

瀬戸内海周辺地域におけるハレの魚

——岡山県の事例を中心に——

小早川 道子

〔抄録〕

ハレの魚の代表といえはマダイが挙げられるが、実際には地域により様々な魚がハレの魚として利用されている。こういった地域ごとのハレの魚について、先行研究は断片的な事例報告にとどまり、魚種の選択理由についての考察や比較研究はほとんど行われていない。筆者はこれまで伊勢湾周辺地域のボラがかつてハレの魚として扱われていたことを明らかにし、こうしたいわゆる「地魚」がハレの魚として定着する条件について考察を進めてきた。本論文では比較対象として主に岡山県を例にとり、自治体史

や聞き取り調査から事例を収集した。その結果、サワラやコノシロなどがこの地域特有のハレの魚であり、特に春の魚島の行事食や祭礼などにおいて、サワラが重要な魚であることが判明した。ハレの魚の条件としては、成長段階名を持つ「出世魚」が縁起がよいとして選ばれること、サワラのような季節性（回遊性）が重要であることが明らかとなった。

キーワード 魚食文化、行事食、ハレ、出世魚、魚島

はじめに

年中行事や人生儀礼といった「ハレ」の日の食膳に饗される魚といえ、一般的にまずマダイが連想される。^①また、西日本の正月魚はブリ、東日本ならサケ、という言説も、広く知られるところである。^②しかし、実際に地域ごとのこうした「ハレの魚」を詳細にみていくと、

実際はさまざまな魚、それも近隣地域で漁獲され、消費される「地魚」が利用されていた。筆者はこれまで、特に愛知県の西三河平野部において、秋祭りの際にボラの煮付けが饗されていた事例に注目し、なぜボラがそのような地位を持っていたかについて考察してきた（小早川 二〇一五ほか）。その結果、伊勢湾周辺地域でボラを重要視する理由として、①出世魚（成長段階名がある）で縁起がよいこと ②

ボラの古名「なよし（名吉）」が嘉名とされたこと ③時期になると群れをなして出現し、大量に漁獲されることから、特に鳥羽地方で「神の恵み」⇨「神の魚」とされていたこと ④ボラ段階で体長四〇センチ程度と、見栄えのする大きさであること ⑤経典やカワウソに変化するなどの伝承があり、聖性・靈性を持つイメージがあったこと、といった要素を明らかにした〔小早川 二〇二三〕。また、東北地方の三陸沿岸では、正月にナメタガレイの煮付けを食べる、という習慣が広く行われているが、これは明治の三陸地震後、急にナメタガレイが多く漁獲されるようになったことが発端であるという〔高成田 二〇一一〕。

このように、本来地域ごとのハレの魚は多様であり、また時代によっても変化するものであった。そこで本研究では、伊勢湾周辺地域との比較研究のため、岡山県を中心とした瀬戸内海周辺地域を調査対象とし、ハレの魚の選択理由の共通点や相違点を見いだすことを目的とする。今後、さらに比較調査地域を増やし、ハレの魚の選択理由に普遍的な民俗が見いだせるかを検討していきたい。

岡山県を中心に調査地を設定した理由は、大都市周辺であること、海岸部・平野農村部・山間部のすべてを包摂していること、太平洋側であることなど、比較対象とする愛知県とある程度近い条件を備えているためである。大きく環境が異なれば、漁獲される魚種も変わるため、ハレの魚が異なるのも当然といえる。ある程度近い環境で比較することで、魚種そのものに関わる選択条件が見いだせると考える。とはいえ、地域ごとに環境の相違は当然存在する。そういった地域ごと

の事情・背景が、魚種選択にどの程度影響をおよぼしているかについても留意したい。

また、本研究では特に、海魚は購入に頼るしかない平野や丘陵地の農村部に着目したい。海魚が豊富に入手できる沿岸部に対し、内陸の農村部では、魚⇨購入するもの、という時点で日常食ではなく、一種の特別感を伴う食物となる。したがってハレの魚という意識は、魚を購入に頼る平野農村部で形成されやすいと推測され、実際に愛知県でボラをハレの魚とするのは、平野部の純農村地域が中心である。岡山県においても、平野農村部を中心に、沿岸部や山間部ではどのような違いがあるかをみていきたい。

一 先行研究

岡山県の魚食文化については、食文化の観点から今田節子、畦五月らが詳細な論考を多数発表している。今田は『食文化の諸相——海・大衆魚・行事食の食文化とその背景——』のなかで岡山県の年中行事にまつわる食文化について検討している〔今田 二〇一八〕。今田は正月雑煮のブリのほか、鯖寿司やバラ寿司、ママカリ寿司、ツナシ寿司などについて扱っており、これらの魚が岡山県における代表的なハレの魚であることがわかる。

畦は「岡山県南部地域におけるヒラ、サツパ、コノシロの食習慣の変遷」〔畦 二〇一六〕で、表題にある三種の魚の利用について紹介している。ヒラは通常四〇～五〇センチほどで、伊勢湾周辺地域で盛んに利用されたボラやスズキと同程度の大きさである。岡山県特有の

「地魚」といえるが、儀礼や行事における利用は田植えなどに限定されるようである。他の文献などでもヒラはあまり登場せず、同じく春の魚であるサワラの方が、利用としては優勢と思われる。サツパは一般的にはママカリという名で知られている。コノシロ、特に幼魚のツナシとは区別されない場合もあるようで、両者とも酢漬けや姿寿司、ばら寿司などに利用されてきた。このほか、畦は「江戸時代以降の岡山県のサワラ及びサヨリの食習慣」〔畦 二〇一七〕において、サワラとサヨリを取り上げている。木村安美らの「岡山県における魚介類の喫食状況とその全国比較に関する調査研究」〔木村ほか 二〇一五〕によれば、岡山県で喫食される魚介類として特徴的なものとして、サワラ、シタビラメ、アミ、イイダコ、サツパが挙げられている。この論考における岡山県の北部・南部の地域区分は、今田節子によるバラ寿司・サバ寿司分布圏の境界に即して、南部が東から現備前市、和気町、赤磐市、岡山市（旧建部町は北部）、総社市、井原市以南となっており、以降の考察において留意したい。

これらの先行研究は、主に日本調理学会など、家政学系の分野の視点によるもので、喫食機会や調理方法に重点がおかれており、ハレの機会においてなぜその魚種が選ばれているか、といった視点には欠けている。

民俗学関連では自治体史が中心となるが、岡山県に関する重要な文献として『岡山県の食習俗』〔岡山県 一九六二〕が挙げられる。³⁾昭和二十年代の調査であり、現在ではまったく失われ忘れ去られた食習慣が記録されていることから、岡山県における食文化研究の基本文献

といってもよいだろう。

ほかに民俗学系の文献としては、『日本の食生活全集33 聞き書 岡山の食事』編集代表であった鶴藤鹿忠の『岡山の食習俗』〔鶴藤一九七七〕がある。鶴藤は笠岡市出身で、日本民俗建築学会理事、岡山民俗学会理事などを務めた民俗研究者である。岡山県全域の食習慣について、流通面なども含めて言及している点など、重要な資料である。

中国山地などで利用が見られるシイラについては、橋村修による「亜熱帯性回遊魚シイラの利用をめぐる地域性と時代性——対確暖流域を中心に——」〔橋村 二〇〇三〕や「魚の民俗と神話——海と川の回遊魚スズキと暖流域の回遊魚シイラ」〔橋村 二〇一二〕などで詳細に検討されている。橋村はシイラの回遊性や、スズキの海水から淡水域を行き来する習性が、聖なる魚という認識に繋がったと指摘し、そのほかに「その地域でとれる一番大きな魚」であり、出世魚であることなどの要素を挙げている。

民俗学系の先行研究において、自治体史や『岡山県の食習俗』、鶴藤の『岡山の食習俗』は事例紹介がほとんどであり、橋村の論考はシイラ、スズキという個別魚種の考察にとどまる。橋村の考察手法が他のハレの魚とされる魚種にも適用できるかどうか、比較検討が必要である。

二 調査地について

岡山県の地形区分について、大きくは県北と県南の二つに分けられ

ることが多い。『日本の食生活全集33 聞き書 岡山の食事』では、県北（中国山地）、県中部（吉備高原）、県南（平野・丘陵地帯）、瀬戸内沿岸・島嶼の四地区に分けて、地域ごとに調査地を設定している。「日本の食生活全集 岡山」編集委員会 一九八五 三四六。本論文でもこの四区分を基本とし、愛知県三河地域との比較を念頭においていることから、特に県南の平野・丘陵地帯を調査の中心とした。

歴史的区分としては、岡山県は東南部の旧備前国、西部の旧備前国、東北部の旧美作国に分けられる。岡山県内でこの旧国境は現在もそれなりに意識されているが、食習慣の境界となっているかは疑問である。ただし、旧美作国と備前国の国境は、地形区分の北部・南部の境界や、後述するサバ寿司地域とバラ寿司地域の境界ともほぼ一致する。

いずれにしろ境界地域では事例が錯綜し、民俗事象による明確な線引きは不可能である。旧備前国では隣接する兵庫西部との関連、旧備前国では西隣の広島県東部との共通性が指摘でき、旧美作国の特に北部では、山陰側との交流を視野に入れる必要がある。この点については、後で詳細に検討する。

三 地域的傾向

本項では地域ごとのハレの魚について、先行研究・文献から事例を収集し、傾向を把握することを目的とする。岡山県については『聞き書 岡山の食事』の四地域区分を用い、特に県南（平野・丘陵地帯）

については重点的に自治体史などの内容を確認しておきたい。項目ごとに、最初に『聞き書 岡山の民俗』で地域のハレの魚について概観し、さらに自治体史等のハレの魚に関する記述をみていくこととする。

（一）瀬戸内海・島嶼

『聞き書 岡山の食事』では、港町として知られる牛窓（現瀬戸内市）と、瀬戸内海に浮かぶ真鍋島（現笠岡市）が調査対象となっている。この地域では、正月は「止め海」の季節であるため、正月魚として特別なものはない。春祭りのごちそうにはさまざまな魚が使われるが、特にちらし寿司にはサワラが入らないと「ちらしずし」とは言えない、というほど、サワラがつきものであるという。秋の大祭にもちらし寿司を作るが、この時にはツナシ（コノシロの幼魚）やママカリ（サツパ）の丸寿司を作った。「日本の食生活全集 岡山」編集委員会 一九八五。

サワラは春のハレ食として、春になると必ず一本買うものであったといい、岡山地域で特徴的な魚食文化のひとつである。瀬戸内海周辺には、五月の八十八夜前後に「魚島」と呼ばれる時期がある。魚が沢山集まり、海面が盛り上がって島のように見える、というのが由来とされる。愛媛県の魚島（魚島群島）にはタイが産卵のため集まることで知られているが、サワラの時期でもある。出買船が海上でサワラを買って笠岡市西浜や寄島町安倉などに水揚げし、これが吉備高原地域まで運ばれたという〔鶴藤 一九八七 一一六一―一一八〕。

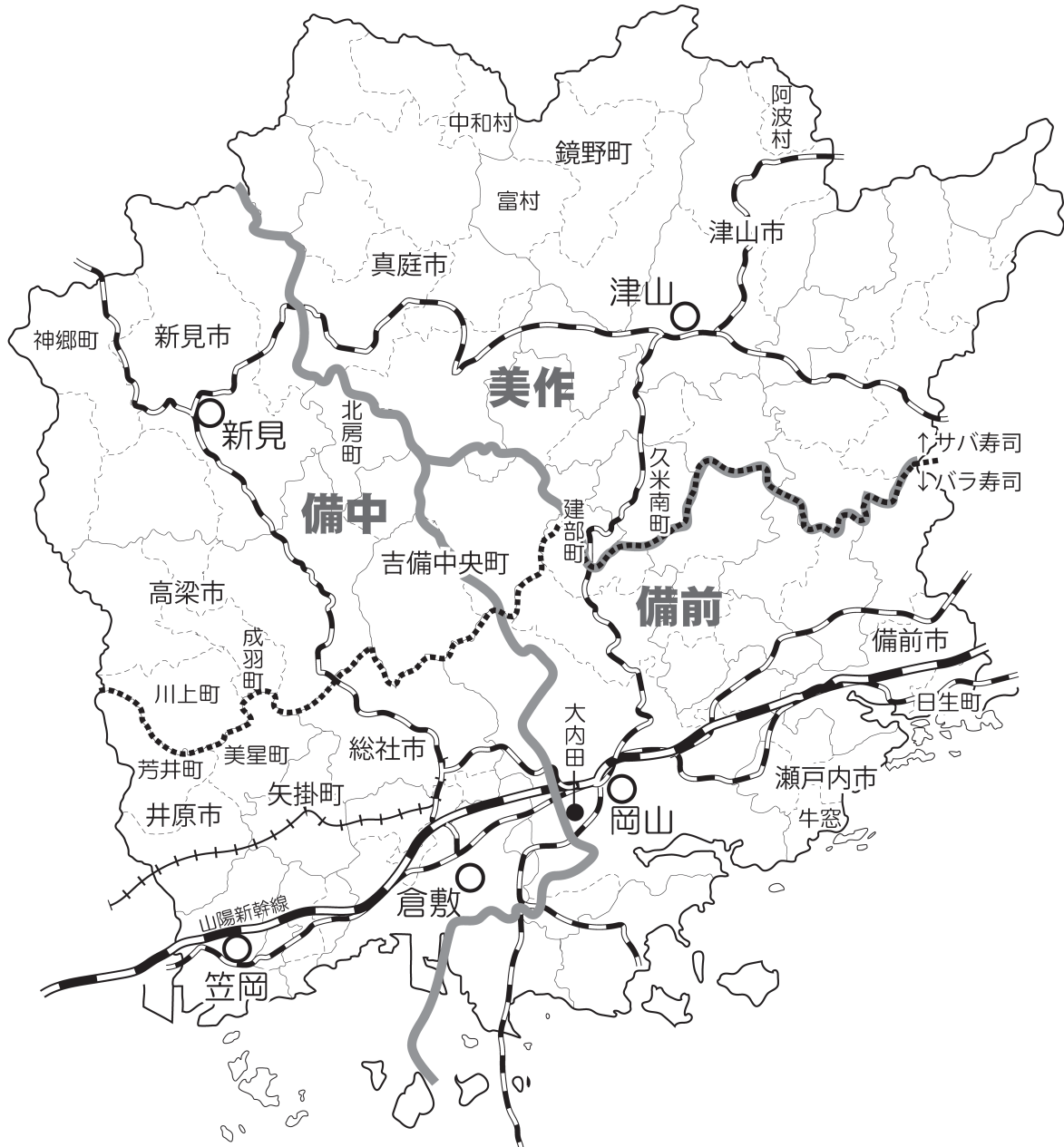


図1 岡山県全図

(地理院タイルおよび『日本歴史地名大系 岡山県の地名』(平凡社)をもとに作成)

ちらし寿司(バラ寿司)について、『岡山県の食習俗』によれば、バラ寿司は県南部のほぼ全域、一部西北部などでも作られていた。バラ寿司に使う魚は季節ごとに異なっており、沿岸部の小串(岡山市、児島半島北東端)では春はサワラやヒラ、夏はシクチ(メナダ)、秋はハモ、冬はエビを入れて酢を入れないゴモクを作ったという(岡山県一九六一 九五)。このように、その時々で手に入る多様な魚が選ばれる点が、魚が入手しやすい沿岸部の特徴といえるだろう。

人生儀礼においては、婚礼などの祝宴の際、大皿に盛って出される魚料理を「取りざかな」といい、これにはタイやチヌ(クロダイ)のほか、出世魚としてスズキ(魚)が選ばれることがあった。取りざかなには「目の下一尺」以上の大きな魚が必須であった。この取りざかなには、末永く幸福に、という意味で茹でそうめ

んを添えるならわしであった〔日本の食生活全集 岡山〕編集委員会 一九八五。また、子供の名づけの際に、日生諸島ではバラ寿司、六口島（倉敷市）でチヌを持っていく人がいたという〔岡山県史 編纂委員会 一九八三b 二四六〕。

（二） 県南（平野・丘陵地帯）

『聞き書 岡山の食事』では、漁港から平野・丘陵までを含む笠岡市が調査対象となっている。笠岡市は隣接する広島県福山市や、その西隣の尾道市などと共通する点も多いようである。

この地域の正月魚はブリで、十二月下旬になると、鮮魚行商人が塩ブリを売りに来た。一本または片身、「四か一」といって四分の一だけ買う家もあった。ブリはニワ（土間）の柱に逆さに吊しておいて、元旦から少しずつ切り身にし、一か月くらいかけて食べた。残った尾びれは、家の入口の鴨居に打ち付けて魔除けにした。ブリは出世魚ということで縁起のよい魚とされ、祝いごとに使われる。また、嫁ブリの習慣があり、歳暮として結婚して三年間または一年目のみ、嫁の実家にブリを贈る。

春にサワラを食べる習慣はこの地域にもあり、笠岡市では八十八夜前後の魚島の時期になると、行商人が無塩のサワラを売りに来た。「春のサワラ」といって必ず購入し、煮魚や焼き魚にしたり、酢魚にしてバラ寿司（ちらし寿司）の具にした。井原市では「魚ふるまい」といって「サワラを一本買って煮付け、真子の吸い物、焼きサワラ、チシヤもみなどを作り客を呼ぶ。ほんの少しのご馳走でも近所に配

り、これから始まる農繁期に備えて元気をつけた」〔井原市史編集委員会 二〇〇一 二九四〕という。総社市では三月節供前後に「タイキリ」という行事があった。新本では戦前まで、青年たちが日を決めて見晴らしのよい山へ行き、一日遊んで過ごした。ちょうど鯛やサワラの時期で、魚を買ってご馳走をした〔総社市史編さん委員会 一九八五 三〇三〕。時期が少し早いものの、これも魚島の行事とみてよいだろう。

一年中で一番のごちそうを作るのは秋祭りで、鮮魚の行商人が市をたてた。笠岡市では、普段は買わないカニやイカ、タコのほか、無塩のサバやメバル、ママカリ、カレイなどを買った。

井原市ではサワラやブリ、ママカリ、サバ、ツナシなどの鮮魚を購入し、刺身や塩焼き、酢魚、寿司などを作った。ツナシやママカリは、背開きにして酢にしたものに寿司飯を詰めた姿寿司にした。これを「イズシ」と呼んでいる。『岡山県の食習俗』の事例をみると、秋祭りなどにツナシの姿寿司を作る地域は、現笠岡市、井原市などに集中しており、この分布は広島県側へ続くと思われる〔岡山県 一九六一 二七八―二八一〕。

総社市ではイカ・タコ・カニ・エビ・サバ・ボラ・アナゴ・メバル、サワラ、ママカリなど、秋祭りの魚として多様な魚種が挙げられている。特に注目されるのは、中国山地の特色であるシイラの利用がみられる点である。シイラはマンサク・ホウネンマンサク・チョウセンザワラなどと呼ばれており、中国山地との交流でもたらされた食習慣と考えられる。

人生儀礼においては、出産祝い（ヒチヤ）の膳にタイやセイゴを一匹つけたといい、セイゴは出世魚だからという理由が挙げられている。

婚礼の祝宴の終わりには「トリザカナ」といって、大皿にタイ一尾とそうめんを盛り付け、小皿に少しずつ取り分けて食べるという習俗があり、これは「市内をはじめ、県南各地では見られるが県北では知らない」（総社市史編さん委員会 一九八五 三六六―三六七）とのことで、吉備高原地域以南で広く行われていたようである。

(三) 県中部（吉備高原）

『聞き書 岡山の食事』では吉備高原地域は久米南町が対象地となっている。吉備高原地域では、鉄道沿線⁵や河川の舟運⁶があれば魚の入手は比較的容易であったが、多くは塩魚、それさえも普段には買えなかったなど、地域差が大きいようである。

正月魚は、出世魚で縁起がよいということで、塩ブリを一匹買いた。台所や玄関の土間に吊し、一か月くらい来客用や雑煮の上置き用として食べた。一匹買えない家では、半身や四分の一を購入した。建部町（現岡山市北区）でも正月魚はブリだったが、戦前はどこの家でも買えるものではなく「分限者が食べるもの」（建部町 一九九二七四）だったという。成羽町（現高梁市）は、日常的には塩ものの魚しか入手できなかった地域で、ブリ一尾が米一俵の値段だった時代には、正月にブリを買うのは近隣への自慢であったという。裕福な家以外は、塩鮭や塩鯖で代わりとしたといい、基本的に正月魚はブリで、

サケは近代以降、流通の発達により入ってきたものと考えられる。

春の魚島の習俗はこの地域にもあり、久米南町では八十八夜前後、農繁期を迎えるにあたって体力調整をする行事とされていた。必ず大きなサワラを一匹購入し、刺身や焼き魚、吸い物などにした。サワラはサゴシ↓ヤナギサワラ↓サワラと名前が変わる出世魚で縁起のよい魚であるから、という理由づけが注目される。建部町でも決まった日ではなかったが、春の魚島にはサワラを買って食べた。サワラの旬になると、魚屋が「サワラー、サワラー」と呼び歩いて売っていた。刺身や寿司、吸いものなどにした。「嫁に行っている者までこれを楽しみに帰って来るほどであった」（建部町 一九九二 七七）といい、春の重要なハレの機会であったことがわかる。成羽町でも春には「鱈振舞」といい、サワラを買って、平素手伝わってもらう人をねぎらうという風習があった。これは田植え後のシロミテ（代満）に行う事例もあり、魚島というにはやや遅い時期だが、春にサワラを食べる機会という点では同様のものとみることができる。

秋祭りなどの寿司については、バラ寿司とサバ寿司（姿寿司）が混在する地域である。建部町では秋祭りの前になると、魚屋が車力に魚をのせて売り歩いたので、普段は買わない無塩のサワラやヒラ、タコなどを買った。特にサバ寿司を大量につくった。サバは山陰から入ったものの方が大きくて美味しいとされており、瀬戸内海側と山陰側、両方から魚がもたらされていたことがわかる。ほかに鮎やツナシ（コノシロ）も、同様に姿寿司にした。ツナシは瀬戸内海でとれた甘塩のものが入ると、ツナシ寿司を作った（建部町 一九九二 八二―八

四」。

婚礼の魚はタイで、大正末には一匹二三円もしたが、それでも花嫁の父親が自転車で片道二時間かけて津山まで買いに行った、というほど、婚礼には欠かせないものであった〔建部町 一九九二 五五三〕。

産後にはチヌを食べると古血をおろす、という伝承は広く分布し、総社市では「産後三日以内に食うと古血をおろす。しかし三日以後は血を騒がせて悪い」とされる〔岡山県 一九六一 一三五〕。

成長儀礼のうち、注目されるのはコノシロのまじないである。「夜泣きをしたりして育ちにくいときは、「金神」のたたりではないかと「鰯」一尾を供えて、神主を頼んで拜んでもらい、「金神おさめ」をした」という〔成羽町史編集委員会 一九九一 四〇〇〕。産育儀礼におけるコノシロの利用については後述する。

(四) 県北（中国山地）

『聞き書 岡山の食事』の調査対象地は中和村（現真庭市）と阿波村（現津山市）となっている。中和村は西部、阿波村は東部に位置し、いずれも鳥取県と接している。正月魚は塩鮭または塩イワシで、山陰側からもたらされたものと思われる。富村（現鏡野町）大地区では、一二キロ下流の久世まで、正月のブリなどを買いに行ったといい、正月魚はブリであった。中和村よりさらに西の神郷町（現新見市）では、嫁や婿をもらうと、必ず「節季鮎（年越シザカナ）」を買って持つて行くといい〔岡山県史編纂委員会 一九八三b 一四〇―一四一〕正月魚については流通の影響が大きいと推測される。

春の魚島に相当する行事としては、田植えの際の「田植えさば」（塩サバ⁷）、田植え終わりの「しろみて（代満⁸）」があるが、サワラではなく塩サバを食べる。

秋祭りはこけら寿司、サバ寿司、揚げ寿司、赤飯などを作った。祭りには必ず魚を買った。この地域では無塩のシイラを買って刺身にした。塩をしてコモで巻いて吊しておき、こけら寿司を作った。こけら寿司というのは、クマザサの両端を切り落として五寸くらいの長さにしたものに握った寿司飯を置き、酢漬けのシイラをそぎ切りにしたものをのせて、寿司桶に隙間なく並べ、三段重ねにして上にも笹を敷き詰めて蓋をのせて重石をしたもので、翌日から食べることができた。シイラについては橋村が取り上げているように、漁獲地の日本海側沿岸部では雑魚として扱われるが、中国山地では儀礼食となる点が注目される〔橋村 二〇〇三 二二六―二二九〕。また、この儀礼食として特に無塩のシイラが求められていた点も重要である。

『岡山の食習俗』ではシイラについて、岡山県内では糍をシイラと呼ぶことからその名が嫌われ、マンサク・ホウネンマンサクのほか、ホウネンザワラ（豊年鱈）とも呼ばれるとある。秋祭りに刺身で食べるほか、神郷町では旧七月十三日にマンサクを食べるといい、「これを食べないと「親がおらんので、よう食わんのか」と、仏さまに悔まれるという」とのことで〔鶴藤 一九八二 一一四―一一五〕、これは盆の生御霊の習俗の一形態とみるべきであろう。

四 流通事情

(一) 魚市

県南から県中部、県北では、各地で開催される魚市で正月魚や祭りの魚を購入していた。例えば芳井町（現井原市）と川上町（現高梁市）にまたがる高山市では、春の四月巳の日と、秋の十月巳の日に「鱒市」という市が開かれていた。これは村の若い人が笠岡市西浜でサワラを仕入れてきて、それを売るといふものであったらしい。サワラの市が立つのは、この地域の特徴のひとつといえるだろう〔岡山県史編纂委員会 一九八三 a 三二九―三三〇〕。総社市の総社の町では、旧十二月二十四日が市日であった。六枚橋から本町のあたりにはブリの市が立ち、これは塩ブリであった。新本の市場の市は、秋祭りの十月十四日に開かれた魚市で、場所は新本川の河原であった。この市は新田が開かれた享保年間には既に始まっていたという。玉島黒崎方面の人が魚を荷車で運んできて、午前二時頃から準備を始めていた。「市へ買いに来てんよ、魚を買いに来てんよ」とふれて回り、その声を聞くと各家の主人が、祭りの魚を買いに押し寄せたので、昼頃までには売り切れるほどだったという。秋祭りの魚の需要がいかに高かったかを示している。〔総社市史編纂委員会 一九八五 一〇一〕。

歴史ある有名な魚市として、北房町中津井のタイ市・ブリ市がある。近世の史料から、元禄十三年（一七〇〇）には七月五日に盆市、十二月十五日に鯛市、同二十五日に鯛市が立っていたことが判明す

る。大正末頃の鯛市は、前日から準備が始まり、高梁方面から鯛などを車で運び込んでいたという〔北房町史編集委員会 一九八三 五一〇―五一二〕。「市の風にあたらんとまんが悪い」「雪を踏んで市に行く」と運がよい」といい、市が大きな楽しみであったことがわかる。「鯛を背負って、酒をもって帰れば、隣近所に気兼ねしなくてよいといわれていた」という〔北房町史編集委員会 一九八三 四八二〕。

(二) 魚の運搬

① 行商

魚は行商によって運ばれるのが一般的であった。吉備高原西部には、笠岡市の西浜などから魚が運ばれていた。鳥取県境の阿波村（現津山市）へは、日本海側の智頭や用瀬から生魚が運ばれていた。干魚や塩魚は智頭と津山の両方から売りに来たといい、中国山地へは山陰側、瀬戸内海側の両方から魚がもたらされていたが、どちらかというとも山陰側との結びつきの方が強かったようである〔岡山県史編纂委員会 一九八三 a 三三三―三三五〕。

総社市域では、行商人は、山陽側・山陰側の両方から来ていた。高梁川支流の新本川上流域に位置する新本では、地元の人が玉島（倉敷市）まで魚を買いに行き、それを持ち帰って売り歩いていたという。新本は地区の東端を玉島往来と呼ばれる街道が通っており、玉島とのつながりが強かったことが分かる。新本の南になる宍粟へも、玉島から魚や乾物を売りに来た。槇谷は高梁川の支流槇谷川の上流部、槇谷ダムの手前に位置する地区で、ここへは総社から乾物や昆布、塩サバ

などの行商が来ていた〔総社市史編さん委員会 一九八五 一一三—一一四〕。

吉永町域では、行商人が、丸いかごに焼き魚や生魚を入れて背負ってきた。女性は「かごおいさん」、男性の場合は「ザルフリ」「てんびんかつぎ」と呼ばれていた。魚の行商人は、日生（現備前市）から来ていた。塩アミや塩イワシなどの塩魚は、上郡（兵庫県赤穂市）から売りに来ていたという。町内に大きな市はなく、「盆、正月の買いものとか、特別な買いものは、吉永中とか、和氣、岡山などの店へ買いに行ったのである」とあり〔吉永町史刊行委員会 一九八四 一五九—一六三〕、山陽本線の開通で大きな変化があったと推測される。

② トトミチ

沿岸部から内陸部へ魚を運ぶ道を、かつては「トトミチ」と呼んだ。『岡山県史 第一五巻 民俗Ⅰ』では、美星町三山・宇戸谷地方のトトミチが紹介されている。宇戸谷は瀬戸内海側の漁港がある笠岡などと消費地である吉備高原・中国山地との中間、山陽道の矢掛宿から北に一四キロほどの場所になる。そのため、魚中仕と呼ばれる仲買人の継ぎ場となっており、彼らが仲仕問屋で寝泊まりして行き来していた。魚仲仕は笠岡の西浜を夜の九時に出発してトトミチを歩き通し、早朝四時に宇戸谷に到着する。仲仕問屋で待機していた仲仕と交代するか、もしくは一休みしてさらに成羽（現高梁市）・宇治（同）へ向かい、さらに北上して朝九時に吹屋（同）の問屋へ荷をおさめた。一部の仲仕は新見へ向かい、夕方六時に新見の魚問屋に到着した。魚仲仕は、春はサワラ、秋はブリを一〇貫から一二貫担いで、休

まず歩き通して運んだ。それゆえ、明治二十五年頃の魚仲仕の日当は、普通の五倍以上にもなったという。こうした魚の運搬は、片上（現備前市）・日生（同）から美作地方の和氣・塩田（和氣町）を経て、吉井川沿いに北上し、大崎（津山市）までというルートもあった〔岡山県史編纂委員会 一九八三a 三三八—三三九〕。

五 聞き書き調査

ハレの魚について、文献では断片的な情報にとどまることが多い。そこで地域の実情を把握するため、井原市（旧芳井町）と岡山市北区大内田で聞き書き調査をおこなった。先述したように、海魚は購入する必要がある平野く丘陵地の農村部を重点的に扱う上で、話者の協力が得られたこの二地区が調査地となった。

（一）岡山県井原市（旧芳井町）

二〇二二年十二月四日に、岡山県井原市芳井（旧芳井町）にて聞き取り調査を行った。芳井は岡山県西南部に位置し、広島県と接している。南に笠岡市があり、山間部と丘陵地が大半を占めている。話者はA氏（昭和四年生まれ・女性）、B氏（昭和五年生まれ・男性）、A氏の夫）、C氏（昭和五年生まれ・女性、尾道出身）、D氏（昭和十五年生まれ・女性、旧川上町出身）の四名である。

ハレの魚食文化について、まず挙げられたのが婚礼の「鯛麵」であった。これは婚礼の祝宴の際の料理で、マダイに塩をして蒸し（煮ることもある）、茹でそうめんを添えて大皿に盛り付けたものである。

マダイは四〇センチほどもある大きなものであった。上から蒸した際のだし汁をかけ、菜箸で身をとって、だし汁をつけて食べた。マダイは魚屋に注文しておく、笠岡や寄島から仕入れてくれた。鯛麵は、一〇年ほど前に結婚式で出されたことがあるといい、最近まで食べられていたようである。

サワラは普段にも食べることはあったが、特に春彼岸頃から食べる春の魚であった。一本購入して食べたといい、これは特定の行事日というわけではなかったという。

いちばんのごちそうを作るのは、秋祭りの時だった。バラ寿司の上には、酢にしたサワラをのせた。サワラがなければツナシ（コノシロ）を使った。秋祭りに必ず作ったのは、イズシと呼ぶツナシの姿寿司である。十月末から十一月頃のもので、この時期にちょうどいい大きさ（ツナシ）になる。作り方は、鱗を取って背開きにし、内臓と骨を取り除いて塩をする。頭の骨も取り、内側の黒いものもピンセットや新しいタワシなどで擦ってきれいにし、頭の皮だけ残した。それから甘酢に漬けて、酢飯を詰めた。A氏の親世代が作っていたという。イズシは、好きな人は丸ごと頭から食べた。昔は折に詰めて、来客の手土産にもした。昔は親戚がみんな来て来客が多かったので、イズシを一〇〇個は作った。作るとモロにハランを敷いて並べておいた。イズシは二、三日おいても美味しく食べられた。ママカリでも姿寿司を作ることはあったが、ツナシより小さいので大変だった。ツナシやママカリは、お祭りの前に魚屋から購入した。イズシはもう家で作る人はほとんどないが、地元の魚屋に依頼すると、酢飯を詰めるだ



写真1 イズシ
(A氏が作ったもの)

ン、カマボコ、魚のほぐし身、焼きアナゴ、レンコン、ガラエビ、錦糸卵、高野豆腐などを混ぜた。魚のほぐし身はサワラ（焼いてほぐす）だったが、ないとサバで代用した。バラ寿司、イズシのほか、きつね寿司（いなり寿司）も作った。

正月の魚はブリだが、C氏の実家の尾道ではサケだったという。ブリは一本買って、家でおろした。刺身の分を取り分けた残りに塩をしておき、焼き魚にしたり、雑煮に入れたりする。雑煮のブリは切り身で、先にブリだけ濃いめの味つけで炊いておく。雑煮はすまし汁で、ニンジン、ゴボウ、里芋、昆布、大根、水菜など、七品くらい入る。昔はブリの尻尾を、戸に挟んでおいた。意味は分からないが、ブリを食べたというしるしではないかとのことであった。

この地域は嫁ブリの習慣もあり、結婚して最初の正月に、嫁の実家にブリを一本贈る。春にはサワラを贈る。いずれも一年目だけで、翌

けにしてくれる。最近はコノシロがあまり出回らないのと、普通は背開きでは売っていないので、家で作るのは難しくなっている。コノシロの三枚おろしは売られており、寿司に置いたりする。
バラ寿司は祭りだけではなく、何か行事や祝いごとがあると作るものだった。バラ寿司は具だくさんで、シイタケ、ゴボウ、ニンジン

年からはしないという。このサワラは四月か五月に日生のものを購入したが、特に決まった日はない。

出産後に食べる魚はチヌがよいとされ、乳の出が良くなるとか、悪血（アクチ）がおりる、などと言われており、毎日のように炊いて食べさせられた。ただし芳井より北になる旧川上町（現高梁市）出身のD氏は食べなかったという。旧川上町は、今田らの地域区分では岡山県北部、サバ寿司文化圏になるため、芳井とは魚の食習慣が異なる可能性がある。

お食い初めの膳は、お平に吸いもの、中猪口（豆）、お汁、焼き物、魚とイモ、ニンジンの煮ものの五品で、魚は何でもよいという。

縁起のよい魚はヒラメ、カレイ、白身の魚、タイ、アコウなどが挙げられた。アコウは赤い魚とのことで、キジハタかと思われる。カサゴやメバルも良い魚で、日常的にも食べた。出世魚というブリくらいで、ボラは臭いということで好かれないという。普段食べる魚はサバくらいで、生と塩の両方があった。秋は塩もののサンマを買うことがあった。川魚の利用は多く、アユ、フナ、ハエ（寒のハエ）、ウナギなどをとって食べた。ハレの魚ではなく、日常的な利用であった。

魚の入手については、笠岡の金浦などから行商が来ていて、昔は自転車だったと思われるが、話者たちの記憶では車で来ていたという。古い時代は歩いて来ていたといい、魚屋が歩いた道を「トトミチ」と呼んでいた。行商や魚屋が身近にあり、内陸部とはいえ海魚の入手は比較的容易な地域であった。

正月魚のブリと嫁ブリは、西日本に広く分布する習俗であるが、ブ

リの尾を戸に挟んでおく習俗は、『聞き書 岡山の食事』に報告されている、魔除けとしての事例と同一と思われる。また、嫁ブリだけではなく、春にサワラを贈るといいう話にも注目したい。行事・儀礼ごとに、それぞれ利用するハレの魚がある点も特徴といえる。

（二）岡山県岡山市北区大内田

二〇二二年十二月四日に、岡山市北区大内田にて聞き取り調査をおこなった。話者はE氏（昭和十年生まれ・女性、総社市東阿曾出身）、F氏（昭和十四年生まれ・女性）、G氏（昭和二十一年生まれ・男性、F氏の弟）の三名である。

G氏によれば、サバ寿司は本来姿寿司で、サバは県北では山陰の境港から運ばれたという。正月のブリも山陰から来るもので、北房町（現真庭市）では正月前にブリ市が立った。境港から行商も来ていた。大内田でも正月前にはブリを一本買う。正月の雑煮には甘辛く煮たモガイ（藻貝、サルボウガイのこと）、カマボコ、ハウレンソウ、ゴボウ、ニンジン、レンコンにブリを入れる。

春の祭りにはサワラがつきものであるが、一本買うというようなことはなかった。サワラは煮魚、味噌汁、塩焼などにした。サワラは保存がきかないので、共同で一本買って分けることはあった。サワラはいつでも買える魚であるという。

サワラについては、G氏に興味深い話を聞くことができた。G氏は岡山県庁勤務時、名古屋市に数年間赴任したことがあった。名古屋には岡山県人会があり、しばしば集まりがあった。そのなかで、名古屋

には美味しい魚がない、特によいサワラがない、新鮮なサワラを食べたい、ということになり、G氏が岡山県漁連に相談すると、ならばと漁連職員が新幹線でサワラを名古屋まで届けてくれることになった。これが毎年恒例になり、春になると岡山から運ばれたサワラを食べる会が催されるようになったという。サワラは鮮度が落ちやすいため、名古屋では刺身の販売が少なく、またあっても質のよいものではない。岡山県出身者の、サワラへのこだわりを示すエピソードといえよう。大内田では出産後、チヌやコイを食べるといったことはないという。生児のお食い初めにはタイの尾頭つきで祝った。これは手頃な大きさのもので、婚家で用意した。

婚礼の鯛そうめんはなく、尾頭つきの焼きものであった。食べるというより飾りであった。

秋祭りにはバラ寿司、サワラの刺身が出た。バラ寿司には松茸を入れたりした。ツナシの姿寿司などは作らなかった。

ママカリやツナシは普段から食べていた。ツナシは焼き魚で食べたが、あまり美味しくないものだった。ほかにはカレイやゲタ（シタビラメ）なども日常的に食べたという。縁起のよい魚はタイ、エビ、ブリなどが挙げられた。出世魚はスズキが知られているが、特に縁起のよい魚としての扱いではない。ボラも名前は聞くが、食べなかった。

海魚は、妹尾から自転車にトロバコを二、三段重ねて積んで売りに来た。妹尾は現在海に面していないが、元々は漁村であり、近世末に干拓によって新田開発が行われたところである。そのため、干拓後も漁業権を有しており、こうした魚の行商を生業にする者もいたようである。

ある。正月のブリも妹尾の魚屋に注文していたのではないかと、このことであった。

大内田は平野の農村部ではあるが、沿岸部に近いことから、日常的に海魚の供給があった。ハレの魚の魚種が曖昧であること、そもそもハレの魚という意識が薄いことなどは、伊勢湾周辺地域の沿岸部とも共通する。地魚がハレの魚となるには、海魚が入手可能だが豊富というわけではない、という条件のもとで、見栄えのする魚が選択されるようである。

六 傾向と問題の所在

(一) 利用場面と魚種の傾向

ここまでみてきた事例について、利用場面と魚種について傾向をつかんでおきたい。

正月魚はおおむねブリであり、年末には内陸部の各地でブリ市が立った。山陰側から魚がもたらされる県北の山間部などでサケという地域も散見されるが、総社市では荒巻鮭は昔はなかったといい、近代以降の流通網の発達が関わっていると推測される。ブリという地域も、元々は塩ブリであり、「ブエン（無塩）」の鮮魚が運ばれるようになるのは近代以降であった。

年中行事で特筆すべきは、春の魚島や「魚振る舞い」などと呼ばれる行事である。南部や島嶼部は春の魚島にサワラを食べる、という特徴的な食習慣がみられる。北部でも吉備高原地域は同様の風習があるが、中国山地に入ると少なくなるようである。魚島の行事は瀬戸内海

周辺に広く分布するが、この時期に多く獲れるタイを贈答して食べるのが一般的であり、サワラに限定される点が岡山県の特徴であろう。サワラを岡山から名古屋まで新幹線で運んでもらった、という大内田のG氏の話も、サワラへの並々ならぬこだわりを示している。魚島の行事は内陸部にもみられ、かつては塩サワラであったが、しだいに生のサワラが運ばれるようになる。ここにも「ブエン」の魚への憧れが表れている。

祭りの魚については、バラ寿司をつくる南部では秋祭りでもサワラが使われる。このほか、ママカリやコノシロ（ツナシ）が使われるのは、先行研究のとおりである。特に注目されるのは先述した西部のイズシ、そして中国山地でこけら寿司に使われるシイラである。橋村が指摘するように、漁獲地では雑魚だが内陸部に行くほど珍重されるといふ扱いの差は、伊勢湾周辺地域のボラと類似する。

人生儀礼については、産婦に食べさせる魚として、チヌが多く挙げられるのが特徴である。『岡山県の食習俗』では産後の食物について、チヌを食べると古血をおろす、とする地区が多くみられ、海魚としてもチヌが突出している。木之子村（現井原市）などでは、ヒヂヌがよいとする。ヒヂヌは瀬戸内海でキチヌ（キビレ）をさす地方名と思われる。吉備町では「チヌやコチのようにチの付く魚を食うと古血がおりる」といい、チⅡ血の連想からチヌが求められた可能性を示唆している。乳がよく出る、という伝承も、チⅡ乳という連想であろう。産婦にチヌを食べさせる地域は、主に県内西南部や鳥嶼部に多いようである。また、「ウスのある魚、イナなどはよい」（津田村、金

岡）、「魚の骨に白のある魚を食うと、よく乳が出る。それでボラを是非求めて七夜の間食べさす」（刑部町）といった事例もあり、ボラのヘソという、他の魚と異なる特徴が、特別な魚としての扱いにつながっている点は興味深い（岡山県 一九六一）。

結婚式の鯛麵（鯛そうめん）については、兵庫県から九州まで、瀬戸内海沿岸に広く分布する習俗のようである。ただし広島県ではチヌを用いることがあったり（J A 広島県女性組織協議会 二〇〇八 一四六）、タイがよくとれる地域では結婚式に限らずハレの料理でもあるなど、多少の地域性は存在する。

以上、岡山県におけるハレの魚としての魚種は、正月魚のブリ、魚島のサワラ、秋祭りのツナシ・サバ・シイラなどが特徴的なものといえる。ブリやサバは県域を超えた広い地域で利用されるのに対し、特にサワラ、ツナシ（コノシロ）については、地魚という性格も強く、岡山県を特徴づける魚であると考ええる。

（二）ハレの魚の条件

現時点ではハレの魚の条件として、先述した①出世魚 ②嘉名 ③回遊性 ④大きさ ⑤聖性・霊性という五要素を想定している。①の出世魚（成長段階名）については、正月魚のブリ、魚島や祭礼時のサワラ、コノシロが該当し、ほかに産育儀礼などで登場するセイ（スズキ）が該当する。②の嘉名については、中国山地でシイラをマンサクやホウネンザワラと呼ぶのがそれにあたるだろう。③の回遊性、つまり時期になると群れをなして出現し、大量に漁獲されるということ

で、これは特にサワラについて意識されている。④の見栄えのする大きさ、という点はブリやサワラが該当する。

⑤の聖性・靈性については、人々が聖性や靈性をおぼえるような伝承の有無を確認する必要がある。ここでは特に地魚という性格に注目し、サワラとコノシロ、ママカリ（サツパ）について文献を概観しておく。

魚に関する近世の文献としては『本朝食鑑』、『和漢三才図会』が、その後のさまざまな書物の手本となっている。『本朝食鑑』のサワラの記事はそれほど多くなく、外見上の特徴や味の説明にとどまり、例えば老成したボラがカワウソに変化する、というような靈異譚などは記されていない。また『和漢三才図会』や『訓蒙図彙』には、サワラの記事自体がない。畦によれば、サワラは西日本での利用が多く、サワラの全利用事例のうち東日本の事例は約二六パーセントにとどまるという。そのなかで、サワラの利用件数は岡山県が突出しており、二位の徳島の三倍近い。三位は三重、以下福岡、岐阜、愛知、山口、奈良、大阪、兵庫と続く〔畦 二〇一七〕。『和漢三才図会』の出版地は大坂、『訓蒙図彙』はおそらく京都で出版されたものであり、サワラが取り上げられていないのは、やや不自然なように思われる。しかしサワラは鮮度が落ちやすいことから、当時は狭い範囲での流通にとどまっていたためと推測される。

コノシロとママカリについては、いずれも「鯛」という字があてられており、『本朝食鑑』の鯛の項は、コノシロについての説明となっている。ここで注目されるのは、富士山のコノシロ池の話や、伝承と

してコノシロを焼くと人を焼くのと似た臭いがするため、意に沿わぬ求婚を受けた娘の身代わりとして棺に入れて焼いた、という話が掲載されていることである。これが「コノシロの子の代」として名前の由来譚とされており、そのせいかコノシロは産育儀礼にしばしば登場する。先述した成羽町の事例のほか、『日本産育習俗資料集成』には愛媛県宇和島市の事例として「死産嬰兒の屍体は床下に埋める旧慣であった。この屍体にこのしろを添えて葬れば直ちにまた妊娠する」という俗信を紹介している〔恩賜財団母子愛育会 一九七五 三二二〕。愛知県でも明治期の史料で出産祝いとしてコノシロが贈られた事例があり〔小早川 二〇二一 一五五〕、出世魚であることとあわせて産育儀礼と結びついたものだろう。

ハレの魚のうち、サワラのようにこれといった伝承を持たない例もあることから、靈異譚などによる聖性・靈性は必須ではなく、あれば縁起が良い魚であるという箔づけになる、という程度のもと考えられる。

むすび

以上、岡山県のハレの魚について、平野・丘陵地帯を中心に、魚種や利用の傾向をみてきた。ハレの魚がボラやスズキ（マダカ）などの限られた魚種に収斂する伊勢湾周辺地域と比較すると、多様な魚種が登場する点が大きく異なっている。これは瀬戸内海の豊富な漁獲物に加え、サバやシイラなど山陰側からもたらされる魚によるものである。しかしその中で、特に南部のサワラやコノシロ、ママカリは、地

先の海で獲れる地魚がハレの魚となっている点で注目される。これらの魚がハレの魚となる理由としては、季節性が重要な要素であることが明らかとなった。瀬川清子は『販女』のなかで

この国の村人は、久しい年代の間、盆・正月・祭・日待などの節日にだけ、米飯と魚を食べていたのではなからうか、と想像する。しかも不審なことは、こうした不便な事情のもとにありながらも、人跡まれな山間僻地の村々まで、田植肴・盆肴・正月肴を、かならずなければならぬものとして、節供には海のもの、食膳にのぼせることを怠らなかつた伝統をもっているということである。

と述べている〔瀬川 一九八五 四五〕。サワラは「鱈」の字のおと春の魚であり、季節の魚をわざわざ購入して農繁期前の魚島に食べる行事からは、瀬川が指摘したような海魚への特別な意識があつたことが推測される。さらにはこれまで何度も登場した「ブエン（無塩）」という生魚の呼称は、新鮮な魚を食べることが一種の憧れであつたことを示している。ブエンの魚が内陸の奥まで至るには、近代以降の流通網の発達を待たねばならなかつた。こうした点から、地魚がハレの魚として定着する背景として、流通事情の変化による影響は、見過ごすことができない。

また、正月魚のブリはもちろん、サワラやコノシロも成長段階名を持つ出世魚であることは、出世魚Ⅱ縁起がよい、ということ、ハレの魚としてのイメージ定着に大きく寄与することが確認された。現時点ではハレの魚の条件と仮定した五つの条件のうち、特に①の出世魚

と③回遊性（季節性）、次いで②の嘉名が大きな要素になると考えられる。今後は東日本などでも同様の傾向がみられるか、他地域を対象として比較検討を行いたい。

〔注〕

〔1〕 鈴木克美は、鎌倉時代以降に武士階級において「美々しい体色と、堅くて強い筋肉、武器を身につけたような鋭いひれと堅い大きな鱗、頑丈で大きな頭部、大きな眼をした精悍な顔つき」などが、縁起のよい赤い体色と相まって、珍重されるようになっていき、「鯛」の名と「めでたい」が結びついたのは室町時代以来と述べている〔鈴木 一九九二 三八〕。

〔2〕 渡辺定夫は「松本——糸魚川間の正月魚Ⅱブリとサケの問題（上）」で、以前より山口貞夫や宮本馨太郎、桜田勝徳らが指摘してきた正月魚としてのブリとサケの地域性について詳細に検証し、「ブリの地域は糸魚川・静岡構造線、いわゆるフォッサ・マグナの地帯までである」と結論づけている〔渡辺 一九七五 一〇九〕。

〔3〕 「あとがき」によれば、昭和二十四年（一九四九）に、香川県衛生部長から岡山県衛生部長として転任してきた大森誠の発案で編まれたものとのことである。大森は香川県在任中、当時香川県多度津町長で民俗学者の武田明を委嘱し、香川県の一般民間の食習慣の調査と資料収集を試みたことがあつた。それがまとまる前に岡山県へ転任となったため、岡山県で同様の企画を立ち上げた。大森から依頼を受けた民俗研究家の桂又三郎（「あとがき」の筆者）が「岡山県民間食習の委員会」の責任者となり、「食生活習俗採集手帳」を作成した。これはいわゆる質問項目集で、民間伝承の会による『食習採集手帳』（一九四一年）を参考に行っていることは明らかである。ただし質問項目の構成や項目数は完全に一致せず、独自のものとなっている。この採集手帳を岡山県下の当時一七五の市町村に二部ずつ配布し、担当の栄養士によって聞き書き調査が行われたようである。こうして集まった採集手

帳六七〇冊をまとめ、昭和三十六年に岡山県から発行されたのが本書である。

(4) この地域ではセイゴ→ミナグロ→ハネ→スズキ(二尺以上)と名前が変わる。

(5) 久米南町では明治三十一年(一八九八)に中国線(現在のJR津山線)の岡山―津山が開通したことで、海魚が入手しやすくなり、魚屋もできたが、普段は塩ものの魚であった。

(6) 建部地域のほぼ中央を南北に流れる旭川沿いの集落では、「瀬戸内海の鮮魚が毎日届き、福渡や中田の魚屋から買い求めることができた」〔建部町 一九九二 六四〕というが、日常的には川魚や塩魚が利用されていた。

(7) 塩サバを五、六匹購入して魚桶に保存しておき、切り身にして焼いたり、水煮にして食べた〔日本の食生活全集 岡山〕編集委員会 一九八五。

(8) 手伝いをしてくれた家に、塩サバの酢漬けと木の芽をのせた五目寿司を配った〔日本の食生活全集 岡山〕編集委員会 一九八五。

〔参考文献・引用文献〕

今田節子 二〇一八『食文化の諸相——海藻・大衆魚・行事食の食文化とその背景——』雄山閣

井原市史編集委員会 二〇〇一『井原市史 VI 民俗編』井原市

畦五月 二〇一四『コノシロの食文化と地域性』『就実論叢』四三、就実大学・就実短期大学、四七三―四八五頁

畦五月 二〇一六『岡山県南部地域におけるヒラ、サツパ、コノシロの食習慣の変遷』『日本調理科学会誌』四九(六)、日本調理科学会、三六二―三七〇頁

畦五月 二〇一七『江戸時代以降の岡山県のサワラ及びサヨリの食習慣』『日本調理科学会誌』五〇(六)、日本調理科学会、二四五―二五三頁

岡山県 一九六一『岡山県の食習俗』岡山県
岡山県史編纂委員会 一九八三a『岡山県史 第十五巻 民俗Ⅰ』岡山県

岡山県史編纂委員会 一九八三b『岡山県史 第十六巻 民俗Ⅱ』岡山県
恩賜財団母子愛育会編 一九七五『日本産育習俗資料集成』第一法規出版

木村安美ほか 二〇一五『岡山県における魚介類の喫食状況とその全国比較に関する調査研究』『日本調理科学会誌』四八(三)、日本調理科学会、二〇〇―二〇六頁

小早川道子 二〇一五『西三河平野部の「祭り魚」——ボラの地位と利用の変化について——』『中京大学文学会論叢』第一号、中京大学文学会、二二九―二五八

小早川道子 二〇二二『婚姻・産育儀礼における祝い魚——東浦町前日高家文書を中心に——』『中京大学文学会論叢』第七号、中京大学文学会、一五一―一七〇頁

小早川道子 二〇二三『伊勢湾周辺地域におけるボラの民俗——愛知県三河地域の事例を中心に——』『日本民俗学』三一六号、日本民俗学会 七―一〇二頁

J A 広島県女性組織協議会 二〇〇八『ひろしまの味』J A 広島県女性組織協議会・広島県農業協同組合中央会

鈴木克美 一九九二『ものと人間の文化史69 鯛』法政大学出版局

瀬川清子 一九七一『販女・女性と商業』未来社

総社市史編さん委員会 一九八五『総社市史 民俗編』総社市

高成田亨 二〇一一『みちのく魚風土記』『朝日新聞』宮城全県版、朝日新聞社(二〇一一年一月七日)

建部町 一九九二『建部町史(民俗編)』建部町

鶴藤鹿忠 一九八二『岡山の食習俗(岡山文庫75)』日本文教出版

成羽町史編集委員会 一九九一『成羽町史 民俗編』成羽町

『日本の食生活全集 岡山』編集委員会 一九八五『日本の食生活全集33 聞き書 岡山の食事』農山漁村文化協会

『日本の食生活全集 広島』編集委員会 一九八七『日本の食生活全集34 聞き書 広島の食事』農山漁村文化協会

橋村修 二〇〇三『亜熱帯性回遊魚シイラの利用をめぐる地域性と時代——対温暖流域を中心に——』『国立民族学博物館調査報告』四六、国立

民族学博物館、一九九―二二三頁

橋村修 二〇二二「魚の民俗と神話：海と川の回遊魚スズキと暖流域の回遊魚シイラ」『アジア遊学』一五八、勉強出版、一八三―一九五頁

橋村修 二〇一六「シイラと人との関わり方にみる地域性」『地理』六一―九、古今書院

北房町史編集委員会 一九八三『北房町史 民俗編』北房町

吉永町史刊行委員会 一九八四『吉永町史 民俗編』吉永町

渡辺定夫 一九七五「松本―糸魚川間の正月魚」ブリとサケの問題（上）『民間伝承』第三九巻第二号、六人社

〔史料〕

人見必大（島田勇雄訳注）一九八〇『本朝食鑑』東洋文庫三七八、平凡社

寺島良安（島田勇雄訳注）一九八七『和漢三才図会 6』東洋文庫四六

六、平凡社

『訓蒙図彙』巻十一 国立国会図書館デジタルコレクション

〔付記〕

聞き書き調査については、岐阜県立博物館学芸員の中川創喜氏に多大なるご助力をいただきました。ここに記して厚く御礼申し上げます。

（こばやかわ みちこ） 文学研究科歴史学専攻博士後期課程）

（指導教員…八木 透 教授）

二〇二三年十月二日受理