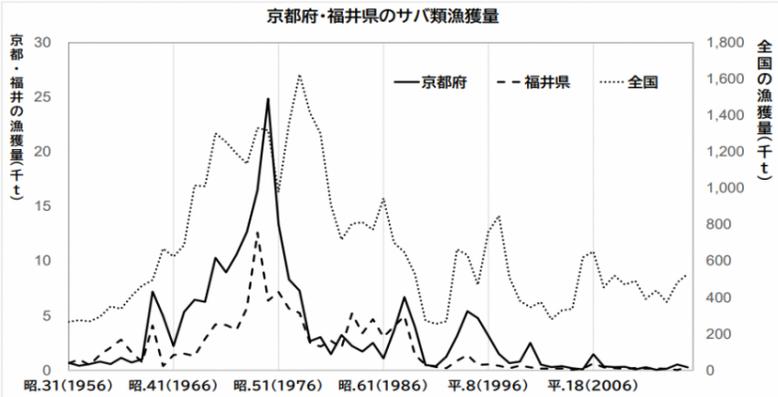


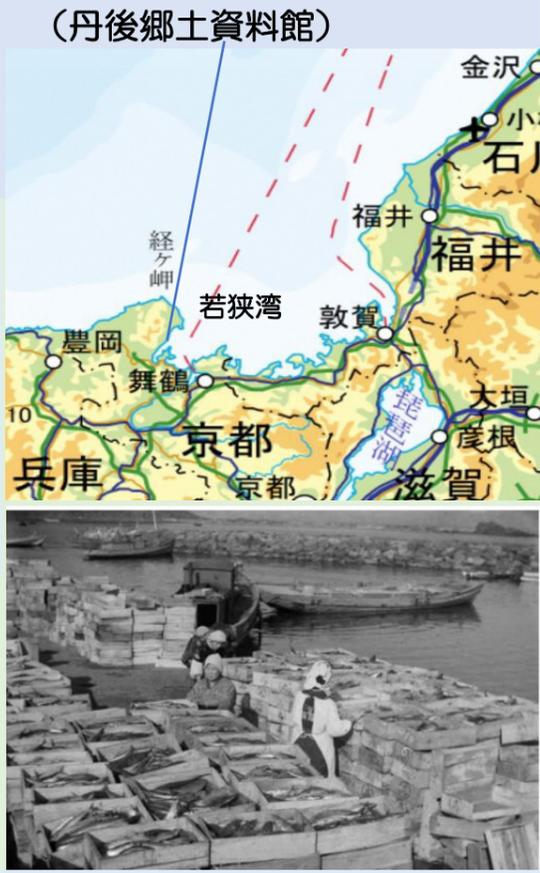
令和5年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業
 海の京都・若狭湾沿岸地域のサバ食文化
 ー郷土料理「ばらずし」ほかの担い手のわざー
 京都府立丹後郷土資料館

京都府から福井県にかけての海岸や沖合は変化に富んでおり、丹後半島や大浦半島などの起伏に富んだりアス式海岸や舞鶴湾、小浜湾などの波の穏やかな内湾など多様な環境を有している。その海は南からの温かい対馬暖流と深層の冷たい日本海固有水の影響を受けるため多様な生物をはぐくみ、500種類ほどの魚介類が生息するといわれている。この地域では、古くからさばがよく獲られており、さばを使った郷土料理やさまざまな加工食品が地域の食文化として定着している。それらは、江戸時代以降地域で伝えられたきたさまざまな記録に残されている。

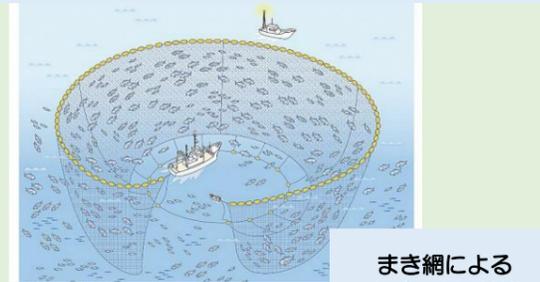
若狭湾沿岸では昭和44年頃から平成10年頃まで、サバが大量に漁獲されていた。これらのほとんどは、京都府、福井県のまき網船団が漁獲したものである。サバ、イワシ、カタクチイワシなどの一度に大量に漁獲される魚は、周期的に生息量が変動することが知られている。これは魚が小さい時の水温などの環境の変化による。まき網船団の廃業後は、大量にさばが水揚げされることはなくなっており、それに代わり、脂の乗ったノルウエー産のさばが流通している。



【京都府・福井県のサバ類漁獲量】漁業・養殖業生産統計（農林水産省）を基に井谷匡志氏が作成



【小浜市での水揚げ】大漁のさば埋め尽くされる小浜港（小浜市の歴史と文化を守る市民の会 提供）



まき網によるさばの大量捕獲



「醤油干し」は、若狭を特色づける加工食品である。他の地域で一般的に作られる塩干しやみりん干しではなく、魚屋でさばを醤油に漬けて一夜干しにする。魚本来の旨味を味わえるものである。江戸時代から続くと伝わるが、現在の形は比較的醤油の入手が容易になった戦後になってからとされる。

「押しずし」は能登・加賀の特色ある郷土料理である。主に金沢市域と南加賀地域で素材、調理、在り様の違いがみられる。前者は酢でしめた魚、酢飯、紺のりをすし枠に重ね入れる。一晚押しした後、切り分けて食べる。後者は酢飯を小さな「おにぎり」にして葉の上ののせ、桜エビや紺のりなどで飾りを施し、すし桶に並べる。一晚重石でなじませて、すし桶の上から順番に一つ一つ取り出して食べる。

ほかにも、越中の「かぶらずし」、但馬の「さば汁」、若狭の「へしこのなれずし」など、地域の固有といえる特色ある郷土料理が残る。また、近年は流通網、情報網の発達から、「焼きさばずし」が若狭湾沿岸を中心に広がりつつあり、地域住民から観光客まで多くの人々に親しまれている。

（継承される郷土料理）
 地域で愛され、食べ続けられる郷土料理には、身近にある材料を使い美味しく食べる知恵と工夫がみられる。かつ、美味しく、見栄え良く美しく、作りやすいことがあげられる。さらに、材料が容易に手に入り、地域ぐるみの普及と伝承の取組がみられることが大きな要因である。

（地域による違いが明確な食文化）

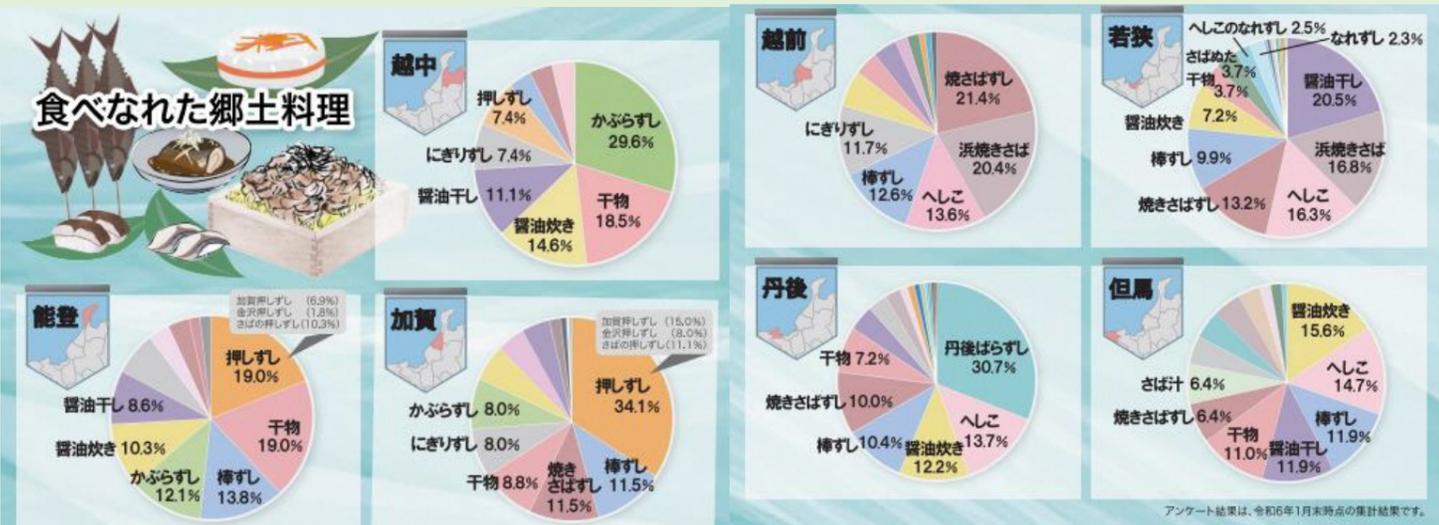
若狭湾沿岸地域の食文化を彩る郷土料理や加工食品は、地域による違いが明確であり、それは生活文化と一体となっている。今回行ったアンケート調査では、兵庫県北部から石川県・富山県に居住する940名の方々から回答をいただいた。そこからは、歴史的な慣習、気候、風土を背景とした食文化が、近世以前の旧国の範囲ごとにと、食嗜好の違いが明らかである。

（さまざまな食文化）

食べなれた郷土料理についてのアンケートをみると、丹後では「丹後ばらずし」とした人がもっとも多い。太平洋側で水揚げされるさばをつかった通常より大きなさばの缶詰を使う志向がある。さばを甘辛く煮たおぼろ使い、松ぶたに酢飯を広げ、紅生姜、錦糸玉子、かまぼこ、さらに季節の野菜などを盛りつける。家庭により、地域により、少しずつ違いがある。それをみんなで切り分けて食べる慣習から作り手と食べ手が一体となる。もともと祭り・行事のときに家庭でつくられてきた伝統が、地域に色濃く残る。その継承にも積極的であり、丹後のアイデンティティーの一つといえる。なお、料理店やスーパーにおいても、その味が継承されており、ハレの日以外の日常的な食、かつ、丹後を特徴づける食として観光振興の面でも期待が大きい。

「へしこ」は、主に但馬から越前の米糠など使って樽に漬けて発酵食品である。。歴史的には、海浜部集落における足の早いさばの保存食であり、一部を除き家庭で漬けておくことがほとんど無くなった地域では、素材調達・食品製造でわざを駆使する職人が、貴重な担い手となっている。

「浜焼きさば」は主に若狭・越前に色濃く残る加工食品である。冷蔵庫や冷凍技術が普及していなかった昭和40年頃までの保存法の一つで、塩を振らずに焼くと数日後でも身が固くならない。



食べなれた郷土料理の回答数/有効回答数（割合）地域別：アンケート調査から

アンケート結果は、令和6年1月末時点の集計結果です。