

郷土料理の地理学的考察

——石川県における押しずしを例として——

宮 野 佳 子

1. 研究の目的と方法

郷土料理として石川県金沢市の祭り料理を取り上げ周辺地域さらに遠い地域へどのように伝播しているかを調査する。祭り料理の1つ押しずしについては形態別分布から考察を推めたい。特に金沢市金石町^{かたいわ}の昆布押しずしについては、その食用成立要因の追求を目的とするものである。町や村ごとの社会単位におけるアンケート調査、聞きとり、文献資料によって調査を推めた。

2. 研究の結果

江戸時代、城下町金沢で形成された祭り料理（赤飯・おこぶた・押しずし・小鯛とぜんまいの煮物）は長い間の交流によって多少変化しつつも周辺地域さらには口能登・加賀地方に広く伝えられている。奥能登地方には戦後一部伝えられたが古くから独特の祭り料理が存在するところが多い。現在は食生活の向上によって簡略化しつつある。また、昔から祭り料理の風習がみられないところもある。

押しずしは口能登から加賀地方に分布するが伝播による形態の変化は明確である。基本的調理法は同じだが、身近で入手しやすい材料を導入する為、しだいに形態が異なってくる。城下の酢飯の区切りは薄板だが周辺農村では葉らんや笹になる。さらに遠隔地になると酢飯の区切り方も変わってくる。能美郡山小松市では柿の葉の押しずしが作られている。これも酢飯の飾りと土地の連続性などから城下のものの適応型と考えられる。魚は近海のもので様々だが、柿の葉の押しずしの地域で皮鯨が油あげと共によく用いられることは特異だ

といえる。

城下から6km程離れた金沢市金石町は、かつて加賀藩の外港として繁栄した港町である。この町では昔から酢飯の区切りに幅の広いだし昆布が用いられている。この昆布押しずしは石川県でも金石町とその隣町の一部にしかみられない。押しずしの調理法は城下から伝わったと考えられる。そこで、何故昆布が利用されたかを考察してみた。金石町はかつて県下最大の移入港であり、北前船寄港地だった。古くから加賀藩はこの港を通じて、奥羽・津軽地方から木材を移入していた。その関係で、いつの頃からか津軽地方から三厩昆布を移入していたのである。昆布は北海道と東北の一部に産地が限定されている為、陸上交通の未発達な時代は日本海を船で運ばれていた。特に上等なだし昆布は加工技術の発達した敦賀や大阪などに集められ、製品として各地に送られた。三厩昆布は東津軽郡三厩村からくる幅の広い上等のだし昆布で、直接金石町に入荷され、ごく簡単な加工ののち販売された。県内ではこの町にだけ入荷されたのである。三厩昆布こそ昆布押しずしに使われた昆布といえる。町の人には、なじみ深く入手しやすかった。薄板のかわりにちょうど良い為に使われ始めた。昆布を用いると、うま味が酢飯につき日もちも良くなることから、町中に広まった。金石の昆布押しずしは、県内でも知る人は少ないが、廻船時代のなごりを持つ郷土料理と言えよう。全国には、西廻り航路で運ばれた海産物が多くとで生まれたと考えられている郷土料理があるが、昆布押しずしもその1つに加えられるであろう。