

リレートーク

「漁師の視点」

滋賀の食文化「ふなずし」の魅力を語る！～漁師の視点～

守山漁業協同組合 戸田 直弘 氏

みなさん、こんにちは。守山で漁師をしております戸田と申します。

まず、西嶋副知事の御挨拶の中にありました“琵琶湖を活かして守る！”そして、全てを網羅した雲林院さんからの報告。もうこれでシンポジウムが終わっても良いかなと思ったぐらいです。

漁師の視点ということで、少しの間、おつきあいください。

まず、漁業をさせてもらっている中で、最近、環境問題で小学生や中学生に琵琶湖の話、魚の話をといてお声をかけていただいています。いたって好きなものですから船から下りるとムチ打ってお話をさせてもらってます。

皆さん、幸いにして大きな病気をする事なく、交通事故に遭うこともなく、人間、気を付けたら80年以上生きられるらしいですね。琵琶湖の魚は、小さい赤ちゃんの時にブラックバスやブルーギル、カワウに食べられずに、漁師の刺し網や仕掛けに引っかからず、命を全うして何年ぐらいだと思いますか。

一番長生きするとされるコイでも15年ぐらい。今回のテーマのフナ類は10年までらしいです。ホンモロコ、ビワマスは5年ぐらい。イサザ3年、スジエビ、アユは1年だけです。その1年、3年、5年、10年、15年の短い命を、わずかこの琵琶湖の中だけで永遠と、何百年、何千年、何万年と生きている。まさにすごい話じゃないですか。その水や魚たちを恵みとしていただいていた私達滋賀県人がここにいるんだと思います。

滋賀の食文化 「ふなずし」の魅力を語る！ ～漁師の視点～



守山漁業協同組合 戸田直弘

漁業体験(地びき網)



小学生にこの話をしたら、「え〜っ！おっさんホンマか？アユ1年だけなん？コイは100年ぐらい生きると思った。」こんな反応なんです。皆さんは御存知でしたか？少し反応が鈍いので・・・(笑)

こうして地引き網やエリ漁の体験を通して様々な話をして琵琶湖の大切さ、琵琶湖を活かして琵琶湖を守る！魚をいただいて琵琶湖を守る！といった話をしています。



滋賀県の無形民俗文化財に食べ物が選ばれるのは珍しいそうですが、丁稚羊羹、日野菜漬、そして残り3つが、琵琶湖の魚を使った佃煮、なれずし、ピワマスを使ったアメノイオ御飯です。

これを知った時に、滋賀県の人たちが、広く、そして浅くても、長いこと食べ続



け愛してくれたものが選ばれたんやと思った時に、琵琶湖と皆さんの食卓とのパイプ役でしかないように思っていた漁師が、すごくやりがいがあり、すごく喜びを得られた事を覚えています。

これは、野洲のJAさんで、綺麗に洗ったらなんぼでも美味しい「ふなずし」が作れるで〜という話をさせていただきました。



子どもたちへの出前授業では、先程のような話をしたり、魚の獲り方の話をしたりしています。小学生にも「ふなずし」を漬けてもらう機会が一昨年前にありました。中村先生という方がおられ、仕事が終わってから大学院に通われて、「ふなずし」を子どもたちに自分で作らせて、自分で食べる機会を与えるといた研究をされています。琵琶湖の漁師1,000人ぐらいいるのですが、一同に成り代わって、先生に感謝し、お礼を申し上げたいと思います。

小学校に、中村先生のお手伝いに行った時です。塩漬けになったものは、まだまだ臭いです。黒いヌメリを取ったら、エラの裏の汚れをタワシで真っ白になるまで擦ったら、「ふなずし」になった時にすごく旨いで〜と子どもたちに教えたら、お前らもう止めとけというぐらいまでタワシで擦り、皮がむけるぐらいまで真っ白にするんです。そして出来上がったら、みんなが口にするんです。自分たちで作った「ふなずし」は、口にするんです。こんな機会、皆さん、家で小さい子供たちに与える機会すら与えていないでしょ？小さい子どもさんにすれば、食べる機会すら得られない状況が進んでいると思います。本当にびっくりするような企画をしていただいた中村先生には感謝申し上げたいと思います。



私は、自家製の「ふなずし」を漬けています。皆さん、ニゴロブナと思ったら大間違いです。コイを三枚におろしたり、ギンブナ、ゲンゴロウブナ、ワタカ、ウグイ、ハス、オイカワ、こんなんを漬けています。色々な特徴があります。色々な食感を楽しんでいます。

子どもたちに自分たちの手を使ってもらおうと、かわいい女の子がいたり、好きな男の子がいたりする中で、その場面、その状況も手伝って、「ふなずし」を口にする。これを大事にしていきたいと思います。漁業者もこういう取り組み、どうぞ進めましょう。船から下りたらムチ打って足繁く通いたいと思います。よろしくお願いします。

「ふなずし」を通して将来に引き継ぎたい琵琶湖への想い、漁師目線での話ですが、守山出身で懇意にしていた高谷好一先生が御存命の時、「戸田君！下之郷遺跡って知ってるか？」と聞くんです。「あ～ありますねえ～」遺跡にはあまり関心が無かったのですが、「あそから、ゲンゴロウブナの骨の一部と当時の籾殻が出てきた」と。「戸田君！何や思う？食べもん。米と鮒や。」思わず「ふなずしですか？」と言ってしまいました。二千年前の守山市民が食べていたというのは、ちよっ



と難しい、少しハードルが高いと思ったのですが、先生の誘導尋問に引っかかってしまいました。しかし、そのゲンゴロウブナは、化石でも何でなく、まだ琵琶湖で泳いでいるんです。

この先生は、「湖国小宇宙」という本を出されているのですが、まさに「琵琶湖を活かして守る！」という事に通じるものがあります。自分自身、絵が趣味、カメラが趣味という訳では全くないのですが、びわ湖バレイに年に2~3回上がるんです。標高1,100mから見下ろすと、琵琶湖を中心にして、はっきりと野洲川が見えるんです。野洲川の先を伝っていくと間違いなく鈴鹿の山から出てきている。鈴鹿の山から出てきた川が、里、田畑、最後は琵琶湖に注がれている。なんかすごいやん。先生の言うとおりの、湖国小宇宙とは、まさにこのことを言っていたんかと。

最上流にある山が、穏やかな水を流してくれる。琵琶湖の魚たちや貝類に恵みの水を流してくれる。最下流の琵琶湖で漁業をしている私は、そういったことで、2006年から漁民の森づくりの活動をしています。

どこまでも漁師の目線ですが、山、川、里、田畑、琵琶湖、この繋がりと、この恵みをいつまでも守りたい。漁師達も森づくりを大切な原点にして、琵琶湖の魚たちばかりを見るのではなく、魚たちが悠々と泳げるよう、中流、上流にも目を向けながら漁業を続けていきたいと思います。



漁師、戸田の発表を終わらせていただきます。
ありがとうございました。

戸田 直弘 氏 (守山市)

◇琵琶湖の漁師一筋35年。

この間、漁師の立場から琵琶湖の移り変わりを見つめ、ブラックバスなどの外来魚問題や琵琶湖の環境問題などを学術会議やマスコミ等で積極的に発言し、学校、地域の学習会にも奔走する。

それらの思いを綴った著書『わたし琵琶湖の漁師です』（光文社新書）を出版。

◇琵琶湖海区漁業調整委員会委員

「魚のゆりかご水田農家の視点」

魚のゆりかご水田プロジェクト

～生きものと人が共存できる農業を目指して～

せせらぎの郷 代表 堀 彰男 氏

ただ今、紹介いただきました、野洲市須原の堀彰男と申します。本日、皆様の前でお話する機会をいただきましたこと感謝申し上げます。それでは、我々の活動について報告させていただきます。

「魚のゆりかご水田プロジェクト」ですが、10年目を迎えさせていただきました。テーマとして、“生きものと人が共存できる農業をめざして”ということ掲げて日々活動を続けています。

皆様も御承知かと思いますが、水田は非常にプランクトンが豊富で魚の餌となること、4月5月の水は非常に冷たいですが、水田は浅瀬でもあり非常に暖かく魚が生育するにはもって来いの環境であること、そして外来魚が来ないこと。こういったことから、魚にとって水田は絶好の産卵場所であり、生育場所でもあります。魚のゆりかご水田と呼ばれています。

我々の地域は、御覧のように琵琶湖に隣接した細長い集落で、昔から琵琶湖の恩恵を受けてお米作りがされてきました。琵琶湖の周辺では、こうして田舟が交通手段でした。そして魚もたくさんいました。川でいつも魚つかみをして、毎日、魚を食べて暮らしを支えていた時代でした。琵琶湖と食文化、非常に繋がりがあった時代だったと思います。



ところが、昭和 47 年に琵琶湖総合開発で、ほ場整備事業が実施されました。農業の生産性向上を目指して、大型機械を導入し、湿田から乾田に切り替えられました。この地域では、水田を約 1.5m～2m 近く嵩上げました。その結果、魚は田んぼに上がれなくなってしまいました。この時から琵琶湖の魚は減少をたどるようになり、また、懐かしい集落内の水郷は、今は川が小さくなり乗用車が通れるようになっています。

昔ながらの魚が遡上する環境を取り戻すということで、水田魚道を設置しました。このようにして排水路を有効利用した、“ゆりかご水田活動”をはじめました。

こうした取組を、多くの皆さんに知っていただき、1 人でも多く参加していただきたいということで、オーナー制で一般の方を募集し、オーナーさんを中心とした田植え、稲刈り、観察会等のイベントを開催しています。

生きもの観察会では、ちょうど田んぼの中干し時期、だいたい 6 月 20 日前後ですが、今まで水田魚道として排水路に水を張っていたものを、一気に水を落として、そこに魚がどれだけ生育していたのか、どれだけ産卵し稚魚が産まれていたかを知っていただきます。肌で感じ触れていただき、特に子どもさんの自然環境学習の場として、豊かな感性を養っていただける取組を皆さんと一緒にやっています。また、琵琶湖博物館や大学の



先生にお願いしまして、命のゆりかご講座として御講演をいただいています。昨年も300名を越える申し込みがあり、年々御家族、お連れの方が多くなり参加者が増えています。非常にありがたいと思っています。

生きもの流下調査ですが、水田でどれだけ魚が生まれ、生育しているかを調査しています。写真のように、これだけたくさんの命が生まれています。10分ぐらいでこれだけです。だいたい田んぼの排水は、24時間ほどかかりますので、それからすれば本当にたくさんの稚魚が水田で育っていることがわかんと思います。水田が持つ多様性の価値をしっかりと認識していただければと思います。

そして皆さんと一緒に稲刈りです。機械化が進んでおり、今ではこのような風景は見られなくなりましたが、この取組のおかげだと思います。そして、本当に農業の素晴らしさ、えらさを学んでいただいています。

こうした活動のおかげでフナ寿司漬け体験もやっています。漁師さんと連携しながら7月の末、いわゆる土用の日に、こうした体験を実施し、昔されていたおばあちゃん、おじいちゃんに習うことで、地域みんなが繋がったことに喜んでいきます。

さらに伝統食の継承ということで、湖魚やフナ寿司を食べる会を開催しています。また、この地域の昔からの神事でもフナ寿司が使われています。



ゆりかご水田米は、お米としてだけでなく、皆さんにも幅広く知っていただくと思い、6次産業を始めて、早4年になります。「月夜のゆりかご」純米吟醸酒です。コシヒカリで作っています。滋賀県でも3箇所しかないのですが、コシヒカリ1本でお願いして醸造いただいております。先日も試飲会をしましたが、非常にフルーティーで飲みやすいお酒として本年もできました。

こうしたストーリー性を高く評価いただきまして、一昨年ですが、“ディスカバー農山漁村の宝”ということで、総理官邸で安倍首相から賞をいただきました。魅力ある賞をいただき、今日もそうですが、“農村の宝”というバッジを付けさせてもらっています。

そして昨年の12月には、環境大臣賞優秀賞を受賞しました。これも同じくストーリー性が評価され、様々な皆さんとの交流、そして大学との連携、そうした生きものを核とした交流が評価されたものと信じています。

そして同じく昨年12月には、世界湖沼会議で、こうした我々の活動を分科会におきまして、生物多様性と保全というテーマで、我々の活動を報告しました。

最後に、将来へ引き継いでいきたい琵琶湖への思いですが、先程から色々と申し上げましたように、魚が田んぼに上って来る価値、こうした魚道づくりの価値、いわゆる環境を整える価値、稚魚が

6次産業化に向けたお酒造りへの挑戦

魚のゆりかご水田米で日本酒造り（毎年4月発売開始）



目的

- 1.活動へ理解、美味しいお酒をいただく
- 2.地域の活性化
- 3.生きものいっぱい田んぼ



純米吟醸酒【月夜のゆりかご】
絶賛好評販売中

滋養果初

「ディスカバー農山漁村の宝」(第2回)選定



琵琶湖の漁業が水産を通じて田んぼで産物・主産し、琵琶湖に農産物・加工品を生産する。琵琶湖の漁業・加工品を生産する。琵琶湖の漁業・加工品を生産する。



全国683地区の応募の中から優良事例として、27地区が選ばれ、そのなかから「せせらぎの郷」が選ばれました。

須原魚のゆりかご水田プロジェクト

平成28年度第4回グッドライフアワード



環境大臣賞優秀賞受賞

グッドライフアワードとは、環境と社会にやさしいエコでソーシャルな取り組みを全国から発掘して応援するアワードです。今回は全国から140組の応募があり、「せせらぎの郷」魚のゆりかご水田が環境大臣賞優秀賞に選ばれました。(滋賀県で17カ所)



比叡学院環境大臣賞授賞式から表彰状と記念品の贈呈いただきました



平成28年1月6日
三日月知事へ受賞報告

第16回世界湖沼会議



第16回世界湖沼会議 (WLC16)
環境省 環境政策国際課(国際協力) 国際環境政策国際課(国際協力)
2016年11月7日(月) - 13日(日)
中・インドネシア共和国のジャバ

第2回招待内容

- 会場: サウスパリアーラズホテル
- 三日月知事講演

文科省において発表

生物多様性と保全

水を守り 湖を救う
Save Water, Save Lakes

生まれ育つ価値、そして本日もそうですが、これをきっかけとした人々の交流、生物の多様性、生きものと共生したお米づくりの価値、そういったことをしっかりと我々は後世に引き継いで、琵琶湖を守っていききたいという思いを持っています。持続可能な取組として後世に引き継いでいききたいと思っています。

ぜひ皆様も、魚のゆりかご水田米、生きものと共生したお米を食べていただき、生物多様性に参加をお願いしたいと思います。

御静聴ありがとうございました。

将来に引き継いでいきたい琵琶湖への思い

- 1.魚が田んぼに上がって来る価値
- 2.魚が遡上～産卵～成育できる魚道づくりの価値
- 3.水田生物多様性の価値
- 4.活動をきっかけに様々な人々の交流及び人々の多様性
- 5.生きものと共生したお米づくりの価値

魚のゆりかご水田の価値を多くの人知ってもらい、魚のゆりかご水田米を食べることで琵琶湖の環境を守り、持続可能な取組みとして後世に引き継いでいきたい。

魚のゆりかご水田米
魚のゆりかご水田米

生物多様性に参加を-----

魚のゆりかご水田米
魚のゆりかご水田米

17



堀 彰男 氏 (野洲市 せせらぎの郷 代表)

◇野洲市須原生まれ。須原魚のゆりかご水田協議会会長、せせらぎの郷代表。

◇かつて琵琶湖周辺で見られた田んぼでの生きもののにぎわいを取り戻そうと、須原の住民で「魚のゆりかご水田づくり」に取り組むことを決意。

◇人と生きものがにぎわい、地域の活性化が図られるようになり、今や「魚のゆりかご水田米」、純米吟醸酒「月夜のゆりかご」のブランド化が定着してきた。

- ・平成23年度 豊かなむらづくり全国表彰事業「農林水産大臣賞」受賞
- ・平成27年度 「ディスカバー農山漁村の宝」選定
- ・平成28年度 世界湖沼会議に出席「インドネシア・バリ島」で発表。
- ・ “ 「環境大臣賞優秀賞」を受賞

「研究者の視点」

「ふなずし」の世界的価値

滋賀県立琵琶湖博物館

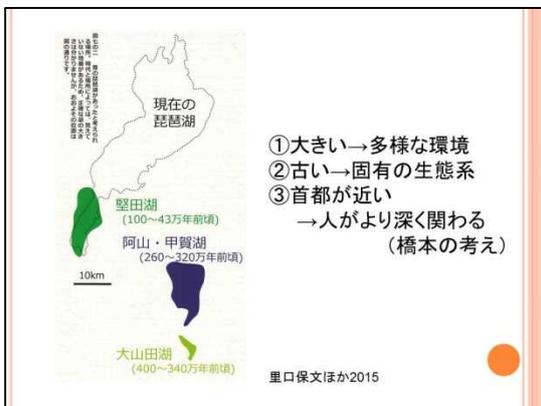
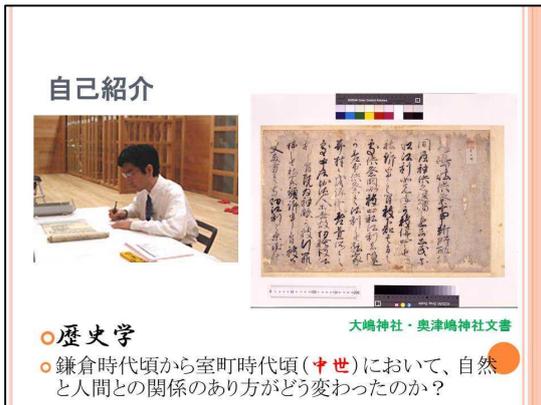
専門学芸員 橋本 道範 氏

滋賀県立琵琶湖博物館の橋本でございます。僭越ではございますが、研究者の視点と言うことで、今日は、「ふなずし」の世界的価値ということで、お話をさせていただきます。

まず、自己紹介ですが、私の専門は歴史学という分野で、だいたい鎌倉時代から室町時代頃まで、一般に中世と言われるのですが、自然と人間との関係のあり方がどうだったのか、どう変わったのか、こういう古文書の解読を通じてそういった問題を考えています。

琵琶湖は、日本で一番大きな湖で多様な環境を持っていることが特徴ですが、それ以上にもっと大きな特徴があります。それは古いということです。古いと言っても並大抵の古さではなく、約400万年の歴史を持っています。現在の琵琶湖の形になったのは、約43万年前ですが、古いということは重要な点で、世界中で琵琶湖にしかない生き物がいるのが特徴です。

そして、私の考えですが、隣に京都があること、隣に首都があったことで、人がより深く関わってきた湖であるという点が、3つ目の大きな特徴であると考えています。



古いということで、皆さんご存知と思いますが、在来種に限れば、62種の魚類が生息していますが、そのうち16種は世界中に琵琶湖にしかない魚です。ビワコオオナマズ、ホンモロコ、ビワマスなど、たいへん美味しい私達になじみが深い魚も含まれています。そして今日のテーマのニゴロブナです。

琵琶湖の魚たち

- 琵琶湖では、在来種に限れば**62種**の魚類が生息
- (前畑政善2011)
- そのうち**16種**が固有種
- (西野真知子2012)
- ・ビワコオオナマズ
- ・ホンモロコ
- ・ビワマス

ニゴロブナは、通常は沖合の深いところで生息をしています。しかも並大抵の深さではなく、水深が数十メートルという所です。それに対してゲンゴロウブナは、沖合の表層近くを遊泳しており、ギンブナは、湖岸近くで生息しているという特徴があります。

ゲンゴロウブナとギンブナ、ニゴロブナ

生態的特徴

琵琶湖博物館常設展示A

ところが、だいたい1月~3月に沖合の深い所で生息しているニゴロブナは、これはカレンダーになっていますが、3月頃から岸边に近づいてきます。そして4~6月に遡上して、産卵して、また深い沖合へ戻っていくという、そういった1年のサイクルを持っています。

ニゴロブナの一年

産卵期

ふなさんカレンダー 中島経夫ほか2007

繰り返しになりますが、琵琶湖のニゴロブナは、内湖を通過して田んぼまで遡上します。まさに、今日のゆりかご水田の話に関わっている話です。ゲンゴロウブナは田んぼまで遡上しないのですが、ニゴロブナは遡上し、また沖合の深い所へと戻っていきます。

図6-3-5 内湖-水路-水田ネットワーク

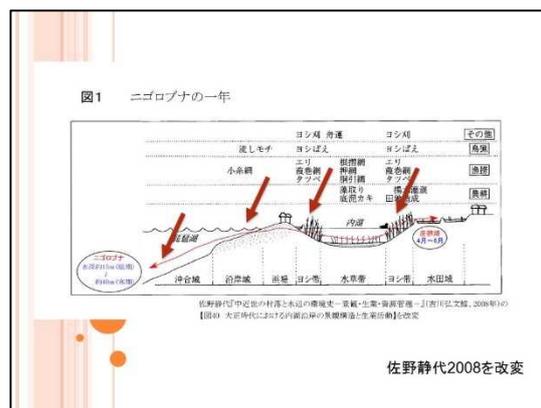
西野真知子2005

これは琵琶湖の断面図ですが、こういうニゴロブナを漁師さんはどうしたかです。小糸網を深い所に仕掛けて獲ったり、浅いところで、エリ漁やモンドリ・タツベでキャッチしたりします。

では、中世の人たちは、ニゴロブナをどのようにして食べていたのでしょうか。堅田のお寺に古い記録が残っています。堅田はかつて強い力を持っていて、比叡山延暦寺とも戦争をしたわけですが、戦争により傷ついた兵士に最大限のおもてなしをしたという記事が残っています。何の料理で、もてなしたかという、史料には「鮒の汁に鮒の鮓、鮒のなますの飯」でもてなしたと出てきます。中世の堅田の人にとって最高級のおもてなしとは、鮒料理だったわけです。汁となます、なますは刺身のようなものだと思っていただけで結構です。そして「ふなずし」ということです。

「ふなずし」は、魚と塩と米でできていますが、ナレズシ自体は、日本列島だけでなく、東南アジア各地にも伝えられています。中国大陸にもあったものだと思われています。

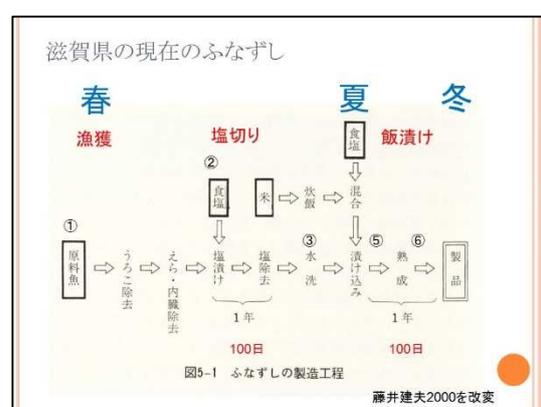
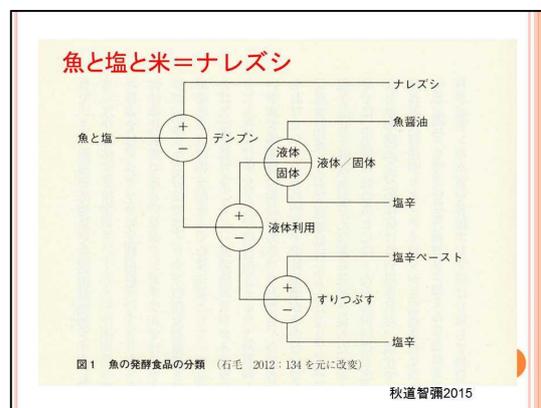
今日のポイントです。こういったナレズシの中で、滋賀県の「ふなずし」は特別なポジションにあるということです。春に獲れた鮒を塩切りして、だいたい100日ぐらい漬ける。そして、夏場の暑い時期にご飯に漬けて、だいたい100日漬ける。そして今日のように蓋を開けて皆さんで楽しむというのが滋賀県の現代のスタイルだと思います。



15世紀(室町時代)の堅田のおもてなし

- 『本福寺跡書』
- 「鮒ノ汁ニ鮒鮓、鮒ナマスノ飯」
- ふなのしる、ふなのなます、そして

「ふなずし」



ところが、今日の話ですが、「ふなずし」の歴史というのが、これまでに語られた歴史と違う歴史が明らかになったというのが私の研究者としての主張です。

「ふなずし」の記録自体は、これは木簡といいます。平城宮から“鮒鮓”と書かれた木の札が出てきています。これが文献上、最も古い「ふなずし」の記録となります。

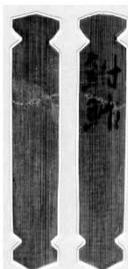
この「ふなずし」について、篠田統先生は、滋賀県のナレズシが、他の全てのすし類のいわば出発点だったと評価されてこられました。

篠田先生は、全国のすしを調査されて、どのように発達していったかという図を描かれましたが、その頂点にある、一番の元祖にあるのが、滋賀県のフナズシだというふうにされました。

食文化の大家であります石毛直道先生は、“古代のナレズシの作り方が現代にまで伝承されている例としては、琵琶湖のフナズシをあげるのが常道となっている”ということで、これまで、滋賀県の「ふなずし」こそが、古い形態を伝えてきたものだとして評価されてきました。ところが、1993年に日比野光敏さんが、“そんなことないよ。江戸時代になってから、いまのフナズシのつけかたになったんだよ”という新しい説を出されました。

奈良文化財研究所 提供

最初の記録



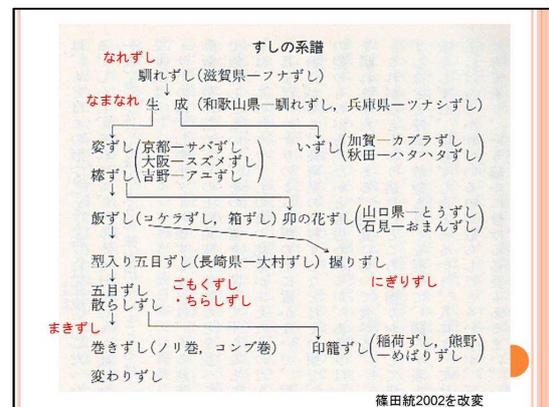
鮒鮓

奈良国立文化財研究所
木簡データベースより
<http://mokuren.nabunken.jp/Mokkan/6AFFJD17/L/000122.jpg>

これまでの考え



- 篠田統(しのだおさむ) 2002(1970)
- 滋賀県のナレズシ
- 「ほかのすべてのすし類のいわば出発点」
- すしの系譜



石毛直道さんほか1990

- 「古代のナレズシのつけかたが現代にまで伝承されている例としては、琵琶湖のフナズシをあげるのが常道となっている。」



日比野光敏さん(1993)

- そんなことないよ。江戸時代になってから、いまのフナズシのつけかたになったんだよ。



日比野光敏さん

日比野先生の根拠はいくつかあるのですが、江戸時代の料理書『合類日用料理抄』（当時のレピシ本のようなもの）の中に、“江州鮒の鮓、ひとつ、寒の内（冬）に漬け申し候”と出てくるのが重要です。今の滋賀県の「ふなずし」は、発酵を促進するため、夏場の暑い時期に漬けます。ところが、この料理書では寒い内に漬けていたと出てきます。これが根拠の全てではないのですが、子持ちのフナを夏場に漬ける滋賀県の現在の「ふなずし」は、日本のフナズシの原型ではない。という説を1993年に発表されました。

日比野光敏説(1993)

- 元禄2年(1689)の料理書『合類日用料理抄』にみえる近江のフナズシの製法
- 「江州鮒の鮓、一、寒の内ニ漬申候」
- ★寒い時に漬けてた！
- 子持ちのフナを夏場に漬ける滋賀県の現在のフナズシは、日本のフナズシの原型ではない
- ほんとうか？ みんなで議論しよう

これは本当なのかと言うことで、皆さんびっくりされて、研究者の間で様々な議論が起こります。そこで、みんな集まって議論しようということで、文化庁の資金をいただき、琵琶湖汽船さんのピアンカを借り切って、船上で“みんなで語る「ふなずし」の歴史”というイベントを行いました。

このような個性の強い人たちが集まって喧喧諤諤（けんけんがくがく）議論しました。



その結果、昨年の6月に『再考ふなずしの歴史』という本が出たのですが、そこでは、これまでのスシの最も古い形態と語られていた滋賀県の「ふなずし」の歴史を覆して、琵琶湖地域独自に発達した文化であったことを論証しました。石毛直道先生に、現時点における日本のナレズシ研究の決定版だというお墨付きもいただきました。

2016年6月20日

人類学・民俗学・歴史学から栄養科学まで、様々な分野の専門家12人が執筆

これまでスシの最も古い形態と語られていた滋賀県の「ふなずし」の歴史を覆し、琵琶湖地域独自に発達した文化であったことを論証

滋賀県の「ふなずし」の多様性を指摘

「現時点における日本のナレズシ研究の決定版」(石毛直道)

一冊2700円+税

明らかになったことは他にもありまして、実は「ふなずし」はすごく多様なのだということです。それは、かつても多様だったし、今も多様だということです。

例えば、篠原徹さんは、同じ「ふなずし」といっても、漁師の作るもの、農家が作るもの、商売で作る「ふなずし」は違うと指摘をされました。

藤岡康弘さんは、同じ漁師さんの作る「ふなずし」であっても、一升の米に対する塩の量は、マチマチであると。10グラムの人がいれば、50グラムの人もある。

歴史的に見ても、いつ捕れたフナを使うのか、いつの季節に漬けるのかが様々です。例えば、紅葉鮒というブランド品が江戸時代にありましたが、秋から初冬に捕れたフナがスシにして献上されていきました。それから、漬け込んだ期間も様々でした。ある貴族の日記には、半月程度漬け込んでいたという記録があるに対して、司馬江漢という文化人が、三年物のスシを食べていたということも明らかになりました。

また、「ふなずし」の俳句の季語は夏です。今は、いつでも食べられる感覚ですが、「ふなずし」といえば、夏の食べ物だったということも明らかになりました。蕪村の句に“鮒鮓の便りも遠き夏野かな”とあります。

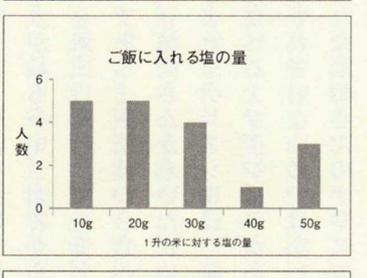
「ふなずし」の多様性—地域性と階層性

- 漁師の「ふなずし」
- 農家の「ふなずし」
- 商売の「ふなずし」
- 献上用の「ふなずし」



篠原徹

ご飯に入れる塩の量




藤岡康弘2015

歴史的に多様な「ふなずし」!

- ①漁期の多様性(いつ捕れたフナを使うか)
- ②製造時期の多様性(いつ漬けるか)
 - 紅葉鮒
 - 秋から初冬のフナもスシとされた!
- ③漬け込み期間の多様性(どれだけ漬けるか)
 - 半月程度の漬け込み(『時慶記』)
 - 司馬江漢が日野で三年物のスシを食べる

- ④消費時期の多様性の一方で、旬がある
- 季語は夏
 - 近世(江戸時代)では夏の食べ物
 - 蕪村「鮒鮓の便りも遠き夏野かな」

最後に、私が提起したのですが、木の桶“結桶”が庶民にまで普及するのは室町時代です。とすると、それより以前の「ふなずし」と、それ以後の「ふなずし」では、同じ「ふなずし」であっても違うのではないかと考えるようになってきました。ちなみに先程の料理書“合類日用料理抄”では、桶ではなく折敷で漬けています。

私の結論としては、私たちが滋賀県の「ふなずし」と考えている「ふなずし」は、恐らく江戸時代に、近江の人たちが結桶を利用して、発酵に工夫を重ねて独自に発達させたブランド品であり、過去も多様であったし、今も多様なあり方が工夫され続けている。すなわちこれは琵琶湖地域独自の文化だというのが、私の研究者としての主張です。

琵琶湖は、固有の生態系を持っています。

それに応じて固有の文化が育まれてきました。

これこそが、琵琶湖の世界的価値ではないかと思えます。

最後に、もっと良い「ふなずし」を食べたいという工夫がとても大切だと思っています。なぜなら、これこそが独自の文化を生み出し、「ふなずし」を伝えていくために、たいへん重要なことではないかと考えているからです。

⑤技術的变化

- 結桶が庶民にまで普及するのは室町時代・15世紀
- それ以前の「ふなずし」とそれ以後の「ふなずし」を同じとしてよいのか？
- 『合類日用料理抄』では「折敷」で漬けている。



橋本の結論

- 私たちが滋賀県の「ふなずし」と考えている「ふなずし」は、恐らく江戸時代に、近江の人たちが結桶を利用して、発酵に工夫を重ねて独自に発達させたブランド品であり、過去も多様であったし、今も多様なあり方が工夫され続けている
- ➡琵琶湖地域独自の文化だ！

固有の生態系と固有の文化

= 琵琶湖の世界的価値

滋賀県の「ふなずし」の歴史が変わった！

- 日本のスシの原型
➡独自の文化
- そして、多様性(工夫)こそが独自の文化を創り出し、今後も伝える原動力

琵琶湖博物館があります烏丸半島にカフェがあるのですが、これは、カフェで提供している「ふなずし」のサンドイッチです。前日までに予約をしておくで出してくれるのですが、これがとっても美味しいのです。どんどん新しい食べ方を作っていこうというチャレンジこそが、固有の「ふなずし」の文化を伝えていく原動力となると考えています。



ちょうど時間となりました。
これで終わらせていただきます。
ありがとうございました。



橋本 道範 氏 （琵琶湖博物館 専門学芸員）

◇京都大学文学部卒業

◇京都大学大学院文学研究科博士後期課程中退

◇1993年10月～ 滋賀県教育委員会事務局（仮称）琵琶湖博物館開設準備室勤務

◇1996年4月～ 滋賀県立琵琶湖博物館勤務 博士（文学）

◇著書に、橋本道範『日本中世の環境と村落』（思文閣出版、2015年）、橋本道範編『再考ふなずしの歴史』（サンライズ出版、2016年）など。