

鯛と日本人

Red Seabream in Japanese Culture

吉田宗弘（関西大学化学生命工学部栄養化学研究室）

日本列島は四方を海に囲まれており、列島に暮らす人々は海産物を重要なたんぱく質源として利用してきた。日本の食生活は、米食が中心という点においてはアジア型食生活に分類されるが、淡水魚ではなく海産魚への依存度が大きいという点では、東南アジアや中国長江流域の食生活とは異なっている。このため、日本の食生活を他地域にはない独立したものであるとする考え方もある。

本稿では、日本人の食生活を特徴付ける海産物の中で、タイ（鯛）¹に焦点をあててみたい。

1. 生物、および水産資源としてのタイ

日本人が食生活において鯛と呼んでいるのは、スズキ目スズキ亜目タイ科に属するマダイ *Pagrus major* (図1、英名：red seabream) のことである。アカアマダイ *Branchiostegus japonicus*²、インダイ *Oplegnathus fasciatus*、キンメダイ *Beryx splendens* などのように、和名にタイを含む魚種³は多いが、一般的な日本の市場において流通している魚種の中でマダイと同じタイ科に属するのは、クロダイ（チヌ） *Acanthopagrus schlegelii*、チダイ（ハナダイ） *Evynnis tumifrons*、キダイ（レンコダイ） *Dentex tumifrons* の3種にすぎない。この中で、チダイとキダイは、マダイの代わりに「尾頭つきの鯛の塩焼き」などに利用されている。このような利用の場合、これらをチダイやキダイであることを認識する人はほとんどないことから、チダイとキダイも鯛の中に含めていいであろう。



図1 マダイ

Wikipedia「マダイ」に掲載されている画像（ファイル名、*Pagrus major* Red seabream ja01.jpg）を https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pagrus_major_Red_seabream_ja01.jpg より2020年2月29日にダウンロードした。

¹ 本稿では、原則として、食材として述べる場合は「鯛」、生物として述べる場合は「タイ」と表記する。

² 市場においてアマダイと称し、関西でグジといわれている魚種には、アカアマダイ以外にシロアマダイ *Branchiostegus*

表1 平成30年漁業・養殖業生産統計にもとづく
都道府県別マダイ漁獲量

都道府県	漁獲量 (トン)	都道府県	漁獲量 (トン)
長崎	2,156	新潟	565
福岡	1,904	大分	486
愛媛	1,436	愛知	483
兵庫	1,344	香川	446
島根	910	石川	428
山口	729	広島	400
熊本	659	その他	3,555

マダイは、市場に流通しているものは30~70 cm程度であるが、最大で120 cm程度にまで成長する大型の魚種であり、小魚、甲殻類、頭足類、貝類などの小動物を捕食する。成魚は日本各地の沿岸域において、水深30~200mの岩礁や砂礫底に生息している。

平成30年漁業・養殖業生産統計¹によると、タイ科魚種の年間総漁獲量は25,323トン、この中でマダイは16,075トンを占めている。都道府県別では、表1に示すように、東シナ海、瀬戸内海、日本海に面した県において漁獲量が多く、太平洋沿岸では南ほど多くなる。また、養殖マダイの生産量は60,736トンであり、漁獲量を大幅に上回っている。

マダイは、日本各地の沿岸域以外に、台湾や朝鮮半島沿岸、東シナ海、南シナ海にも分布している。一方、オーストラリア海域で漁獲されるゴウシュウマダイ *Pagrus auratus* (Australasian snapper)、地中海、東大西洋沿岸、カナリア諸島、イギリス諸島、西大西洋沿岸、カリブ海に分布するヨーロッパマダイ *Pagrus pagrus* (common seabream) はいずれも日本のマダイの近縁種であり、食味もほとんど変わらない。30数年前に家内と訪れたギリシア・アテネのレストランにおいて、勧められるままに注文した「鯛の塩焼き」もヨーロッパマダイであったと思われるが、その食味は日本のマダイとまったく同じのものであったことを記憶している。

albus、キアマダイ *Branchiostegus auratus* があるが、もっとも漁獲量が多いのはアカアマダイである。

³ このようなタイ科ではないにもかかわらずタイの和名を持つ魚種を「あやかり鯛」という。



図2 マダイ、またはクロダイの骨が出土している縄文～古墳時代の遺跡

白地図 (<https://power-point-design.com/ppt-design/japan-map-available-for-powerpoint/>よりダウンロード) に、文献²⁾の図から該当する遺跡を著者がプロットして作成した。

2. いつから食べていたか

最初にも述べたように、四方を海で囲まれた日本では魚を中心とした海産物が食生活に深く取り入れられてきた。図2に示すように、日本各地の縄文時代以降の遺跡から出土している魚骨の中には、明らかにマダイやクロダイ由来と同等できるものが含まれている²⁾。たとえば、青森県の三内丸山遺跡においては、体長が1メートル近いマダイの骨が出土している。この遺跡から出土した骨(図3)は、幅が最大約20cmに達しており、ばらばらになっていないことから、3枚におろすなどの調理が施された可能性が指摘されている³⁾。これらのことは、日本列島に人が居住を開始した時期から、マダイをはじめとするタイ科の魚種が食されていたことを示している。

遺跡からの出土物を定量的に分析した研究では、縄文期においては摂取たんぱく質の約40%を魚介類に依存

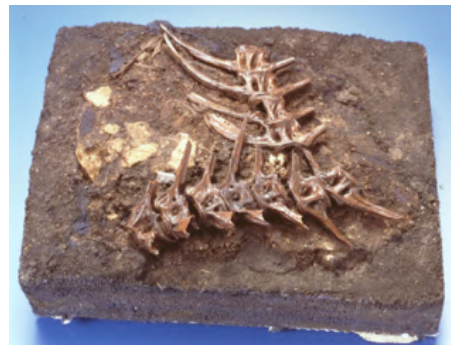


図3 青森県三内丸山遺跡で出土したタイの骨

三内丸山遺跡センター所蔵の写真(ファイル名、item_22.jpg)を同センターのご好意により提供いただいた。画像は https://sannaimaruyama.pref.aomori.jp/wp-content/uploads/2019/03/item_22.jpg において公開されている。

していたと見積もっている⁴⁾。沿岸部に生息し、大型の魚種であるマダイは、縄文人にとってきわめて価値の高い漁獲物であったと推察できる。鯛が縁起物として扱われる理由のひとつは、その姿、形、色彩、食味、食べやすさなどが他の魚種を凌駕していたことであろう。

3. 文献に現れる鯛と名前の由来

(1) 万葉集と古事記

万葉集巻十六には、長忌寸意吉麻呂(ながのいみおきまろ、生没年不明)⁴⁾が詠んだ『醬酢(ひしほす)に、蒜(ひる)搗きかてて、鯛願ふ、我れにな見えそ、水葱(なぎ)の羹(あつもの)』という一首がある。「薬味を添えた醬酢に鯛を浸して食べたいが、眼前にあるのは水葱の煮物である」という意味であり、宴会において供された食物が貧弱で、本音では鯛を食べたいという気持ちが表現されている⁵⁾。長忌寸意吉麻呂は生没年不明であるが、大宝年間に詠んだ歌があることから⁶⁾、この歌も持統・文武天皇時代(690～707年)に詠まれたものと考えることができる。

一方、712年に太安万侶(おおのやすまろ、?～723年)が編纂した古事記の海幸彦・山幸彦の件には『是を以ちて海神、悉に海之大小魚を召し集へて、問ひて曰はく、「若し此の鉤を取れる魚有りや。」といひき。故、諸の魚ども白さく、「頃者赤海鯽魚、喉に鯁ありて、物得食はずと愁ひ言へり。故、必ず是れ取りつらむ。」とまをしき。』という記述があり⁷⁾、『海神が、大小の魚を集めて釣り針を取ったものがないか尋ねたところ、魚たちから「赤海鯽魚が、喉に骨が刺さり、ものが食べられないと悩ん

⁴⁾ 長意吉麻呂(ながのおきまろ)と表記する例⁶⁾もある。

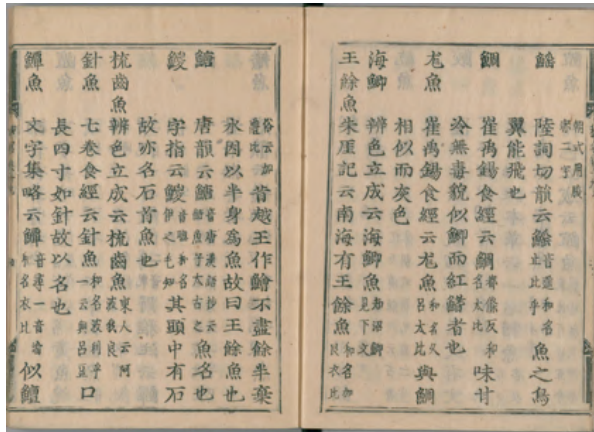


図4 和名類聚抄卷十九鱗介部第三十(源順撰)に記載される「鯛」

国立国会図書館デジタルコレクション <https://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2544225?tocOpened=1> より 2020年2月25日にダウンロードした。

でいると言っていました。おそらく、これが取ったのでしょう。」という返事があった。』と現代語訳できる。

平安時代の承平年間(931~937年)に源順(みなものしたごう、911~983年)によって編纂された「和名類聚抄」には、図4に示すように「鯛」が記載され、そこには、和名が「太比=タヒ(イ)」であること、および「味甘冷無毒貌似鯽而紅鱗者也=無毒ですっきりした甘味があり、姿は鯽に似ていて、ヒレは赤い」と記述されている。「鯛」は、フナのような平たい体型の魚種を指す漢字である。さらに、「和名類聚抄」の同じページ(図4)には「海鯛」が記載され、「知沼=チヌ(クロダイ)」と記されている。

以上のことは、古事記にある「赤海鯛魚」が「赤いチヌ」、すなわち鯛(おそらくマダイ)であること、そして平安時代には「タイ」という呼称が定着していたが、万葉集や古事記が成立した飛鳥~奈良時代初期には「タイ」の呼称は存在したものの十分には定着していなかったことを示している。汽水域から川を遡って分布できるクロダイが、沿岸の底部に分布するマダイよりも捕獲しやすかったことは容易に想像できる。日本人にとってタイ科の魚種のデフォルトはクロダイ(チヌ)であり、マダイは赤いチヌとして認識され、やがて「タイ」という名称で呼ばれるようになったのであろう。

⁵ 海洋生物環境研究所のHPでは、タイの語源、および鯛という漢字の由来に関する記事を、『二階堂清風：釣りと魚のことわざ辞典、360p、東京堂出版、1998』からの転載としているが、同書中に該当する記述は見つけられない。

(2) 和名「タイ」の由来

タイという和名の由来について、海洋生物環境研究所⁵⁾は以下の4つの説を紹介している⁸⁾。なお、各説に対するコメントは筆者の一種の感想である。

① 905年から編纂が開始され927年に完成した「延喜式」の中で鯛を平魚とも記載していることを根拠として、体型が平らであることを意味する平魚(タイラハ、またはタヒ)に由来するという説。漢字の読み方としても、平=タ、魚=ヒは妥当であり、代表的な国語辞典である「大言海」も採用している説である。もっとも有力かつ広く流布している説といえるだろう。

② 「めでたい」に由来するという説。ただし、一般にはタイを縁起物にする理由として「めでたい」との語呂の一致をあげることが多いので、「めでたい」をタイの語源とするのは無理がある。

③ 朝鮮半島において「道味(トミ)」と呼ばれていたのが、日本で「タイ」に変化したとする説。奈良時代までに多くの帰化人が渡来していることが根拠とされている。マダイの骨が縄文時代の遺跡から出土していることを考えると、その呼称も日本で誕生したと考えるのが自然であるが、先に紹介したように、古事記において鯛を「赤海鯛魚=赤いチヌ⁶⁾」としていることから、帰化人の渡来以前は「赤チヌ」であり、帰化人渡来後の時期にチヌから独立した名称である「タイ」が出現した可能性も考えられる。したがって、「タイ」という呼称の成立に渡来人がかかわっているという説は捨てがたい。

④ 魚の王様を意味する「大位(タイイ)」に由来するという説。なお、この説ではタイを海の魚の王者とし、鯉の由来を川魚の王者を意味する「小位(コイ)」としている。神前で食材に直接手を触れず、右手に庖丁、左手にまな箸を持ち、切り分けて並べる包丁式においては、鯛または鯉が使われており、魚の中で鯛と鯉が別格であることは明らかである。鯛と鯉を対にするのは面白い説ではあるが、鯉の語源として「小位」を採用する研究者はあまりいないようである。

(3) 漢字の鯛

「鯛」という漢字の由来を考えるには旁(つくり)に用いられている「周」の意味を考える必要がある。海洋生物環境所では『「周=あまねく」であり、タイが日本のどこでもいつでも捕れたため』という説と、『周の

⁶ クロダイは、古名称が「茅渚(チヌ)の海」である大阪湾において大量に捕獲されたため「チヌ」と呼ばれた。



図5 富山で作られている鯛の形を模した細工蒲鉾

株式会社「梅かま」のHP (http://www.umekama-shop.jp/shop/item_list?category_id=312182) より 2020 年 3 月 3 日にダウンロードし、同社の了解のもとに掲載した。なお、同社が開設する「梅かまミュージアム U-meい 館 (ゆうめいかん)」では、富山県の蒲鉾の歴史や伝統の技の展示と昔から伝わる職人の技を見学できる。

字に扁平の意味があり、タイの体型が扁平であったから』という説を紹介している⁸⁾。

和名類聚抄 (図4) の鯛には、「崔禹錫食経云鯛 (崔禹錫食経がいうところの鯛)」と記述されている。崔禹錫食経とは、「崔禹錫という人物」が記した「食用にする動植物を収録した中国の本草書 (食経)」である。現物は失われていて存在しないが、成立は六朝から唐代と考えられている⁹⁾。ただし、内容の多くはオリジナルなものではなく、それ以前から存在した書物からの引用と思われる。六朝から唐代の王朝は中国の北方、かつ内陸部に源があり、海産魚には馴染みが薄いと思われる。中国において食される魚種の多くが川魚であることを考えると、崔禹錫が「鯛」を今日の魚種としてのタイと認識していたかは疑問がある。

周の字は象形的には「方形 (四角) の干を四等分して彫刻の点を加えたもの」の下に祝寿の器を置いたもの」を示し、緻密な模様が行き渡っている様を表現している¹⁰⁾。従って、「鯛」という漢字はバランスのとれた体型に美しい模様が一面に施されている魚を意味することになる⁷⁾。おそらく、タイが他の魚に比較して体型や色彩の点で秀でていたと感じた人たちが「鯛」の字を充てたのであろう。つまり、鯛という漢字と魚種としてのタイを結びつけたのは、縄文時代からタイを食してきた日本人、もしくは朝鮮半島または中国の沿岸部の人とするのが自然だと考えられる。

⁷⁾ バランスがとれるという意味の調和の「調」も旁は「周」である。

4. 鯛と日本文化

(1) 縁起物としての鯛

結婚式の披露宴、正月料理、乳児のお食い初めなどに尾頭付きの鯛の塩焼きは欠かせない献立のひとつであった。先にも述べた、鯛の体型がバランス良く美しいこと、沿岸魚の中では大型であり資源としての価値が高かったこと、「めでたい」との語呂が一致していること、に加えて、日本では赤が魔除けの色と認識されていたことも縁起物として重宝された理由と考えられる。

鯛が入手できない山間地域では、鯛の形を模したものが「飾り鯛」として作られている。たとえば、世界文化遺産に指定されている岐阜県の白川村では藁で作った鯛が結納の贈答品として用いられている¹¹⁾。また、鯛の形を模した菓子類も各地に存在している¹¹⁾。「たい焼き」もこのような流れを汲んだものといえよう。富山では、図5のような、蒲鉾で鯛の形を表現した細工物が縁起物として作られており、今日でも結婚式の引き出物などに用いられている⁸⁾。

(2) 𩺰びす

七福神に含まれる「𩺰びす (恵比寿、恵比須、恵美須、戎、夷、蛭子)」はエビスビールのロゴ (図6) にもあるように鯛を抱えている。「𩺰びす」は七福神の中で唯一の日本古来の神 (他の神はインド由来) であり、日本神話におけるイザナギ、イザナミの子である蛭子命 (ひるこのみこと)、もしくは大国主命 (おおくにぬしのみこと) の子である事代主神 (ことしろぬしかみ) であるとされている¹³⁾。しかし、一方では日本の外から渡来した海神、豊漁をもたらす漁業神、神的な漂着物 (漂着神、寄り神)、市場の神とも扱われてきた¹³⁾。



図6 エビスビールのロゴ

サッポロビール株式会社の了解を得て掲載した。

⁸⁾ 細工蒲鉾自体の歴史は意外に新しく、高度経済成長期以降である¹²⁾。

「西宮ゑびす」とも呼ばれる兵庫県西宮市の西宮神社は、「ゑびす（蛭児大神）」を祀る神社として有名であり⁹、日本各地に存在する「ゑびす神社」の総本社である。この神社の由緒には、漁師が網で引き揚げた神像を家に持ち帰って祀っていると、「吾は蛭児の神である。日頃丁寧祀ってもらって有り難いが、ここより西の方に良き宮地がある。そこに遷し宮居を建て改めて祀ってもらいたい。」という御神託があったと記されている¹⁴。蛭児の神とは、先に述べた蛭子命のことであるが、蛭（ヒル）のような手足のない状態で誕生したために海に流されたとされている。つまり、この由緒は、「ゑびす」が日本神話にある蛭子命のことであり、かつ漁師が海から引き揚げたという点において「海神」、「漁業神」、「漂着神」でもあることを示している。なお、西宮神社の由緒には、『平安時代後期に西宮が西国街道の宿場町として開け、市が立つようになると、それまで漁業の神として信仰されていた「ゑびす（蛭児大神）」が「市の神」、そして商売繁盛の神様として、灘五郷の一つである西宮郷の銘酒とともに、隆盛を極めるようになった』と記されている¹⁴。

「ゑびす」に「戎」や「夷」の字を当てる事例があるのは、この神が異郷の地からやってきたことを反映していると思われる。「ゑびす」は日本以外の神も含めた多様な神様の一種の集合体と考えるべき存在であるが、今日では、「豊漁と商売繁盛を主る神」として一般庶民に馴染み深いものとなっている。「ゑびす」がいつから鯛を抱えたのかについての資料は発見できなかったが、抱えた理由は、鯛が縁起物であることに加えて、「ゑびす」が漁業神であったことが関係しているであろう。

(3) 鯛車

張り子または木製の鯛に車をつけて引き回すようにしたものを鯛車という。佐賀県の唐津神社の秋季例大祭である「唐津くんち」の曳山（図 7-a）のように大きなもの、新潟市巻町の提灯のような作りに車が付いて子供たちが引いて歩くもの（図 7-b）、鹿児島県霧島市隼人町の 10 cm 足らずの大きさの郷土玩具（図 7-c）など、大きさは様々である。新潟の引き提灯は、もともと唐津くんちと同様の大きな曳山（山車）であったものが、風紀上の理由などで祭りそのものが禁止になり、その代用として行われるようになったものとされている¹⁵。鹿児島と同様の小さな郷土玩具タイプのものは、埼玉県鴻巣市、

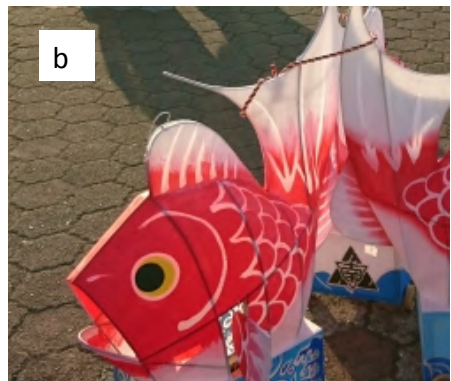
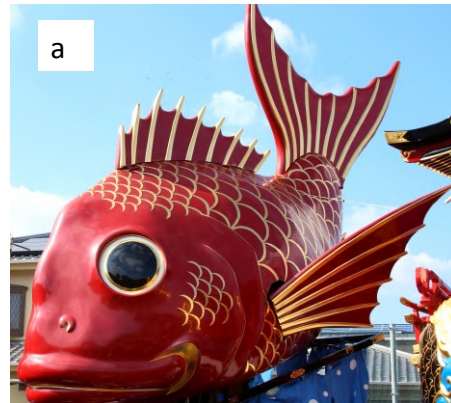


図7 様々な鯛車 (a、「唐津くんち」の曳山；b、新潟市巻町の提灯タイプの鯛車；c、鹿児島県隼人の郷土玩具としての鯛車)

a と b は AC ワークス株式会社提供の無料写真素材からダウンロードした。c は福岡市の「そふ珈琲」のブログに掲載されていた写真をブログ開設者の了承を得て使用した。

鳥取市、新潟県三条市、島根県大社町などにも存在している。これら小型の郷土玩具の中には、モデルとなった曳山がかつて存在したものもあると思われる。

鯛車の中で、祭りにおける曳山は、元来、赤い色に厄除の効果があることから、一種の厄払いとして神輿の通り道を清めるということが主眼であったと思われる。引き提灯や小型の山車の中には、現在ではお盆の最後に引かれるものがあり、厄払いから精霊送りへと意味が変化

⁹ 西宮神社は第一殿に蛭児大神、第二殿に天照大神と大国主大神、第三殿に須佐之男大神を祀っている。

したものといえよう。鴻巣市のものは、同地が雛人形などの生産地であり、玩具生産が盛んであったことから、縁起物として鯛をモチーフにしたと考えられる。

このような各地の鯛車の中で鹿児島県隼人のものは、その地にある鹿児島神宮の主祭神の一人が彦火火出見尊（ひこほほでみのみこと、山幸彦）であることから、先に述べた古事記の海幸山幸の項にあった「釣り針を飲み込んだ鯛」をモチーフにしたものとされている。

5. 消費量における地域差

表2は、家計調査¹⁶⁾において集計されている県庁所在地または政令指定都市ごとの鯛またはマグロの消費量について、上位10位までを示したものである。鯛の消費が西日本、マグロの消費が東日本に偏っていることは明らかである。購入金額で見ると、鯛では関西圏の都市（神戸、大津、京都）、マグロでは首都圏の政令指定都市がさらに上位となり、関西圏の人が鯛、首都圏の人がマグロに対して高い購入意欲を有していることがうかがえる。関西圏や西日本の人が鯛をよく消費するのは、瀬戸内海をはじめとして沿岸漁業が盛んであり、鯛などの多様な白身魚が入手可能であったことを反映している。逆に、東日本では、西日本ほど魚の消費が多くなかったところに、マグロが大量に市場に流入したため、マグロの消費量が増大したと考えられる。

寿司のネタについても、江戸前ではマグロへのこだわりが強く、関西などの西日本では鮮度の良い鯛をはじめとする白身魚に対するこだわりが強いといわれている。

表2 タイまたはマグロの消費量が多い県庁所在地または政令指定都市（上位10位まで）

家計調査（二人以上の世帯）品目別都道府県庁所在地及び政令指定都市ランキング（2016年（平成28年）～2018年（平成30年）平均）¹⁶⁾より抜粋

タイ		マグロ	
消費量 (g/年)	購入金額 (円/年)	消費量 (g/年)	購入金額 (円/年)
全国平均 511	全国平均 1,054	全国平均 2,104	全国平均 5,476
佐賀市 1,836	佐賀市 2,867	静岡市 5,059	静岡市 12,294
熊本市 1,480	熊本市 2,473	甲府市 3,700	甲府市 9,379
長崎市 1,457	長崎市 2,273	宇都宮市 3,409	横浜市 8,954
大分市 1,131	福岡市 2,198	前橋市 3,237	宇都宮市 8,668
鹿児島市 1,130	松山市 2,109	相模原市 3,110	東京都区部 8,626
松山市 1,089	大津市 2,080	川崎市 3,088	川崎市 8,485
北九州市 1,045	神戸市 2,003	さいたま市 3,057	千葉市 7,995
福岡市 1,031	京都市 1,945	千葉市 2,973	さいたま市 7,710
高松市 976	北九州市 1,941	東京都区部 2,898	相模原市 7,692
和歌山市 965	大分市 1,920	横浜市 2,889	前橋市 7,363

¹⁰⁾ 魚介類をトマトとオリーブオイルなどと煮込んだもの。

¹¹⁾ マルセイユのブイヤベース憲章では、岩礁に棲む魚種を4

る¹⁷⁾。しかし、近年にインターネット上で公開されている各種の「好きな寿司ネタランキング」では、関西をはじめとする西日本においてもマグロ類、サーモン類、ハマチ、エビ、イカなどが上位であり、鯛をはじめとする白身魚の姿は見えない¹⁸⁾。チェーン店方式の回転寿司においては、味を落とすことなく冷凍保存が可能でかつ廉価であるマグロやサーモンのような魚種が回転レーンの大半を占めていることの影響であろう。とくに東日本では鯛の消費量がもともと少なかったこともあり、寿司屋における地位は相当に低いと想像される。関西をはじめとする西日本においても、鯛は回転寿司のレーンの流れにはいるが、筆者の感覚ではこれを手にする客はそれほど多くないように感じる。カウンターの向こうで職人が握るタイプの店では、鯛などの白身魚の需要はまだまだ大きいと思われるが、回転寿司による寿司の大衆化によって寿司ネタの東西差は急速に小さくなっているといえるだろう。

6. 鯛料理

鯛はクセのない白身の魚であるため、調理に特別な配慮を必要としない。したがって、刺身や塩焼き、煮物、揚げ物などの形態で食されている。地中海地方においても、ヨーロッパマダイはイタリア・ナポリ料理のアクアパッツァ¹⁰⁾や南仏料理のブイヤベース¹¹⁾などに用いられている。

(1) 鯛めし、鯛素麺、鯛茶漬

一般的な鯛めしは、一度焼いた鯛（焼いていない生のものを使う場合もある）を、ほぐさずに洗った米の上に乗せ、昆布の出汁で炊き上げたものであり、瀬戸内地方を中心とした西日本各地に存在している。神功皇后が朝鮮出陣の道中に瀬戸内海の漁民から献上された鯛を乗せて飯を炊いたという故事が伝承されている²⁰⁾。

一方、宇和島市を中心とした南予地方には、鯛の刺身を生卵が入ったタレに浸け、それをご飯に乗せて食べるという鯛めしも存在している。このタイプは「宇和島鯛めし」と呼ばれ、もともとは宇和海の日振島を根拠地にしていた伊予水軍が考え出したものである²¹⁾。船上で食べる漁師の賄い料理の一種であるが、近年では名物料理となっており、松山では一般的な鯛めしと宇和島鯛めしの両方を食べることができる。

東海道線の小田原駅や大船駅などでは、鯛の出汁で炊

種類使うことになっている。鯛は岩礁にも棲むが、この定義には当てはまらないとされており、正当なブイヤベースには使えないとされている¹⁹⁾。

いた飯¹²の上に鯛のおぼろ¹³を乗せたものを鯛めしと称し、駅弁として販売している。ただし鯛のおぼろに、キンメダイを用いている場合もある。

鯛素麺(鯛麵)は鯛めしの素麺版とっていいもので、姿煮にした鯛を素麺とともに盛り付け、鯛の煮汁を用いたタレをつけ汁または掛け汁として食べるものである。鯛めし同様に、瀬戸内から西日本各地に見られる料理である。広島では、鯛を煮るさいに醤油、砂糖、味醂などを加えることで、煮汁をそのままタレとして用いている。なお、懐石料理における鯛そうめんは素麺ではなく、鯛のすり身を小さな穴から麺状に熱湯に押し出したものであり、魚そうめん的一种である。

鯛茶漬けとは、一般には胡麻ダレに漬けた鯛の刺身を飯に乗せ、熱い出汁を掛けたものを指す。今日では、居酒屋や和食を提供する店の多くがメニューに加えているが、元来は出汁ではなく白湯やお茶を掛けていた。鯛めし、鯛素麺と同様に鯛の水揚げの多い地域の郷土料理であり、長崎県と新潟県のものが有名である。とくに新潟は各地に鯛車が存在しており、東日本ではあるが、鯛との結びつきがきわめて強い地域といえる。

(2) 小鯛を使った料理

体長 10 cm までのキダイの幼魚を三枚におろし、薄塩・酢締めにし、小さな杉樽に笹の葉とともに詰めたものを「小鯛のささ漬け」という。福井県小浜市の郷土料理であり、製造業者ごとに昆布で味付けを行うなどの工夫が行われている。明治後半に若狭湾でキダイが大量に獲れたさいに小浜の魚商人であった池田喜助氏が京都の取引先と共同で開発したものであり、当初はヒバの葉を乗せて蓋をしていたのが、やがて笹の葉をあしらうようになったとされている²²。「ささ漬け」の名称としては、昭和初期に喜助氏の子孫である池田喜代二氏が品評会に「小鯛笹漬け」として出品した記録が残っているが、「ささ」と命名した由来については、①幾重にも重なるささ漬の身が笹の葉のようだから、②笹の葉をあしらっているから、③鳥のささ身のような形だから、などの諸説があり、喜助氏の店を継承している会社の HP においても真相は不明とされている²²。なお、農林水産省の地理的表示保護制度 (GI) には「若狭小浜小鯛ささ漬」の名称で登録されている²³。

「小鯛ささ漬け」の小鯛はキダイの幼魚であったが、主に東日本では、キダイ以外のマダイ、チダイも含めて体長 10 cm 程度の鯛を総称して「小鯛」もしくは「カスゴ(春子・春小)」と呼ぶことも多く、小浜のささ漬けと同様に酢で締めて食されることが多い。東京周辺ではカスゴの旬が桜の季節であるため、これを「桜鯛」と称することもある。酢で締めたカスゴは江戸前寿司の定番ネタである。カスゴの名前の由来は春日神社²⁴にあるとされているが²⁴、カスゴと春日神社との関係については調べきれなかった。

関西においては、小鯛は「チャリコ」と呼ぶマダイの幼魚を指すことが多い。大阪寿司のひとつに数えられている「小鯛雀鮓」は酢で締めた小鯛を使った押し寿司である。雀鮓の原型は、浪花江鮓(ぼらの子)で作られた保存を目的とした半なれ鮓で 1670 年頃には大阪の名産であったという記録があり、その名は魚の腹にすし飯を入れた姿が雀に似ていることに由来している²⁵。1653 年創業の「鮓萬」が、1781 年にこの雀鮓を宮中に献上するにあたり、小鯛を用いたところ、きわめて評判がよかったことから、小鯛雀鮓を専門に扱うようになり、今日に至っている²⁵。

一方、和歌山には大阪の雀鮓とは別個に「小鯛雀寿司」が存在しており、和歌山駅の駅弁としても有名である。この寿司に関しては、源平時代に平維盛(1159~1184 年)が紀州にこもったさいに振舞ったといわれる兵食であり、尾をつけたまま握った形が「ふくら雀」のように見えることから雀寿司と呼ばれるようになったという説が紹介されているが²⁶、寿司の歴史を考えた時に、源平時代にこのような寿司が存在したとは考えにくい。和歌山市駅前にある 1810 年創業の「本家小鯛寿司 角清」は、紀州藩主の徳川治宝(はるとみ、1771~1853 年)が、背開きにして頭や尾鱗の付いた小鯛の腹に寿司飯を入れた形が雀の姿に似ていたので「雀寿司」と命名したと伝えている¹⁵。この店の雀寿司は和歌山駅の駅弁とは異なり、現在でも尾が付いており、原型に近いものと考えられる。様々な魚が獲れる大阪湾や紀淡海峡の沿岸では、これを保存するために様々な魚種の半なれ鮓が作られ、その流れの中で「小鯛雀鮓」と「小鯛雀寿司」が別個に成立したと考えるのが自然であろう。

押し寿司を笹で包んだ「笹寿司」、柿の葉で包んだ「柿

¹² 鯛の出汁で炊くのは一例であり、実際には様々なタイプがある。

¹³ 「おぼろ」とは自身魚や海老を生の状態ですり鉢を用いて細かくすり潰し、味を付けてから煎ったものを指す。よく似た「そぼろ」は魚や獣鳥肉の挽肉をほぐして味をつけ、汁気

がなくなるまで炒ったものである。そぼろの語源は「粗おぼろ」である。おぼろの方が細かくて湿り気が多い。

¹⁴ 春日神社とは奈良の春日大社を総本社として、春日神を祭神とする神社であり、全国各地に約 1000 存在している。

¹⁵ この店の雀寿司の包装紙には「雀鮓」と表記されている。

の葉寿司」は各地に存在するが、小鯛をネタに使ったものも多い。とくに紀ノ川や熊野川の流域である和歌山県伊都地方や奈良県吉野地方に存在する柿の葉寿司は、もともと塩漬けサバを用いた半なれ鮓であったと考えられており、先に述べた雀鮓と同様に一種の保存食として発達したものと考えられる²⁷⁾。

(3) 鯛の天ぷらと徳川家康

江戸幕府を開いた徳川家康(1543~1616年)は鯛の天ぷらの食べ過ぎが原因で亡くなったという俗説がある。しかし、早川智氏は、天ぷらの摂食から亡くなるまでの4カ月という期間が長過ぎることから、脂肪分の多い天ぷらによって体調を崩したのは、胆石のような胆道系の障害で脂質の消化が不十分なために、膵臓への負担が増して急性膵炎を起こした可能性が高い、つまり鯛の天ぷらで体調を崩したことは病気の原因ではなく結果であると指摘し、家康の死因は胆道系または膵臓の腫瘍であろうと考察している²⁸⁾。また、非常に肥満していた家康が、晩年に食欲不振となつてげっそりと痩せたことや、死ぬまでの4ヶ月の間に病状が軽快と増悪を繰り返していることも胆道系もしくは膵臓の腫瘍の存在と矛盾しないと述べている。

江戸時代の初期は、それまで燃料であった菜種油などの植物油の生産量が増加して廉価となり、一般庶民も食用にすることが可能となった時期である。油揚げなどの油を使った食材も広まり始めた時期であり、天ぷらが一種のブームになっていたことは容易に想像できる。鯛のような淡白な白身魚の天ぷらは当時の人にとっては、まさに新規かつ美味な献立だったのであろう。人一倍慎重な性格であった家康も鯛の天ぷらのおいしさには抗えなかったのである。

鯛を使った料理の番外編として「鯛焼き」にも言及しなかったが、紙数も尽きているのでまたの機会としたい。

文献

- 1) 農林水産省：平成30年漁業・養殖業生産統計。海面漁業生産統計調査、政府統計の窓口(e-Stat)、http://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=data_list&toukei=00500216&tstat=000001015174&cycle=7&year=20180&month=0&tclass1=000001015175&tclass2=000001136043、2019年2月9日アクセス
- 2) 金子浩昌：魚介と日本人。週刊朝日百科 世界の食べ物102号(末廣恭雄責任編集)、p29-33、朝日新聞社、東京、1982
- 3) 永山久夫：日本人は何を食べてきたのか、192p、青春出版社、東京、2003
- 4) 川幡穂高：縄文時代の環境、その1—縄文人の生活と気候変動—。地質ニュース、659号、11-20、2009
- 5) 奈良県広報広聴課：はじめての万葉集 vol. 26。県民だより奈良、平成28年6月号、<http://www.pref.nara.jp/43798.htm>、2020年2月29日アクセス
- 6) 真下 厚：長意吉麻呂応詔歌の讃歌性。論究日本文学(立命館大学)52、14-23、1989
- 7) 萩原浅男校注・訳：古事記(完訳 日本の古典 1)、p79-82、小学館、東京、1983
- 8) 海洋生物環境研究所：かいせいけん海の豆知識 vol 1、魚名の由来(その1)、<http://www.kaiseiken.or.jp/umimame/umimame01.html>、2020年2月25日アクセス
- 9) 中橋創太：『崔禹錫食経』の研究、<http://square.umin.ac.jp/mayanagi/students/05/nakahashi/index.html>、2020年3月1日アクセス
- 10) 白川 静：字通。p730、平凡社、東京、1996
- 11) 印南敏秀：海の儀礼食(鯛)から—瀬戸内海を中心とした鯛文化—。愛知大学総合郷土研究所紀要 59、150-157、2014
- 12) 若井 憲：富山県で独自に進化! 幸せをシェアする「かまぼこ」を掘り下げてみる。ローカルの暮らしと移住 vol. 026、Web マガジン『コロカル』、マガジンハウス、東京2019、https://colocal.jp/topics/lifestyle/loocal/20190618_126149.html、2019年3月3日アクセス
- 13) 米山俊直：えびす信仰の三源泉—海神・市神・福神のルーツとその融合—。大手前大学社会文化学部論集 2: 139-152、2002
- 14) 西宮神社：御由緒。 <https://nishinomiya-ebisu.com/history/index.html>、2020年3月3日アクセス
- 15) 新潟中心商店街協同組合公式サイト 新潟ふるまち Official web：古町鯛車発祥の歴史、<https://ssl.niigata-furumachi.jp/introduction/f-taiguruma/t-1/>、2020年3月4日アクセス
- 16) 総務省統計局：家計調査(二人以上の世帯)品目別都道府県庁所在市及び政令指定都市ランキング(2016年(平成28年)~2018年(平成30年)平均)。 <https://www.stat.go.jp/data/kakei/5.html>、2020年3月4日アクセス
- 17) たとえば、東京すしアカデミー：江戸前寿司とは 関西寿司との違い。2016、<https://www.sushiacademy.co.jp/archives/c351>、2020年3月4日アクセス
- 18) たとえば、株式会社京樽：すしに関する調査2019。PR TIMES、2019、<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000002.000038885.html>、2020年3月4日アクセス
- 19) Wikipedia：ブイヤベース。 <https://ja.wikipedia.org/wiki/ブイヤベース>、2020年3月5日アクセス
- 20) 風早活性化協議会：北条鯛めし。 <https://hojo-kazahaya.jp/hojo/taimeshi.html>、2020年3月5日アクセス
- 21) 中国四国農政局：宇和島鯛めし。 <https://www.maff.go.jp/chushi/chisanchisyo/dentou/ryouri/38ehime/hyugamesi.html>、2020年3月5日アクセス
- 22) 小浜海産物株式会社：小鯛ささ漬のお話。小鯛ささ漬の若狭小浜丸海、2017、<https://www.sasazuke.com/entry/20170116/1484553948>、2020年3月6日アクセス
- 23) 農林水産省：若狭小浜小鯛ささ漬。地理的表示保護制度(GI) > 登録産品一覧 > 登録の公示(登録番号第45号)、https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/register/45.html、2020年3月6日アクセス

- 24) 手前板前食材館：カスゴ、春の魚貝、<https://temaeitamae.jp/mart/Jf/spring/kasugo.html>、2020年3月6日アクセス
- 25) 総本家小鯛雀鮓 鮓萬：おおさかすしとすし萬。
<http://www.sushiman.co.jp/history.php#history>、2020年3月6日アクセス
- 26) 小林しのぶ：小鯛雀寿し。小林しのぶが選ぶ絶対食べたい駅弁 vol 13、とれたび、交通新聞社、https://www.toretabi.jp/gourmet/queen_vol13/01.html、2020年3月6日アクセス
- 27) 株式会社中谷本舗：柿の葉寿司＞歴史。<https://www.izasa.co.jp/product/kakinohasushi01.html>、2020年3月6日アクセス
- 28) 早川 智：戦国武将を診る 源平から幕末まで、歴史を彩った主役たちの病。190p、朝日新聞出版、東京、2016

お詫びと訂正

40巻1号に掲載した「世界を制覇したインゲン」においては、本朝食鑑という江戸時代の書物におけるインゲンの記述「江東には少なく、海西で多く栽培されている」を引用し、江東を中国の長江の東、海西を中国の青海地方の西と解釈して考察を進めた。しかし、最近、本朝食鑑における「江」とは墨田川のことであることに気づいた。したがって、江東とは江戸の東部、海西は東海道の西、つまり西国を指すことになる。つまり、インゲンが江東には少なく海西に多いというのは、当時のインゲンが江戸周辺では栽培されておらず、西国で栽培されているということになる。「世界を制覇したインゲン」では、海西を青海地方西部と解釈したので、中国の奥地でインゲンが栽培されており、インゲンの中国伝播のルートとして陸路もあり得ると述べた。海西が西日本を指す以上、この考察は成立しない。本朝食鑑をもう少し丁寧に読めばすぐにわかることであった。読者の皆様には深くお詫びする次第である。