第 15 回 上越市公文書センター出前展示会（11 月 1 日から 12 月 28 日まで）

「資料から探る上越地域のサメ食の起源」

上越地域の人々にとって身近な食材だったサメ

上越市の郷土食―サメの煮こごり― 上越市の郷土食のひとつに「サメの煮こごり」があります。かつては、多くの家で年越しの食膳にも出されたもので、コラーゲンを豊富に含むサメの特性を生かした料理だといえます。サメは煮こごりのほかにも、煮物やぬた（酢味噌和え）などに調理されたり、新鮮なものは刺身でも食べられたりしました。また、サメは、はんぺんや蒲鉾などの練り物の原料としても利用され、上越地域の人々には馴染みのある魚でした。

保存性のよさから内陸部でも重宝されたサメ サメは体内に尿素を蓄えていますが、水揚げされた後、体内の微生物がこれを分解しアンモニアが生成されます。臭気は強くなるのですが、逆にアンモニアが雑菌の繁殖を防ぐため、塩漬けや干物などに加工しなくても、特に冬場は生魚のままでもある程度の日持ちがします。このため、冷蔵技術が発達する以前の時代には、海から離れた中山間地域に住む人々にとって、サメは魚本来の味を味わうことのできる重宝な魚でした。これにかかわり『妙高村史』には、**「〇大晦日…この日までに正月用品として塩鮭、酢蛸、棒鮫、鱶鮫、竹輪、蒲鉾、油揚、蒟蒻、数の子など買い求めてあった物と山野菜で、夕食の料理のほか正月のお節季料理も作られた。」**と記されています。さらに、『長野市誌』第10巻「民俗編」にも**「現在は、各地にスーパー・マーケットができているが、それ以前は海産物の多くは越後産や北海道産のもので行商人や商店から買っていた。鮭・鱒・にしん・たら・昆布・いわし・さば・さんま・いかなどを食べた。鰤やさめ・かじき・飛び魚・干鱈・ごまめ・貝などを食べることもあった。」**との記述があります。妙高村史及び長野市誌の記載から、かつては上越地域で水揚げまたは直江津港を経由したサメが妙高地区や長野県にも移送され、それぞれの地域の人々に食べられていたことが裏付けられます。

資料に記されたサメの種類 長野市誌には具体的なサメの種類は記されていませんが、妙高村史には、ボウザメ（棒鮫）とフカザメ（鱶鮫）の２種類が登場します。ボウザメの標準和名はアブラツノザメで、大きなものでも体長１m程度で上越地域の沿岸でも水揚げされています。一方、フカザメの標準和名はネズミザメで、元々真鱶鮫とも呼ばれこれが訛ってモウカザメと呼ばれるようになったともいわれています。フカザメは体長２m以上になり、上越地域でも水揚げされますが、寒冷な外洋に生息するため北海道及び三陸地方が主産地となっています。

さて、明治22年(1889)に旧高田藩士の庄田直道が編集した『越後頸城郡誌稿』物産一巻の「海魚―鮫―」の項には以下のサメが紹介されています（ただし、すべて上越地域で水揚げされていたものかどうかは不明）。

〇目白鮫　〇星鮫　〇鯛鮫　〇ツノヂ鮫　〇キクテツ鮫　〇カセ鮫　〇ボウヂ鮫　〇姥鮫
〇鰐鮫　〇カヂキ鮫　〇モチリ鮫　〇ウトウ鮫　〇フタ鮫　〇犀鰐鮫大魚ナリ　〇マツノ鮫
〇テンカイ鮫　〇藻鮫　〇信九郎鮫　〇猫鮫　〇サス鮫　〇悪党鮫　〇鱧鮫

江戸時代に執筆された『越後名寄』に登場するサメの利用法

『越後名寄』とは　越後名寄は、寺泊で漢方医をしていた丸山元純が、宝暦６年(1756)に著した越後の百科事典ともいうべき書籍です。同書は31巻に及びますが、第24巻には「海魚」の項が収録されています。この中に「鮫魚」と「鱣」について、詳細な記述があります。著者が実際に見聞したことのほか、他の書物からの引用も含まれているため、すべてが越後国の実態に即しているかは疑問です。しかし、江戸時代中期に執筆された同書は、越後国のサメの漁獲や利用法等について記した最古の資料です。以下、同書に記載されていることを抜粋して紹介します。

サメ・フカの水揚げ　サメ(鮫魚)については、**「浦々ニ四時在、冬月多ク捕テ漁人ノ利トナル事鰮ニ亜リ」**と記されており、越後国の沿岸にはサメが一年中どこにでも生息していたこと、水揚げは冬期間が多かったことが分かります。フカ(鱣)については、**「浦洋間有之、頸城郡山之下ニ多シ」**と記されており、沿岸にも外洋にも生息していたこと、とりわけ「頸城郡山之下」が主産地だったことが分かります。ここでいう頸城郡山之下は、かつて「西浜」と呼ばれた鳥ヶ首以西の旧西頸城郡の海岸を指します。この地域では西頸城丘陵が海岸線に迫り、海深も急激に深くなっています。鳥ヶ首以東では大陸棚(水深200mまでの海底)が沖合20kmまで広がっていますが、西浜ではその幅が５kmしかなく、フカ(大型のサメ)の生息する外洋までは短時間で達することができるという地理的な利点も備わっていました。ちなみに、『能生町史』上巻には、明和２年(1765)に書かれた能生小泊村(現糸魚川市)の漁業にかかわる書付(「覚」金子家文書)が掲載されており、当時、秋には「鱶」と「鰐鮫」、冬には「目白鮫」が、いずれもはえ縄漁で水揚げされていたことが記されています。

サメの調理法　フカの調理法については記述がありませんが、サメの魚肉については、**「性佳、山椒・未曽ニテ炙リ、芥子・酢未醤ノ膾・肉鮭(※別の写本では「煮物」と記述)・鮓、何レモ味好、臭気在、肉食皆温也ト覚ユ」**と記されいます。アンモニアに由来する臭味はあるものの、肉そのものは美味であり、山椒や味噌などを付けて焼いたりしたほか、からしや酢味噌で味付けしたなます、煮物、すしなど多様な調理法があったようです。また、サメの肉を食べると体が温まるという効能があることも信じられていたようです。なお、**「肉ハ市場へ寄テ賤民ノ饌(食べ物)トス」**と記されており、江戸時代の中期には、万人がサメ(フカも含めて)を食べていたわけではなく、経済的に余裕のない人々の食べ物とみなされていたようです。このことに関連して『越後頸城郡誌稿』には、**「此鱣鮫ノ如キ、文化・文政(1804〜1830)ノ頃迄、当郡ニテ食スルモノ稀ナリ」**と記されています。ここでいうフカザメ(鱣鮫)は、モウカザメをはじめとする大型のサメを指すものと考えられますが、頸城郡内では文化・文政期までは、大型のサメは基本的に食用とはされず、主に次に示すような用途として利用されていたものと推測されます。

食用以外の活用法　越後名寄には、食用以外のサメの活用法が次のように記されています。

○肝臓	…	肝ヲ炒煎テ脂ヲ採、魚油ノ中ノ最上也	行灯などの照明用の燃料
○魚皮	…	皮ヲ剥テ乾、鞘ニ用ユ	刀の鞘の表装
○同上	…	〃　薬ヲヲロシ	漢方薬の原料の粉末化
○同上	…	〃　骨角ノ類、又堅木ナト磨クニ佳	やすり（研磨剤）

大型のサメが食用にされるきっかけ―フカヒレの採取―

天保４年に行われた幕府普請方の調査

江戸幕府は、中国との貿易における輸入超過を是正するために、俵物(たわらもの)と呼ばれた煎海鼠(いりこ)・干鮑(ほしあわび)・鱶鰭(ふかひれ)の輸出を奨励しました。俵物の輸出は元禄11年(1698)に始まりましたが、越後国が俵物の集荷体制に組み込まれるのは享和・文化年間(1801～1818)以降でした。頸城郡がこれに組み込まれたのは、幕府の普請方(ふしんがた)が越後国の海浜の町村に赴き、海鼠(なまこ)・鮑(あわび)・鱶(ふか)(フカザメなど大型のサメ)の水揚げの調査を行った天保４年(1833) 以降でした。天保４年の調査では、直江津今町以西の町村(現糸魚川市能生地区及び青海地区は資料が残されていないため不明)は次のように回答しています。

○ナマコ … 直江津今町以外は、漁をしていないと回答

○アワビ … すべての町村が、漁をしていないと回答

○フ カ … 直江津今町と「田伏村・竹ヶ花村・寺嶋村・田海村・須沢村」(同一地区として一括回答)の５か村以外は漁をしていないと回答、このほか糸魚川町は近村で水揚げされたものが出回る程度と回答

西浜でフカ漁が行われていたのは、これまで紹介した複数の資料から明らかなのですが、西浜の町村の多くが「フカ漁を行っていない」と回答しています。「天保四年糸魚川町役所控(ひかえ)」には、フカヒレ１斤(160匁＝約600ｇ)の幕府の請負人(出雲崎町の和泉屋弥兵衛)による買入価格は50文、上方での買入価格110余文であったと記されています。この年の夏に糸魚川町に水揚げされたフカは200本ありましたが、幕府の請負人へは半分(フカヒレ125斤)だけ売り渡しています。この事実から類推すると、西浜の町村が虚偽の回答を行ったのは、幕府の集荷体制に組み込まれることを嫌ったためだと考えられます。

天保年間のフカの水揚げ量の増加

俵物の増産を目指していた幕府普請方は、先の回答にかかわらず、天保４年にフカ(及びナマコ・アワビ)漁を義務付けることを厳命し、各町村から「請書(うけしょ)」(誓約書)を提出させています。さらに、天保６年には再び頸城郡の海浜の町村の巡回を行っており、この頃に頸城郡内は俵物の集荷体制に組み込まれたものと思われます。先述の『越後頸城郡誌稿』の**「此鱣鮫(このフカザメ)ノ如(ごと)キ、文化・文政ノ頃迄、当郡ニテ食スルモノ稀(まれ)ナリ」**という記述は、文政年間以後、すなわち天保年間(1830～1844)からはフカザメを食べることが一般的になったとも解釈することができます。従来は魚油の採取を主眼に行われていたフカ漁ですが、俵物の集荷体制に組み込まれたことで水揚げ量が増し、ヒレ及び肝を取り除いた魚肉が流通経路に乗せられたと推測されます。

フカザメは年取り魚

高田新聞と高田日報は、人々の関心の高かった年の暮れの鮮魚市場の様子をしばしば伝えています。高田図書館に現存する新聞でフカザメについて触れている最古の記事は、明治 42 年(1909)12 月 26 日発行の高田日報のものですが、この中で田端魚市場に東京産及び近海産のフカザメが入荷したことを伝えています。フカザメを取り上げた新聞はその後も時折掲載されますが、とりわけ興味深いのは、大正７年(1918)12 月 28 日発行の高田新聞です。「年末の鮮魚＝フカ鮫は少ないが近年稀(まれ)に品数豊富＝」の見出しで、**「フカ鮫＝此(こ)れもぶりと同じく年取り魚だが、産地は三陸が主な所で本年は非常に不漁の為(た)め入荷も僅(わず)かなもの、従つて一貫目(※約3.75㎏)四円から五円(見欠け)トテもフカフカと食べられない」**と伝えています。「年取り魚」と言わしめるほど、フカザメは当時の人々にとって年越しには欠かせない存在であったことを物語っています。