

昆布食類型分布の研究 (2)

昆布食類型分布の歴史的意義づけ

誌名	北海道大学水産学部研究彙報
ISSN	00183458
著者名	大石,圭一
発行元	北海道大学水産学部
巻/号	33巻3号
巻号補足	
掲載ページ	p. 188-199
発行年月	1982年9月

農林水産省 農林水産技術会議事務局筑波産学連携支援センター

Tsukuba Business-Academia Cooperation Support Center, Agriculture, Forestry and Fisheries Research Council
Secretariat



昆布食類型分布の研究

II. 昆布食類型分布の歴史的意義づけ

大石圭一*

Studies on the Distribution of the Kelp Eating Habit in Japan

II. Historical meanings of the patterns
of kelp eating habits

Keiichi OISHI*

Abstract

The history of kelp harvesting is divided into five eras as follows:

- (i) The period from 659 to 1195 is called the Hosome-kombu Era: some ten tons of kelp were harvested in the Matsumae and Esashi areas, from where the Matsumae kelp-eating style originated.
- (ii) The Uga-kombu Era from 1195 to 1639, in Hakodate and Uga areas, production at the hundred ton level, characterized by the Hokuriku style of kelp consumption.
- (iii) Motozoroi-kombu and Mitsuishi-kombu Era: from 1639 to 1799, in the Funka Bay and Hidaka areas: kelp production at the thousand ton level, characterized by the Osaka style of kelp consumption.
- (iv) Naga-kombu Era: from 1799 to 1969, in the areas of Kushiro, Nemuro and the Kuril Islands; kelp production at the ten thousand level, characterized by the Saikai style of kelp consumption.
- (v) Sokusei-kombu (forced cultivated kelp) Era: in Japan and China, hundred thousand ton level of kelp production, characterized by the universal cooking style of boiling the kelp blade, desiring the juice.

As kelp harvesting increased, the eating habit spread south along the Japan Sea Coast of Honshu Island from Matsumae, then toward Osaka via the Seto Inland Sea, and finally toward the Ryukyu Islands via the East China Sea Coast off Kyushu. With this increase in kelp harvesting, seven special kelp consumption styles were established during each era as follows:

- (i) Matsumae style kelp consumption (characteristic usage of kelp blade for seasoning).
- (ii) Hokuriku style (Meuchi-tororo, in which the kelp surface was scratched with tapping edged knife).
- (iii) Osaka style (kombu-tsukudani, cooked with soy sauce).
- (iv) Saikai style (Kuubu-irichi, chopped, then fried with lard).
- (v) Edo style (small size of Osaka style).
- (vi) Nanaki style (kombu is largely consumed in this style; tsukudani is seldom consumed).
- (vii) Sanriku style (Suki-kombu, chopped kombu specially processed and dried to make a thin paper-like film, using the kelp produced in Sanriku).

* 北海道大学水産学部食品化学第二講座
(Laboratory of Food Hygiene, Faculty of Fisheries, Hokkaido University)

緒 言

昆布消費の地域的特色は従来全く研究されていなかったが、本研究の第1報¹⁾では昆布および昆布佃煮の一世帯当りの購入金額を分析し、これにより地域的特色のある7群の昆布消費形態のあるのを知り、これを昆布食類型と名づけ、その地域的分布を論じた。

このような類型が地域的に形成されるに至った原因を、この研究では次のように考えた。歴史の経過と共に昆布の生産地域が拡大し、それに応じて昆布運搬経路が延長され、それに伴う昆布消費地域の拡張が、地域ごとに異った歴史的経過をたどり、異った食習慣を生じ、それがその後の急激に変化した社会現象にも著しい影響を受けることもなく、昆布食類型として現在に残っている。

以上の推察を確かめるためにこの報告では、昆布の歴史的事実を探り出し、今までなかった昆布史年代表を作り、著者独自の年代区分を行って、類型成立の必然性を述べる。

昆布史年表の作成

この研究で初めて作られた昆布関係の歴史年表は、日本全体と松前、東北とに分けて記入した。松前は昆布の産地であり、北海道の歴史発祥の地であるから当然としても、東北の南部と津軽については、その領域の一部に昆布を産することと、更に次の理由がある。

昆布消費の類型は日本海側と太平洋側とは著しく異っている。ところが津軽は日本海側に位置し、昆布の産額は少ないが、南部は太平洋側に面し、昆布の生産量は津軽よりも多い。両者間に昆布食類型上差があるべきである。

しかるに、津軽藩と南部八戸藩とは明治維新のとき合体して一つとなり青森県とはなったが、両地域は現在も言語風習を異にし、昆布食類型にも差がある。この差を研究するのも本研究の目的の一つであるので、両藩のできごとともこの年代表につけ加えた。

秋田県の鹿角郡は1872年まで南部藩の所属であったが、その後南部藩を離れ、秋田県の一部となった²⁾。しかし鹿角郡では未だに南部の昆布食の影響を残している。これも、津軽・南部八戸同様に研究対象にしているので、秋田のできごとともこの年代表につけ加えた。

昆布関係の史実を広く抜き出し、その主なものを日本全体と松前・東北とに分け、表1の昆布史年表を作成した。

昆布史の歴史的意義づけ

昆布関係の史実は、一般の歴史の立場から看過されるものが多かった。昆布史実の歴史的意義も理解されていないものが多い。それ故、この昆布史年表に掲げた史実の歴史的意義づけを行う。これによって昆布食類型成立の説明がなされる。

まず、昆布史実の題目の前に、その史実の年代を西暦年代によって示し、次に史実の題目、次に史実の意義を述べる。

659 阿倍比羅夫

阿倍比羅夫が舟軍を率いて日本海側の蝦夷を討った、と伝えられる³⁾⁴⁾。この頃から北海道や東北地方が歴史に登場し、また昆布もわが国の中央にも知られ始めた、と推定される。

715 古麻比留昆布貢献

蝦夷の須賀君古麻比留がこの年に昆布を朝廷に貢献したことが『続日本紀』に見える⁵⁾。これは昆布という文字がわが国で使われた文献で、現存する最古のものである。

759 万葉集の一番新しい作品

この年に作られた大伴家持の歌が、製作年代の明らかな万葉集の歌の中の最も新しいものである⁶⁾。

Table 1. Chronological table of kelp.

西 暦 年 代	時 代 区 分	昆 布 食 類 型	取 扱 数 量 (ト ン)	日 本 全 国	松 前 ・ 東 北	日 本 史 時 代 区 分
700				659 阿倍比羅夫		
800	細			715 古麻比留昆布貢献 759 万葉集できる 797 続日本紀・田村麻呂		710 奈良 794
900	布 松 長 前		一〇			平 安 時 代
1,000	布 明			918 本草和名		
1,100	時 代					平 安 時 代
1,200					1192 南部藩始まる 1195 安東氏蝦夷管領	1192
1,300	貴 北			1350 玄恵没(應訓往来)	1223 回船式目(十三段)	鎌 倉 時 代
1,400	長 阿 南			1481 一条兼良没(魚鳥平家) 1445 兵庫北関入船納帳	1367 貞治の碑 1443 安東氏松前に敗退 1457 コシヤマインの乱	1331 南 北 朝 1392
1,500	布 阿 南					室 町 時 代
1,600	時 代				1590 津輕安塔狀(秀吉)	1568
1,700	國・ 石 昆 布 時 代	大 坂 時 代		1609 薩摩藩琉球侵攻 1630 加賀藩米大坂回漕	1625 青森開港、東廻り航路 1669 シェクシャインの乱 1671 河村瑞軒更張り 1677 南部・秋田藩境解決	1603 江 戸 時 代
1,800				1788 大坂・藩庫・琉球 昆布・紅糖・唐物	1784 東遊記 1789 国後・目梨の乱 1799 高田屋エトロフ航路	1784 江 戸 時 代
1,900	昆 布 時 代	西 洋 時 代		1821 道光以後中琉貿易 1868 島羽伏見の戦	1854 羅森、ペリーと共に箱館 1890 宗谷の昆布 1910 南館中華会館 1968 志海若古銭発掘	1868 現 代
2,000	現 在 時 代	國 際 時 代		1969 促成昆布栽培(日本・中国) 1972 中国より昆布輸入		

万葉集中の作品ができた頃、次の事実により、昆布が大和地方でも知られ始めた、と推定される。

製作年代が728年と推定される万葉作品第278番中⁷⁾⁸⁾に「軍布」と書き、「メ」と読み、海藻を意味する言葉が見出される。「軍布」は「昆布」と似た発音であり、両者には密接な関係があると思われるが、第278番の歌の中の「軍布」は「昆布」でないことは既に明らかにされている⁹⁾。また8世紀頃、わが国で使われた「昆布」という言葉は、海藻のコンブだけを意味していたかは不明である⁹⁾。

797 続日本紀・坂上田村麻呂征夷大將軍

この年に続日本紀ができ、また坂上田村麻呂が征夷大將軍に任ぜられた¹⁰⁾。田村麻呂によりわが国の中央部と東北や北海道との関係は更に密となり、和人は昆布を食品として扱い始めた、と推定される。

918 本草和名

この本により、昆布の文字がコンブであり、和名がエビスメとヒロメであるのが分った¹¹⁾。

1192 南部藩開祖、南部光行

鎌倉幕府のできた年に南部藩もでき、三陸昆布の舞台が開かれた¹²⁾。

1195 安東氏蝦夷管領

これにより蝦夷地支配体制確立の第一歩を踏み出し¹³⁾ 昆布生産史上にも明らかな区切りをつけた。しかしながらその地域は函館以西の細布（ホソメ）昆布生育地帯に限られ、その地域の昆布生産量は現在の生産額から推定して、10トン台であったと思われる。

1223 回船式目、十三湊

十三湊がわが国の航路上重要な位置にあったことと¹²⁾、津軽地方がこの時代にわが国で重要視され、この航路を通じて昆布が運搬された、と推定される。

1350 玄恵没す

玄恵は庭訓往来の著者¹³⁾ともいわれる。その中の「四月状返」の中に「宇賀昆布」が紹介されている。玄恵はまた能狂言「昆布売り」の作者¹⁴⁾ともいわれている。「昆布売り」によれば、かなりの量の昆布が若狭小浜から京に運ばれていたのが知られる。現在、富山市の一世帯当りの昆布消費量が、最近8年間の調査では毎年日本一である。富山では現在も幅の広い「宇賀昆布」を扱って富山特産の昆布蒲鉾を作っている。また現在、富山から金沢、敦賀などを経て、大阪や堺に至る地域において「目打とろろ」が消費されている。これも、玄恵の頃からこの地に根ざした昆布文化の一断面と推定される。

1367 貞治の碑

これは板碑であって¹⁵⁾ 箱館で作られたものであり¹⁶⁾、北海道最古の金石文¹⁵⁾である。これによって箱館、あるいは隣接した亀田にもかなりの人数の和人が住みつき、宇賀昆布の採取に従事していた、と推定される。

1402～1481 一条兼良

この年間の一条兼良は「精進魚類物語、別名魚鳥平家」の著者¹⁷⁾といわれている。この本の筋書きでは昆布がかなり大きな比重を占めていて、この本のできた室町時代には昆布はかなり重要な食品であった、と理解される。

1443 安東氏松前に敗退

安東氏の蝦夷地への敗退⁴⁾と共に、松前の和人はその数を増やし、江差・松前に、箱館・宇賀も加えた地域で昆布の生産は更に増えたものと思われる。

1445 兵庫北関入船納帳

この納帳¹⁸⁾は東大寺の寺領への物資搬入の記録である。この中に昆布に関する記入を見出しえない。この事はこの時代に昆布が兵庫、あるいは大坂に船便で大量に運ばれていなかったのを示すものとして、重大な意味がある。

1457 コシヤマインの乱

宇賀昆布生産の中心地を主な舞台として起ったこの争乱⁴⁾¹⁶⁾は、和人の急激な膨張が原因をなした、と思われる。事実、後述の37万枚(推定量50万枚)の古銭が埋められていたのはこの争乱の現場であり、また埋められたのはこの争乱の頃と推定されるので、その古銭の量から考えても、昆布が日本の経済に大きく影響していたと推定できる。

1590 津軽安堵状(秀吉)

津軽為信が武力により津軽を統一して南部から独立し、小田原攻めの秀吉の陣に赴き、安堵状を入手し¹²⁾、名目的にも独立を果たした。これと共に、商品としての昆布の運搬は一層盛んになった、と推定される。

1609 薩摩藩琉球国侵攻

薩摩藩が琉球国を支配し¹⁹⁾²⁰⁾²¹⁾中国向け昆布輸出のきっかけを作った。薩摩藩のこの行為は昆布史上極めて重大なことである。しかしながら当時の昆布の生産量は1,000トン台と推定され、徳川幕府自身の営利行為として長崎から明国に輸出された昆布量はごく少量であった、と推定される。琉球国の昆布の対清朝貿易はその後の昆布生産量が10,000トン台の頃であり、扱った昆布の量は長崎よりも多かった、と推定される。

1625 青森開港、東廻り航路

当時の和船では犬吠岬を越えるのは困難であって、この航路¹²⁾を昆布がどれほど運ばれたか、その資料は不明であるが、それほど多くなかったと推定できる。

現在、水戸市の一世帯当りの昆布および昆布佃煮の購入金額が日本で最も少ない。これはこの航路による昆布の輸送がいかに少なかったかという歴史の一証拠であり、水戸地域は昆布輸送の上から辺境であったのが理解される。

1639 前田利常、加賀藩米を大坂に回漕

昆布は大坂の名物といわれるが、昆布が船で大坂に大量運ばれたのは、1639年加賀藩米大坂回漕¹⁰⁾前後からと推定される。この頃から大坂の評価による日本一の品質の北海道噴火湾の白口元蒔昆布が生産されるようになった。この評価はそのまま日本の昆布評価の基準として定着し、現在に至っている。

1639年以前にも京都を経由して昆布が大坂に運ばれていたであろうが、陸上運送による量はそれほど多くなかったはずである。したがって、大坂名物の塩昆布も、大坂に大量の昆布が運ばれた1639年以降のことである。

1669 シャクシャインの乱

これは目高アイヌの争乱で⁴⁾²⁰⁾、この頃目高地方が急激に開拓された一証拠でもある。この地方が開

拓されたことにより、噴火湾の元簡昆布と日高の三石昆布とが昆布市場に出た、と推定される。

1671 河村瑞軒、東廻り航路

東廻りの航路で、仙台荒浜から江戸まで達したという¹⁰⁾が、これも1625年の航路と同様、昆布の東廻りの流通にどれほど力があつたか不明である。

1677 南部・秋田藩境解決

関ヶ原以来未解決であつた鹿角郡は南部藩に、比内郡は秋田藩に属した²⁾。その後明治4年に鹿角郡は秋田県に移された。これらの歴史的経過は次報の「すき昆布」の認識度に現在も残されている。

1783～84 東遊記

この本²²⁾により、当時の松前や江差の生活状態を知ることができる。この本の中に、松前では昆布をダシを取るだけに使い、その後は道に捨てている、と著者の平秩東作は驚きを隠さずに述べている。しかし、このような昆布の利用方法、つまり昆布食の類型は、現在の北海道でもごく普通の習慣であり、北海道以外の人々がこの風習を見て驚くのは、東遊記の著者の平秩東作とあまり変りはない。

1788 大坂で昆布を買い、琉球で売り、砂糖を買い、大坂で売る

この時代の鹿児島島の琉球館文書²³⁾に、表題のような記事が散見される。砂糖を昆布と交換し、昆布を清国に朝貢し、薬品や唐物を入手し、これを北陸路で売り、利益を挙げるのが薩摩藩と琉球国が一体となった経済の中心をなしていた。

1789 国後・目梨の乱

根室の目梨郡や国後島で和人の横暴に対しアイヌの反乱があつたが⁴⁾、松前の軍勢が到着する前に、アイヌの酋長が平定した。このようにアイヌの反乱は、渡島ではコシャマインの乱があり、日高ではシャクシャインの乱があり、遂には根室や千島のような奥地でもみられた。それだけ広く北海道が開拓され、昆布の生産も増大した。

1799 高田屋嘉兵衛、エトロフ航路

このこと²⁴⁾は釧路と根室の昆布の他に、千島の昆布も開発され、新しく昆布市場に加わつたことを意味し、昆布市場がなお一層拡大され、昆布の取扱量は現在と同様の10,000トン台に達した。

1821 道光以後中琉貿易

昆布が琉球国を通して清国に大量に輸出されていた。それが道光以後の中琉貿易の統計表（道光以後進日貨物数量統計表-1）²⁵⁾として中国側に残されていた。もしこの資料がなかったならば、沖縄経由の中国向け昆布貿易の重要性は永久に世の中に知られなかったであろう。薩摩側の資料では、昆布輸出量記録は中国側の記録よりも低目である²⁶⁾。これは藩の公式輸出以外にも、民間人による昆布の輸出があり、薩摩藩としては幕府の手前もあり、昆布取扱量をできるだけ少なく記録していたからと思われる。

中琉昆布貿易により長崎の対中昆布貿易は大打撃を受けた。このような中琉貿易の名残として、現在の沖縄地域の昆布食は日本で一番量が多い。現在、この中琉昆布貿易を日本史の中に取入れ、昆布の幕末経済に及ぼした影響を論じている者は著者だけである。

1854 羅森、ペリーと共に箱館に

羅森がペリーの通訳として箱館を訪れたのは、小嶋又次郎の記録「亜墨利加一条写」²⁷⁾に明らかである。ペリーの直後に清国の商人陳玉松が箱館を訪れ、昆布貿易を行い、箱館から清国に直接昆布を

輸出する途を開いた²⁸⁾。これにより幕末の一時代を賑わした琉球国の昆布貿易は幕を閉じ、新しく箱館が昆布貿易の中心地となった。

1868 鳥羽伏見の戦

この戦を勝利に導いたのは、薩摩藩が新式の銃を購入し、これを的確に使用したからである。購入費は昆布貿易によって得た金と推定される²⁹⁾。つまり、高田屋嘉兵衛のエトロフ航路の開拓は更に大量の昆布を市場に投入し、琉球国の昆布貿易を盛んにし、薩摩藩の討幕の資金捻出に役立たせたことになる。

なお、調所広郷³⁾による幕末の薩摩藩の財政建直しの一手段として砂糖の増産を挙げるが、昆布について言及しないのが歴史の通説³⁰⁾のようである。しかし幕末には、阿波藩のような良質の砂糖の生産国が現れ、砂糖だけでは薩摩藩の財政建直しにはならず、もし琉球国を通して昆布貿易を行わなかったならば、明治維新の大業は遅れていた、と推察される。

1890 宗谷の昆布開発

この頃から稚内の昆布が製品化され³¹⁾ 昆布史への登場は道東に較べると大幅に遅れた。

1910 函館中華会館開館

この年に工費2万円で中華会館が函館に建設された。建築資材を中国から運び、中国の建築家による本格的中国式の建物である³²⁾。建築費は函館在住の華僑が主として昆布貿易の利潤を醸出したものである。

1968 志海苔古銭発掘

宇賀昆布の産地、志海苔(シノリ)から、コシヤマインの乱の頃埋められたと推定される古銭が発掘された³³⁾。発掘枚数はわが国で最大である。これにより、昆布は古い時代の北海道経済に関係していたのではないかと推察される。

1969 促成昆布栽培(日本と中国)

この年から道南南茅渚町でマコブの促成栽培が始められた。ほとんど同時に中国でも始められた。

1972 中国から昆布輸入

この年からわが国へ、中国の昆布輸出が始った³⁴⁾。昆布輸入国が一変して輸出国になったのである。

昆布史の時代区分

以上のような昆布史年表から次の昆布生産史年代区分を提唱することができる。

1. 細布昆布時代(10トン台)

阿倍比羅夫の頃に北海道が歴史に登場した。これが昆布史の始まりで、1195年に安東氏が蝦夷管領になるまで和人の蝦夷島支配は函館以西に限られていた。この地域の主要昆布は細布昆布であって、現在の産額と当時の輸送能力から推定すれば、商品としての扱いは10トン台であったと思われる。

2. 宇賀昆布時代(100トン台)

この年代は1195年から、1639年に加賀藩が藩米を運ぶために西廻り大坂行き航路を開くまでであって、この時代の取扱いの中心となった昆布は宇賀昆布であった。この名は庭訓往来に見える。この時代には、北陸から大坂まで昆布を運ぶには陸上輸送によらねばならず、また昆布の資源開発も津軽海峡に面した地域に限られていて、大坂には十分な量が運ばれたとは考えられない。

この時代に起きたコシャマインの乱の戦場は宇賀昆布と細布昆布の生産地に限られている。昆布の取扱い量は100トン台と推察される。またこの時代にとろろ昆布やおぼろ昆布が北陸を中心として製造された、と推察される。

3. 元揃昆布・三石昆布時代 (1,000 トン台)

この時代は1639年から、1799年高田屋嘉兵衛がエトロフ航路を開くまでである。この時代には元揃昆布が大坂に運ばれ、現在の大阪の名産昆布製品の昆布佃煮を世に出した。元揃昆布とあまり年数をおかず三石昆布も昆布市場に登場し、取扱い量は1,000トン台に達した。この時代に起ったシャクシャインの乱は三石昆布の生産地域を主な舞台とした。

4. 長昆布時代 (10,000 トン台)

昆布の流通は次第に大きくなり、終に長昆布が登場し、取扱量は10,000トン台に達した。この時代の少し前に起った国後・目梨の乱は、長昆布生産地帯における事件であり、長昆布時代の到来を物語っている。この時代は1799年から促成昆布の始まる1969年までである。

長昆布生産に伴って昆布の対中国輸出が軌道に乗り出し、煮食中心のきざしが見え、と同時に昆布資源の不足が次第に眼についてきた。

5. 促成昆布時代 (100,000 トン台)

1969年の促成昆布が始って以後、昆布の生産は急増していて、中国の生産量はわが国の9倍となり³⁵⁾、両国の生産量を合計すると30万トンになる。1972年以降は中国から日本に昆布を輸出し、昆布は国際的商品となりつつある。昆布の促成技術はわが国と中国だけのものではなく、全世界に拡がり、栄養学の改善により、ダイエタリー・ファイバーの給源として、ダシよりも昆布の煮食がこれからの昆布食の重要な類型になるものと思われる。

昆布食の類型とその意義づけ

昆布関係の歴史年表と昆布生産拡大の時代区分とから、昆布食類型が次のように意義づけられる。

1. 松前型 (昆布だし)

松前型の代表的食形態は昆布だしである。東遊記に書かれているような、昆布をだしにだけ使うような贅沢な方法は、歴史的に最も古い類型である。阿倍比羅夫や坂上田村麻呂の頃からの利用法と推定され、このタイプの拡がりは、函館から日本海を通り新潟までと思われる。細布昆布時代を代表するものである。

この当時市場に出廻っていたものはホソメコンブであり、生産地は松前と江差付近であって、生産量は10トン弱である。北海道地域では昆布佃煮の購入量は最低であり、だしだけに昆布を使う古い型が現在に伝えられている。

2. 北陸型 (目打とろろ)

この類型は宇賀昆布時代に北陸地域に生じた昆布食の類型である。この地域では7～8世紀より昆布の利用が始められた。この地域で初めて昆布を削ったり、蒲鉾を昆布に包んで食べたりして、昆布の薬味そのものを食べる習慣ができた。原料の昆布は六百年の昔からその名を称えられた植物名マコンブの「宇賀昆布」である。この頃の昆布取扱量は現在の生産量から推定すれば100トン台と思われる。

北陸の港に荷揚げされた昆布が琵琶湖の水系を通り、京都に運ばれる時に、琵琶湖の鮒や松前の身欠鰯を昆布で包む、いわゆる昆布巻もこの地域で考案されたのではないと思われる。室町時代の能狂言「昆布売り」は若狭小浜を基点として京まで昆布をかついで売りに行くのを示していて、これが北陸型昆布食の規模を示している。

3. 大坂型 (つくだ煮)

大坂に昆布が大量に運ばれたのは 1639 年に加賀藩が藩米を大坂に回漕した前後と思われる。大坂型の類型は元揃昆布・三石昆布時代に大坂を中心とした地域に生じた昆布食類型である。原料は始めは元揃昆布 (マコンプ) で、後には三石昆布も加わった。取扱量は 1,000 トン台と推定される。この地域では醤油の生産が早くから行われていた。北陸から大坂まで昆布運搬の船脚が伸びたが、その分だけ昆布は高価となった。そうなるに北陸のように昆布を削っただけの淡白の味のものを多く食べる贅沢はできなくなった。そこで醤油で煮しめ、塩からくして僅かずつ、大事に食べる風習を生じた。このような食習慣には白口元揃昆布が最適の原料であり、大坂型昆布食類型にはこの種の昆布原料の出現が必須であった。大坂型の嗜好で昆布原料の品質を評価する方法はわが国中に広まり、定着し、現在も昆布評価の基準となっている。

4. 江戸型 (大坂縮小型)

大坂の昆布食の風習が酒や醤油などと一緒に遠州灘を通過して江戸まで運ばれた。しかし船脚がまた伸びて昆布は更に高価となった。江戸の昆布食の類型は大坂と同質ではあるが、何分昆布は貴重品の存在で、食べる量の少ない、ミニ大坂型となった。

5. 南海型 (佃煮少量型)

江戸型のできた頃、南海の地域に昆布食の風習が伝えられた。この地域では保守的傾向が強くて、昆布食風習の受入れは江戸よりも低めであり、特に昆布佃煮の消費は低かった。これが南海型類型の特色である。

6. 西海型 (クープ・イリチー)

琉球館文書を見ると、沖縄に昆布が伝えられたのは 1790 年頃である。それ以前に長崎から諸色として中国に輸出されていたが、それとは別に沖縄、当時の琉球国から朝貢貿易の型で昆布が清国に輸出されるようになり、九州西海岸の地域から沖縄にかけて昆布の太い輸送路が形成された。これが最終的に沖縄のクープ・イリチー³⁶⁾³⁷⁾³⁸⁾、つまり昆布を細く刻み、ラードで油いためた料理を食べる風習ができた。昆布のだしを利用するのではなく、削ってとろろ・おぼろにして食べるでもなく、佃煮でもない、昆布をただ煮て食べる風習である。この風習は、薄く、味のあまり良くない長昆布の食べ方に最適である。この食べ方と全く同様なのは台湾における食べ方である。中国大陆においてもこれに近い食べ方である。

長昆布時代の産物の西海型昆布食類型は、消費昆布量も、昆布消費人口も最大で、より国際的性格を備えている。

7. 三陸型 (すき昆布)

三陸で生産される昆布は薄いので、削ったり、その他の加工には不適である。生の昆布か、または水戻ししたものを刻んで煮て食べる三陸型の昆布食類型ができた。その後、刻んだ昆布を海苔のように漉してから必要な時に水戻しして食べるすき昆布考案のもととなった。昆布食類型三陸型は、地前で採れた昆布を地元で消費するのであり、昆布輸送の時代的变化とは無関係で、昆布史時代区分とは直接結びつかない。

沖縄の昆布の食べ方は三陸のすき昆布の食べ方に酷似している。昆布の葉の薄いものを食べる点では共通しているが、それだけでこれほどの共通点を産み出せるものであろうか。

沖縄に昆布が伝えられた頃、薩摩藩と琉球国とは一体であった。薩摩藩主島津重豪の五男信頼が南部八戸藩の藩主となったので¹²⁾、これが縁となり、クープ・イリチーとすき昆布とが結びついた、という資料はないが、推定可能である。

すき昆布の風習は旧南部藩領で始まり、南下して伊達藩領にまで延びていったが、津軽藩領には伝え

られず、今日に至っている。南部藩領から秋田藩領にも伝えられなかった。現在秋田県に含まれている鹿角郡は明治4年まで南部の行政区域であったので、鹿角郡にはすき昆布の風習が残されているが、本来の秋田藩領であった地域にはすき昆布食の風習は非常に少ない。

すき昆布の利用は東北地方の太平洋岸に広く見られる風習である。これは沖縄や台湾の昆布食と非常によく類似しているので、どうしてそうなったかは現在不明であるが、これを解明することによって食文化の伝達に関する法則が見出されるのではないかと思われる。

昆布食歴史地図と食文化

以上の歴史年表と昆布食類型分布とをまとめて地図、図1を作った。また昆布生産史の時代区分と生産地、それに対応する昆布の運搬経路および消費地域を、同じ地模様でまとめて図2の地図とした。

両地図で明かなように、そもそも昆布は北海道が主産地であって、7～8世紀には東北日本海側まで、14世紀には北陸と京都まで、17世紀には大坂、関西まで、18世紀には長崎、沖縄まで、17～18世紀には関東、あるいは南海に運ばれた。三陸地方では北海道の昆布と関係なく、地元の昆布を利用してきた。昆布食には、このように整った一定の食条件がある。

後述のように、昆布食の風習は変化しにくい、という条件も加わるので、食文化を考える場合、食条件が整っている昆布食の実態を観察するのは、一般食品のモデル実験をしているようなものである。実験によって得られた答えは、昆布食類型の存在、その分布である。これを図2に示すことにより一層明瞭となる。

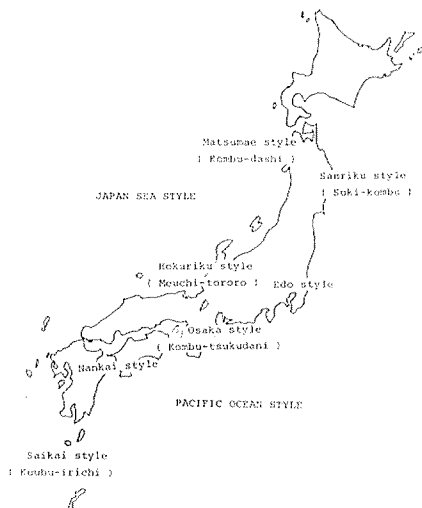


Fig. 1. Map showing the distribution of the kelp eating habit.

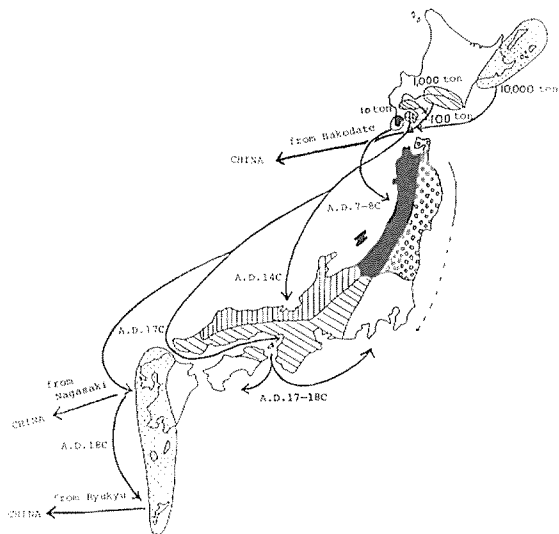


Fig. 2. Harvest, transportation and consumption of kelp historically.

要 約

昆布生産の歴史的経過をみると次の5時代に分けられる。後のカッコ内の地名は、その時代の昆布の産地であり、数字はその時代の推定昆布取扱量である。

1. 細布昆布時代 (松前, 江差 10トン台)

- | | | |
|----------------|-------------|--------------|
| 2. 宇賀昆布時代 | (箱館, 宇賀 | 100 トン台) |
| 3. 元簡昆布・三石昆布時代 | (噴火湾, 日高 | 1,000 トン台) |
| 4. 長昆布時代 | (釧路, 根室, 千島 | 10,000 トン台) |
| 5. 促成昆布時代 | (日本, 中国 | 100,000 トン台) |

昆布食類型は

- i 昆布の世帯当りの購入金額
- ii 昆布佃煮の世帯当りの購入金額
- iii 地域的連続性
- iv 歴史的生産と流通経過

の4項目により, 次の7類型に分けられる。類型名の後のカッコ内に, その地域で開発された独特の昆布利用方法を示す。

- 1. 松前型 (昆布だし)
- 2. 北陸型 (目打とろろ)
- 3. 大坂型 (昆布佃煮)
- 4. 西海型 (クープ・イリチー)
- 5. 江戸型 (大坂縮小型)
- 6. 南海型 (佃煮少量型)
- 7. 三陸型 (すき昆布)

昆布史の時代区分には, それに対応して次のような昆布食類型分布が産み出された。

- | | |
|----------------|-------|
| 1. 細布昆布時代 | → 松前型 |
| 2. 宇賀昆布時代 | → 北陸型 |
| 3. 元簡昆布・三石昆布時代 | → 大坂型 |
| 4. 長昆布時代 | → 西海型 |
| 5. 促成昆布時代 | → 国際型 |

以上の類型は日本海側の対馬暖流の流域のものであるが, 太平洋側では昆布食そのものが立ち遅れ, 現在でも昆布消費量は少なく, 江戸型と南海型にみられるようである。三陸型は三陸特産の昆布を用いて, 独特の昆布食類型を型作っている。

文 献

- 1) 大石圭一・菊地満美・小林良一・須藤暁美 (1982). 昆布食類型分布の研究. I. 昆布食実態の分析. 北大水産彙報, 33(3), 172-187.
- 2) 今村義孝 (1969). 秋田県の歴史, 254 p. 山川出版, 東京.
- 3) 三省堂編集所 (1976). コンサイス人名辞典—日本編—, 1344 p. 三省堂, 東京.
- 4) 榎本守恵・君尹彦 (1969). 北海道の歴史, 237 p. 山川出版, 東京.
- 5) 榎本守恵 (1981). 北海道の歴史, 360 p. 北海道新聞, 札幌.
- 6) 黒坂勝美編集 (1977). 続日本紀前篇, 272 p. 吉川弘文館, 東京.
- 7) 石川文明 (1980). 万葉集年表第2版, 567 p. 岩波書店, 東京.
- 8) 高木市之助・五味智英・大野晋校注 (1957). 万葉集 I, 374 p. 岩波書店, 東京.
- 9) 大石圭一・城所清一 (1971). 「昆布」の語源考, 北海道の文化, 20, 73-85.
- 10) 三省堂編集所 (1976). コンサイス世界年表第2刷, 1040 p. 三省堂, 東京.
- 11) 加賀榮治 (1972). 「昆布」とは何か—中国物名学小考—, 語学文学, 10, 156-168.
- 12) 「青森の歴史ものがたり」刊行委員会 (1981). 青森の歴史ものがたり, 224 p. 日本標準, 東京.

- 13) 石川松太郎校注 (1973). 庭訓往来. 362 p. 平凡社, 東京.
- 14) 笹野堅校訂 (1971). 大藏虎寛本 能狂言 上 13 版. 365 p. 岩波書店, 東京.
- 15) 村上島之允 (1760~1808). 蝦夷島奇観. 市立函館図書館蔵写本.
- 16) 須藤隆仙 (1980). 函館の歴史. 300 p. 東洋書院, 東京.
- 17) 石井仁堂校訂 (1901). 続帝國文庫 万物滑稽合戦記 1-18 精進魚類物語. 1012 p. 博文館, 東京.
- 18) 林屋辰三郎編集 (1981). 兵庫北関入船納帳. 302 p. 中央公論美術出版, 東京.
- 19) 宮城栄昌 (1968). 沖縄の歴史. 222 p. 日本放送出版協会, 東京.
- 20) 宮城栄昌 (1975). 沖縄の歴史. 252 p. 琉球新報, 那覇.
- 21) 川平朝申監修 (1971). 沖縄の歴史. 136 p. 月刊沖縄社, 那覇.
- 22) 市立函館図書館編集 (1981). 平秩東作著東遊記. 市立函館図書館蔵郷土資料複製叢書 29. 図書裡会, 函館.
- 23) 那覇市史編集委員会 (1970). 那覇市史 資料篇第 1 巻 2 琉球館文書. 539 p. 那覇市役所, 那覇.
- 24) 須藤隆仙編集 (1979). 箱館 高田屋嘉兵衛. 45 p. 高田屋嘉兵衛顕彰会, 函館.
- 25) 琉球政府 (1972). 沖縄県史 3. 経済各論編 2. 856 p. 琉球政府, 那覇.
- 26) 上原兼善 (1981). 鎖国と藩貿易. 308 p. 八重岳書房, 東京.
- 27) 市立函館図書館編集 (1982). 小嶋又次郎著亜墨利加一条亨. 市立函館図書館蔵郷土資料複製叢書 30. 図書裡会, 函館.
- 28) 札幌放送局編 (1932). 北海道郷土史研究 276-311 箱館開港史話 (岡田健蔵). 富貴堂, 札幌.
- 29) 大石圭一 (1979). 昆布と日本人—昆布ロードをたどる—. 家庭科学研究, 21, 1-15.
- 30) 西東 玄 (1979). 幕末名君と参謀. 222 p. ダイヤモンド社, 東京.
- 31) 稚内市百年史編さん委員会 (1978). 稚内百年史. 477 p. 稚内市役所, 稚内.
- 32) 北海道函館華僑総会 (1982). 函館中華会館. 24 p. 社団法人函館中華会館, 函館.
- 33) 市立函館博物館 (1973). 函館志海苔古銭—北海道中世備蓄古銭の報告書. 96 p. 市立函館博物館, 函館.
- 34) 大石圭一 (1982). 日中昆布貿易の逆転. ニュー・フレイバー, 118, 30-35.
- 35) 朱徳山 (1980). 中国水産業の要約の紹介. 35 p. 日中漁業協議会, 東京.
- 36) 新島正子 (1976). 琉球料理 4 版. 219 p. 新島料理学院, 那覇.
- 37) 渡口初美 (1975). 琉球料理. 112 p. 月刊沖縄社, 那覇.
- 38) 松本嘉代子 (1978). 沖縄の行事料理 3 版. 126 p. 月刊沖縄社, 那覇.