能登における発酵食文化 発掘・発信事業 報告書



目次

例言		3
序章		5
問題意識		5
本事業の目	的と意義	6
研究方法と	報告書の構成	6
本研究にお	· ける用語の定義	7
事業内容		8
第1章 能登	の食文化の特質(概観)	9
1.1. 能登	:における発酵食とその成り立ち、独自性、有用性	9
1.2. 能	登地域の地理的特徴	10
1.3. 他	地域や他の郷土食との比較、特徴、特色	12
第2章 能登	の発酵食	14
2.1. 魚	醤油(いしり・いしる)	14
2.1.1.	歴史や成り立ち	14
2.1.2.	分布状況	15
2.1.3.	製造方法(伝統的·現代的)	16
2.1.4.	担い手と伝承風景・食される場面	18
2.1.5.	経済性と課題	19
2.2. な	れずし	20
2.2.1.	歴史や成り立ち	20
2.2.2.	分布状況(過去·現在)	21
2.2.3.	製造方法(伝統的·現代的)	22
2.2.4.	担い手と伝承風景・食される場面	23
2.2.5.	経済性と課題	24
2.3. 能	・登の酒造り	25
2.3.1.	歴史や成り立ち	25
2.3.2.	能登杜氏	26
2.3.3.	どぶろく	30
2.4. か	ぶらずしと大根ずし	33
2.4.1.	歴史や成り立ちや過去現在の分布状況	33
2.4.2.	製造方法(伝統的·現代的)	34
2.4.3.	現代的な製造方法	
2.4.4.	担い手と伝承風景・食される場面	37
2.4.5.	経済性と課題	38
2.5. こ	んか漬け	39
2.5.1.	歴史や成り立ちと分布	39

2.5.2.	製造方法(伝統的·現代的)	40
2.5.3.	伝承風景·食される場面·担い手	41
2.5.4.	経済性と課題	42
2.6. 能登	登におけるその他発酵食	43
2.6.1.	日常多用される発酵食品	43
2.6.2.	散見される能登地域らしい発酵食品	45
第3章 能登の	D発酵食文化の未来と今後の展望	49
3.1. 能登	きの発酵食文化	49
3.1.1.	も登の発酵食文化の現状	49
3.1.2.	現代における発酵食の価値	52
3.2. 能登	受の発酵食文化を未来につなぐために	54
3.3. 本元	プロジェクトの今後の展望と提言	59
参考文献		60
ウェブアンケ	- }	63

例言

- 1. 本書は令和 3 年度食文化ストーリー創出・発信モデル事業として文化庁から採択を受けた、「能登における発酵食文化の発掘・発信事業」の報告書である。
- 2. 本事業には文化芸術振興費補助金を使用した。
- 3. 本事業は一般社団法人能登半島広域観光協会が事業主体となって実施しており、事務局業務の一部 は能登 DMC 合同会社が実施した。構成員は下記のとおりである。

能登半島広域観光協会 専務理事 楠 茂浩

事務局 野口 志穂

能登 DMC 合同会社 執行社員 宮田 清孝

執行社員 柿島 一平 マネージャー 小山 基

アシスタントマネージャー 高澤 千絵

森山 奈美(株式会社御祓川)

酒井 可奈子(株式会社御祓川 東京コーディネーター)

またオブザーバーとして、石川県、珠洲市、輪島市、能登町、穴水町、七尾市、志賀町、中能登町、宝達志水町、羽咋市の文化財担当職員、石川県商工労働部経営支援課、観光企画課職員の参加を得た。

4. 本事業の実施にあたっては、能登の発酵食文化研究会を組織し、指導を受けた。構成員は下記のとおりである。

委員名	所属·役職						
林紀代美	金沢大学人間社会研究域 准教授						
東四柳祥子	梅花女子大学食文化学科 教授						
えのもと としき 榎本 俊樹	石川県立大学食品科学科 教授						
小栁 喬	石川県立大学食品科学科 准教授						
道畠 俊英	石川県工業試験場 次長(技術)						
数馬 しほり	数馬酒造女将						
つぐま たかこ	フードコーディネーター						
四十方谷 正和	四十萬谷本舗 専務取締役						

5. 本事業の実施にあたり、各委員の方々のほか、下記の方々からも協力を得た。記して感謝する。

【珠洲市】新谷 幸昇氏

【能登町】 能登イタリアンと発酵食の宿ふらっと ベン・フラット氏・智香子氏 / 有限会社カネイシ 新谷 伸一氏 / ヤマサ商事株式会社 山崎 晃一氏 / 春蘭の里 多田 喜一郎氏 / 特定非営利活動法人当目 修田 勝好氏

【輪島市】里山まるごとホテル お食事処茅葺庵 谷内 信子氏 / 谷川醸造株式会社 谷川 貴昭氏・ 千穂氏

【七尾市】Villa della Pace 平田 明珠氏 / 厨 oryzae 北谷 三貴氏

【志賀町】農家レストランむろたに 室谷 加代子氏 / 株式会社しなんた 土橋 裕久氏

【中能登町】近江 節子氏 / 中能登どぶろ<研究会 船木清崇氏 / 石川県立鹿西高校 岡山 和美氏 【羽咋市】高澤醸造株式会社 高澤 理八氏

(順不同)

- 6. 本書の執筆は、林 紀代美(金沢大学人間社会研究域・准教授)・東四柳 祥子(梅花女子大学食文化学科・教授)の両先生ご指導のもと、小山 基(能登 DMC 合同会社)・高澤 千絵(同社)・森山 奈美(株式会社御祓川)・出島 この美(七尾市地域おこし協力隊)・志保石 薫・正林 泰正が担当した。 本報告書に記載の情報は、各市町の市町村史や聞き書等の文献などを中心に収録しているが、取得できた情報は一部に限定されている。詳細に関しては、個々の報告書、論文等をご参照いただき、判断いただくことをお願いする。
- 7. 本書の参考文献は巻末に一覧し、文中には()書きで引用した。

序章

問題意識

石川県の北部に位置する能登半島は、三方を海に囲まれ、豊かな山の自然と人々の暮らしが古くより密接につながってきた。人々は里山で山菜やきのこを採り、田では米を作り、里海では刺し網や定置網で魚を捕るなど半農半漁の生活スタイルを続けた。また田の神を自宅に招き入れる冬の農耕儀礼「あえのこと」、祭礼時に輪島塗などの器や重箱に盛り付けたごちそうを囲んで客人をもてなす「ヨバレ」といった独自の伝統習俗が現代にまで受け継がれている。人々の暮らしとともに育まれた日本の原風景が、今なお多く残っているのである。

能登¹における発酵食は、能登地域の高温多湿な夏でも腐敗させずに食品を保存する術として、さらに長い冬を越すための生活の知恵として、独自の加工技術が磨かれてきた。発酵食品の種類も豊富である。一般的な「酒」「醤油」「味噌」のみならず、日本三大魚醤の一つとされる「いしり」、「こんか漬け」と呼ばれる魚のぬか漬け、寿司の原型である「なれずし」、海産物に麹を加え、発酵・熟成させる「かぶらずし」「大根ずし」、そして、これらの他にほのかな甘みを味わう「どぶろく」や「米飴」など多岐にわたる(図1)。

能登の発酵食には、能登地域の里 山里海の恩恵を受けた人々の暮らし に調和した知恵が凝縮されている。ま た平成23年(2011)に認定された世 界農業遺産「能登の里山里海」を形成 する農業システムの一片となる食文化 でもあり、資源の有効活用など持続可 能な営みとして現代的価値や未来へ



の視座も包含し、地域の人々の生活 図1:石川県の発酵食品.出典:石川県工業試験場 2022 に深く根付いてきた。

一方で、発酵食を含む、これら伝統食文化は、継承の危機にある。1960 年代以降の日本は、グローバル化や産業技術革新が進行し、急速な経済成長を遂げた。保存技術や物流システムの顕著な発達は、食の共通化・国際化を促すきっかけにもなったが、冷凍食品、インスタント食品、レトルト食品などの調理加工食品の普及による食の簡便化をはじめ、大量生産・大量消費によりもたらされた食品廃棄の増大、都市部への人口流出や少子高齢化といった社会構造の変化などが顕在化し、価値観・生活様式にも大きな変化が起きた。能登地域においても、化学調味料などでコモディティ化²された食品や他地域の料理を食す機会が増加し、地域の伝統食へのまなざしが形骸化しつつある。それに伴い、手作りの「味噌」や「かぶらずし」を作る家庭も減少し、継承の断絶が取りざたされている。また味噌や麹、かぶらずしの生産業者も、人口減少や高齢化といった社会変化によって、需要低下という現実に直面している。さらに伝統的な発酵食の担い手や喫食層は、一部の事業者や高齢者(60歳代後半以上)が主であり、それ以下の世代では、製造はおろか喫食習慣すらもほと

¹ 石川県は県北部が能登地方、県南部は加賀地方と呼ばれている。行政区分では、能登地方は宝達志水町以北の9市町を指すことから本報告書では、「能登」や「能登地方」「能登地域」は同義で、宝達志水町以北9市町として扱う。

² 高付加価値を持っていた商品の個性がなくなり、均一化することで市場価値が低下し、一般的な商品になること。

んど受け継がれていないという。

本事業の目的と意義

能登の発酵食文化は地域固有の文化や価値としての評価を得ていながらも、担い手不足や消費額減少などの問題を抱え、近い将来、継承が途絶える危険性が懸念されている。継続していくためには、若い世代への継承が不可欠であるが、その価値や魅力が充分伝わっているとは言いがたい現状もある。

そこで本事業では、能登地域における発酵食文化の次世代継承のための環境整備を目標とし、その実現に資する知見の収集や実態把握を試みることを目指した。特に、能登地域における発酵食の歴史再考と現状を把握するため、文献調査のみならず、最新の聞き取りも含めた現地調査を実施することで、現代的特質を明らかにすることにも主眼を置いた。またこれらの知見の分析に際しては、主に資源活用や技術継承の観点を注視し、歴史的考察のみならず、自然環境面、且つ社会経済面から問う地域的特性に関する考察、さらに、世界農業遺産(GIAHS)³や持続可能な開発目標(SDGs)⁴など未来につながる価値概念や今日的課題との関連にも注意を向けた。現代における能登の発酵食文化の意義を明らかにし、人々の受容を促す糸口や次世代への継承の動機付け、支援の観点を見出すことを目指したい。

また、本事業は、令和 3 年(2021)2 月に改正された文化財保護法で新設された食文化の文化財登録を 視野に入れた調査研究である。将来的に登録が実現すれば、国の支援も増え、地域での保護継承への機運も 高まり、自治体との連携のもと、製造や商品化にも弾みがつくきっかけともなるはずである。また能登の発 酵食への誇りが芽生え、家庭内での食用が増える契機となることも期待できるものと思われる。

研究方法と報告書の構成

研究の方法と構成は次の通りである。

まず第 1 章では、文献調査を中心に、本研究の根幹である能登の発酵食文化の特質について、(1)能登における発酵食とその成り立ち、独自性、有用性、(2)能登地域の地理的特徴、(3)他地域や他の郷土食との比較、特徴、特色という 3 つの観点から整理を行い、概観を示す。

第 2 章では、能登地域における発酵食の種類と分布、製造方法に焦点を当て、「能登らしさ」とされる特質を明らかにすることを目指す。取り上げた能登地域の発酵食を、主に(1)歴史や成り立ち、(2)分布状況、(3)製造方法の特性、(4)担い手と伝承風景・食される場面、(5)経済性と課題といった 5 項目を基に知見を整理する。なお、主たる発酵食には、「魚醤油(いしり・いしる)」「なれずし」「能登の酒造り(能登杜氏、どぶろく)」「かぶらずし・大根ずし」「こんか漬け」の 5 種類を取り上げた。また能登地域には、局地的に嗜まれている発酵食品も多数あるため、それぞれの特性などを概観する「その他の発酵食品」という項目も設けた。それぞれ

_

³ 国際連合食糧農業機関(FAO)が、2002 年に開始した仕組みで、次世代に受け継がれるべき重要な伝統的な農業(林業・水産業を含む)、農村文化、農業景観などを全体として評価し、その生態系やシステムの保全と持続的な活用を図る。2021 年 9 月 現在、世界で 22 ヶ国 62 地域、日本では 11 地域が認定されており、「能登の里山里海」は、2011 年、佐渡市とともに日本で初めて認定地域として登録された。GIAHS は Globally Important Agricultural Heritage Systems の略。

 $^{^4}$ 2015 年の国連サミットで採択された、2030 年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標(Sustainable Development Goals)のこと。17 のゴールと 169 のターゲットから構成されている。

の食品に関する考察は、文献調査で得た情報を主に活用するが、能登地域で発酵食品を製造する業者や家庭での継承に努めている地域住民への聞き取り、並びに作業や販売の観察により得られた知見をできるだけ反映し、能登地域の発酵食文化の実態と課題を如実に把握できるよう努めた。また、地域の事業者や一般家庭を対象に実施したウェブアンケート⁵の結果も補完的に扱った。執筆に際しては、能登地域内に居住する地域おこし協力隊の隊員や大学院生など若い世代の参加、協力を得ることとする。ウェブアンケートの詳細については附録として掲載する。

第3章では、第1章、第2章の知見をもとに、能登の発酵食文化の今後の展望や本プロジェクトの今後の 方向性などについて、有識者で組織される「能登の発酵食文化研究会」での議論も踏まえ、提言を行う。

本研究における用語の定義

能登の発酵食

発酵とは、カビや細菌、酵母など、目に見えない微生物や原料由来の酵素によって、食材が人間に有益な有機物を生成する過程全般を指す。それゆえ有益でないものを生成する過程である腐敗とは区別される。単体の微生物の働きでできるもの以外に、複数の作用によってできるものもあり、詳細は図2の通りとなる。発酵食品とは、それら微生物や酵素の働きによって生成された食品を指す。なお、本報告書における「能登の発酵食」とは、能登地域で喫食または製造される発酵食品として定義する。主たるものとして、「魚醤油(いしり・いしる)」「なれずし」「日本酒・どぶろく」「かぶらずし・大根ずし」「こんか漬け」を指すものとする。

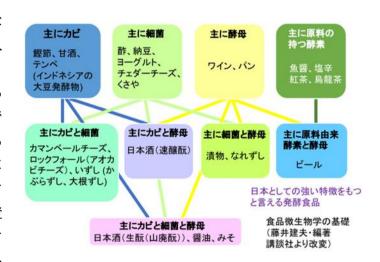


図 2:発酵・熟成に関与する微生物(もしくは原料由来酵素)による 発酵食品の分類. 榎本 俊樹, 2021

⁵ 能登在住や出身者を対象に発酵食の喫食状況について調査を行った(2021 年 11 月~2022 年 1 月)。計 30 名からアンケートの回答を得られた。回答者の属性は次の通り。【居住地】珠洲市 1 名、輪島市 5 名、能登町 5 名、穴水町 2 名、七尾市 13 名、志賀町 1 名、中能登町 1 名、かほく市 1 名、金沢市 1 名、【年齢層】30 歳代 18 名(60.0%)、40 歳代 4 名(13.3%)、50 歳代 7 名(23.3%)、60 歳代 1 名(3.3%)

事業内容

本事業においては、主に「調査研究事業」「保護継承事業」「発信等事業」の 3 つを実施している。 2021 年 9 月の採択以降の各事業内容の流れを以下にまとめた。

表 1:事業の流れ

	調査研究事業	保護継承事業	発信等事業
2021年9月	·第1回研究会		
	·報告書文献調査·執筆開 始		
10月	・事業者、担い手聞き取り		
11月	・第2回研究会 ・事業者、担い手聞き取り		・事業者、担い手取材、動画 撮影
12月	・文化庁視察	・オンラインワークショップ (茅葺庵やちばぁが作る里 山ごっつぉ)	・事業者、担い手取材、動画 撮影
2022年1月		・オンラインワークショップ (大根ずし)	
2月	・第3回研究会	・小中学生への能登の発酵 食 食育教材制作	
3月	・能登の発酵食文化シンポジウム・報告書提出	・食育教材完成	・動画コンテンツ「能登の醸 しびと」完成 ・能登の発酵食リーフレット 「Noto Kamoshi Style」 完成 ・発酵食コンテンツ配信

(高澤 千絵)

第1章 能登の食文化の特質(概観)

1.1.能登における発酵食とその成り立ち、独自性、有用性

能登地域は、三方を海に囲まれた半島地形と海際まで迫る里山、狭い平地に集落が点在(図3)し、山と海の両方に関わる暮らしがあり、発酵に欠かせない米と塩が手に入ること、かつては大陸文化の入口であったこと等から、独自の文化が育まれた。能登地域における発酵食は、能登の高温多湿な夏でも腐敗させずに食品を加工する術として、さらに長い冬を越すための保存食を確保する術として加工技術が磨かれた。その種類も「酒」「醤油」「味噌」のみならず、日本三大魚醤油の「いしり・いしる」、こんか漬けと呼ばれる「魚のぬか漬け」、すしの原型である「なれずし」、そこから派生したと思われる「いずし系」に属する「かぶらずし」「大根ずし」など、米、野菜、海産物に麹を加え発酵・熟成させるもの、これらの他「どぶろく」や「米飴」など多種にわたり、独自の伝統が現代まで受け継がれている。

また、古くは、目に見えない微生物の働きによる発酵が、神の働きと 捉えられ、信仰や祈りと深く関連していた。発酵が科学的に解明された 後も、能登地域では、民俗文化として、その精神性は「あえのこと」など 地域の文化として現在も受け継がれているのが特徴的である。また、 輪島塗などの器や祭礼時に自宅にお客を招く「ヨバレ」と共に、能登の

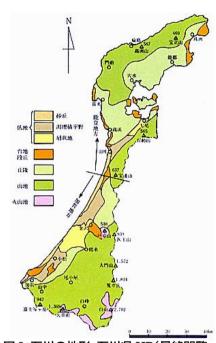


図3:石川の地形.石川県 HP(最終閲覧日:2022年2月2日)

発酵食には、能登の風土に調和して生きる知恵が凝縮されており、食文化として能登の生活に深く根付いている。

能登地域で用いられる発酵食品は、魚醤油(いしり・いしる)、魚介糠漬け(こんか漬け)、いずし(かぶらずし・大根ずし、なれずし(すす))や、味噌・しょうゆ、日本酒・どぶろくなど、その種類が豊富であり、特に水産発酵食品の多様さが特徴である。魚醤油や魚介糠漬けは、主に塩分で腐敗を抑制しながら自己消化をすすめる塩蔵・熟成型の発酵食品である。かぶらずし・大根ずしのようないずしと、なれずしは、塩分濃度が比較的低く、乳酸発酵により保存性を高めた発酵食品である。道畠ほか(2015)によると、能登の魚醤油いしり・いしるには旨味成分であるグルタミン酸を含む、多量かつ多種類の呈味⁶性(ていみせい)アミノ酸が含まれており、その量は他の国産魚醤油と比べてもかなり多い。また機能性面で、タウリンや血圧上昇抑制効果を有するペプチドの存在が確認されている。また、武ほか(2007)によると、いずし(かぶらずし・大根ずし)、魚介糠漬け(こんか漬け)、塩漬け食品(このわた、くちこ、干しくちこ)はいずれも乳酸、酢酸が豊富で、乳酸菌による発酵が食品の風味や保存性に関与しているとされる。また、魚介糠漬けはいしり・いしる同様に、グルタミン酸やアラニンなどの呈味性アミノ酸量が非常に多い。さらに、いずしではア-アミノ酪酸(GABA)を、魚介糠漬け・塩漬け類でタウリンを多く含む特徴がみられる。抗酸化性や血圧上昇抑制効果(ACE 阻害活性)についても、魚介糠漬けで高い効果が確認されている。なれずしに関しても、かぶらずし・大根ずしと同

9

⁶甘味、塩味、酸味、苦味、うま味など食べ物の味のこと。

様に、多量の乳酸とアミノ酸が含まれることが Takashi Kuda et al.(2009)によって明らかにされており、酸やアミノ酸の複雑な成分組成がその独特な風味に影響していると考えられる。

これら明らかになった伝統的な発酵食品の特性を踏まえると、工夫次第で機能性食品開発への利活用や、 健康を意識した日々の食生活での取り込みなど、現代の食生活においてもその有用性の発揮が考えられる。 (高澤 千絵・林 紀代美)

1.2. 能登地域の地理的特徴

能登地域は石川県の北部に位置し、能登半島を含むほぼ旧能 登国の範囲と一致する現在の宝達志水町以北の市町域が該当す る。その地域内部は、金沢市を含む加賀地域に接する「中能登」 (七尾市、羽咋市、中能登町、志賀町、宝達志水町)と、その北側に 位置する「奥能登」(輪島市、珠洲市、能登町、穴水町)とに区分さ れる。中能登のうち、志賀町・羽咋市・宝達志水町は、「口能登」と 区分されることもある(図4)。また、能登半島の先端にある禄剛崎 より富山湾側の地域・沿岸域は「内浦」、加賀沖側のそれは「外浦」 と扱われる。

石川県(2017)によると、内浦海域は富山湾に存在する富山 深海長谷に向かって急に水深が落ち込む地形となっている。外浦 海域は、能登半島北側に幅広い大陸棚が広がり、沿岸部には岩礁 域が続く。能登半島に沿って外浦には暖流の対馬海流が流れて いる。口能登の沿岸では、千里浜など加賀海岸に続く砂浜、浅海 域がみられる。半島周辺の多彩な海域環境を生かし、各地で特徴



図 4: 能登地域(地図より作製)

ある漁業が営まれてきた。能登半島地域では、農業、観光業と並んで漁業が基幹産業となっている。内浦海域では定置網漁業が発達しているほか、小木港は沖合いか釣り漁業の基地となっている。能登半島と能登島とのあいだに位置する七尾湾は、波が静かで小河川が多く流れ込み栄養豊富なことから、カキ、トリガイの養殖業、ナマコなどを漁獲する底びき網漁業が発達している。外浦海域は、岩礁や離島が点在する複雑な海底地形が特徴であり、底びき網漁業、刺網漁業、釣り漁業、定置網漁業、まき網漁業、海女漁などが発達している。加賀海域は、ズワイガニやアマエビ、カレイ類などが生息する砂泥域が広がり、底びき網漁業が発達している。

能登半島には、およそ 2 億~2 億 4000 万年前にユーラシア大陸の東縁部に発達した深成岩類を基盤とし、主に新第三紀に形成された火山岩類および堆積岩類が広く分布している(平松ほか 2008)。半島の内陸部は、宝達山(637m)、高洲山(567m)、宝立山(469m)が主な山で、標高 200~500m の丘陵地が続き、山林の割合が高く、平地は限られる。河川沿いの堆積地や扇状地を開拓した水田や丘陵地の谷内田で稲作が営まれている。また、能登半島には地滑り地が多数存在し、それらと共生し築かれてきた棚田が各地でみられる。中能登では、邑智潟断層帯と眉丈山の断層に挟まれた低地部に水田が広がる。能登地域の農地

の大半は水田であるが、丘陵部では畑作や果樹栽培が盛んである⁷。能登地域は、典型的な日本海側の気候で、冬季の降雨(雪)量が多い。冬季は日射が乏しく、年間通して湿度が高い(図5、表2)。

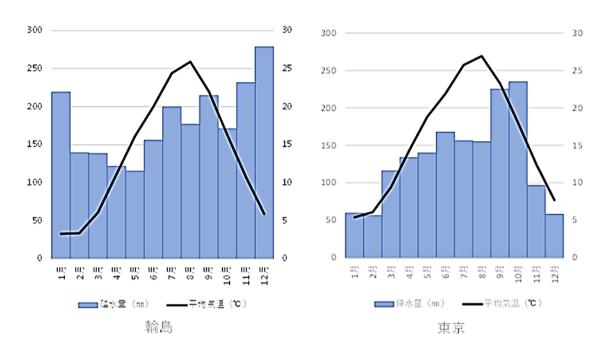


図 5:輪島と東京の気温・降水量の比較(1991-2020年の平均値)(気象庁資料より作成)

表 2:輪島と東京の気候の比較(1991-2020年の平均値)

	平均相対湿度	£ (%)	日照時間合	計 (時)	雪日数(日)		
	輪島	輪島東京		東京	輪島	東京	
1月	74	51	41.8	192.6	26.4	2.8	
2月	73	52	68.7	170.4	21.9	3.5	
3月	70	57	132.2	175.3	12.7	1.4	
4月	70	62	185.8	178.8	2.3	0.1	
5月	72	68	208.7	179.6	0.0	0.0	
6月	79	75	161.5	124.2	0.0	0.0	
7月	81	76	158.3	151.4	0.0	0.0	
8月	79	74	203.2	174.2	0.0	0.0	
9月	79	75	142.8	126.7	0.0	0.0	
10月	76	71	139.3	129.4	0.0	0.0	
11月	75	64	89.7	149.8	1.9	0.0	
12月	75	56	47.9	174.4	19.0	0.6	

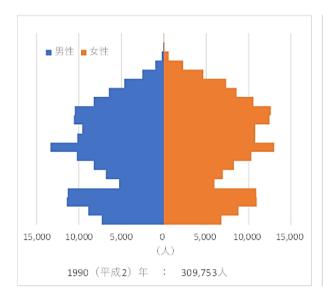
(気象庁資料より作成)

11

-

⁷ 農林水産省資料「石川県の農林水産業」. https://www.maff.go.jp/j/kanbo/tiho/attach/pdf/todouhuken_gaiyou-55.pdf (最終閲覧日: 2022 年 1 月 16 日)

能登地域の人口動態については、高度経済成長期以降の人口流出により各市町村とも人口が縮小していたが、近年の急激な少子高齢化の進行は、地域の暮らしや産業の維持、文化継承に深刻な影響を与えている。 国勢調査によると、ここ 30 年で能登地域の人口は 1990(平成 2)年の 309,753 人から、2020(令和 2)年には 179,112 人と大幅に減少し、能登地域の高齢化率8は 40%を超えている(図6)。とりわけ奥能登の 2 市 2 町はすべて高齢化率が 45%超で、珠洲市、能登町では 50%を超えている。



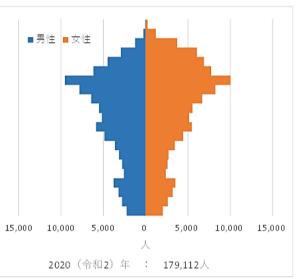


図 6:能登地域の人口ピラミッド(1990 年・2020 年:5 歳階級別)(『国勢調査』(1990・2020 年)より作成)

(林 紀代美)

1.3.他地域や他の郷土食との比較、特徴、特色

2013 年 12 月、「和食 日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコの無形文化遺産⁹に登録された。この登録を機に、日本の食文化を象徴する四つの特徴「多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重」・「健康的な食生活を支える栄養バランス」・「自然の美しさや季節の移ろいの表現」・「正月などの年中行事との密接な関わり」(農林水産省)が見直され、国を挙げて、その保護・継承にいそしむ機運も高まりをみせることとなった。

なかでも南北に長い国土の地理的特性から、それぞれの土地の自然環境や信仰と結び付いた多彩な食文化が根付いている点は、とりわけ注視すべき和食文化の魅力といえるだろう。地域のたゆまぬ連携のもとで承継された個々の食文化は、いつの時代も担い手たちの努力の軌跡を伝える数々のストーリーを生み出してきた。

さて日本海に突き出した石川県は、約 580 kmもの海外線に恵まれた本州の中央部に位置する半島国である。こうした地理的条件の恩恵を受け、海の幸にも山の幸にも恵まれ、良質な米の産地としての評価も高い。さらに同県でありながら、比較的温暖な気候の加賀地方と、日本海の影響を色濃く受ける能登地方の文化的差異は顕著で、それぞれの地域で紡がれてきた歴史がみせる風土のおもしろさもうかがえる。

-

⁸⁶⁵歳以上の人口が総人口に占める割合

⁹ 国際連合教育科学文化機関(ユネスコ)の事業の一つで、口承による伝統及び表現、芸能、社会的慣習、儀式及び祭礼行事、 自然及び万物に関する知識及び慣習、伝統工芸技術といった無形文化財を保護対象としている。

一方、日本各地に点在する半島文化の地域的差異を生むカギは、長い歴史のなかで、魚食とともに歩んできた生業形態の特有性に求めることができよう。特に石川県の能登半島は、日本海(外浦地区)と富山湾(内浦地区)の魚介類にとどまらず、種々多様な海藻類や貝類などにも恵まれた海産物王国としての歴史が長い。また「輪島の海女漁の技術」や「能登の揚浜式製塩の技術」といった海にまつわる二つの伝統技術がすでに国の重要無形民俗文化財に指定され、原初的な生業形態が今も地域に受け継がれている。こうした稀覯性もまた他地域にはない伝統的価値として特筆に値するだろう。

実際、能登地域の塩づくりの歴史は古代にまで遡るとされ、製塩業で生計を立てる海辺のムラも多かった。 さらに江戸時代には、塩士(製塩生産者)に米を貸し付け、塩で返済させる加賀藩独自の専売制度「塩手米」が実施され、塩業の進展に一層の弾みをつけた。なお『珠洲市史 第四巻 資料編 神社・製塩・民俗』(1979)によると、こうした社会背景から、旧藩時代には塩が大変な貴重品となったため、なべ底の焦げた塩を水に戻して何度も漬物に使ったり、こんかいわしの漬汁を濾して、菜漬にかけるなどして、漬汁などの「塩け」(塩分)でさえ、無駄にせずに大切にしたとある(珠洲市史編さん専門委員会 1979)。 つまり塩が「手近」だったからではなく、「希少」だったからこそ、その利活用に努めた能登人たちのまなざしがあったことも、我々は忘れてはならないだろう。

とはいえ、豊かな海産物と良質な塩が生まれた土壌では、必然的に塩蔵による発酵文化を醸成する流れが生まれたことは言うまでもない。「能登の発酵食品」の魅力は、何といっても半島を生きる人々と自然との対話の中で編み出された奇特な発想と巧みな技術の軌跡にある。「能登の発酵食品」の独自性を考える際には、半島文化の恩恵である豊富な魚介類、そして先ほども述べた地域の生活文化といつの時代も結びつきが深かった由緒ある塩の存在に注視する必要があるように思われる。そして今なお地域で量産される良質な水こそが、味わい深い「能登の発酵食品」文化の根幹をささえている。おいしい水は、魚介類や塩の品質を確実に高めてくれる。発酵食品の味の決め手となる地域食材が精良であることは、何ものにも代え難い強みといえるだろう。またその強みは、本報告でも語られるように、能登の自然環境を熟知した先人たちの知恵と経験の上で昇華された産品たちのバラエティの豊かさにも反映されているように思われる。

発酵食品の歴史が物語るのは、ひとえに保存という目的だけでなく、自然の恵みである食材を余すことなく使用する生活の思考と知恵の集積ともいえる。フードロス¹⁰やサスティナビリティ(持続可能性)への関心が高まりつつある現代において、近代化のあおりを受けながらも、原初的な形状をとどめつつ、現代まで生き抜いてきた「能登の発酵食品」の歩みは、先人たちの所産を敬愛する能登人の心映えを確実に伝えてくれている。昨今「能登の発酵食品」の固有性は、国内のみならず、海外からの注目も集めつつある(Nancy Hachisu Singleton 2015/グールディング 2016)。まさに風土に根ざした「地産地消」の理想モデルとしても、国内外に多くの気づきを与えてくれる食文化であるといえる。

(東四柳 祥子)

13

¹⁰ 売れ残りや食べ残し、期限切れ食品など、本来はまだ食べることができたはずの食品が廃棄されること。

第2章 能登の発酵食

2.1. 魚醤油(いしり・いしる)

2.1.1. 歴史や成り立ち

魚醤油とは、魚介類に塩を加え、腐敗を防止しながら、主に原料がもつ酵素の作用で熟成・発酵させた液体調味料である。その歴史はかなり古く、古代ローマ時代のガルムにまで遡ることができる。またバラエティの豊かさでは、アジアが突出して多く、主に東南アジアから東アジアにかけての地域で、ニョク・マム(ベトナム)、ナム・プラー(タイ)、トゥック・トレイ(カンボジア)、ナム・パー(ラオス)、ンガンピャーイェー(ミャンマー)、パティス(フィリピン)といった魚醤油が日常の定番食材としての地位を築いている。

なお日本国内においては、石川のいしり(呼称には、地域差あり/本報告では主にいしりとを使用する)、 秋田のしょっつる、香川のいなかご醤油、北海道の鮭醤油などが名産品として名をはせている。また石毛らの研究によると、国内の歴史資料における魚醤油に関する記述の初出は、『延喜式』の「鰯魚汁」にたどることができるという(石毛ほか 1990)。また江戸初期に成立した『本朝食鑑』(1695)にも、僻地の山海の民が味噌や醤油などの穀醤(こくびしお)の代りに、イワシから「醤汁」(「鰯汁」とも表記あり)を作ることが明記され、醤油が普及していなかった地域の主たる調味料として重宝された様子が観取できる。

能登地域の魚醤油は、昨今いしり、いしるという名称で商品化されることが多い。しかし江戸中期(1700 年代後半)にすでに能登で魚醤油が浸透していたと伝える書籍やホームページも散見されるが、その端緒を明らかにした研究は、実はまだ確認できていない。また名称も方言によって異なるきらいにあり、いしり、いしるの他にも、えしり、えしる、よしる、よしり、しおしり、しおしるといった名称が確認できる。各市町村史の記述を基に地域差を概観するなら、イカの内臓を利用する内浦地区(富山湾側)ではいしりと称し、外浦地区(日本海側)では地場産業の鰯漁で大量に収穫されたイワシを用いた魚醤油をいしると呼ぶことが多かった。

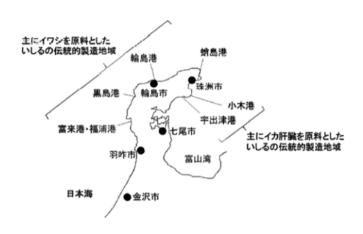


図 7:いしるの伝統的生産地域(代表的な港を表記). 森・小柳 2016. 石川県能登の魚醤油「いしる」, 日本海水学会誌 70(5):295

一方で、しおしり、しおしるという名称の魚醤油も確認でき、鳳至郡能都町(現在の鳳珠郡能登町/以下、 能登町)ではサバやイワシなどの塩漬加工の折に出る汁をしおしりと呼び、イカの内臓で製造するいしりと差 別化をはかる様子もうかがえる(柳田村史編纂委員会 1975)。またしおしりの値段は、いしりの十分の一 ぐらいの値であったことから、山間部では宇出津(能登町)に出向いて樽で購入し、野菜の煮つけなどに使用 していたとされる(能都町史編纂専門委員会 1980)。

なお明治20年代になると、水産関連の書籍において、能登地域の名産品としての魚醤油の特性が綴られるようになる。『水産講話筆記』(1889)には、石川県下の漁村で、イカやヒシコイワシで製造する魚醤油を「いしる」と解説する箇所がみえている(河原田 1889)。

2.1.2. 分布状況

奥能登地方における近代以降の魚醤油の概況として、イカが大量に獲れた内浦地区では、スルメ加工に従事する魚問屋が多く、大量に出るゴロ(内臓)を利用したいしり製造が産業化した。例えば『内浦町史 第二巻近世・近現代・民俗』(1982)には、小木(能登町)では自家製造というよりむしろ魚問屋や網元の家で製造されることが多く、一番しぼりの「一番イシリ」の後に塩水を足して仕込む「二番イシリ」、「三番イシリ」というランクがあったことにもふれている。さらに相場についての記述も確認でき、「一番イシリー升」は「米一升」と、「二番イシリ」は「米七合」と交換でき、低級品とされた「三番イシリ」に関しては、「値段がしない位で、アヅキなどを好きなだけ置いてゆく程度」で入手できたという。なお割高の「一番イシリ」は、ブリやイカなどの刺身に用いるが、煮物などには「二番イシリ」を使用する家庭も多かったようだ。「出し汁」が不要なほど旨味があるため、「魚の消費が少ない農家」には特に喜ばれ、「普通の家」で年に五升程度の消費量があったとも記されている。(内浦町史編纂専門委員会 1982)

一方『珠洲市史 第四巻 資料編 神社・製塩・民俗』(1979)によると、魚醤油を「ヨシル(ヨシリ・エシル・エシリ・イシル・イシリ)」と呼び、味噌とともに「主要な調味料であった」との記述がみえる。さらに同町古蔵では自家製品より小木産が好まれ、米との交換が行われていた様子が次のように記されている。

古蔵では自分で作る人もいたが小木のヨシルはおいしいというので、一日がかりで小木まで米をかついで行ってヨシルと交換した。その割合はヨシル三斗と米一斗(大正初期)であった。上戸では小木へ船でヨシルを買いに行ったということである。イカのヨシルは上等であったが高価だったので誰でも買えるわけではなかった。(珠洲市史編さん専門委員会 1979)

こうした交易の様子は、他の市町村史でも散見される。日本海側の外浦地区では、イワシとサバを利用した魚醤油の製造が行われた。また前掲の引用にもあるように、輪島市域においても、イカの内臓を使用したものは高級品とのイメージがあったようで、上等品はイカで製造するが、通常は安価なイワシを原料としていたという(輪島市史編纂専門委員会 1976)。

河井町・鳳至町では朝市でイシルを購入していたし、寺山などの山間の部落は 宇出津までヨシリだる(図 8)を背負ってヨシリを買いに行ったというから、その 労力は大変なものであった。(輪島市史編纂専門委員会編 1976)

このヨシリだるの大きさは、上部直径 25 糎(cm)、高さ 44 糎(cm)とあり、樽いっぱいに入れると、重量は 20kgを優に超えるものであった。なお、寺山(輪島市町野町寺山)から宇出津までの道のりは約 25km である。

一方『新修門前町史 資料編6』(2005)によれば、鳳至郡門前町(現在の輪島市門前町)では、「身近な調味料」として、「在郷の大半」が「イシリ」を瓶や樽で貯蔵し、

The same specific to

図 8:ヨシリだる(いしる を運んだ樽)

特に「ハマ(浜)」の人たちの間で、「サト(里)」で「米や畑作物と交換する」「イシリカヅキ」という慣習が長くあったことに言及している(門前町史編さん専門委員会 2005)。ともあれ、こうした種々の記述からは、奥能登地域において魚醤油を介した交易が伝統的に行われていた様子が観取できる。

さらに同町の「皆月イシリ」が、「味が良く、値段も高かった」とする指摘もある(石川県高等学校野外調査研究会 1977)。実際「イワシ場」をしていた皆月では、各家でイワシの臓物から「イシリ」を作っていたという(門前町史編さん専門委員会 2005)。また同町剱地では、8月21・22日に開催される祭礼でのごちそうに、「鰯のイシリ」で煮た昆布巻が必ず提供されていたともある(門前町史編さん専門委員会 2005)。

ところで奥能登地方では、醤油が普及する以前は、味噌と魚醤油が主たる調味料であった。魚醤油を使った調理法においては、地域差はあまりなく、貝焼き、ダイコンなどの野菜の煮物、さらには焼きナスやふろふきダイコン、漬物にかけるなどして使用されることが多かった。貝焼きとは魚や野菜などの材料をアワビやホタテの貝殻を鍋代わりにして、囲炉裏端等で煮た能登の郷土料理である。またナスやダイコンなどの野菜を、魚醤油で漬込むべんづけも、古くより家庭の味として親しまれていた。

2.1.3. 製造方法(伝統的·現代的)

明治期に出版された『水産製造全書 前編』(1889)には、「能劦(のうしう)宇出津(うしつ)の名産(めいさん)」である「いか醤油(しやうゆ)」を「いしる」と称し、明治期の製造方法が解説されている(木下 1889)。同書にみえる手法は、冬に捕獲したイカの内臓1升に塩三合を加え、翌年の晩秋まで木樽で寝かせる仕様となっている。発酵が進んだら、木樽の下部にある栓口より滴下した液を強火で煮沸した後、再度木桶に移す。冷めるに従い、液中の異物が沈殿するため、上部の栓口から澄んだ上澄みを滴下し、樽や甕に貯えると指示されている。なお加工の過程で出る残滓は、肥料に用いるともある。

各市町村史においても、地域的特質を語る魚醤油の作り方が次のように散見される。

イシリ

小木ではイカが大量にとれるのでスルメなどに加工したが、その際に出るスルメイカのゴロ(内臓)を 熟成させて作ったのがイシリである。魚醤の一種で能登のイカ醤油、秋田のショッツル(ハタハタ醤油)は 代表的なものである。輪島近辺の外浦ではイワシをもちいてイシリを各家で作っていたが、小木では魚 問屋や網元の家などが、ゴロの出る度に漬けこんでイシリを作り、各家で作っていたわけではない。スル メイカのよくとれる冬から春にかけて、ゴロに三割程度の塩を混ぜて樽に漬け込み、虫が入らないよう に蓋をして、秋まで七、八ヵ月間放置する。その間に動物性蛋白質の分解によりジアミノ酸が生じ、濃厚 な旨味をもつ液体になる。時期がきたら、樽の下にきりで穴をあけ、静かに透明な液を取り出す。これを 鍋に入れて煮沸殺菌し、泡を取り去って麻袋に入れてろ過する。これを一番イシリといい密封して貯蔵 すると一、二年は保存できるが、一年で食べ終わるのが普通である。一番イシリをとった後、塩水をたし て二十日~三十日おいて二番イシリをとり、残ったかすは肥料にした。一斗五升の樽に仕込むと一番が 二、三升とれる。魚問屋では二十石も入るような大樽に仕込み、大量に作って販売した。

(内浦町史編纂専門委員会 1982)

特に秋の終わり頃になるとイシリを取った後の滓でもって大根などを漬け込むサイカズキと称したものをつくった。また秋になるとメジマグロの子やカツオが何百キロと獲れることがあるので、頭とはらわたをイシリと米糠とを組み合わせてベンズケにした。(中略) 鹿磯でも鯖や鰺の頭や臓物を塩蔵して取るイシリを生産した。鯖が大半で一軒の漁家で何斗というほどつくり一升瓶に入れて販売する。春に漬け込み秋に取り出す。一番絞りや二番絞りは主として野菜漬けに使う。またベンツケのベン大根もつく

る。皆月では魚の刺身を食べるときはイシリしか使わなかった。特にイワシ場の刺網をしていたときは 三万匹も獲れたことがあったので、イシリ用、シメカス用、コンカヅケ用と鰯を分けていた。

(『新修門前町史 資料編6』2005)

また門前町黒島・鹿磯でみられた傾向として、「二番いしり」製造の際、「一番いしり」の際に出た残滓に、塩のみならず、魚の煮汁や麹、酒粕などを加えていたとする報告もある(石川県高等学校野外調査研究会1977)。この点に関して、国内外の魚醤油の実態を調査した石毛らの門前町下の報告でも、二番しぼりの際に、「魚粕の残る仕込み桶」に塩水だけでなく、「塩サバや煮干を加え、ときどき攪拌して」製造していたことが伝えられている(石毛ほか 1990)。この製造方法は、塩水だけを加えていた内浦地区とは異なる門前町特有の個性としても指摘できるだろう。

しかし『輪島市史』(1976)によると、輪島市光浦、鵜入などの海岸地区や房田、稲屋など輪島旧市内に近いところでは、戦前まではイワシを用いて各家庭で魚醤油が作られていたが、戦後イワシが獲れなくなってからは、自家製が減少したことが言及されている。一方『能都町史 第一巻』(1980)においても、「イカが不漁になってイシリを作る家は少なくなり、昭和三十五年頃から自家製のものはなくなってしまった」とある。

こうした不安定な原料調達が起因し、戦後の魚醤油の製造の中心は、主に魚介の仲卸に従事している事業者へと移行する。森・小栁(2016)によると、低温貯蔵で長距離輸送を可能にしたコールドチェーン¹¹が発達する以前は、漁港に揚がったイワシやイカを現地で速やかに塩蔵にし、加工を行っていたが、現在では、石川県産のほか、千葉県銚子港で揚がったカタクチイワシも原料に使用されているという。一方、能登町(旧珠洲郡内浦町)の小木港は、現在でも北海道函館、青森県八戸と並ぶ日本有数のスルメイカの水揚げ基地である。

そのためスルメイカに関しては、水揚げ後、新鮮なまま、船上で冷凍された船凍イカがふんだんに手に入ることから、原料はほぼ現地調達されている。

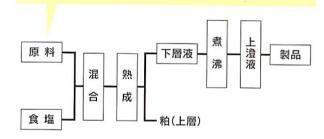
また現代の製造方法(図 9)を概観すると、原料を投入する容器が以前の木桶から FRP¹²製のタンクに変わったことや容器の運搬などに機械を使用するようになったことを除けば、昔とそれほど大きく変わっていないといえる。魚醤油は、仕込みを始めると、原料の魚やイカの内蔵が持つ酵素と空気中の微生物の働きで自然発酵が促され、徐々に有機物(タンパク質)が分解されることで、醪(もろみ)状になっていく。それを櫂と呼ばれる長い柄のついた柄杓のような道具で撹拌し、火入れと濾過を経て、商品となる。基本、晩秋から初冬(11 月頃)にかけての時期に仕込み、翌年

◎原料がイワシの場合

イワシを丸ごと使用し、20%位 の食塩を加えて時々撹拌を行い、 約半年から一年間桶の中で熟成・ 発酵させる。

◎原料がイカの場合

イカのゴロ(内臓)に対し、18% 位の食塩を加え、時々撹拌を行い、 約1~2年間桶の中で熟成・発 酵させる(原料の脂肪分がイワシ より多いため、食塩濃度が低い)



※生成したイシリは桶の下層に溜まるので、桶下部の栓を抜いて取り出し、出た液を 煮沸して殺菌と除タンパクを行い、ろ過、冷却・ビン詰めする。

図 9:いしりの製造法. 出典:『能登の醸し』ブランド発信事業 推進委員会, いしり物語

の夏の終わりから秋にかけての時期に完成するが、生産者一軒一軒のこだわりがあり、まろやかさを出すため、さらに 1 年から 2 年かけて長期熟成させることもある。

¹¹ 生鮮食品や医薬品などを生産・輸送・消費の過程で途切れることなく低温に保つ物流方式のこと。

 $^{^{12}}$ エポキシ樹脂やフェノール樹脂などに、ガラス繊維や炭素繊維などの繊維を複合して強度を向上させた、繊維強化プラスチック(Fiber Reinforced Plastics)のこと。

令和 3 年(2021)11 月、本プロジェクトの現地調 杳として、能登町小木の(有)カネイシ(1979 年創 業)を訪ねた。同社は、船凍イカの仲卸や海産物の加 工・販売、いしり製造を行う水産加工業者である(同 社では、イカのゴロから製造した魚醤油をいしりと呼 称)。現社長・新谷伸一氏によると、同社のいしり製造 は、父である先代から受け継いだ伝統的な工程をベ ースとしながらも、火入れ後の濾過方法には改良を 加え、味のばらつきを抑え、均一の味で提供できるよ う工夫を重ねているという。また撹拌は 5 月頃から 9 月の彼岸明けまでの時期に行われる。発酵が進む 場の様子(2021年11月1日撮影) と、液かさが増すため、攪拌作業は真夏の暑い時期



図 10:(有)カネイシ新谷伸一氏の案内によるいしり製造現

に集中することになるが、多いときには 2 日に 1 回、行うこともあるという。しかし新谷氏は、重労働である ことを認めながらも、「暑い中の作業は大変だが、2回の梅雨を超えると、しっかりとした味になる」と、その 手間が味へ及ぼす変化を評価する。こうして 1 年 2 ヵ月から約 2 年の時間をかけて、丹念に熟成されたい しりは、火入れと濾過を行い、商品として出荷される。なお同社では、タンク 1 本で約 1~1.2t の量を製造す ることができ、現在は年間約20tのいしりを生産している。

また(有)カネイシでは、いしりの需要増加に伴い、自社商品の加工過程から生じるイカの内蔵で全てをま かなうことができないため、仲卸としてイカを販売した事業者での一次加工から発生するゴロ(内蔵)を買い 戻すことで、原料調達にも努めている。通常、産業廃棄物として費用を払って処理してもらうゴロを買い取っ てもらえることは、取引先にとってもありがたいことであり、双方の企業や資源活用という面においても、有 効な手段であると考えられる。また濾過後の最終残渣は、現状では産業廃棄物に分類されるが、近年、香料 メーカーからの提供依頼や肥料への活用など、新しい再利用の試みも行われているという。

一方、能登町小木の(株)ヤマサ商事(2015年創業)では、イカ、イワシそれぞれを原料とした年間約120t もの魚醤油を生産している。魚醤油の生産量としては、全国 3 位を誇る。なお同社においても、イカの魚醤 油の原材料となるゴロは、能登町の加工業者だけではまかなえず、八戸、函館の加工業者から 15kg単位で 仕入れている。また現社長の父親である先代の試行錯誤の下で生まれた製造方法として、伝統的な原材料 に麹を加える手法が採用されている。

2.1.4. 担い手と伝承風景・食される場面

戦前には、味噌同様、奥能登の食生活を支える調味料として重宝されていた魚醤油も、戦後の醤油価格の 低廉化に伴い、その地位を奪われることとなってしまう。実際、昭和 50 年代に編まれた奥能登の各市町村 史においても、魚醤油から醤油へと移行する状況にふれる記述は増加しており、以前の貴重品だった醤油が 徐々に家庭の定番品として根付いていく過程が詳らかにされている(柳田村史編纂委員会 1975/珠洲市 史編さん専門委員会 1979/能都町史編纂専門委員会 1980/内浦町史編纂専門委員会 1982ほか)。 また「強烈な香り」「塩分が強い」といったイメージからくる若者たちの抵抗感に加え、先にも述べたように、 イワシ漁の不振やイカの冷凍輸送の実現に伴い、原料不足が露呈し、戦後には魚醤油の自家製造が軒並み減 少する様子についても明記されている。

しかし地域での消費に固執せず、販路拡大に乗り出す動きが顕著となるのも戦後である。『石川県の伝統産業』(1977)によると、小木(鳳珠郡能登町、当時内浦町)では、昭和45年(1970)頃からいしり製造に乗り出した鮮魚仲買商が、昭和50年(1975)に機屋工場を利用した量産に着手し、その翌年、前年の生産量(約15石¹³)をはるかに超えた200石の生産に成功したとある(石川県高等学校野外調査研究会1977)。また輪島市域でも、これまでは自家製の魚醤油と農家のコメの物々交換が常であったが、昭和35~36年(1960~1961)頃からすでに門前町黒島や能都町宇出津の製造業者から仕入れ、地元のみならず、東京、名古屋、大阪へも出荷し、百貨店やスーパーなどの名産店でのPRに努める動きがあったことが伝えられている(輪島市史編纂専門委員会1976)。しかし、当時はまだその独特な匂いと食べなれない嗜好性に対する抵抗から、販路が思うように伸びなかったのも事実であった。

2.1.5. 経済性と課題

平成期に入り、能登の魚醤油のイメージは一変することになる。実際、林の報告においても、昭和 50 年代には 20t 程度とされていたいしりの製造量が、「家庭での製造から業者による製造への移行」、「うま味調味料としての評価の高まり(特に工業的需要の拡大)」から、平成 22 年(2010)頃には 250t 程度にまで拡大し、県下には約 20 の魚醤油製造業者が確認できるようになったとある(林 a 2016)。

さらに能登の魚醤油の機能性や普遍的価値に着目するジャーナリストや料理家の登場のみならず、海外の 出版物においても、その歴史的意義を再評価する動きが顕在化し、奥能登の日常品を越えて、日本文化を象 徴する和食の名品としての評価も高まりを見せることとなった(Nancy Hachisu Singleton 2015/ グールディング 2016)。

奥能登地域における振興事業も年々拡大しつつあり、平成30年(2017)には、能登の魚醤油の伝統製法の品質向上や魅力発信を目指した「能登のいしり・いしる生産者協議会」が発足した。能登地域(奥能登4市町、七尾市、志賀町)を代表する魚醤油生産者、各市町の商工会・商工会議所が集い、直面する若者の発酵食離れや後継者問題に関する議論も始まった。

一方で、能登地域の若者たちの取り組みも顕著となっており、七尾市では有限会社もりやまが、いしりの 知名度向上や味の伝承を願い、令和 3 年(2021)に新ブランド「enne(エンヌ)」を立ち上げた(同社では、 魚醤油をいしりと呼称)。福井県立大学との連携の下、製造の過程で生じる副産物の農業肥料としての活用 にも目を向けるなど、能登沖で捕れたメギス、珠洲市産の塩を原料とした「循環型うま味調味料」を開発。また同社は、七尾市内にて、ふんだんにいしりを使った料理を提供する「まいもん処いしり亭」も経営している。

また自家製のいしりを多用したイタリアンで話題を集めた民宿ふらっと(能都町矢波)は、瞬く間に奥能登を代表する観光名所となった(同社では、魚醤油をいしりと呼称)。オーストラリア人でありながら、能登に魅せられ、定住を決意したベンジャミン・フラット氏の料理は、今や国内外の多くの観光客を魅了している。また昨今は民宿経営にとどまらず、青山第1回発酵フォーラムへの参加、イタリア食科学大学大学院(2004 年に、ガストロノミー¹⁴分野で活躍する専門家育成のために設置された大学)の学生たちの研修受け入れ、さらに妻・智香子氏との共著『いしりと能登暮らし』(2017)を出版するなど、いしりの伝道者として精力的な活動

_

¹³ 尺貫法における体積(容量)の単位の一つ。容積単位としての 1 石は、10 立方尺(≒28 ㎡)を指す。

¹⁴ 美食学や美味学などとも訳される。食材を調理する方法である料理という言葉に対し、料理を中心として芸術、歴史、科学、社会学などさまざまな文化的要素や関係を考察し、食の営みやおいしさをつくりだす技術を理論で裏付けし、学問として捉える。

を続けている¹⁵。なお智香子氏の父・船下智弘氏は、「農林水産業や農山漁村の暮らしの中で培われた優れた技能を有する方」におくられる県下の認定制度「ふるさとの匠」にも、唯一のいしりの名人として選ばれている。

しかし認知拡大を目指すプロモーション、地元の生産者の高齢化への対応については、まだまだ議論が求められる命題でもある。林の 2016 年の別の調査報告をうかがっても、能登地域における魚醤油離れが、現在も進行中である様子は明らかに認められる(林 b 2016)。食卓での使用頻度も減少傾向にあり、回答者の 35%が「全く食べない」との結果すら出ている。またシニア世代間での伝承にもかげりがみられ、特に若年層においては、「調味料の選択肢としてほとんど認識、指示されていない」といった残念な結果も出ている。なお伝統的な貝焼きや煮物、漬物にかけて食べるなどの使用に加え、チャーハンなどの中華料理、パスタ、カレーライスなどの洋食の隠し味に使用する動きも顕著に増えつつあるが、20 年前の利用頻度と比較しても、「自身や家族は魚醤油が嫌い・苦手」「魚醤油独特の味・香りが苦手」「塩分濃度が高い(味が塩辛い)」「自身の家庭で食べつけてこなかった」などの理由から、魚醤油離れがますます進行している様子は確かである(林 b 2016)。

こうした状況を鑑みても、若い世代への食育実践にとどまらず、スタンダードな食材として、柔軟に日々の食事に魚醤油を取り入れる工夫を、今後も積極的に発信することは求められるだろう。また単体での使用ではなく、現代人に身近なスイーツやドレッシング・たれなどに添加するなどの工夫を重ねながら、いつも伝統食品に寄り添う心の育成に努めていくことも肝要である。伝統製法への承継のまなざしを忘れず、令和の嗜好・感性にフレキシブルに応用できる能登の魚醤油の可能性の模索もまた等閑視できない最重要課題であるように思われる。

(東四柳 祥子・高澤 千絵)

2.2. なれずし

2.2.1. 歴史や成り立ち

なれずしは塩蔵した魚を米飯とともに漬け込み熟成させた発酵食品である。なれずしの発酵は米飯の乳酸発酵によるもので、これによって保存性が付与され、特有の臭いや酸味が醸される。「奥能登のなれずし」調査報告書(2007)によると、なれずしの起源は、東南アジアとする考えが現在、定説化しているという。日本に伝播した時期は、奈良時代以前とされ、稲作とともに伝来したのではないかと言われている。

室町時代になってから、伝来当初のなれずしよりも 熟成期間が短い「なまなれ」と呼ばれるものもつくられ るようになり、「なまなれ」に対する名称として伝来当初 のなれずしは「ほんなれ」と呼ばれている。熟成期間の



図 11:奥能登のなれずし(すす),2021 年 11 月、能登町 で撮影

¹⁵ 能登イタリアンと発酵食の宿 ふらっと https://flatt.jp/blog/104 (最終閲覧日:2022年1月24日)

違いは、なれずしの食べ方の違いにも現れている。「ほんなれ」の米飯は漬け床としてのみ利用されるもので、 米飯が粥状になるまでじっくり熟成させているため、魚だけが食される。一方、「なまなれ」は発酵の初期段 階を利用するため、米飯は食用可能な形状となっており、魚とともに食することができる。

なれずしには、米飯のみを用いて発酵させた「なれずし系」と言われるものと、米飯以外に麹を添加して発酵させた「いずし系」と言われるものがある。なれずし系は、米飯のデンプン質が乳酸発酵し、魚肉の自己消化によって生成されるエキス成分や、乳酸菌が生産する有機酸などが相まって、風味が付与されるものである。これに対しいずし系は、寒冷地で考案された製造方法で、麹を添加することで促醸を行うものである。麹の他に野菜が魚などの抑臭のために用いられており、熟成に伴い麹によるデンプンの糖化や野菜の糖質によって生成された甘みが付与される。なれずし系、いずし系とも地元の魚が原魚として用いられている。

このなれずしといずしの区分については、「2.4 かぶらずし・大根ずし」の章でも触れるが、能登地域におけるなれずしは、地域や家々によって、漬け床が麹と米飯、もしくは米飯のみであるなど様々であることから、本稿では野菜を多く使うかぶらずし・大根ずしを能登地域のいずし系発酵食品と扱い、魚が主たる「ひねずし」や「すす」をなれずしとして扱うものとする。いずし系に関しては 2.4 で詳述する。

2.2.2. 分布状況(過去·現在)

石川県におけるなれずしの歴史をたどると、古くは戦国時代にタツノオトシゴやゴリのなれずしと言われる「蛇の鮓」が京都への贈答品として贈られたという記録にたどることができる(七尾市史編さん専門委員会編集 1999)。また、石川県水産総合センターの調査書(2007)によると、江戸期に加賀藩が幕府への献上品に、松百酢を贈ったという記録もあるという。ただし、松百酢は、現在の七尾市松百町が名前の由来であるが、近世におけるなれずしの生産地は、奥能登地方の輪島市、穴水町、能登町のみである。

しかし、能登地域におけるなれずしの発祥や由来は明らかになっておらず、「松百酢」との関連性も不明である。なお能登地域におけるなれずしに関連する古記録は、戦国時代に遡ることができる。永禄 4 年(1561)の正月、長続連(ちょうつぐつら)の私邸で七尾城主である畠山義綱をもてなした献立目録に、鮎鮓、ふぐ鮓、あじ鮓といった三種のなれずしが登場している。

戦後から現在までの生産状況に関しては、石川県の 魚介類の乳酸発酵食品について、微生物学の観点から 研究を行った久田・矢野(2010)が、「奥能登の丘陵地 である輪島市町野、旧柳田村地区は古くからウグイと いう川魚を用いたなれずし(ひねずし)が夏から秋の祭 事にふるまわれてきたが、ウグイの減少、生産者の高 齢化などから家庭の生産が著しく減少した」と指摘し



図 12:ナレズシ系とイズシ系との分布図「久田 孝, 矢野 俊博,2010「魚介類の乳酸発酵食品―能登のナレズシと加賀のカブラズシ―」より引用

ている。一方で、平成 18 年(2006)の春から秋にかけて実施された調査では、輪島市、珠洲市、能登町の 30 地区でなれずしが生産されており、伝統食品を見直す動きもあるという。また能登町宇出津の漁港地区 では、入手困難な川魚ではなく、海の魚を使ったなれずしが増えているとの報告も確認されている

(久田ほか 2010)。

また會田は、現存しているなれずしの全国的な分布について、「現在では、ニゴロブナを原料としたナレズシのフナズシ(滋賀県)、アユのナレズシ(富山県七軒町)、ウグイのナレズシ(石川県柳田村)、アジのナレズシ(石川県能登町)、サバのナレズシ(石川県穴水町)、サンマのナレズシ(和歌山県熊野町)などが食されている」と言及している(會田 2020:72)。

2.2.3. 製造方法(伝統的·現代的)

大正終わりから昭和初期の石川の食卓についてまとめた『聞き書 石川の食事』(1988)には、伝統的に作られているなれずしの製造方法について、「奥能登地方では古代と同じ方法が伝承されて各家で漬けられている」との記述が見られる。また、なれずしは、祭りにおいて重要な食べ物であり、魚は、ウグイ、アユ、アジ、サバ、ハチメ(メバル)、タイ、サケ等を使っている。その製造方法は、次の通り記載がある。

小魚は目玉と内臓をとって一尾のまま、大きい身は切身にして塩漬けする。徳成では四月末に皮でとれたうぐいを使うことが多い。塩を濃くふり、強い重石をして一週間から一か月ぐらい漬けておく。五月下旬から六月上旬、さんしょうの葉が大きくなったころを見計らって本漬けする。めしをこわめに炊き、魚の塩加減によっては塩を加え、冷ましておく。桶にめしとなんば、さんしょうの葉をたっぷり敷き、塩漬けした魚を酢にくぐらせて並べ、その上にめし、なんば、さんしょうの葉などを魚が見えないくらいにかぶせる。次にまた魚を重ねて交互に幾層も漬けこむ。手水は酢である。最後にめしが見えないようにさんしょうの葉で押さえ、押しぶたをして重しをのせる。虫が入らないように密閉して、四〇日から五〇日おくと味もよいころあいになり、魚は骨までやわらかくなる。発酵したひねずしは三年間は保存できる。ひねずしを漬けるすし桶はそれ以外には使わないことになっている。

原料の魚にアジを使ったなれずしを「アジのすす」と呼ぶこともあるが、作り方は同様である。この伝統的な作り方について、食品微生物学者の小柳(2020)は、「塩漬け、酢洗い、米飯などの混合というプロセスの中で自然に腐敗を防ぎ、微生物発酵の好条件を導いている」と評している。

なお昭和 50 年代に出版された種々の市町村史においても、各地域のなれずしの状況が記されている。

作り方はアユ・ウグイ(戦後はサバも用いる)などを一尾のまま塩漬けにしたのち、サンショの葉、ショウガなどをはさんで米飯と魚を交互に幾層も重ね、塩をふって漬けこみ、上から重石をのせて密封しておく。ニヵ月ほどで食べられるようになるが一年ぐらいは保存がきく。

(珠洲市史編さん専門委員会 1979)

能都町でも戦前はたいていの家がなれずしを作ったが、現在は鵜川・武連・宮地などの地域で作られているにすぎない。作り方はウグイ・アユ・アジ・ハチメなどの小さいものは一尾のまま目玉をとって塩漬けにする。サバのような大きいものは切身にして塩漬にしておく。米飯をこわめに炊いて塩をまぜさましておく。樽に米飯・サンショの葉・ニンジンなどを敷いて、塩漬にした魚を並べ、上から米飯をまたかぶせる。このように魚と米飯を交互に重ねて幾層も漬けこむ。 (能都町史編纂専門委員会 1980)

五月頃にアジ・ウグイ・サバ・ブリ・サケなどを用い、小魚は一尾のまま目だけをとり大きい魚は切り身にして塩漬けにする。魚の水気をきり、米飯・塩・サンショの葉・ショウガを魚と交互に桶につめて重石をしておく。ニヵ月ぐらいたつと食べられるようになり一年間は保存できる。

(輪島市史編纂専門委員会 1976)

使用する魚に多少の違いは見えるものの、概ね製造方法に地域差はないように思える。現代における製造方法についても、当時とほぼ変わっていないが、原料の魚はアジが主流になっている。

2.2.4. 担い手と伝承風景・食される場面

本事業での聞き取り調査では、能登町宇出津では、夏祭りに合わせて、なれずしを漬け込むという。大正後期から昭和初期のなれずしが食された場面について、輪島市町野町徳成では、秋祭りでもなれずしが喫食されていたようである。

九月十五日は一年で一番にぎやかな収穫感謝の秋祭りである。この祭りはそれぞれの集落ごとに日が決まっていて、親類、知人、友だちがお互いに祭りの家を訪問しあう。祭りに輪島塗の御膳に座ってよばれるのは、大人も子どもも最大の楽しみである。(中略)当日は座敷も次の間も開け放し、訪れた人だれにでもふるまう。集落に親類が何軒もあるときは、はしごをしてよばれる。酒やごちそうは飲み放題、食い放題である。祭りが近づくと女たちは数日前から準備に追われる。五月末に仕込んだひねずし(塩漬のうぐいなどを使ったなれずし)の出来を心配しながらふたを開けるのもこのときである。

(「日本の食生活全集 石川」編集委員会 1988)

このようになれずしはハレの日に食される特別な食べ物であった。祭りの日は、他にも焼き豆腐や昆布などの煮しめや春から貯蔵していた山菜、コイの焼き物や味噌汁、ニシンの昆布巻きなどのごちそうが御膳に揃い、キリコと呼ばれる大きな奉灯を祝い事のある家の前に建て、祭りに呼ばれた家は自分の地区の祭りの日にも呼ぶのが習わしであったという。

上記の通り、昭和初期において、なれずしの作り手は、主に集落や各家庭の女性たちであった。現在では、なれずしの作り手は加工業者と家庭に大別できる。石川県水産総合センターの調査(2007)では、奥能登地域において、販売を目的としたなれずしの生産者数は 13 軒であり、生産者の業種は、なれずし専門の加工業者、水産加工業者、そして鮮魚店を経営する生産者の 3 つに大別される。いずれの生産者も、なれずしの生産は家内工業的な手段で行っており、製品は近隣のスーパーや土産店および自店で販売されているようである。一方、家庭での消費を目的としたなれずしの生産者数は 90 軒ほどであった。

本稿執筆にあたって 2021 年 11 月~2022 年 1 月に実施した、能登在住者や地縁のある方へのウェブアンケートでは、「なれずしを食べる(食べていた)」と答えた、ある能登町の在住者は、「母の世代までは作っていたが、現在は購入」しており、「現在も主に夏の地元の祭事になれずしを食べている」と回答した。能登地域では、2020 年と 2021 年の 2 年間にわたり、新型コロナウィルスで祭事が取りやめになったが、なれずしを食べる機会の減少や作り手が高齢化のために、更に現在は、生産量や作り手が少なくなっているのではないかと懸念される。

なお、既出の石川県水産総合センターの調査(2007)によると、市販品の原材料となる魚は、ほとんどが

アジで、熟成期間が約2ヵ月間の「なまなれ」である。アジが多く獲れる時期と北陸特有の高温多湿期と重なることで、自然発酵が促される。小型のアジを使用するため、短期間でも骨が軟化しやすいことも理由に挙げられる。一般家庭で作られるなれずしもアジが多く獲れる春や秋に漬け込まれる。一般的ななれずしの製造方法に各家庭の経験に基づく手法を加えたもので、味や馴れ具合などの好みから熟成期間の調整が行われている。そのため、各家庭でなれずしの熟成度は様々で、「なまなれ」と「ほんなれ」の双方が生産されていると推察される。また、市販品に多い「なまなれ」は、熟成度が比較的浅いため、適度な酸味、若干の塩味に魚の旨味が加わった風味が、消費者にとって受け入れやすいのではと考えられる。

2.2.5. 経済性と課題

なれずしはそもそも中山間地域の保存食として食されていたが、近代から冷蔵技術の発達とともにその 意義は薄れている。なれずしの作り手が減少しつつあることを受けて 2007 年頃には奥能登地域では継承 活動が起こっている。

「なれずし」は、漬け込み樽によって味が異なるといった現象がみられ、生産の習得には熟練が必要とされる。そこで、能登町の食生活改善推進協議会では「なれずし」の作り方について講習会を開催してきた。また、旧能都町神野地区では、同地区の出身者によって発足した JA おおぞら能都支部農産加工グループが、従来、経験的に行われてきた「なれずし」の施塩量を数値化するなどの製法の改善を行ってきた。現在、このグループは「なれずし」の受託生産を行い、地元の JA に出荷している。こうした活動もあり、「なれずし」の生産は、新鮮な海産魚が手に入りやすい漁港周辺の地域へと拡大し、再び生産網が広がってきている。また、原魚にアジ、サバ、ハチメなどの海産魚が利用されるようになったことで、生産量の安定化が図られている。「なれずし」は、こうした生産者や生産地の多様化によって、商品としての地位を確立しつつある(石川水産総合センター 2007)。

能登地域におけるなれずしを次世代に受け継ぐためには、このような地域の伝統の味を残そうとする地元の動きに呼応して、県内外に対する知名度向上も図っていく必要がある。なれずしがその製法の煩雑さにも関わらず、古代からハレの日の食事として残ったのは、単なる保存食としての機能だけでなく、長い時間をかけて発酵させた独特の酸味や旨味の味が好まれたからということも理由の一つではないか(久保ほか1994)と推察する研究者もいる。古代から近代の人々が楽しんだハレの日のごちそうの味で現代に受け継がれているものは、それほど多くないだろう。七尾城城主の食膳を彩った貴重ななれずしの味は、後世に受け継いでいくべき財産といえるだろう。

(出島 この美・高澤 千絵)

2.3. 能登の酒造り

2.3.1. 歴史や成り立ち

米を発酵させて製造される日本酒づくりの歴史は飛鳥・奈良時代に遡ることができ、すでに豊作の祈願や収穫への感謝を示す神事において、米を発酵させた白く濁った酒が神饌として奉納されていた。なお、「神」という語には、「黴び(かび)」、「噛む」、「醸す」が語源であるという説もある。醸造学が未発達の時代には、お酒は人力の及ばない神秘の産物と考えられ、神からの贈り物として尊重されていた。酒はもともと先祖の御

霊や神を祀るためにつくられてきた。神様の供え、神様が嘗めた酒を飲むことで、神様に近づくという「相嘗(あいなめ)の神事」が生まれたという(門前町郷土史研究会 2013)。

能登地域には現在も、祭礼を始めとする貴重な民俗行事が受け継がれ、古くからの伝承が色濃く残っている。なかでも「キリコ祭り」と総称される灯籠神事は、少なくとも江戸時代には存在したといい、夏から秋にかけて、七尾市、輪島市、珠洲市、志賀町、穴水町、能登町の3市3町合計約200もの地区で行われ、「灯り舞う半島能登~熱狂のキリコ祭り~」として日本遺産にも登録されている¹⁶。キリコ祭りは、キリコを担いでいる一部の住民だけではなく、祭り当日、集落の家々は玄関、道沿いの窓を開け放ち、親類や知人を招待して盛大にごちそうをし、親交を結び合う「ヨバレ」の慣行によって、集落の住民皆が祭礼を楽しむことが、今も行われている。このような祭礼での行事食が地域住民にもたらす意味について研究した嘉瀬井は、赤飯や煮しめ、酒といった祭りで

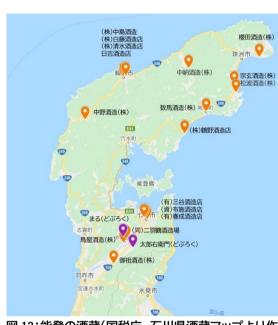


図 13:能登の酒蔵(国税庁 石川県酒蔵マップより作成)

の伝統食、"ごっつぉ"を介して、地域集団への同一化、すなわち地域アイデンティティとして機能していた(嘉瀬井 2017)と述べている。このように、能登の人々にとって、祭りと伝統食、そして酒の関わりは深い。能登の日本酒の風味は、能登の食との相性が考慮されていることは間違いない。

門前町の民俗史には、「酒は祭りには決して欠かせないもので、特に春祭り時の男子の 25 歳や 42 歳の厄払い、神輿の招待、獅子舞などには必要であった。また盆と正月、冠婚葬祭などに多く使われた」と記述がある(門前町史編さん専門委員会 2005)。2020年9月30日時点で金沢国税局に登録されている能登地域の清酒、どぶろくを製造する酒蔵¹⁷は19軒となっている(珠洲市2軒、輪島市6軒、能登町3軒、七尾市3軒、中能登町4軒、うち、どぶろく製造2軒)、羽咋市1軒)(図13)。

¹⁶ 日本遺産「灯り舞う半島 能登~熱狂のキリコ祭り~」 https://japan-heritage.bunka.go.jp/ja/stories/story004/

¹⁷ 石川県酒蔵マップ https://www.nta.go.jp/about/organization/kanazawa/sake/sakemap/pdf/jp_ishikawa.pdf

2.3.2. 能登杜氏

2.3.2.1. 能登杜氏の輩出

酒蔵の蔵元で働く職人は「蔵人(くらびと)」と呼ばれている。蔵人たちは会社のように組織的に働いており、経営者である蔵元の下には、酒造りの行程全てを管理・統括する「杜氏(とうじ)」が、最高製造責任者として、様々な技能を持つ蔵人たちを取りまとめている。杜氏の下には補佐役である「頭(かしら)」、麹づくりの責任者である「麹師(こうじし)」、酒母づくりを取り仕切る「酛廻り(もとまわり)」と呼ばれる人々がおり、それぞれの行程を担当する蔵人たちを指揮している。日本酒造りはこのような技能集団によって引き継がれてきた。

伝統的な杜氏の生活は、夏場は自分の居住地で農業を営み、秋から冬の農閑期になると、地域の蔵人を引き連れて、酒蔵で酒造りを行う「季節労働」がメインとなる。赤坂(赤坂 1966)によると、「能登杜氏の出身地は、七尾区以北のいわゆる奥能登地区(珠洲市、内浦町)であって、酒造労務者としての出かせぎは冬期における最も有利な収入源であった」といい、昭和38年~40年(1963~65)にこの地域で冬期に職を求めて出稼ぎした人数は、毎年約2千人を数える(表3)。



図 14: 能登杜氏による酒造り. 能登町 HP より引用

表 3:冬期の出稼ぎ状況

K		分	昭和 38 年	昭和 39 年	昭和 40 年
珠内	洲浦	市町	581 人 1,571 人	533 人 1,421 人	726 人 1,361 人
合		計	2,152 人	1,954 人	2,087 人

(出典:赤坂 1966)

現在全国には、30 近くの杜氏集団があるとされ、岩手県の「南部杜氏」、新潟県の「越後杜氏」、兵庫県の「但馬杜氏」が日本三大杜氏集団として名高い。なお能登地域での酒造の始まりは、江戸期とされている。「能登杜氏(もしくはその集団を意味する能登衆)」の起源は、一説によると、元禄期に遡るとされ、『石川県珠洲郡誌』(1923)には、「元禄の頃に飯田正院等に多数従業者を出し、芳醺醇美の銘酒を醸造し、つとに声価をあけたりと伝ふ」といった記述も確認できる(珠洲郡 1985)。また宝暦 5 年(1755)の「酒造米高書上申帳」が、能登地方の酒造状況を物語る最古の酒造史料と伝えられている(藤田 2004)。さらに珠洲市宝立町の宗玄酒造は、上杉謙信の城攻め(1577)にあい、七尾城から珠洲に逃れたと伝わる畠山式部大輔義春が「宗玄」と改姓した地で、明和 5 年(1768) に酒造業を始めたと伝えている(宗玄)。なお宗玄の酒が甘めである理由について、又木は「能登の『いしる』に代表される濃い味付けの郷土料理に寄り添って発展してきたためである」と言及している(又木 2015)。

さて「能登杜氏」の系譜を詳らかにする研究に、野間らの報告「能登杜氏」(1980)が挙げられる。同報告によると、とりわけ雪の多い珠洲地区での酒造は盛んで、移動が規制されていた藩政期においても、「複雑な願い届けの手続きをとって出稼した」との記述がみえる。さらに珠洲地方は製塩を営む地でもあったため、3~4 月に作業が終わる酒造は、「最も適当な、しかも魅力のある出稼職場」であったとし、明治初年から中期にかけての時期には、200~300 石の造り酒屋に 7~8 人(千石酒屋といわれると、17~20 人)の従業員がいたと伝えている。また昭和初年から戦前までの時期には、滋賀、三重、静岡、富山、石川を中心としていながらも、東京、北海道、樺太、朝鮮、満州、シンガポールにまで進出していたともある。

なお「能登杜氏」の輩出は、主に珠洲市域に限られ、滋賀(江州)、三重(勢州)への出稼ぎが多かったという。なお野間らは、この地への出稼ぎが多かった理由に、古くから珠洲の人々が京参りやお伊勢参りを好み、地の利を理解していた滋賀や三重が選ばれたと指摘する。また北國街道を歩き、木之本を過ぎる頃に、当地の江州人から「そろそろ今年も能登がん(雁)が渡って来たわい」という言葉を聞いたとの古老の声も収録している。

なお出稼ぎ先では、労働者をあっせんする「部屋」という制度があり、滋賀には、上戸屋、北国屋、伊賀平屋、 三重には、能登屋といった業者があったという。明治期以降には、出稼ぎはますます盛んになるが、各部屋 には珠洲出身者が居住し、世話をしてくれるという配慮もあったようだ(しかし大正 10 年(1921)に、職業 紹介業法が施行されて以来、口入業は失墜し、昭和 22 年(1947)施行の職業安定法に伴い、部屋制度は消滅することとなった)。

「能登杜氏」の名声が高まりを見せはじめたのは、明治末期とされる。さらに、この頃より実直・勤勉な気質が評価されたことで、「集団的信用」を得た「能登杜氏」たちは、酒造への献身のみならず、後輩の育成、職場環境の改善などにも力を入れ始めた。明治 39 年(1906)には、「珠洲郡杜氏組合(その後、珠洲郡酒造従業員組合という名を経て、大正 10 年(1921)に、能登杜氏組合と改名)」が誕生し、すでに 300 余名もの「能登杜氏」が会員であったという。

なお、現在の「能登杜氏」は、伝統的な「季節雇用の能登杜氏」のほか、「蔵元が自ら杜氏となる蔵元杜氏」 「通年雇用の社員が杜氏の役を担う社員杜氏」と、大きく 3 つに大別されるが、杜氏の人数では、「蔵元が自ら杜氏となる蔵元杜氏」の割合が多くなっているという。

2.3.2.2. 「能登杜氏」の現在の活動状況

濃厚でしっかりとした味わいを特徴とする能登衆伝統の酒造りの技術は全国各地の酒蔵に伝わり、今もなお数多くの銘酒を生み出している。「能登衆」が出稼ぎに行ったことで、北陸三県、近畿地方にとどまらず、関西、東海、関東など能登地域から離れた地域にも能登杜氏の酒蔵が広がった。また先にも述べたように、国境を越え、樺太、満州、朝鮮、シンガポールにまで進出し、各地で腕を振るったともいわれている。

平成 24 年(2012)度時点で 71 の酒蔵において、能登杜氏が蔵人たちを率いて醸した能登流の酒が造られている。 (図 15)。

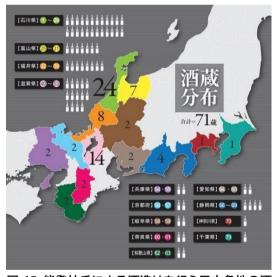


図 15: 能登杜氏による酒造りを行う日本各地の酒蔵 [平成 24 年度版](※平成 23 酒造年度).珠洲の元気創造まつり実行委員会 2012, 能登杜氏物語

2.3.2.3. 過去・現在の醸造の方法

酒造りで大切なのは、原料となる清涼な水と米の品質の良さである。能登地域では、現在も秋に収穫した 新米を原料に仕込む寒造りを行っている。北陸の厳しい冬の寒さの中で行う「寒仕込み」を重視することで、 雑菌の増殖を抑えることができる利点を生かし、まろやかな口当たりの日本酒を生み出している。

明治期から大正期にかけての伝統的な酒造は、「蔵入」と同時に、今年の段取りや造石高の説明とあわせて、全員に諸役係を指示する「役割」という行程で始まるのが常であった。その後は、場内の整備清掃、用具の整備、道具洗、麹室(むろ)作り、麹造り、精米、米洗と米漬、水切りと蒸米、酛取り、仕込み、もろみの発酵

管理、上槽、澱引(おりびき)と火入れといった段取りが続く(図 16)。

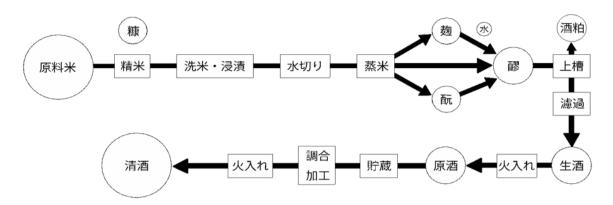


図 16:酒造工程 (藤田 2004、『杜氏という仕事』より作成)

また酒造が一段落ついた日(甑を釜から下ろして洗う日)には、主人が杜氏以下蔵人一同を上座敷の上座に招き、ごちそうと祝儀で祝う「甑倒し」という風習があったことが伝えられている。また「米搗唄」「米磨唄」「酛すり唄」などといった能登酒屋唄も種々あり、新酒が出来た時にも必ず祝いの席を設けていたようである(野間ほか 1980)。

さてこうした伝統的な手順のみならず、「能登杜氏」たちの酒造に傾ける情熱や心遣いは、昔も今も変わらない。しかし昨今では、伝統的な造り方を引き継ぎながらも、作業の効率化と標準化、酒質の向上のために機械化を取り入れる酒造もある。能登町の数馬酒造㈱(1869 年創業)では、蒸米の放冷作業を機械化し、仕込み中の品温管理に IT ツールを使用するなど、製造方法の効率化を図っている。

2.3.2.4. 能登杜氏の現状と課題

能登杜氏組合は、明治 39 年(1906)に設立された珠洲郡杜氏組合を母体とし、大正 10 年(1921)に改称された。同組合設立以前の明治 34 年(1901)8 月にすでに、夏期酒造講習会が開催され(野間ら1980)、今なおその伝統を守り続けている。また同講習会以外にも、毎年春に開催される能登杜氏自醸清酒品評会や、酒造りの開始期にあわせて開催される秋の例大祭など、能登地域では数々の「能登杜氏」関連行事が今なお継承されている。なかでも夏期酒造講習会は、毎年 8 月中旬の 3 日間、能登地区において企画され、能登杜氏はもちろん、組合に所属していない全国からの受講者も酒造技術の研鑽のために参加している。本講習会の目的は、いうまでもなく、新たな後継者を作り出すことにある。また能登杜氏自醸清酒品評会の嚆矢は、大正 4 年(1915)に遡ることができるとし、日本で最も古い歴史を持つ品評会としても評価されている(又木 2015)。

伝統的な酒造りでは、経験と勘が何よりも重要で、杜氏になるまでには最低 10 年間の修行が必要ともいわれる。しかしこのようなたゆまぬ努力の結果、現在も全国新酒鑑評会での入選を重ねており、「能登杜氏」の名声は全国に知れ渡っている。また能登地域では、普段の飲酒のみならず、祭事や儀礼等のごちそうの席に人を招いてもてなす独自の文化「ヨバレ」の場でも、日本酒は欠かせないものとなっている。地域の生活文化と深く結びつきあっているからこそ、日本酒への愛着もまた他地域に比べて、色濃いものにもなっている。

大正末期から昭和初期にかけての時期は、組合の興隆期とされ、最盛期は昭和に入ってからで、昭和2年には組合所属の杜氏402人、ほか従業員1,644人、計2,046人を数えた。しかし、昭和5~6年(1930~31)頃の景気不安から、酒造業の閉鎖・倒産が相次ぎ、戦争勃発を機に、酒造出稼ぎは沈滞することとな

ってしまった(野間ほか 1980、赤坂 1966)。

農林水産省がまとめた酒造好適米等の需要量調査においても、近年、日本酒出荷数量は減少傾向が続いている(表 4)。酒造出稼ぎの需給分布と変化について研究を行った松田によると、ビールやウイスキーなどアルコール飲料にもバラエティがみられるようになり、日本酒を選ぶ機会が減少したということは、生活の洋風化という生活構造そのものの質的変化に起因するところが大きいが、業界のマーケティング・パワーの差も看過できないと述べている。

表 4:日本酒の国内出荷量の推移

(単位:千比)

		10年	15年	20年	25年	26年	27年	28年	29年	30年	元年	2: (1~8月)	年
日本酒国内出荷量		1,133	871	659	580	566	555	540	533	495	467	236	87%
	特定名称酒	291	221	174	164	167	173	178	179	171	165	78	82%
П	吟醸酒	34	30	20	21	24	25	24	24	23	22	10	82%
Ш	純米吟醸酒	25	26	24	29	32	37	42	45	45	45	23	83%
Ш	純米酒	62	54	57	58	59	62	65	67	64	62	31	85%
П	本醸造酒	169	111	73	56	52	49	46	43	38	35	15	74%
	一般酒	842	650	485	416	399	382	362	353	324	302	158	90%

資料:日本酒造組合中央会調べ。年は暦年。

注1:清酒は、一般酒のほか、原料米及び製造方法等の違いによって吟醸酒、純米酒等8種類に分類され、これらを総称して

「特定名称酒」という。一般酒は日本酒国内出荷量から特定名称酒の数量を差し引いて算出。

2:国内出荷量には輸出量は含まれていない。

(農林水産省「米に関するマンスリーレポート(令和2年10月号)」より作成)

昭和 24 年(1949)頃より、全国的に酒造業界は回復の兆しを見せはじめるが、酒造工場の機械化、通年稼働の大型工場の増加に伴い、酒造従業出稼者の需要は、地域を問わず、凋落の一途をたどることになってしまったことは否めない。松田は、圧倒的多数の零細企業と一部の大手企業により構成されている酒造業界が、清酒の品質管理を推し進める過程で、大手企業による零細企業の垂直統合が進み、零細企業の転廃業が増えたこと、醸造工程に導入された様々な機械化と併せて、就労する杜氏や蔵人を不要としていった傾向にあったことを指摘している。「能登杜氏」も、その煽りを受けることとなったが、その中でも能登杜氏は、越後や但馬、丹波と比較すると減少の割合が少なかった(図17)。松田は、能登杜氏は、兵庫・京都の府県への就業

者の増加に対して、兵庫県など近隣の杜氏集団の就業者が減少したこと、富山、三重、静岡からの就業者が減少したことが影響したのだと分析している(松田 1978)。

しかし、最盛期を迎えた昭和 2 年(1927)をピークに、現在の「能登杜氏」は 70 人にまで減少している。また平成元年(1989)から 20 年間で、杜氏の後継者となる蔵人も半数以下に減少しているという(又木2015)。

一方で、蔵元自らが杜氏となる蔵元杜氏の増加によって、全国的にも 杜氏の世代交代が進んでいるという。2022 年にプレジデント社が全国 419 蔵に行った調査によると、杜氏の平均年齢は 49.6 歳であり、4 蔵 に 1 蔵が蔵元杜氏であるという。また、数馬酒造㈱の數馬しほり氏によ

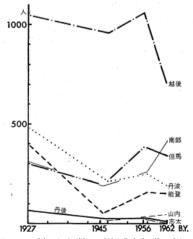


図 17:杜氏人数の増減(出典:松田 1978:807)

ると、能登の酒造りにおいては、かつては県外産の酒造好適米を仕入れて酒を醸すことが主流であったが、近年、ワイン業界でのテロワール¹⁸や地産地消の思想も汲まれながら、地元産の米や県内開発の酵母を使用するなど、地域に根ざした酒造りが始まっているという。さらに、国内のみならず海外で行われる鑑評会も年々活発になりつつあり、日本酒の価値が再評価されているという。特に、食材との相性(ペアリング)の分野ではその可能性が大いに期待されている。

新時代の「能登杜氏」の伝統を受け継ぐ若い杜氏たちの育成や能登杜氏組合の継承・拡充、新たな日本酒の可能性の模索など今後の展開が期待される。

2.3.3. どぶろく

2.3.3.1. どぶろくと神事

日本酒の原酒は、醪(もろみ)と呼ばれる日本酒を造る過程でできる、どろどろとした液状の醪を搾って漉すとできあがる。どぶろくは、醪のまま出荷される。どぶろくを神社でつくるのは、古式な形が残っているのではと考えられる(加藤ほか1978)。

現在、どぶろくの製造を許可されている神社は、 全国 8 万社のうち 30 社ほどしかなく、その内の 3 社(天日陰比咩神社、能登比咩神社、能登部神社)が 中能登町に点在する。また、北陸全域でも計4社の みである(図 18)。

その中でも、天日陰比咩神社では、例年 12 月上旬の新嘗祭から 2 月下旬までの期間に、ご祈祷やお祓いを受けた参拝者に「おさがり¹⁹」として、神社で醸造したどぶろくが授与される神事文化が受け継がれている²⁰。

石川県内において、中能登町に集中している理由は定かではないが、天日陰比咩神社の船木清崇禰宜は、「原材料となる豊富な水と米に恵まれていること」「奈良県の大神神社同様、中能登町ではお酒の神を祀っており、どぶろくを飲みながら曳山を引いていた文化があったこと」を理由に挙げ、こうした背景が地域とどぶろくの関係を保ち続けたと

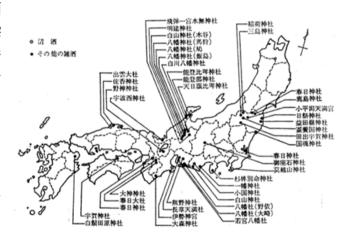


図 18:酒の製造免許を持つ神社.加藤百一 2011,酒と神社 73(11):855



図 19: どぶろく醸造の様子(左が船木氏).中能登スローツーリ ズム協議会(最終閲覧日: 2022 年 2 月 3 日)

¹⁸ もともとは「土地」を意味するフランス語 terre から派生した言葉で、ワイン、コーヒー、茶などの品種における、生育地の地理、地勢、気候による特徴を表す語。

¹⁹ 神仏に供えた飲食物(神の場合は神饌)などを下げたもの

²⁰ 天日陰比咩神社どぶろく http://amehikage-hime.jp/%E3%81%A9%E3%81%B6%E3%82%8D%E3%81%8F/ (最終閲覧日: 2022 年 2 月 12 日)

指摘する。どぶろくという存在が神事において重要視され、引き継がれてきたと推察される。

現在中能登町では、どぶろくを神事のみならず、独自性のある地域の特色として、まちづくりに活用し、より身近なお酒として定着させる取り組みを行っている。また同町は、平成 26 年(2014)、石川県内では、羽咋市・白山市に続く、3 番目の認定となる「どぶろく特区」の認定を受けた。これにより、中能登町全域で、農家民宿や農家レストランなどを営む農業者によるどぶろく製造が可能となった。現在は、3 つの神社に加え、新たに農家民宿や農家レストランを営む 2 事業者(太郎右衛門、まる)がどぶろく醸造に加わり、町内の道の駅などで販売している。

2.3.3.2. どぶろくの製造方法

主たるどぶろくの原料は、日本酒と同様、米、麹、水である。樽に水を入れ、酵母菌と少量の乳酸菌を入れて麹を作る。次に常温まで冷やした蒸米を入れ、その作業を1日に3、4回行い、約20日間、毎日数回の温度管理に努めながら混ぜていく。仕上がり後は、金沢国税局と七尾税務署による新酒の製造量やアルコール度数などを測定する検査、いわゆる「どぶろく検定」が実施され、新酒のどぶろくが出来上がる(図20)。中能登町の各神社

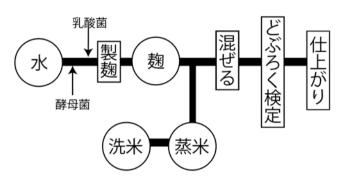


図 20:どぶろく製造工程(船木氏への聞き取りより作成)

では、例年 10 月末ごろから作り始め、12 月上旬の新嘗祭を経て、一般に振る舞われる。醸造に使用される 酵母菌は、現在は協会酵母という(公財)日本醸造協会で培養したものを購入しているが、以前は原材料を 混ぜて、自然発酵させる作り方が主であったという。また中能登町では、町内独自の酵母と麹菌を作ること を目指し、「中能登どぶろく研究会」を立ち上げ、伝統の復興にも力を注いでいる。

2.3.3.3. 担い手と伝承風景・食される場面

どぶろく醸造が許可された神社の一つである中能登町の能登部神社では、毎年 11 月 17 日から 21 日までの 5 日間、子孫繁栄と収穫に感謝し、豊作を祈る「ばっこ祭り」を行っている。この祭りは、祝詞奏上・祭事執行の前に直会があり、お供えされたどぶろくが、氏子や関係者たちに振る舞われる。近年では、気軽にどぶろくを楽しんでもらいたいと、祭りに参加する観光客にも振る舞われるという。

このような神事で振る舞われるどぶろくは、神社の神主が代々醸造の担い手となって守り続けてきた。天日陰比咩神社では、現在の神主である船木氏が40歳の時に先代から引き継いだ。

2.3.3.4. 経済性と課題

神事のみならず、日常的にも親しまれ始めているどぶろくだが、その継承はやはり不安視されている。前掲の船木氏は、「神事のためのどぶろくは、需要がなくても文化として残り続けるが、『どぶろく特区』によって許可がおりた農家レストランなどでは、何か手を打っていかなければ、文化を継続していくのは難しいのではないか」と述べている。実際、農家レストランでの醸造においても、原料の米は、「自ら生産したもの又は

これに準ずるものとして財務省で定めるもの²¹」との規程があり、農家レストランの営業と並行して行う米作りの難しさも指摘されている。

また、中能登町のどぶろくの知名度はまだ高いとはいえず、どぶろく特区に指定されていること自体、県内においても認知されているとは言いがたい。そのため、個人経営でどぶろくの文化を引き継いでいくには大きな困難がある。こうした状況を鑑み、船木氏は、どぶろく醸造については、農業法人のような団体で担うことで、継続的に引き継ぐことが可能になるのではないかと考えている。

また、前述の「中能登どぶろく研究所」では、金沢工業大学応用バイオ学科の尾関健二教授と協力して、どぶろくの健康への影響などについて調査している。尾関教授は、これまでの研究から清酒中に含まれる配糖体であるエチルーα-D-グルコシドがヒトの肌のハリ・ツヤに影響を及ぼすことや、コレステロール低下、便通改善、肥満抑制などの効果を持つレジスタントプロテインが甘酒中に含有することを学術的に証明しており、清酒と類似した製造法のどぶろくにもこれら有効成分が含まれていると考え、2019年2月に、機能性の高いどぶろく製法の開発を検討していくことを発表した22。中能登町では、このような研究を踏まえ、機能面でも期待できるどぶろくを、町おこしの一環に取り入れ、特産品として成長させることにも力を入れ始めている。また、「どぶろく特区」になったことで、旅行会社にもどぶろく体験を取り入れた観光プログラムを組んでもらえることが増え、船木氏の神社では、参拝者数が以前の10倍から20倍にも増加したという。また、同町にて、どぶろくを飲んでもらうことにより、地域内宿泊に繋がる可能性も高いと語る。

近年、地域の自然環境や文化を守る持続可能な観光へのニーズが高まっている。観光の文脈でも、地域に 根ざしたどぶろくを活用していくことで、効果的な発酵食文化の継承や地域経済へ与える影響は十分に期 待できるのではないだろうか。

(正林 泰正・高澤 千絵・東四柳 祥子)

https://www.nta.go.jp/taxes/sake/menkyo/tebiki/menkyo2.pdf

-

²¹ 財務省「構造改革特区における製造免許の手引き ②特定農業者による濁酒製造用」

²² 金沢工業大学HP https://www.kanazawa-it.ac.jp/kitnews/2019/0225_seminar.html (最終閲覧日:2022年2月12日)

2.4. かぶらずしと大根ずし

2.4.1. 歴史や成り立ちや過去現在の分布状況

いずしは「飯ずし」や「飯鮓」とも記載され、魚と野菜を米麹に漬け込み、低温で乳酸発酵させた発酵食のことである。主に北海道から東北地方の寒冷な沿岸部に伝わる郷土料理で、雪が降る季節に漁師の家で作られていたものが発祥とされる²³。

能登地域では、沿岸部のみならず、山間部においてもかぶらずしや大根ずしが作られていた。 2005 年の市町村合併まで能登半島で唯一海に面していない内陸の村だった鳳至郡柳田村(現在の鳳珠郡能登町柳田)の『柳田村史』(1975)には、「柳田村の冬は長く積雪量も多いため、その間の食糧は秋のうちに用意しておかなければならない。以前は半年近くも交通が途絶える状態であったので、量も大変なものでその保存にはいろいろと工夫がなされた。(中略)カブやダイコンを麹で漬けるカブラずし、ダイコンずしも作られた」とある。

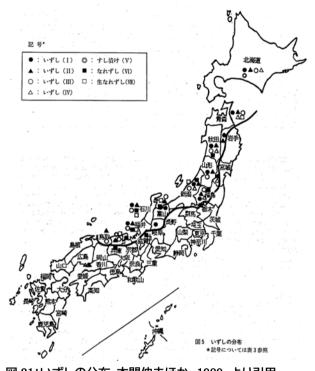


図 21:いずしの分布.本間伸夫ほか 1989,より引用

発酵学者である矢野、久田(2017)によると、水

産発酵食品は「塩蔵・熟成型」と「漬物型」に大別され、前者は魚醤油など、後者はかぶらずし・大根ずしなどの微生物、特に乳酸菌による発酵で形成される発酵食を指す。後者のグループ全てを「なれずし」と呼ぶこともあるが、原料に米以外の野菜が入っていないものを「なれずし系」、入っているものを「いずし系」と2種に分けるなど、研究者により見解の相違がある。本稿では、かぶらずしや大根ずしを「いずし系」として扱う。

国内におけるいずしの広がりについて矢野、久田(2017)によると、魚、塩、米飯を使用した発酵食品の製造文化は水稲栽培とともに、モンスーン・アジア地域に広がり、日本でも古くは北海道以外の地域に広く存在した可能性もあるとしている。すしの原型である、ふなずしなど塩、魚、米飯のみで漬けるなれずし系統は近畿地方で多く見られ、関東以北は麴によって発酵を早めるいずし系統が多く見られる。そして、その中間に位置する北陸地方は、なれずし系といずし系、両方の食文化が残っていると考えられる。特に石川県においては、加賀地方ではかぶらずしや大根ずしなどのいずし系が残っており、奥能登の中山間地域では、より古い寿司の原型とも言われる「ひねずし」や「すす」が伝承されているとしている。また、久田、矢野(2010)によると、北海道のいずしのルーツは北陸にあると言い、北海道と北陸というニシンの交易圏との関係性が食文化に影響していると考えられる。1987~1988年になれずし・いずしに関する聞き取り調査を行った、新潟県立新潟女子大学短期大学の報告(本間伸夫ほか1989)によると、かぶらずしやにしんずし類(大根ずしの前身とされる)は、山形、新潟、富山、石川、岐阜の5県に分布し、特に石川の能登地方では、いずしを食

33

²³ 農林水産省 HP https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/izushi_hokkaido.html (最終閲覧日: 2022 年 3 月 6 日)

べる報告が少ないとある。また、この点は海上交通上で文化的な繋がりが多い佐渡島と似た傾向があるという(本間ほか 1987)。

また、矢野、久田(2017)はかぶらずしの起源について、江戸時代の初期から金沢市宮の腰(現在の金沢市金石港付近)で漁師の大漁祈願祭における儀式や豊漁と安全を祈るごちそうとして出されたものとしている。一方で、大根ずしが根づいた背景には、藩政期から交流のある北前船²⁴が大きく影響しているといわれている。航海途中の拠点だった能登地域には、全国各地の物品が多く運びこまれ、中でもニシンは特に供給量が多く、庶民でも調達しやすい魚介の一つだったのだという²⁵。

これについて、平成8年(1996)に能登町で農家民宿グループ「春蘭の里²⁶」を立ち上げ、長年、農村観光や修学旅行生の受け入れなどを行ってきた多田喜一郎氏は、保存食という特質と、寿司の原形である米のみで発酵する手法が残っている能登地域にいずれも起源があるのではないかと語った(2021年11月間き取り)。多田氏は現在も毎年、春になれずし、冬にかぶらずしを仕込んでいるが、母が祖母から習い、自身も母から教わり慣れ親しんだ、麹を使わずに米飯で漬け込むなれずしやかぶらずしの味を守っている。一方で、㈱四十萬谷本舗発酵文化研究員の山岸峰雄氏は、「飯で漬けるかぶらずしは、飯だけだから古いのではなく、米麹が使えなかった、もしくは使わなかったことを留意すべきであると考えており、能登に起源があるとは言えない(㈱四十萬谷本舗発酵文化委員会2021)」と指摘している。確かに、米のみで発酵する手法は、むしろなれずし系に見られる製造方法であり、発酵方法としては原初的なスタイルではあるものの、かぶらずしといつ結びついたかを証明する資料は存在しないため、本稿では一説として紹介するに留める。

また、小柳(2019)の研究では、現在かぶらずしを製造販売する食品メーカーは、石川県と富山県に集中しているが、京都府や愛知県などにもあるという。相対的に大根ずしを製造している会社が多く、大根ずしは日常食として、かぶらずしは主にお正月などハレの日の需要が多いという。戦後、冷蔵庫が普及してからは年中、スーパーマーケットや各種量販店にも並び、気軽に食べられるようになったとの見解を示している。

2.4.2. 製造方法(伝統的·現代的)

2.4.2.1. 伝統的なかぶらずしの製造方法

かぶらずしとは、スライスし、塩漬けしたカブの間に、切り身の魚(主にブリ)を挟んで米や麹で発酵させた発酵食品である。現在の一般的な寿司とは異なり、漬物に近い仕上がりとなる。

しかし、能登地域のかぶらずしに関する伝統的な作り方を示す資料は乏しく、その特質を物語るものはほとんどない。なお大正の終わりから昭和初めごろの石川県の食生活事情について、エリアごとに調査した『聞き書石川の食事』(1988)には、かぶら



図 22:七尾市能登島半ノ浦町八太郎漬本舗のかぶらずし (2021年12月8日撮影)

²⁴ 江戸時代から明治時代にかけて日本海海運で活躍した、主に買積みの北国廻船(かいせん)の名称。日本海を経由して、北海道から江戸、大阪へと米や魚を運んでいた。

²⁵ 農林水産省「うちの郷土料理 次世代に伝えたい大切な味」石川県 大根ずし

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/daikonzushi_ishikawa.html 26 春蘭の里(https://shunrannosato.info/)では 2020 年 7 月に喜一郎氏から娘の真由美氏に理事長職を引き継いでいる。

ずしの作り方が次のように詳述されている。

かぶらの上下を切り落とし、横に二つ切りにする。一切れごとに厚みの半分のところを八分どおり切り目を入れて塩漬にする。まず樽の底にかぶらの葉を一並べ敷き、かぶらをきちんと一並べして、塩をばらばらとふる。二段、三段とかぶらを重ね、全部漬けたら、上にも葉をのせて重石をする。約一週間おく。ぶりは三枚におろして骨と皮をはずし、大きな切身にして、あら塩の中へ埋めるようにして一週間塩漬けする。こうじ一枚につき二合半ほどのごはんを混ぜ、全体が温まるていどのぬるま湯二合あまりを加えてかき混ぜ、毛布に包んでこたつの横に冷めないように置く。一晩で甘くなる。これで準備がととのい、いよいよ本漬けである。漬けたかぶらをざるに上げて水気を切る。ぶりはさっと洗ってふきんで水気をとり、かぶらの大きさにそぎ切りにして、かぶらの切り込みの間にはさむ。にんじんはお菓子屋で分けてもらった型抜きで梅の花形に抜き、一分ほどの厚さに切る。樽に塩漬けしたかぶらの葉を敷き、その上にこんぶを敷き、ぶりをはさんだかぶらをすき間なく一段並べる。かぶら一つに大きなさじに一杯くらいのこうじと花形にんじん二つをのせる。二段目にもかぶらを並べ、同様にくり返して重ね、最後にこんぶをのせて、さらに塩漬けした葉を一並べして押しぶたをする。一日目は重石をのせない。二日目からだんだん重くしてゆき、一〇日ぐらいで食べごろになる。かぶらずしを漬けるときは、食べる日から起算して本漬けの日を定め、それぞれの材料の下準備を本漬けの日からさかのぼって計算しなければならない。(「日本の食生活全集石川」編集委員会1988)

当時から手間暇かけて漬け込む発酵食品であったが、大筋の作り方は現在も大きく変わらない。また金沢と能登、双方の作り方はほとんど同じである。

2.4.2.2. 大根ずしの製造方法

大根ずしは、主にダイコンとニシンと麹を漬けるもので、形状はかぶらずしのように輪切りにしたダイコン で魚を挟んだものもあれば、魚を挟まず、短冊状に切った大根をニシンと麹に一緒に漬けたものもある。に っしん漬けとも呼ばれた。

にしん漬け

十二月に入ると、冬のおかずに身欠きにしんを大根と一緒に漬けこむ。大根は生のまま斜めに輪切りにするが、桶の上のほうに置くものほど薄く切る。身欠きにしんは水にもどさず、固いものを一ぴきのまま使う。大根とにしんを交互に入れ、塩を適当にふりながら漬けこむ。二〇日ほどたつと食べ始めることができるから、正月に間に合う。(「日本の食生活全集 石川」編集委員会 1988)

ダイコンのニシン漬

ダイコンを丸のまま一週間ほど干しておく。身欠きニシンと干したダイコンを切って塩をして樽に並べる。酒を体温ぐらいにあたためて麹にまぜておき、その上にひろげる。またダイコンとニシンを並べて麹をのせるというように交互にはさんで並べ押蓋をして重石をのせておく。別法はダイコンを干さないで生のまま切って用いるが、その際は麹のまま加えて酒は用いない。麹の旨味でおいしいので御馳走であった。現在もよく作られている。(珠洲市史編さん専門委員会 1979:789)

また大根寿司と類似した能登の発酵食品に、「べん漬(奥能登)」がある。特産の魚醤油「いしり」を使用する ところに、奥能登らしさが垣間見える。

べん漬け

秋から冬にかけてつくる。大根だけを漬けるときは、大根を長さ二寸、厚さ三分ほどの長方形に切り、 色が変わるていどにさっとゆでたものを、いしりで漬ける。二、三日後から食べられる。いろりで焼いて 食べてもよい。身欠きにしんと漬けこむときは、切った大根を一夜塩漬にする。身欠きにしんは米のと ぎ汁につけてやわらかくし、半分に切る。大根、にしん、こうじをいしりで漬ける。そのままでも食べるが、 いろりのおきの上に渡し(脚のついた金あみ)を置いて、焼いて食べたりもする。

(「日本の食生活全集 石川」編集委員会 1988)

2.4.3. 現代的な製造方法

かぶらずしの現代的な作り方は、伝統的なものとほ ぼ変わらないが、経験則で作られていたものに正確 な温度や日数が追加されているようである。また、道 具に関しては、伝統的な木樽ではなく、プラスチック 製の漬物樽が使われることが多い。

カブは皮を剥き、厚さ 2.5~3cm に輪切りしたも のにブリを挟むための切れ目を入れ、0~15℃を保 持し、4~30 日間、塩漬けする。一方、ブリは 5mm 程度の厚さにスライスした後に、0~15℃を保持し、 4~30 日間、塩で漬けこむ。次の工程の本漬けでは、 塩漬けしたカブに塩漬けのブリを挟み込み、麹(と米 飯)を糖化させた甘酒の他に、唐辛子やニンジンが加 ぶらずし製造の様子(2021年12月8日撮影) えられる。また、本漬けの期間(4~10日)、温度(0~



図 23:七尾市能登島半浦町にある食品加工工場におけるか

15℃)、重石の重量などは、製造元によって異なる。また、工業製品として販売される商品の中には、本漬け に際し、酢、酒、みりん、化学調味料、pH 調製剤、抗酸化剤などが加えられているものもある。製品の賞味期 限は、概ね冷蔵で 7~14 日間である。カブを半月やいちょう切りにしたり、魚はブリ以外にサバもよく使用 される。作り手によって、米飯のみで漬け込んだり、魚にサケを使用したりなどのバリエーションはあるが、 大筋は変わらない。七尾市能登島半浦町にある食品加工工場である八太郎漬け本舗では、カブは輪切りと 半月切り、ブリとサバを使い、千切りのニンジンと輪切り唐辛子、甘酒を使用し、かぶらずしを製造している。

大根ずしには一般的に青首ダイコンが使用されている。魚は身欠きニシンを使用する。ダイコンは縦に切り、 身欠きニシンを挟むために切れ目を入れる場合と、厚さ 1cm 程度に輪切りにする場合がある。前者は本格 的な大根ずしの手法で、後者は簡易製法の際に行われている。塩漬け工程以後はかぶらずしの製法と同様 である。一方、身欠きニシンはヒレを取り、水に浸漬後、軟化・膨潤させるか、そのまま使用される(矢野ほか 2017:226)。

2.4.4. 担い手と伝承風景・食される場面

本項では、能登地域在住、ないし能登地域出身者を対象とした発酵食の喫食状況についてのウェブアンケート(2021年11月~2022年1月)を活用する。個人的な繋がりで拡散したウェブアンケートであるため、回答者数が少なく、居住地域や年齢層に偏りがある。また能登地域での居住期間や家族構成等、細かな属性を問わない簡易調査であることから、定性的な参考情報であることを書き添えておく。詳細な調査は、今後の課題としたい。

1) かぶらずし

本アンケートによると、かぶらずしの喫食時期はほとんどが「年末年始」とあり、「日常的に食べる」と回答した人も「主に冬」との声が多かった。入手先はスーパーマーケットが最も多く、その他、漬物を扱う個人店や食品メーカーの名称を挙げる事例もあった。「家庭で習慣的に作っている」と答えた者のうち、多くは、作り手が「母親」や「祖母」など家庭の女性であると回答した。今回のアンケートでは、継承期間については尋ねられていないが、習慣的に食事に取り入れることが、喫食習慣として繋がっていることが見て取れる。

次にアンケートで「自宅で作っていた」と回答した事例から、喫食場面のエピソードを紹介する。

- ・ 穴水町在住の 30 歳代女性は、義母が自宅でかぶらずしを作っている。材料にはカブ、麹、ニンニク、塩、サバを使用している。毎年 12 月に入ってからかぶらずしを作り始め、年末年始に食べるという。
- ・ 輪島市三井町在住の 30 歳代男性は、能登に移住してから近所のおじいさんに作り方を習ったという。材料は「カブ、サバ、米酢、麹、唐辛子、ユズ、ニンジン」を使っているが、少なくとも 1950 年代から作っていると回答している。

「地元のワークショップで作り方を習った」と回答した人も複数見られた。家族間継承や喫食の機会が減少している昨今、地域の名人から習うという、コミュニティによる伝承は、伝統食としてのかぶらずしづくりの活気醸成のみならず、新しい担い手育成の弾みとしても期待できよう。

中能登町にある石川県立鹿西高校家庭部では、2020 年 2 月、地域のかぶらずし名人の近江節子氏から教わったかぶらずしのレシピをイラストに描き起こした(図 24)。担当教諭の岡山和美先生によると、レシピに記載されている塩の分量は、カブの塩漬けの際、目分量で塩を入れようとした近江氏を高校生たちが制止し、計量させてもらい、記載したものだという。参加した高校生たちは全員、この日までかぶらずしを一度も食

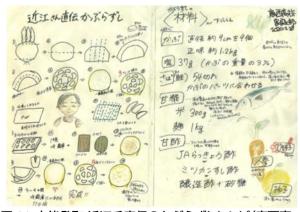


図 24:中能登町 近江氏直伝のかぶらずしレシピ(鹿西高校家庭部作成)



図 25: 高校生たちにかぶらずしを教える近江氏

べたことがなかったが、今回の実習を通して、そのおいしさに驚いたという。その後も同家庭部では、たびた び近江氏を調理室に招き、かぶらずしづくりを教えてもらっているという(図 25)。

2) 大根ずし

羽咋郡志賀町で郷土料理をテーマとした地産地消の献立を提供する「農家レストランむろたに」を経営する室谷加代子氏は、公民館などで地元食材を使った料理教室の講師としても活躍している。現在は、自治体や地元企業などからの依頼で、地域の方々に郷土料理を教えている(図 26)。室谷氏が冬期の料理教室で必ず教えるのが大根ずしである。室谷氏が大根ずしを作り始めたのは、志賀町に嫁いだ後、夫の職場のある同僚のお祖母様が作ったという大根ずしをもらったのがきっかけだったという。昔ながらの大根ずしは、塩分が強く、ニシンの匂いも強かったそ



図 26:地域の料理教室で教える室谷氏(右手前)

うで、その後、自分なりに食べやすく改良したのが、今の室谷氏の大根ずしの味になっている(2021 年 11 月聞き取り)。

ウェブアンケートからは、大根ずしを能登町では、「ニシン漬け」や「べったら漬け」と呼ぶこともわかった。 また、喫食時期は「年末年始」が多い。なお、自宅で作る家庭、購入する家庭は同数くらいであり、自宅で作る 家庭では、「代々作っている」という回答や「日常的に食べる」という回答も見られた。

2.4.5. 経済性と課題

製造業者の視点から見た業界の課題について、㈱四十萬谷本舗発酵文化委員会では、原料となるカブを 生産する農家の高齢化や後継者不足に加え、かぶらずし作りに従事する人員の確保の難しさ、そして、風習 や嗜好の変化など世の中の変化にどう対応するかなど、大きく3つの課題があると述べている。

第一に原料の確保である。金沢のかぶらずしは百万石青カブが主に使われているが、他の農業と同じ く高齢化、後継者確保が問題となっている。(中略)自社農場を持ち、カブを自前で確保することを始め ているが、生産そのものが難しく、豊作と不作の差が激しい。

第二に製造環境である。作業のほとんどが機械化の難しいものであり、特にカブにブリを挟む作業は多くの人を必要とする。また力仕事も多くあり、いわゆる 3K 職場(きつい、きたない、危険)であるのが事実である。(中略)発酵がうまく行かず廃棄した例がここ数年でもあり、すべてをマニュアルに落とし込んでいるから安心とは言えない。

第三に世の中の変化である。かぶらずしは古くから贈答による需要が多かったが、歳暮などの風習が縮小されつつある昨今、生産量はなだらかではあるが減少している。

(㈱四十萬谷本舗発酵文化委員会 2021)

生活が多様化し、歳暮や地域内であげたりもらったりする文化や風習が失われつつある現代において、地

域独自の味や食文化を後世に伝えていくことは、すべての郷土料理に共通する課題であろう。

しかしながら、発酵食そのものについて、會田(2020)は、「微生物を用いて原料を発酵させることで新たな別のものへと変化した発酵食品は、もとの原料より栄養価が高くなったり、香りや味を豊かにし保存性を高めたりする食品として親しまれ、伝承され食生活に取り入れられてきたと言われる」とし、その機能性と地域の固有性を「いずれの発酵食品も、その主な呈味成分は、グルタミン酸であったが、かぶらずし、大根ずしでは血圧降下作用等の機能性の知られる γ-アミノ酪酸(GABA)が多量に検出されるものがあり、健康食品としてのイメージが高かった」と高く評価している。

このように、歴史性、地域性のほかに機能性も併せて訴求していくことで、新たな需要を呼び込むことができるのではないだろうか。

(出島 この美・高澤 千絵)

2.5. こんか漬け

2.5.1. 歴史や成り立ちと分布

米を精米する際に出る表皮などの部分である、「糠(ぬか)」を、能登地域では「こんか」と呼ぶ。能登地域では、魚類を糠に漬け込んだぬか漬けである「こんか漬け」が古くから作られていた。

国内におけるぬか漬けの記述は、平安時代に編纂された法令集『延喜式』に遡ることができる。『延喜式』 漬年料雑菜条には、様々な野菜の漬け方が掲載され、古代のぬか漬けとみられる漬物「須須保利」の記述が みえる(『延喜式』 1931:1056)。また全日本漬物協同組合連合会(2009)によると、「須須保利」とは「穀 物や大豆を臼で引いた粉と食塩で床を作り、カブ、葉菜類を漬けた」もので、6 世紀前半に成立した中国の 古農書『斉民要術』に掲載された糠を使った漬物とも類似しているため、ぬか味噌の前身のような漬物と想 定できるとしている。また、「延喜式以降の漬物では、粟と食塩を使って大根を漬けた須須保利から、玄米を 精米するようになって生じた米ぬかを、粟の変わりに使う『たくあん』が誕生した」との見方も示している。

この古代からあったぬか漬けにいつから魚が用いられるようになったかは定かではないが、水産学者である藤井(1997)は、「享保 12 年(1727)の租税覚え書きの中にフグの糠漬けの記録がある。もとは北前船が北海道方面から運んできたフグやニシンなどの塩蔵魚を糠に漬け込み、冬場の保存食としていた」と指摘している(藤井 1997)。また、石川県輪島市上大沢町の記録では、大正から昭和 33 年(1958)までイワシ漁が盛んで、各家庭でこんかいわしが作られたとある(輪島市教育委員会 2012)。地場産業であったイワシ漁との関連性は、各市町村史でも指摘されている。例えば『珠洲市史 第四巻 資料編 神社・製塩・民俗』(1979)には、「四月から五月にかけてオオバイワシがたくさんとれたので各家でコンカイワシを漬けた」との記述がみえる。しかし、同書においても、「昭和三十年頃までそれぞれの家で漬けていたが、イワシが不漁になって高価になったことと、食料品がいろいろと豊富に入手できるようになって嗜好が変化したことなどにより、コンカイワシを食べる人は少なくなり、漬ける人も減少して、現在では自分で漬ける家はなくなってしまった」と、昭和 30 年代を画期に、伝承の断絶があったことを指摘している(珠洲市史編さん専門委員会1979)。

一方で、生活との結びつきを探るには、大正から昭和初期の食事に関する聞き取りを集めた『聞き書 石川の食事』(1988)が参考になる。

こんかいわしとはぬか漬いわしのことで、こぬかいわしがつまった呼び名である。春たくさんとれるいわしを各家でぬか漬にして保存しておき、一年中のおかずにする。(中略)加賀も能登も県下全域にわたってなくてはならないおかずである。(「日本の食生活全集 石川」編集委員会 1988)

ただし、能登地域の食文化の特質を考える際には、冬場は漁師でさえ、波が荒れて新鮮な魚を入手することが難しかった外浦地域、新鮮な海産物を買うこと自体が稀であった中山間地域、そして年中波が比較的穏やかで冬でも漁に出ていた内浦地域とは分けて考察する必要がある。また本事業で聞き取りを行った、七尾市能登島向田町では、「こんかいわしは、能登島向田町の宿家に泊まった、輪島市から来た海女から米と交換して手に入れていた」という証言もあった。なお『内浦町史 第二巻』(1982)においても、同様の状況は記されており、「駒渡や打越など山手のムラでは、生のイワシが入手しにくいので、輪島の海女からこんかいわしを樽のまま購入していた。(中略)一斗五升樽(約百五十尾入)のこんかいわしが一番米一斗と交換された」との記述がみえる。また内浦では、冬には、こんかいわしをダイコンや青菜といっしょに煮る料理を楽しみにしていたともある(内浦町史編纂専門委員会 1982)。ともあれ、自家製造か物々交換かの違いはあれど、能登においては、比較的広い地域で親しまれていた発酵食であったことは確かである。

また、市場に出せない魚介類のほとんどがこんか漬けにされたようだが、現在でも有名な石川県の魚類のぬか漬けは石川県のこんかいわし、こんかさばと呼ぶのに対し、福井県ではへしこ(北海道では糠イワシ)と呼び名が変わる(久田孝 2001)。

2.5.2. 製造方法(伝統的·現代的)

伝統的なこんかいわしの製造方法として、『輪島市史』(1975)に以下の記述が確認される。

五、六月ごろとれるイワシを、まずハラワタを出し頭を切ってから桶に入れて漬けこむ。この場合一匹毎に塩とコヌカをまぜたものを充分にイワシにまぶしてから、きちんと一匹宛ならべて漬けこむのである。全部入れてから蓋をしてオモシをして置く。なおイワシ百匹に対して塩三升の割合である。これも農産物と交換つまりカエゴトである。

なお、伝統的な手法では、イワシを生のまま漬けこむ一度漬け方法とイワシを塩漬けしてから漬ける二度漬け方法の 2 通りに大別できる。一般的な製造方法は塩漬け期間が 7~10 日間、糠漬けは半年~1 年としている(久田ほか 2001)。

2021年11月に聞き取りを行った、珠洲市の新谷幸昇氏宅では、塩漬けした後に糠に漬ける方法を行っている。新谷氏自身、こんかいわしは子どもの頃から食べていたが、当時は海女が作ったものを購入していたという。また以前は一度漬けだったが、能登海洋センターで食べたこんかいわしのおいしさに衝撃を受け、作り方を教わったところ、二度漬けしたものだったことがわかり、それ以来、二度漬けで作るようになったという経緯も話してくれた。4月か5月の春に漬け始め、梅雨が明けた後、8月頃から食べる。基本はイワシだが、イワシが高いときにはサバやサワラ、アゴ(トビウオ)など地元で獲れる材料で作っている。新谷氏の製造方法は以下の通りである。

① イワシを丸ごと 30%塩でしっかり漬ける(頭も内蔵もつけたまま漬ける)。このときに上がってきた

塩汁は大切にとっておく。

- ② 魚だけを一度上げ、頭を取り、こんか、麹(乾燥)、唐辛子と山椒を入れて重石を置き、漬け直す。
- ③ そこに塩汁を重石の2センチほど上まで浸かるようにしっかりかけておくことが大切。水分がなくなってしまうとおいしくできあがらないのでしばらくは様子をしっかり見る。

2.5.3. 伝承風景・食される場面・担い手

こんか漬けは石川県の食卓となじみ深い発酵食である。また、そのまま食べるだけでなくその塩味の強さから、魚醤油のいしりと同じように調味料としてもよく使われている。『聞き書 石川の食事』(1988)では、一年中いつでも登場するおかずで、糠をつけたまま焼いても香ばしく、糠を洗い落して輪切りにして、酢をかけて食べてもおいしいとある。また口能登の羽咋では、こんかいわしのうまみと塩味を活かして、野菜と共に煮込み、酒粕を加えた鍋料理「ベか」やこんかいわしの煮物と塩漬け野菜に甘酒を混ぜてかめに漬け込む「どぼ漬」が冬に欠かせないごちそうだったことが紹介されており、能登一円で広く食されていた様子がうかがえる(「日本の食生活全集 石川」編集委員会 1988)。

このように広いエリアで食されてきた背景には、地域での塩の生産との関係性も看過できない要因である。こんか漬けは、現在の製造方法ですら、魚の重さに対して 30~35%ほどの分量の食塩を必要とする。こんか漬けと不可分の関係である塩の伝承風景として、他県の事例となってしまうが、福井県嶺南地方沿岸部のサバのへしこなれずし(へしこさばに米と米麹を加えてさらに発酵させるなれずし)について調査を行った濱田(2019)は当時の塩の生産風景について以下のように記している。

古老への聞き取り調査によると、以前は各沿岸集落に塩生産に従事する世帯が数軒あった。塩田と炭焼きをする世帯は各集落に存在し、塩水を焚くことによって塩を作り出していた。塩つくりは冬の仕事だった。炊く塩水の量を調節することによって、一日で製塩できるようにしていた。塩はサトウリでも利用され、コメを含む農作物と交換したらしい。塩を得るために農村住民が沿岸部を訪れ、塩を村へ持ち帰ったこともあったらしい。

また、濱田は水を多く使用することから、塩づくりには水資源が豊富にあることも重要であるとし、塩がこんか漬けの味や風味においても重要な存在であると強調した。こんか漬けの風味は好塩性乳酸菌の有無によって変化し、塩味自体の濃さや香りもおいしさを決める要素である(久田ほか 2001)。それらの要素とともに漬ける場所に住む微生物が入り込むことで、作り手のオリジナルの味となっていくのであり、どのような環境で誰が漬けたのかが重要となる。風味に微妙な差がでることも、発酵食文化の妙味ともいえる。奥能登では古くから揚浜塩田による塩づくりが盛んであり、塩の入手が比較的容易だったことも、こんか漬け製造の後押しになっていたことは間違いない。



図 27:七尾市内のスーパーマーケットの水産加工品売り場 にて(2020 年 12 月 13 日撮影)

今回実施したアンケートでは 26 件の回答中、11 件が「こんか漬けを食べる」と答え、全員が「日常的に食べている」と回答している。食べる時期も通年と回答した人が多数であったが、「主に夏」と「主に冬」とした人が一人ずついた。また、こんか漬けを家で作っていると回答した人は 2 件のみであり、多くの人がスーパーマーケットで購入していた。

販売状況においては、県内は多くの水産加工会社がこんかいわしやこんかさばを生産している。県の統計情報室のデータによると県内の水産加工品のうち「水産物漬物」の 2017 年の生産量は 399t で、2013 年から漸増している(石川県統計情報室 2019)。これらの生産量全てがこんか漬けにあたるわけではないが、日常の漬物として、県内では安定した供給になっていると思われる。

2.5.4. 経済性と課題

こんか漬けはいしりなどの魚醤油と漬物との中間のような存在であり、おかずになったり、調味料になったりと幅広く使える発酵食である。あぶりや刺身だけでなく、最近はイタリアの調味料であるアンチョビ(イワシのオリーブオイル漬け)のようにパスタやサラダ、ピザに使用するレシピも考案されている。醤油や味噌のように、日常に取り入れやすい発酵食である一方で、こんか漬け独特の糠の風味や塩辛さは最近の減塩を好む志向には合わない面もある。そこで最近では、昔ほど保存性を高める必要は無くなったこともあり、酒粕やみりん、保存料などで塩分を減らす傾向であるという。へしこの低塩化の実験を行った松田(2009)は、現在のこんか漬けの問題点を以下のように指摘している。

現在でもその製造方法は伝統的な方法や経験的な勘に頼っており、温度管理なしに室温で発酵させているため、製品の品質を安定させることが難しい。このような伝統的な製造方法では、製造期間が約12ヵ月と長いこと、仕込み時期が限定されてしまうことなど、製造者にとっては不都合な点があり、製造単価を引き上げる一因にもなっている。また、糠漬けにすることで青魚特有の生臭みは減少し、好ましい独特の風味を持っている一方で、塩味が強すぎてたくさんは食べられない、調理方法が限定されてしまうなどの問題点がある。

このように郷土料理は、流行など様々な要因でいくらでも変更していくものであるとし、家庭から企業へ生産の場所が移動し、レシピの伝承も家族内で口伝えだったものが、学校給食や外部のイベント企画に移行していることも指摘している(濱田 2019)。こうした変わりゆく環境の中で我々にできることは、今集められる情報をデータ化し後世に残すことだが、またデータ化出来ないものをいかに残していくかを今一度、議論すべきである。

(出島 この美・高澤 千絵)

2.6. 能登におけるその他発酵食

2.6.1. 日常多用される発酵食品

2.6.1.1. 味噌

能登地域では、1980 年代後半まで各家庭で手前味噌をつくる習慣があった。例えば、『輪島市史』 (1976)には、「味噌は冬の農閑期を利用して各家で作る」とある。一方で、新出正良の調査では、昭和 59年(1984)時点では、82.7%の世帯で、味噌は自家製であったという(表 5)。また山間部では、麹や豆腐も各家で作っていたとあり(浦上の歴史編集委員会 1997)、普段の料理の味付けには、醤油ではなく、味噌樽の上にあがってくる溜まりを使用していたとの記述も各市町村史で確認できる。自家製の味噌は日常の食事になくてはならないものだった。

表 5: みその製造状況(S59.6 現在)出典: 新出正良 1988.味噌の科学と文化: 450 表 1 より再作成

自家でつくる	大豆をやって 業者に作らせる	業者まかせ	できあいを買う	無記入	計
91戸	8戸	8戸	2戸	1戸	110戸
82.7%	7.3%	7.3%	1.8%	0.9%	100%

出典:新出正良 1988.味噌の科学と文化:450表1より再作成

しかし、鳳至郡門前町七浦(しつら)地区(現在の輪島市門前町七浦地区)の民俗誌が発刊された 1996 年には、「(かつて)味噌は自家製が普通であった。家によって味噌舎があり、三~四樽おいてあったという。現在は、ほとんどが既製品を購入している。現在でも味噌を作っている家は一軒だけである」との記述があるように、昭和から平成への転換期に、自家製味噌は、既製品に変わってしまった。

能登にはいくつかの味噌の老舗醸造所があり、主だった蔵は明治期に法人化され、現在も営まれている。醤油と共に味噌を醸造している場合が多く、主に海岸線沿いに集中している(図 28)。能登町の新出商店(1957 年創業)によると、地元の漁師たちが、何ヵ月もの長期間の漁に出港するときに漁船に積んでいった「漁師のための味噌」がルーツであったという²⁷。一方、羽咋市の高澤醸造㈱は、中能登町と羽咋市の境界線近くの内陸に位置する。これ



図 28:能登の味噌醸造所の分布(石川県味噌 工業協同組合能登地区リストより作成)

は、高澤醸造のルーツが、百年以上の歴史をもつ麹屋で、麹から発展して、味噌や醤油、漬物、そしてどぶろくなどを製造していることによると考えられる²⁸。

また、能登地域の味噌は、水分が多く軟らかく、塩辛いのが特徴であるが、水分が多いのは、料理の際に取り扱いが楽だということと、かつて溜まりを醤油の代用としていた地域があったことに由来しているという。

²⁷ 新出商店(奥能登味噌),https://www.okunotomiso.com(最終閲覧日:2022年2月1日)

²⁸ 高澤醸造,https://www.miso-takazawa.jp(最終閲覧日:2022 年 2 月 1 日)

また、能登地域では不作への備えとして味噌を3年間貯蔵する習慣があり、そのためには塩分の高さが求められた。それが結果的に魚介類などの旨みを引き出し、古くから魚介類をおいしく味わう調味料として地域の人々に愛されてきた。

なお現在も能登地域の道の駅や JA の直売所では、地域コミュニティの団体や個人が作った自家製味噌を 販売している様子が見受けられる。その味は、今も地域の良質な食材に支えられている。

2.6.1.2. 醤油

能登地域の農村部では、「昭和に入ってから正月か盆だけ買った 醤油を使うようになったが、平常は味噌の上ずみを醤油がわりに用 いた(浦上の歴史編集委員会 1997)という記述があるように、 「醤油は貴重品として、正月、祭りなどの際に用いられた(七浦民俗 誌編纂会 1996)」のが一般的であった。醤油もかつては各家庭で 作られていたが、醤油は味噌に比べて、作るのに時間もかかり、技 術的にも難しかったため、味噌、いしりよりも早く作られなくなった という(七浦民俗誌編纂会 1996)。

能登の醤油醸造所は、味噌醸造所と同様、多くは能登半島の海岸線に近いエリアに集中している(図 29)。いくつかの老舗醤油蔵のルーツを探ると、幕末や明治、大正期に廻船業や酒造業、和菓子屋や農業、麹屋など他業種から転身したことがわかる。時代の変遷やニーズに合わせて、発生していったことがうかがえる²⁹。



図 29:能登の醤油醸造所の分布(インター ネット検索より作成)

能登地域の醤油の味の特徴は、一般的な生醤油と比べ、甘みが

強いことである。日本全国には、九州、中国地方や能登を含む北陸地方のように、甘口醤油が好まれている地域がいくつかある。特に日本海側の地域には甘めの醤油が多い。また石川県では、加賀地域でも甘い醤油が作られており、醤油の産地としては、金沢市大野町が有名である。しかし、同じ石川県でも、金沢市と能登地域では甘さの度合いが異なる。輪島市付近では、大野町よりさらに甘い醤油が好まれている。なお、甘みの強い醤油は、ブリなどの脂ののった魚類の刺身に合うことが理由の1つとされている。三方を海に囲まれ、里海の恩恵を大きく受ける能登だからこその味のこだわりと言える。

(正林 泰正·高澤 千絵)

²⁹ カネヨ醤油株式会社,https://kaneyo-syouyu.jp/profile(最終閲覧日:2022年2月1日)、鳥居醤油店, http://www.toriishouyu.jp(最終閲覧日:2022年2月1日)、小山醤油店,https://oyamaya.info(最終閲覧日:2022年2月1日)

2.6.2. 散見される能登地域らしい発酵食品

2.6.2.1. 米飴

今日、甘みの象徴といえば砂糖だが、奈良時代の伝来当初は唐から伝わった薬用品として重宝されていた。砂糖が菓子などに使われ始めたのは室町時代以降とされるが、それでもまだ貴重品としてのイメージは拭えなかった。江戸時代には国産化に成功し、徐々に菓子作りなどで普及し始めるも、料理書ではまだ調味料として使用する砂糖は一般的ではなかった。なお、甘みのある料理や菓子が広く社会に浸透するのは、明治期以降を待たねばならない。

砂糖が普及する以前にあまねく用いられてきた甘味料が飴である (牛嶋 2009)。現在、能登で米飴を製造・販売している商店は、能登町 松波の横井商店 1 軒である³⁰。松波は、約 500 年前の戦国時代に松 波畠山氏の城下町として栄えた地域であり、米飴の歴史は、その時代 にまで遡る。長期保存が可能であることから、北前船時代には船乗り たちの甘味としても重宝された。太平洋戦争前までは、各家々で自家 製造されていたが、戦時中の米の統制により原料の確保が困難とな り、さらに昭和 50 年(1975)頃には砂糖や甘いお菓子が手軽に手に

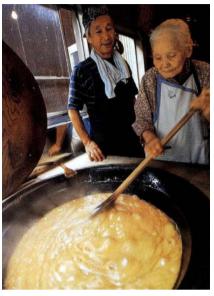


図 30:米飴作りの様子(横井商店 HP より)(最終閲覧日:2022 年 3 月 7 日)

入るようになったのを機に、自家製造は見られなくなり、松波だけでも数件あった飴屋も、40 年程前に横井 商店一軒となってしまった(地産地消文化情報誌『能登』編集室 2016)。

米飴の原料は、大麦と米である。どちらも昔は多くの家庭で栽培されていた身近な食材である。統制により米が不足した戦時中は、くず米や米の代わりにさつまいもを使用することもあった。

米飴作りは、まず、発芽させた大麦を木槌で叩いて芽を取り、それを石臼で挽いて粉にする。その粉を「おやし」(もやし)という。白米を蒸し、そこへおやしを混ぜて一晩寝かせて発酵させる。翌朝、発酵したものを麻袋に入れて絞り、汁を直径 1mほどの大釜で煮詰める。柄の長いしゃもじで約 5 時間ゆっくりと煮詰め、とろりと硬さがついたら冷ます。基本的な製造方法は、昔も今もほとんど変わらず受け継がれている。なお、かつては材料を自家栽培していたため、大麦の乾燥や脱穀等といった材料の下準備は手間がかかった。また、石臼や木槌、木桶、木製の大きな櫂を使用していた時代もあったが、現在は電動ミキサーやプラスチック製のものを使用することが多くなった。

米飴は、一年を通して作ることができるが、寒の時期(小寒から立春までの最も寒いとされる期間)に作られたものは、より傷みにくく長期保存が可能であるとされる。また、飴屋が各地域に存在していた時代には、自分の田んぼで育てた米を飴屋に持ち込み、その米を材料に飴を作ってもらうこともあった。自家製米飴は、各家庭で甘味の強さや硬さ、色に違いがあり、それぞれの味と作り方が受け継がれてきた。祖父母や父母が米飴を作る姿を見て学び、それを見様見真似で受け継ぐことがほとんどであったという。

米飴は、戦後、砂糖が不足していた時期には、砂糖に代わる調味料として、お菓子作りや料理に使われることもあったが、多くはそのままおやつとして食された。子供たちが、四角い缶や瓶に詰められた米飴を二本の箸にくるくると絡め、そのまま口に運ぶ風景は日常にありふれたひとこまであった。家によっては、固ま

³⁰ 現在は、四代目として横井千四吉氏(図 30 左)が米飴の製造を行っている。

った状態のものを木樽にためておき、鋭利な棒で砕きながらおやつ代わりに口に含んでいた。また、風邪を ひいた時や妊婦の滋養強壮に良いとされ、口にすることもあった。

近年は、マクロビオティック³¹や健康志向への関心が高まり、砂糖に代わる調味料として米飴が再び注目を浴びている。また昨今の動きとして、イチゴやブルーベリー等の能登の特産品とのコラボレーションによる観光客向けの新たな商品も展開している。砂糖に比べ、甘さが穏やかであることから、レストランやお菓子屋が好んで使うこともある。また懐かしさを求めて 60 歳代以上の年配層が購入するケースも多いという。

2.6.2.2. ふぐの子(卵巣)のぬか漬け

能登地域の豊かな発酵食品の中でも、全国的に知名度の高い石川の珍味と言われるのがふぐの子(卵巣) のぬか漬けである。薄くスライスしてそのまま食したり、その塩味の強さから、お茶漬けに乗せて食べるとおいしいとも評価されている。テトロドトキシンという神経毒性のあるフグの卵巣を数年かけて熟成発酵させることで、毒素が抜け、食べることができるユニークな発酵食品である。

製造方法は、江戸時代から受け継がれてきたとされる。現在も食品衛生法により食用が禁止されているフグの卵巣を、加工、販売することができるのは、石川県の業者のみであり、能登地域では輪島の業者のみが認められている。ともあれ、ぬか漬けによる卵巣の無毒化のメカニズムは、いまだ科学的に解明されていない(塩分が細胞の水分と置き換わって排出されている説が有力だが研究者によって意見が分かれる)。

そのため、現代も昔からの製造方法を守り続けている。

まず卵巣を 35~40%の食塩で撒き塩漬けにします。この塩漬けは夏を越すことが必要といわれており、約半年から1年程度塩蔵を行います。その後卵巣を水洗し、米麹、糠、トウガラシおよびいしる(サバ、イワシを原料とした魚醤油、ボーメ³²20 度くらいに薄めたもの)とともに重石をして漬け込みます。さらに糠漬け初期に数回桶の上部から魚醤油を差します。卵巣の糠漬けには二夏を越すことが必要といわれています。出荷の時期は経験により決められますが、桶ごとにフグ毒のチェックをしたのち出荷されます。糠漬けには身も用いられますので、その製法にも触れておきますと、まず頭部を取り三枚におろし、約 10%の食塩水に一晩漬けたあと、簀の子(すのこ)の上に広げてこちこちになるまで 4~7日程度天日で乾燥します。これをイワシの場合と同様に糠に漬け込み、1~2 年の間熟成させるとできあがります(藤井 1996)。

2.6.2.3. サザエの麹漬け(さざえべし・さざえびし)

輪島市海士町の海女は、夏の潜り漁で獲ったサザエを蓋付きのまま殻から出し、多めの塩で塩漬けにする。 輪島の朝市では、この塩漬けサザエが量り売りで売られている。この塩漬けサザエを使って作られる発酵食 が「さざえべし」である。水洗いした塩漬けサザエを薄く切り、容器に麹と交互に詰める。そこにみりんをひた ひたに注ぎ、1ヵ月ほど寝かせる。輪切りにした赤唐辛子や刻んだユズも加えることもある。寝かせれば寝か せる程に甘味が増し、べっこう色になっていく。

_

³¹ 穀物や野菜、海藻などを中心とする日本の伝統食を基本とした食事を摂ることに、独自の食に関する哲学や理論を合わせ、健康な暮らしを目指す食事法や考え方、ライフスタイルのこと。

³² 比重の計量単位

なお『輪島市史』(1976)には、「美味であるが、さざえびしを作れ る家は部落に三、四軒しかなかった」という記述もあり、珍味として都 会の親戚に贈ったり、輪島市町野町周辺では、正月料理として食され たようである。また、同じくサザエの発酵食として、蒸したサザエを肝 付きのまま、まるごと粕床に漬けた粕漬けもある。

また、海女たちにとって、さざえべしは秋から年の暮れにかけての 貴重な収入源の一つでもあったため、輪島市鵜入では、雑穀と物々 交換されていたともいう(「日本の食生活全集 石川」編集委員会 1988:302)。一方で、『半島能登の味』(1972)によると、昭和 40 図 31:サザエの糀漬け(出典:食卓からた 年代半ば頃、冬の七尾駅でさざえべしが立ち売りされ、好評を得て いたとあり、今後能登の名物として人気が高まるだろうとの記述も みえている。



どる能登半島 えちゃけ 第4号(2016)

2.6.2.4. 鰤味噌

鰤味噌は、能登半島最北端に位置する珠洲市日置地区の家庭で親しまれている発酵食である。ブリの「ベ ト」と呼ばれる内蔵部分を大豆と合わせて発酵させたもので、ベトを細かく刻む(たたく)ことから、珠洲市川 浦町では「たたき味噌」と呼ばれている。時化で漁へ出られない冬の時期の貴重なおかずの一つとして古く から親しまれてきた。多くの人が冬の間、出稼ぎに行っていた時代には、出稼ぎ先の京都でも、「猫の餌にす るため」と言ってブリのベトを魚屋から仕入れて鰤味噌を作り、食べながら故郷を懐かしんだという。

その発祥には諸説あり、漁港があり、新鮮なブリが手に入る狼煙町で、昔から冬の貴重な魚のおかずとし て作られてきたとする説と、狼煙町と隣接する横山地区で、大変貴重で高価だったブリを余すことなく食す るために作られてきたとする説がある。

作り方は、家庭により多少のばらつきがあるが、おおよそ共通する作り方は、新鮮なブリのベトをよく洗っ て血抜きし、塩茹でする。茹でて潰した大豆と塩と一緒に混ぜ合わせ、1週間ほど発酵させる。麹を甘酒にし たものを加えることもあるという。何より血抜きが重要で、この丁寧な工程により臭みの少ない鰤味噌が出 来上がる。仕込んでから、1 ヵ月ほど食べることができる。熟成すればするほど旨味が増す。そのままご飯に のせたり、出汁に溶いて、古漬けの白菜やカジメ、岩ノリ等の海藻をくぐらせて食する食べ方もある。

2.6.2.5. ぶりかげのたたき

「ぶりかげ」とは、ブリのエラのことである。時化が続くと、「ぶり揚がらんでも、かげ揚がらんか」と冗談が 言われるように、焼いて味噌をつけたり、塩漬けにして焼くとおいしい。このぶりかげをたたいて細かくし、 大根のみじん切りと麹、塩と混ぜ合わせ、三~四日間、樽で漬け込んだものを、ぶりかげのたたきと言う。ア ワビの殻に入れて貝焼きにして食べる(編集「日本の食生活全集 石川」編集委員会 1988)。

2.6.2.6. モダツの塩漬け

「モダツ」とは、タナゴの一種で、体長 10 センチほどの小魚である。漁獲できるのは、能登半島沖の舳倉島 周辺のみである。身は少ないながらも、脂が十分にのっており、そのおいしさは漁師が市場に出すのを惜し むほどであった。近年は、滅多に見ることがなくなった珍魚である。「塩漬けにしてこそ味の生きる魚」と言わ れ、塩漬けやぬか漬けにしたものを、囲炉裏で炙って食べる。脂が多いため、柿の葉やミョウガの葉に乗せて焼くこともある。

2.6.2.7. 魚の真子のぬか漬け

サバやトビウオなどの魚の卵(真子)は、濃厚で旨味が強い。サバの糠漬けやあごだし³³として加工する際に、除去した卵を捨てずにぬか漬けにする。多めの塩と糠、赤唐辛子と一緒に漬け込み、重石をしっかり乗せる。糠を洗い落とさずに焼いたり、そのまま酢をかけたりして食べる。

(志保石 薫・高澤 千絵)

-

³³トビウオを焼いて乾燥させたもの

第3章 能登の発酵食文化の未来と今後の展望

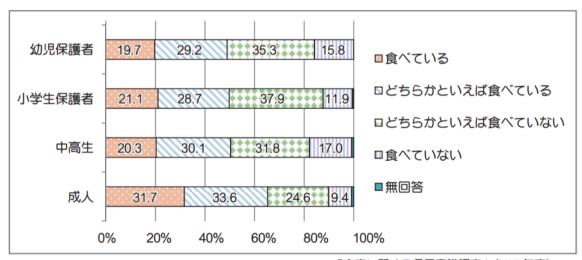
3.1. 能登の発酵食文化

3.1.1. 能登の発酵食文化の現状

これまで見てきたように、能登半島の自然の恵みと生活の知恵が結びついた能登地域の発酵食は非常に多様であり、歴史的・文化的にも十分に価値のあるものであることが見て取れる。本章では、第1章、第2章の知見をもとに、能登の発酵食文化の今後の展望や本プロジェクトの今後の方向性などについて、有識者で組織される「能登の発酵食文化研究会」(以下、「研究会」と表記する)での議論も踏まえ、提言を行う。

本事業で開催した「能登の発酵食文化研究会」参加委員や作り手、製造事業者などからの聞き取りや能登地域の方へのアンケート、各市町村史や文献等の調査から明らかになったのは、特に家庭における発酵食の生産と消費がいずれも減少傾向にあり、食文化の継承に課題を抱えているという事実であった。

石川県が平成 28(2016)年 2 月に実施した「食育に関する県民意識調査」³⁴によると、郷土料理や伝統的な料理を「食べている」「どちらかといえば食べている」と回答した人の割合は、幼児・小学生保護者、中高生では約 50%、成人(満 20 歳以上)では 65.3%であった(図 32)。

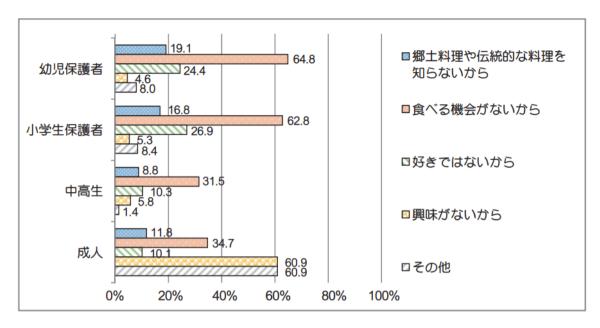


「食育に関する県民意識調査」(H27年度)

図 32:地域や家庭で受け継がれてきた郷土料理や伝統的な料理を食べている人の割合(石川県 2019)

また、郷土料理や伝統的な料理を食べていない理由としては、幼児及び小学生保護者、中高生では「食べる機会がないから」が最も多く、「好きではないから」を上回る。一方、成人では「興味がないから」と回答した人の割合が「食べる機会がないから」を上回る(図 33)。

^{34「}第3次いしかわ食育推進計画」 https://www.pref.ishikawa.lg.jp/kosodate/syokuiku/2018/documents/2018-2/documents/3ji_honpen.pdf (最終閲覧日:2022 年3月8日)



「食育に関する県民意識調査」(H27年度)

図 33:郷土料理や伝統的な料理を食べていない理由(石川県 2019)

凡例:

研究会では、能登の発酵食文化の現状を把握するために、代表的な能登の発酵食 5 種類における、一世代を約 30 年間とした近年での生産と消費の相対的な変化と、現在の取り組み内容を基にした近い将来の絶滅危惧度について整理を行った。なお生産と消費については、「自家消費用の生産」「商業用の生産」「家庭での消費」「商業用の消費」と

いう 4 項目に分別した(表 6)。

このように整理を行うと、 生産、消費共にほとんどの 発酵食品で著しく減少また は減少傾向にあるというこ とがわかる。例えば、魚醤油 (いしり・いしる)では、自家 消費用の生産という点で は、どの地域を見てもほと んど行われていない。一方 で、調味料や隠し味として主 に地域外の企業からのニー ズが高まっており、商業用で の生産・消費が伸びており、 地域外でも消費されてい た。しかしながら、消費者が 「能登のいしり・いしる」と認 識せずに使用しているとい

表 6: 代表的な能登の発酵食の普及傾向と絶滅危惧度

	一世代(約 30 年間)における相対的変化と絶滅危惧度					
	自家消費 用の生産	商業用 の生産	家庭での消費	商業用の消費	備考	
魚醤油 いしり・い しる					インスタント食品や惣菜等の調味料として使用されていることで、企業側のニーズが増えているものの後継者育成に課題がある。地域外からの需要が一時的に増加。	
なれずし					奥能登において日常的に食べられてきたが、 近年では夏祭りのみでの消費になってきてい る。また、家庭での生産からグループでの商 用生産に変わってきている。	
日本酒どぶろく	-				日本酒の出荷量は半減、酒造りに携わる杜氏、蔵人数ともに減っている。一方で蔵元杜氏や若い杜氏が増えており、県内原材料の活用などの取り組みが出てきている。	
かぶらずし 大根ずし					お正月料理として食べる風習が残っているも のの、生産・消費共に減少傾向にある。一方で 比較的手作りしやすく食べやすいため家庭で も作られている。	
魚のこんか 漬け					匂いなどの問題もあり、家庭では作られなくなってきている。生鮮で魚が食べられる環境があるため、塩漬けが不健康なイメージも相まって塩蔵品の需要が低くなってきている。	

存続可能性大 減少しながらも存続 このまま何もしなければ絶滅の恐れ大

(「能登の発酵食文化研究会」にて作成)

う実情や、全体的ないしり・いしるの家庭内消費が減少傾向にあることを鑑みると、能登の発酵食文化としての継承には、課題があると言える。また、かぶらずしや大根ずしにおいては、製造方法がそれほど難しくないことから、現在も自家消費用の生産が行われている。しかし、減少傾向であることから、何らかのアクションを行わなければ、将来的に絶滅してしまう可能性をはらんでいる。

発酵食の生産や消費が減少傾向にある背景には、時代の変化に伴う「価値観の変化」と「生活様式の変化」による「伝承の分断」があると考えられる。1960年代の高度経済成長期以降に進展したグローバル化の波は、能登地域の人々の生活習慣や価値観を大きく変えた。豊かな里山里海から生み出される生産物を自家消費したり(自給経済)、近所に配ったりする(贈与経済)循環サイクルが減少し、スーパーマーケットなどでお金を支払えば、大量生産された全国均一の味をいつでも簡単に手に入れられるよう

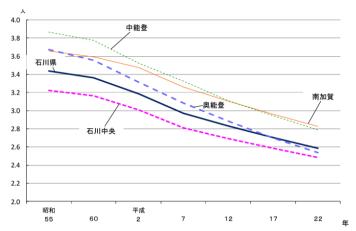


図 34:地域別一般世帯の一人当たりの人員の推移(昭和 55 年~平成 22 年)(国勢調査より作成)

になり(貨幣経済)、都会的生活への憧れから都市部への人口流出も進展していった。能登の人口は減少の一途をたどっているが、この数十年間で核家族化も進んだ。昭和 55 年(1980)に平均 3.78 人だった能登における一世帯当たりの人口は、平成 22 年(2010)には 2.72 人、令和 2 年(2020)には 2.56 人にまで減少した(図 34)。

かつては、姑から嫁へと家庭内で伝承されていた食文化が、核家族化により伝承の機会が減少し、家庭での生産も消費もされなくなっていった。また、これまで地域コミュニティ内での伝承機会となっていた、冠婚葬祭での共同調理も結婚式場やセレモニーホール、仕出し弁当などが一般的となり、伝承の機会も失われていった。

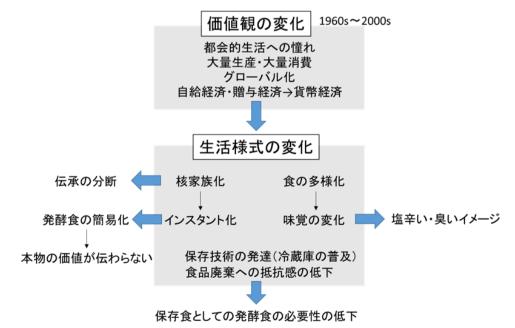


図 35:能登の発酵食が抱える課題(能登の発酵食文化研究会にて作成)

その他、食の多様化で選択肢が増えたことで和食を食べる機会が減少したこと、共働き世帯の増加、調理にかける時間が少なく、より手軽で、簡単に作ることができる料理が喜ばれるようになったこと、手をかけてつくる伝統的な発酵食品は、塩辛くて匂いが強烈という負のイメージが持たれるようになったことなど、様々な要因が重なり、手間のかかる発酵食づくりはどんどん家庭から姿を消していった(図 35)。

3.1.2. 現代における発酵食の価値

一方、2010年代以降、東日本大震災やコロナショックを経て、人々の生活や意識、行動の変化が起きており、発酵食の持っている価値が見直されつつある。モノがあふれる現代の生活では、保存を目的とした加工食品が採り入れにくい状況があるのは事実だが、各々の生活や生き方の内容、質や社会的・精神的に見た生活の在り方への関心や健康で持続可能な社会を志向するライフスタイルを送りたいと考える人々も増えており、特にそのような人々の間では、「地域に根差した暮らしへの憧れ」「食の安全・安心」「SDGs」での観点から郷土食への注目が高まっている。「大量生産」された商品より、無添加や無農薬、生産者の顔が見える商品が好まれ、「大量消費」より、フードロスが出ない仕組みや地域の生業・伝統文化を尊重した商品を購入するといった「イミ・イギ消費」が注目されている。このような時代の移り変わりもあり、貨幣経済一辺倒ではなく、自給経済や贈与経済が見直されている。その結果、「発酵食」が持っているもともとの価値が、"古くて新しい"現代的な価値を持つものとして再評価されるようになってきた。

能登の発酵食は、世界農業遺産「能登の里山里海」の恵みを活かして存在しており、能登の食文化自体が、 能登の里山里海を形成する重要な農業システムの一つであるということができる。私たちが郷土食を食べ 続けることで、地域の農業や漁業などの生業が存続でき、そのような生業が存続することで、自然や文化な ど、地域の風景が維持され、そこに暮らす人々も地域の中で生きていることを実感できる。またこのような 郷土食を食べるという行為が、地域の中で小さな積み重ねとなり、繋がっていくことで、SDGsのように世 界的な目標にも近しい営みになっていくことが、地域の人々や事業者への聞き取りなどからもわかってきた。 なお、FAO(国際連合食糧農業機関)が定めた世界農業遺産認定基準に照らし合わせて、その視点で「能 登の発酵食文化」が持つ価値を整理したものが、表7である。

現代だからこそ見直されているものを能登地域の財産として、工夫し、見方を変えるなど新しい視点で「能登の発酵食」を再定義すること、また分かりやすく、より関心を持ってもらえるような方法で伝え、広めていくことが能登の発酵食文化を未来につなぐために求められている。

委員会では、このような取り組みを後押しするために何度も議論を重ねた。能登の発酵食文化を未来につなぐためには、業態を越え、地域一体となって、「(調理も含めた)味わい方」「作り方」「伝え方」を学ぶ機会の創出に継続的に取り組み、地域での理解と消費を促すことを最重要施策として取り組み、その上で地域外へも情報発信を進めるべきと結論づけた。その継承の糸口として委員会でまとめたものを図36で示す。

能登の発酵食を、「おじいちゃん・おばあちゃんの伝承の味」という印象だけで終わらせず、現役世代の大人たちが、現代的価値を踏まえながら「身近でおいしい食品」というイメージ構築を意識し、国内外の取り組みなどにも果敢にヒントを得ながら、柔軟な目線で継承活動の内容を熟考することが求められる。

表 7: GIAHS 的視点による発酵食の価値

2 1 0 1115 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	
GIAHS 基準	能登の発酵食の価値
1. <u>食料及び生計の保障</u> 地域コミュニティの食料及び生計の保障に 貢献するものであること	能登の発酵食は、能登の里山里海でとれた食料を長く 保存するものであり、商業的にも、これを売って生計を 立てることに資する文化となっている。
2. <u>農業生物多様性</u> 食料及び農林水産業にとって世界(我が国) において重要な生物多様性及び遺伝資源が 豊富であること	微生物による発酵は、生物多様性を担保するために不可欠かつ、もっとも根源的な遺伝資源として受け継がれるものである。
3. <u>地域の伝統的な知識システム</u> 「地域の貴重で伝統的な知識及び慣習」、「独 創的な適応技術」及び「生物相、土地、水等の 農林水産業を支える自然資源の管理システ ム」を維持していること。	能登独特の発酵食である「魚醤油(いしり・いしる)」や「かぶらずし」「なれずし」等の製法は、伝統的な知識として受け継がれている。また、揚げ浜式製塩も貴重な伝統技術である。
4. 文化、価値観及び社会組織 地域を特徴付ける文化的アイデンティティや 土地のユニークさが認められ、資源管理や食 料生産に関連した社会組織、価値観及び文 化的慣習が存在すること。	夏から秋にかけて行われるキリコ祭りでは、なれずしで客をもてなし、あえのことでは田の神に「甘酒」が饗されるなど、能登の文化的アイデンティティである「祭り」と発酵食は深くむすびついて受け継がれている。
5. <u>ランドスケープ及びシースケープの特徴</u> 長年にわたる人間と自然との相互作用によって発達するとともに、安定化し、緩やかに 進化してきたランドスケープやシースケープ を有すること。	半農半漁の暮らしから、農産物と水産資源を一緒に発酵させる「かぶらずし」や「大根ずし」の文化がある。発酵食をつくる場や醸造蔵などは、里山の景観を形成する一つの要素となっている。

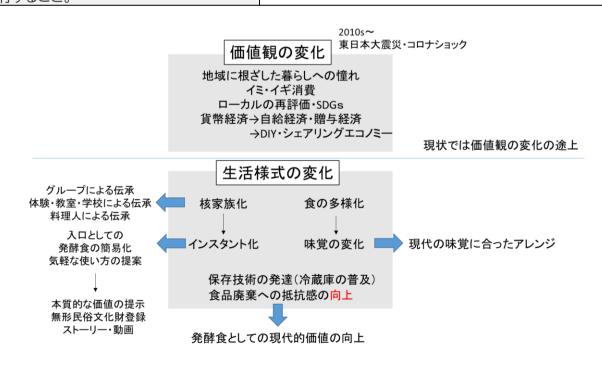


図 36: 能登の発酵食の課題解決の糸口(能登の発酵食文化研究会にて作成

(森山 奈美・高澤 千絵・小山 基)

3.2. 能登の発酵食文化を未来につなぐために

能登の発酵食には、季節の農林水産物を旬の時期だけではなく、それ以外の時期でも無駄なく、おいしく 食べ続けるための工夫が凝らされている。日常の食生活で食べられるものもあれば、ヨバレの祭りごっつぉ のように冠婚葬祭の場を彩る食事として作られてきた。また農産物と水産物を組み合わせることで、より深 みのある味わいにしたり、能登の酒と一緒に嗜むなど発酵食同士を組み合わせたりすることで引き立て合っ たり、家庭で作ったものを近所や親類とおすそわけや交換などを行い、地域での食を豊かにしてきた。

このような能登の発酵食文化を未来につなぐための方法としては、先の節でも述べたが、発酵食の現代的価値を再評価して「広める」ことで、地域内での再認識及び地域外からの評価による再認識を促すことが考えられる。そのために、家庭内や製造者、小売店や飲食店・宿泊施設など業態を越えて、地域で食べる機会を作り、発酵食文化の「伝承を支援」することで、発酵食文化の継承につなげる。また、継承されることで時代に合わせた変化が起こるため、それらの継承や変化のストーリーをピックアップして再編集し、再び広めていくといった好循環を繰り返し続けていくことが重要である(図 37)。

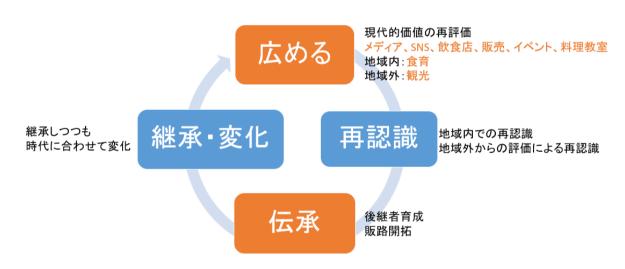


図 37: 能登の発酵食文化を未来につなぐための好循環(能登の発酵食文化研究会にて作成)

「次世代への継承」という観点から、能登の発酵食文化を広めるためのプライマリーターゲットは 30 歳代 ~40 歳代の子育て世代とし、子育て世代が発酵食を生活に取り入れることで、その子どもたちが、幼い頃から習慣的に能登の発酵食に触れる機会を創出することを狙う。

この「広める」ためのプロセスを、消費者が能動的に検索や行動、共有を行う消費者行動を基に、「1. 知る」「2. 興味を持つ」「3. 検索する」「4. 買う・食べてみる」「5. 再購入する」「6. 作ってみる」「7. シェアする」の 7段階に分けて、それぞれの段階におけるターゲットの行動、接点、対応策をカスタマージャーニーマップ35で整理した(図 38)。

³⁵ カスタマージャーニーとは対象とする顧客が商品やサービスを認知してから購入し、さらに購入後の行動に至るまでの一連の行動を時系列で把握するマーケティング手法のことであり、カスタマージャーニーマップはそれを図解化したもの。

	1.知る	2.興味を持つ	3.検索する	4.買う・ 食べてみる	5.リピートする	6.作ってみる	7.シェアする
行 動	SNSで知る 子供から知る	発酵食の 現代的価値を 知る	食べ方や売っ ている場所を 調べる	お店で 購入する 飲食店で 食べる	おいしい食べ 方や気楽に使 える方法を 知る	発酵食を自分 で作ってみる	SNSでシェア おすそわけ
接点	SNS メディア	WEBサイト 動画 SNS	SNS WEBサイト	通販サイト 地元スーパー 飲食店	SNS WEBサイト 通販サイト 地元スーパー 飲食店	レシピ 動画 オンラインプロ グラム 料理教室	SNS
対応策	SNSでの 情報発信 学校での食育	ストーリーを 伝える動画 WEBサイト 若い人が料理 に取り入れて いるSNS	レシピや販売 店・飲食店の 情報をWEBサ イトで発信	発酵食の通販 サイト 購入場所の 情報提供 イメージを変 えるパッケー ジデザイン	発酵食のコミ ニティづくり 定期的に能登 の発酵食が届 くサービス	オンラインプロ グラム 学校での 調理体験	SNSの ハッシュタグを 決める

図 38:能登の発酵食を広めるためのカスタマージャーニーマップ(能登の発酵食文化研究会にて作成)

「1.知る」の段階では、食材や食環境との接点づくりが必要である。そのために SNS³⁶等メディアでの情報 発信や学校での食育活動から能登の発酵食文化を知るきっかけをつくる。本事業においても Facebook や Instagram による情報発信のほか、発酵食ワークショップ開催や学校での食育教材を制作した(図 39)。



かぶらずし・大根ずしって?

図 39:食育動画「能登の発酵食を学ぼう」

「2.興味を持つ」の段階では、ターゲット層の関心の高い情報を発酵食とともに知るきっかけをつくる。具体的には、発酵食の背景にある担い手にまつわるストーリーを動画で伝えたり、免疫力の向上や腸内環境の改善などの健康面での現代的価値を見える化したり、天然のうまみ調味料としての魚醤油の取り入れやすさを伝えることなどが考えられる(例:インフルエンサーによる情報発信例(図 40))。

なお、本事業では、「能登の醸しびと」と題して、能登の発酵食の担い手である、地域の生産者や料理人、事業者という



図 40:インフルエンサーによる情報発信例

³⁶ ソーシャル・ネットワーキング・サービス(Social networking service)の略。インターネット上で人と人とのつながりを促進・サポートするコミュニケーションやコミュニティなどの社会的ネットワーク(ソーシャル・ネットワーク)を構築可能にするサービス。

人にフォーカスした 9 本の動画を制作した(図 41、図 42)。



図 41:動画「能登の醸しびと」(ベンジャミン・フラット氏・船下 智香子氏



図 42:動画:「能登の醸しびと」(平田明珠氏)

「3.検索する」の段階では、商品に興味や関心を持って検索した人が、商品情報や販売場所など、必要不可欠な情報はもちろんのこと、発酵食の食べ方や取り扱っている飲食店の情報など、商品に関わる情報も集約して提供するなどの工夫も必要であろう。例えば、(有)カネイシのホームページ³⁷では、魚醤油を使ったレシピも提供している(図 43)。

「4.買う・食べてみる」の段階では、購入するまでの心理的ハードルを下げ、食べるタイミングや場をつくることが重要である。例えば、飲食店でメインの料理の付け合わせにして、家で作れない人でも食べてみる機会を作ったり、商品を小分けにして、お試し購入がしやすいようにしたり、発酵食が持つ古臭いイメージを変えるようなお洒落なデザインのパッケージにしたり、通信販売で気軽に購入できるようにすることなどの工夫が考えられる。

羽咋郡志賀町の株式会社しなんた38では、かぶらずし(同社では、サバを使用したかぶらずしを「よめほめずし」と呼称)のパッケージをデザイン事務所に依頼し、パステルカラーとイラストを使用している(図 44)。



図 43: 魚醤油を使ったレシピ集(侑)カネイシ HP より)



図 44:株式会社しなんたの「よめほめずし」(かぶらずし)

「5.リピートする」の段階では、発酵食自体の魅力や現代的な価値、おいしさの秘密や背景など、よりおいしいと感じてもらうための様々な観点からの情報提供、能登の発酵食に関する定期的な接点の創出を行う。例えば、発酵食に関心のある人たちのコミュニティをつくることや定期的に能登の発酵食が届くサービスを提供することなどが考えられる。

また、発酵食づくりは、気温や環境、加減や勘などが必要で、材料をそろえ、レシピを一読しただけでは一

³⁷ 有限会社カネイシ https://kaneishi.com/ (最終閲覧日:202年3月17日)

³⁸ 株式会社しなんた https://shinanta.com/ (最終閲覧日:2022 年 3 月 17 日)

人で作ることが難しい。そのため、「6. 作ってみる」の段階では、手助けになるような環境やコンテンツを提供する。本事業では、輪島市三井町の「里山まるごとホテル お食事処茅葺庵」のやちばぁちゃんこと谷内信子氏や発酵食マイスターの資格を持ち、七尾市内で発酵食レストラン「厨 oryzae(オリゼ)」を営なむ北谷三貴氏に講師になってもらい、オンラインワークショップ形式のプログラムを提供した(図 45、図 46)。





図 45:オンラインワークショップ①(里山のごちそう発酵食)

図 46:オンラインワークショップ②(大根ずしを作ろう)

「7.シェアする」の段階では、SNS やおすそわけで知人に知らせることで、新たに興味を持ったり、食べてみたりする人を増やすことを目的とする。具体的には SNS のハッシュタグを決めるなど、情報発信の方法に統一感を出すことで、コミュニティづくりを支援する。

委員会では、能登の発酵食の「伝承」に関しても整理を行った。伝承が起こる場を「家庭」「宿泊施設・飲食店」「製造者」の3つに分け、現在、行われている活動や確認できた事例をそれぞれ当てはめ、それらの活動をさらに促進するために必要なアクションについて考察を行った(図 47)。

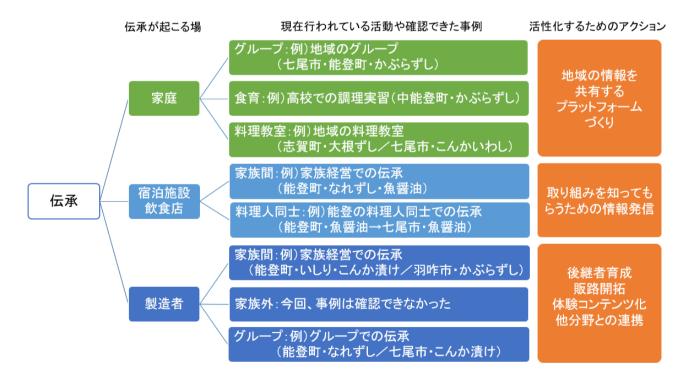


図 47:能登の発酵食の伝承に関する考察(能登の発酵食文化研究会にて作成)

家庭で食される発酵食は、従来、家庭内で伝承されてきたが、現在、家庭での伝承を目的とした伝承の形 態として、「グループ」「食育」「料理教室」の3つの事例が確認された。グループとは、地域内で子育て世代や 関心を持つ人々の集まりなどグループで、共同調理や教え合いを行っている事例であり、かぶらずしを作る グループが七尾市能登島町や能登町羽根地区で確認された。食育とは、学生など若年層への伝承を目的と した事例であり、中能登町の鹿西高校では、課外授業の部活動(家庭部)で、地域の方にかぶらずしを教わっ ている。料理教室の事例については、志賀町では大根ずし、七尾市ではこんかいわしの作り方を料理教室で 教える様子が確認されている。これらの家庭内消費を目的とした伝承の動きをより活性化する支援策として は、地域で発酵食が学べる場の情報を共有するプラットフォームを整えることが有効だと考えられる。このよ うな取り組みを行うことで、関心を持つ人に情報を届け、関心を持つ人の増加につながることを期待したい。 宿泊施設・飲食店における伝承は、家庭で作ることができない人にも発酵食を食してもらえるきっかけを つくる場としての役割を担っている。ここでは、「家族間の伝承」と「料理人同士の伝承」という 2 つの形態が 見られた。家族間の伝承ということでは、宿泊施設や飲食店での提供を目的とした場合、すなわち、消費する 先が確保されている場合に、家族経営の施設で製造の伝承がされている事例である。例えば、能登町の春蘭 の里におけるなれずしや能登イタリアンと発酵食の宿ふらっとでの魚醤油がこれにあたる。また、料理人同 士の伝承については、七尾市のオーベルジュ³⁹、Villa Della Pace のオーナーシェフ平田明珠氏が、能登町の 能登イタリアンと発酵食の宿ふらっとのベンジャミン・フラット氏から魚醤油の製法を習い、自家製のいしり を作り始めたという事例が見られた。近年、能登地域では、豊かな自然の恵みに魅せられ、ガストロノミーを 重視した料理を提供する料理人が増えている。料理人同士の交流やネットワークが伝承のきっかけになって はいるが、能登の風土が生んだ発酵調味料があったからこその形態とも言えるだろう。これらの宿泊施設・

最後に、製造者における伝承の形態としては、「家族間での伝承」「家族外への伝承」「グループでの伝承」がある。能登で発酵食を製造している事業者のほとんどが家族経営であることから、その事業を継承していくことで、家族間での伝承が行われている。家族外への伝承については、家族以外での事業承継が行われた場合にこれに該当するが、本事業の調査においては確認されていない。グループでの伝承という点では、家庭内で作られていた発酵食が作り手の高齢化や販売額の減少などの理由で作られなくなり、地域コミュニティなどグループでの製造・販売に移行した事例が、能登町の特定非営利活動法人当目(旧当目夢を語る会)のなれずしや七尾市能登島町の八太郎漬け本舗で確認されている。地域コミュニティやグループで一時的には引き継がれているものの、将来的には、これらの製造者が持続的に伝承していける環境を整えることは重要である。その支援としては、事業承継を含む後継者育成や販路開拓、大学生や修学旅行生、観光客など若者や外部の人が、製造プロセス自体を体験できるコンテンツとするなど、行政や商工会議所・商工会、他分野等の支援が必要であるう。

飲食店における伝承の支援としては、取り組みを知ってもらうための情報発信が有効だと考えられる。

(小山 基·高澤 千絵)

_

³⁹ 宿泊設備を備えたレストランのこと。

3.3. 本プロジェクトの今後の展望と提言

本プロジェクトを通して、私たちは、能登の発酵食文化が、能登半島の自然の恵みをありのままいただくだけではなく、無駄なく、おいしく、味わいを変えて違う時期にもいただけるよう保存し、交易し、人々と分かち合いながら楽しむという暮らしの知恵が結びついていたからこそ、現在まで受け継がれてきたことを知った。それは、能登という地域に住む人々の、厳しくも豊かな自然との関わりや風土によって培われてきた精神性による成果である。世界農業遺産としての「能登の里山里海」と同様に、地域の暮らしと密接に関係しながら、農業、漁業、地域産業や祭り、地域の暮らしと共に社会システムとして成り立っている能登の発酵食文化は、食品としての発酵食のみならず、現代の暮らしにもつながる普遍的な奥深さを持っており、発酵食を取り巻く社会システム全体で、すなわち文化として継承していくことが重要であると改めて認識を深めるものであった。

一部の発酵食品では、発酵食品の効能や現代の食生活で取り入れやすい新たな使い方が見いだされたことで価値や需要が高まっている事例も確認できたが、概ねそれらの多くは、時代の変化と共に失われつつあり、伝承の断絶が、将来的な能登の里山里海の生業へ及ぼす影響についても、危機感を覚えるものであった。本事業では、今の能登の発酵食文化を担う担い手や事業者の方々とお会いし、話を聞くことも行った。これらの方々も、様々な苦労や葛藤を抱えながらも、その価値や商品背景にあるストーリーなどの「見える化」、食育やイベントでの取り組みなど「食材・食環境との接点づくり」、「食べる・作るタイミングや場・人の多角化」により、現代の人々の生活に取り入れてもらう新たな表現や創意工夫を重ねていらっしゃる様子を目の当たりにした。しかしながら、能登の発酵食を能登の里山里海システムを維持する社会的装置と位置づけたとき、その継承や活性化は、発酵食に関わる特定の事業者のみが取り組むべきものではないだろう。

発酵食の製造事業者やその原材料をつくりだす農林漁業従事者や飲食、宿泊、観光事業者等を含む「産」、次世代を担う子どもたちへの食育、学術的に発酵食の価値を評価する「学」、産業振興や技術開発支援、文化的活動を担う「官」といった多様な産学官の組織が連携して、多面的かつ継続的な活動を行う必要があり、まさに"地域総力戦"として取り組むべき課題ではないだろうか。

事業主体である一般社団法人能登半島広域観光協会ができるアプローチとしては、能登の発酵食の価値や、能登の発酵食が包含する、能登の精神性や風土の魅力を発信し、地域外からの評価を得ることで、地域内に価値を再認識してもらうことである。観光をきっかけとした伝承の場を通じ、地域コミュニティへの貢献を図るとともに、価値の再認識や喫食機会の増加に繋がる取り組みにも積極的に取り組んでいきたい。

「能登の発酵食」は、まだ大きな可能性を秘めている。地方にいながらもあらゆるものがいつでもすぐに手に入る、便利な現代社会においても、自然の恵みに感謝し、祈りを捧げる能登の人々の気質や精神性は、今も昔もそれほど大きくは変わらないのではないか。本事業を機に、能登の各地域の行政や様々な組織、人々が、多角的なアプローチで、地域固有の価値としての能登の発酵食の PR と継承につながる機会創出につなげていただければ幸いである。

(小山 基·高澤 千絵)

附録

参考文献

- ・會田久仁子 2020. 「伝統発酵食品に関する食文化的、食品衛生学的および微生物学的研究」,日本調理科学会 誌 53(2): 69-73.
- ·赤坂久保 1966.「能登杜氏」,日本醸造協會雜誌 61(9):786-788
- ・石川県 2017.『いしかわの水産業振興ビジョン平成 29 年度(2017)~平成 38 年度(2026)』,石川県.
- ・石川県 2019。『第3次 いしかわ食育推進計画』、石川県
- ・石川県水産総合センター 2007、「奥能登のなれずし 調査報告書」、石川県水産総合センター、
- ・石川県高等学校野外調査研究会編 1977。『石川県の伝統産業』、石川県高等学校野外調査研究会、
- ・石毛直道, ケネス・ラドル 1990. 『魚醤とナレズシの研究―モンスーン・アジアの食事文化』, 岩波書店.
- ·内浦町史編纂専門委員会編 1982. 『内浦町史 第二巻 近世·近現代·民俗』. 石川県珠洲郡内浦町役場.
- ・浦上の歴史編集委員会 1997. 『浦上の歴史』, 浦上の歴史発刊委員会.
- ・榎本俊樹,小栁喬,道畠俊英,笹木哲也,辻篤史 2015,「石川県の伝統発酵食品の成分特性と関与する微生物」,FOODS & FOOD INGREDIENTS JOURNAL OF JAPAN Vol.220(1)
- ・榎本俊樹 2018.「フグ卵巣はなぜ伝統的加工法で無毒化されるのか」、アグリバイオ第2巻(5):82-85.
- ・榎本俊樹 2021.発酵・熟成に関与する微生物(もしくは原料由来酵素)による発酵食品の分類.
- ・嘉瀬井恵子 2018.「祭礼自粛運動と向き合った時代一石川県珠洲市を事例として」日本海域研究 第 49 号: 39-47.
- ・加藤百一, 玉木康文, 高原康生 1978. 「4.濁酒を造る神社」. 日本醸造協會雑誌 73(12),日本醸造協會.
- •河原田盛美 1889.『水産講話筆記』. 石川県勧業課.
- ·木下菱 1889.『水産製造全書 前編』. 原亮三郎.
- ・久保正敏ほか 1994.「篠田資料・鮓アンケートの予備的分析」国立民族学博物館研究報告 18(4):593-647.表4枚.
- ·経済産業省 工業統計調査. https://www.meti.go.jp/statistics/tyo/kougyo/result-2.html(最終確認:2021年2月1日)
- ·皇典講究所 全国神職会 校訂 1931.『延喜式 校訂 下巻』大岡山書店
- ・国連大学サステイナビリティ高等研究所いしかわ・かなざわオペレーティング・ユニット(UNU-IAS OUIK) 2016、『能登の里海ムーブメントー海と暮らす知恵を伝えていくー』.
- ・小柳喬 2019.「伝統食品の知恵③『加賀のかぶら寿し・大根寿し』の食文化と製法にみる伝統の知恵」,月刊フードケミカル 8 月号:47-50.
- ・小柳喬 2020.「伝統食品の知恵 ①"酸っぱ旨く香り高い"『奥能登のなれずし』微生物発酵の力を引き出す伝統の知恵」月刊フードケミカル 4月号:46-50.
- ・㈱四十萬谷本舗発酵文化委員会(山岸峰雄)2021.「能登の発酵食研究会提出用原稿」,㈱四十萬谷本舗発酵文化研究会.
- ·七浦民俗誌編纂会 1996. 『七浦民俗誌』, 七浦民俗誌編纂会.
- ・酒蔵環境研究会 2007,「挑戦する酒蔵―本物の日本酒をもとめて」,農山漁村文化協会.

- ・珠洲市史編さん専門委員会編 1979. 『珠洲市史 第四巻 資料編 神社・製塩・民俗』、石川県珠洲市役所、
- ·武春美·勝山陽子·山田幸信·道畠俊英·中村静夫·榎本俊樹·久田孝·谷口肇 2007. 石川県工業試験場平成 19 年度研究報告 57:47-52.
- ·地産地消文化情報誌『能登』編集室 2016.季刊『能登』vol.25 秋号,地産地消文化情報誌『能登』編集室.
- ・中澤佳子 1984、「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」、お茶の水地理 25巻:45-50.
- ・七尾市史編さん専門委員会編集 1999. 『図説七尾の歴史と文化 七尾港開港 100 周年・七尾市制施行 60 周年記念』新修七尾市史 / 七尾市史編さん専門委員会編集 17,七尾市.
- ・七尾市役所『図説七尾の歴史』編集委員会 2014. 『図説「七尾の歴史」』, 七尾市.
- ・西村卓・杉本聡子・高塚苑美 ある杜氏の生活史―能登杜氏中倉恒政を追って―,

https://www.jstage.jst.go.jp/article/jbrewsocjapan1988/94/9/94_9_703/_pdf(最終確認: 2021年2月1日).

- ・「日本の食生活全集 石川」編集委員会 1988. 『聞き書 石川の食事』日本の食生活全集⑰, 社団法人農山漁村 文化会: 52-53, 168, 226-256, 268-320, 340-355.
- ・社団法人農山漁村文化協会 2002.『聞き書 ふるさとの家庭料理 ①すし なれずし』、社団法人農山漁村文化協会.
- ・農林水産省 米に関するマンスリーレポート(令和2年10月号),

https://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/soukatu/attach/pdf/mr-375.pdf(最終閲覧日: 2022年1月12日).

·農林水産省.

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/izushi_hokk aido.html(最終閲覧日:2021 年 12 月 4 日).

- ·能都町史編纂専門委員会編 1980. 『能都町史 第一巻 資料編 自然·民俗·地誌』. 石川県能都町役場.
- ・能登町役場 広報のと 特集魂の一滴 2009, 能登町役場.
- ・『能登の醸し』ブランド発信事業推進委員会 2013.『いしり物語』、『能登の醸し』ブランド発信事業推進委員会.
- ・「能登半島のうちごはん」事務局 2016、『食卓からたどる能登半島 えちゃけ』 2016(4)、「能登半島のうちごはん」事務局.
- ・濱田慎吾 2019.「変容する伝承食の真正性:福井県嶺南地方沿岸部のサバのヘシコナレズシを事例として」国立民族学博物館研究報告 44 巻 2 号:291-322.
- ・林紀代美 a 2016. 「海草・魚醤の利用からみた『能登地域』のひろがり」 E-journal GEO 11(1),日本地理学会:135-153.
- ・林紀代美 b 2016.「能登地域における『海草類』 『魚醤』の世代別の利用動向」 地域漁業研究 57(1),地域漁業学会:95-113.
- ・久田孝ほか 2001.「石川県で製造された魚介類の糠漬け製品中の微生物フローラ」,日本水産学会誌 67(2): 296-301.
- ・久田孝・矢野俊博 2010. 「魚介類の乳酸発酵食品―能登のナレズシと加賀のカブラズシ―」,本食品微生物学会雑誌 27(4):185-195.
- ・平松良浩・石渡 明・守屋和佳・河野芳輝・神谷隆宏・加藤道雄 2008. 能登半島の地形・地質構造と能登半島地震の断層運動. 金沢大学能登半島地震学術調査部会『過疎・超高齢化地域での震災に関する総合的調査研究--

- 金沢大学平成 19 年度能登半島地震学術調査報告書-』、金沢大学:11-20.
- ・藤井建夫 1997.「水産の発酵食品--塩辛・くさや・ふなずし・糠漬け(特集 醗酵--味覚の追求(1)」,化学工業 48(2):124-130.
- ・藤田千恵子 2004、『杜氏という仕事』、新潮選書、
- ・北國新聞社出版局 2018.『能登立国 1300 年記念 能登の里山里海めぐり』、北國新聞社、
- ・本間伸夫ほか 1989.「東西の食文化の日本海側の接点に関する研究(II) いずし系すし及びなれずし系すし」, 県立新潟女子短期大学研究紀要 26:41-50.
- ・松田真依ほか 2009.「低塩化サバ糠漬け『へしこ』製造方法の実用性」,福井大学教育地域科学部紀要 第 V 部 応用科学(家政学編)巻 48,39-47.
- ・マット・グールディング 羽田詩津子訳 2016.『米、麺、魚の国から アメリカ人が食べ歩いて見つけた偉大な和 食文化と職人たち』. 扶桑社.
- ・真部真里子 2012.「食経験と情報がふなずしの嗜好性に及ぼす影響」,日本家政学会誌 Vol. 63(11):737 744.
- ・間々田孝夫 2016.『21 世紀の消費 無謀、絶望、そして希望』、ミネルヴァ書房
- ・三浦展 2012.『第四の消費 つながりを生み出す社会へ』,朝日新書
- ・道畠俊英.「国内外の魚醤油と能登の魚醤油いしりについて」. 日本醤油研究所『醤油の研究と技術』41.5 (2015):307-316,
- ・森真由美・小栁喬 2016. 石川県能登の魚醤油「いしる」, 日本海水学会誌 70(5):295.
- ・門前町史編さん専門委員会編 2005.『新修門前町史 資料編6 民俗』、石川県門前町.
- ・門前町郷土史研究会 2013. 『久之の郷』第8号:55. 門前町郷土史研究会.
- ・矢野俊博・久田孝 2017.「地域に特色ある漬物ーかぶら寿司と大根寿司」日本海水学会誌,71(4):225-231.
- ·柳田村史編纂委員会編 1975. 『柳田村史』。石川県鳳至郡柳田村役場.
- ·吉田元 2015.『ものと人の文化史 172 酒』、法政大学出版局、
- ・四柳嘉孝 1972, 『半島能登の味』. 北國新聞社.
- ・横山理雄・藤井建夫編著 1996. 『伝統食品・食文化 in 金沢─加賀・能登・越中・永平寺』:52(青木悦子「金沢・加賀・能登の伝承料理」),幸書房.
- ・横山理雄・藤井建夫編著 1996. 『伝統食品・食文化 in 金沢―加賀・能登・越中・永平寺』:8 (藤井建夫「加賀に 息づく魚の漬物」), 幸書房.
- ·輪島市史編纂専門委員会編 1975.『輪島市史,近世町方 海運·近現代資料編 第 4 編』,輪島市.
- ·輪島市史編纂専門委員会編 1976.『輪島市史』石川県輪島市役所.
- ·輪島市教育委員会 2012.「能登・間垣の里:文化的景観保存調査報告書」輪島市教育委員会編.
- ·Nancy Hachisu Singleton 2015. Preserving the Japanese Way: Traditions of Salting, Fermenting, and Pickling for the Modern Kitchen. Andrews McMeel Publishing.
- ·Takashi Kuda · Reiko Tanibe · Mayumi Mori ·Harumi Take · Toshihide Michihata · Toshihiro Yano · Hajime Takahashi · Bon Kimura 2009. 「Microbial and chemical properties of aji-no-susu, a traditional fermented fish with rice product in the Noto Peninsula, Japan I. Fisheries Science 75:1499–1506.

ウェブアンケート

本研究では、文献調査のほかに能登在住、ないし能登出身者を対象に、能登の発酵食の喫食状況についてのウェブアンケートを実施した。結果等を以下に示す。

● 対象者と回答者属性について

・対象者: 能登在住、ないし能登出身者

· 実施時期: 2021年11月~2022年1月

・調査方法: SNS で調査協力を募り、調査参加者はウェブ(Google フォーム)にて回答

・回答者: 30名・属件: 【居住地】

珠洲市	輪島市	能登町	穴水町	七尾市	志賀町	中能登町	かほく市	金沢市
1名	5名	5名	2名	13 名	1名	1名	1名	1名

【年齢層】

30 歳代	40 歳代	50 歳代	60 歳代
18名	4名	7名	1名
60.0%	13.3%	23.3%	3.3%

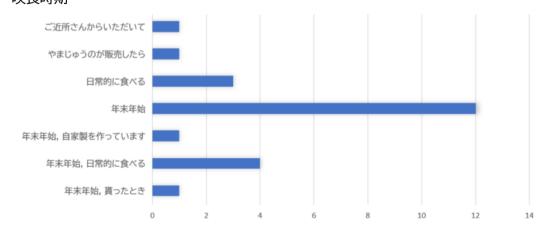
- ・調査対象食材: ①かぶらずし(魚、カブ、麹などを漬けたもの)
 - ② 大根ずし(魚(主にニシン)、ダイコン、麹などを漬けたもの)
 - ③ なれずし(魚と麹等を漬けたもの)
 - ④ こんかいわし、こんかさばなどのこんか漬け(魚、糠、麹などを漬けたもの)
 - ⑤ その他の魚を使った発酵食(上記以外あれば)

● 結果

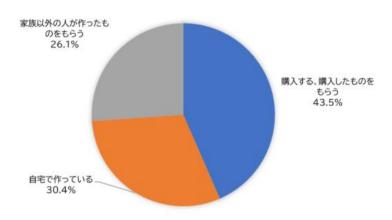
① かぶらずしについて



·喫食時期



·入手·調達先



・材料(わかる範囲で)

鰤

かぶ、米麹、ゆず、塩サバ、サーモン、にんじん

かぶ 塩サバ きりこぶ 生姜 唐辛子 柚子 塩 酢 かんざまし ご飯 麹 蕪サバ糀

かぶ、ぶり

かぶ、麹、にんにく、塩、サバ

かぶ、こうじ、塩サバ、にんじん

ぶり、かぶら、昆布?

かぶら、糀、ブリ、サーモン、人参、柚子、唐辛子

牛カブ、鯖、米酢、麹、唐辛子、ゆず、人参

がんどやサバ、蕪、米 (ごはん) 、にんじん、柚子

かぶ、サバ、ニンジン、米麹、塩、酢

ぶり、かぶら

かぶら、麹、鰤または鯖(曖昧です)

ぶり、鮭

・作り手

自分

義母

[]

近所

祖母、父

知人

地域のじいちゃんから習った妻

母、祖母

母方の祖母

友人

・いつから作っているか(わかる範囲で)

1950年代~現在

私の曾祖母の得意料理だったそうです。55年前に死亡。

祖母が1950年代には作っていたと思います。母は2008年まで作っていました。

昨年から

少なくとも1950年代

少なくとも1940年代

分かりません

分からない

不明

わからない

よくわからないが作ってくださった方は現在70代

いまは作っていないかも、2000年代にはまだ作っていた

1980年代

1960年代

② 大根ずしについて

・地域や家庭での呼称

大根寿司、かぶら寿司

大根寿司

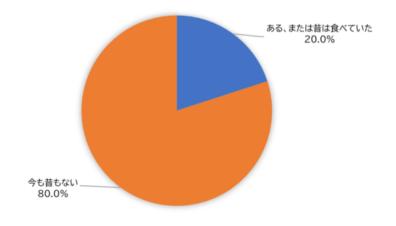
大根ずし

ニシン漬け

にしんづけ べったらづけ

かぶらずし

·喫食習慣



·喫食時期

日常的に食べる

年末年始,日常的に食べる

年末年始

やまじゅうのがでたら

・材料(わかる範囲で)

鰤

大根ニシン糀

大根、米麹、サバまたはニシン、にんじん、ゆず

大根 にしん 昆布 唐辛子 柚子 麹 塩

・作り手

祖母、母

母 (84歳)

姉の義理両親

・いつから作っているか(わかる範囲で)

1960年代

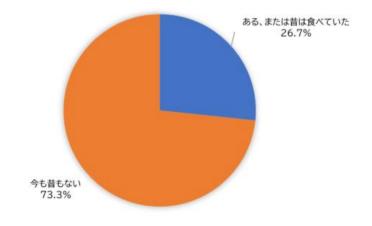
少なくとも1990年代には作っていた

昨年

母が実家でその母親が作って食べていた

③ なれずしについて

·喫食習慣



・地域や家庭での呼称

アジのおすし

ひね寿司

なれ寿司

なれずし

すす

あじの寿司

あじずし

·喫食時期

秋祭りなど地元のお祭り

河はしで食べる

日常的に食べる

夏祭り(お盆)の時期

夏祭り

なにかの折に少しだけ頂いた

材料(わかる範囲で)

豆アジ、米、米麹、唐辛子、山椒の葉

あじ ウグイ 山椒の葉 ごはん 塩 唐辛子

アジ米

あじ、米、鷹の爪、山椒の葉、塩

魚、米、こうじ (よくわからない)

あじ、唐辛子、米

小あじ、山椒の枝、麹

・作り方(わかる範囲で)

山椒の葉が出て、小アジがよくとれるころ

わからないが作ったことがあると母が言っていた

アジの内蔵と目玉をとる→塩をして山椒と米と鷹の爪とアジを交互に乗せる

米の上に発酵した魚の切り身が乗っている(わからない)

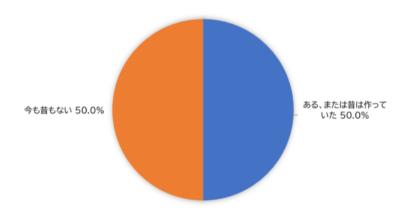
作り方や仕込む時期は詳しくわかりませんが、かぶらずしと同様に樽で物置に漬けていました。いつもお盆頃食べていました

・いつから作っているか(わかる範囲で)

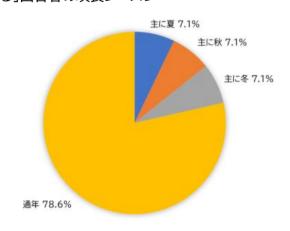
60年程前に作っていたらしい
1960代頃
少なくとも1940年代
わからない
2008年まで母が作っていました。
2010年代

④ こんか漬けについて

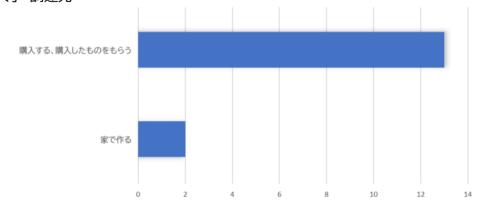
·喫食習慣



・「日常的に食べる」回答者の喫食シーズン



·入手·調達先



·製造者名

能登島のおばあちゃん

地元のスーパーで買う

金沢の駅で買う

特に決まっていない。スーパーで売っているもの。

古倉商店

輪島朝市の出店者(細道商店など)

Aコープ

輪島朝市や地元のスーパーです

● その他喫食する発酵食について

いしり

こんかいわし

いしる

醤油麹に漬けたものを週2で食べます(ブリ、シャケ、豚ヒレ、鶏胸肉、手羽中、醤油麹で漬けます/ブリ、シャケはグリル。お肉はオーブンです。)

くろづくり

べんこうこ(いしる、大根、麹、身欠きニシン/身欠きニシンを戻す、大根は四つ切りにして、いしる、麹、身欠きニシンと一緒に漬けておく、三日目から食べられる、火で炙って食べる

サザエの麹漬

● 発酵食に関する思い出やエピソード、提供したい情報等(自由回答) ※【】は回答者の居住地域名

【輪島市】 コンカサバは実家では主にお酢をかけて食べていましたが、大人になってから輪島市の友人からお酢と砂糖を混ぜた物(砂糖多め)をつけて食べると美味しいと教えてもらい、試してみた時のあまりの美味しさに驚き、それからはその食べ方で食べるようになりました。

【能登町】 うちの父(昭和 5 年生まれ)が子供の頃柳田(祖母の生家)で美味しい寿司を食べさせてやると言われ 期待したらアジのなれずしが出てきてガックリしたと聞かされた

【能登町】とうめ(当目)地区の夢を語る会が作っている物はとても美味しいと思います。

【能登町】 実家の祖母が作る発酵食品が大好きでした。祖母は高齢なので、現在では父がつくっています。能登の発酵食品に興味があるので、まとめていただけるのはありがたいです。

【能登町】 かぶら寿司やなれ寿司は毎年母がつけてくれ、特にかぶら寿司は金沢で売っているような高価な甘いかぶら寿司とは違う家庭の味、母の味でした。今、母は亡くなり、食べれないのがとても残念です。

【七尾市】 七尾エリアで自分の世代とかだと発酵食を家で仕込んでいたなんてケースは稀かと。都市部と農漁村で発酵に対する意識が異なる気がする(都市部はやはり仕込んでまで食べない)。あと食べたことないのだけど珠洲で「べんみそ」っていうブリの内臓(?)を発酵させて味噌と混ぜた魚のつまみがあるらしい。横山地区とか少しだけ海から離れたところで身はもらえないけど内臓はもらえたから食べてたらしく一度食べてみたいです!

【七尾市】 地域というよりは、自分の家に限ったこと、または自分が目にしていなかっただけかもしれませんが、発酵食はあまり食卓にありませんでした。

【七尾市】 かぶら寿司、子供の頃は嫌いでしたが、大人になってから美味しさがわかるようになりました。石川県ではない地域に住むようになり、お土産で渡した際に、かぶら寿司を知らない方々からも好評でした。

【七尾市】 中能登町で商売用の青カブを作っている方から規格外の青カブをたくさんいただくので、かぶらずしを最近よく作っています。 若いお母さんからも使ってみたいとの声があり、今後はワークショップなども行ってみたいと思っています。 かぶらずしのほか、いしる(いしり)やこんかいわし使った料理もいろいろ試作中です。

【かほく市】 やまじゅうのは一番美味しく感じます。醤油麹は飽きずに美味しくなり助かってます。ブリが一番美味しくなる気がします。

以上