

## あとがき

「鰯・人・海」は、「土佐のカツオ漁業史」の別冊として、また陸（おか）の人に土佐の数百年來の伝統漁法であるカツオの一本釣り漁の一端を知ってもらい、県魚（昭和63年制定）でもあるカツオをより多くの人々に食べてもらうために、中土佐町（西森英身町長）が発行するものです。

久礼中学校の生徒たちのアンケートを見てみると、久礼の名物の1位はカツオ、名所の1位は双名島で、2位が大正町（海鮮魚介類等の市場）となっています。今思い起こしてみると私が小さい頃、母が毎日、父の夕食のために大正町から買ってきた小さな舟という入れ物に盛られた刺身、この刺身の多くがカツオでしたが、7、8切れのうち1、2切れをねだって食べさせてもらっていたことがあります。その頃の味はよく覚えていませんが、これが私とカツオの最初の出会いでした。今は年中カツオが食べられますが、やはり1キロから2キロの春のほんのり甘い香りのする初ガツオ、夏の暑い日に汗をかきかきにんにく芋をかじりながら食べる焼きだて温温（ぬくぬく）のタタキ、秋の脂が乗ってとろりとした下（くだ）りガツオ等、生（なま）ガツオが一番おいしいと思います。

一本釣りの歴史に目を転じてみると、今から約340年前の江戸時代初期の寛文年間に久礼でカツオ漁が行われ、カツオ節が製造されていたことが記録に残っています。また町役場には、幕末の安政年間のカツオ節が保管されています。現在は、4隻の70～100トン型のカツオ船と約十隻の5～10トンクラスの船が、春から秋の漁期にカツオを追っての漁をしています。

明治の古老の唄にこんなのがあります。

男前ようて櫓がかりやようて、カツオ釣るとこ見とごんす

カツオ釣らいでも弥帆（やは）巻きゅうれし、早ういんでお母の顔が見たい

また、大正時代には、

会いはせなだか白礁（うすばえ）の沖で、無点火六馬力の青船に

舳（へ）には久礼町、艤（とも）の印（しるし）は海漁丸

というのがあり、共にカツオ漁に出た男（夫、息子）たちの航海の安全と大漁を祈り、無事な帰港を待つ久礼の女たちの心情が込められています。

ここでカツオに関する方言をふたつご紹介しましょう。ひとつ目は「横縞（よこじま）を着（き）いちゅう」です。カツオの魚群（ナブラ）を発見し釣り始めると、食いの良いナブラは興奮してくると入れ食い状態となり、体に横縞が現れます。私たちがいつも目にしているのは、縦縞です。これを漁師たちは、「お、横縞を着いてきた」とか「横縞を着いちゅう」と言って突貫竿（カブラ用の短い竿）に取り替えて釣りまくったと言います。このことから、腹を減らしてがつがつしている人を見ると、「横縞を着いちゅうかえ」とからかう意味の方言ができました。ふたつ目は「ニカス」です。カツオのアラ（頭、骨）は煮て肥料にしていましたが、その煮たアラのことを「煮カス」と言います。身と比べてあまりにも役にたたないとみた昔の人は、あまり賢くない役に立たない人のことを「ありやあ、ニカスじゃあ」と言いました。ついでに「アカを入れるぞ」。これは船底の隙間から入ってくる海水のことを「アカ」と言いますが、悪いことなどをしたときにこらしめる言葉で「気合を入れるぞ」、「お仕置きをするぞ」という意味です。

春3月に久礼港を出航したカツオ船は、11月に帰ってきます。カツオ漁は、胸合わせ（3月の出漁のときのお客）に始まり、上がりお神酒（11月の漁仕舞いのお客）で終わると言われます。この本の主体をなしている一本釣り漁の記録は、久礼の順洋丸船頭・青井安良氏のご協力により実現しました。撮影は伊野町在住のカメラマン・高橋忠敏氏で、西村啓氏（ビデオ撮影担当）と共に平成11年8月の一航海をにわか漁師となり、順洋丸に乗船してくれました。順洋丸の船上と、気仙沼（けせんぬま）港への水揚げから下船までの写真は高橋カメラマンが、その他は私が撮影したものです。

この別冊に引き続いて本編の「土佐のカツオ漁業史」（A4版1050頁）が平成12年度中（来年3月まで）に発行されます。この本編は近い将来建設予定の「カツオ館」への来館者の学術研究書として、また海国・土佐の大昔からの産物であるカツオについて総合誌的な見るべきものが県下にならないということで、当時の「中土佐町カツオ資料館建設調査委員会」委員6人（岡林正十郎氏・坂本正夫氏・田辺寿男氏・広谷喜十郎氏・若林良和氏・林 勇作）が町の依頼を受けて執筆し、町が発行するものです。調査・研究、執筆に6年を要しましたが、現在最終の編集作業をしつつ、良いものができますと自負しております。カツオ漁等の歴史に興味のある方は、是非お求め下さい。

終わりに、この冊子の編纂に当たりまして何かとお世話になりました多くの皆さん、特に写真撮影にご協力下さいました順洋丸の青井安良船頭始め乗組員の皆さん、船酔いに苦しみながらも見事に大役を果たしてくれましたカメラマンの高橋さん、同行の西村さん、それと「鰯料理」でカツオをさばいてくれた、全国各地のイベント会場へカツオを持って出かけ、消費拡大・PRに努めているカツオ行商隊長ともいるべき町役場の崎山義澄水産商工課長、また本事業に補助金の交付を決定してくれました高知県に厚くお礼を申し述べまして長くなりましたが、あとがきと致します。ありがとうございました。

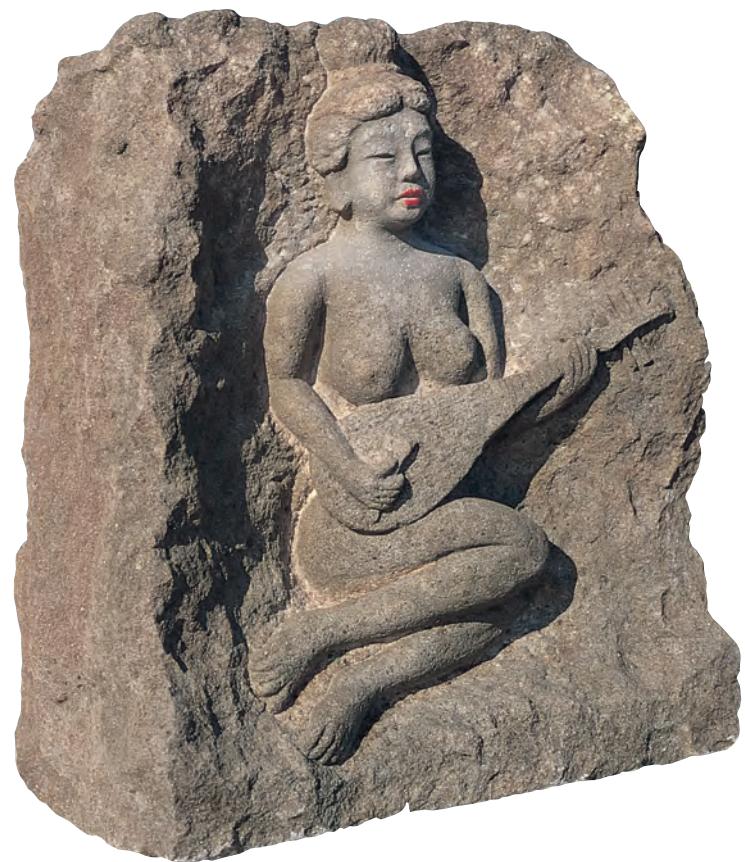
平成12年12月吉日

「土佐のカツオ漁業史」執筆者小委員会委員長及び「鰯・人・海」編纂事務局 林 勇作

## 鰯アラカルト

★土佐藩の執政野中兼山に西瀬方面の浦方支配を任せた淡輪(たんのわ)四郎兵衛が明暦2年(1656年)にまとめた『萬覚並状之跡書共』に久礼、上ノ加江で鰯漁と鰯節の製造が盛んに行われていたことが記されています。久礼節や上ノ加江節の生産はこの頃から本格的に始まつたのではないかと思われます。「タタキの語源について」現在のタタキがいつ頃から食べられているか、はっきりとしたことは文献等でも明らかになっていませんが、鰯の身を焼いたあと、一口大に切り塩や醤油などを身にしみ込ませるために手、あるいは包丁の腹で軽く叩いたことから「叩き」→「タタキ」になったのではないかと言われています。この起こりについては、鰯や他の魚でもそうですが、釣り立ち(釣ったばかり)の刺身は身がちぢり、厚く切ると歯では噛みきれないくらい堅いというか、ごりごりしていますので、沖の船上で焼いた後の切り身に塩を降り、この堅さを取るためと塩をなじませるために包丁でパンパンと身を叩いたことから「叩き」(タタキ)となり、これが陸(おか)の食生活に広まっていったのではないかとも思っています。明治生まれの古老は「明治の初めに船にカンコ(魚槽)が出来るまでは、カシキ(飯炊き)が櫓押しの口の中に握り飯を放り込んでいた。」(足摺沖にある暗礁が鰯の好漁場で、この漁場に行く際など早い潮流に船が流されないように休みなく櫓押しをするので)と伝えています。江戸時代の和船には炊事をする竈(くど)が設けられていましたので、刺身に飽きた漁民が鰯の節に塩をふり、竈の火でさっと焼きこれを叩いて塩をしみ込ませて、丸かじりあるいは切って乗組員がずっと食べられるようにという知恵から自然発生的に生まれたものではないかと思われます。明治生まれの古老は、今風のタタキを食べていたと語っていますので、明治より前から今の形式のタタキが食べられていたようです。鰯節の原料である鰯は、江戸時代中期以降は土佐藩の経済に大きく貢献していました。その理由は鰯節は幕府への献上品であり、上流階級の必需品としてまた、保存・運搬に適しているということからです。ですから藩は浦々に分一役という漁村の徴税吏員を配置して、鰯の漁獲を厳しく取り締りました。ですから鰯は漁民でもそうそう口にはできなかつたようで、鰯を食べる口実として町内には次のような話が伝わっています。「1貫目(約4)以上の鰯になると、麻やまが切れるので鰯に釣を打ち込んで取り込みました。」と言ってわざわざ節にならないように胴体に釣を打ち込み、それを食べたという話を明治生まれの漁民が祖父や父からよく聞かされたというものです。「上り鰯・下り鰯」5~6月頃、黒潮に乗り北上する鰯を上(のぼ)り鰯、秋(10月~11月頃)に三陸沖で豊富な餌で体にたっぷりと脂肪分を蓄えて南下する鰯を下(くだ)り鰯と言います。中土佐町では4月から11月が鰯の漁期ですが、やはり一番獲るのは鰯が黒潮に乗って北上する5~6月頃です。この頃の鰯は脂分が秋の下り鰯のようになくて、鰯節にするに適度な脂分ということで昔からこの土佐沖で取れる鰯節が上質で有名になりました。ちなみに江戸時代の土佐藩の記録によりますと鰯は、鰯節が4節とれる3~4の大ぶりの物が上物とされ、これら上物の鰯は全て藩が買い上げていたようです。これより小さい物は半分の片身を節にしており、これを亀節(亀の形に似ていることから)と呼んでいます。「幕末・安政年間の鰯節」中土佐町役場には幕末の安政年間(1854~1859年)製造の鰯節が保存されています。ちなみに江戸時代の土佐の三大名産品は「鰯節」、「和紙」、「サンゴ」でした。★丸々と太っている鰯や、切っているときにもちもちとして包丁に吸い付いてくる鰯は美味しい。タタキは、身の両面に塩をぱらぱらと降り、稲藁の強火でぱ皮がかりとなるように一気に焼くのがよく、身の方は皮の焼く火で焼けた場合は焼かなくてかまいません。★自宅でタタキを作ることは、藁がない場合はガスでも可。兎に角、強火で皮の方を先にからっと焼くのがこつです。直ぐに食べる時は、氷水には付けて温々(ぬくぬく)のタタキで食べて下さい。氷水に付けるのは夏の暑いときなどに身の中にまで焼きが入るのを防ぐためで、魚の身は水を嫌うので、出来るだけ水にはつけない方が風味があって美味です(料理をする時も出来るだけ水を使わないこと)。また県内各地にタタキのタレに酢を使用するところがありますが、中土佐町では昔から酢(ミカン酢含む)は使用しません。この酢の使用は昔(といつても戦後のこと)のタタキは大体が、鮮度の落ちた物を使用する場合が多かったので、食あたりと日持ちの為に酢をかましていました。中土佐町では新鮮な鰯を食べていたので酢を使用する必要が無かったです。★鰯本来の味を味わうには、焼く前にタタキにふた塩味のままニンニク芋をかじりながら食べる、次に醤油で食べる、次に好みの薬味(ネギ、セイソ、ミョウガ等)と一緒に食べる、飽きてきたらタレに浸して薬味と一緒に食べるというような食べ方もあります。変わった食べ方としては、沖で漁師がやるマヨネーズに付けて食べるというのもあります。★釣ってから数時間後の鰯の身は、ぐりぐりしてゴムのように固くて醤油をはじきますが美味。これを中土佐町では「ぐび」とあるいは「びり」と呼んでいます。★春の甘い香りのする1台の鰯は、タタキにせずに刺身で食べる方が美味しい。背筋は皮をとりますが、腹筋は皮が柔らかくて皮の下にある脂が美味なので、皮付きのまま刺身にします。3台の鰯でも春の物は皮の部分に縦に一筋の切り身を入れるか皮の付いた部分を薄く切り、皮付きで食べる方法もあります。★秋の下り鰯で体に脂が回っている鰯は、水と酒を半々にしてたまり醤油、ミリン、黒砂糖で煮付けると、いつまでも柔らかくて美味しい。★鰯には「ゴシ」と言って身が堅くて、血臭い不味な物があります。これを食べると特に舌が敏感なお子さんは一回で鰯が嫌いになると思います。中土佐町では町を挙げて、このゴシを出さない努力と、生鰯による藁焼きタタキを心がけています。このゴシは切ってみると分からないので、ゴシに当たらないようにするには出来るだけ、魚屋さんで三枚におろしている物を買おうことをお薦めします。1尾の片身がゴシで残りの片身はゴシでないという場合もあり、この原因は解明されていません。★大小関係なく、丸々と太った鰯が美味。★平成16年4月に久礼漁協に、全く縦縞の無い鰯が水揚げされました。長年の漁師、仲買人もこんな縞の無い鰯は見たことがない珍しがることしきりでした。★昭和41年5月に、日本郵便から鰯の絵の10円切手が発行されました。この絵は鰯特有の縞模様(縦・横とも)が無くて、マグロのような絵であったので物議を醸したようですが、絵の作者は生きている鰯には縦縞はない、ということを言っているということを聞いたことがあります。実際に生きている鰯の縞模様は見にくいますが、餌のイワシなどを食べる時に興奮してくると「横縞模様」が、また死後には「縦縞模様」がはつきりと表れるようです(我々がいつも見ているのは「縦縞模様」で、釣り上げ直後の鰯には「横縞模様」がありますが、これが直ぐに「縦縞模様」に変わります)。この「横縞模様」が表れると鰯は海上に落ちているヒモにも食いついてくるので、漁師はかつて(腹を空かして)がつがつしている人のことを「横縞を着いちゅう(着ている)かえ」と言ってからかたったと言います。★鰯の年齢は1歳で約30、2歳で約50、3歳で約60、4歳で約70、5歳で約80になると言われています。★久礼漁協に17の鰯が水揚げされたことがあります。年配の漁師は体長約120の5貫(約20as)を超す鰯を釣つたことがあります。因みに私が聞いた久礼の漁師が釣つた鰯の最高目方は25です。★椎の花が咲いたら、鰯の漁が少ないと年寄りが言いますが、まことに今年(平成17年)の春前は山々の椎の木の花が、風が吹くと火事ではないかと思うくらい煙のように舞っていましたが、この言葉の通り全くの不漁でした。★昔の人の言葉に「春の3月末から4月にかけて吹く南西の風で波がたつと、その後に鰯が釣れる。」(これは南西の風により足摺方面からの波が動いて来るので、その波に乗って鰯がこの沖に来るということで、潮が変わると言う。)と、「梅雨明けには本格的に『はえの風』(南西の風)が吹きだすので、その風のせいで一時(いっとき)、鰯の漁がない。」があります。★「鰯の茶付け」余った鰯のタタキは熱々のご飯の上にタタキの切り身を4~5切れ載せて、熱いお茶を注いで食べると美味(タタキの塩味が薄い時は醤油を入れる)。何も入れなくてもよいですが、好みにより海苔、焼きゴマ、ワサビ等の薬味を入れます。★「ハランボ」塩をふり、身の方から先に焼く。3~4あるいは5~6台の大判(だいばん)鰯の脂の乗ったハランボが美味。★「ハランボと肝(心臓)の天ぶら」肝(心臓)は動脈球と心室を半分に切り(切り離さない)、ハランボはそのままで塩胡椒をして片栗粉に付けて天ぶらにしたらピールのつまみに最高。★「肝のショウガ煮」中土佐町では鰯の心臓のことを肝(キモ)とかチコと言いますが、この鰯1尾につしかない肝を酒(割合)1:1(水でも可)とショウガで煮付けます。先ず、肝に汁がしづむように肝の半分(縦)に切れ目を入れて(1台の物は切れ目は入れない)、よく血抜きの水洗いをした後、熱湯で約1~2分間煮て再度水洗いしてアケを取る。肝が漬るくらい酒を入れて薄口醤油、砂糖、薄く切ったショウガで初めの5分くらいは沸騰させてあと中火で煮付けて味付けをする(甘辛は好みで)。直ぐに食べる時は、少々濃ゆ目の味付けにして中火で15分くらい煮付ける。量が多くて2日、3日掛けて食べる時は薄味にして10分くらい火を止めて、毎日約10分くらい沸かしていくと3日目頃、味がしみて美味しい。1~2台の鰯より大判鰯の方が味に深みがあつて美味。レバーが嫌いでない人は鰯の平肝(肝臓)を入れて、この肝と一緒に煮付けます。★「薬味に浸して食べる」鰯の身(タタキでも可)を少し薄目に切り、中皿に敷き詰め、その上にミョウガ、セイソ、タマネギ、キュウリなどをのせてゆずポンあるいはゴマだれやオリーブオイル等、好みのタレを掛け食べます。女性に好まれる料理です。★「鰯のアラの塩焼き」骨、中骨、頭(半分に割る)等のアラは塩を降り、焼いて食べるとおいしい。★「鰯飯」鰯を皮付きでサイコロ大に切り、醤油と一緒に米に入れて炊き、炊けたごはんに刻みネギを入れて食べる(醤油、ミリンで煮付けた鰯の身に炊いたご飯を混ぜて食べるのもよい)。★「鰯ダシのみそ汁」沸騰した湯の中に骨等のアラを入れてアケをよく掬って、あとは味噌を入れて味を調える。★「味噌タタキ」鰯の身をミンチにして刻んだタマネギと混ぜて、味噌(赤みそ、御膳味噌)を入れて練ります。味噌は少しフライパンでぬくめると味噌臭さが無くなります(ネギも入れますがネギを入れると水っぽくなると嫌う人もいます)。あと、これを茶漬けにしても美味しい。★「麦わら鰯」麦に実が入り、穂が黄色くなる5月の中頃に鰯が土佐沖に来て一番陸に寄ってくる盛漁期の、この頃の鰯を「麦わら鰯」と漁師は呼んでいます。★「シマキリ」約30くらいの鰯のことをシマキリと呼びます。漁師は「このナブラはチャボチャボして初めはこじらんと喰いつくが、直ぐに釣れんなる」と言い、じゃぼじゃぼ喰いついて来ることを久礼の漁師は方言で「しまきっちゅう」と言います。★「初物の尾鱗」その年の最初の航海、初漁でとれた鰯は家に持て帰り、しっぽを切り炊事場の上の方に吊したり掛けたりします。その尾を神様へのお供えの小さいご飯になまぐさのかわりにつけて神様に祭っていました。この尾は不思議と茶色に変色はしませんが腐らないので、いくつも吊したりする家もあり、漁期の期間中というか来年の漁があるまでそのまま置いていました。

☆鰯についての文献は、平成13年に中土佐町から発行された古代から現代までの鰯に関する事典・学術研究書ともいべき『土佐のカツオ漁業史』(A4判944頁・6000円で中土佐町教委で販売)があります。この本は「高知県出版文化賞」、「高知県出版学術賞」を受賞しています。☆「鰯・人・海」の残部が残り少なくなったので、今回1000部の増刷をすることになりましたので、この「鰯アラカルト」等を追加しました。



弁財天(双名島)

発行者:中土佐町(高知県高岡郡中土佐町久礼6602番地2 TEL0889-52-2211 FAX0889-52-4511)  
発行:平成13年1月 初版 平成17年11月 第2版 印刷:西村謙写堂