

次代へ継承 都への贈答食文化「御食国ストーリー」創出發信事業

令和3年度調査報告書

令和3年3月

小浜市

目 次

はじめに 1

第1章 生産者等への聞き取り調査

- 1 調査目的 2
- 2 調査手法・スケジュール 2
- 3 調査結果・考察 4
- 4 今後の課題 5

第2章 歴史史料調査

- 1 調査目的 7
- 2 調査手法・スケジュール 7
- 3 調査結果・考察 8
- 4 今後の課題 11

はじめに

若狭は古代、御食国として都（奈良・京都）の食文化を支える食材供給国であった。以後、中世、近世と引き続いて都の食文化を支え、供給される食は現在も京都においては「若狭もの」として珍重されている。

その供給形態は、古代のなれずし（本ナレ）や塩干物から、浅ナレや一汐や四十物（あいもの）へと、より素材の旨みを引き出す技術への変遷がみられる。若狭は、単なる食材供給国ではなく、食材の加工技術が時代の中で脈々と引継がれ、都で美味しく食していただくための発展を続けてきた。

鯛に関しては、御食国の時代の都城木簡には鯛鮓が見られるが、江戸時代に至っては若狭小鯛が高級食として京都に供給された。木製箱に入れられた浅ナレの贈答寿司は、明治時代に至り「若狭小浜小鯛ささ漬」として商品化され、現在でも若狭の名産品として親しまれている。

「若狭小浜小鯛ささ漬」については、全国の類似製品が工場による大量生産で流通している昨今、御食国の時代からの技術継承による手作業により生産されている。平成29年には、保護・継承を目的に農林水産省のG I（日本地理的表示保護制度）第45号に登録されている。一方で、地域での深い食文化・民俗的研究が実施されておらず、御食国の食文化の変遷をさぐり、「若狭小浜小鯛ささ漬」が生まれた過程を総合的に位置づける必要がある。

そこで、本調査では、御食国の成り立ちと食品加工技術の変遷を相対的に調査し、「若狭小浜小鯛ささ漬」の歴史的意義を明らかにすることを目的とする。令和3年度に若狭地域での調査を実施し、令和4年度は京都を主な調査対象地として計画している。なお、調査結果については、本市が進める食のまちづくりのシビックプライドのさらなる醸成に活用するとともに、豊かな食文化を国内外へ発信し、地域活性化および伝統技術の継承を図ることを予定している。

第1章 生産者への聞き取り調査

1. 調査目的

小鯛ささ漬は、地元の小浜市内の11の製造業者によってすべて地元で生産されている。これらの業者をまとめた組織としては、1964（昭和39）年に創立された「小浜ささ漬協会」があるが、それぞれの製造業者は、従業員数約150名で売上高が30億円を超える大手企業の「小浜海産物株式会社（若狭小浜丸海本店）」（註1）から、ほぼ家族だけで経営している零細な業者まできわめてバラエティに富んでおり、小鯛ささ漬をめぐって共通した課題がある一方で、個々の業者が直面する状況はそれぞれ異なっている。

本調査においては、こうした状況にかんがみ、立命館大学食マネジメント学部の協力の下で、小鯛ささ漬製造業者の製造現場の実態を調査するとともに、個々の業者からの聴き取りを行うことによって、小浜の小鯛ささ漬が抱える共通した問題と個別的な諸課題を解明し、今後の事業の目指すべき方向を考察することを目的とする。その際、立命館大学食マネジメント学部の現役学生による新鮮な感性を取り入れて、小鯛ささ漬の未来への提言を行うことも目的の一つとしている。さらに、小鯛ささ漬という商品が生み出された背景となる若狭地域の魚介類の保存食の伝統や小鯛ささ漬という商品の製造に必要な材料などについて理解することも重要であり、そうしたことも調査範囲に含めることとした。

註1

小浜海産物 創業：1948年（昭和23年）2月22日 設立：1950年（昭和25年）3月27日 資本金：30,000,000円（2019年10月末現在） 売上高：30億7千万円（2021年度決算） 従業員数：149名（社員・工員・パート・アルバイト）2021年11月時点

2 調査手法・スケジュール

小浜市文化交流課と立命館大学により調査計画が立案され、立命館大学食マネジメント学部の南教授が同学部2回生を中心に13名の学生有志を選抜し、2021年9月から調査が実施されることとなった。調査手法としては、小浜現地での小鯛ささ漬製造現場の見学から始まり、小鯛ささ漬とつながる若狭地域の鯖の保存食（へしこ・なれずしなど）に関する調査、小鯛ささ漬製造業者11社の製品の比較調査、そして製造業者への聞き取り調査、などが実施された。さらに加えて江戸期小浜藩の文書史料調査についても、参加学生に協力してもらった。

<スケジュール>

○2021年9月16日（木）小浜市食文化館にて小浜市文化交流課の下仲主幹、嶋田主査と南教授が今後の調査内容及びスケジュールについて打合せし、上杉商店や田鳥地区などいくつかの調査場所を下見。

○第1回調査：2021年10月29・30日（金・土）

参加者は学生12名、教員1名

まず若狭小浜お魚センターで小浜の海産物の販売の様子を見学したのち、食文化館で今回の調査に関するオリエンテーションを行う。その後小鯛ささ漬製造の最大手である小浜海産物(株)でささ漬の製造に関するレクチャーを受ける。昼食後、上杉商店へ行き実際に小鯛を三枚におろしてささ漬に仕上げている製造現場を見学するとともに、美しくセッティングされたささ漬を試食する。学生全員にとってこれがささ漬を食べた初めての経験であった。その後市中心部から少し離れた田島地区へ向かい、「民宿佐助」にてへしこ及びへしこナレズシの製造に関するレクチャーを受けた後、へしこ及びへしこナレズシを試食し、さらにそれを製造している現場を見学する。（このへしこナレズシは一旦へしこを製造したのちそれをナレズシにしたもので、琵琶湖のフナズシのような一般的なナレズシと異なり、酸味や独特の醗酵臭がなく非常に食べやすい食品である。）

第2回調査：2021年12月3・4日（金・土）

参加者は学生13名、教員1名

最初に小浜市から車で小一時間の美浜町へ向かい、地元の女性グループによる塩分を抑えたへしこの製造現場を見学、美浜独特のへしこ製品開発の話聞き試食もさせてもらう。その後美浜町の「五湖の駅」でへしこの販売現場を見学したあと小浜へ戻る。昼に食文化館のキッチンスペースで小鯛ささ漬全11社分の比較調査を行い、外観と包装の仕方、上に載せる笹の材料、小鯛の切身の大きさや枚数などを記録したのち、すべてを試食し味の微妙な違いを各自が表現する。午後から山沿いの名田庄地区のナレズシ製造現場を見学し、そのご多くのささ漬業者が利用する酢を製造しているとば屋酢店で製造現場を見学する。

○第3回調査：2021年12月24・25日（金・土）

今回は年末と重なり2日間で4名のみの参加

小浜市立図書館にて「酒井家文庫編年史料稿本」による文献調査を行う。編年体となっている稿本をページごとに見ていき、そこに記載された食材・料理・食文化などに関連した言葉を探し出すことで、贈答品としての鯛や海産物、その他食品などの情報を調査する。（詳細は第2章参照）

○第4回調査：2022年1月27・28日（木・金）

参加者は学生11名、教員1名、学期終了後なので2日間の調査が可能となった。

今回は主にささ漬製造業者の聴き取り調査を行った。学生を3つの班に分け聞き取り調査およびそのまとめを行いつつ、第3回調査と同様の文献調査にも協力してもらう。聞き取りを行った業者は、27日が池田喜助商店と木五商店、28日が鍵仙倉谷商店と小浜ささ漬協

会である。池田喜助商店は明治時代末期に京都の海産物問屋と協力して初めて小鯛ささ漬を商品化した業者であり、木五商店は小鯛ささ漬以外にも手広く小浜の海産物を扱っている業者、鍵仙倉谷商店は小規模な家族経営ながら福井県から表彰されたこともあるささ漬製造業者である。これら3者および業者をまとめる立場の小浜ささ漬協会から、小鯛ささ漬にかかわるこれまでの経過や製造・販売方法、製造技術、最近の問題点などについて詳細に聞くことができた。もう1軒の津田孫兵衛は文化交流課職員のみでの聞き取りであったが、毎年ささ漬の味付けを工夫して変化をもたせたり新しい商品を開発したりする積極的な経営努力を行っていることがわかった。

第5回調査：2022年2月7・8日（月・火）

今回はコロナ禍により宿泊不可となり日帰りを余儀なくされ、また悪天候（大雪）に見舞われたこともあり、参加者は7日が4名、8日が4名と少なかった。

今回も主にささ漬製造業者の聞き取りと文献調査の両方を行う。聞き取り調査の方は7日が田村長本店、8日が大澤五右衛門商店と小浜海産物株式会社であり、前回学生が聞き取りできなかった津田孫兵衛の店舗の短時間の見学のみ行う。田村長本店は小鯛ささ漬のほか鯖缶その他のいくつかの種類の商品を店頭で販売し商品デザインにも新しい工夫を凝らしている。大澤五右衛門商店はささ漬への進出は比較的新しく、カニその他多種類の海産物の加工を手広く行っている。小浜海産物は第1回調査でもレクチャーを受けたが、今回はささ漬製造のこれまでの歴史や製造に関する詳細について話を伺った。

3 調査結果・考察

以上の5回の調査から小鯛ささ漬に関する多くの知見を得ることができた。その内容は2月26日に小浜市食文化館で実施されたシンポジウムで披露したが、ここでもう一度整理しておきたい。

①歴史的、文化的背景

小鯛ささ漬は確かに商品として開発されたのは明治期であるが、その背景として、若狭地域で現在でもへしこやへしこナレズシといった食品に活かされているような、古代に遡る魚介類の保存技術の伝統があり、そうした魚介類の保存食品の歴史の流れの中で、より新鮮さを追求したものが小鯛ささ漬である。そして、こうした若狭地域の生産物は、これも古代以来の京都という大消費地とのつながりを利用して、「若狭もの」として京都を中心とした地域で古くから普及し、小鯛ささ漬も、とくに経済や流通、食生活のレベルが向上した高度経済成長期ごろに贈答品としての知名度を得ることができるようになった。

②製造技術にかかわること

上記のように、小鯛ささ漬は古くからの魚介類の保存技術の流れの中で、より新鮮さを追求する中で誕生したものであるが、現在製造販売を行っている 11 社は、聴き取り調査で分かったように大手企業から個人商店まで、ささ漬製造に特化している業者から幅広く他の商品も製造販売している企業まで、幅広い業態となっている。しかしそれぞれの業者が、ささ漬の比較調査から味・風味や杉樽の包装の違いなど細かく微妙な差異があることが判明し、さらに個々の業者への聴き取りから、それぞれの業者が、小鯛を三枚におろして塩と酢などで味つけを行うプロセスの中で独自のこだわりや工夫を行っていること、商品の包装、デザインなど販売の工夫や努力をされていることがよく理解できた。とくに製造においては大手から個人商店まで手作りにこだわっていることが大きな特徴といえる。

③知名度や顧客層の高齢化などの問題点

調査参加者は前記の通り立命館大学食マネジメント学部 2 回生 13 名であるが、すべての学生が調査開始まで小鯛ささ漬を食べたことがなく、多くはその存在すら知らなかった。このことが示すように、京都など京阪神地区では贈答品として受容され、ある年齢層以上の消費者にはなじみがあるとしても、全国的にはあまり知られておらず、特に若い世代における知名度が低いことがわかる。学生からの生の声としても、実際に食してみるとあっさりとした食味で新鮮さが特徴だが、名前の印象から酸味の強い保存食品のようにイメージされ敬遠されるのではないかという意見が寄せられた。

聞き取り調査においても、顧客が高年齢化していること、以前に比べ近年販売量が減少していることが指摘された。（この調査とは別に京都の錦市場商店街の老舗魚屋の主人からは、以前ほど売れなくなったため通年販売を止めたとの話も聞いた。）また聞き取りでは価格の問題も指摘された。②で示したようにささ漬はほぼ手作業で製造されており近年コストが上昇しているにもかかわらず、需要の低迷もあり価格に反映することが難しいということである。製造業者サイドでは新しい風味を工夫したり容器を案出したり、種々の企業努力を行っているがまだ実を結ぶまでには至っていないともいえる。

さらにもう一つ構造的な問題として、もともと京都を中心とした関西圏での贈答品として発展した経緯から、地元での消費が少なく、ささ漬けを利用した新しい料理レシピの開発や地元の外食産業での活用などがまだ未開拓であるという点も指摘できる。

4 今後の課題

小鯛ささ漬製造業者への聞き取りは 7 社までは遂行できたが、あと 4 社が残されており、継続して聞き取り調査を行う必要がある。さらに今後の課題として、京都を中心とした関西圏でのささ漬の流通・消費について調べることも求められる。とりわけ京都は古くから若狭地域の海産物の消費地であり、鯖街道に象徴的に示されるように小浜とのつながりが

たいへん深い場所である。小浜現地だけではなく今後京都での調査が必要となる。具体的には、例えば京都中央卸売市場には水産加工品を扱う塩干仲卸組合があり、こうしたルートでの小鯛ささ漬の流通を調べること、若狭の海産物を扱ってきた錦市場商店街における小鯛ささ漬の販売の実態を調べること、さらに京都における老舗料亭など若狭の海産物を扱う外食産業における小鯛ささ漬の需要に関しても調査の手を伸ばすこと、これらが今後の課題となる。

第2章 歴史史料調査

1. 調査目的

小鯛ささ漬の歴史的な経緯をあきらかにすることを目的として調査を実施した。そのために小鯛ささ漬の前段階と考えられる江戸時代に若狭小浜の特産品として当時の料理本に広く名前が見える「若狭小鯛」に焦点を当てる。特に若狭小鯛が江戸時代の市場や人々にどのような評価をうけていたのか。また、贈り物としてどのように活用されたのか。これらの疑問点を考えるために本年度は、生産地である若狭小浜の文献史料を中心に調査を実施した。

2. 調査手法・スケジュール

江戸時代の書状や古文書・典籍を確認し、若狭小鯛や小鯛・干鯛を中心に小浜の食文化に関する記述を確認する作業を行う。また、抽出した古文書や典籍の著者や所蔵者を分析し、史料の性質や客観性などもあわせて確認する。なお、調査は下記の①・②に記載するとおりに実施した。

①翻刻史料の抽出調査

【実施時期：10月～11月】

- 『小浜市史』全13巻（小浜市 昭和46年～平成10年）に所収される若狭地域の地方誌類・武家文書・町方文書・村方文書・寺院文書。
- 『翻刻江戸時代料理本集成』全10巻（臨川書店 昭和56年）に所収される江戸時代の料理本。
- 伴信友など小浜に関する紀行文や日記類。
- 木簡や「大音家文書」などの中世文書。

②若狭地域などに所在する小浜藩に関する史料、料理屋・市場・魚問屋に関する古文書類からの抽出調査。

【実施時期：12月～3月】

- 若狭一國・敦賀を領した小浜酒井家の史料である「酒井家文庫」（小浜市蔵）の調査は、藩政に関して纏められた『編年史料稿本』816冊と幕末に京都所司代を務めた酒井忠義の腹心である三浦吉信が残した九条家や千種有文等の公家との間で交わした手紙類である「三浦吉信文書」からの抽出調査。
- 小浜の料理仲間株を形成していた海老屋長右衛門の献立帳である「慶應4年正月 御献立」や江戸時代後期の小浜の米穀商の日記「珍事等書留日記」や小浜の魚市場・問屋の史料である「市場仲買文書」からの抽出調査。
- 京都市総合資料館において、小浜と関係の深い京都の料理屋の史料「萬亀楼文書」や魚問屋の史料「豊田家文書」・「山本(庄)家文書」などからの抽出調査。

3. 調査結果・考察

①若狭小浜の特産品「若狭小鯛」

現在、生産される小鯛のささ漬の前身と考えられる「若狭小鯛」は、小浜を代表する特産として江戸時代の地方誌に挙げられる。例えば、元禄年間に牧田近俊が著した『若狭郡県志』第7巻 土産部の「鯛」の項目には「又一種に黄檜魚有り、鼻折る小鯛と称す。冬日に之を売り其の味は勝こと為す。京師に於いて若狭小鯛と称すは是なり。」（又一種有黄檜魚、称鼻折小鯛。冬日売之其味為勝、於京師称若狭小鯛者、是也。）（酒井家文庫蔵）と記す。黄檜魚は、小浜では「鼻折る小鯛」とも呼ばれ、主に冬に売られる美味な魚として京都では「若狭小鯛」と呼んでいた事が窺える。この黄檜魚を現在一般にレンコダイと呼んでいる。

この若狭小鯛が、京都の市場で多く取り引きされていた事は、曲亭馬琴の旅行記である『壬戌羈旅漫録』巻中「京地の酒楼」には、「生洲ハ高瀬川をまへに…中略…魚類ハ若狭より来る塩小鯛あハビ。」と記し、若狭から運ばれる塩小鯛が、京都の魚市場である生洲に多く並び、京都の人に身近な存在であったのだろう。この若狭から来る塩小鯛が、すなわち『若狭郡県志』に言う「若狭小鯛」を意味すると考えられる。

『翻刻江戸時代料理本集成』第5巻に所収される『鯛百珍料理秘密箱』（国立国会図書館蔵、天明5年版）は、種々の鯛料理を載せる。その中に「若州名物小鯛漬」の項を立てて、次のように説明する。

一小鯛をうろこのまま。はらをあけてそのままにて。ゑらわたをさり。あらひ申さず。塩に石灰を少しまぜて塩をするなり。又早若さ小鯛にするは。あつき湯にちよと漬け。すくに塩をふり。水へつけ。とりあげて雫をたらし。また塩をふりて。おし石をかけ候へば上々の若狭小鯛なり。（265頁）

この記述によると若狭小鯛は、塩と少しの石灰がまぶされた鱗の着いた半生の塩小鯛であった事が窺える。また、保存技術が乏しい江戸時代に魚本来の形や風味・食感を可能な限り残しつつ、保存性を高めて京都をはじめとする各地へ供給する事を目指した製品であったと考えられる。

小浜から京都へ小鯛が多く運ばれていた事は、小浜の市場に関する史料である「市場仲買文書」にある「小鯛樽、先達て相改め置き候處、猥りに相成り候。之より古来の通り壺斗六升入りに相改め…」（小鯛樽先達而相改置候處、猥相成候。依之古来之通壺斗六升入ニ相改…『小浜市史 諸家文書編2』599頁）の記述が示唆を与えてくれる。この寛文8年(1668)以前に書かれたと推測される文書によると、江戸時代初期には、小浜から運ぶ小鯛を入れる樽の大きさがバラバラで不都合であるので、昔用いられていた「壺斗六升の樽」に統一することを規定している。この点を踏まえると江戸時代初期には、小浜で生産された小鯛が京都をはじめとする各地に運ばれており、その需要の多さも窺える。

②京都の人が抱く若狭小鯛のイメージ

小浜から供給される若狭小鯛について京都の人はどのようなイメージを持っていたのであろうか。

江戸時代後期の史料であるが、10代小浜藩主の酒井忠進が文化5年(1808)に京都における幕府側の代表者である京都所司代の職を任命された時に京都の人々が詠ったとされる短歌は、たいへん興味深い。

「若狭からこだい稀なる名将の 此一しほで京のにぎわい」(古河屋嘉太夫家文書)

この詩は、新しく京都所司代に任命される酒井忠進に対する期待を小浜から京都に運ばれていた若狭小鯛に例えて詠んでいて、京都の人々にとって小浜から運ばれてくる若狭小鯛が食文化に賑いをもたらしていて、親しみを持って受け入れられていた事を意味する。また、詩にある「一しほ」は、『鯛百珍料理秘密箱』にあるように若狭小鯛が、塩分濃度の低い半生の塩小鯛であった事も窺える。

若狭小鯛に関する京都の人の評判は、他の史料からも窺える。12代藩主の酒井忠義が京都所司代に在任時に腹心として安政の大獄や和宮降嫁に深く関わった三浦吉信が、職務のため千種有文と交わした手紙には、興味深い記述がある。例えば、安政6年2月14日に千種から三浦に宛てられた手紙は、「昨日は御国産の塩鯛十尾御恵投の旨…中略…早速御賞翫申し候處、殊の外、美味。実に格別に候。」(三浦吉信文書)とあり、三浦が千種に贈呈した若狭小鯛を「殊の外、美味。実に格別」とその味を絶賛している。また、若狭小鯛は、孝明天皇が好んでいたとも伝わる。安政6年5月13日に千種有文から三浦と小浜藩士の藤田清に宛てられたとされる手紙には、「若狭小鯛 と書付有之候義に候。実に上より若狭小鯛と御好み出候物からはたとへ時節により少塩からく共差上ねはならぬと申事も有之候半 から左様にては無之只々目六にて伺の義と存じ候。…後略…」(三浦吉信文書)とある。

公家の千種が「上」と呼ぶのは、時の天皇である孝明天皇と考えられ、手紙は天皇に出す御膳の魚に関して記したものである。その内容は、若狭小鯛の旬の時期ではない旧暦5月に御好みの若狭小鯛を求める孝明天皇に対して、少し塩辛い若狭小鯛を御膳に出さないといけないかと悩み、天皇に尋ねた旨が記されている。

③「若狭小鯛」の調理方法について

『翻刻江戸時代料理本集成』に所収される江戸時代の料理本を調査したところ、先述する『鯛百珍料理秘密箱』の記事をはじめ、若狭小鯛に関する記述は多々見られる。特に献立の焼き物の中に多くみられるので、江戸時代の人々は、若狭小鯛は一般的に焼いて食べるものという認識だったと考えられる。しかし、『鯛百珍料理秘密箱』の「江戸おまんすしのつけやう」の項に興味深い記述がある。江戸おまんすしとは、江戸で塩小鯛の骨を取り、米の代わりにおかからを用いて鮓にする料理である。この塩小鯛の代わりに若州小鯛わかきを用いても良いと書き、若狭小鯛を鮓にして食べる方法も知られていた。

若狭小鯛の生産地である小浜の食べ方は、料理屋の海老屋長右衛門が記した慶應4年正月の「御献立」（海老喜文書）が参考になる。この献立は、明治維新時に新政府軍が北陸道鎮撫のために小浜に逗留するにあたり、慶應4年1月24日の鯖街道の宿場の熊川宿泊まりの夕の膳から小浜出発翌日の2月6日の夕の膳までの献立が記されている。新政府軍逗留時の料理は、海老屋など3軒の小浜の料理屋が担った。

献立を見ると、焼き物として「花折小鯛一塩」と記述があり、他の地域と同様に焼き物で食べていた事が窺える。また、ここに見える「花折小鯛」は、『若狭郡県志』にいう「鼻折小鯛」と同音の漢字違いであるが、若狭小鯛を意味すると考えられる。また、生産地である小浜では、一塩という保存処理をした製品である若狭小鯛を食するより、新鮮な小鯛を塩焼きや味噌漬にして賞味すると共に、小鯛の丸寿しや小鯛寿しにして食べられる事が多かったようである。

④贈答品としての姿

先述の「三浦吉信文書」に所収される千種有文の手紙の様に、若狭小鯛は贈答品として用いられる例を紹介したが、「酒井家編年史料稿本」816冊を調査すると干鯛が、藩から幕府や他藩へ献上・贈答される記事がたいへん多くみられる。これらの記事を大きく2つに分けると、将軍の代替わりなどの吉事に伴い贈答される事例と干鯛や鰯などと同様に冬の贈答品として用いられている事例がある。また、小鯛を贈る数量は、十樽、二十樽、もしくは十箱というふうに関十個単位で贈り先の身分に応じて増減させている。

鯛が吉事の魚として種々の神事や贈答品として用いられていた事は周知の事実であるが、江戸時代には、干鯛を贈る武家文化があったようである。京都の生間流式包丁の生間正最が安政2年(1855)に記した『諸魚集』（萬亀楼文書）に、「干鯛を武家へ献上の儀は、軍中の吉例なり。其故は軍の時、生魚は嗅なまぐさき気有て食わず。其時、干鯛を焼て肴になす。是軍用の一品なり。」と、武家の間では、戦の軍陣において生魚を食べずに干鯛を焼いて食するという風習に基づいて江戸時代の武家社会では、干鯛を贈答する文化が日常的に行われていた事を示唆する。

江戸時代初期から武家社会の風習に基づいて藩主や藩から贈答する格式の高い贈答品として防腐処理の施された若狭小鯛は広く需要があり、また、高級な贈答品として珍重されていた姿が想像できる。時代が下るにつれて若狭小鯛は、高級な贈答品から身近な手土産として用いられた例も散見する。本居宣長の没後の弟子として著名な小浜藩士の伴信友が文化元年(1804)の時、3月末より4月にかけて小浜から滋賀・奈良・大坂・京都を旅した『大坂京奈良旅中備忘録』（天理大学図書館蔵）、伴家の出自を訪ねて守山(滋賀県)で先祖調査を行った時に調査にお世話になった小兵衛に手土産としてその日に食べる小鯛を5枚贈っている。このように豊かとは言えない60石取の藩士であった伴信友が、史料調査旅行に手土産として持参できた事は、江戸時代後期になると大量に生産され、かつ値段も手頃で入手が容易であった若狭小鯛は贈答品として広く人々に用いられる様になったのであ

ろう。この点は『翻刻江戸時代料理本集成』に所収される江戸時代後期に刊本として出版されている料理本に若狭小鯛に関する記事が多く見え、若狭小鯛の食べ方が料理献立として多くみられる点を踏まえるとたいへん興味深い内容である。

4. 今後の課題

本年度の調査は、生産地である小浜に残る史料を中心に調査を実施した。その結果、江戸時代に、若狭小鯛は京都をはじめとする大都市に供給され、料理本に取り上げられると共に孝明天皇や公家をはじめとする京都の人々に評価され、食文化の一面を担っていた姿を垣間見られた。しかし、京都の錦市場の魚問屋や西納屋の塩干魚市場でどのように受け入れられ、天皇や公家だけでなく一般の人々の評価や流通過程・市場の評価について調査する必要がある。つまり、小浜から京都へ運ばれた若狭小鯛をはじめとする若狭物の流通実態を明らかにすることは、京都の人々の間に若狭物としてのブランド地位が作られる姿を歴史的に明らかにすることを意味すると考える。

小鯛ささ漬は、製造者への聞き取り調査において明治期に京都の商人と小浜の商人によって生み出されたという伝承を持っている。しかし、万延元年(1860)に千種有文から三浦吉信・藤田清に宛てられた手紙には、「噂の御産魚酢漬極内々御献上」という記述がある。何の魚かは不明であるが、小浜の特産の魚を用いた酢漬が京都で噂になっていた事を示す史料があり、小鯛ささ漬の走りのような製品が、幕末に生み出されていた可能性もある。その点を考慮しながら江戸時代の特産品として広く知られていた「若狭小鯛」が、どのような過程を経て「小鯛ささ漬」に発展したのかという点を詳細に調査する必要がある。

参考文献

吉井始子『翻刻江戸時代料理本集成』全10巻 臨川書店 昭和53～56年

小浜市史編纂委員会『小浜市史』諸家文書編2 小浜市 昭和55年

平井良朋「伴信友の大坂・京・奈良紀行 解説並びに翻刻」

ビブリア93号 天理大学図書館 平成元年