導入の試みを検討した。佐藤(2011)は、山梨県大月市の郷土食である「おつけだんご」を活用した地域活性化に注目し、地域に根ざしたスローフードとしてのブランド戦略や組織づくりの重要性と課題を示した。また古家(2008)は、郷土食という概念自体があいまいで変化しうるものであり、時代の風潮や他地域との相対的な関係性の中で特徴付けられることを指摘した。以上の先行研究をふまえるならば、郷土食に対する意識やイメージはおおむね良好であるものの、郷土食に対する認識は必ずしも一義的なものではないこと、また現代の食生活において調理・喫食機会の減少傾向が続いていることが指摘される。したがって、今後の郷土食の継承を考える上

では、当該地域の環境条件や歴史などとの関係性を重視しつつも、郷土食の現代的な価値を見出すとともに、普段の食生活に受け入れられやすいかたちで喫食機会を増加させるための仕掛けづくりなどが検討される必要があると考えられる。

筆者は愛媛県における郷土食の1つである「いずみや」ないし「丸ずし」（以下、「いずみや(丸ずし)」と併記)と呼ばれる料理に着目し、その継承と活用を研究課題として位置付けている。いずみや(丸ずし)は、調味したおからの上に酢じめした切り身の魚を載せた握りずし状の料理であり、甘酸っぱい味であることが多い。愛媛県東中部(東予地方・中予地方)ではいずみや、南部(南予地方)では丸ずしの名称でそれぞれ呼ばれることが多く、県内での呼称に違いがみられるが、形状や味に大きな差異はない。いずみや(丸ずし)もまた、先述の他の郷土食と同様に、普段の食生活において食される機会は少ない。一方で、魚や大豆を主原料とするいずみや(丸ずし)の栄養的価値は、健康志向の強い現代社会において有用性があると見込まれ、握りずしと同様に容易に喫食できる点も利点である。いずみや(丸ずし)を地域資源として継承・活用策について検討する端緒として、本稿ではまず、その歴史や地域的な継承状況などに注目する。

以上より本稿の目的は、愛媛県におけるいずみや(丸ずし)の歴史と受容・継承形態について、文献調査をもとに整理・分析することである。章構成とともに研究方法を示すと、まず2章では、魚とおからを握りずし状に調理した郷土食の所在について、全国レベルで検討する。この中ではとくに中四国地方においていずみや(丸ずし)と似た特徴を持った郷土食が多くみられるため、同地方レベルでの分布状況について詳しく分析する。3章では、愛媛県におけるいずみや(丸ずし)の歴史と受容・継承形態について分析する。この際、料理自体の名称(いずみや、丸ずし、その他)と主に使用される魚種、いずみや(丸ずし)を主に調理・喫食する機会に注目する。以上をふまえて4章において、愛媛県の郷土食としてのいずみや(丸ずし)のこれまでの地域的受容・継承形態の特色と今後の活用・継承の可能性について考察する。

2. 日本におけるいずみや(丸ずし)に類似した郷土食の所在

おからと魚を握りずし状に調理した郷土食は、いずみや(丸ずし)に限ったものではなく、西日本を中心に各地でみられる。以下では、魚とおからを食材として利用し、いずみや(丸ずし)に類似した特徴を持つ郷土食の総称を「おからずし」と記す。ここではまず、日

本の伝統食を考える会(2010)による『おから百珍』をもとに、その分布状況や名称、使用する魚種について検討する(図1)。併せて四国地方と、愛媛県と瀬戸内海を挟んで接する岡山県および広島県については、農山漁村文化協会発行の『日本の食生活全集』からも情報を得る。

『おから百珍』に掲載されたもののなかでは、山形県新庄地方の「あゆのおからずし」と新潟県新発田市の「小鯛のからずし」のみが東日本に存在するおからずしとして記され、他は全て近畿地方以西のものである。小鯛のからずしは、長さ10cm程度の小ぶりのタイを用いたものである。かつては各家庭で調理され、主に盆や正月、祭りの際に供されたが、1960年頃からは料理店などで調理されたものを購入するようになった。現在でもハレの日に欠かせない料理であるものの、好んで食べる者は少数となっている。京都府京丹後市久美浜町の「このしろずし」に用いられるコノシロは出世魚の1つである。シンコヤコハダなどの別名があり、おむね15cm以上に育ったものがコノシロと呼ばれ、近畿から中国地方ではツナシとも呼ばれる。このしろずしは、内臓を除去して酢じめしたコノシロの腹に調味したおからなどを入れた姿ずしである。一方で大阪府の「イワシの卵の花ずし」は、調味したおからの上に酢じめしたイワシの切り身を載せたもので、握りずしに近い形状である。

おからずしの掲載数がとくに多いのは広島県、愛媛県、高知県などの中四国地方である。広島県においては、沿岸部から内陸部にかけての広範囲に「あずまずし」が伝えられる。尾道市瀬戸田町高根島では、魚は用いないものの、冠婚葬祭時などに家庭で豆腐を手作りした後に残るおからをごはんと混ぜて酢飯にし、黒豆やにんじんなどを入れて三角形にしたあずまずしが調理される。また、竹原市から呉市、大竹市に至る沿岸地域では、コノシロを背割りにして酢じめし、麻の実を混ぜたおからを魚に詰めた「あずま」が供され、「『これを食べなきゃ祭りの気分がせん』という人も多く、祭りや正月にはどこの家でもよくつく」られた。三次市君田地区では、秋祭りの行事食の1つとして、ばらずしや押しずしとともに「酢でしめたいわしにおからを詰めたすし」であるあずまずしが調理される¹⁾。なお『おから百珍』では、淡水魚のアユを用いた三次市の「鮎の姿ずし」も取り上げられている。一方、岡山県におけるおからずしの存在については『おから百珍』にみられないが、瀬戸内海沿岸部では、ママカリやツナシを用いた「丸ずし」が調理され、「姿ずし」とも呼ばれる。名称の由来は使用する魚を姿のまますしにするためとされ、酢飯の上に酢じめした魚を載せて包み込むように成形する。この際、酢飯の代



図1 『おから百珍』掲載の魚とおからを寿司状に調理した郷土食の分布
(日本の伝統食を考える会(2010)により作成)

わりに酢で味付けして炊いたおからを用いたものは、「あづま」と呼ばれる²⁾。

瀬戸内海を挟んだ愛媛県においては、本稿で取り上げるいずみやや丸ずしが存在するが、太平洋岸の高知県においても名称の異なるおからずしが複数みられる。使用される魚種はイワシが多い。愛媛県の丸ずしの名称は料理の形状に由来するものであるが、同様に高知県の「きびなごのほうかぶり」も頬かむりした人の頭に見えることから付けられた名称とされる。「うるめのたまずし」は南国市などの郷土食であり、おからのことを「おたま」とも呼ぶことから、ウルメイワシとともに握りずし状にしたものを日常のちょっとしたごちそうとして調理する。南国市ではほかにも、アジ、サバ、カマス酢を酢じめし、酢飯を腹に詰めた「姿ずし」を祭礼行事の際に作り、とくに婚礼行事の際には高級料理の1つとして、背開きにしたタイに調味したおからを詰めて蒸し上げる「蒸し鯛」が供される。また土佐清水市では、サバ、カマス、アジ、ムロなどを酢じめして酢飯を詰めた「いおずし」が作られる。

魚の頭が付いたままの姿ずしとして調理されることが一般的であり、魚は主に市内の下ノ加江港で水揚げされたものが用いられる³⁾。

徳島県や香川県においても、おからではなく酢飯を主に用いるものの、姿ずしを作る食文化が各地に存在した。徳島県の場合、土成町宮内地区においては、秋祭りの行事食の1つとして、コノシロ、アジ、サバ、ボウゼなどの塩魚に酢飯を詰めた「姿ずし」を作り、会食の際にふるまわれるほか、来訪者への土産として重箱に詰めて贈られた。このうちボウゼは、関東地方ではイボダイやエボダイ、愛媛県ではアマギヤシズと呼ばれる魚である。那賀町木頭地区では、川でとったアメゴと酢飯を使った握りずしなしい姿ずしが作られ、来訪客への最高のごちそうの1つとされた。美波町由岐地区では、9月下旬の「だらだら祭り」の際に、アジの姿ずしを作り、鳴門市高島地区では、秋祭りの際に「あじを姿のまま開いて酢魚にし姿ずし」にした「丸ずし」が調理された⁴⁾。

香川県においても、東かがわ市引田地区では、酢じ

めしたアジに酢飯を詰めた「姿ずし」が作られ、魚の頭をあらかじめ取り除く場合と付けたまま調理する場合の両方があった。小豆島においては、アジ、ママカリ、小ダイを背割りして酢じめし、酢飯の上から包み込むように強く握って調理した「丸太ずし」があり、祭事などの弁当の一品として食された。綾川町綾南地区では、冬至の豆腐づくりの際にできたおからをにんじんやごぼうなどととも油で炒って醤油で味付けし、酢飯と混ぜ合わせた「おからずし」を作ることがあった⁵⁾。

九州地方においては、熊本県にイワシを用いた「吉野ずし」が伝えられている。他にも、『おから百珍』での記載はないが、醤油で味付けした魚とおから、薬味を混ぜた大分県臼杵市の「きらすまめし」などもある⁶⁾。

上記のおからずしにみられる特徴として、使用される魚種はイワシなどの比較的小ぶりのものであることが多く、骨や内臓を処理した後に塩や三倍酢などでしめて調味される。おからは炒るまたは出汁で煮て加熱し、砂糖や塩、酢のほか、薬味としてゴマや麻の実などが加えられる。料理として供される際の形状は、魚の腹におからを詰めた姿ずし状のものと、魚の頭を取り除いた握りずし状のいずれかが主である。こうしたおからずしは、日常食として喫食されることもあるが、主には盆・正月などの節目や祭礼行事の際に供される場合が多かった。なお、上記で取り上げたおからずしの中にはみられなかったが、おからの別名である「きらす」を名称に含んだおから料理も各地に存在する。この別名は、調理の際に包丁で切るの必要のないために「切らず」と呼ばれたことが語源とされる。このことが縁が切れないことに通じるため、婚礼行事などの食材に用いられた。また漢字では「雪花菜鮓」と表記されるが、これはオカラの色や形状が雪に似た白色でさらさらとしていることによるものである。

3. 愛媛県におけるいずみや(丸ずし)の地域的受容・継承形態

愛媛県におけるいずみや(丸ずし)の分布や継承状況について、地域別に分析する。この際、いずみや(丸ずし)と各地域の農漁業や食文化との関係性についても触れることとする。また、いずみや(丸ずし)に関する地域ごとの記述の際には、該当する文章の末尾に【1】のように番号を振り、同じ番号を図2において地図中に示すこととする。

1) 東予地方

新居浜市においては、江戸期の1691(元禄4)年に住友家が別子銅山を開坑し、地域の発展の契機となっ

た。同家では米飯を用いたずしが食されたであろうが、庶民は容易に米を食べることはできなかった。そのため、料理の見た目だけでも住友家と同じものを食べようと、田の畦で栽培していた大豆のおからを米の代わりに食した。この料理が住友家の屋号である「泉屋」に由来して「いずみや」と呼ばれ、その後は住友家で雇用されていた県内各地の出身者らを通じて、その故郷へ伝播したとする説がある⁷⁾【1】。米が貴重であった時代は長らく続き、昭和初期の新居浜市別子山村の食生活に関する記録においても、「白米の御飯などめったに食べられ」なかったことや、「豆腐にするダイズは、わが家でとれたものを使うから、市販のダイズでつくる豆腐とは違ってうま味があり、おから(豆腐のしぼりかす)もおいしいですよ」とおからが日常的な食材の1つであったことがうかがえる⁸⁾【2】。

四国中央市から新居浜市にかけては、とりかい飯やサワラの姿ずし、いずみや、えび天、シャコやガザミの塩茹でなどの郷土食が存在した。こうした郷土食の食材となる魚介類については、瀬戸内海の燧灘に遠浅の好漁場が広がり、カタクチイワシ、コノシロ、エビ、タイ、コチ、ハモ、アジ、メバル、カレイ、タコ、イカ、ガザミや貝類などが豊富に供給されたことが関係している。いずみやに用いられる魚種はコノシロや小ダイ、アジなどであり、先述のとおり、おからをきらすと呼ぶことから縁を切らずに通じるものとして婚礼行事などで振舞われた⁹⁾【3】。またコノシロは、加熱調理すると独特のにおいを発するため敬遠されることもあったが、握りずしや姿ずし、いずみやに用いる食材としては、その脂分や旨みがほど良いことも好まれた¹⁰⁾。コノシロの調理例として、新居浜市垣生地区においては、ちらしずしや、ちらしずしを押しぬきにした押しずしに、魚を漬けた酢が用いられる。コノシロやスズキなど酢になじむ魚を使って、3枚におろして塩をふり、刺身より大きめに切って酢に漬け、酢が白濁したらその酢に塩や砂糖を入れて、合わせ酢を作る手法がとられた¹¹⁾【4】。また西条市の禎瑞地区の乙女川では、秋祭りの時期に行われる川狩によってコノシロやボラ、チヌ、セイゴ、フナなどの魚がとれ、コノシロのきずしが作られた¹²⁾【5】。コノシロのきずしの調理法として、コノシロを背開きにして骨と腹わたを除去し、薄塩をしてきざんだしょうがとともに酢に漬けてくさみを消したうえで酢飯をつめる。この際に、炒って加熱した上で酢、砂糖、塩で調味されたおからを酢飯の代わりに用いる場合もあり、おからずしとして食された¹³⁾。

近年の郷土食としてのいずみやの継承に向けた主な取り組みとしては、1975年以降、新居浜市食生活改善

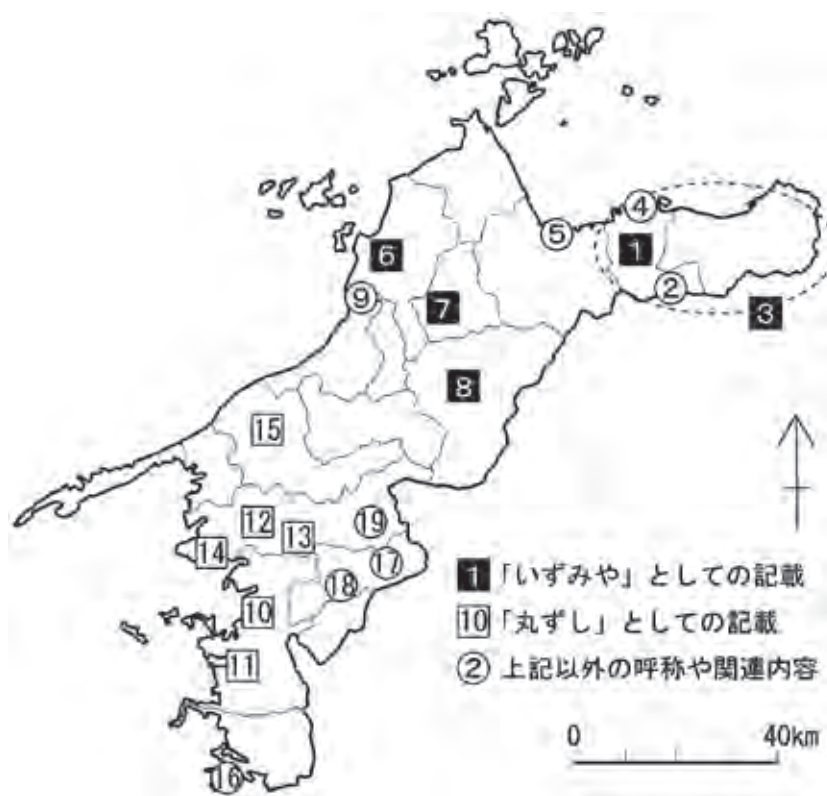


図2 愛媛県におけるいずみや(丸ずし)に関する記述

(朝日新聞社(1984)、愛媛県(1983；1984；1999；2000)、愛媛県教育委員会(2004)、土井中(2004)、新居浜市婦人地域交流事業実行委員会(1991)、「日本の食生活全集 愛媛」編集委員会編(1988)により作成) 番号は本文3章の【 】内と一致する。

推進協議会による郷土食の展示・調理実演があり、1994年からは毎年10月に「生き生き幸せフェスティバル」が開催された。2002年の第8回フェスティバル開催時にはテレビ取材が入り、市民にいずみや200個を食べてもらう企画がなされたところ、若年の来場者からも好評を得たが、「これがいずみやですか。初めてみました」という者がほとんどであった。また翌年の第9回フェスティバルでは、いずみやの実演試食コーナーが設置され、コノシロを3枚におろしていずみやができる様子を大勢の来場者が興味深そうに見入った¹⁴⁾。

2) 中予地方

愛媛県の中心都市である松山市出身で、明治期の俳人であった正岡子規の句には「垣ごしや隣へくばる小鯰ずし」とあり、小ぶりのアジをはじめイワシ、コノシロ、エボダイなどがいずみやを調理する際に用いられた¹⁵⁾【6】。松山市から東部の東温市下林地区においては、正月のおせち料理に「酢味のきらず(おから)を酢でしめた魚に詰めた『いずみや』」が含まれた。春先の「おなぐさみ」と呼ばれる行事では、花見弁当を用意して屋外へ出かけるが、この中には「きら

ずをりんごのように形づくったりんごずし、いわしや錦糸卵、きらずを飾って型押しした押しずし」といった、おからを用いた料理も含められた。また婚礼行事では、「たいの刺身、きらず、いずみや、はもの湯引き、煮豆、酢のもの、吸いものの膳に、ばらずしと引きものがつく」会席膳が供された¹⁶⁾【7】。

一方、山間部に位置する久万高原町久万山地区においては、10月の五社神社の秋祭りが1年を通して最大の祭事とされ、その祝い膳に魚が欠かせないことから、松山市の三津浜に一日がかりで魚を買いに出かけた。これにより、「はまちの刺身、あらの吸いもん、さば、赤えいなどの煮付け、焼き豆腐、こんにゃく、田芋、ごぼ、にんじんの煮しめ、たこと大根とにんじんの源平なます、ばらずし、いずみや(このしろの姿ずし)、あんもち、甘酒」などが供された。コノシロのほか、アマギが用いられることもあり、背開きにして骨や内臓などを除去した後に酢じめした魚のなかに酢飯や調味したおからを詰めた姿ずしが作られた¹⁷⁾。平地部と比較して稲作などの農業条件の劣る山間部の久万山地区において、米は貴重な作物であり日常的に消費できないこともあったため、麦や雑穀、豆なども

重要な食糧であった。このうち大豆は味噌・醤油・豆腐の原料として自家消費されるものが多く、盆・正月・祭りなどの際には盛んに自家用の豆腐が生産された¹⁸⁾。大豆を用いた料理は、魚や肉に次ぐごちそうとみなされ、おからも食材の一部として活用された¹⁹⁾【8】。ただし、平地部においても大豆の栽培・利用は古くからみられ、例えば松前町においては「田の畔に植えた大豆は自家製豆腐または煮豆にして食べていた」²⁰⁾。松前町でも、おからは「きらず」とも呼ばれて縁起物とされ、おからに少量のご飯とこんにゃく、ごぼう、にんじん、しいたけ、れんこんなどを具にしておにぎり状にした料理が婚礼行事の際などに振舞われた²¹⁾【9】。

3) 南予地方

愛媛県の中でも、いずみや(丸ずし)に関する記述は南予地方においてとくに多い。まず、丸ずしの由来について、四国遍路を行う「おへんどさんは、文化や知識の運び手でもあった。食べもので例をあげれば、宇和島の『丸ずし』は明和年間(1764~69)に山崎屋徳衛門という人が某遍路から教わったりしたのがはじまりだとされる」²²⁾。なお丸ずしの名称は、1803~06(享和3、文化2~3)年に浅野高造が著した『素人包丁』において「頭をつけた魚を酢じめにして、腹にすし米を詰めて形を整えたもの」としての記載もみられる²³⁾。

丸ずしに用いられる魚種は宇和海から水揚げされるアジ、サヨリ、小ダイ、ホータレと呼ばれるカタクチイワシなどの小魚である。これを「背、腹開きのいずれでもよいが、骨を抜いて水洗いし、薄塩をして10分間くらいおく。それを水洗いしてから水気をふきとり、5、6分、酢につける。しほりたてのおからに酢、砂糖、塩できつめの味付けをし、細ねぎの小口切り、しょうがのみじん切り、炒り麻の実を加えて混ぜる。おからに酢じめの魚をのせて俵の形ににぎり、豊かに鉢盛にする」といった方法で調理される。丸ずしに用いられる魚の頭は取り除かれるため、調理後のかたちが丸まっていることが丸ずしの由来ともいわれる²⁴⁾。

鉢盛料理とは、南予地方の祭礼行事において主に供されるものであり、「刺身・ふくめん・たいめん・フカの湯ざらし・盛り合わせ・酢の物・丸ずし・巻きずし・ちらしずしなどがある。鉢の中心に花を活け、その周りに丸ずしを石垣のように盛り込んだもので、このことを石垣積みともいい、さらにくずし・レンコン・厚焼き卵・挙げエビ・果物・羊羹などを石垣を取り巻くように盛り付け」て供された。宇和島市中心部のある在住者による認識として、「南予地方でよく作られる鉢盛料理の1つとしてイワシとおからで作った丸ずしがあり、今でも鉢盛料理に欠かすことのできな

い郷土料理です。ご飯の代わりにおからを用いて、おからを酢やしょうゆなどで味をつけ、シソの実やショウガを入れ、イワシ・キビナゴ・ヒメチ・アジなどの小魚を酢でしめてつくります。とくに丸ずしに使うイワシは、宇和海でたくさんとれます。段畑では、麦、サツマイモ、ダイズなどを作り、豆腐は各家庭で手作りでした。材料であるおからとイワシはいつでも手に入りますから、生活の知恵で丸ずしを考えたのだらうと思います。魚を酢に漬けると日持ちもしますし、酢料理は欠かすことのできない健康食だと思います」とされる²⁵⁾【10】。また鉢盛料理の調理の際には、「鯛の活けづくり、ふか(さめ)のみがらしなどは技術と経験を持つ男性が担当し、ふくめん、丸ずし、たいめん、さつま、酢のもの、煮つけ、ばらずしなどは独特微妙な味付けを会得した女性が受け持つ」といった男女による役割分担がなされる場合もみられた²⁶⁾。

個々の地域別にみると、宇和島市津島地区においては、厄落とし行事の際に鉢盛料理が供され、その1つに丸ずしの鉢が含まれた。「丸ずしの具はきざんだネギであり、ネギを入れたオカラを酢・砂糖・しょうゆで味付けし、尾頭付きのイワシやアジを背開きにして、酢でしめたものに詰め込む。魚が大きいときは2、3切れに切った。この丸ずしが料理人の腕の見せ所で、これがおいしいと『今日の女衆には気の利いたのがおる』」とされた²⁷⁾【11】。宇和島市の北部に位置する西予市においては、宇和町明石(あげいし)地区で「祭りの際の料理として餅と鉢盛料理が出され、レンコン・くずし・サトイモ・丸ずしを盛り込んだ盛り込み料理がその1つとして出された」²⁸⁾【12】。また宇和町多田地区を訪れた際に供された料理として、「夕飯 = (東多田村庄屋古谷網左衛門宅)飯 平 肴切身・午莠・椎茸 汁 とふふ・根深・かまぼこ 小皿 香もの 膳後御酒出ル 肴 ぬた・丸ずし・指身・盛合。」と丸ずしが含まれていることを示した記録も残る²⁹⁾【13】。臨海部の西予市明浜地区においては、「婚礼時に皿鉢料理が出され、鯛の生け作り、盛り込み・めん鯛、ゆざらし、丸ずし等を一鉢ごとに入れて、多いときには50鉢以上も出された」とされる³⁰⁾【14】。大洲市多田地区においても、秋祭りの行事食の中にイワシとおからを用いた丸ずしが含まれた³¹⁾【15】。宇和島市の南部に位置する愛南町の西海地区においても、宇和島市や西予市の丸ずしと同様の料理が存在する。ただしこの料理は「すがた」と呼ばれており、尾頭付きの魚に酢飯やおからを詰めた姿ずしと丸ずしを混同して称されたものではないかとされる³²⁾【16】。

南予地方においても、米は貴重な食糧であったため、麦や豆などが併せて栽培された。鬼北町日吉地区における昭和初期の食生活として、「生徒が米の弁当

を食べるじゃのというのは、ぜいたくで許されんと考えられていた」とする聞き書が残るほか【17】、鬼北町広見地区においては、「大豆は、稲、麦などと同じに早くから栽培され」ており、1970年代頃まで「田のあぜにあぜ豆(大豆)を植えていた」³³⁾【18】。また西予市城川町窪野地区においては、「各家で栽培したサトイモやダイコンなどと自家製の豆腐やコンニャクなどを材料にしてごちそうを作っていた」とする記録がある³⁴⁾【19】。

近年の、いずみや(丸ずし)をはじめとする郷土食継承のための主な取り組み事例としては、「宇和島市食生活改善推進協議会が1979年に開始した『ふるさとの味研究会』において、1987年より市民も参加できる現在の方式となり、大皿に盛られたふくめんや丸ずしなどが振舞われ」、「1990年からは『ふるさとの味まつり』として宇和島市も協賛し、このときには600人分の料理が作られ、丸ずしをお城の石垣に見立てて、宇和島状の形に並べ」るイベントも行われた³⁵⁾。宇和島市津島地区において開催された「しらうおまつりコーナーでは、シラウオ料理(踊り食い・お吸いもの・雑炊)と郷土料理(六宝・にゅうめん・シシ鍋・キジ鍋・スッポン鍋・さつま汁・まるずし・巻きずし・いなりずし・じゃこ天)を合わせて7,000食」が供された³⁶⁾。

4. おわりに

本稿では、愛媛県の郷土食の1つであるいずみや(丸ずし)の地域資源としての継承・活用を目指す上で、その歴史や地域的受容・継承形態について文献調査をもとに分析した。

いずみや(丸ずし)やそれに類似した郷土食としてのおからずしは各地に存在し、主に盆や正月、祭礼行事の際の料理の一品として供される性質を持っていた。この際、食材に米ではなくおからが用いられるのは、おからが当時は貴重な米の代替食材となり、米と同じ白色で味付けも容易であることに加えて、おからの別名であるきらずが縁を切らずに通じて縁起の良いものとされたこともあった。また、祭事で出される料理であったがゆえに、元々の魚のかたちを残した尾頭付きの姿ずしとして調理されるものも多くみられた。

愛媛県におけるいずみや(丸ずし)の受容・継承形態としては、東中予地方ではいずみや、南予地方では丸ずしと呼ばれる状況が長らく続いてきたことが各種文献から読み取れたが、主に南予地方ではこれら2つとは異なる名称が用いられる場合もみられた。いずみや(丸ずし)の調理には、近隣の港で水揚げされた小魚と、自ら栽培した大豆を家庭内で豆腐にした際に産出されたおからを組み合わせるといふ、食材をなるべく

安価に入手し、最大限活用するという生活の知恵がうかがえた。さらに鉢盛料理のように、豪華な料理を彩る一品としていずみや(丸ずし)が盛り付けられることによって、祭礼行事にふさわしい料理としての扱いや認識が継承されてきた。一方で、現代社会においていずみや(丸ずし)を目にしたたり実際に調理・喫食したりする機会は減っていることがうかがえ、地域のイベント等において初めてその存在を認識する者も多い状況がみられた。

いずみや(丸ずし)は、愛媛県の歴史や地域の特性を反映した郷土食の1つとして現在まで継承されており、地域の食文化を表す地域資源としての潜在的価値があると考えられるものの、その存在を認識する者は減り続けており、調理はもとより喫食機会も減少している。しかし、実際にいずみや(丸ずし)を食べた際の意識としては、風味に好感を持つ者も相当数存在することがうかがえた。したがって、まずはいずみや(丸ずし)を一度でも食べる機会の創出が、いずみや(丸ずし)の継承・活用に向けた働きかけの第一歩となろう。この際、食べやすさを考慮すれば、姿ずしよりは握りずし状にした料理としての提供が望ましいと予想される。さらに喫食機会の増加によっていずみや(丸ずし)の認知が高まれば、縁起物とされてきた歴史性を加えたアピールや価値付けを行うことで、地域の歴史や特色を有した好ましい料理としていずみや(丸ずし)が評価されるきっかけにも結びつく可能性がある。

本稿では、主にいずみや(丸ずし)の歴史的側面を中心に検討したが、今後は、今日におけるいずみや(丸ずし)の調理形態や喫食状況の把握、また実際にいずみや(丸ずし)を食べた際の印象に関する実態調査などを通じて、いずみや(丸ずし)の地域資源としての継承・活用につなげたい。

付記

本研究を実施するにあたり、公益財団法人福武財団による第9回瀬戸内海文化研究助成(研究題目:「いずみや(丸ずし)の地域資源としての活用可能性に関する学際的研究」(助成番号SR2505)、研究代表者:淡野寧彦)を使用した。資料の整理・分析に際しては、愛媛大学研究補助員の阿部夏美氏ならびに馬木三樹氏(いずれも当時)の助力を得た。

本稿の骨子は、日本地理学会2014年春季学術大会(於:国士舘大学)において発表した。

注

1)「日本の食生活全集 広島」編集委員会編(1987) p52.

- 63, 205. なお以降の注記では、煩雑さを避けるために既出文献であっても「前掲 1)」などのように省略せず、文献自体を示すこととする。
- 2) 「日本の食生活全集 岡山」編集委員会編(1985) p59, 221.
- 3) 「日本の食生活全集 高知」編集委員会編(1986) p54-55, 65, 81, 288.
- 4) 「日本の食生活全集 徳島」編集委員会編(1990) p32-33, 144-146, 186, 282.
- 5) 「日本の食生活全集 香川」編集委員会編(1990) p34, 79, 178-179.
- 6) 土井中(2004) p72-73.
- 7) 愛媛県教育委員会(2004) p147, 新居浜市婦人地域交流事業実行委員会(1991) p56-57, および愛媛県食生活改善推進協議会会長の秦 榮子氏からの聞き取りによる。
- 8) 愛媛県(1999) p360, 371.
- 9) 愛媛県教育委員会(2004) p145-147.
- 10) 見味舌聞会出版部(1990) p102.
- 11) 愛媛県教育委員会(2004) p113.
- 12) 愛媛県教育委員会(2004) p140.
- 13) 「日本の食生活全集 愛媛」編集委員会編(1988) p307.
- 14) 愛媛県教育委員会(2004) p50-51.
- 15) 朝日新聞社(1984) p68.
- 16) 「日本の食生活全集 愛媛」編集委員会編(1988) p209, 212, 343.
- 17) 「日本の食生活全集 愛媛」編集委員会編(1988) p149-150, 158.
- 18) 愛媛県(1984) p660.
- 19) 「日本の食生活全集 愛媛」編集委員会編(1988) p172.
- 20) 愛媛県(1983) p102.
- 21) 愛媛県教育委員会(2004) p111.
- 22) 「日本の食生活全集 愛媛」編集委員会編(1988) p349.
- 23) 土井中(2004) p72-73.
- 24) 「日本の食生活全集 愛媛」編集委員会編(1988) p63.
- 25) 愛媛県教育委員会(2004) p213-215.
- 26) 「日本の食生活全集 愛媛」編集委員会編(1988) p59.
- 27) 愛媛県教育委員会(2004) p115-116.
- 28) 愛媛県教育委員会(2004) p200.
- 29) 愛媛県(1983) p148.
- 30) 見味舌聞会出版部(1990) p44.
- 31) 「日本の食生活全集 愛媛」編集委員会編(1988) p90-91.
- 32) 「日本の食生活全集 愛媛」編集委員会編(1988) p43, 愛媛県教育委員会(2004) p214-215.
- 33) 愛媛県(1999) p263, 広見町誌編さん委員会(1985) p843, 1283.
- 34) 愛媛県(2000) p11.

35) 愛媛県教育委員会(2004) p53-54.

36) 愛媛県(2000) p346.

参考文献

- 朝日新聞社編(1984):『郷土料理とおいしい旅17 徳島・香川・愛媛・高知』.
- 愛媛県(1983):『愛媛県史 民俗 上』.
- 愛媛県(1984):『愛媛県史 地誌Ⅱ(中予)』.
- 愛媛県(1999):『昭和を生き抜いた人々が語る愛媛のくらし(平成10年度地域文化調査報告書)』愛媛生涯学習センター.
- 愛媛県(2000):『昭和を生き抜いた人々が語る愛媛の祭り(平成11年度地域文化調査報告書)』愛媛生涯学習センター.
- 愛媛県教育委員会(2004):『えひめ、その食とくらし(平成15年度 えひめ地域学調査報告書)』松山市生涯学習センター.
- 岡野節子・堀田千津子(2005):三重の郷土食「てこねずし」-地域別による検討. 鈴鹿国際大学短期大学部紀要, 25, 1-7.
- 加藤和子・和田涼子(2016):岩手県大槌町における郷土料理伝承のための調査. 東京家政大学研究紀要, 56, 187-192.
- 小園佳美・奥田弘枝・岡本洋子(2006):広島県備北地方における伝統的郷土食と地域特性-ワニ料理といわし漬-. 日本調理科学会誌, 39, 176-179.
- 佐藤茂幸(2011):「食」による地域活性化に関する研究-山梨県大月市の郷土料理を事例として-. 日本経営診断学会論集, 11, 110-116.
- 山王丸靖子・鍋島しのぶ・山口鏡子・藤原ヒロ子・石森光恵・中谷友美・武藤慶子・岩瀬康彦(2008):郷土料理を学校給食へ導入するための意識および嗜好調査-大村寿司休職の導入と実施可能性-. 日本食生活学会誌, 19, 60-68.
- 志田俊子・山形みさ江・田中明子(2005):群馬県の郷土食「オキリコミ」について:実測調査. 明和学園短期大学紀要, 16, 169-179.
- 土井中照(2004):『愛媛たべものの秘密』アトラス出版.
- 中村均司(2012):郷土料理「丹後ばらずし」の変容と伝承. 農林業問題研究, 48, 90-96.
- 新澤祥恵・中村喜代美・伊関靖子(2005):現代の食生活における郷土食-能登地区における魚介類の調理文化-. 北陸学院短期大学紀要, 36, 93-106.
- 新居浜市婦人地域交流事業実行委員会(1991):『食べもの歳時記』新居浜市中央公民館.
- 西澤千恵子(2009):大分県の大学生の郷土料理に対する認知度と意識. 別府大学紀要, 50, 195-205.
- 「日本の食生活全集 愛媛」編集委員会編(1988):『聞き書

- 『愛媛の食事』農山漁村文化協会.
- 「日本の食生活全集 岡山」編集委員会編(1985)：『聞き書
岡山の食事』農山漁村文化協会.
- 「日本の食生活全集 香川」編集委員会編(1990)：『聞き書
香川の食事』農山漁村文化協会.
- 「日本の食生活全集 高知」編集委員会編(1986)：『聞き書
高知の食事』農山漁村文化協会.
- 「日本の食生活全集 徳島」編集委員会編(1990)：『聞き書
徳島の食事』農山漁村文化協会.
- 「日本の食生活全集 広島」編集委員会編(1987)：『聞き書
広島の食事』農山漁村文化協会.
- 日本の伝統食を考える会編(2010)：『おから百珍』GU企
画.
- 広見町誌編さん委員会(1985)：『広見町誌』広見町.
- 古家晴美(2008)：現代社会と「郷土食」. 筑波学院大学紀
要, 3, 121-133.
- 見味舌聞会出版部(1990)：『愛媛の味めぐり百撰』見味舌
聞会出版部.

