

岡山県の伝承料理の研究
—魚介類の流通とその料理との関連—

STUDY OF TRADITIONAL DISHES IN NORTHERN OKAYAMA
—THEIR RELATIONSHIP TO DISTRIBUTION OF FISH AND SHELLFISH—

藤堂 雅恵
Masae TOUDOU

I. 諸言

岡山県の北部には中国山脈が連なり、地形はゆるやかに南に傾斜して瀬戸内海にのぞんでいる。この県内を東から吉井・旭・高梁の三大河川が南下して、瀬戸内海にそそいでいる。この北部の地域は中国山地を隔てて山陰と接し、津山盆地と吉備高原が連なり、山間盆地は日本海型気候に類似し、冬に雪が多く、また梅雨季に雨が多いのも特徴で¹⁾、豊かな自然に恵まれている。本研究では、岡山県内を南北二分割すると、北部に位置する新見市、真庭市（旧・北房町を除く）、新庄村、鏡野町、津山市、美咲町、久米南町、美作市、奈義町、勝央町、西粟倉村の11市町村の地域（以後、県北部地域と称す）の伝承料理の特徴とその材料の流通経路との関連について研究を行った。

「伝承料理」は古くから各家庭で母から子へ、子から孫へと受け継がれている料理と定義することができる。また「郷土料理」とは地方の気候風土、伝統文化や生活習慣の影響を受けながら、その土地の特産物に適した工夫が重ねられ、育まれた家庭料理である²⁾。さらに、一年を通して生活の節目に行われる行事、季節折々の伝統的行事の際にいただく料理は「行事食」³⁾と言われている。それぞれの行事の時の華やかな料理でご馳走（ハレの食）であった。古くから伝えられている郷土料理はこれらの年中行事や通過儀礼とかかわりながら伝えられてきたものが多く、郷土料理と行事食がその地域の伝承料

理として残され、地域の特徴を示していると考えられる。

近年、日本での食生活を取り巻く環境は昭和30年代後半頃から大きく変化した。1958年インスタントラーメン、冷凍食品、調理済み食品などの手を掛けずに食べられる加工品が普及し始め、1970年代に入るとファーストフードやコンビニエンスストアが増え、24時間手軽に食べることができ、スーパーマーケットなどの店頭では季節を問わず年中、様々な果物、野菜、魚介類等の生鮮食品が並び、インスタント、冷凍の加工品を買うことができるようになった⁴⁾。このような環境の変化によって、国民の食生活は栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の瘦身志向などの問題が生じている。また、豊かな緑と水に恵まれた自然の下で先人からはぐまれてきた、地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機にある⁵⁾。現在は、食生活の変化に伴う料理や味の画一化、家族形態の核家族化により、家庭の味が伝わりにくくなってきている危機にあると思われる。本来、家庭の味を伝えているのが伝承料理、すなわち行事食、郷土料理ではないかと思われるが、現在、市販品が出回り、伝承料理そのものも作らなくなってきている^{6~8)}。伝承料理を作らなくなると、地域として受け継がれてきた食文化そのものも失われてしまうのではないかと思われる。伝承料理を残していくためには、やはり料理を各家庭で作る必要があると考えられる。各家庭で作る方や味を後世へ継承していくことで、

地域の味として残ると考える。そのためには、地域の伝承料理にはどのようなものがあり、その料理は先人達によってどのようにして作られ、受け継がれていたのかを若い世代に知らせる必要があると考えた。

県北部地域で残っている料理をみると、海から離れた山間盆地でありながら雑煮にスルメを使う、寿司にサバを使うなど海で獲れる魚介類を使用している^{9~11)}。地域で生まれる料理はその地域で入手しやすい食材を用いることが多いのではないかと思われるが、県北部地域は日本海、瀬戸内海からも離れているにも関わらず、なぜ海産物を使った料理が作られるようになったのか、伝承料理の中でどのような位置づけであるのか、と著者は強く関心を持った。

そこで、県北部地域において海産物を使った伝承料理には、食材の流通が強く関係しているのではないかと考え、本研究では県北部地域を中心として、魚介類の流通（水路と陸路）と県北部の各地域で伝承されている料理とその食材との関連を文献調査、聞き書き調査により調査し、海産物を使ってどのような料理が作られ、伝承されてきたのかを検証することを目的とした。

II. 方法

1. 文献調査

(1) 水路と陸路の食材の流通に関する文献

岡山県の県市町村の自治体史（昭和 28 年～平成 19 年発行、市町村名は旧で表記）

岡山県、岡山市、倉敷市、県北部地域（旧・哲西町、中央町を除く）

鳥取県の県市町村の自治体史（昭和 55 年～平成 12 年発行、市町村名は旧で表記）

鳥取県、境港市、米子市、倉吉市、鳥取市、江府町、日南町、日野町、赤碕町、関金町、三朝町、用瀬町、智頭町、佐治村

今井三郎「高瀬舟」（昭和 44 年）

柵原町史編集委員会「郷土の文化資料 第四集（美作の

高瀬舟、古地図）」（昭和 51 年） 他 11 冊

(2) 江戸時代の食についての文献

津山市「津山学ことはじめ」（平成 12 年）

久世町「久世町史」（昭和 50 年）

白根正寿「神郷町史」（昭和 46 年）

落合町史編集委員会「落合町史 通史編」（平成 16 年）

(3) 地域で発行された料理に関する文献

地域で発行された料理に関する書物を収集し、その中から地域の味、ふるさとの味、地域の伝承料理とうたっている文献を調査対象とした。地域性をみるために、県北部地域をさらに 4 つの地域（新見地域（旧新見市・大佐町・神郷町・哲多町・哲西町）、真庭地域（新庄村と旧川上村・八束村・中和村・美甘村・湯原町・勝山町・久世町・落合町）、津山地域（久米南町と旧津山市・上斎原村・奥津町・富村・鏡野町・阿波村・加茂町・久米町・旭町・中央町・柵原町）、勝英地域（奈義町、勝央町、西栗倉村と旧勝北町・美作町・英田町・作東町・勝田町・大原町・東栗倉村）に分けて料理の特徴をみた。この文献に記載されている料理は地域で定着してきたものと考え、本研究ではその記載されている料理を地域の伝承料理であると考えた。但し、地域の特産品を使用して新たに考えられた創作料理については調査外とした。調査した文献は合わせて 27 冊である。文献の詳細を表 1 に示す。これらは、岡山県の農業改良普及センターや市町村の栄養、生活改善協議会や地域の団体、新聞社によって発行された書物である。文献に記載されている料理は 3204 品で、料理とその食材を Excel に入力し、集計した。

2. 聞き書き調査

調査方法：対象者を原則 3～5 名、聞き手は複数（2～3 人）、各自記録をとった。

調査対象者：83 名 平均年齢 79.2±6.5 歳（男性 1 名、女性 82 名）

市町村は 21 か所（旧市町村）（表 2 参照）

表 1 料理に関する文献

地域名(田)	書名	発行所	発行年
岡山県	岡山の郷土料理36選(「岡山の味と民芸」姉妹編)	山陽新聞社	昭和55年
皆野町	皆野町の郷土料理	皆野町学校給食共同調理場	昭和61年
皆多町	てった ふるさとの味	皆多町米を見守り運動推進協議会	平成元年
新見地域	岡山県新見・阿智地方の伝承の味 あしんの食	岡山県農業総合センター、阿智農業改良普及センター、阿智地方農村生活交流グループ協議会	平成14年
真庭地域	自然食を食卓にー真庭の山菜ー	岡山県岡山農業改良普及所	昭和47年
八束村	ひるぜんの味	八束村米改良普及協議会	昭和51年
真庭地域	ふるさとの味まじりー米・特産物を使った料理集ー	岡山県真庭地方振興局、米消費拡大真庭地方推進本部	昭和58年
真庭地域	福山の郷土料理	山陽新聞社	平成7年
真庭地域	味彩まじり	真庭地方農村生活交流グループ協議会、岡山県真庭農業改良普及センター	平成7年
真庭地域	まじりの味・レシピ集	真庭地方農村生活交流グループ協議会、真庭農業改良普及センター	平成14年
真庭地域	伝えたい真庭の郷土料理	真庭地域食育推進協議会 岡山県真庭保健所	平成21年
津山市	食・物産特産 ふるさとの味	津山市教育委員会 米飯給食推進協議会	昭和92年
富村	転作物を利用したふるさとの味	富村	昭和92年
久米郡	久米の行事と食べ物	岡山県学校給食会久米支部(久米郡学校栄養士会)	平成3年
上斎原村	上斎原の味	上斎原村	平成5年
備前町	やむらひの行事と食べ物ー米への感謝記ー備前町栄養士会40周年記念	備前町、備前町栄養委員会	平成11年
津山地域	津山地方振興局管内の郷土料理	津山保健所管内栄養改善協議会	平成14年
津山地域	津山地方振興局管内の郷土料理 ふるさと室自慢事業誌立案(No.2)	津山保健所管内栄養改善協議会	平成12年
津山地域	津山地方振興局管内の郷土料理 ふるさと室自慢事業誌立案(No.3)	津山保健所管内栄養改善協議会	平成13年
久米町	おかあさんの味ー母から子そして孫たちへ伝えたいー	久米町栄養改善協議会	平成16年
奥津町	奥津町の郷土食 わしちんな風に食べよったー先人の知恵に学ぶー	またたび隊	平成17年
鏡野町	伝えたいふるさとの味ー鏡野町の食材を使ったバランスのよい食事ー	鏡野町栄養委員会	平成22年
奈義町	なご 手づくりの味	鏡野町奈義町	不明
勝美地域	しょうえいの味	岡山県勝美農業改良普及所	昭和57年
勝美地域	しょうえいの味(第2集)	岡山県勝美農業改良普及所	昭和59年
勝北町	勝北ふるさとの味	勝北町米改良普及協議会	昭和63年
勝田町	もった おふくろの知恵袋	勝田町生活交流グループ協議会	平成11年

調査期間：平成 25 年 11 月 18 日から平成 26 年 1 月 21 日

調査時間：1～3 時間

調査項目：調査対象者の氏名(イニシャル)、年齢、住所(市町村名)、出身地(県市町村名)、調査対象地域での居住年、同居家族構成・人数・年齢と昭和 30 年代の生計としての生産、家庭で食べるための食材の生産、食材の購入、食材の保存、食材の加工、調味料、日常の食事、間食、行事食とした。(調査対象者の個人情報に関する記入は、対象者に同意を得て行った。なお、美作大学の倫理委員会に申請し、承認を得た。)

表 2 対象地域別の対象者数と平均年齢

調査地域名	対象者数(人)	年齢(平均)	調査地域名	対象者数(人)	年齢(平均)
勝北町	12	(75.7)	加茂町	4	(78.8)
新見市	3	(81.0)	柵原町	2	(82.0)
鏡野町	3	(80.0)	中央町、旭町	2	(75.0)
阿波村	1	70.0	八束村	4	(78.9)
津山市	4	(78.8)	久世町	2	(74.5)
久米町	4	(78.5)	奈義町	1	88.0
久米南町	9	(79.7)	勝央町	10	(84.0)
川上村	6	(74.0)	美作町	1	79.0
奥津町	5	(75.0)	大原町	1	86.0
中和村	3	(80.7)	東粟倉村	3	(86.7)
上斎原村	3	(83.7)			

III. 結果及び考察

1. 県北部地域への食材の流通

(1) 水路、陸路による流通手段

①水路の流通

高瀬舟は、県内の三大河川(吉井・旭・高梁川)を行き来していた。県内の河川による通船の歴史は古く古代まで遡るが、高瀬舟の登場は室町末期に遡り、江戸時代に入ると飛躍的に発展した^{12~13)}。

高瀬舟の第一の目的は、藩の年貢米を輸送することだった。年貢米は県北部の各地域から高瀬舟に載せて瀬戸内の港へ運び、そこで廻船に積み替えて、江戸および大阪へ運ばれた。年貢米の他に、地域で生産された鉄や農産物や林産物、その加工品を輸送した。帰りに、瀬戸内地域から塩などの調味料や海産物、陶器などの日用品の諸商品を輸送した。

高瀬舟の船路網と開発年次を図 1 に示す。高瀬舟によって県北部の船着き場に輸送された荷は、人力や馬や牛の背に載せて周辺地域へ運ばれた。高瀬舟という河川交通とその後の陸路による輸送によって、瀬戸内地域の物資が岡山県北部の山間部のさらに奥へと運ばれていったのではないかと想像する。

船が運航に要した日数は、順調な時で吉井川筋(津山ー岡山山間)は下りに1日で上りに3日¹⁴⁾、旭川筋(勝山ー岡山山間)は下りに2日、上りに4日ほど¹⁵⁾、高梁川筋(新見ー玉島(現・倉敷市)間)は下りに2日で上りに4日だった¹⁶⁾とされている。また、河川に井堰(いせき)という灌漑用水を河川から耕地へ導入する施設があったため、高瀬舟は田植期から秋のお彼岸の水落しまでの百日間は船の運航ができなかった。

江戸時代には、高瀬舟は藩の経済を担う重要な動脈であったことから、諸藩はその就航について政治的統制を加え、高瀬舟の就航規則を定めた「船法」を制定するとともに、各河岸場における船株(船の数)を設定して領内の船数を制限した。また、藩境の要所に船番所を設置して通船を監視し、移出入品目の制限や品物を指定して

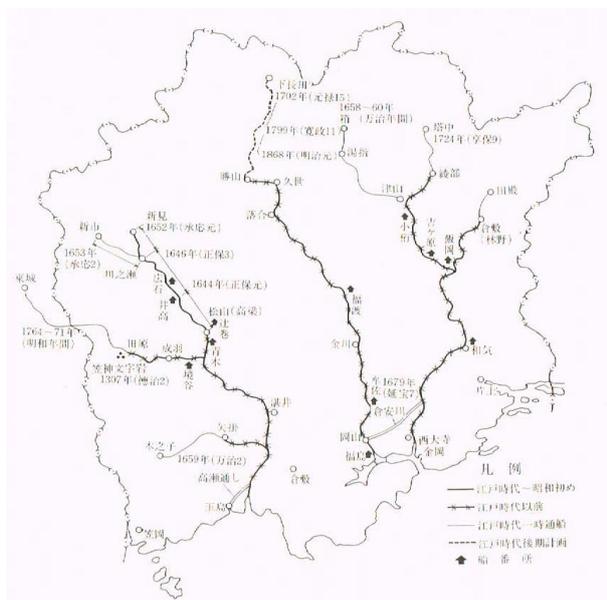


図1 県下の高瀬舟路網と開発年次（『岡山県史 第7巻 近世II』より転載）

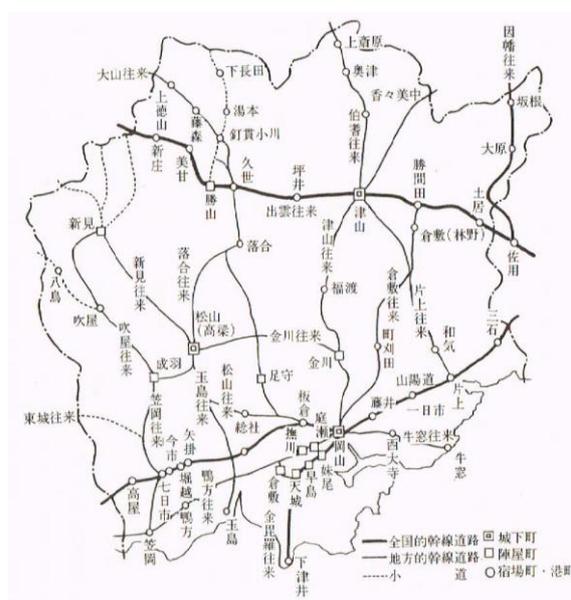


図2 近世の主要道路と宿駅（『岡山県史 第7巻 近世II』より転載）

運上銀（税）を取った。

明治新政後、藩政は廃止され、町の商売や交通は自由となり、自分で船を持って商売する人もたくさん現れたが、明治末期から大正初期には新文明である汽車、自動車に押されて次第に活動範囲を奪われ、昭和の初期には高瀬舟は姿を消していった。

② 陸路による流通

近世である江戸時代の主要道と宿駅を図2に示す。この時代における岡山県内交通路の大要は、第一に幕府御用や参勤大名が通行した山陽道・出雲街道（出雲往来）・因幡街道（因幡往来）と瀬戸内海航路などの諸国を貫通する全国的幹線、第二に町や村および河岸や港などを連絡する地方的道路、第三に庶民の生活上の道路、第四に高瀬舟が就航した吉井・旭・高梁川の河川交通路が挙げられる。

江戸時代における岡山県内の商品の流れは、各街道の宿場や商業免許の村々、および主要な輸送機関であった高瀬舟の河岸、瀬戸内海の港へ集中していた。したがって、東西に走る山陽道・出雲街道（出雲往来）だけでなく、三大河川の河岸へ集中する放射状・網目状の

道も利用され、とくに吉井川筋では津山、林野（現・美作市）、旭川筋では勝山・久世・落合（以上、現・真庭市）、高梁川筋では新見、成羽（現・高梁市）の各河岸へ、美作・備中をはじめ出雲・伯耆・因幡・備後の隣接諸国からの商品が集積された¹⁷⁾。その商品の流通を監視する機関として「口留番所」が設けられていた。全国の諸藩は、隣接する藩や幕府領へ通じる要衝に口留番所を設けて、領内の産物が他領へ出ることを監視した。

明治新政後、流通の継立業務を民間へ委託する方針がとられ、各地に陸運会社が設立されるようになり、全国諸道の伝馬所、および助郷制は廃止された¹⁸⁾。さらに、道路整備に関する施策も推し進められ、荷車、牛車、馬車による小運送車両が普及した。明治末期から機械動力による車輛時代へと発展し、岡山県内を東西、南北にたぐ鉄道が開通し、自動車も見られるようになった¹⁹⁾。徒歩で人力や牛、馬の背によって荷物を輸送していた時代から、機械動力による車輛輸送の時代への変化は、食材を大量に速く遠くへ運ぶことを可能にした。山間部である県北部の地域においては、食材の輸入量が増える、種類が増える、重量のある物（缶詰など）も入ってくる

など変化を生んだのではないと思われる。

(2) 水路、陸路によって運ばれた食材

①水路による食材の流通

自治体史などの記録^{20~26)}に基づき、江戸時代から昭和初期にかけて水路によって実際にどのような食材が輸送されたかを挙げる。県北部から瀬戸内地域への高瀬舟の下り荷をまとめると表3-1、瀬戸内地域から県北部への上り荷をまとめると表3-2のようになる。表中の空欄については、食材を特定する記録を見つけることが出来なかった。

県北部からの下り荷には米や麦、大豆などの農産物の他に、醤油などの調味料や酒、酒粕、勝栗、こんにゃく、

表3-1 高瀬舟による下り荷にみられる食材

	高梁川筋	旭川筋	吉井川筋
江戸時代			酢、醤油、酒、米、餅米、小麦、麦、小麦粉、そば、大豆、小豆、黒豆、茶、鶏卵、ごま、菜種、粟、酒粕
明治時代～昭和初期	米、大豆、小豆、こんにゃく玉、そば、素麺、ぶどう	米、こんにゃく、勝栗など	米、雑穀
時期不明		醤油、酒、麦、大豆、鮎、椎茸、松茸、葛粉、羊かん、栗ようかんなど	

表3-2 高瀬舟による上り荷にみられる食材

	高梁川筋	旭川筋	吉井川筋
江戸時代		塩、讃岐の三白(三盆白-上白糖のこと)、塩魚、干魚、乾物などの海産物など	塩、醤油、酢、酒、油、砂糖、黒砂糖、みりん、米、大麦、素麺、イワシ、あらめ、ブリ、イカ、サバ、タイ、マグロ、アミ、カキ、ハマグリ、数の子、いりぼし、かつお節、わかめ、切昆布、みかん、生姜、だいたい、豆腐、こんにゃく
明治時代～昭和初期	塩、砂糖、醤油、塩ブリ、干イワシ、干魚、スルメ、昆布、みかん	塩、砂糖、種油、魚、みかんなど	塩、砂糖(黒砂糖樽入りのもの)、海産物、海魚類、みかん
時期不明		醤油、イワシ、乾物	

(注) 高梁川筋は「新修 倉敷市」、野田和心「高梁川の高瀬舟-明治以後より舟運の終るまで」、旭川筋は「勝山町史 前編」「落合町史 後編」、山室勝之資「高瀬舟」、吉井川筋は「郷土の文化資料 第四集(美作の高瀬舟、古地図など)」今井三郎「高瀬舟」から引用した。

羊かんといった加工品が輸送されていた。これらの輸送品から、県北部の各地域で米や麦、大豆などの農産物が栽培されていたことが推測される。

瀬戸内からの上り荷には、山間部では生産できない塩の他、砂糖、醤油などの調味料と共に、魚を中心とする海産物が多くみられ、三つの河川で共通してイワシが輸送されていた。イワシ以外に、吉井川筋でサバ、ブリなど様々な海産物が運ばれていたことが分かった。高梁川筋ではブリ、スルメが運ばれていた。旭川筋ではイワシ以外に塩魚にはブリやサバも含まれ、干物にはスルメも含まれていたのではないかと推測する。高梁川、旭川筋も吉井川同様に様々な魚介類が輸送されていたのではないかと推測される。

②陸路による食材の流通

江戸時代から昭和初期にかけて陸路によってどのような食材が輸送されたのかを挙げる。

現在の鳥取県倉吉方面から岡山県北部へと続く伯耆往来の輸送記録は、1834年(天保5)、山口・久原両番所の「久原・山口両御番所出入荷物改帳控扣(ひかえ)」(倉敷市小谷家文書)²⁷⁾があり、伯耆から美作へ出荷食材は塩、伊平貝(はいたらがい、帆立貝)の干物、塩シイラ、紫わらびがみられた。

鳥取県米子方面から岡山県北部へと続く大山往来の通る輸記録は、1895年(明治28)、川上村の宿場 延助の「荷物受払帳」²⁸⁾が残っている。延助に集まった物資のうち、食材は、山陰側からの様々な魚介類が多く、日持ちする調味料や果物、塩蔵の魚介類が含まれる。延助を中継して山陰地方から集められた魚介類は、蒜山地域や藤森(現・真庭市藤森)、湯本(現・真庭市湯原町)、中和(現・真庭市蒜山下和)のいわゆる山中の地域へ送り出されていた。

鳥取方面から県北部へと続く因幡街道(因幡往来)を通っての輸送に関しては、はっきりと輸送ルートを特定できる記録をみつけることが出来なかった。しかし、因幡サバとは鳥取の塩サバのこといい、鳥取ではよく獲れ

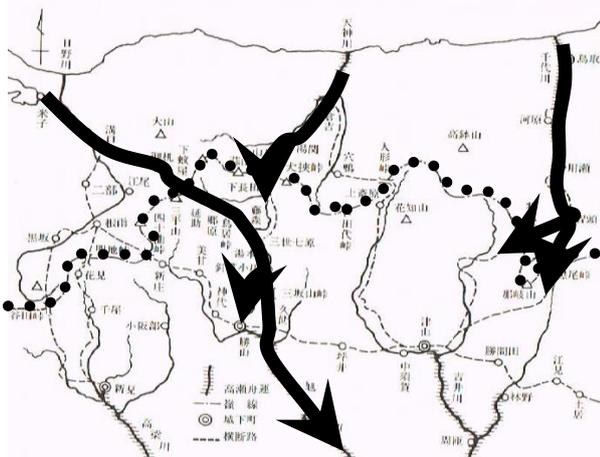


図3 陸路による魚介類の輸送ルート
(富岡儀八『塩道と高瀬舟』陰陽連絡道略地図を引用して作成)

る魚の一つである。因幡街道（因幡往来）沿いの県境に位置する鳥取県智頭町には魚の行商が行き来していたとされ、その行商人は物見峠や黒尾峠、志戸坂峠などを越えて岡山県北部へ売りに来ていた²⁹⁾。

以上に挙げた、鳥取県の米子、倉吉、鳥取方面から岡山県北部への流通ルートを江戸時代の地図上で示すと、図3のようになる。鳥取県と岡山県とを結ぶ道は複数あるが、今回の文献調査により、徒歩での移動が主だった時代、実際に魚介類が運ばれていたルートとしてこの3つのルートが分かった。自治体史などの文献^{30~50)}をみると、県北部の各地域に行商などが来て魚介類を売っていたか、どこに魚介類を買いに行き持ち帰ったかという記載がある。鳥取県から岡山県へ入る峠が他にもあることから、他のルートで岡山県へ入ってきたことも想像される。

(3) 県北部地域へ運ばれた海産物の分布

以上のことから、江戸時代から昭和初期にかけて、高瀬舟による輸送記録と陸路での行商などによる魚介類の販売があったとされる記録をまとめると、図4のようになる。哲西町、中央町の自治体史は入手できなかった。印が無い市町村については、魚介類の流通についての記

載がなかった。

山陰の魚介類は、陸路の流通の項で紹介した鳥取県米子市方面からの大山往来、倉吉市方面からの伯耆往来、鳥取市方面からの因幡街道（往来）のルートと、それ以外にも他の峠を越えて来ていたと思われる。出雲街道（出雲往来）については、具体的にこの街道を通して魚介類が運ばれたという記載内容を見つけることができなかったが、参勤交代通行路として重要な道であったことから出雲街道（出雲往来）を通っての物流はあったのではないかと考えられる。出雲街道（出雲往来）よりも南側に位置する新見市・新郷町（以上、現・新見市）へは、鳥取県の米子や境港から行商が塩魚を売りに来ていた⁴⁸⁾ことから、出雲街道（出雲往来）を通して、鳥取県の日野町根雨から南下し、県北部地域に入る明地峠や谷田峠のルートを通して運ばれていたのではないかと考えられる。

山陰からは、塩イワシ、塩サバ、トビウオ、塩シイラ、エイブタ、ホシカ、塩ブリ、塩サケ、塩マス、干した帆立貝、数の子、カツオ節、昆布、ワカメ、しぼりワカメ、のり、いり干し、干しスルメ、田作りといった日持ちがする塩物、干物が中心に運ばれていたが、上斎原村や阿波村では生魚も運ばれていた。上斎原村での生魚は、正月前に売りにきていたという記載から、雪

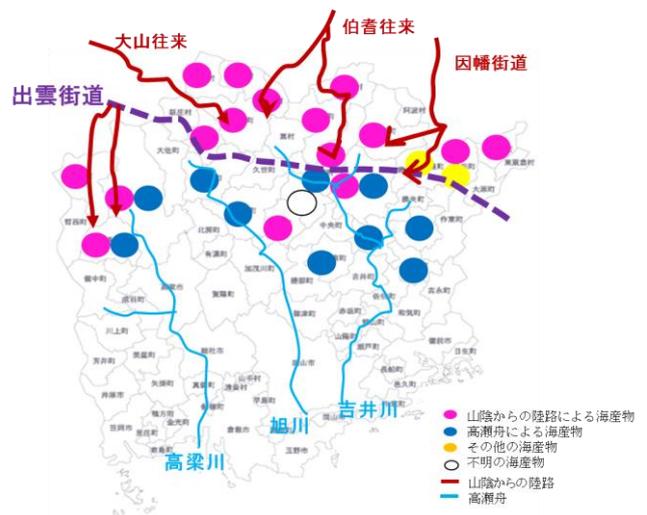


図4 魚介類が運ばれた県北部地域の分布

や氷で冷やしながらかつて輸送したのではないかと考える。阿波村についても天秤棒でかついで峠を越えてきたということからも、上斎原村同様に寒い季節だったのではないかと考える。

瀬戸内からは、昭和の初めまで通船していた高瀬舟による輸送に加え、明治時代に開通した鉄道による輸送もあった。高瀬舟が通船していた地域までは船によって魚介類が来ており、陸揚げされた魚介類が行商や問屋によって周辺の地域へ運ばれていた。サバ、干イワシ、塩ブリ、イカ、サバ、タイ、マグロ、アミ、カキ、ハマグリ、数の子、いり干し、カツオ節、アラメ、ワカメ、昆布、スルメ、といった塩物や干物が中心に運ばれていたが、鏡野町や久米南町は、1898年（明治31）、中国鉄道津山一岡山間が開通してから、生の海産物が入るようになったと記載があった^{30) 35)}。また、鳥取県に隣接する地域では、瀬戸内の魚介類が運ばれており、奈義町は日生、牛窓、片上等の山陽方面から津山を通ってきた³¹⁾とあり、勝田町（現・美作市）は赤穂から運ばれていた²⁹⁾。輸送された時期がはっきりとしないが、明治31年以降であれば、鉄道を利用して岡山から津山を経由して、奈義町や勝田町（現・美作市）にそれぞれ運ばれたのではないかと想像される。

以上、魚介類の流通について挙げたが、県北部地域では、海産物は主に塩物や干物の魚介類と乾物が運ばれていたことが分かった。また、海産物は出雲街道（出雲往来）をほぼ境にして、街道よりも北側は山陰から陸路によって運ばれており、南側は瀬戸内地域から高瀬舟による水路によって運ばれていたことが分かった。この結果は、鶴藤氏が食習俗の聴き取り調査の中で、瀬戸内海の魚は吉備高原（新見市の大半、真庭市南部、美咲町、久米南町が含まれる）まで運ばれる程度で、中国山地へは日本海の魚が入った⁵¹⁾と述べていることと同様の結果を示したと思われる。また、今回の結果から、県北部地域全体で考えると瀬戸内から高瀬舟による輸送よりも山陰からの陸路によって輸送された市町村が多いことが分か

った。山陰からの流通が県北部地域の人々の生活に与える影響は大きかったのではないかと考える。

2. 県北部地域において江戸時代に食べられていた料理

県北部地域の伝承料理にどのようなものがあるかを検討するため、歴史的観点から考察する必要があると考え、水路、陸路で流通した食材特に魚介類がどのように使用されているか、江戸時代の料理の記録から検証した。その検証は津山藩松平家の接待料理（1706年・宝永3）⁵²⁾、鏡野町の早川代官への接待料理（1799年・寛政11）⁵³⁾、新郷町の祝い料理（1815年・文化12）⁵⁴⁾、落合町での役人への接待料理（1821年・文政4・4）⁵⁵⁾と記録が残っている資料を用い、そのうち魚介類を使用した料理を表4に示した。

もてなしや祝い事の膳にはブリ、サワラ、ボラなど海で獲れる魚が使われており、煮物や焼物、刺身、吸物といった様々な料理に使われていた。刺身は川魚だけでなく、ボラやカレイといった海魚も使われていた。江戸時代に鳥取藩で漁獲された魚にはボラやカレイがあり、カレイについては収穫量が多く、生のまま藩外に輸出したと記録が残っている⁵⁶⁾。また、魚は山陰（境港）一中国山地間は1日で行商により運ばれていた⁵⁷⁾、瀬戸内からは高瀬舟によって津山一岡山間は3日掛かったということから考えると、鏡野町で刺身に使われたボラ、津山で使われていたカレイは鳥取県から陸路によって運ばれた

表4 江戸時代に食べられていた魚介類の料理

年 月	地域名	魚介類を使った料理
1706年 12月	津山市	汁（タラ・コンブ入り）、刺身（子持ちのコイ、クラゲ）、焼き物（カレイ）、タイの濃漿、アワビのわたあえ、タコの桜煮、まきスルメ
1799年 9月	鏡野町	吸物（結きず）、差味（かれい、海そうめん）、刺身（ぼら、ひらめ）、焼物（きす）、和物茶碗（花いか、結きより）、覗蓋（まきはんべん）
1815年 7月	新郷町 （現・新見市）	初御餅吸物（花鯉）、御吸物（鮎ゆ）、渡候吸物（海老）、皿鉢（さしみ）、皿鉢（海老）、覗蓋（海老）
不明（冬）	新郷町 （現・新見市）	餅吸物（花かつを）、ぼらのうしおに、ぼらの作身、ブリだいこん
1821年 4月	落合町 （現・真庭市）	汁（蛤つみ入）、汁（花海老）、平（たこ）、焼きさわら、焼き鮎、平（鯛）

ものではないかと推測される。

表に記載したこれらの海産物が運ばれた具体的なルートに記載はなかったが、江戸時代からの流通の傾向から考えると、落合町（現・真庭市）は主に高瀬舟で、津山市と鏡野町は高瀬舟と山陰から陸路によって運ばれたのではないかと想像する。また、江戸時代、津山藩内には魚を扱う専門の間屋があり、魚の流通ルートがあった⁵⁸⁾ことから、特に津山市は魚が入りやすかったのではないと思われる。神郷町にみられる海産物には、鳥取藩で漁獲された魚がみられることから、鳥取県から出雲街道（出雲往来）を通して陸路によって運ばれたものではないかと想像される。

以上から、江戸時代の記録として残っている料理には地域で採れたであろう野菜、山菜、きのこなどの食材が使われていたが、主菜となっているものは山鳥か川魚だけでなく、海で獲れる魚がみられた。県北部地域では江戸時代は高瀬舟や陸路による流通によって運ばれた海産物を工夫して様々な料理にして食べていたと思われる。また、魚を煮物、焼物、刺身にするといった現在でも食べられている料理が江戸時代の料理からもみられた。魚を煮物、焼物、刺身にするといった料理方法は、長い歴史の中で引き継がれていることを表しており、日本食の特徴と考えられる。

3. 料理に関する文献から残されている伝承料理での魚介類の出現分布

(1) 文献に出現する食材類別の地域的比較

文献に記載されている料理 3204 品の食材のうち、魚介類、海藻類について着目し、文献にはどのような食材が出現し、その魚介類を使用して各地域ではどのような料理が作られているのか、4つの地域（新見・真庭・津山・勝英地域）に分けて特徴をみた。

料理に関する文献中にみられる魚介類（クジラを含む）の使用頻度を表 5-1、海藻類の使用頻度を表 5-2 に示す。県北部地域では川や池で獲れる魚介類（ヒラメ（ヤメマ、

アマゴ）、コイ、タニシ、ドジョウなど）の使用頻度もっとも高かった。海で獲れる魚介類は、サバ、カツオ節と削り節、煮干しといり干し、イワシ、エビ、スルメ、ちりめんじゃことしらす干し、ブリ、サケの順に高くなった。なお、カツオ節・削り節、煮干し・いり干し、エビの使用頻度が高くなっているのは、そのものを料理して食べるだけでなく、だしとしての使用が含まれるためである。使用頻度は低いが、瀬戸内地域でとれるサワラ、アジ、アミ、アナゴ、カキなど、様々な魚介類がみられた。加工品の使用頻度は高く、ちくわ、かまぼこ、はんぺんが料理に使われていることが分かった。

海藻類をみると、昆布の使用頻度が圧倒的に高く、次いで板のり・味付けのり、寒天、ワカメと高くなった。昆布の使用頻度が高くなったのは、煮物にする以外にだしとして複数の料理に使用されるためである。板のり・味付けのりは巻き寿司に巻いたり、雑煮にのせて使われ

表 5-1 文献中の魚介類（クジラを含む）の使用頻度
（使用食品数／文献の冊数）

食材	新見地域 (4冊)	真庭地域 (8冊)	津山地域 (12冊)	勝英地域 (6冊)	県北部地域 (27冊)
川の魚介類 (鱈、カニ、タニシ)	3.0	4.5	5.7	3.3	5.0
サバ	2.0	2.3	2.3	2.3	2.5
カツオ節・削り節	1.8	3.5	1.7	2.2	2.5
煮干し・いり干し	1.5	1.4	1.8	1.3	1.7
イワシ	0.3	1.0	1.3	1.8	1.3
エビ	0.3	1.3	1.2	0.8	1.1
スルメ	0.8	0.9	0.8	1.7	1.1
ちりめんじゃこ・しらす干し	0.5	0.5	0.4	2.2	0.9
ブリ	1.0	1.1	0.4	0.7	0.8
サケ	0.0	0.8	0.2	1.2	0.6
ゴマメ	0.3	0.8	0.4	0.2	0.5
ハマグリ	1.0	0.6	0.2	0.2	0.4
ジャコ	0.5	0.3	0.3	0.7	0.4
イカ	0.3	0.4	0.3	0.7	0.4
数の子	0.3	0.4	0.4	0.2	0.4
ダイ	0.0	0.1	0.3	0.5	0.3
サワラ	0.0	0.0	0.4	0.0	0.2
アジ	0.0	0.4	0.0	0.3	0.2
アミ	0.0	0.1	0.3	0.0	0.2
アナゴ	0.0	0.0	0.1	0.3	0.1
カキ	0.0	0.0	0.0	0.5	0.1
クラゲ	0.0	0.0	0.1	0.3	0.1
クジラ	0.0	0.3	0.0	0.2	0.1
サンマ	0.0	0.1	0.0	0.2	0.1
アサリ	0.0	0.1	0.0	0.2	0.1
ニシン	0.0	0.0	0.1	0.2	0.1
フグ	0.3	0.0	0.0	0.0	0.0
スッポン	0.3	0.0	0.0	0.0	0.0
ハゼ	0.3	0.0	0.0	0.0	0.0
カニ	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0
アンコウ	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0
カツオ	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0
カレイ	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0
エイ (ブタヌはエーブタ)	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0
クラゲ	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0
ハマチ	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0
マダロ	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0
マンサク (シイラ)	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0
ブリ (アガ)	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0
加五郎 (ちくわ、かまぼこ、はんぺん)	1.5	2.3	1.6	1.8	2.0
明太子 (かまぼこ、かまぼこ、はんぺん)	0.0	0.4	0.0	0.5	0.2
不明	0.0	0.5	0.7	1.2	0.7

表 5-1 文献中の海藻類の使用頻度

(使用食品数／文献の冊数)

食材	新見地域	真庭地域	津山地域	勝英地域	県北部地域
	(4冊)	(8冊)	(12冊)	(6冊)	(27冊)
昆布	2.8	5.4	4.0	7.2	5.4
板のり・味付けのり	0.8	3.5	1.5	1.5	2.1
寒天	0.3	1.0	0.3	0.8	0.6
ワカメ	0.0	0.1	0.5	1.2	0.5
青のり	0.0	0.8	0.2	0.7	0.4
ヒジキ	0.0	0.1	0.2	0.8	0.3
ウップリ	0.8	0.0	0.0	0.0	0.1
アラメ	0.3	0.0	0.0	0.0	0.0

ていた。

4 地域で比較すると、川から獲れる魚介類は、津山地域でもっとも高くなっており、他の地域よりも文献中にみられる料理の数が多い。サバは、4 地域において同じくらの使用頻度で、どの地域でもサバを使った料理が多いことが分かった。イワシは、勝英地域で高く、新見地域で低くなった。スルメ、ちりめんじゃこ・しらす干しは勝英地域での使用頻度が高くなった。ブリは新見、真庭地域で高く、サケは勝英地域で高くなった。4 地域でサバの使用頻度が高いのは、山陰、特に鳥取県からの流通が影響しているのではないかと考える。4 地域共に鳥取県に接しており、陸路における食材の流通で挙げたように、この地域は鳥取県から少なくとも明治時代には塩サバが運ばれてきている(町史より)。山陰から入ってきていたサバを地域の料理として使ってきたのではないかとと思われる。新見・真庭地域でブリが高いのは、ブリ市の影響があると思われる。正月前には、新見や砦部(旧・上房郡北房町、現・真庭市)などの各地でブリ市が立ち、地域の人が買いに行ったとされる記録が残っている^{59~60)}。

(2) 文献に出現する食材類別の魚料理の地域的比較

数ある魚介類の伝承料理の中から、サバ、イワシ、スルメについてどのような料理として使用しているのかを地域ごとにまとめ、表 6-1~6-4 に示す。数値は、料理数を表している。

表 6-1 より、サバは 4 地域においてご飯物に使われており、県北部地域を代表とするサバ寿司として料理され

表 6-1 サバを使用した料理

新見地域		真庭地域		津山地域		勝英地域	
料理名	数	料理名	数	料理名	数	料理名	数
サバ寿司	5	サバ寿司	7	サバ寿司	12	サバ寿司	4
押し抜き寿司	1	こけら寿司	3	サバの棒寿司	2	サバの姿寿司	1
春のなれ寿司	1	代満寿司	1	山菜蒸しのおこわ寿司	2	こけら寿司	1
サバ飯	1	ばら寿司	1	代満で寿司	2	山の子寿司	1
		柿の葉寿司	1	しめサバ入の寿司	1	漬鮓(つけずし)	1
		キノコと酢鮓のみぞれ和え	1	桜花サバ寿司	1	押し抜き寿司	1
		うの花の酢のもの	1	雑煮	1	サバの卵の花合え	1
		サバの変わり味噌煮	1	田植えサバ	1	鮓の香味焼き	1
		つけやき	1	焼きサバ	1	サバのあめ煮	1
		鮓をそうめんに入れて食べる	1	サバ料理	1	サバの中華風煮つけ	1
				サバの煮付け	1	サバのおろし煮	1
				鮓の金紙巻き	1		
				酢の物	1		
				サバのみぞれ和え	1		

ていることが分かった。また、このサバ寿司は主に代満で(田植えじまい)や秋祭りの行事の際に作られていた。今回の結果は、今田氏が述べている岡山県の寿司の習慣は吉備高原以北がサバ寿司地帯である⁶¹⁾ということと同様であった。サバ寿司には酢漬けにしたサバを使用するが、作る時期や行事、作り方の違いから料理名が異なっていることが分かった。サバ寿司は、塩サバと地域で作られた米を使って、先人たちが工夫して作った料理だと考えられる。また、サバは寿司以外にも煮物や和え物など様々な伝承料理があることから、県北部地域では料理に用いられやすい魚であったと推測される。

表 6-2 より、イワシを使用した料理は、県北部地域で大晦日の年取りイワシ、年越しイワシや節分の年取りイワシで使われていることが分かった。大晦日と節分にイワシを食べるのは、正月に半分、節分に半分歳をとり、二つ合わせて一歳大きくなるといわれているためである⁶²⁾。イワシは食べた後、イワシの頭を柁などの小枝に刺して家の戸口に立てて魔除け厄除けを行うとしている。イワシはサバ同様に行事と結びつきが強いことが分かった。また、津山、勝英地域では揚げ物、煮物、和え物としての料理がみられた。

表 6-3 より、スルメは、県北部地域で雑煮のだしを取

表 6-2 イワシを使用した料理

新見地域		真庭地域		津山地域		勝英地域	
料理名	数	料理名	数	料理名	数	料理名	数
大晦日の年取りイワシ	1	大晦日の年取りイワシ、年越しイワシ	4	大晦日の年取りイワシ	6	大豆入りイワシだんご	2
		節分の年取りイワシ	4	節分の年取りイワシ	4	大晦日の年取りイワシ	1
				年取りイワシ（塩イワシ）	1	イワシの巻き揚げ	1
				イワシのフライ	1	山ごぼうのイワシ巻き揚げ	1
				イワシの当座煮	1	イワシの蒸物	1
				ヒラゴの酢味噌あえ	1	イワシだんごの中	1
				イワシの糠漬け	1	華風	1
						イワシの酢みそ和え	1
						南蛮漬	1
						蒲焼きもどき	1
						イワシのステーキ風	1

表 6-3 スルメを使用した料理

新見地域		真庭地域		津山地域		勝英地域	
料理名	数	料理名	数	料理名	数	料理名	数
雑煮	1	乾スルメ	2	雑煮	6	雑煮	4
野菜の七味漬	1	雑煮	1	七草がゆ	1	松前漬	2
焼味噌	1	スルメの甘酒漬	1	スルメの巻物	1	塩さけのこうじ漬	1
		きんぴらごぼう	1	ねじ干し大根のハリハリ漬	1	五色漬	1
		こうじ味噌	1			野菜の五目漬	1
		ひしお味噌	1			山ごぼうの醤油漬	1

るために使われていた。今田氏らの研究結果⁸³⁾と同様に、真庭・津山・勝英地域ほどスルメが使われており、県北部全域にスルメの料理が広がっているのではないかと考えられる。また、新見地域の哲多町（現・新見市）、真庭地域の川上村（現・真庭市）、津山地域の旭町（現・美咲町）では、正月の年神様や神棚に、米、勝栗、干し柿、黒豆などと共にスルメをお供えている^{63~65)}とあることから、正月に準備したスルメを雑煮のだしとしても使用したのではないかとと思われる。真庭地域の乾スルメ、スルメの甘酒漬は、正月お節料理や元旦のお茶うけとして作られ、津山地域のスルメの巻物は4月桃の節句の料理として作られることが分かった。正月などの行事には欠かせない食材であることが推測される。また、味噌やこうじ、醤油で漬ける料理が多く、スルメそのものを食べるだけでなく、スルメのうま味を上手に生かした料理ではないかと思われる。

表 6-4 より、ブリはスルメ同様に4地域で雑煮に使われている。ブリは、自治体史によると、新見市では暮れのブリ市で購入した⁶⁶⁾、美甘村は正月にブリを一本買っ

表 6-4 ブリを使用した料理

新見地域		真庭地域		津山地域		勝英地域	
料理名	数	料理名	数	料理名	数	料理名	数
雑煮	4	雑煮	6	雑煮	4	雑煮	3
		塩ブリの焼魚	2	ブリ焼き	1	ブリの照り焼き	1
		塩ブリ	2				
		ブリの照り焼き	1				

ていた⁶⁷⁾。正月用に買って料理していることから、正月には欠かせない食材であると思われる。雑煮以外には、塩焼きか照り焼きとして料理していることが分かった。

以上をまとめると、県北部地域に伝承料理には川魚の料理がもっとも多かったが、次いで海で獲れるサバ、カツオ節と削り節、煮干しといり干し、イワシ、エビ、スルメ、ちりめんじゃこ・しらす干し、ブリの順に多くみられた。先の食材の流通の項で挙げた海産物を使った料理が多いことから、流通によってもたらされた海産物が伝承料理として伝えられていることが考えられ、食材の流通と県北部地域の伝承料理との関連があると思われる。また、海産物は、正月の雑煮や秋祭りのサバ寿司、節分の年越しイワシなど、特に行事食に使われており、県北部地域では海産物は行事の際の食事として食べられていると考えられる。正月の雑煮には、どの地域でも共通してスルメでだしをとり、ブリを入れていることが分かった。1年間にわたり行われる行事で食べられていることは、県北部地域では海産物を使った伝承料理はご馳走として位置づけられていると考えられる。

4. 食事の聞き書き調査による魚の購入方法と魚料理の出現

(1) 昭和30年代の食生活の背景

地域で発行された文献からみた伝承料理が実際に作られ、食べられていたかを検証するために、昭和30年代に料理作りの担い手であったらう70~80歳代の方を対象に聞き書き調査を行った。昭和30年代に食生活を把握する上で、背景となる生計を支えるための生産、家庭で食べるための食材の生産、食材の購入について、調査した

内容を挙げる。

この時代の生計を支えるために、県北部地域では和牛を飼育し、それを売り、乳牛を飼育し、牛乳を売っていた。また、昭和 30 年頃は真庭地域の北部の地域（旧・川上村、中和村、八束村）では乳牛のジャージー牛を飼育しており、蒜山大根を栽培して出荷していた。牛以外にも、鶏を飼い、卵を売って現金収入にしている家庭が多かった。

県北部地域のほとんどの家庭は、自給自足で食べており、季節ごとに家庭で採れたものを食材として上手に料理して食べていた。蛋白源として肉類は、鶏肉やウサギを飼育し、魚は自然の中で育った川魚などを獲って食べていた。また、この頃から生活改善も始まり、下水、水道、ガスさらに電気と家庭環境が変わりつつあった。そして、家庭生活改善のため、新しい野菜の苗の普及や、食生活改善も地域ごと進められていた。

（2）県北部での海産物の購入方法と海産物を使った料理方法

各家庭で購入する食材として、海産物は主に行商から手に入れていた。多くが鳥取から行商が来ていたことが分かった。真庭地域の川上村は米子や倉吉から、八束村（現・真庭市）は関金（現・倉吉市関金町）から来ていた。津山地域は、奥津町（現・鏡野町）、上斎原村（現・津山市）は倉吉からと、津山地域の加茂町（現・津山市）と勝英地域の奈義町は因幡街道で鳥取から来ていた。加茂町（現・津山市）については境港からも来ていた。鳥取県に接している市町村に着目すると、行商は真庭地域には米子や倉吉方面から、津山地域には倉吉方面から、津山地域の東部と勝英地域には鳥取方面から来ており、この結果は陸路の食材の流通の項で挙げたように、出雲街道（出雲往来）よりも北側は山陰からの海産物が流通していたこと、鳥取県側から大山往来、伯耆往来、因幡街道（往来）を通過して運ぶルートと同様の傾向を示しており、文献調査の結果を立証しているのではないかと考える。また、美作町で赤穂から来ていたことという聞き取

り結果があったが、陸路の食材の流通の項で挙げたように、自治体史によると勝田町にも赤穂から行商が来ていたとあることから、赤穂から来た行商が勝英地域を回っていたと想像される。新見市については、北房（現・真庭市）のプリ市でプリを購入していた。旭町、中央町（以上、現・美咲町）については落合町（現・真庭市）から、鏡野町については津山市から行商が来ていた。行商人が隣接する地域を回って魚を売っていたのではないかと考える。真庭地域の中和村（現・真庭市）、津山地域の奥津町（現・鏡野町）、上斎原村（現・津山市）、勝英地域の奈義町には島根からも行商が来ていた。この行商人は、泊りがけで来ており、県北部の広範囲の地域を廻って商売をしていたと推測される。

購入した海産物をみると、ほとんどの地域でサバが買われていた。サバは、真庭・津山・勝英地域では鳥取県側から売りに来ていた塩物か焼き物を購入していた。新見地域はどこのサバを入手したかは特定できなかったが、サバは県北部の各地域で売られ、海産物の中では特に入手しやすい魚だったのではないかと推測する。鳥取県側から運ばれた魚介類のうち、サバ以外の海産物は、真庭地域ではイワシ、カレイ、サンマ、ブリ、アジ、タイ、イカ、タコ、干したスルメ、塩アミ、ワカメ、昆布、イギス、魚のすり身の天ぷら、イカの加工品（黄金和え、塩辛、でんぶ）、昆布の佃煮だった。津山地域には、イワシ、アジ、トビウオ、サンマ、シイラ、エイブタ（エイ）、めざしの丸干し、干物のカレイ、干しスルメ、昆布、イカ、タコ、トビウオ（アゴ）、塩アミ、板ワカメ、昆布の佃煮、カツオ節、ちくわがあった。勝英地域では、イワシ、コイイワシ、サンマ、干したスルメ、イカ、タコ、板わかめ、佃煮があった。真庭・津山・勝英地域には、鳥取県側から共通してイワシ、スルメ、サンマ、ワカメが来ていたことかが分かった。真庭・津山・勝英地域については、イワシ、スルメはサバ同様に比較的入手しやすい魚介類であったと思われる。

売られていた海産物は、昭和 30 年代は塩物、干物の魚

が中心であったが、昭和 40 年代に入ると生の魚が売られていたことが分かった。自動車や冷蔵庫の普及によって、徐々に売られていたものが変わってきた様子が分かった。また、魚はたまにしか入手できないことから、魚をまとめて箱買いし、干して保存するといった、海産物を食べるために工夫していた様子が伺えた。

今回の調査で、流通に関する文献では、県北部地域は、江戸時代から昭和初期にかけて、海産物は出雲街道（出雲往来）をほぼ境にして、街道よりも北側は山陰から陸路によって運ばれており、南側は高瀬舟による水路によって運ばれていたと推測されたが、聞き書き調査によると、昭和 30 年代では海産物は出雲街道（出雲往来）よりも南側の地域 久世町（現・真庭市）、旭町・中央町、（以上、現・美咲町）、勝央町、美作町（現・美作市）でも山陰から運ばれていたことが分かった。

県北部地域では、日常の食事は、ほとんどの家庭で川魚を獲り、食べていたことが分かった。海産物は行商などが売りに来た日に食べている家庭がほとんどだった。魚は塩イワシか塩サバが聞かれたが、主としては塩イワシを焼き魚にして食べるが多かった。焼き魚以外には、津山地域の奥津町（現・鏡野町）でイワシだんごを作り、天ぷらにするか、汁に入れて食べられていた。同じく津山地域の上斎原村（現・鏡野町）では、イワシを米ぬかと塩に漬けて、へしこを作っていた。津山地域の加茂町（現・津山市）ではイワシを箱買いし、焼いてから干して保存し、それを食べていた。サバは、津山市や真庭地域の川上村、八束村（現・真庭市）では塩サバを焼いて食べていた。勝英地域の奈義町では塩サバをからしの葉（高菜のこと）と一緒に炊いて食べていた。スルメも日常の食事で食べた地域があり、料理方法は焼くか煮ることが主だった。津山地域の久米町では焼いて醤油を漬ける、上斎原村ではこうじをつけて食べたり、焼いて食べていた。中央、旭町ではスルメをごぼう、人参、黒豆、揚げ、こんにゃくなど合わせて煮ていた。スルメを細かく裂いて佃煮にしたスルメのでんぶを、久米町では昼食

のおかず、奈義町ではお弁当に入れて食べていた。また、真庭地域の八束村（現・真庭市）では塩アミをご飯にのせて食べたり、漬物に載せて囲炉裏で焼いて食べていた。久世町（現・真庭市）ではなすびにのせて囲炉裏で焼いて食べていた。津山市では、現在売られているものよりも塩のよく効いた塩アミをそのまま食べたり、種をとった柚子に塩あみを詰めたものやへぎに載せたものを網の上で焼いたり、大根と一緒に煮ていた。勝英地域の奈義町では、塩アミを漬物に入れたり、柚子の皮を器にして塩アミを入れて囲炉裏で焼いて食べていた。その他の海産物としては、津山地域の鏡野町でサンマを焼いて食べていた。ブリは、日常の食事では食べることは少なく、特別な日すなわち行事に食べているようである。

海産物はハレの食事や行事食に使われることが多く、特にサバ、イワシ、ブリ、スルメ、昆布を使った料理が多かった。地域別に海産物を使ったハレの食事、行事食をまとめたものを表 6-1～6-4 に示す。表 6-1 より、サバについてはほとんどの家庭で秋祭りの際にサバ寿司を作っていた。これは料理に関する文献での結果と同様の傾向を示し、県北部地域で実際に秋祭りにはサバ寿司を作っていたことが分かった。サバ寿司は、秋祭り以外に真庭地域の川上村（現・真庭市）で 5 月に、八束村（現・真庭市）で田植えの時に、津山地域の久米町（現・美咲町）では稲刈りの時に作られていた。また、勝英地域の勝北町（現・津山市）では道づくり（現在は環境整備）の日に、調査地域の伝統料理としてサバの煮付けが作られていた。

表 6-2 より、イワシについてみると、大晦日の年越しイワシ、年取りイワシが多く、焼いて食べていた。節分の際にもイワシを焼いて食べていた。イワシの場合も、料理に関する文献の結果と同様の傾向を示した。節分、大晦日に、イワシを食べるだけでなく、イワシの頭を串にさして、戸口に刺している家庭もあった。津山地域の津山市では、来客時におから寿司を作っていた。

表 6-3 より、スルメについては、真庭・津山・勝英地

表 6-1 サバを使用したハレの食事、行事食

地域名(旧)	聞き取りした内容(行事と料理名・料理方法)
新見地域	新見市 ・祭りーサバ寿司
真庭地域	川上村 ・5月春と祭りーサバ寿司
	八束村 ・田植えの時ー塩サバを焼いたもの
津山地域	久世町 ・祭りーサバ寿司
	津山市 ・秋祭りーサバ寿司
	上斎原村 ・秋祭りーサバ寿司
	阿波村 ・八幡神社の花祭り(11月3日)ーサバ寿司
	加茂町 ・秋祭りーサバ寿司
	鏡野町 ・祭り、節句ーサバ寿司
	久米町 ・秋祭り(10月中旬)、稲刈りの“こびる(3時頃のおやつ)”の時ーサバ寿司
	柵原町 ・秋祭りーサバ寿司(姿寿司、丸のまま)
	中央、旭町 ・秋祭りーサバ寿司
	久米南町 ・北山神社の秋祭りーサバ寿司
勝英地域	美作町 ・秋祭り(10月17日)ーサバ寿司
	奈義町 ・祭りーつけこんだサバ寿司(鹽れ寿司)
	奈義町 ・秋祭りーサバ寿司
勝北町	・道づくり(現在は環境整備)の日に作る安井の伝統料理(春、秋の2回)ーサバの煮付け

表 6-2 イワシを使用したハレの食事、行事食

地域名(旧)	聞き取りした内容(行事と料理名・料理方法)
新見地域	新見市 ・年取りイワシ
真庭地域	八束村 ・大晦日一年取りイワシを塩焼きにする
	久世町 ・大晦日一年越しイワシ
津山地域	津山市 ・来客時ーおから寿司(イワシを開いて酔で漬け、おにぎりのように丸めたおからの上に乗せる。)
	・節分ーイワシを焼く。終に、イワシの頭を刺して戸口にさした。
	・大晦日一年越しイワシを焼く。
	上斎原村 ・節分ーイワシを焼く。イワシの頭は、串に刺して戸口に刺した。
	・年末一年越しイワシを焼く。
	加茂町 ・正月の年神様(あまてらすおおみのかみ)へのお供えーイワシ
	・節分ーイワシを食べる
	・大晦日一年越しイワシ(塩イワシを焼く)
	鏡野町 ・節分ーイワシの頭を串に刺して、戸袋に挿していた。
	・年末一年越しイワシ
奥津町 ・年取りイワシー匹ずつ焼いて食べた。	
中央、旭町 ・節分ーイワシを焼く。頭は終の木の枝にさす。	
・年越し一年越しイワシ(塩イワシを焼く)。頭は飾らない。	
久米南町 ・節分ーイワシを焼く	
・年越しイワシ(イワシを焼く)、イワシの頭を玄関の所に挿して置く。	
勝英地域	美作町 ・大晦日一年越しイワシ
	奈義町 ・大晦日一年越しイワシ

域では雑煮のだしとして使われていた。料理に関する文献から新見・真庭・津山・勝英の4地域ですらめでだしをとるとされていたが、新見地域においては家庭によってスルメを使わないこともあるということが分かった。さらに、津山地域内の鏡野町、上斎原村、奥津町(以上、現・鏡野町)、中央、旭町(以上、現・美咲町)は、スルメでだしをとった後、そのスルメを食べていた。この5町村は地理的に縦に並んでいる。だしとりに使ったスルメも雑煮の上置きとして食べるということが、縦に並んだ5町村の特徴ではないかと思われる。津山地域の中央、旭町ではスルメを巻きスルメにしていた。日常の先に挙げた江戸時代の料理の項で、津山藩の接待料理に巻きスルメがあったことから、スルメを巻くというのは津山地域での料理方法の一つなのではないかと想像する。雑煮以外には、真庭地域の八束村(現・真庭市)で正月のお供えに、勝英地域の勝北町(現・津山市)では伝統料理としてゆでたスルメイカを出していた。

表 6-3 スルメを使用したハレの食事、行事食

地域名(旧)	聞き取りした内容(行事と料理名・料理方法)
真庭地域	八束村 ・正月ーお節料理(スルメ)
	・正月ー正月にお供え、それを下ろして焼いて食べた。
津山地域	津山市 ・正月ー雑煮(スルメでだしをとる)
	上斎原村 ・正月ー雑煮(スルメをだしとして使い、上置きにもする)
	阿波村 ・正月ー雑煮(スルメいかでだしをとる)
	加茂町 ・正月ー雑煮(スルメでだしをとる)
	鏡野町 ・正月ー雑煮(スルメでだしをとる。スルメは大きく切って上置きする。)
	奥津町 ・正月ー雑煮(スルメでだしをとる)
	・正月ー雑煮(スルメをだしとして使い、その後、身を小さく切って入れた。)
	久米町 ・正月ー料理(スルメ)
	柵原町 ・正月ー雑煮(スルメでだしをとる)
	中央、旭町 ・正月ー雑煮(スルメの胴を足で巻いた後、漬けてだしをとる。巻きスルメも切って入れる。)
久米南町 ・正月ー雑煮(スルメでだしをとる)	
勝英地域	奈義町 ・正月ー雑煮(白スルメでだしをとる)
	勝北町 ・正月ー雑煮(スルメでだしをとる)
	・道づくり(現在は環境整備)の日に作る安井の伝統料理(春、秋の2回)ーゆでたイカ(スルメイカ)
	勝央町 ・正月ー雑煮(スルメでだしをとる)

表 6-4 プリを使用したハレの食事、行事食

地域名(旧)	聞き取りした内容(行事と料理名・料理方法)
新見地域	新見市 ・正月ー雑煮(プリの切り身を入れる)
真庭地域	八束村 ・お嫁さんもらった初めての正月ー嫁の里に、プリ(1本)を持って行く。プリは、塩焼き、照焼きにした。
	中和村 ・正月ー雑煮(塩プリを入れる)
	久世町 ・正月ーもてなし料理(プリの煮付け)
津山地域	津山市 ・正月ー雑煮(プリを上置きする)
	・正月ーお節料理(プリ)
	・正月ープリをゆでたり焼いたりする
	加茂町 ・正月ー正月用プリ(焼き魚、照り焼き、煮付け)
	・秋祭りープリの炊いたもの
	鏡野町 ・正月ーお節料理(塩プリの焼物)
	・正月ーお節料理(プリを炊く)
	・祭りープリは焼いたり、煮たりする。
	奥津町 ・正月ー嫁の里からプリを送ってくれた。プリの味噌漬、照り焼き、煮物、プリ大根にした。
	・一泊で行くブリツアーがあった。
・正月ー雑煮(塩プリを入れる)	
久米町 ・正月ー雑煮(プリを入れる)	
柵原町 ・結婚して初めての年一年末に塩プリを嫁の里に持って行く。	
・正月ー雑煮(塩プリをゆがして入れる)	
中央、旭町 ・正月ーお節料理(プリの照焼き)	
久米南町 ・お嫁さんもらった初めての正月ーお嫁さんの実家に、プリを持って行った	
勝英地域	美作町 ・正月ー雑煮(塩プリを上置きする)
	奈義町 ・正月ー雑煮(湯びきりした塩プリを入れる)
	・正月ーお節料理(プリの照り焼き)
	・法事、葬儀ー生の魚(プリ)が出た。
勝央町 ・正月ー雑煮(プリは正月3日間のうち、1日に入れた。)	

表 6-4 より、プリについて新見・真庭・津山・勝英の4地域で見ると、正月の雑煮として使われており、料理に関する文献の結果と同様の傾向を示した。但し、市町村単位で見ると、雑煮にプリを入れず、お節料理の方に使われているところがあることが分かった。プリは、県北部地域では正月には欠かせない食材であることが分かった。

以上をまとめると、県北部地域ではほとんどの家庭が自給自足で、日常、魚といえば川魚を獲って食べていたことが分かった。海産物は山陰からの行商によって運ばれたものを購入し、たまに食べる程度で、主にサバ、イワシ、スルメ、クジラを食べていた。ハレの食事や行事食には、サバ、イワシ、プリ、スルメ、昆布を使った料

理が多かった。サバは秋祭りに、イワシは大晦日の年越しイワシ、年取りイワシとして使われ、ブリは雑煮やお節料理として使われていたことが分かった。海産物は、県北部地域では貴重な食材で、ハレの食事、行事食として食べられていたと思われる。また、イワシ、サバ、ブリ、スルメを使った料理は行事食として料理に関する文献と同様の結果が得られ、実際に食べられていたことが立証できたと思われる。地域で実際に食べられてきたものが伝承料理として残っているのではないかとと思われる。

5. 県北部地域における魚の流通と伝承料理との関連

文献に出現する魚料理と聞き書き調査がどのように関連しているのか、さらに魚の流通と県北部地域の伝承料理がどのように関連しているのか、特に多く流通し、魚料理としての使用頻度が高かったサバ、イワシ、スルメ、ブリについて検証した。

サバ、イワシ、スルメ、ブリ料理の出現地域を図 5-1 ~5-4 に示す。紫の矢印は、山陰から陸路の輸送を表し、青い矢印は高瀬舟による水路の輸送を表した。そのうち、太い実線は明確な魚の輸送ルート、細い実線は曖昧な輸送ルート、点線は魚の種類は不明であったが、海産物が輸送されたルートを表した。

図 5-1 より、サバを使った伝承料理は文献調査と聞き書き調査での料理の出現した地域が重なることから、文献に記載されていた料理が実際に食べられていたことが分かった。

サバの流通と伝承料理との関連をみると、真庭地域はサバが太い矢印で示した山陰の出雲、米子から大山往來を通過して運ばれ、運ばれた地域にサバ料理が多くみられた。サバは、文献調査によると明治半ばには山陰から真庭地域一帯に運ばれていた記録があった²⁸⁾ ことから、真庭地域では山陰のサバを使った料理が地域に定着し、伝わったのではないかと考える。勝英地域のうち、山陰側の地域は鳥取から因幡街道（因幡往來）を通過して魚が運ばれていた²⁹⁾ ことが分かり、反対に、瀬戸内海側の地域

は、吉井川筋を通る高瀬舟によってサバが運ばれ、さらにそのサバを人力によって周辺地域に運ばれていた⁶⁸⁾ とされ、運ばれとされる地域にサバ料理がみられた。津山地域のうち山陰側の地域では、サバは鳥取から因幡街道（因幡往來）と倉吉から伯耆往來の2つのルートによって運ばれており、運ばれたとされる地域にサバ料理がみられた。このことから、津山地域は山陰からの陸路によってサバが運ばれ、運ばれたサバを使って料理し、伝承されてきたのではないかと考える。新見地域は、鳥取県側からサバが運ばれた記録があった^{41) 48)} ことから、出雲街道（出雲往來）を經由して新見地域に入ってきたサバ料理が地域で定着して残っているのではないかと考える。

図 5-2 より、イワシを使った伝承料理は、新見、真庭、津山地域において文献ではみられなかった市町村でも食べられており、イワシを使った伝承料理は真庭、津山、勝英の3地域にはあることが分かり、新見地域については新見市にイワシ料理があることが分かった。

イワシの流通と伝承料理との関連をみると、真庭地域では、イワシはサバ同様に太い矢印で示した大山往來に

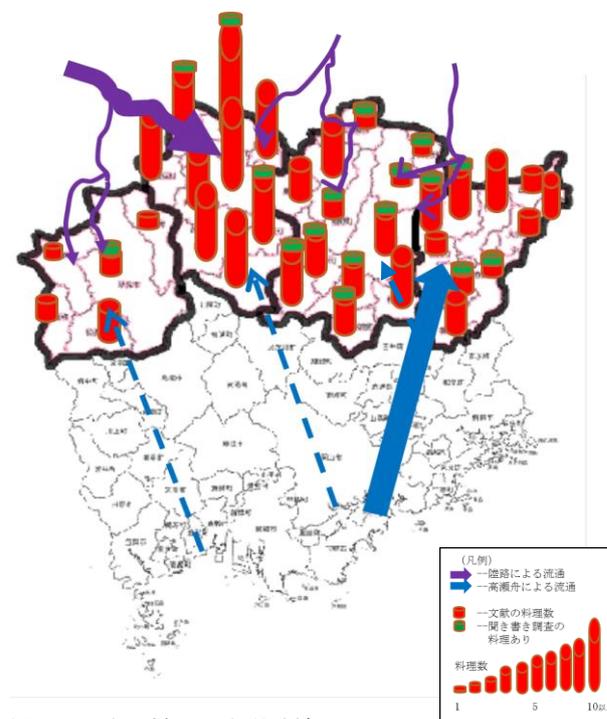


図 5-1 サバ料理の出現地域

よって山陰から真庭地域一帯へ運ばれたと記録が残っており²⁸⁾、運ばれたそれぞれの地域にイワシ料理がみられた。しかし、真庭地域へは瀬戸内海からも旭川筋を通る高瀬舟によってイワシが運ばれたとされる記録^{22~24)}もあることから、真庭地域の瀬戸内海側の地域で作られる伝承料理は高瀬舟による水路の流通の影響を受けているのではないかと考えられる。津山、勝英地域は、太い矢印で示したように吉井川筋を通過して高瀬舟によってイワシが運ばれていたことが分かった^{25~26)}が、聞き書き調査では津山地域の中心に位置する津山市、勝英地域の瀬戸内側に位置する美作町へも鳥取からの流通があったことが分かった。このことから、津山、勝英地域のイワシ料理は山陰からの陸路、高瀬舟による水路の両方の影響を受けているのではないかと考えられる。新見地域については、高梁川筋の高瀬舟によってイワシが運ばれたとされる記録があった^{20~21)}ことから、高瀬舟による水路の流通がイワシ料理に関連しているのではないかと考えられる。

図5-3より、スルメを使った伝承料理は、文献ではみられなかった津山地域の一部でも実際には食べられており、真庭、津山、勝英の3地域ではスルメを使った伝承

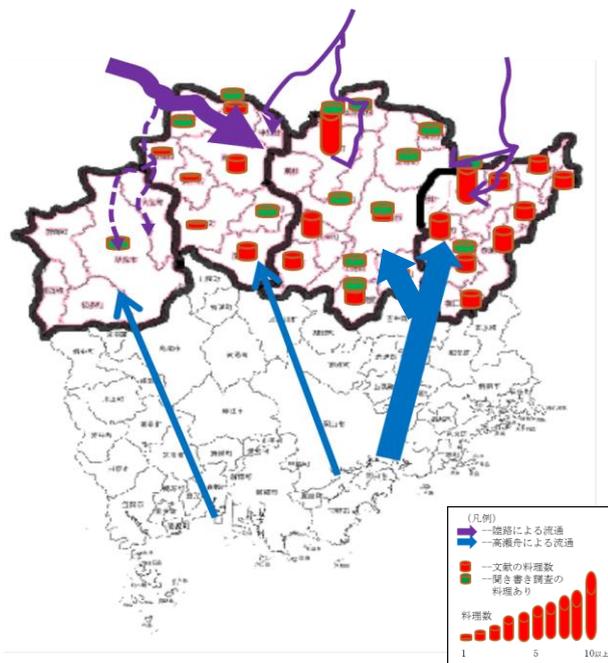


図 5-2 イワシ料理の出現地域

料理があることが分かった。新見地域においては、山陰側の神郷町、大佐町にスルメを使った伝承料理が残っていることが分かった。

真庭、津山、勝英の3地域は、文献、聞き書き調査共に瀬戸内海から高瀬舟による水路によってスルメを運んだとされる結果は得られなかったが、山陰側の島根県や鳥取県からスルメが運ばれたとされる結果が得られたことから、この3地域については、山陰から運ばれたスルメが、伝承料理に使われ、地域に残っているのではないかと考える。新見地域については、山陰からの陸路と高瀬舟による水路によってスルメが運ばれた記録がある²⁰⁾²¹⁾⁴⁸⁾ことから、陸路、水路両方の流通が新見地域のスルメ料理に影響しているのではないかと考えられる。

図5-4より、ブリを使った伝承料理は津山地域の鏡野町では文献ではみられなかったものの、この地域でも実際に食べられていたことが分かった。

ブリの流通と伝承料理との関連をみると、真庭地域には太い矢印で示した山陰からの大山往来による流通があり²⁸⁾、勝英地域には瀬戸内から吉井川筋の高瀬舟による流通があり^{25~26)}、流通があったとされる地域にブリ料理

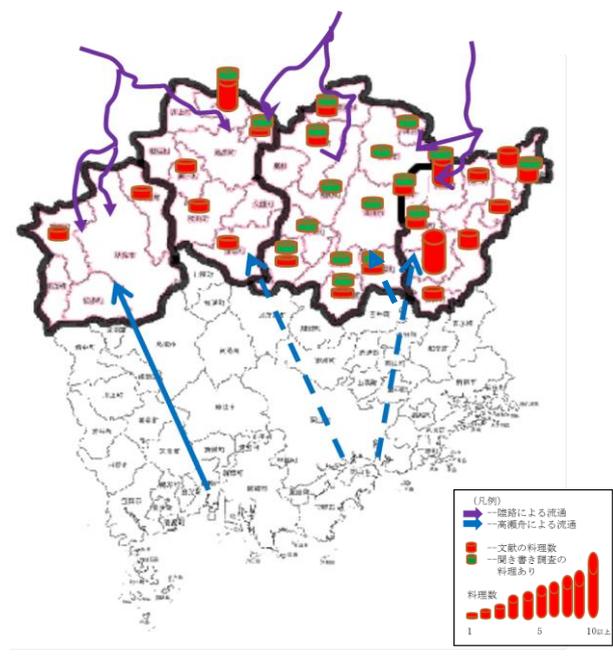


図 5-3 スルメ料理の出現地域

がみられる。このことから、真庭地域は山陰からの陸路、勝英地域は高瀬舟による水路の流通がブリを使った伝承料理に影響していると考えられる。津山地域では、山陰側に位置する奥津町では鳥取からブリが運ばれていたことから、山陰からの陸路による流通によって運ばれたものが伝承料理に影響しているのではないかと考える。新見地域は、ブリは高瀬舟による水路と山陰から陸路によって運ばれた記録がある^{20) 21) 48)} ことから、両方の流通が料理と関係しているのではないかと考える。

以上をまとめると、県北部地域ではサバ、イワシ、スルメ、ブリを使った伝承料理については流通している地域に伝承料理が出現しており、魚の流通と伝承料理に関連があると考えられる。さらに、魚の種類によって山陰からの陸路、高瀬舟による水路それぞれによる流通があり、流通と伝承料理との関連に地域差があると考えられる。山陰からの陸路による流通はサバ（新見、真庭、津山地域）、スルメ（真庭、津山、勝英地域）、ブリ（真庭、津山地域）で、高瀬舟による水路の流通はイワシ（新見地域）、ブリ（勝英地域）で、両方の流通はサバ（勝英地域）、イワシ（真庭、津山、勝英地域）、スルメ・ブリ（新見地

域）であった。このことから、県北部地域の魚を使った伝承料理には山陰からの陸路と高瀬舟による水路の両方の流通が影響していると思われる。

県北部地域での海産物を使った伝承料理は、魚の流通が盛んであったことと、先人達が地域に入ってきた魚を工夫して料理し、受け継いできたからこそ、地域の伝承料理として定着し残っていると考える。

本研究は、現在、県北部地域において伝承料理はかろうじて残っていることを明らかにした。しかし、今回の聞き書き調査で70～80歳代の調査対象者から若い人達は伝承料理を好まない、作らないといった声が多く聞かれ、著者は、将来このような伝承料理が失われるのではないかという危機感を感じた。特に若い世代のお母さんや子ども達に県北部地域の伝承料理を伝えていく必要があると強く感じた。そのために、今後、岡山県内で若い親子向けに無料配布されている冊子へ伝承料理を紹介するような内容の掲載を促したり、著者自身も若い世代が積極的に調理してもらえるように、入手しやすい食材を使った伝承料理の作り方を冊子などの形にして伝えていきたいと考える。さらに、若い世代に伝承料理を残すことの大切さを知らせるため、今後も研究を進めていきたい。

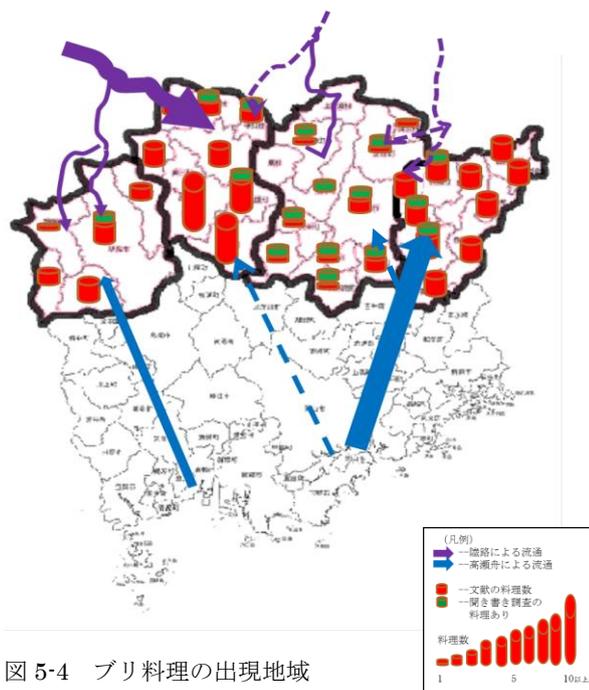


図 5-4 ブリ料理の出現地域

IV. まとめ

県北部地域を中心として人々や物の流通が伝承料理と強く関係すると考えた。魚介類に着目し、県北部の各地域で伝わっている伝承料理と、その料理に使われている食材を文献調査、聞き書き調査により調査し、県北部地域へ輸送された海産物がどのような料理として受け継がれて、食べられてきたのかを検証することを目的として行った。以下のことが明白となった。

1. 海産物は、出雲街道（出雲往来）をほぼ境にして、街道よりも北側は山陰からの陸路によって、南側は高瀬舟による水路によって運ばれていたと考えられる。
2. 高瀬舟によって瀬戸内からの流通は、サバ、イワシ、スルメや塩魚、干し物が運ばれており、山陰からも同じ

ような魚が運ばれていた。

3. 江戸時代の食事についての記録から海産物を使った料理がみられた。江戸時代にも県北部地域に海産物が流通しており、水路の高瀬舟や陸路の街道の役割が大きいと考えられる。

4. 地域で発行された料理に関する文献から、県北部地域の伝承料理には様々な海産物が使われており、サバは秋祭りのサバ寿司、ブリやスルメは正月の雑煮に、イワシは大晦日と、ハレの食事や行事食として使われていることが分かった。1年間にわたり行われる行事で食べられていることから県北部地域ではご馳走として魚料理が位置づけられていると考えられる。

5. 昭和30年代の食事の聞き書き調査から、県北部地域では地域に運ばれた海産物を食べてきた。日常の食事では主にサバ、イワシ、スルメ、クジラを食べており、ハレの食事や行事食ではサバ、イワシ、ブリ、スルメ、昆布を使って料理することが多かった。

6. 地域で発行された料理に関する文献と昭和30年代の食事の聞き書き調査ではほぼ同様の結果が得られた。

7. 魚の流通と伝承料理との関連をみたところ、サバ、イワシ、スルメ、ブリを使った伝承料理については流通との関連がみられ、地域差があった。山陰からの陸路による流通はサバ（新見、真庭、津山地域）、スルメ（真庭、津山、勝英地域）、ブリ（真庭、津山地域）で、高瀬舟による水路の流通はイワシ（新見地域）、ブリ（勝英地域）で、両方の流通はサバ（勝英地域）、イワシ（真庭、津山、勝英地域）、スルメ・ブリ（新見地域）であった。

謝辞

最後にこの場をお借りして、聞き書き調査にご協力して下さった地域の方々、ご紹介頂きました美作県民局、地域の役場の方々、またこの研究にご助言頂きました学内の先生方に厚く御礼申し上げます。

参考文献

1) 岡山県編纂委員会編（1985），岡山県史 第7巻 近

世Ⅱ，岡山県

2) 今井三郎（1969），高瀬舟，今井三郎

引用文献

1) 山田安彦，山崎謹哉編（1991），歴史のふるい都市群 10—山陰・中国山地・南四国の都市—，大明堂，pp. 2

2) 遠藤金次，橋本慶子，今村幸生（1998），食生活論—「人と食」のかかわりから，南江堂，pp. 51

3) 遠藤金次，橋本慶子，今村幸生（1998），食生活論—「人と食」のかかわりから，南江堂，pp. 50

4) 江原絢子，石川尚子編著（2010），日本の食文化—その伝承と食の教育—，アイ・ケイ コーポレーション，pp. 138-139

5) 藤沢良知（2005），食育の時代—楽しく食べる子どもに—，第一出版，pp. 139

6) 山村涼子，山下浩子，眞谷智美，高谷幸子（2011），行事食に関する調査研究 第1報，久留米信愛女学院短期大学研究紀要，34，pp. 59-67

7) 安場規子，磯部由香，吉本敏子（2013），家庭と地域の人々とのかかわりを大切にした家庭科教育における食教育の実践，三重大学教育学部附属教育実践総合センター紀要，33，pp. 87-92

8) 坂本薫（2011），食文化の伝承と行事食—一年末年始の行事食の現状—，兵庫県立大学環境人間学部 研究報告，13，pp. 55-60

9) 岡山県企画（1984），おかやまの味，岡山県郷土文化財団，pp. 112

10) 山陽新聞社出版局（1980），岡山の郷土料理 365 選，山陽新聞社，pp. 10, 16

11) 畦五月（1997），岡山県のさばずし，日本調理科学会誌，pp. 100-103

12) 柵原町史編集委員会編（1976），郷土の文化資料 第四集（美作の高瀬舟、古地図），柵原町史編集委員会，pp. 73-74

13) 岡山県史編纂委員会編（1985），岡山県史 第7巻 近

- 世Ⅱ，岡山県，pp. 641-644
- 14) 今井三郎（1969），高瀬舟，今井三郎，pp. 27
- 15) 勝山町史編集委員会編（1982），勝山町史 前編，勝山町，pp. 702
- 16) 野田和心（1993），高梁川の高瀬舟—明治以後より舟運の終るまで，pp. 16
- 17) 岡山県編纂委員会編（1985），岡山県史 第七巻 近世Ⅱ，岡山県，pp. 560
- 18) 川上村史編集委員会編（1980），川上村史，川上村役場，pp. 752，787-790
- 19) 藤沢晋（1972），岡山の交通，日本文教，pp. 65-66，131，142，151
- 20) 倉敷市史研究会（1996），新修 倉敷市史 8 自然・風土・民俗，倉敷市，pp. 217-224
- 21) 野田和心（1993），高梁川の高瀬舟—明治以後より舟運の終るまで，pp. 15-16
- 22) 勝山町史編集委員会編（1982），勝山町史 前編，勝山町，pp. 702
- 23) 落合町史編集委員会編（2004），落合町史 通史編，落合町，pp. 551
- 24) 山室勝之資（1991），高瀬舟，山室勝之資，pp. 57-58
- 25) 柵原町史編集委員会編（1976），郷土の文化資料 第四集（美作の高瀬舟、古地図），柵原町史編集委員会，pp. 99，107
- 26) 今井三郎（1969），高瀬舟，今井三郎，pp. 19，28，32
- 27) 関金町誌編さん委員会編（1980），関金町誌 第一集—生業の中にみる我がまち—，関金町，pp. 189-191
- 28) 川上村編纂員会役場編（1980），川上村史，川上村役場，pp. 813-819
- 29) 智頭町誌編さん委員会編（2000），智頭町誌 下巻 地域誌・民俗・林業，智頭町，pp. 542-544，564
- 30) 岡山県編集委員会（1985），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，pp. 214，308，319
- 31) 岡山民俗学会編（1957），那岐山麓の民俗，岡山民俗学会，pp. 41
- 32) 勝田町誌編纂員会（1975），勝田町誌，勝田町教育委員会，pp. 494
- 33) 勝北町教育委員会，勝北町誌編纂委員会（1991），勝北町誌，勝北町，pp. 654
- 34) 英田町編纂委員会編（1996），英田町史，英田町，pp. 343，504-505
- 35) 鏡野町史編集委員会編（1993），鏡野町史 民俗編，鏡野町，pp. 199
- 36) 岡山県史編纂委員会（1983），岡山県史，岡山県，pp. 333-335
- 37) 上斎原村（1994），上斎原村誌 民俗編，上斎原村，pp. 678-679
- 38) 川上村史編纂委員会編（1980），川上村史，川上村役場，pp. 815-820
- 39) 柵原町史編集委員会（1976），郷土の文化資料 第四集（美作の高瀬舟、古地図など），柵原町史編集委員会，pp. 101-102
- 40) 西栗倉村史編纂委員会（1977），西栗倉村史 後編，岡山県西栗倉村，pp. 971
- 41) 新見市史編纂委員会編（1991），新見市史 通史編 下巻，新見市，pp. 397-398
- 42) 哲多町史民族編集委員会（2001），哲多町史 民俗編，哲多町，pp. 199，452
- 43) 旭町（1997），旭町誌 民族編，旭町，pp. 366-367
- 44) 美甘村史編纂委員会編（1974），美甘村史 上巻，美甘村役場，pp. 919-920
- 45) 大佐町史編纂委員会編（1979），大佐町史 上巻，大佐町教育委員会，pp. 1269
- 46) 八束村史編纂委員会編（1982），八束村誌，岡山県大庭郡八束村，pp. 657
- 47) 森本清（1957），湯原町史 後編，湯原町，pp. 903
- 48) 安東靖雄他（1980），おかやまの峠，福武書店，pp. 5-6，45-46
- 49) 芳賀登，石川寛子 監修（1998），全集 日本の食

- 文化 第一巻 食文化の領域と展開, 雄山閣出版, pp. 206
- 50) またたび隊 (2005), 奥津の郷土食 わしらこんな風にたべよったー先人の知恵に学ぶー, 立石憲利監修, pp.21-22
- 51) 鶴藤鹿忠 (1977), 岡山の食習俗, 日本文教出版, pp. 114-120
- 52) 佐野綱由, 尾島治 (2000), 津山学ことはじめ, 津山市, pp. 265-268
- 53) 久世町 (1975), 久世町史, 久世町, pp. 243-246
- 54) 白根正寿 (1971), 神郷町史, 神郷町, pp. 445-446
- 55) 落合町史編集委員会 (2004), 落合町史 通史編, 落合町, pp. 493
- 56) 鳥取県立鳥取図書館編 (1971), 鳥取藩史 第6巻 殖産商工志 事変志, 鳥取県, pp. 266, 272-273
- 57) 畦五月 (1997), 岡山県のさばずし, 日本調理科学会誌, pp. 100-103
- 58) 津山市史編さん委員会編 (平成7年), 津山市史 第四巻 近世Ⅱー松平藩時代ー, 津山市役所, pp. 106-107
- 59) 新見市史編纂委員会編 (1965), 新見市史、新見市, pp. 397
- 60) 大佐町史編纂委員会編 (1979), 大佐町史 上巻, 大佐町教育委員会, pp. 1269
- 61) 今田節子 (1988), 食の伝承ー岡山県のすしの特徴と地域性ー, 日本民俗学 (175), pp. 124-144
- 62) 旭町編 (1997), 旭町誌 民俗編, 旭町, pp. 398
- 63) 今田節子, 岡井球美子 (1986), 食の伝承ー正月雑煮の慣習からみた岡山県食習俗の特徴と地域性ー, 日本民俗学 (163), pp. 1-22
- 64) 哲多町史民俗編編集委員会, 哲多町教育委員会編 (2001), 哲多町史 民俗編, 哲多町, pp. 309
- 65) 川上村史編纂委員会編 (1980), 川上村史, 川上村役場, pp. 982-983
- 66) 旭町編 (1997), 旭町誌 民俗編, 旭町, pp. 385-386
- 67) 新見市史編纂委員会編 (1991), 新見市史 通史編 下巻, 新見市, pp. 397-398
- 68) 美甘村史編纂委員会編 (1974), 美甘村史 上巻, 美甘村役場, pp. 919-920