

郷土料理の地理学的研究

—かぶらずし・大根ずしを例として—

中澤佳子

1. はじめに

郷土料理は古くからそれぞれの地域に伝わる家庭料理で、地域により特性がある。近年は食生活が豊かになり、核家族化が進行し、交通情報網が発達したこともあって、全国の食生活が画一化し、昔からの郷土料理が失われつつある。その一方、一部の郷土料理は戦後、業者によって製造され、広く人々に食べられるようになった。そこで、郷土料理の中でも行事食や保存食として食習慣が地域に根深く残っていて調査が可能なものを取りあげ、地理学的な考察を行なうことにした。本論文では石川県金沢市の郷土料理であるかぶらずし・大根ずしを例として、その変遷や地理的分布を調査し、考察する。

かぶらずしは鱒とかぶら、大根ずしは主に身欠き鯿と大根を、それぞれ彩りに人参を少々加え、麴とご飯とともに漬け込んだものである。両者ともお正月料理、また保存食として古くから家々に伝わるものである。一般庶民は正月が近づくと、材料がより手軽で安価な大根ずしを桶に漬け込む場合が多かった。かぶらずし・大根ずしはいずしに分類される。いずしとは、魚と野菜をともに麴とご飯で漬け込んだもので、図1のように冬に積雪の多い寒冷な北陸地方以北の日本海沿岸地域に広く分布している。

2. 金沢市とその周辺地域におけるかぶらずし・大根ずしの変遷

かぶらずしの由来は今日様々に伝えられているが、最もよく信じられているのは、藩政時代に魚屋が考案製造して武家や町家の得意先にお正月の進物として贈ったのが始まりという説である。大根ずしに関する由来は不明である。庶民的な郷土料理には由来のないものが大部分をしめる。

藩政時代の貴重な資料として鶴村日記があげら

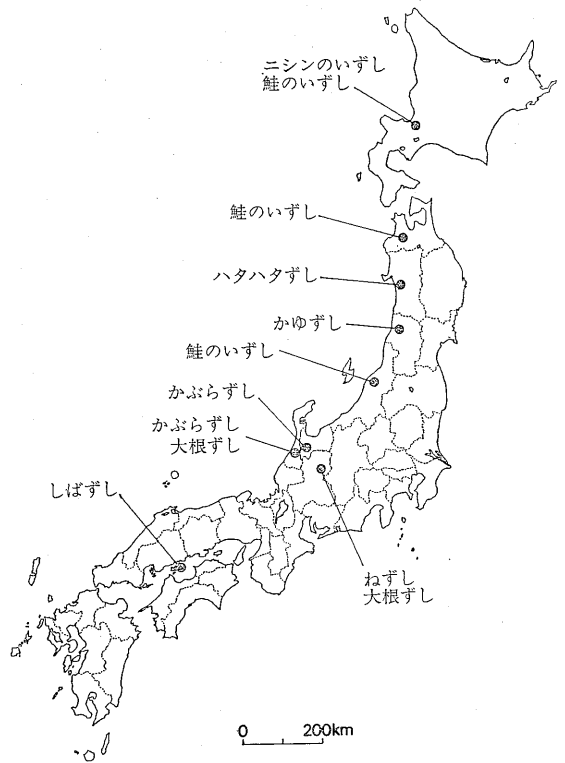


図1 いずしの分布

れる。当時、現在の金沢市高岡町に居住していた前田藩の重臣今枝氏に儒臣として仕えていた金子鶴村が文化～天保年間にわたって記したものである。この日記には社会的事件はもとより食事についても詳細な記述があるので、これをもとに藩政時代のすしの考察をすすめることにした。表1・表2・表3は日記に記述されたすしの種類と出現回数をまとめたものである。祭礼すしは、7月から9月までと祭礼のある月に集中している。祭礼が近づくと、親戚・隣家・知人らとすしを配りあい、祭りの日には赤飯・すし・酒・小ふた・煮もの・焼きものといった御馳走を相互にふる舞う習慣のあることがわかった。また、早ずしは一年を通じての御馳走として客にふる舞われていた。祭礼す

表1 祭礼すし・早ずしの記述回数

記述名	月												計	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
祭 礼 す し				1			4	19	36					60
早 ず し		4	2	8	6	1	4		5	4		1		35
計	0	4	2	9	6	1	8	19	41	4	0	1		95

表2 お正月用贈答すしの種類と記述回数

記述名	月												計	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
す し	82													82
蛤 の す し	1													1
青 魚 の す し	6													6
鯛 の 蛤 す し	1													1
鯛 の す し	7	2												9
鯛の蛤にしん交りのすし	1													1
鮭 の す し	2													2
鯛, はまくり, 鯖	4													4
にしん, ふくらぎ, 鯛	1													1
さ け, 鯛, 鯖	1													1
鯛・はまくり・鮭・鯖	1													1
鮭, 蛤, 鯖	1													1
にしんの鮓	38	3										1	3	45
計	146	5	0	0	0	0	0	0	0	0	1	3		155

表3 その他のすしの種類と記述回数

記述名	月												計	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
ほ ら の す し						2								2
鮎 す し					1			1	1					3
越 中 の す し									1					1
ふ くの す し												1		1
川すし, 雪すし		1												1
鱒 の す し			3	2	1									6
く ろ の す し									1					1
安 康 の す し										1				1
干 鱈 す し					1									1
鯨 す し		1												1
瓜 の す し								1						1
茄子瓜のすし								1						1
すしなす瓜						1								1
茄子すし						4	2							6
計	0	2	3	2	3	7	4	1	3	1	0	1		27

しも早ずしも一晩でつくられていることから、今日の金沢の祭り料理である押しずしに通じるものだったと思われる。お正月には、すしの贈答が頻繁にあったことが記述されている。表2を見ると、どのような種類のすしが贈答につかわれたかがわかる。単にすしと記述されている場合が82回と最も多く、にしんのすしが45回とこれに次いでいる。年儀の挨拶として、魚屋をはじめ表具師・衣屋・紺屋・髪結等の多くの店から、鰯のすしなどの上等なすしが届けられる。その他、客人や知人から贈られる場合もある。親戚や近所とは音信にすしを配りあっているが、主としてにしんのすしである。表4は鶴村が正月のすしに対して味の評価を

表4 すしの評価

鶴村による味の表現	記述回数
見事なる出来也	1
味上々出来	1
風味第一也	1
甚美味	1
甚味よし	2
甚風味よし	3
出来よし	2
味よし	1
風味よし	5
甚風味よろし	4
風味よろし	10
味大抵よろし	1
風味よろしからず	1
風味悪し	1
不出来也	2
計	36

行なったものをまとめたものであるが、すしの漬け具合の困難さが読みとれる。表5はにしんのすしに関する記述を抜粋したものである。漬けこむのに1ヶ月、食べるのに1ヶ月を経ていることから、ご飯や麴を用いて長期間つけたすしであったと思われる。日記には、かぶらずし・大根ずしという名称は記述されていないが、正月のすしが今日のかぶらずし・大根ずしに通じるものと思われる。実際、大根ずしは、別名にしんずしとも呼ばれている。鰯のすしがかぶらずしに直接通じてい

るか否かは疑問だが、当時のすしをもとに誰かが考案製造したものであろう。表3はその他のすしで、今はほとんど見られない。以上、鶴村日記の考察から、藩政時代には長期間漬けこむ種々のすしがあって、家々でつくったすしを正月に親戚・隣人・知人の間で配りあう風習、あるいは魚屋に限らず商売人が年儀の挨拶として得意先にすしを届ける風習のあったことが、わかった。

明治時代以降も、しばらくは藩政時代からの風習が続いたと考えられるが時代とともに忘れられていった。戦前は、庶民の惣菜を名産品として高めようと、かぶらずし・大根ずしの商品化を試みた業者があったが、当時は漬物は家庭で漬ける時代であったため、その製造販売量はわずかなものだった。戦後、統制が撤廃されて復興してくると、昭和28年頃からかぶらずしが進物用に少し売れ始めた。昭和30年になると客も増え、商売の片手間に少しずつ漬けて売る業者が現れた。これは今日名産食品を広く製造販売している業者である。それが広まって、しだいに商品として成り立つようになった。昭和30年には、ポリエチレンを使って汁もれせずに地方発送することができたが、輸送機関をチャキヤ郵便に頼っていたために品質の保持は困難であった。高度経済成長にともなって社会環境は大きく変わり、食生活も豊かになり、家庭で漬物をつけることが少なくなった。欲しいものは購入する時代になってきたのである。昭和40年代にはいと、一般の漬物製造販売業者にも、かぶらずし・大根ずしを本格的に製造販売するところがでてきた。昭和47年頃になると、リバイバルブームや観光化により需要は急激に伸びた。マスコミによって広く宣伝されるようになり、昭和50年代以降も業者は増え続けた。航空便や宅配便が利用できるようになると、地方発送も容易になり、品質が保持されるようになった。今日、冬の金沢の味覚を代表するかぶらずしは、特に高級贈答品として、また大根ずしは家庭の正月料理の一つとして求められることが多い。

現在の石川県における主なかぶらずし・大根ずし製造販売業者の分布を図2に示した。すべて金沢市に所在し、特に旧市街地に集中する消費立地

表5 にしんのすしに関する記述

年号	月	日	にしんのすしに関する記述
文化5	2	1	にしんスシ手ヲ付……五軒へ遣申事
文化5	12	8	にしんのすし仕込申事
文化6	2	4	にしんのすし今日切=仕舞
文化7	11	26	此日本吉よりにしん来る
文化7	12	10	にしんのすし仕込申事
文化10	11	25	本吉田中よりにしん貳百本来る三百六拾文
文化11	1	13	今日にしんのすし=手ヲ付所々へ音信=遣申事
文化13	8	2	宮ノ腰よりにしんのすし桶ニツ買ふ百二拾文と百七拾文と也
文化14	1	6	ニシンノ鮓手ヲ付る
文政1	11	15	鶴来市右衛門来る にしん百本百文
文政1	12	4	にしんすし仕込
文政3	1	12	今日にしんのすし手ヲ付る
文政4	1	10	にしんすし手ヲ付近所へ送る
文政5	1	16	吉田哲庵来訪 酒にしんすし振舞
文政9	1	21	にしんのすし所々へ遣
文政10	1	17	にしんすし諸方江遣候
文政11	1	14	にしんのすし手を付る
文政11	1	15	今日もしんのすし遣候
天保3	11	21	今日にしんのすし仕込

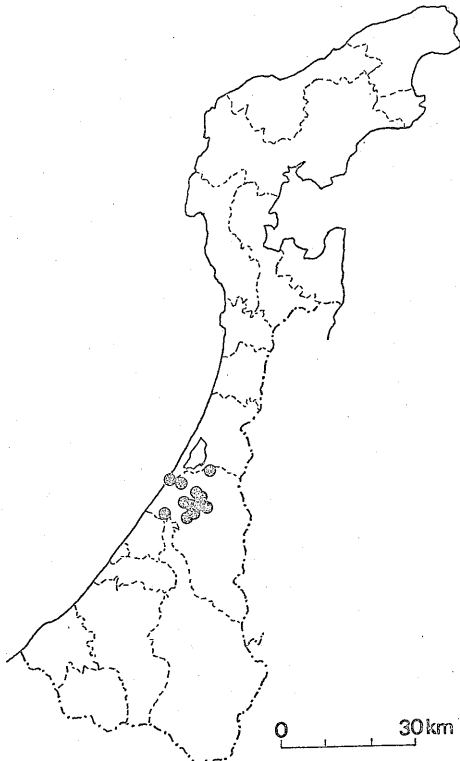


図2 かぶらずし・大根ずし製造業者の分布

構造をもつことがわかる。これらの業者を営業内容別にまとめたのが、表6である。Aは名産食品製造販売業者であり、高級贈答品としてのかぶらずしに力を入れ、販売店を数多く持ち、直売によって品質に責任を持っている。Cは漬物製造販売業者であり、一般漬物をつけているが、大根ずしに力を入れ、スーパーや市場などに安価で大量に出荷している。直売もしているが、店舗をかまえないものが多く、包装の簡略化などによって、無駄な費用を節約し、コストをできるだけおさえている。BはAとCの中間的な業者である。Dはごく最近になって、製造販売に加わった業者で、本業の知名度の高さを利用してのものと考えられる。

3. かぶらずし・大根ずしの地理的分布

金沢市を中心とする加賀地方には、かぶらずし・大根ずしが分布しているが、その他の地域ではどうだろうか。この問題に取り組むために、各地の小学校にアンケート調査の協力を依頼した。正確さには多少問題があるが、結果は図3のようになった。北陸地方および飛騨地方には広くいずし

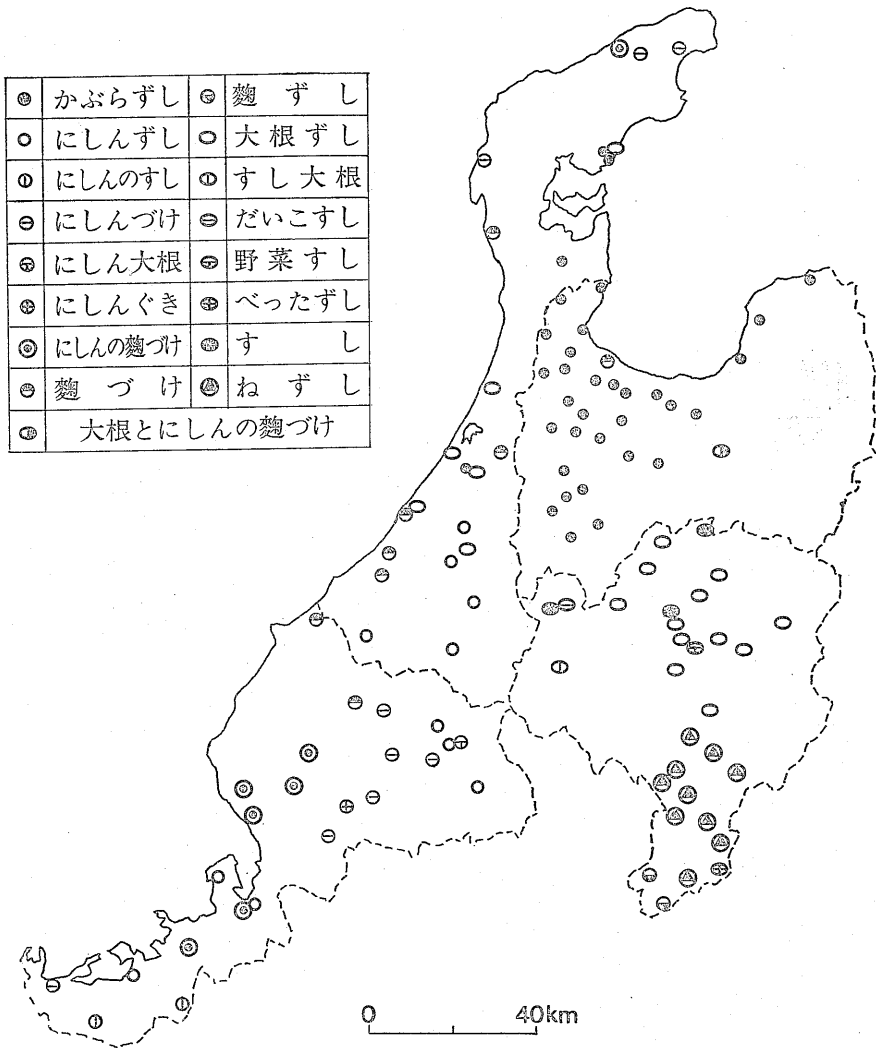


図3 いずし・魚の麴づけの分布

や魚の麴づけが分布していることが明らかになった。石川県には、かぶらずし・大根ずし・にしんずし・麴づけ、富山県には西部にかぶらずし、岐阜県飛騨地方には北部に大根ずし、南部にねずし、福井県にはにしんずし・にしんの麴づけが主に分布している。石川県南加賀地方と福井県は、にしんずしとにしんの麴づけが分布するという同じ傾向を持つ。これらは、かつて入手しやすかった材料を使って、どこでも考え出された郷土料理であると思われる。地域によって少しずつ作り方が違い、名称も異なるが、実際にはほぼ同じ料理である。石川県金沢市を中心とする加賀地方と富山県

西部にはかぶらずしが作られている。富山県のかぶらずしは材料が異なり、白かぶら・鯖を使ったものが多い。ひじきを入れる場合があるのも特色といえる。富山県西部は、藩政時代には金沢との交流が多かったことから、金沢のかぶらずしが伝えられ、より安価な材料で、破波地方を中心に広まった。現在でも東破波郡井波地方では、正月が近づく和家庭で漬ける家が多い。石川県能登内浦地方にも、かぶらずしは一部出稼ぎや婚姻等によって遅れて伝えられた。外浦地方には交通が不便なためほとんど伝わっていない。岐阜県飛騨地方の大根ずし・ねずしは、大根・人参・鮭・鱒など

表6 かぶらずし・大根ずし製造販売業者の営業タイプ

営業タイプ	業者No.	営業内容	販売店数(本店以外)	従業員数	出荷先
A	1	名産食品製造販売 くすみ煮 ごり佃煮 巻ぶり かぶらずし 大根ずし 他	2	—	直売のみ
	2		9	26	直売のみ
	3		6	22	直売のみ
	4		7	40	直売のみ
	5		7	25	直売のみ
B	6	漬物製造販売 白菜漬 味噌漬 朝鮮漬 かぶらずし 大根ずし 他	0	18	直売(50%) 中央市場(50%)
C	7		6	14	直売(40%) スーパー(60%)
	8		0	41	直売(30%) ショッピングセンター・スーパー(70%)
	9		0	15	直売(20%), 中央市場(60%), バスターミナル・みやげ店(20%)
	10		0	2	直売(30%) スーパー(70%)
D	11	料亭	5	—	直売のみ
	12	佃煮製造販売	12	—	直売のみ

を使ったいらずしで、あげ豆腐やきのこを使うところもある。どちらもよく似ているが、大根ずしの

ほうがご飯の量が少ないという違いはある。石川県の大根ずしとはかなり形態が異なる。飛騨地方のものは大根も人参もせん切りにしてしまうため、比較的早くつけることができる。おそらく、飛騨地方の大根ずし・ねずしは、石川県の大根ずしとは関係なく、身近な材料で考えだされ広まった郷土料理であると考えられる。

4. 結び

北陸3県及び飛騨地方には、いらずしや魚の麴づけといった郷土料理が古くから伝えられていることが明らかになった。そして、これらは時代の流れとともにしだいに家庭でつくられなくなったが、一方、石川県や富山県西部のかぶらずしは、業者によって製造販売されるようになり、歳暮を主とする冬季の高級贈答品として育てあげられるようになった。輸送が便利になった現在、地方発送を主として需要はますます伸びている。これは、積雪の多い寒冷な冬や豊富な漁獲量といった自然的要因のほかに、藩政時代から正月にすしを贈答する風習をもつ城下町金沢の伝統的要因が実に大きいといえよう。

本稿は昭和58年度修士論文の要約である。