

日本人と刺身

メタデータ	言語: Japanese
	出版者: 水産大学校
	公開日: 2024-10-11
	キーワード (Ja):
	キーワード (En): Food Fish; Sashimi; Sushi; Seafood; History of Sashimi
	作成者: 芝, 恒男
	メールアドレス:
URL	所属:
	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2011980

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.



日本人と刺身

芝 恒男[†]

History of Sashimi in Japan

Tsuneo Shiba[†]

Abstract : Seafood has been a delicacy in Japan for long time. Although Japan has a long coastal line, steep mountains had prevented the people in inland areas from being able to readily travel to coastal areas. Cereals were the most important protein source for them, as neither of pigs nor chickens was reared for foods. Japanese people under the strong influence of Buddhism had been unwilling to kill warm-blooded animals. Japanese cuisine is distinctive from that of other East Asian countries where pork is a traditional food, even though Buddhism is the principal religion in both of Japan and other Asian countries. Food fish was the only permissible animal protein for Japanese in those days, but seafood was not affordable for people in inland-areas. Fish is perishable, and could not be transported to inland areas. The scarcity increased the value of seafood in inland areas.

Around thirteen hundred years ago, seafood was a luxury for the aristocrats in the capital located in the Nara Basin that was isolated from the sea by the Ikoma Mountains. Salting and drying were frequently utilized as processing protocols for fishes, while vinegar-flavored sliced fishes were the most favorite foods. Sea bream, caught in Osaka Bay 40 km from the capital, had been recognized as the best among fishes, and was brought to the capital by carriers. Although post horses had been installed along the route from Osaka Bay to the capital, horses could not traverse the Ikoma Mountains. The amount brought by carriers was very limited.

Although a fermented fish food, Nare-zushi, had been already developed utilizing carp and rice in those days, it seems not to have become a readily available food. Rice was precious, but nevertheless discarded after the fermentation was complete. Rice was utilized only as a preservative due to its lactic acid fermentation.

In the Muromachi period, around 700 years ago, seafood began to be tasted without cooking by aristocrats and samurais. Cutting was the most important culinary skill. The word “Sashimi” was coined for the sliced fish tasted only with salt or vinegar for dipping. Fishing and distribution technologies seem to have developed since then, and a large amount of fresh sea fishes were shipped to Kyoto, the capital city, at the end of the Azuchi-Momoyama period (ca. 400 years ago). Fresh seafood seemed to have become popular in winter in Kyoto.

In the Edo period (approximately 400 to 150 years ago), sashimi became a delicacy of ordinary people living in Edo (currently named Tokyo) City. Shoals of bonito were found in the coastal area. Many bonito were caught at the mouth of Tokyo Bay, and transported to a fish market located in the area of Nihon-Bashi with small vessels called Oshokuri-Bune. The vessel was equipped with seven Japanese sculls and rowed by a crew of more than 7 fishermen

by turn. The scull is called Ro in Japanese and is comprised of a shaft and a long flat blade that are joined by wooden bolt to each other with a slight angle. The fish market was about 70-km from the mouth of Tokyo Bay, and it took ca. 10 hours for the vessel to arrive at the market. The fishes landed at the market were quickly sold to the retailers called Boteburi who brought the fishes and sold them by using a shoulder-carrying pole. Ordinary people hung bonito with a rope in the well for refrigeration, where the temperature was constant and usually less than 15°C. The people in those days tasted it with mustard, in place of Wasabi that is currently used as a condiment for sashimi and has an extremely strong flavor.

Nowadays, sashimi is one of the most favorite foods for Japanese. They enjoy the color, glossy cut surface and sweet taste of sliced pieces draped over long thin strands of white radish and accompanied with green leaves as a garnish. Immaculate presentations of sashimi dishes are as important as the quality of the sashimi itself. Many Japanese people eat sashimi before other strong flavors affect the palate. Such a Japanese cultural appreciation of subtlety has developed over the last 13 centuries.

Key words : “Food Fish”, Sashimi, Sushi, Seafood, “History of Sashimi”

はじめに

魚を食べること、そしてそれを生で食べることは、およそ人類が川や海辺で魚を獲った原始の時代からあったに違いない。しかしひとたびそれが人手を介してとなると話が違って来る。魚は腐りやすい。したがってひとたび人手を介した魚を生で食べるには、取扱に工夫が必要だし、ましてや少数の人が獲った魚を多勢の人が生で食べるとなると、それなりの流通技術が必要である。

日本食の特徴は新鮮さへのこだわりである。刺身は最たるもので、その文化は日本独特のものであり、鮮度へのこだわりは魚を食べる歴史のなかで育ってきた。腐り易い魚を最初は醬や鰯にして食べていたが、やがて刺身が現れ、今や寿司や刺身が食品売り場の最大面積を占めるに至っている。この小論では縄文時代に見られる魚食から、古代の鮮魚流通事情、さらには室町時代における刺身の登場と、新鮮な味わいを食卓で楽しむことを可能にしている最新技術に至るまでの過程を辿ってみたい。

1. 魚食の始まり

縄文時代に日本人が魚を盛んに食べていたことが分かっている。炭素・窒素の安定同位体分析法で縄文時代の人骨を分析し、シュミレーション¹⁾を行ったところ、本州貝塚の縄文人の摂取タンパク質の内訳は、肉類 44.0%、魚類 29.4%、植物 20.9%、貝類 5.7%で、貝塚にもかかわらず貝類依存度は低い。すなわち人は魚を獲って食べてい

た。また本州内陸の遺跡の縄文人の摂取タンパク質の内訳は、肉類 6.5%、魚類 2.3%、植物 85.2%、貝類 6.0%である。内陸の人は川魚を獲って食べていたのであり、沿岸部からの魚は余り手に入らなかったに違いない。貝類に比べて肉類が少ないのは、樹林に行く手を阻まれるのと、クルミやクリなどの堅果類が多いためかも知れない。

陸奥湾から内陸に向かっておよそ 4 km ほど、青森市の郊外に三内丸山遺跡と呼ばれる縄文遺跡がある。約 5,500 ~ 4,000 年前の大規模集落跡で、遺跡は沖館川沿いの高さ 20 m の河岸段丘上にある。当時の海岸線までは湿地が続いていたらしい。この遺跡のごみ捨て場から、多数のクリ、クルミ、トチやノウサギとムササビの骨に混ざって、淡水性のフナやアユ、砂泥からとれるカレイ、ヒラメ、さらには内湾から外洋にかけて分布するフグ、ブリ、サバ、マダいの骨が見つかった。外洋性の魚はいずれも舟を使わなければ獲れない魚で、釣り針や 1 m のオールも出土している事から、縄文人は漁によって魚を捕獲していたと考えられる。また面白いことに出土するブリやサバの椎骨数は頭骨数よりも圧倒的に多い(図 1)。頭の無い魚を食べていたことを示すが、ブリやサバは集落に運ばれるまでに断頭されたに違いない。内臓をとり、干物などにしていただろう²⁾。海岸線から 50 km 離れた秋田県の縄文遺跡の池内遺跡からブリとサバの骨が見つかり、海の魚が加工されて内陸部にまで運ばれていたことがうかがわれる³⁾。

しかしブリやサバは脂質が多いので素干には適さない。現在では塩干品だけだが、縄文時代にブリやサバを貯蔵す

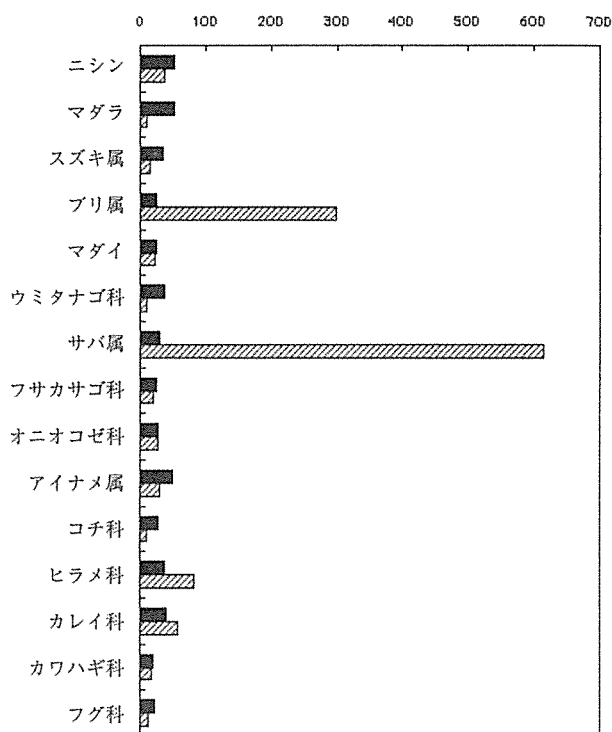


図 1. 三内丸山遺跡から出土した魚の骨の状況

(出典：樋泉岳二、三内丸山遺跡における自然環境と食生活「食べ物の考古学、学生社、2007」²⁾)

るのに塩が使われていたかはわからない。岩塩に恵まれない日本では、海水を煮沸して塩をつくるが、6,000年前に始まる宮城県里浜遺跡や同じ青森県内の縄文晩期の遺跡からも製塩土器が発掘されており^{3,4)}、魚の貯蔵に塩が使われていた可能性はある。

なお三内丸山遺跡からは体長約1mの大きな鯛の骨が、背骨が連なった状態で出土している⁵⁾。永山民夫氏はこれを見て、縄文時代の人々が刺身を食べていたに違いないと推測している⁶⁾。実際、埋蔵文化調査委員の瀬川滋氏が黒曜石石器で魚を刺身におろしたところ、現在の包丁に劣らない切れ味で、刺身におろすのに不自由は何も無かったとのことである⁷⁾。

2. 魚食に偏った日本の食文化の成立

1873(明治6年)年に刊行された『斐太後風土記』によると、415村、92,600人からなる飛騨地方の当時の人々は、タンパク質を穀類から75.7%、魚介類から2.5%摂っていたものの、肉類は0.8%しかなく、鳥類に至っては0.1%以下であることが報告されている⁸⁾。日本の山間部はイノシシやシカが多く見られるにも関わらず、これらを余り

食べていない。鳥類にいたっては、雑穀で飼育可能な鶏があるにも関わらず、やはり食べていない⁹⁾。タンパク質は一に穀類、二に魚類から摂っていたことになる。肉類の消費は縄文時代の6.5%(前出)から大幅に減っている。比較的魚介類を獲りにくい山間部でこのような状態であったのだから、沿岸部では魚介類が専らで、殆ど肉類は食べられていなかったのではないか。日本では1872年に明治天皇が宮中で牛肉を試食するまで、牛も含め畜肉は殆ど食べられてこなかった¹⁰⁾。

しかし豚を放し飼いにした仁徳時代のなごりとされる大阪市の「猪飼野」⁹⁾や、雄略天皇が「山城の猪飼」と名乗る老人に会っている(古事記)ことからわかるように、日本人は肉類を盛んに食べてきたし、イノシシを飼っていた。つまり縄文時代から古墳時代に至るまでは肉を盛んに食べていた。しかし、そのような流れも675年に天武天皇により出されたウシ、ウマ、イヌ、ニワトリ、サルを4月から9月までの間、食べてはならぬとする肉食禁止令や721年「殺生禁断、放鳥獸」(元正天皇)、725年「殺生禁断」(聖武天皇)、736年「牛馬の屠殺禁止」(同)などを境に一変する。

肉食禁止令や殺生禁断令が出されたのは、農耕に必要なウシ・ウマの確保のためだとする説¹¹⁾がある。確かに禁止令が4月から9月までの稲作の期間に限られていることや、当時良く食べられていたイノシシやシカが含まれていないことからうなずける説である。4月から9月までの期間に飲酒や肉食をすると稲作に失敗するとの信仰があったのも、放牧適地の少ない日本では、ウシやウマの確保が難しかったためではないか。また3世紀末に書かれた魏志倭人伝には「其地無牛馬虎豹羊鵠(日本にはウシ、ウマ、トラ、ヒョウ、ヒツジ、白鳥がいない)」と記述されている。百済から応神天皇(270年～310年)に馬が贈られたのが文献に残る最初の記録で、「またさはに牧(うまき)を置きて馬を放つ」(日本書紀、天智天皇7年)に見られるように、古代はウマを増やす事に熱心であった。縄文遺跡からまれに発掘されるウマの骨の年代が縄文時代よりもはるかに後代¹²⁾なのは、ウマが丁寧に埋葬されたことを示し、埋葬はウマが大事にされていたことを示している。

しかし日本では稲作との両立が可能なブタも食べられてこなかった。日本は肉食を禁止する大乘仏教の影響下にあったが、同じ大乘仏教の影響下の朝鮮半島でも、新羅が529年に動物殺生禁止令を、同じく百済が599年に殺生禁止令を出している¹³⁾。朝鮮半島ではウマの事情は日本よりはるかに良かったに違いないが、やはり殺生禁止令が出

mの落差が生じる) 以上であり、淀川の河川勾配の 1/4000 と比べてかなり急である。淀川では水子(かこ)による岡からの曳きも使って河川を遡っているが、旧大和川ではかなり難儀だったに違いない。水路として利用されていたとしてもかなり遅い水運だったと思われる。一方当時の難波大道は難波京から真っすぐに南に延びる道幅 18 m の平らな道路で、現在の堺市辺りで大津道と交わっている。陸路の方が速かった可能性が高い。また住吉津からは大津道一本である。ただ生駒山系と金剛山系に挟まれる亀の瀬は狭隘な谷あい、亀の瀬近辺では人の背に運ぶのがせいぜいであつたろう。つまり運ばれる物量は決して大したものではない。

陸路を計算すると、難波津から藤原京までおよそ 50 km、住吉津から 40 km ほどである。歩速毎時 4 km とすれば、藤原京までは背負いでおよそ 13 時間～9 時間。人に先導される駄馬も同じ速さである。膳にだすまでの時間等を入れれば 24～20 時間程度の時間がかかったのではないかな。およそ 16 km 毎に置かれた駄馬であれば一日 160 km 進むが、駄馬の利用は天皇からの駅鈴が必要であつた¹⁷⁾。ちなみに同様な距離を一気に歩いた記録が日本書紀にある。大海王子一行である。近江朝に抗して決起した一行は、吉野宮瀧の離宮を出て、夜明けに現在の伊賀上野辺りにまで達している。谷間の難路約 60 km。出立は前日の朝か午後。時間にして 13～20 時間である。女 10 人余りを含む一行だったのだから、大道を歩く健者の 4、50 km は容易かつたはずである。

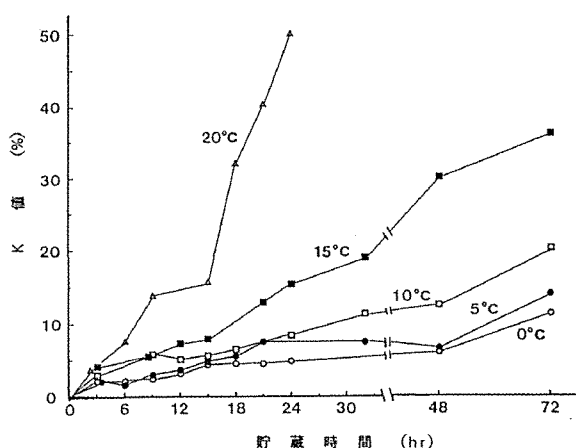


図 3. ヒラメの種々の温度における K 値の変化¹⁸⁾

(出典:「岩本宗昭:魚類の“生き”の保持に関する研究. 鳥取県水産試験場研究報告」)

歌に詠われた鯛の鮮度を同じ白身魚のヒラメから類推しようすると図 3 の様になる。すなわち長忌寸意吉麻呂が

鯛を食べた時の気温 20°C では、即殺後 16 時間を経過すると鮮度を示す K 値が急激に上昇し、鮮度が下がるが、20 時間後で 40、24 時間後はおおよそ 50 である。新鮮とされる値は 20 だが、K 値 40 の刺身は現在でもざらである。住吉津からの鯛であれば、かなり新鮮だったのではないかな。

ちなみに当時、難波の宮は 655 年以来 100 年あまり副都であつたことが多い。海辺の難波の宮に来れば生の鯛を食べるのは難しなかったはずだが、長忌寸意吉麻呂が詠ったのは難波の宮が消失したあとで、再建されるのは 726 年である。難波の宮については万葉集に次の 2 句が知られている。

「大宮の内まで聞こゆ網引すと網御ととのふる海人の呼び声」

「ありがたい難波の宮は海近み漁童女らが乗れる船見ゆ」

最後にどのくらいの頻度で生の鯛が食べられていたかだが、作者の長忌寸意吉麻呂の位階が手がかりとなる。宮廷歌人としての情報しかない長忌寸意吉麻呂には次の歌がある。

「玉掃刈り来鎌麻呂室の木と棗が本とかき掃かむため」

玉掃はキク科コウヤボウキ属の落葉小高木で、昔はこの枝を束ねてほうきを作った。つまり、「玉掃を刈って来いよ鎌麻呂君。むろの木と棗の木の下を掃き寄せようと思うから」と言った意味だが、庭先にでも佇んでいる様子は決して高位の人とは思えない。また「醬酢に蒜搗き合てて…」は物名(もののな)歌で、会席のなかで、酢・醬・蒜・鯛・水葱を歌いこむことを求められてつくった歌である¹⁹⁾。そうであれば、醬酢で合えた鯛への思いが会席の皆に共通するものでなければ、歌への共感は得られない。また醬酢で合えた鯛に非常に驚いた風でもない。つまり奈良時代においては、宮廷人であれば生の鯛を食べたことは一度や二度はあつたのではないかな。つまりその程度のレベルの鮮魚の搬送システムが出来ていたと推測できる。

4. 古代から中世の京の生食

794 年、都は京都に移る。大阪湾からおよそ 40 km、西宮からでも 45 km ほどである。平坦な道と淀川で大阪湾に結ばれていたはずだが、平安時代においては海魚の記述が少ない。平城京出土の木簡には「多比鮓(たひすし)」の文字が見えたが、『延喜式』(927 年成)には鮓、鮓、鮓、

表1. 延喜式・主計の章に記された貢納すべき“すし”とその国々²⁰⁾

鮎（あゆ）すし	美濃、播磨、阿波、筑後、肥後、豊前、豊後
鮓（ふな）すし	五畿内、美濃、筑前、筑後
鮓すし	越中
阿米魚すし	近江
雑魚すし	伊勢、尾張、備前、阿波、五畿内
雑すし	志摩、若狭、淡路
鮓（あわび）すし	阿波、伊予、筑前、備前、五畿内
鮓甘すし	若狭、五畿内
胎貝（いがい）すし	三河、伊予、五畿内
胎貝富夜交（はやまぜ）すし	若狭、五畿内
猪すし	紀伊、豊前
鹿すし	紀伊、筑前、豊前、豊後
すし（原料不明）	さぬき

阿米魚（あめのうお）（アマゴ）が記載されるものの、万葉であれば賞賛された鯛の文字が見えない（表1）。延喜式のすしは滋賀県に残るなれずしの原型だが、当時の造り方は「フナすし 10 石作るのに米 1 石、塩 8 石、味噌 2 石 5 斗」となっている²⁰⁾。なれずしは保存食だとされ、塩と米に含まれる澱粉からの乳酸発酵で生じる乳酸の働きを使って魚の腐敗を防いでいる。当時のなれずしは今日のなれずしに比べ米の量が少なく、味噌を使っている。

しかし、なれずしは極めて贅沢な保存食である。古代、農民が殆ど食べていなかった米を発酵の補助剤として使うのみで、食べる時には捨てている。海水から作るのにかなりの労力が必要であった貴重な塩をふんだんに使っている。なれずしといえども、腐った魚を使う訳ではない。贅沢な保存食を作るのであれば、新鮮なフナを使ったはずである。ちなみに乳酸発酵させるのであれば、米の必要はない。農民が食べていた粟で充分である。実際 1238 年に創建された田代諏訪神社のヤマメ祭りでは、早朝に釣り上げたヤマメをその日に塩漬けし、5 日後に腹に粟飯をつめている²¹⁾。

平安時代、大阪湾から京都への道がかなり不便だったことが土佐日記（935）から窺われる。土佐から京への帰任の紀貫之を乗せた船は、旧暦 2 月 1 日に和泉の灘（現在の淡輪港あたり）から漕ぎだし、途中、箱の浦では浜からの引き綱で船を進めたり、風を避けて仮泊したりして 6 日に現在の大坂城辺りの河尻に着く。和泉灘からここまで約 50 km。7 日に河口に入り、12 日に山崎に着くが、河尻から山崎までは約 26 km に過ぎない。浅瀬に苦労したらしく「九日。心もとなさに、明けぬから、船を曳きつつ上れども、川の水なければ、ゐざりにのみぞゐざる。」とある。16 日、車と呼ば、夕方に山崎を出て夜更けに京に入るが、その距離およそ 10 km、日記からは難儀の程は窺えない。大阪か

ら山崎までの陸路があったはずだが、使っていない。大阪から京都までは地形的には平坦とは言え、道は悪かったのかもしれない。

一方、平安時代の京都では新鮮な鯉や鮓を入手し易くなっている。781 年に筑摩御厨（ちくまみくりや）が近江の国に開設され、醬鮓（ひしおのふな）、鮓鮓、味噌鮓などが定期的に朝廷に貢納されるようになった。御厨とは供御（くご）や供祭用の魚介類・果物類を調進するための天皇などの所領であって、供御とはやんごとなき飲食物である。飲食物を貢納する人々を供御人という。供御人には御厨での独占的漁業権があり、関銭・津料などの交通税や国役が免除されていた²²⁾。平安時代後期には、近江国栗津橋本（あわづはしもと）供御人、同菅浦（すがうら）供御人が、琵琶湖での漁労に携わるとともに湖上の舟運、廻船に従事していた。筑摩御厨は塩物であるが、両供御人からは新鮮な鯉や鮓が届けられていたと思われる。鎌倉時代の記録だが、菅浦は生魚供御人とされ、5 名が毎月一人当たり 5 尾の鯉を宮廷に納め、栗津橋本も生魚供御人と記述され、毎日一人当たり 1 尾の鯉を納めていた²³⁾との史実がある。また 1196 年には、御厨所の預（あずかり）の紀宗季は、京都に進出していた栗津橋本供御人に六角町で店を開く事を認め、以後市中で魚が売られ²⁴⁾、京の街の庶民にも鯉や鮓などの生魚がわたったと思われる。新鮮な鯉、鮓が手に入るのであれば、鮮度の悪い鯛を食べる必要はなかったのかも知れない。

平安時代に見られなかった鯛は平安末期の類聚雑要抄（1136 年）に再登場する。新大納言の饗応の献立には干物 8 種、生物 8 種とあり、生物として鱸、鯛、鮓、鯉、蛸の文字が見える。すなわち平安末期の宮廷人が鯛を食べただけでなく、それも生で食べている。なおこの時代の献立の特徴は、酒、塩、醬、酢の四種器の調味料が別皿になっていることで、料理自体には味はなく、食べるときに好みで調味料をつけながら食べたと考えられる。

室町時代になると、海産魚を手に入れることがかなり容易になったようだ。1399 年 6 月 10 日の鈴鹿家記に初めて出てくる「さしみ」は、「指身 鯉イリ酒ワサビ」で鯉であったが、1448 年 8 月 15 日の中原康富の日記『康富記』では「鯛の指身として、鯛なら鯛とわかるようにその魚のヒレをさしておくので、サシミ」とある。刺身が日本人に食べられるようになった初めであると同時に、海産の魚が京で刺身として食べられた最初かもしれない。また刺身は、直前に調味料を付ける切身とされたらしい。事前に酢に付ける鱈に比べれば、鮮度管理の難しい食べ方である。江戸時

代の『和漢三才図会』（1712年）に「肉塊細く切りたるを鱠と為す、大に切りたるを軒（さしみ）と為す」と書かれているが、要は細く切って切身の中心まで酢がしみ込み易く、保存性を高めたのが鱠であって、大きめに切って保存性が低下したのを刺身と言っているに過ぎない。調理場で酢に合えるのを鱠、調理場で酢に合えないのが刺身と¹⁶⁾あるように、刺身は十分な鮮度管理が出来る様になって食べ始められた食べ物である。

室町時代末期、海産魚の事情はかなり良くなったようだ。1489年頃の四条流包丁書に、鯉、鯛、鱸を刺身としてワサビ酢、ショウガ酢、タデ酢で食べることが紹介されている。また京文化を強く意識した西の京、山口では、明応九年（1500年）大内義興が、將軍職を追放された足利義植を、鯉、鯛、鱸、鰯、コチ、ハマチ、ボラなどの刺身でもてなしている²⁴⁾。

室町時代末期の京都への鮮魚の運搬事情を窺わせる資料が山科家礼記である。礼記は山科家の家司（執事）の日記で、山科家は天皇家の出納事務の内蔵頭であり、かつ御厨所別当であった。この山科家礼記には1412年から1492年の間に、贈答、上納、貢納、購買のかたちで山科家を出入りした飲食物や、山科家での飲食の記録が残され²⁵⁾ている。購買とあるが、15世紀に成立した歌謡「蓮如上人子守唄」には、『六角町に売るもの売る者。鯉、鮒、鯛と鱸と、石斑魚（うぐい）、鰯、鯰と伊勢鯉と辛鰯（にし）や榮鰯（さざえ）、鰯の子、鰻（あわび）、鰻、鰻（するめ）と・・・略』とあり²⁶⁾、実に様々な海産の魚が京都市中で売られていたことがわかる。ちなみに山科家礼記の内の鯛と鯉の出現回数をまとめてみると図4のようになる。

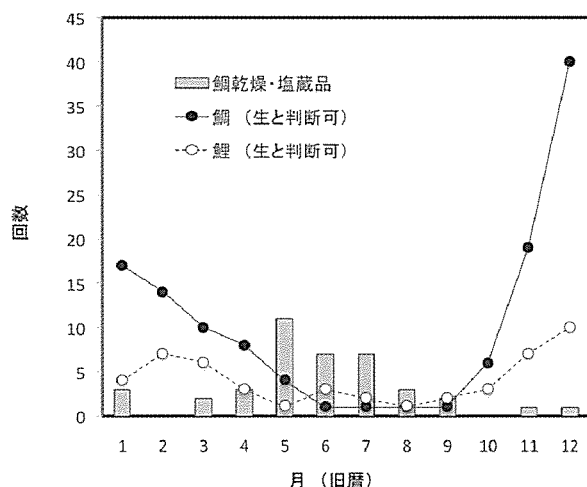


図4. 山科家礼記における鯉・鯛の出現回数

すなわち礼記では「鯛」を鮮魚とは記述していないが、「鯛」が夏期に少なく、それを補う様に干鯛・塩鯛・荒巻類の消費が増えている。すなわち「鯛」が鮮魚を指し、鮮魚の鯛が冬期に集中していることが解る。つまり冬に鮮魚の鯛が京都に運ばれるようになったが、鮮魚は夏に途絶える。鮮魚の消費が旧暦の6月から9月にわたって途絶えるのは、鮮魚の大阪湾から京都までの運搬に時間がかかったことを示し、魚が川船で京都まで運ばれていたことを示唆している。身軽な徒であれば、これほどの違いはなかったであろう。徒による運送では六角町の賑わいを支えることは出来ない。大量輸送が可能な船運が利用されたと考えるべきであろう。淀川を遡る川船としては三十石船が有名だが、大阪から伏見まで一日を要したと言う²⁷⁾。ただ旧暦の12月は現在の1月で、1月の京都の現在の平均最高気温は10度以下である。1日かかったとしても、冬であれば鮮度が維持されていた可能性が高い。江戸時代初期に考案される今井船にしても、三十石船よりも速いものの、戦前の蒸気船の大阪から伏見までの10～12時間よりも²⁸⁾長い時間がかかったに違いない。ちなみに今井船は手操船とも呼ばれ、風まかせの帆は使っていない。速さも必要だが、毎回決まった時間に魚が届く必要があったのだろう。堺・尼崎の禁裏調達の生魚は今井船により伏見の下流の横大路にまで運ばれ、そこから京都までは陸路で運ばれていた²⁷⁾。京都での魚は大阪の市価よりも1割も高かったようで、「未明より1番、2番、3番と争うように船が出発するが、その後であっても京都におくるべき鮮魚は、屈強の若者が川沿いの陸路を担ひ荷して今井船を追い、途中追いつく毎に鮮魚を船に投げ入れたと言う『尼崎志』²⁷⁾。

室町末期から江戸初期の魚の流通事情を山口和雄の研究から窺い知ることができる（表2）²⁹⁾。山口は室町時代後期から江戸時代初期（1436年～1683年）にかけての時期の文献の内から、將軍側近の手になる蔭涼軒日録、公家による実隆公記、宮中に仕える女官達によって書き継がれた

表2. 室町後期から江戸初期に文献上の魚の名前の出現頻度²⁹⁾

淡水魚	コイ (444)、サケ (290)、フナ (111)、アユ・ヒオ (188)、ナマズ (24)、シロウオ (22)、アメノウオ (10)、ハス (11)、ウナギ (8)、マス (4)
海水魚	タイ (245)、スズキ (164)、タラ (77)、エイ (15)、サメ (10)、サバ (7)、ブリ (7)、ハモ (7)、カツオ (7)、サヨリ (5)、ホウボウ (4)、コチ (1)、フカ (1)、シビ (1)、ボラ (1)、エビ (61)、カニ (14)、ウニ (2)、タコ (79)、ナマコ・イリコ・フリコ・コノワタ (150)、イカ (9)、クラゲ (5)、ホヤ (1)、クジラ (31)、イルカ (1)
貝類	アワビ (359)、ハマグリ (146)、アカガイ (15)、カキ (43)、バイ (43)、ニシ (8)、アサリ (3)、シジミ (3)、サザエ (4)、イカイ (4)、マテ (2)、ミルカイ (3)
藻類	コンブ (277)、ミル (225)、アマノリ (85)、アオノリ (84)、ワカメ (56)、モヅク (62)、カタノリ (29)、フノリ (13)、トサカノリ (4)、シロモ (2)、ヒジキ (1)、ホンダワラ (1)、アオサ (1)

御湯殿の上の日記、奈良興福寺の僧により140年書き継がれた多聞院日記について、出てくる魚の名前の頻度をまとめ、コイ、サケ、タイ、スズキ、タラが良く食べられているもののカツオやマグロ（シビ）は余り食べられていないことを明らかにしている。京、奈良、江戸の各地で海産魚が豊富に出回っていることがわかる。

カツオについては鎌倉時代に、兼好法師が徒然草で『鎌倉の海に、鰹と言ふ魚は、かの境ひには、さうなきものにて、この比もてなすものなり。一中略一かやうの物も、世の末になれば、上さままでも入りたつわざにこそ候れ。』と述べ、鎌倉時代にカツオが身分のある人の食卓にまで入り込んでいることを嘆いているが、少なくとも江戸の初期まではカツオは武家や公家には余り食べられていなかった。勝魚として、戦時の携帯食としてのカツオ節の便利さで武士の間で重宝がられたと言うが、少なくとも平時の生活のうちに見る事は出来ない。

5. 近代の生食

江戸時代、刺身や鰹を庶民が盛んに食べるようになった。表3は1736年（元文元年）に大阪に入荷した魚の内訳を示しているが、これをみると江戸時代には生魚が大量に流通している。

当時の生魚の食べ方としては、鰹はショウガ、タデ、芥子、ワサビなどをつけて、酢を和して食べると1695年に刊行

表3. 元文元年に大阪に入荷した魚²⁶⁾

	生魚	塩魚	干魚	鰹節	魚油	干鰯
金額（銀）貫	2.409	1.234	784	596	40	3.492
換算値（億円）	20.0	10.4	6.5	5.0	0.4	29.1

銀60匁を1両、1両を5万円として計算

された本朝食鑑にある。一方、「刺身にもこの数品を用い、炒り酒を和して食べる」とある。また「諸魚の生鮮なものなら悉くこの二つ（鰹と刺身）にすることができる」と書かれているが、鯖は例外のようで、「凡そ生を用いるのは佳くなく」とされ、塩漬けにした刺し鯖が評価されている。

生食が本朝食鑑で一番多く紹介されるのはカツオである。「駿豆・相武の産は味が浅く、肉は脆く、生食する方が上品であって、乾堅の場合は味がいまひとつで、やや薄い」とある。当時カツオは東京湾口で獲れていた²⁹⁾。芥子を用いて食べていたようで、三宅島に流された画家・英一蝶が「初鰹芥子がなくて涙かな」と詠んだのに対し、友人の宝井其角が「初鰹芥子があつて涙かな」と詠んでいる。

芥子へのこだわりと、辛さを堪えて賞味している様子がわかる。現在のカツオの食べ方は火に炙ったたたきだが、当時は三枚におろした半身を腹と背に切り分け、背身は炙って冷水に浸して焼霜造りにして、腹身はそのまま刺身にして食べていた³⁰⁾。なお江戸時代の料理書の黒白精味集(1746年)³¹⁾には「板の上にて能たたきて、杉板に漬け煮え湯に、さし水冷やし」とあり、たたきの語源はこの辺にあるのかもしれない。江戸時代のどの錦絵を見ても、刺身は皿の上のクマザサの葉や巻き簾の上に盛ってあって、当時から刺身は皿からとって、タレに漬けて食べていたことがわかる。日本では人を招く場合でも、煮る、蒸す、焼くなどの単純な調理の後に、客自身が醤油や塩、酒、さらには酢に浸けて調味して食べるならわしが平安時代からあったが、刺身はまさに、この歴史を引き継いでいることになる。またクマザサはすしやおにぎりを包むのに伝統的に使われているが、このクマザサには抗菌活性のあることが明らかになっている³²⁾。

刺身の調味料は酢を主体にしたものであったが、酒に削り鰹節と梅干を入れて煮詰め漉して作る煎酒が加わり、さらに醤油に置き換わる。江戸時代初期までは、日本の醤油の主流は大豆でつくるたまり醤油で、生産は上方に集中していた。江戸ではいわゆる上方の「下り醤油」が流通するが、非常に高値で庶民の手には届かなかった。慶安（1648年～1652年）頃には米一升の値段が26文なのに対し、下り醤油が一升78～108文であったと言う。享保（1716～1736）ごろは江戸に入荷する醤油の内の7～8割は下り醤油であったが、次第に銚子や野田で大豆と小麦からつくられる濃口醤油（いわゆる地廻り醤油）が増えて、1821年には江戸への入荷量が享保の頃の10倍に増え、地廻り醤油の割合が98%にまでなった³³⁾。

さて刺身は鮮度が勝負だが、江戸市民が盛んに刺身を食べるのを可能にした流通システムについて触れてみたい。当時の鮮魚と言えば江戸前である。江戸前とは江戸城の前という意味であり、羽田沖から江戸川河口周辺の沿岸部を指し、コノシロ（コハダ）、マアナゴ、スズキ、マハゼ、アサリ、シバエビ、シャコ、ウナギなどが採れていた。この他江戸ではカツオ、タイ、サバ、マグロなどの魚が食べられており、当然ながらこれら魚は遠路江戸まで運ばれてきたことになる。

江戸時代は活魚や鮮魚の流通が発達した時代である。1590年、それまで寒村でしかなかった江戸に徳川家康は入国する。このとき摂津国西成郡佃村（現在の大阪市淀川区佃町）の森孫右衛門が、同郷の漁師とともに江戸向島（の

ちの佃島)を拝領し、江戸近辺の海川の独占的漁業権を得、徳川家に魚を納めることになった³⁴⁾。それまで続いていた供御人制度に似た組織が出来たわけだが、これに続いて1616年に大和屋助五郎が江戸に出てきて大規模な活鯛流通システムをつくりあげ、やはり徳川家に上納するようになる。徳川幕府は祝宴の際に大量の鯛を必要としたが、これを漁に頼る事は不可能で、そのため生きた鯛の輸送技術が利用された。鯛は深海層から釣り上げられると圧力の調製が出来ずに死んでしまう場合が多い。そこで鯛の腹部に竹の針を刺して浮き袋の空気を抜いて生け簀に入れる技術が使われたと言う。生け簀は竹で造られ、長さ3 m、横1.8 m、深さ1.2 mほど、これに20～70尾の鯛を畜養した。沼津近辺を含む伊豆半島の18カ所にこうした生け簀を設けて鯛を畜養し、浦賀、神奈川、品川に設けた生け簀に移しながら江戸に運んだと言う²⁹⁾。活鯛の仕入れ先は、その後讃岐7島にまで及んだが、1824年には活鯛御用の上方仕入れ役の長十郎が、大阪の雑喉場の生魚市場に活鯛3万枚を武蔵国神奈川の御囲所に輸送することを提案しているが、雑喉市場からは「温熱の季節には輸送することが出来るが冬季は不可能」と断られている³⁶⁾。運搬船は活舟(いけふね)と言われ、長さ18 m、幅5 mで、中央にはところどころに水抜け穴をしつらえた長さ5 mほどの生間(いけま)と言う魚艙があり、これに2,000尾ほどの活鯛を入れたと言う²⁹⁾。活舟で運ばれた活鯛は江戸橋の近くの大きな生簀に畜養された。こうして上納された鯛は直ぐに捌いて膳に出されたようで、活鯛が間に合わなかった時に膳に出された鯛を徳川吉宗が口にして、「これは、しめ鯛(死んだ鯛)だろう」と述べ、御膳番や魚商が恐れいったという話が残っている³⁵⁾。

さて活鯛の話は大阪が初めである。大阪船場の発掘調査で天正・慶長年間(1592～98年)の遺跡から60 cm大の鯛の骨が多数見つかっており、漁獲後に漁船の生間に囲い、港の浮き生け簀で餌絶ちし、手鉤の一本で活けしに、血抜きした魚を出荷することが行われていたらしい²⁶⁾。1686年に初稿があがった井原西鶴の日本永代蔵には、天狗源内という鯨突きが正月10日の西宮の恵比寿神社の例祭に参った帰りに舟のなかでまどろむと、「生舟の鯛を、腹に竹針を刺して生き返らせる方法」を恵比寿さまから告げられる話が載っている。大和屋助五郎が大阪から江戸に下ったことをみても、活鯛は大阪に起源ありと言える。

鮮魚流通の発達はカツオについて見る事ができる。「丸の内まどうすくらき初鯉」の句にみられるように、魚の流通が盛んになり、その結果「井戸端で見せびらかして刺身

をし」(万句合1767年)にみられるように、刺身が庶民の間にまで広まった。すなわち刺身を含む生食に関する記述は、室町時代までは貴族や高級武士のものであったが、江戸時代には刺身は庶民の食べ物になった。「目に青葉山ほととぎす初鯉」(素堂、1678年)にあるように、鯉の刺身は5、6月に旬を迎える。鮮魚流通システムが発達した結果、江戸時代になって刺身を暖かな季節に食べるようになったと言える。素堂の歌は元禄の始まる10年前で、この頃は後に述べる下総生街道はまだ整っていない。

江戸時代もカツオは生餌や擬似針を使った漁で、東京湾湾口、南房総市の沖合2 kmほどのところでも獲れていたらしい²⁹⁾。カツオが沿岸で獲れていた事は、平安時代末期の西行法師の歌にもみることができる。

「伊良湖崎に堅魚釣り舟並びて浮きてはやちの浪に浮かびてぞ寄る」

「初鯉むかでのよふなふねに乗り」(万句合1761年)は、相模湾や東京湾内湾近くで獲れたカツオが快速船で江戸の中心部に運ばれる様子を示している。北斎の富嶽三十六景にも描かれている七挺櫓の押送船(おしよくりぶね)にカツオを積んで江戸に運んだと言う。江戸までの距離が70 kmほど、これを押送船は10時間で走ったと言う。当時焼津のみに幕府から許されたほぼ同じ大きさの八挺櫓(長さ11.7 m、幅2.5 m)が最大速度9ノット^{36, 37)}、14、5人が乗ったと^{38, 39)}言う記録があるから、2交代制で漕ぎ、満ち潮の流れに乗れば、もっと短い時間で江戸に着いたかも知れない。なお焼津に伝わる押送船には3本の帆があるが、北斎に描かれた神奈川沖の押送船には帆もなければ帆柱もない。「むかでのよふなふね」とも言い表されている。帆は風任せ、風の無い時に帆柱は重かったと思われる。

後世の文献³⁸⁾から推測すれば、釣ったカツオはエラ蓋を開けて内臓を引っ張り出し、船の中ほどにある生簀に漬けて運んだらしい。押送船が日本橋の魚河岸に夜つくや、魚問屋、請下(後の仲買)、棒手うりを経て市民の手に渡ったと言われる。請下は軒先にせり出した幅1尺、長さ5、6尺の板舟に水をはり、その上に魚を載せて鮮度維持を図ったと言う。当時はまだ競りはなかったので、時間のロスなしに庶民の手元に渡ったに違いない。「御馳走にて井戸から鯉釣上げて」(柳多留)は、氷を利用し難い当時の鮮度を保つための工夫といえよう。明治神宮の井戸の水温が15℃だと言われるから、江戸市内の井戸でもほぼ似通った水温で、当時としては最高の冷蔵庫であったであろう。

ただ、こうしたカツオも『初鯨俄かに安くなるさかな』（万句合、1777年）に謳われるように鮮度落ちが激しく、『恥ずかしさ医者に鯨の値が知れる』（柳多留）のように、腐敗して中毒を起こしていた様子がうかがわれる。

さてこうした初カツオ、漁獲されてから江戸市民が食べるまでに少なくとも24時間を要していたと見られるが、鮮度のほどはいかほどであったであろうか。初カツオの5、6月の東京湾の水温はおよそ20℃。生憎このような高温で丸ごとのカツオの鮮度変化を調べた文献は無かったが、キハダマグロについてのデータがある⁴⁰⁾。それによると20℃24時間の鮮度は、K値で40%以下、官能検査では24時間が消費期限だとする結果が出ている（図5）。この実験は魚をマーケットで購入しているの、漁獲から24時間以内であればもっと良い鮮度の値が出ていたに違いない。また江戸時代の様に20度にさらす時間が12時間ほどで、その後は井戸等により15度で保存されたのであれば、美味しいカツオを食べられたに違いない。

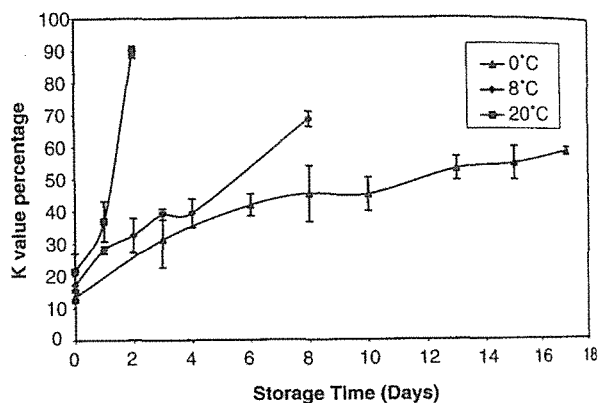


図5. キハダマグロの鮮度変化

■で示したのが20℃での鮮度（K値）。およそK値が20%以下が、刺身の限度とされているが、実際には小売りの刺身には40%に達している場合は多々ある。（出典：Nejib Guizani, et al., Food Research International. 38, 215-222 (2005)⁴⁰⁾）

さて押送船には『押送りたった七十五本積み』（万句合1788年）の句がある。75はごろ合わせかもしれないが、1840年の遠見追船（監視船）による臨検の記録に、不良村の押送船の積み荷がブリ60本とある³⁴⁾ので、速さを優先した時のカツオはせいぜいこの程度であったろう。文献によれば1803年に押送船は関東全体で64隻あったと言う³⁶⁾。江戸までの往復時間や、運ぶ魚種が多岐にわたったことを考えると、毎日日本橋の魚河岸に着くカツオ押送船の数はそれほど多くなかったはずである。仮に10隻とす

ると、江戸に一日につくカツオは750本とすることになる。のぼりカツオは2kgほどなので、可食部は1,400g。すなわち一食100gとして、人口100万人の江戸に一日あたり10,500人分のカツオが陸揚げされたことになる。「初がつお1両までは出す気也」の句があるが、5万円ものお金を出しても良いとするのは、希少価値よりも江戸っ子の気っ風の良さのためではないか。なお鯨は京都では余り食べられなかったようで、本朝食鑑は「京師は海から遠く、生鯨は到来しない。また紀州・勢州に多く獲れるといえ、都からはなれすぎているので鮮鯨は至り難い。そこでマナカツオの鰯を鯨の鰯に学び擬えて賞美している。ここから学鯨と名づけるのであろうか」と述べている。

1654年、江戸では利根川を遡る水運が開けている（図6）。江戸開府により、東北諸藩は物資を江戸屋敷に運び始めたが、房総沖の海路は浅瀬と波浪のために大変危険であった⁴¹⁾。また15万人から約100万人（享保時代）に膨れ上がった人口⁴²⁾に対処するには、物資の供給路を増やす必要があった。水運は銚子へ東遷した利根川と江戸湾に注ぐ江戸川が関宿で交わっているのを利用するもので、舟子4人から6人になる利根川高瀬舟が米500俵から900俵を運んだと言う⁴¹⁾。

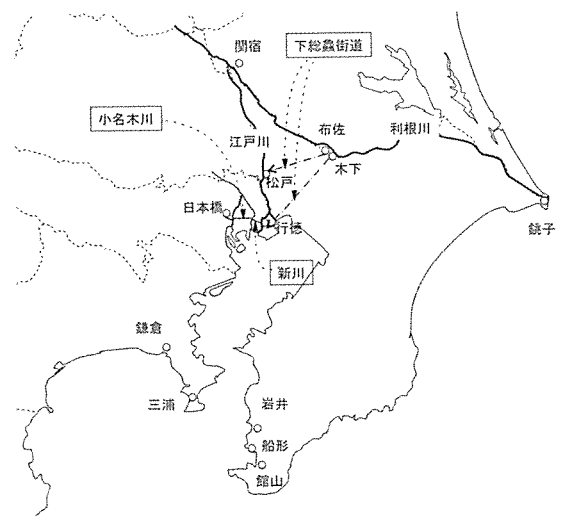


図6. 下総龜街道

元禄の頃、舟子3人で龜舟（なまぶね）を操り、銚子から鮮魚（なまうを）を利根川沿いの木下（きおろし）・布佐（ふさ：我孫子）まで運び、木下からは行徳までは馬で、また布佐からは松戸までも馬で陸送し、再び江戸川を下って魚を届けるルートが開けた⁴³⁾。また夏には銚子や鹿島で採れた鯛やスズキ、ヒラメの活魚が、生簀仕立ての活船で利

根川・江戸川を経て江戸まで運ばれたと言う⁴⁴⁾。鮮魚は13～14 kg ずつ籠に入れられ、舟で300籠、馬1頭で10籠が見当であったようだ。松戸までの陸路を「下総鱸(なま)街道」と言うが、木下経路と合わせて1762年には年間5,500駄もの鮮魚が運ばれている⁴⁵⁾。つまり重量にして770トン、船にして延べ183隻、馬にして5,500頭である。これに対して、布佐村には馬が120～30頭いた⁴⁴⁾。

下総鱸街道を通過するコースでは、夕刻に銚子を発って2日目の夕刻から深夜にかけて鮮魚が江戸日本橋に着いたと言う。1日から1日半の工程である。これほどかかるのであれば鮮度の程は疑問だが、冬であれば結構日持ちしたのかしれない。松戸で代々舟運業を営み名主を勤めた青木源内の十二代目によれば、「生きた魚は血を抜き、笹の葉を敷いた竹籠に入れば数日はもち、さしみにもできたといひます。死んだ魚は・・・」⁴⁵⁾とあるが、何かの間違いだろう。水無し活魚輸送は21世紀になってからの技術⁴⁷⁾⁴⁸⁾で、当時はまだ無い。山本氏の研究⁴⁶⁾によれば、活〆、ハラワタの除去、血抜きが銚子で行われているが、これは雑魚市場の方が先である。下総鱸街道沿いには水切場(みずきりば)があり、そこで魚籠に水をかけて魚を冷やしたと言う。そうであれば魚体の温度はかなりあがっていたはずである。いずれにしても魚の状態は現代のセンスに照らせばかなり疑問であり、カツオや江戸前の魚に比べ、かなり品質が落ちていたのではなかろうか。一方、活船は理論的にありえない。海産魚であれば川の上では水の交換が出来ない。またどうやって生簀の内に空気を送ったのであろうか。爆気できなければ魚は直ぐに死んでしまう。

そんな鮮魚だが、江戸市民には大事な食材だったようで、街道の利権を巡ってしばしば争いが起きている。1715年、松戸みちの鮮魚を、途中の宿駅の鎌ヶ谷宿駅で木下みちの者が取り押さえると言う事件が起きる。言い分は『松戸みちの付け通しはまかりならぬはずだ』であった。付け通しとは宿駅での荷物の積み替えをせずに運ぶこと、つまり通行料を払わずに運ぶ訳だが、木下みちには付け通しは認められていなかった。訴訟にまで発展し、その結果幕府から布佐村だけが付け通しのお墨付きを得ることになり⁴⁹⁾、その後鱸街道は行徳へのコースが枯れ、松戸へのコースが主になる。なお、この時の勘定奉行の裁定文をみると、付け通しは静岡、清水、鎌倉筋でも行われていたらしい⁴⁶⁾。四方から江戸に鮮魚が運ばれていたことになる。こうして松戸まで運ばれた鱸魚はにたり舟に積み込まれ、江戸川を下って新川に入り、小名木川を通過し、日本橋魚河岸に届いた(図6)。荷が多すぎたり、干潮にあったりすると到

着の遅れることがあったらしく、鮮魚は一艘につき300籠まで、茶船類には積みぬようにとの取り決めがあった。小名木川は1596年に行徳の塩を江戸に運ぶために造られた運河で、江戸初期には西端の隅田川川口に中川番所が設けられ、積み荷を調べている。生鮮食料品については、真夜中の通関を許すほどの気の使いようであったと言う⁵⁰⁾。生鮮物に対する江戸市中の人の思い入れが知れる。

さて鰻は生で食べる訳ではないが、実は鱸街道の起源は鰻の活魚輸送にある。利根川や手賀沼のうなぎが江戸で好評で、利根川の鰻を布佐から生きたまま流山まで馬で運び、そこから船で江戸川を下っている⁵¹⁾。鰻は籠に入れられていたが、鰻は水無しでも暫くは生きられる。先の水切り場は、実は鰻を水に浸す場所であった。また宝暦年間(1751～64年)に島根県の中海で鰻が豊漁になり、松江の商人佐右衛門が生きた鰻を大阪にまで出荷している。なんでも竹箆(ざる)に鰻を一貫目ずつ入れて、中海の海藻を乾燥防止にのせ、三籠ずつ重ねて、前後6籠を天秤棒で両側に担ぎ、一里毎に清流に浸して精気を養いながら山道を運び、4日かけて勝山に着き、勝山から高瀬舟で岡山の京橋に至り、そこから活舟を用いて3、4日で大阪に運んでいる²⁶⁾。なんとも想像を絶する話である。

刺身といえば現代ではマグロだが、江戸時代中期までは江戸ではマグロは不人気な魚であった。当時のマグロの呼び名シビから死日を連想し、縁起が悪いとされていたようだが、江戸に出回ったマグロの状態の悪さから連想されたのではなかろうか。江戸初期のマグロ漁は本朝食鑑によれば、釣り、刺す、鉄まぐわの様なもので引っかけるとあり、どうも効率が良くない。また主漁場は長門豊浦、平戸、筑前、薩摩、能登、牡鹿半島、安房、常陸、伊豆の沿岸であり²⁹⁾、江戸近海では獲れなかったらしい。遠方の海であれば船で江戸に運ぶ間に相当鮮度が落ちたはずである。マグロが江戸で盛んに食べられるようになるのは19世紀に入ってからだが、このことは、紀州から房総半島の布良村(現・館山市)に移り住んだ漁民が、マグロ延縄漁業を開始した時期(延享年間(1744～48))に重なる。マグロが食べられ始めた理由として、江戸に大量に入荷する事件があったとする文献が複数あるが、19世紀ではあるものの年代は一致しない。恐らく19世紀には複数回のマグロの大量入荷があったのではなかろうか。

マグロが食べられるようになった理由として、食べ方の工夫もあげられる。脂身が少なく劣化しにくい赤身を、醤油と酒を混ぜてひと煮たちさせた「煮きり」に漬けて食べる方法が19世紀に開発され、保存性もあがり、生臭さ

も消えてマグロが食べられ始めたと言う。

6. すしの歴史

平安末期の成立とされる類聚雑要抄の内大臣殿廂大饗宴の内の献立記録図の「鮓鮓」に、飯粒が描かれていないことから推察されるように、熟れずしでは米飯を食べていない⁵²⁾。この時代、すしは塩味と酸味で食べる魚の保存食であり、発酵の進んだ米飯部分はドロドロとして食べられる代物ではなかった。米飯部分は乳酸発酵を支えるためだけのものであり、贅沢な米の使い方が許されたのは、すしが貴族のものであるか、あるいはハレの食べ物であったためだと思われる。

米飯も食べる生成（なまなれ）ずしが生まれたのは、一般庶民で経済力のある人たちが米飯食をとるようになった室町時代だと言われている。米飯を食べる様にするために発酵期間を短くし、食べごろも定まり、保存食としての意味合いが薄れたが、塩味と酸味を基本にしていたことに変わりはない。

すしが大きく変化するの米の流通が盛んになった江戸時代である。当時、農民は収穫の半分以上を年貢として取り立てられる一方、幕府や藩は取り立てた米のかなりの部分を都市で換金していた。したがって江戸や大阪では、庶民も白米を主食とするようになった。江戸や大阪では、すしは塩味と酸味を基本としながらも早く食べられることが求められた。そのため火であたためて乳酸発酵を早める試みがあったが上手く行かず、じきに乳酸発酵にかわり、単に酢で酸味をつける早ずしが生まれる。もっとも酢を使い始めたころは「精白米一升に水一升、塩五勺を加え（名飯部類）で炊いた飯」を広い器にうつし、さましてから酢をふりかけると言った手法が採られたので、炊き方も現在とは違うし、塩の量は現在の3倍。かなりしょっぱかったと思われる。はじめ米酢を使っていたのが、文化文政のころには酒粕で造った赤酢（粕酢）をすしに用いるのが広まり、粕酢の持つ甘味のおかげで、それまでの塩味と酸味のすしの味わいが変わることになった。やがて江戸末期には握りずしが生まれるが、これは江戸前で採れる新鮮な魚が江戸市中に流通し始めたことと密接に関係している。

7. 明治以降の生食

鮮魚事情をカツオについてみると、明治以降は江戸時代よりも状況が悪くなったようである。東京へのカツオの供給地の静岡、神奈川、千葉の3県の漁獲量は減り（表4）²⁹⁾、一方東京の人口は明治5年（1872年）の86万人から明治

40年（1907年）の251万人にまで増えている。漁場も沖合に遠ざかったようで、江戸時代の焼津漁民の漁場は石廊崎南約30 km までだったが、明治10～20年代には石廊崎南方約75 km にまで下がった。当時の鰹船は、幅2.9 m 程、全長は12 m～15 m 程の8丁櫓だが、昼に漁場を発って翌朝港に帰り着くのが精一杯であったと言う³⁹⁾。

表4. 東京近郊3県のカツオ漁獲量の推移（kg）

	静岡	神奈川	千葉
1881	4,081	1,421	8,251
1896	4,891	1,006	5,062
1901	3,456	226	4,795
1907	4,718	348	3,922

（出典：山口和雄：日本漁業史。東京大学出版，（1957））²⁹⁾

このような状況でのカツオの状態を、小山亀蔵の『和船の海』³⁸⁾にみることができる。すなわち迎い買船を前にして『鮮度が悪くなると瓶（船中の海水生け簀）の中で魚は浮き上がりますが、これを手早く隠したり、腐敗した「なま（魚の血）」で蕁麻疹のように体中がかゆくなるのを我慢したり』とある。焼津では、このようなことを避けるために、腐敗する恐れがあるカツオは伊豆に寄港してなまり節に加工して持ち帰ったと言う³⁹⁾。

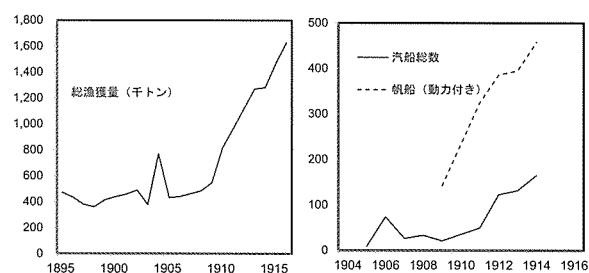


図7. 明治・大正期の漁獲量と動力船の普及
（農林水産省統計表から）

鮮魚事情が改善されるのはおよそ明治38年以降である。明治38年（1905年）に石油発動機付き鮮魚運搬船が初めて建造され、翌1906年には静岡水産試験場の「富士丸」が石油発動機によるかつお釣漁業操業試験に成功し、1907

年に三崎の魚商人が押送船に代えて発動機船を使用し始めている。図7に示す様に全国の動力船は1907年以降に順調に増え、それに伴って1909年以前は増えなかった漁獲量も1909年以降に急激に増え始めた。

明治時代の鮮魚事情は、氷の普及によっても改善される。まず明治維新後に天然氷の採取販売事業が各地で興り、明治10年代から30年代(1877～1906年)に全盛期をむかえ、やがて衰退する。一方1879年には、アメリカ人により我が国最初の製氷工場が横浜市に建設され、1884年には東京に製氷会社が建設されて本格的な機械製氷が始まる。しかし当時は高価格と衛生上の危惧から売れ行きは伸びず、当初は販売に苦勞したようである。

しかし20世紀になると冷蔵輸送が本格的に始まる。朝鮮・下関の冷蔵輸送が1905年に始まり、陸上の冷蔵貨物車の建造が1908に行われている。1911年には三崎町に三崎製氷株式会社が設立されている。焼津では1898年ころから鮮度保持のため魚商人が御殿場須走から運んだ自然氷を使いだし、1907年には焼津町の魚商人・漁業者が静岡製氷株式会社との間で売買契約を結んでいる³⁹⁾。焼津漁業史の内の古老の話では、「初めは大きなまま使ったりして効果も少なかった。中にはそのまま栓をしない亀の子(魚倉)の中につけていったのですぐ海水にとけてしまった船もある始末だったが、その内に砕いて使うようになりこれは便利なものだ」と云われるようになった。」とある。また東北では寒中に堤に張った氷から切取った一個14～15貫の角氷を、氷倉に挽っ屑を掛けては氷を重ねて保存し、船ではこれを玄能で打砕いて使ったが、挽っ屑でかつおが擦れ、上手くなかったと言う。次に積む時は水で挽っ屑を洗い落とし、沖では増し氷を一日に一回も二回もやるように工夫を重ねた結果上手くなったとある³⁸⁾。

ところで日本での氷の使用は氷室(ひむろ)に始まっている。洞窟や茅葺小屋で覆った穴に冬の雪を保存し、飲料用に使っていたと思われる。文献的には日本書紀の仁徳62年条(374年)の、闘鶏(つげ)で鰯を額田大中彦皇子が氷室に遭遇する話が最も古い。「都祁(つげ)氷室」は、奈良時代の長屋王の邸宅跡から見つかった木簡にも見ることが出来る³³⁾。毎年6～9月に都祁村にある氷室から長屋王邸宅に運ばれたとあるが、都祁の氷室は天理市福住町の氷室神社周辺に散在する大型穴と思われる⁵⁴⁾。地元の福住公民館が企画して、2月に人工の氷を収納し、7月に取り出したところ、3分の1ほど残っていたと言う。この氷室から直線距離にして16kmの長屋王の邸宅にまで氷が運ばれていたと言う。長屋王邸宅跡の木簡には数種の魚が

記載されているが⁵³⁾、カツオは伊豆国・駿河国(静岡県)や丹後国(京都府北部)から運ばれ、アユは阿波国(徳島県)、アワビは上総国(千葉県)からそれぞれ運ばれており、当然ながら運び込まれる前に保存の処置がされおり、氷室の氷を魚の冷却に用いたとの表現は見つからない。

氷室の歴史は古いものの、産業的利用は大正になってからのようである。竹井は雪氷が魚の鮮魚輸送に使われたとする明確な証拠はないものの、石川県の雪氷供給の変化と鉄道による鮮魚輸送の変化(図8)を比較する限り、雪氷が鮮魚輸送に使用されたことを否定し得ないと述べている⁵⁵⁾。

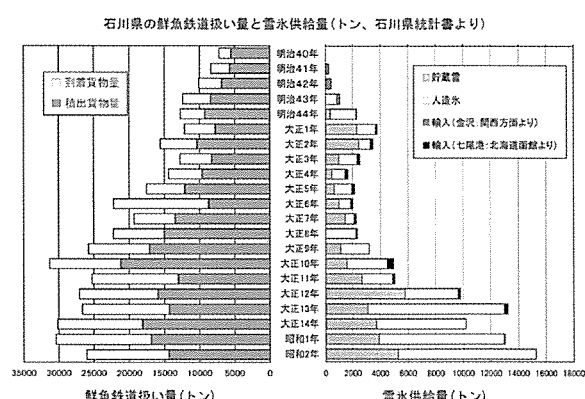


図8. 石川県の明治期(明治40年から昭和2年)の鮮魚鉄道取り扱い総量(積出と到着貨物量)と雪氷の供給量(貯蔵雪氷、人造氷、県外輸入氷)⁵⁵⁾
(出典:「竹井巖:大正期における石川県の氷室(雪室)と鮮魚鉄道輸送、北陸大学紀要」)

8. コールドチェーン以後の生食

現代の日本では実に多くの魚が刺身用として販売されている。江戸時代は餌や肥料として利用されていたイワシでさえも、刺身用として売られている(図9)。またマグロは世界各地から集められており、世界で漁獲されるマグロの約20%を日本が消費している。このような刺身文化の旺盛も1960年代に始まったコールドチェーンシステムの発達によるところが大きい。

1965年、科学技術庁資源調査会からいわゆる「コールドチェーン勧告」が出された。この年は家庭用冷蔵庫の普及率が50%に達したときで、やがて普及率は10年後には100%近くにまで達する。また1960年代後半に家庭用冷凍冷蔵庫の販売が始まり、1970年代以降は自動霜取り機構付きの2ドア式冷凍冷蔵庫が一般化した。一方生産面でも図10に示す様に国内の-20℃以下の冷凍能力が1960

年からの20年間でおよそ50倍にまでふくれあがり、1960年代後半にはマグロを -60°C で冷凍する技術が広まっている。 -60°C で冷凍したマグロは個体毎の品質のバラつきがなくなり、マグロの1船買いが始まっている。また1972年には飛行機を使ってマグロが輸入され始めた。こうした技術の発達で、図11に示す様に刺身で食べられるマグロの割合が増え、クロマグロに至っては殆ど100%が刺身用である。

今日の刺身文化を新たに支えている側面として、コールドチェーンシステムの精緻化をあげなければならない。生鮮魚を多く食べる日本では、1992年までは腸炎ビブリオ

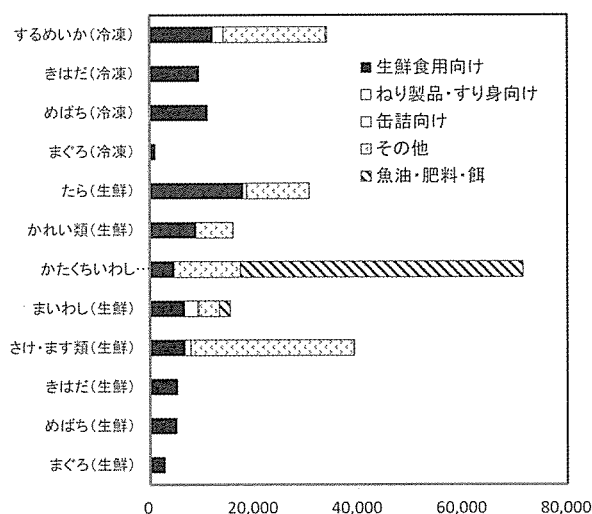


図9. 2009年度の水産物の用途別出荷量
(全国主要32漁港集計(トン):農林水産省統計表を基に作製)

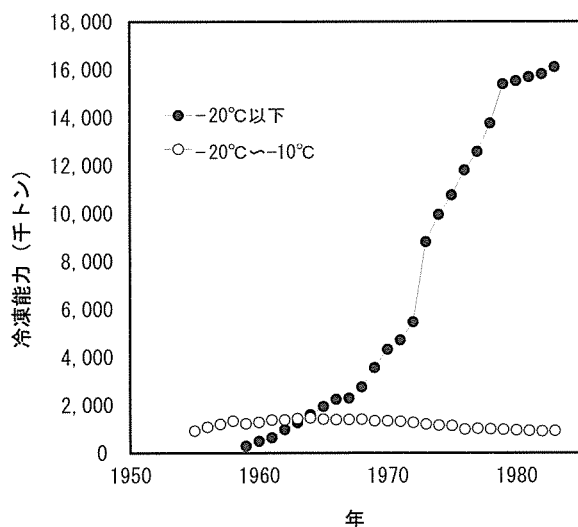


図10. 国内の冷凍能力の推移
(農林水産省統計表を基に作製)

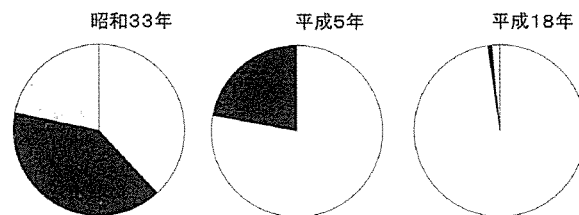


図11. マグロ類の用途別利用の推移(生鮮冷凍の別なし)
(昭和33年と平成5年データは水産資源保護協会「マグロ」を基にして作製、平成18年は農林水産省統計表を基に作製)

による食中毒の割合が食中毒原因別では一番大きかったが、2002年より生食鮮魚介類の保存は 10°C 以下、冷凍魚介類は -15°C 以下とすることが食品衛生法で定められたのをきっかけに、腸炎ビブリオによる食中毒は激減し、今や年間の発生件数は十数件のレベルにまで下がった(図12)。こうした技術に支えられ、刺身は種類を増やし、彩を増やし、きわめて鮮やかなものになっている。割烹煮。切る事に精魂を込めるのも日本ならではのもので、微妙な味のの違いに拘っているからに他ならない。刺身文化はこれからも世界に比類なきものとして、日本人のなかで生き続けるであろう。

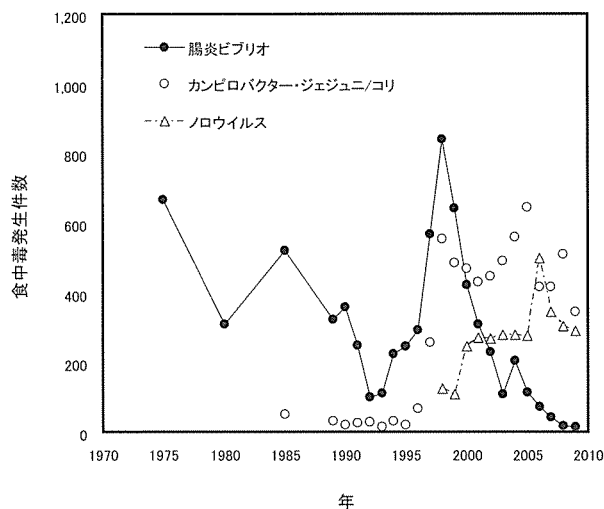


図12. 腸炎ビブリオ食中毒の推移
(厚生労働省統計から作図)

9. おわりに

縄文時代から現代に至るまでの日本人の魚を生で食べる工夫を駆け足で振り返ってみた。生の状態で魚を食べるのが難しかったと思われる古代でも、少し詳細に見みれば、それが少しの工夫と人の汗により可能になり、人は生の魚を食べていた。さらに室町時代に始まった刺身文化が江戸時代に花開くが、鮮魚を運んだ今井船や押送船を操る人々の躍動感あふれる生き様が脳裏に焼き付く。ただ生魚を食べていたのは一部の人である。庶民が刺身を食べたとする江戸時代でも、それは江戸と大阪の話であって、他の土地では余り食べていない。明治30年、日本人1人あたり年間魚消費量は9kgほどで、現在の8分の1ほどでしかない。殆どが肥料にまわすイワシで、人は明治ですら魚を余り食べていなかった。魚は「あいのもの」で、明日とれるか分からない貴重な食べ物であったようだ。貴重であれば直ぐに食べずに大事にしまったに違いない。多くの人が魚を生で食べるようになるには、魚が日常的に手に入るようになる必要があった。本論ではふれなかったが、日本人が魚を生で食べるようになるのは、漁労技術の発達に負うところが大きいようである。室町時代から緩やかに始まった漁労技術の発達が、江戸の鰯文化を支え、今日の熟覧した魚食文化を支えている。ただ日本人は一部の人であっても魚を生で食べ続け、長い年月をかけて新鮮さへの感性を磨きあげ続けてきた。刺身は味や香りよりもテクスチャーの比重が高い⁵⁶⁾とされるが、包丁の文化と合わさって割烹煮師とされる独特の文化をかたち作ってきた。研ぎ澄まされた生へのこだわりが、今日の魚食文化を育くみ支えてきたことに思い至る。

謝辞

最後に本論をまとめるにあたり、千葉県利根川関宿博物館・斉藤仁氏に資料を提供して頂いたことに感謝する。また西日本食文化研究会主宰・和仁皓明氏には本稿の史実正誤についてチェックして頂いたことに感謝する。

文献

- 1) 南川雅男, 赤澤威: 縄文人の食物摂取. 遺伝, 42, 15-23 (1988)
- 2) 樋泉岳二: 三内丸山遺跡自然環境と食生活. 樋泉岳二, 木下正史, 河野眞知郎, 堀内秀樹, 田村晃一「食べ物の考古学」, 学生社, 5-53 (2007)
- 3) 渡辺誠, 吉田泰幸: 宮城県里浜貝塚製塩土器の再発見-角田コレクション紹介 4. 名古屋大学博物館報告, 21, 1-8 (2005)
- 4) 青森市「青森県青森市内の縄文遺跡」
<http://www.hi-ho.ne.jp/mizuno/isekivisit/aomorishinai.html>
- 5) 青森県教育庁文化財保護課三内丸山遺跡対策室「三内丸山遺跡—縄文時代の大規模集落—」
<http://sannaimaruyama.pref.aomori.jp/about/image/sannaimaruyama.pdf>
- 6) 永山久夫: 日本人は何を食べてきたのか. 青春出版社, (2003)
- 7) 齋藤潤: 縄文時代から日本人を支えてきた魚たち. 漁協, 91, (2001)
- 8) 小山修三, 松山利夫, 秋道智弥, 藤野淑子, 杉田繁治: 『斐太後風土記』による食糧資源の計量的研究. 国立民族学博物館研究報告, 6, 363-596 (1981)
- 9) 大塚滋: 食の文化史. 中公新書 (1975)
- 10) 原田信男: アジアのなかの江戸文化-食文化を中心に-して-. 日本食生活学会誌, 17, 6-10 (2006)
- 11) 香西みどり: 日本の米と食文化. 大学院教育改革支援プログラム「日本文化研究の国際的情報伝達スキルの育成」活動報告書, 平成20年度学内教育事業編, 57-65 (2008)
- 12) 松浦秀治, 近藤恵, 中村俊夫, 中井信之: 古人類・考古資料の年代学的諸問題に関する骨の加速器 14C 年代測定 (I). 名古屋大学加速器質量分析計業績報告書, 4, 36-44 (1993)
- 13) 伊藤信博: 『日本霊異記』からみる律令国家の王土思想. 言語文化研究叢書 4, 19-35 (2005)
- 14) 長崎福三: 日本人と魚. はる書房 (1991)
- 15) 再現! 奈良古代の食卓, 2010.
<http://apec2010nara.jp/knowns/recipe.html>
- 16) 今田節子: 料理書からみた日本料理の変容 (8) - 『古今料理集』にみる魚料理 (なます) について -. ノートルダム清心女子大学紀要 17, 61-71 (1993)
- 17) 須磨千頤: 『福井県史』通史編 1 原始・古代 第四章『律令制下の若越』 第三節『都につながる北陸道-官道の役割 駅馬の制』, 福井県文書館
<http://www.archives.pref.fukui.jp/fukui/07/kenshi/T1/0a1-02.htm> (1993)
- 18) 岩本宗昭: 魚類の“生き”の保持に関する研究. 鳥取県水産試験場研究報告 6, 1-59 (1989)
- 19) 川上富吉: 物名の歌, 万葉集を学ぶ 第7集. 榊有斐閣,

- 166-178 (1968)
- 20) 篠田統：すしの本. 柴田書店, (1970)
- 21) 静岡市：ヤマメ祭り.
http://www.city.shizuoka.jp/deps/bunkazai/bunkazai_hogo_yamamematuri.index.htm (2005)
- 22) 網野善彦：蒙古襲来. 小学館, (2001)
- 23) 赤松俊秀：供御人と惣. 京都大学文学部紀要, 4, 397-449 (1956)
- 24) 山口県史史料編中世 I, (1996)
- 25) 琵琶湖博物館：日本中世魚介類消費の研究 -15 世紀山科家の日記から. 琵琶湖博物館, (2010)
- 26) 酒井亮介：雑喉場魚市場史. 成山堂, (2008)
- 27) 日野照正：畿内河川交通史研究. 吉川弘文館, (1986)
- 28) 塩見嘉久・大塚活美：聞き取り；京都府内の河川水運. 京都文化博物館研究紀要, 3, 107-135 (1990)
- 29) 山口和雄：日本漁業史. 東京大学出版, (1957)
- 30) 福田浩, 松藤庄平：完本 大江戸料理帖. 新潮社, (2006)
- 31) 松下幸子, 吉川誠次, 山下光雄：古典料理の研究 (13) - 「黒白精味集」について-. 千葉大学教育学部研究紀要, 36, 307-346 (1988)
- 32) Chuyen NV, Kurata T, Kato H, Fujimaki M : Antimicrobial Activity of Kumazasa (*Sasa albo-marginata*). *Agric Biol Chem*, 46, 971-978 (1982)
- 33) 小川英実, 河原千津子, 山田真知子, 井下優子, 松永もうこ, 佐藤啓次, 桐丸ゆい：江戸庶民の食風景 江戸の台所. 人文社, (2006)
- 34) 岡本信男, 木戸憲成：日本橋魚市場の歴史. 水産社刊, (1989)
- 35) 食の文化研究会：将軍様の昼食を食べる.
<http://shoku.fukugo-waseda.jp/about/> (2009)
- 36) 石井謙治：海の日本史再発見. (財) 日本海事広報協会, (1987)
- 37) 高山久明：櫓漕ぎ和船漁舟の船型調査と運動性能に関する研究. 長崎大学水産学部研究報告 82, 1-84 (2001)
- 38) 小山亀蔵：和船の海. 唐桑民友新聞社, (1973)
- 39) 増元英人：氷と焼津の漁業
<http://www6.shizuokanet.ne.jp/suishi/homepage2/mame/>
[yaizugyoigou/yaizu1.htm](http://www6.shizuokanet.ne.jp/suishi/homepage2/mame/yaizugyoigou/yaizu1.htm)
- 40) Guizani N, Al-Busaidy AM, Al-Belushi IM, Mothershaw A, Rahman MS: The effect of storage temperature on histamine production and the freshness of yellowfin tuna (*Thunnus albacares*). *Food Res Int*, 38, 215-222 (2005)
- 41) 仙頭達郎, 田邊千尋：銚子地域における近代利根川水運の動向. 歴史地理学調査報告, 11, 49-66 (2000)
- 42) 東京都総務局統計部「江戸の人口について」
<http://www.toukei.metro.tokyo.jp/jugoki/2002/02qdj210003.pdf#search='江戸の人口について'>
- 43) 赤松宗旦：利根川図志 1855 (柳田国男校訂), 岩波書店 (1938)
- 44) 山本忠良著：利根川木下河岸と鮮魚街道. 崙書房 (1982)
- 45) 青木源内：下総鮮魚街道. <http://www.tante2.com/namakaidoh.htm>
- 46) 山本忠良：木下河岸と鮮魚街道 (三). 印西町の歴史, 4, 246-254 (1988)
- 47) 門上洋一：活魚輸送の新しい試みーその可能性と未来. 水産増殖, 46, 469-470 (1998)
- 48) みなと新聞：ヤマトハタを水無し活魚輸送 - 沖縄県, 実証試験本格化. 10 月 14 日 (2010)
- 49) 川名登：河岸-物と人間の文化史 139-. 法政大学出版局, (2007)
- 50) 水喜習平：制度から江戸時代の生活・文化が見えてくる.
<http://sito.ehoh.net/suiun1.html>
- 51) 柏市役所：柏のむかしばなし.
http://www.city.kashiwa.lg.jp/about_kashiwa/culture/1006/1011/index.html
- 52) 日比野光敏：すしの歴史を訪ねる. 岩波新書, (1999)
- 53) 奈良国立文化財研究所：長屋王邸宅と木簡. 吉川弘文館, (1991)
- 54) 川村和正：都祁氷室に関する一考察. 龍谷大学考古学論集 I, (2005)
- 55) 竹井巖：大正期における石川県の氷室 (雪室) と鮮魚鉄道輸送. 北陸大学紀要, 32, 155-166 (2008)
- 56) 畑江敬子：魚の生食分か. FFI ジャーナル, 212, 640-648 (2007)