

岡山県北部における伝承料理の研究
－雑煮に海産物を使う因子の検討－

藤堂雅恵・藤井わか子

美作大学・美作大学短期大学部紀要（通巻第67号抜刷）

岡山県北部における伝承料理の研究 — 雑煮に海産物を使う因子の検討 —

Traditional Cooking in Northern Okayama Prefecture:
Assessment of the Seafood Usage for Zoni

藤堂 雅恵^{1) †}・藤井わか子²⁾

キーワード：岡山県北部、雑煮、海産物

背景と目的

「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である。また「郷土料理」¹⁾は、地域の地理的条件や風土、食習慣などを反映した地方特有の料理で、食品の種類や調理法などに地域性がみられる。さらに、毎年一定の時期に、集団や家庭において慣例としてくり返される行事を年中行事といい、その行事にちなんで特別に準備される食事は「行事食」²⁾と言われている。伝承料理は、年中行事や通過儀礼の中に地域独自の郷土料理として残っていると考えられる。

地域色が色濃く表れる伝承料理に雑煮がある。岡山県の雑煮は、今田・岡井氏の調査³⁾によると、雑煮の具は備前南部である“岡山県南部”で鶏肉、備中全域と備中に隣接した美作西部・備前西部である“岡山県西部”でブリ、美作全域と美作に隣接した備前北部である“岡山県北部（以下、県北部とする）”でスルメの使用が多い。本研究では、海から離れた内陸部である県北部で雑煮にブリやスルメの海産物を使う因子について、流通と雑煮の歴史的、地理的観点から検討した。

方法

1. 岡山県内の食材流通に関する文献調査

岡山県内の自治体誌等（昭和32年～平成17年発行）、鳥取県内の自治体誌等（昭和55年～平成12年発行）の流通に関する書物、今井氏らの高瀬舟に関する書物を文献調査した。

2. 県北部の食事記録の調査

平成24、25年度日本調理科学会特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」の聞き書き調査の記録より、県北部に居住する60～90歳代（平均年齢 79.2±6.5歳）83名（男性1名、女性82名）の食事記録を資料とした。

流通・食事記録を県北部4地域（①新見地域：新見市と旧大佐町・神郷町・哲多町・哲西町、②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、③津山地域：津山市、久米南町、鏡野町と旧上齋原村・奥津町・富村・阿波村・加茂町・久米町・中央町・旭町・柵原町、④勝英地域：奈義町、勝央町、西粟倉村と旧勝北町・美作町・英田町・作東町・勝田町・大原町・東粟倉村）に分けて特徴をみた。

結果及び考察

1. 県北部へ運ばれた海産物の分布

県北部は、中国山地を隔てて山陰と隣接し、津山盆

†責任者

¹⁾ 美作大学生生活科学部食物学科

²⁾ 美作大学短期大学部栄養学科

地と吉備高原が連なり、南北に三大河川（高梁川・旭川・吉井川）が流れている。

先行研究¹⁾より、江戸時代から昭和初期にかけての流通手段を調べると、三大河川を行き来する高瀬舟による水路、出雲街道、因幡街道などによる徒歩で人力や牛、馬の背で荷物を運ぶ陸路があった。

県北部への海産物の流通の文献調査結果を図1に示した。海産物が、山陰から陸路によって運ばれた地域には赤丸で、高瀬舟によって運ばれた地域には青丸でプロットした。山陰、瀬戸内地域以外から運ばれた地域には黄色の丸でプロットした。

陸路の流通に関する文献⁶⁻²⁵⁾によると、陸路で運ばれた海産物は、山陰側からは鳥取県と県北部をつなぐ大山往来、伯耆往来、因幡街道等を通ってきた。山陰から来た行商等が、県北部の各地域で魚介類を売っていた。山陰からは、塩ブリ、塩サバ、塩イワシや干しスルメなどの日持ちする塩物、干物が中心に運ばれていた。また、地域の方が山陰や瀬戸内地域へ魚介類を

買いに行っていたと自治体誌等に記載がみられた。出雲街道よりも南側に位置する新見市、旧神郷町へは、鳥取県の米子や境港から行商が塩魚を売りに来ていたことから、鳥取県側から出雲街道を通して、途中南下して来ていたのではないかとと思われる。

高瀬舟に関する文献^{8,26-32)}によると、瀬戸内地域から運ばれた海産物は、江戸時代から昭和初期まで運航していた高瀬舟によって運ばれていた。高瀬舟は、瀬戸内地域へ年貢米や加工品等運び、県北部への戻りに、瀬戸内地域から調味料や日用品と共に海産物を運んでいた。運ばれた海産物は、ブリやサバ、イワシ、カキなどがあつた。これらの海産物は塩物や干物か不明なものが多いが、瀬戸内から県北部への戻りは、順調な時で運航に3～4日ほど掛かったことから、塩物や干物が中心ではないかと推測する。

山陰、瀬戸内地域以外からの海産物は、旧勝田町へ赤穂のいり干し売り、舞鶴のわかめ売りが来ていた³³⁾。

さらに、明治31年に入ると岡山県内を南北につなぐ中国鉄道が開通し、瀬戸内からの海産物は県北部へ流通しやすくなったと推測される。

以上のことから、県北部に入ってきた海産物は、出雲街道をほぼ境にして、街道よりも北側は山陰から、南側は瀬戸内地域から運ばれてきたことが分かった。

2. 県北部へ運ばれたブリ、スルメの流通記録

自治体誌等より、江戸時代から昭和初期までの海産物の流通記録のうち、ブリ、スルメに着目すると、江戸時代は吉井川筋の高瀬舟によって様々な海産物と共にブリ、スルメが津山、勝英地域に運ばれていた記述がみられた。明治時代に入ると、高梁川筋の高瀬舟によって新見地域へブリ、スルメが運ばれ、陸路では山陰から行商等によって県境の地域へ様々な海産物と共にブリ、スルメが運ば

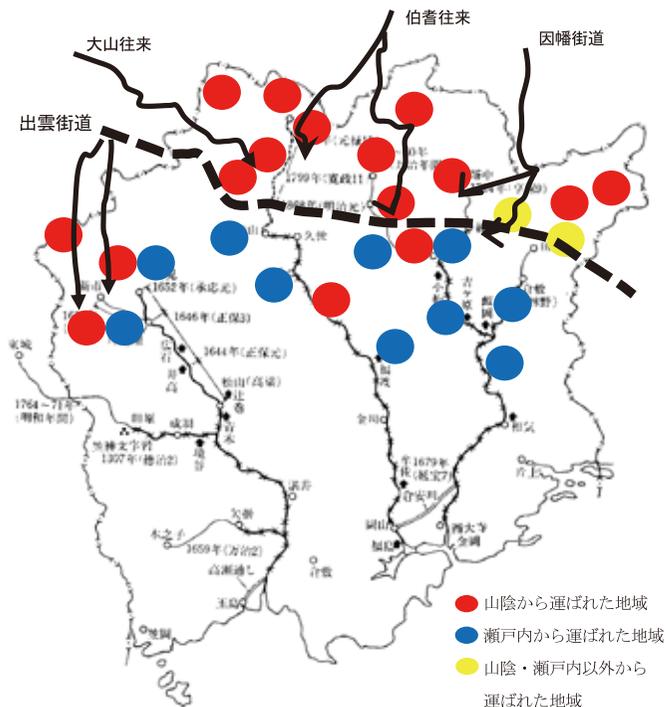


図1 江戸時代～昭和初め海産物が運ばれた県北部地域の分布（『岡山県史 第七巻 近世II』県下の高瀬舟 船路網と開発年時⁵⁾を引用して加工）

れていた記録があった。また、『北房町史 民俗編』³⁴⁾によると、中津井(旧北房町)のブリ市は江戸時代には定期市があったとされる。ブリは米一俵と同じ位の値段であったとされる高級魚だったが、『新見市史 通史編下巻』¹⁵⁾によると、新見地域では旧北房町や鳥取県の日南町でのブリ市へ、正月用のブリを買いに行っていた記述がみられた。

3. 歴史的にみた雑煮の変遷

奥村氏によると³⁵⁾、室町時代、上級武家の婚儀における固めの坏の酒肴としての餅は、正月祝の酒肴にも用いられるようになったとされる。正月に雑煮を用いた記録の初見は京都吉田神社神職、鈴鹿家の日記(1364)で、時代がくだと神社だけでなく、寺院でも祝うようになった。武家や公家では海の幸を優先し(京都だから干物)、野山の幸を従とし、僧院では精進ゆえ、野山の幸だけを用了。戦国末期には武家、寺社だけでなく、京都の金持ちの商家でも雑煮祝が行われていた。江戸中期になると、雑煮の発生地である京都では庶民の間にまで普及し、全国的に普及するのは貨幣経済が発展する元禄以後で、現在の雑煮文化が確立したのは明治後半と紹介されている。

県北部での雑煮の記録をみると、大正元~12年の間に発行された各郡誌³⁶⁻³⁹⁾によると、大正時代には新見地域(旧上房郡)で塩ブリを、津山地域(久米郡)・勝英地域(勝田郡)で塩ブリとスルメを、勝英地域(英田郡)でスルメを正月の雑煮に使った記録がみられた。この記録から、大正時代までには県北部でブリ、スルメを使う雑煮が成立していたことが明らかになった。

4. 県北部での近年の雑煮へのブリ、スルメの使用状況

聞き取り調査⁴⁾から分かった昭和30~40年頃の雑煮へのブリ、スルメの使用状況を表1に示した。

ブリは、県北部の4地域で正月に雑煮の上置きとして使用されていた。新見地域(新見市)、真庭地域(旧久世町・中和村)、津山地域(津山市、久米南町、旧久米町・中央・旭町)で雑煮の上置きとして使われていた。津山地域の旧中央・旭町ではゆでた塩ブリを用

いていたが、同じ津山地域であっても津山市ではブリの照り焼きを使うといった違いがあった。

スルメは、真庭地域の旧八束村と、旧中央・旭町以外の津山地域と勝英地域では雑煮のだしとして使われていた。また、津山地域の旧鏡野町・久米町、勝英地域の旧美作町では、スルメはだしだけでなく、切って上置きとして入れていた。津山地域の旧中央・旭町では、スルメの胴を足で巻いた巻きスルメといった特徴的なスルメを上置きとして入れていた。

調査結果をまとめると、ブリは、県北部の4地域で正月に雑煮の上置きとして使用していた。上置きに使用されたブリは、ゆでたものを使用する地域もあれば、照り焼きを入れる地域もあった。スルメは、真庭・津山・勝英地域では雑煮のだしとして使い、さらに津山・勝英地域ではだしとして使ったスルメを上置きとして食べていたことが分かった。

地域の風習をみると、ブリは真庭・津山地域で、結婚後初めて迎える歳の暮れに婚家より新婦の生家へブリを贈る習慣があったと聞き取り調査の際に聞かれた。勝英地域(西粟倉村)でも自治体誌に同様の記録がみられた⁴⁰⁾。また、スルメは、自治体誌より、新見地域(旧大佐町)では神棚に、真庭地域(旧八束村)、勝英地域(西粟倉村)では年桶に、津山地域(旧加茂町)では三宝飾りとして飾る風習があったとされ、県北部ではブリ、スルメは正月のお祝いには欠かせない縁起物であった⁴¹⁻⁴⁴⁾。

また、生のイカでは余り強く感じないものの、スルメを食べるとかなり強く甘味とうま味を感じる。これは乾燥により濃縮されたエキス成分の味である。イカの甘味はグリシンやアラニンが、うま味はグルタミン酸が主として生みだすものと考えられている⁴⁵⁾。県北部でスルメを雑煮のだしとして使用するの、そのうま味を取り入れた雑煮が広く受け入れられたためと想像する。

以上のことから、県北部では海から離れているにも関わらず、正月に向けてブリ、スルメを購入できる流通環境があり、その環境が雑煮にブリ、スルメを用いる一つの因子となって、料理として伝承されるのでは

表1 聞き取り内容による雑煮へのブリ、スルメの使用状況

地域名 (旧)		雑煮への使用状況	
		ブリの使用 (使用方法)	スルメの使用 (使用方法)
新見地域	新見市	○ (ブリの切り身を入れる)	
	八束村		○ (だしとして使用)
真庭地域	中和村	○ (塩ブリを入れる)	
	久世町	○ (ブリを上置きする)	
津山地域	津山市	○ (ブリの照り焼きを入れる)	○ (だしとして使用)
	上齋原村		○ (だしとして使用、上置きにもする)
	阿波村		○ (スルメいかをだしとして使用)
	加茂町		○ (だしとして使用)
	奥津町		○ (だしとして使用)
	鏡野町		○ (だしとして使用、大きく切ったスルメを入れる)
	久米町	○ (ブリを入れる)	○ (だしとして使用、身を小さく切ったスルメを入れる)
	中央・旭町	○ (塩ブリをゆがいて入れる)	○ (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	○ (塩ブリを入れる)	○ (だしとして使用)
	柵原町		○ (干しスルメをだしとして使用)
勝英地域	奈義町	○ (湯びきりした塩ブリを入れる)	○ (白スルメをだしとして使用)
	勝北町		○ (だしとして使用)
	勝央町	○ (ブリは正月3日間のうち、1日に入れた)	○ (だしとして使用)
	美作町	○ (塩ブリを上置きする)	○ (だしとして使用後、小さく切って入れる)

ないかと考える。

5. 聞き取った雑煮の再現

聞き取り調査⁴⁾からみられた新見・真庭・津山・勝英地域の代表的な雑煮を再現し、表2に示す。今回の調査でだしは、真庭・津山・勝英地域ではスルメを雑煮のだしとして使っていたが、スルメはだしとして使われる際に、昆布やいり干し、鰹節のいずれかと組み合わせることが多いことが分かった。スルメ単独での使用は、津山地域の旧久米町のみであった。味付

けは、県北部の4地域で醤油でのすまし汁が多かった。しかし、津山地域の久米南町では味噌による味付けの家庭があり、津山地域の津山市、旧鏡野町では正月三箇日で醤油、味噌と味付けを変えていた。また、真庭地域の旧中和村や勝英地域の旧勝北町では醤油と共に白味噌で味付けをしている家庭もあった。

上置き食材としては、県北部4地域でブリと共に、ほうれん草やねぎ、水菜、せりの青み野菜や、人参といった彩りとなるいずれかの野菜を使用していた。そ

表2 再現した雑煮（聞き取り調査の地域別）

	新見地域 (新見市)	真庭地域 (旧中和村)	津山地域 (旧中央・旭町)	勝英地域 (旧美作町)
				
味付け	醤油	白味噌	醤油	醤油
上置き食材	ブリ、ちくわ、野菜（水菜、にんじん）	ブリ、にんじん	ブリ、スルメ ※鰹節をかける	ブリ、スルメ、ねぎ、ほうれん草、水菜

の他の食材としては、新見地域でちくわ、真庭地域では豆腐が使われていた。真庭地域の旧久世町でサケやハマグリ、津山地域の津山市では皮クジラ、旧柵原町ではも貝、勝英地域の旧美作町でハマグリといったブリ、スルメ以外の海産物も使われていた。さらに、真庭地域や津山地域では、家庭によって鰹節をかけていた。

要 約

本研究では、海から離れた県北部で雑煮に海産物を使う因子について検討した。

- (1) 江戸時代から昭和初期までの海産物の流通記録をみると、海産物は出雲街道をほぼ境にして、街道よりも北側は山陰から、南側は瀬戸内地域から運ばれてきたことが分かった。
- (2) ブリ、スルメの流通をみると、水路では高梁川筋で塩ブリやスルメ、吉井川筋でブリが様々な海産物と共に運ばれていた。陸路では、山陰からいくつかの街道を通して行商等により県北部の県境の地域にブリ、スルメ等の海産物が運ばれていた。
- (3) 大正時代までには、県北部でブリ、スルメを使う雑煮が成立していたことが明らかになった。
- (4) 昭和30～40年頃は、県北部全域でブリの切り身を上置きにし、真庭・津山・勝英地域でスルメをだしとして使っていた。ブリ、スルメは、正月祝いには欠かせない縁起物であったと思われる。

以上のことから、少なくとも江戸時代から昭和初期までの海産物の流通環境が一つの因子となり、県北部でブリ、スルメを使った雑煮となった。その雑煮が現在まで伝承料理として伝わっていると推測する。

【付記】本稿の一部は、日本調理科学会2021年度大会で発表した。

文 献

- 1) 吉田勉編著他 (1997), 『食生活論 第三版』, 学文社, p.94.
- 2) 遠藤金次, 橋本慶子, 今村幸生編 (1997), 『食生活論－「人と食」のかかわりから－』, 南江堂, p.50.
- 3) 今田節子, 岡井球美子 (1986), 「食の伝承－正月雑煮の慣習からみた岡山県食習俗の特徴と地域性－」, 日本民俗学 (163), p.1-22.
- 4) 藤堂雅恵 (2014), 「岡山県北部の伝承料理の研究－魚介類の流通とその料理との関連－」, 美作大学大学院生活科学研究科修士論文
- 5) 岡山県史編纂委員会編 (1985), 『岡山県史 第七卷近世Ⅱ』, 山陽新聞社, p.646.
- 6) 「日本の食生活全集 岡山」編集委員会編 (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, p.308, 319-320.
- 7) 勝北町教育委員会, 勝北町誌編纂委員会編 (1991), 『勝北町誌』, 勝北町, p.654.
- 8) 英田町編纂委員会編 (1996), 『英田町史』, 英田町, p.342-343.

- 9) 鏡野町史編集委員会, 鏡野町教育委員会編(1993), 『鏡野町史 民俗編』, 鏡野町, p.199-200.
- 10) 岡山県史編纂委員会編 (1983), 『岡山県史 第十五卷 民俗 I』, 山陽新聞社, p.333-335.
- 11) 上齋原村 (1994), 『上齋原村史 民俗編』, 上齋原村, p.678-679.
- 12) 川上村史編纂委員会編 (1980), 『川上村史』, 川上村役場, p.815-820, 824-825.
- 13) 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、古地図など)』, 柵原町史編集委員会, p.101-102.
- 14) 西粟倉村史編纂委員会 (1977), 『西粟倉村史 後編』, 岡山県西粟倉村, p.971.
- 15) 新見市史編纂委員会編 (1991), 『新見市史 通史編下巻』, 新見市, p.397-398.
- 16) 哲多町史民俗編集委員会, 哲多町教育委員会編 (2001), 『哲多町史 民俗編』, 哲多町, p.199, 452.
- 17) 旭町 (1997), 『旭町誌 民俗編』, 旭町, p.366-367.
- 18) 美甘村史編纂委員会編(1974), 『村誌美甘 上巻』, 美甘村役場, p.919-920.
- 19) 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, p.1269-1270.
- 20) 八束村史編纂委員会編 (1982), 『八束村史』, 八束村, p.656-657.
- 21) 森本清 (1957), 『湯原町史 後編』, 湯原町, p.903.
- 22) 谷野研治, 斎藤伸英他 (1980), 『おかやまの峠』, 石田寛監修, 福武書店, p.5-6, 45-46.
- 23) 今田節子他 (1998), 『全集 日本の食文化 第一巻 食文化の領域と展開』, 芳賀登, 石川寛子監修, 雄山閣出版, p.206.
- 24) またたび隊 (2005), 『奥津の郷土食 わしらこんな風に食べよったー先人の知恵に学ぶー』, 立石憲利監修, p.21-22.
- 25) 鳥取縣第一部農商課 (1890), 『鳥取縣勸業雜報 號外「生産力、物資輸出入調査及農事統計表」』, 鳥取印刷, p.17-25.
- 26) 倉敷市史研究会編 (1996), 『新修倉敷市史 第八巻 自然・風土・民俗』, 山陽新聞社, p.219.
- 27) 野田和心 (1993), 『高梁川の高瀬舟ー明治以後より舟運の終るまで』, p.15-16.
- 28) 勝山町史編集委員会編(1974), 『勝山町史 前編』, 勝山町, p.702.
- 29) 落合町史編集委員会編 (2004), 『落合町史 通史編』, 落合町, p.551-552, 942-943.
- 30) 山室勝之資 (1991), 『高瀬舟』, p.57-58.
- 31) 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、古地図など)』, 柵原町史編集委員会, p.107-108.
- 32) 今井三郎 (1969), 『高瀬舟』, p.19, 27-28, 32.
- 33) 岡山県史編纂委員会編 (1983), 『岡山県史 第十五卷 民俗 I』, 山陽新聞社, p.335.
- 34) 北房町史編集委員会編 (1983), 『北房町史 民俗編』, 北房町, p.510-511.
- 35) 奥村彪生 (2016), 『日本料理とは何か 和食文化の源流と展開』, 農山漁村文化協会, p.517 - 543.
- 36) 私立上房郡教育會 (1913), 『上房郡誌』, 莊活版印刷所 (発行), p.1219.
- 37) 久米郡教育會編 (1923), 『久米郡誌』, 久米郡教育會, p.1091.
- 38) 岡山県勝田郡役所編 (1912), 『岡山縣勝田郡志』, 岡山県勝田郡役所, p.172.
- 39) 英田郡 (1923), 『英田郡誌』, 英田郡役所, p.470.
- 40) 西粟倉村史編纂委員会編 (1977), 『西粟倉村史 後編』, 岡山県西粟倉村, p.982.
- 41) 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, p.1272.
- 42) 八束村史編纂委員会編 (1982), 『八束村史』, 八束村, p.863.
- 43) 西粟倉村史編纂委員会編 (1977), 『西粟倉村史 後編』, 岡山県西粟倉村, p.994.
- 44) 加茂町史編纂委員会編(1975), 『加茂町史 本編』, 岡山県苫田郡加茂町, p.1085.
- 45) 奥積昌世, 藤井建夫編 (2000), 『イカの栄養・機能成分』, 成山堂書店, p.76.