

## 鵜鷺地区の珍しい北前船の食文化について

農業部門 吾郷秀雄

### 1. はじめに

出雲市大社町の鵜鷺（うさぎ）地区は、鷺浦と鵜峠からなる世帯数 125 戸・人口 250 人（平成 22 年資料、高齢化率 60%・空家 120 戸）の小さな港町である。北前船が出入りしていた当時の街並みが有名で、地区では「鵜鷺げんきの会」による藻塩の生産や、北前船で栄えた船問屋などを活用したコミュニティビジネスが始まっている。現在、年間 1 万人の観光客が訪れているが、地元ではこれを 10 万人に増やしたい計画である。

自立支援型の地域づくりが必要と考える筆者は、地域づくりには街並みなどの「見える部分」だけでなく、その裏に隠された物語や生活文化といった「見えない部分」の掘り起こしが非常に重要と考えている。「見えない部分」を地区住民と共有化することによって、住民の地区に対する愛着や誇りが醸成されるだけではなく、それらの生活文化は地域づくりにも活用できる貴重な地域資源でもある。

鵜鷺地区では従来、北前船の家並みや船問屋などの「見える部分」だけが観光に活用されていたが、その裏にある「見えない部分」については重要視されていなかった。このため平成 24 年 8 月、鵜鷺地区の食文化に焦点を当てて、高齢者の方々から聞き書き調査を行った。その結果、次のような北前船が持ち込んだと思われる「地区特有の珍しい食文化」が見つかった。

### 2. 北前船が持ち込んだと考えられる食文化

#### (1) 正月料理

- ・ 「**棒タラの料理**」：年末に棒タラ（乾燥したタラ）を準備し、1 週間前から米のとぎ汁につけて、水を時々替えながら戻し、砂糖と醤油で味付けして作られる。棒タラは片面だけで 3,000 円もする高価な食材である。今でもこの料理習慣は残っており、棒タラは鵜鷺農協でしか売れない特別な商品である。棒タラは江戸時代以前から、東北・北海道地方における海産物を使った保存食の代表格として製造が行われ、北前船で関西方面へ運ばれ、正月料理やお盆料理の一品として食べられた。京都にも、鵜鷺地区と同様に正月の棒タラ料理がある。
- ・ 「**“干し数の子”料理**」：干した“数の子”を調理して食べられる料理。“干し数の子”はその名の通り、数の子をかちかちに固くなるまで干したもので、今ではすっかり希少品になっているが、昔は“数の子”といえば“干し数の子”のことだった。北海道で捕れたニシンの卵を干したもので、その加工には手間がかかるため非常に高価なものだった。これも北前船によって持ち込まれた食文化だと考えられる。
- ・ 「**クジラ肉のオバイケ（尾羽毛）料理**」：これは、鯨の肉の中で最も美味しいとされる、身と尾の間の部分の肉を酢味噌で料理したもの。山陰地方ではクジラが捕れなかったことから、これも北前船が持ち込んだ料理だと思われる。高知では、正月には大きなものを食べると良いとされ、オバイケ料理が食べられていた。

#### (2) 正月以外の料理

- ・ 「けいらん団子」：8月16日のお盆の送り団子として作られる団子。お団子粉を練った後、中に黒砂糖を入れ、楕円の卵状に作って、湯がしてから黄粉を付けて食べられる。黒砂糖は、湯がしたときに中で溶ける。けいらん団子が作られる理由としては、「何事も丸く円満に、どんな苦勞があっても耐えられるよう」にこの言い伝えがある。黒砂糖は出雲地区では収穫できない貴重品であったことから、北前船により持ち込まれた食文化だと思われる。
- ・ 「昆布料理」：北海道産の高品質の昆布を焼いたり、巻いたり、油で上げたりして昔から食べられている。鵜鷺地区には昔からアラメやワカメがあったのにもかかわらず、わざわざ高価な北海道の昆布を購入して食べていたとは驚きである。これも北前船によって持ち込まれた食文化だと考えられる。
- ・ 「カツオ節（削り節）」：ドウメイワシの骨をとって湯がして、堅くなるまで干したイワシの削り節。削ってダシ用として使われた。削り節を作る文化は高知県などの太平洋沿岸だけにあり、日本海側では非常に珍しいため、北前船が持ち込んだものと考えられる。
- ・ 「シオカラ（魚醤）」：サバやイワシを使って作られた「魚醤油」。イワシやコサバを切って、生のまま丸ごと使って作られた。魚3に対して塩1の割合で容器に入れ、時々混ぜていると時間の経過とともに溶けてしまうが、中には骨も入っているため、使う前には網でこして利用する。夏、アワビの大きな殻の中にナスや玉ねぎを入れて、シオカラで味付けする「シオカラ料理」が作られた。今も、シオカラを作っている人がいる。なお、全国的にはハタハタで作った秋田の「しょつつる」、イカで作った能登の「いしり」などの魚醤が有名である。鵜鷺地区では北前船が行き来するなかで、各地の魚醤の味が情報交換されたことは十分考えられる。
- ・ 「キズシ」：イワシを塩と糠に漬けて作られた、きずし（生寿司）。これは一般に、青魚を酢で締めしたものとされ、若狭地方の名品に「へしこ」というサバを糠漬けた加工方法がある。このことから北前船が出入りしていた鵜鷺地区のキズシは、若狭地方などの料理方法も導入されて発展してきた可能性もあると考えられる。

### 3. 考察

鵜鷺地区は江戸時代の中ごろから大正期まで北前船が出入りし、江戸時代後期から戦後までは銅山開発で栄えた。また明治24年（1891）から大社に鉄道が開通する明治45年（明治末年：1912）までは、大社への春の参詣者のために、大阪商船（株）の船が月3回ずつ鷺浦に寄港したことから「出雲大社の表玄関」であった。

このことから鷺浦の港は、船の出入りも頻繁で、海上交易と鉱山業で賑わい、一時は接客の芸者衆もいるほどの活気を呈していた。言い換えれば、鵜鷺地区は「海とつながり、北前船とつながり、鉱山とつながり、経済的に非常に豊かな地区だった」と言える。

この結果、出雲の平野部では見られないほどの豊かな食文化があり、それが長い間継続してきたと考えられる。

これらは貴重な地域資源であることから、地域で伝承してもらおうと同時に、地域づくりにも積極的に活用してもらいたいものである。