

ドジョウずしが語るもの

Message Conveyed by Loach Sushi

日比野光敏

HIBINO Terutoshi

はじめに

- ①すしの形態分類
 - ②各地のドジョウずし
 - ③ドジョウが語るもの
- むすびにかえて

【論文要旨】

ドジョウは人間にとってたいへん身近な存在である。ドジョウというと子どもたちは、丸い頭と口のまわりのヒゲ、そして丸い尻尾を描くことであろう。大人にとっても、ドジョウすくいなどで親しみ深く扱われてきた。

ドジョウ鍋やドジョウ汁、あるいは蒲焼きなどとしてドジョウを食べることも、全国各地で見られた。また、めずらしいと思われるかもしれないが、ドジョウをすしにすることもあった。そのいくつかは、まだ健在である。ところが、その多くは、じゅうぶんな記録もされぬままに、消えてなくなろうとしている。本稿はドジョウずしを取り上げ、これらの正確なレシピを書きとどめることを第一目標とする。

筆者はこれまでに、ドジョウ（マドジョウ）のすしを長野県佐久市、愛知県豊山町、滋賀県栗東市、大阪府豊中市、兵庫県篠山市で調査した。また、シマドジョウやホトケドジョウのすしを栃木県宇都宮市で、アジメドジョウのすしを福井県大野市、岐阜県下呂市で調査した。その結果言えることは、ひと口に「ドジョウのすし」といっても、その作り方は一様ではない。それはすしの種類からみても、実に多くの形態に及んでいることがわかった。

その上で、ドジョウずしが消えてゆく理由、さらにはドジョウが語るものを考えてみる。

ドジョウはほかの淡水魚に比べ、特殊な存在である。体型は、われわれが食べ慣れているフナやモロコとは違って細長い。多くの大人たちが「魚は食べるもの」という情報は知っていても、その姿かたちはフナやモロコのように「魚の形」をしているものであって、ドジョウのように細長いものではない。それゆえ、食べることには、よくも悪くも、抵抗感がある。

加えて、子どもたちはドジョウを可愛らしく描く。保育園や学校では、日記をつけて観察させることもある。そんな「可愛い動物」を、なぜ食べなければならないか。ドジョウを食べることは、罪悪感まで生み出してしまう。

かつては、自然に存在するものすべてが、われわれの「餌」であった。ドジョウだって同じである。ゆえに、自然に対して感謝したり恐れおののいたりする崇拜まで生まれた。だが、現在はどうか。自然に対する畏敬の念が、子どものみならず大人でさえも、なくなってしまった。結果、ドジョウは「可愛いもの」、もしくは逆に「普通の魚とは違う、異様な魚」となり、少なくとも「食べる存在」ではなくなってしまったのではあるまいか。

ドジョウずしが消えてしまった原因は、あくまでも人間が作り出したものである。ドジョウは、静かにこのことを物語っているのではないだろうか。

【キーワード】 水田、ドジョウ、ナレズシ、ドジョウずし、発酵

はじめに

水田や小川などに棲むドジョウというのは、妙な存在である⁽¹⁾。魚といっても通常の姿ではなく細長い体躯をしているし、触るとやわらかく、ニュルニュルとしている。通常であれば人に嫌われるような外見であるが、一方で、どこか愛くるしい面も持ち合わせている。

童謡「どんぐりころころ」では山から転がってきたどんぐりと一緒に遊び、「どじょっこ ふなっこ」ではフナとともに明るく歌い上げられている⁽²⁾。童話でもたびたび登場し、子どもたちには親しまれている。大人にとっても同様で、安来節は島根県民謡の名前より「ドジョウすくい」の異名としてよく知られ、踊りとともに宴会芸の定番とされてきた⁽³⁾。このようにドジョウは、われわれには身近な魚のひとつになっている。

食用としても用いられてきた。江戸期には、例えば寛永20年(1643)刊の『料理物語』に「鱈汁」の調理法が出ているほか、数々の料理法が書かれているし、薬学関係でも、貞享3年(1686)の『雍州府志』、元禄8年(1695)の『本朝食鑑』、宝永6年(1709)の『大和本草』などの本に、その効能が詳しく記されている⁽⁴⁾。ドジョウはとりわけ「精がつくもの」と考えられており、夏の暑中に食べるものとされた。また、ウナギよりも安価で、庶民の栄養食として知られていた。

郷土料理としては、もとは江戸の郷土料理であったとされる「柳川鍋」は現在では全国的に食べられているし、「どぜう鍋」も著名である⁽⁵⁾。またドジョウ汁も比較的どこでも見られたものであったし、このほか、各地に行けばいろいろな料理が豊富に残っている⁽⁶⁾。

めずらしいと思われるかもしれないが、このドジョウがすしにされることもあった。また、現在でもドジョウずしが作られることがある。しかしながらこのすしは系統立てて記録されることがなく、細々と地元で語り継がれているにすぎないものもある。中には、今消えようとしている貴重なすしもある。

そこで本稿ではまず、これらのレシピの記録をとどめたい。単なるレシピ書にすぎないではないか、といわれればそれまでであるが、筆者としては、とにかくこれに第一義をおく。ドジョウずしは、その大多数が商品化されておらず、また、全国レベルでまとめたものがないからでもある⁽⁷⁾。本稿が、これらのすしを後世の人に受け継ぐ一助となれば、と思っている。

その上で、なぜドジョウなのか、を問うてみたい。ドジョウが減っているのはわかるが、同様に、その他の小魚類も減っている。なのに、ドジョウばかりを取り上げるのはなぜか。実は筆者は、ドジョウというのは、やや特殊な生物であると考えている。それが明らかにできるかどうかはわからないが、筆者の類推が読者の何らかの糧になれば、言外の幸甚である。

①……………すしの形態分類

以下、本稿の中で出てくるすしの形態分類について、簡単に触れておこう。それは概ね、すしの時代区分に重なっている⁽⁸⁾。

わが国で初めてすしという文字が登場するのは奈良時代以前のもので、その名は正倉院文書にも

出ている。当時のずしは魚と塩と飯だけで作り、酸味は酢を用いることなく、発酵させて出した。これを「発酵ずし」という。中でも室町の頃まではご飯を食べず捨てており、この形態を「ホンナレ」と呼ぶ。

しかし室町時代からは、材料は同じであるが発酵を浅くして、ご飯も一緒に食べるようになった。同じ発酵ずしでもこの形態をナマナレと呼んだ。さらに室町後期から江戸初期にかけては、発酵をより促進させるため、材料に酒や糲、酢、さらにはダイコンやニンジンなどの野菜を混ぜる形態が生まれた。このため、前者のナマナレを「古式ナマナレ」、後者のナマナレを「改良型ナマナレ」と呼び分ける。わが国に残る北海道や東北地方の「イズシ」や岐阜県飛騨地方の「ねずし」などは、「改良型ナマナレ」である。

「改良型ナマナレ」の中で酢を使う形態は、江戸時代中期から後期にかけてさらに進化した。次第に酸味を発酵に頼らなくなり、遂には、酢に頼り切るようになった。これを「早ずし」という。そして19世紀に入ると、その早ずしは様々な形を呈するようになる。例えば魚の姿ずしは尾頭と中骨を取った「棒ずし」になったし、その形状をまねて「巻きずし」や「稲荷ずし」にもなった。また、桶に漬けて発酵させていたずしからは、箱漬けの「箱ずし」が生まれた。さらに、「押し抜きずし」や「ちらしずし」が生まれた。ずし飯をひと口サイズに握った「握りずし」が出てくるのはその後のことで、中でも今日最もポピュラーな「なま魚を乗せた握りずし」が現れてくるのは、幕末のことである。

なお、ドジョウのずしについては、後述の篠山市諏訪神社文書の『氏神御祭礼御供帳』に「どぢよのずし」というのが出てくる。慶長5年(1600)という表書きがあるから、相当に古い習慣であることがわかる⁽⁹⁾。一般には、元禄年間(1688～1704)の和泉流の狂言本『目近大名』に「鱈の鮓を頬張って」と出ているのが比較的古い⁽¹⁰⁾。年代的にみて、いずれも発酵ずしだったであろう。当時はウナギのずしと並んで、ごちそうだったらしい。

②……………各地のドジョウずし

筆者が現段階で承知している「ドジョウ」のずしは、今では作られなくなってしまったものも含めて、栃木県鬼怒川上流域、福井県大野市旧和泉村、長野県佐久平地方、岐阜県下呂市萩原町、愛知県豊山町、滋賀県栗東市大橋、大阪府豊中市、兵庫県篠山市岡屋である。

だが、これらすべてが「ドジョウ」というわけではない。

ドジョウ科の魚を分類すると、川の最上流に棲み、きわめて清純な水が湧き出るところを好むアジメドジョウ⁽¹¹⁾がいる。前述の福井県と岐阜県のドジョウずしに使われるのはこれである。また、アジメドジョウよりは低いところに棲み、やはり澄んだ池や河川の中流域を好むシマドジョウやホトケドジョウ⁽¹²⁾などがある。これには、栃木県のドジョウずしが該当する。

本稿で扱うドジョウとは違うものの、貴重なドジョウ科のずしの例としてまずこれらのずしを記し、次にドジョウのずしを記す。

2-1 アジメドジョウのすし

(1) 福井県の「アジメすし」

(1)-1 すしの種類

アジメドジョウは河川の上流域のごく澄んだ水のところにしかいない。きわめて美味しいドジョウであるが、現在は数が激減してきたため、とくに珍重されるものである。

福井県旧和泉村では、これを発酵すしのナマナレ（古式ナマナレ）にする。以下、巢守関次郎氏家のすしの製法である。アジメ（このあたりの方言で、アジメドジョウのこと）のすしは10月12日の祭りの日に合わせて作られる。⁽¹³⁾

アジメは、毎年、獲る時期が決まっており、7月10日前後から10月いっぱいぐらいである。これを獲るには漁業権が要り、主に石徹白川流域で合計30カ所ほどの漁場が、年に3000～100000円で入札される。⁽¹⁴⁾ ここのアジメの捕獲は「タキワケ（滝分け・滝脇）」という方法で、水の流れを操作し、箱の中に魚を落とす仕掛けである。中にはアカザという、アジメよりもかかりやすい魚も入っていることがある。⁽¹⁵⁾



写真1 福井県大野市のアジメ仕掛け「タキワケ」の箱(平成20年)

(1)-2 すしの製法と味

取ってきたアジメは水で洗い、たっぷりの塩で漬けておく。長いものは2ヶ月ほどの塩漬期間となるが、早いものは塩漬にせず、獲って来てすぐのものを使うこともある。漬ける日には、塩漬したものも流水につけて、塩出しする。その時間は個人の好みだが、巢守氏は、20分ほどだという。

ご飯を普通に炊く。これをタライにあけて、よく冷ます。最近では、扇風機を使って冷やしているが、もししっかりと冷めていなければ、「蒸れて」しまい、すしが「わく（すしの具合が悪くなる）」ことにもなる。



写真2 福井県大野市のアジメ(平成20年)

ここに、塩出したアジメを入れる。筆者が見た場合は、2升の米に1.5キログラムのアジメ（塩漬前）を入れた。ただし、中にはほかの魚も混ざっており、一番多いのがアカザであった。また、めずらしいところではゴリもおり、これは頭を取ってあった。⁽¹⁶⁾

これらをしっかりかき混ぜる。味を見ながら、塩を入れる。また、水をかけながら混ぜ（水は混ぜやすいように使う）、ご飯のダマを除いてやる。ふだんならこれで「できあがり」であるが、この時はサンショウの実を混ぜてみた。人によっては「ショウガやサンショウを混ぜる」という人もある。またこの時、「糍を混ぜる」という人もいれば、「塩漬しないで、獲ってきたそのままのアジメを漬ける」という人もいて、まさに人それぞれである。



写真3 福井県大野市のアジメずし作り
(平成20年)
ご飯とドジョウを合わせる



写真4 福井県大野市のアジメずし作り
(平成20年)
水を混ぜてご飯のダマを除く

さて、この魚の混ぜ込んだご飯をバケツに漬け込む。バケツの中にビニール袋を入れ、そこに「すし」を詰め、最後に葉っぱでふたをする。その上に、手ぬぐいでパッキン代わりにバケツの内側に栓を詰め、落としぶたをする。最後に重しをしっかりとかける。重石が軽いと「わいてしまう」。なお、今はバケツに漬けるが、昔は大桶に漬け、パッキンも手ぬぐいではなく、ワラで編んだ太い縄であった。これを2～3週間漬けておく。

においては、アユずしにも似た感じで、ほんのりと酸っぱいにおいがする。アジメは、ほとんどにおいがなく、淡泊な感じであった。逆にアカザは歯触りがあり、よくかみ切れず、少しくセがあるようだった。また取材先の方は「ご飯だけ食べても、魚の脂気がまわっているから旨い」ともいう。これについては同感で、ご飯だけを食べても魚のにおいがする。さらに、ご飯の上に乗せてお茶をかけて食べるという人もいる。



写真5 福井県大野市のアジメずし(平成20年)

昔は、祭り用に漬けたすしを、正月まで持たせておいたという。この時、重石を十分に効かせなければ、すしは「わいてしまう」。ただ、どうしても酸っぱくなることだけは否めない。酸っぱくなったものはアルミホイル(昔はホオ葉)で包んで、オープン(昔は炭火)であぶって食べる人もあった。ご飯の固さはなくなって柔らかくなり、中のアジメは少し焦げており、ナマとは違った味わいがある。

(2) 岐阜県のアジメドジョウのすし

(2)-1 すしの種類

岐阜県下呂市萩原町の大前家には、天保3年(1832)の年号が記された『年内萬覚帳』という家の諸行事の手引書が伝わる。これによると、この家の12月には「すすはき」という行事があり、その日の夕食に「あしめ之すし」、つまり、アジメドジョウのすしが出される決まりがあったらしい。⁽¹⁷⁾

今ではそういう風習もなく、詳細は明らかでないが、このすしは改良型ナマナレではないかと想像する。今日の飛騨地方には主に正月料理として、約ひと月間の発酵期間を持つ、「ねずし」と呼ばれる糍入りのナマナレがある。現在、「ねずし」にはアジメドジョウを使ったという話は聞かないものの、先に挙げた福井県大野市旧和泉村のアジメずしに似たようなものが昔作られたであろうことは、想像に難くない。

現在では早ずしのひとつ、ホオ葉ずしの具として、川魚を煮つけたものが使われる。近所の川で獲れる小さな魚で、カブヤゴトチ、ジャスなどのザッコ類が挙げられる⁽¹⁸⁾。しかし、なんといっても圧巻はアジメドジョウで、その貴重なさまから「清流のダイヤモンド」とさえ呼ばれる。

以下は、下呂市萩原町に住む都竹佐賀子氏によるアジメドジョウのすしの製法である。

(2)ー2 すしの製法と味

ホオ葉ずしは6月から10月ころのものであるが、ここでは夏に茂った葉をいったん刈り込み、秋に新芽として芽吹いた新しい葉を使うため、晩夏から秋口にかけてが旬となる。春から持たせた葉では「アリが登る（葉に黒い斑点が入ってしまう）」からいけないという。

アジメドジョウは9月～10月が獲れ時で、ここでも漁期が決まっている。しかし昨今では漁獲が減り、近ごろはくじ引きであるという。都竹氏は、ボールに半分ほど入ったアジメドジョウを見せてくれた。これだけ獲るのも大変な作業である。

アジメドジョウは秋季の、卵を抱いたメスが美味しい。これを一度焼いておき、熱く沸騰した湯にしょうゆ、砂糖、みりんで味を整え、固めに煮る。そうしないと、アジメドジョウの形が崩れてしまい、腹に抱いた卵が飛び出してしまうこともある。また、この時、臭み取りにサンショウの実を入れる人があるが、入れなくても臭みは少ない。

さて煮上がったら、ホオ葉の半分くらいをめどにすしご飯を盛る。ご飯を平らにしてアジメを並べ、上から煮汁をかける。最後にホオ葉を半分に折って、飯びつなどに入れて30分くらい軽い押しをかけたら、食べられる。

味は、ホオの葉の香りがにおって来るだけで、ドジョウという名からは想像できないくらい、アジメドジョウには何の臭みもない。実に淡泊である。煮上がりはやわらかで、筋もない。カブヤゴトチを乗せた「ザッコずし」も同時に作ってもらったが、両者を食べ比べてみると味わいは雲泥の差といわざるを得ない。ザッコずしには川魚特有の苦味があった。



写真6 岐阜県下呂市のアジメドジョウのすし作り(平成3年)
飯びつに入れて、軽く押しをかける



写真7 岐阜県下呂市のアジメドジョウのすし(平成3年)

2-2 シマドジョウ, ホトケドジョウのすし

(1) 栃木県鬼怒川上流の「スナサビやババスコのすし」

(1)-1 すしの種類

栃木県ではドジョウのナマナレが、鬼怒川上流、那珂川上流域で見られた。今日話が聞けるのは鬼怒川上流の栃木県宇都宮市旧上河内村のみらしく、筆者はここで調査を行ったが、実際に漬けることはなくなったという話である。

すしは糶を入れず、炭水化物はご飯だけを使う点では古式ナマナレといえるが、ダイコンを併用するため、改良型ナマナレに入れる人もある。珍しい材料構成で、このような例は日本にはほとんど類を見ない。⁽¹⁹⁾

以下は笹沼春子氏からの聞き書きと柏村裕司 [1985], 「日本の食生活全集 栃木」編集委員会編 [1988] らの報告による。⁽²⁰⁾

(1)-2 すしの製法と味

このあたりで使われるのはスナサビ（シマドジョウ）やババスコ（ホトケドジョウ）である。スナサビやババスコは鬼怒川で、罾を使って獲って来る。笹沼氏の場合、身近になくなってしまったのでやむなく知人から買っていたのだが、その人も亡くなってしまい、今どうすべきか考えているところであるという。

スナサビやババスコは、5月頃、塩漬けにする。腹出しはしないし、骨も取らない。割合は魚1升に対し、塩5合でいどである。100日くらいしたら塩漬けは完了するが、その後、ずっと塩に漬けておいてもかまわない。これをすし漬けする前に、塩出しする。この時に出た「漬け汁」をすしに入れると「すしがうまく漬かる」といって残しておく人があるが、「漬け汁」を入れるとにおいが強くなるので嫌う人もいる。



写真8 栃木県宇都宮市で塩漬けされたスナサビ(平成3年)

すしは3~5月と9~11月に漬ける。11月にある羽黒山の梵天祭りには、これを漬けたものであった。ダイコンをせん切りにし、塩をからめてしんなりさせた後、軽く水気を絞る。米1升に塩漬けしたスナサビやババスコ300~500グラムで、ご飯は固めに炊く。炊けたら水洗いして、ねばり気を取る。桶に、ご飯とダイコン1キログラムを混ぜたものを入れ、魚を乗せ、また、ご飯とダイコンを混ぜたものを乗せる。これをくりかえして、2~3段ほど漬ける。

最後に落としぶたをし、30~40キログラムほどの重石をして、家の軒下などに置く。3日ほどで水が上がってくる。それから10日ほどたったら、逆さに置いて水を切る。口を開けて、皿に取る場合は、ダイコンも一緒に食べる。皿にとったらそのまま食べてもよいが、より酸っぱくなる2~3日後の方がいいという人もいる。しょうゆをかけて食べる人もいる。

スナサビやババスコは、最近ではそのまま、冷凍保存してある。時期が来ればすしに漬ければよいのであるが、魚のはらわたが苦く、漬けてもあまり喜ばれない。唐揚げにした方が喜ばれるという。

2-3 ドジョウのすし

ドジョウ，すなわち，田んぼにいる，いわゆるマドジョウのすしである。すでに紹介したアジメドジョウやシマドジョウ，ホトケドジョウのすしが河川の上流に分布するのに対し，比較的平野部に分布する。それはドジョウ(マドジョウ)という魚が持つ自然的な特性が影響しているであろう。北から順に述べる。

(1)長野県佐久平の「ザッコすし」

(1)-1 すしの種類

長野県東部の佐久平地方は，明治から昭和期まで水田漁業が盛んな地方であった。ひと口でいえば，田植えの終わった水田で魚を飼い，副収入に当てるのである。中でもコイはよく知られ，「水田養鯉」はこの地方の風物詩である。⁽²¹⁾

水田は稲の実りとともに乾燥させてやる必要がある。そこで8月下旬から排水をする，いわゆる「田んぼから水を落とす」時期がくる。この時，田水とともに水田で飼っていた魚類も落ちてくる。そこにウケ(筥)を仕掛けておくと，水田の養魚はみな手に入るというわけであるが，水田には本来の養魚でない雑魚も育っている。これが「ザッコ」と呼ばれるものである。魚種は特定されておらず，フナやハエなど，小さな魚の総称であろう。また，川でもこれを獲った。この中にドジョウが入っていることがある。

このザッコを箱ずしの具にすることがあった。今は作られなくなってしまったが，以前はどこの家にもすし箱があった。作家の佐藤春夫は，とりわけドジョウのすしが好きだったようである。⁽²³⁾

以下「ザッコすし」について，高橋あや子氏からの聞き書きと，「日本の食生活全集 長野県」編集委員会編 [1986] の報告による。⁽²⁴⁾

(1)-2 すしの製法と味

秋彼岸や祭りなど秋のハレの日に，主食として作られた。この小魚を獲るのは子どもたちで，このすしを食べるために魚獲りをしたという。

獲れた小魚を，しょうゆと砂糖を煮立てたところへ少しずつ入れて，形を崩さずに甘辛く煮つける。テリが出てきたらよい。これをすし箱の底に並べ，上にすしご飯を入れて，しっかりと押し固める。3時間ほど固めたら，出して切り分ける。

地元では，とくにドジョウを狙って入れているわけではなく，むしろ「ドジョウも，ザッコの中に紛れていた」という程度のものであろう。昭和30年



写真9 長野県佐久市のすし箱(平成4年)



写真10 長野県佐久市のザッコすし(平成4年)
すし箱ではなく，押し抜き型で作ったもの。「ザッコ」ばかりで，ドジョウは入っていない

代をピークにザッコずし自体が消えてしまったと同時に、このドジョウずしもなくなってしまった。

(2)愛知県豊山町のドジョウずし

(2)－1 すしの種類

愛知県豊山町は名古屋市の北郊で、中部国際空港ができる前の名古屋国際空港（現・愛知県営名古屋空港）があったところとして知られている。しかし、その前身・小牧飛行場ができる昭和17年（1942）までは、まったくの純農村地帯であった。⁽²⁵⁾ 飛行場は戦後、米軍に接收されながらも、現在も航空自衛隊小牧基地と共存している。一方で周辺は戦後、名古屋の近郊開発で借家が立ち並ぶところとなり、飛行場建設の陰で残った水田も、競って借家の敷地へと変わっていった。

かつて水田が残っていた頃、ここで採れたドジョウを甘辛く煮て、箱ずしの具に使ったものだった。以下、水野笑子氏の聞き書きによる。

(2)－2 すしの製法と味

戦前までは、町のあちこちの水田や池などがあった。小さな川もあって、そこにはドジョウがおり、子どもたちは「イカキ（ざる）」ですくっていた。大人も混ざって行うのは「カエドリ（川や池をせきとめて魚を獲ること）」であるが、この時にも中にドジョウがいた。

作る時期は秋祭りの時が主である。地区ごとに氏神があり、また、大字ごとにも神社がある。大小の神社で祭りがあり、この時は親戚の家に呼ばれて、ごちそうになりに行った。春の寺行事・「お釈迦様祭り」の時にも漬ける人がある。昔は法事などでも作ったといい、ドジョウは季節にはあまり関係がなく獲ったものだが、真夏の暑い時期には獲らなかったという記憶がある。

ドジョウは、しょうゆ、砂糖、みりんなどで甘辛く煮つける。煮汁が煮立ったところに、少しづつドジョウを入れてやる。こうすると、時間がかかるものの、ドジョウがぴんと曲がらないのだという。また、臭み取りに古ショウガを切って入れてやる。ニンニクを入れる人もいる。

箱ずしは「切りずし」ともいい、すし箱にすしご飯を詰め、上にドジョウを置く。ドジョウの代わりにモロコヤシジミ、シンプシ（新節）などの佃煮でもよいが、やはりドジョウのすしが好まれる。また、一緒に置く具を「相手」と呼び、たいいてドジョウなど小魚には「相手」があった。昔はレンコンであったが、固いと年寄りが嫌がるとして、近ごろは角麩にする家も多くなった。これらを、押しぶたを乗せて「箱ずしの機械」と呼ばれる押し枠にはめておく。15分も押せば食べられるが、ご飯が固まるには、せめて半日置かなくてはならない。その頃になると、具から煮汁がしみ込んで、おいしくなるという。

今では、地元にはドジョウはおらず、ほとんどが中国産になってしまった。近ごろはスーパーのパックに「中国産」と書いて売っているが、水野氏はそう表示される前から、国産のドジョウではないと思っていたという。国産ドジョウは「非常に高い」からである。

水野氏らが作ったドジョウずしを味見させても



写真11 「箱ずしの機械」と呼ばれる押し枠
(同型 平成21年)

らった。30分ほどしか押さえてないものだったので、まだ十分ご飯が固まっていなかったし、具の煮汁がご飯にしみ込んでもいなかった。「相手」はシジミ、角麩、おぼろなどであったが、やはりドジョウの印象は強烈である。ドジョウの味は泥臭いことはなく、筆者にとってはよい加減に煮上がっていたが、ドジョウの煮つけに慣れていない人にはどうであろうか。ちなみに、愛知県内の老人を集めてすしの話をした際、この写真を見せた時には、顔をしかめる人が多かった。



写真12 愛知県豊山市のドジョウずし
(平成13年)

(3)滋賀県栗東市のドジョウとナマズのすし

(3)-1 すしの種類

滋賀県栗東市大橋地区では、ドジョウとナマズの古式ナマナレを、三輪神社の祭りで神前に奉納⁽²⁶⁾する。この祭りは神饌とする魚の種類がめずらしいからか、近年になってマスコミに登場している。しかし、この神饌が特殊なのはそればかりでなく、この地区すべての行事がこのすしに関連し、なおかつ、複数のトウヤ(当番家)が重層的につながっていることである。

ただ、この習慣については種々の研究書が報告しているし、筆者も別稿で述べたことがある。⁽²⁷⁾ここでは、すしに関する概略を記す。

2月初旬のハツヨリアイ(初寄合)でトウヤが決まる。地区を東西ふたつに分け、それぞれ1人ずつ、計2人のトウヤを決める。トウヤは水まわりやトイレなどの改築など家の普請をしたりする。その晩夏から秋にかけて前の年のトウヤからタデ(ヤナギタデ)の苗をもらい受け、翌年春に定植する。そして、自田の一部を仕切って神饌用の稲を採るべく、田植えを行う。

こうして秋になると、タデが畑で大きくなっている。また、新米も採れる。9月23日はウオトリと称するカイドリが村を挙げて行われ、ここですしにするドジョウやナマズのほか、フナやコイなどを獲ってくる。東西両トウヤ宅では、それぞれ地区の長老が主となって、すし作りを始める。そして、村中が東西どちらかのトウヤの家に呼ばれて、宴会となる。翌日は身内が集まったの慰労会があり、これをザンと呼ぶ。

すし作りについては別記するとして、トウヤは漬けたすし桶を預かり、翌年5月まで守りをする。その間、カケマイ(掛け米=講米や代参米など各家に課された米のことで、この一連の祭りの参加費のような役割を持つ)を集めたりお弓式(的弓神事)を行ったりする。翌5月1日が口開けで、東西のトウヤは自分のところのすしを持参し、神社で味見をする。

3日が大祭日である。奉納膳にはすしのほか、



写真13 滋賀県栗東市のドジョウとナマズのすし
(平成元年) 5月1日の口開け

ミゴク（御御供＝型抜きした蒸し飯）、ダイコン、カブ、豆腐などが乗っている。これらの膳をツリダイ（櫃）に入れ、東西トウヤはそれぞれの家から神社まで、順序が決まった行列を組んで運ぶ。神前にすしが奉納され、祝詞が上げられ、舞があり、など通例の儀式が行われ、祭りは終わる。

翌日がゴエン呼び（御縁呼び＝トウヤたち神事関係者の宴会）、翌々日がザン呼び（残予備＝トウヤの近親者のみが集まる慰労会）、さらに10日がコマツリ（昭和36年以前の祭礼日のなごりで、トウヤたち神事関係者が集う宴会）と、宴会は続く。すしも、たいていの宴会に出される。そしてトウヤは次の春までに愛宕山へ参拝し、これが済むと、トウヤの仕事も終わる。足かけ3年から4年がかかる、大仕事である。⁽²⁸⁾



写真14 滋賀県栗東市のドジョウとナマズのすし（平成元年）
5月3日の祭礼日。吊り下げた櫃の中にすしなどが入っている

(3)-2 すしの製法と味

すしの漬け方は、以下のとおりである。

まず、ご飯を炊く。米を3升3合準備し、うち3合は「オコゲ」と称する焦げ飯にする。その後、よく冷ましておく。一方、タデは粉になっているので、水に漬けて砂や小石を取り除き、水気を取ってダンゴにする。そうして、ご飯とタデを混ぜ、十分混ざったら、ご飯を5等分しておく。ドジョウやナマズは、今は魚屋で買ったものを用い、ドジョウは活きているものを30キログラム、ナマズは開きにしたものを10尾である。



写真15 滋賀県栗東市のドジョウとナマズのすし作り（昭和63年）
漬けられるドジョウ



写真16 滋賀県栗東市のドジョウとナマズのすし作り（昭和63年）
漬けられるナマズ。開きにして塩漬になっている



写真17 滋賀県栗東市のドジョウとナマズのすし作り（昭和63年）
タデの粉をご飯に混ぜる

桶の中に、5等分した先のご飯を入れ、ドジョウ7.5キログラムを置き、ナマズを2～3尾乗せ、塩を適宜降り、ご飯をかぶせる。これが1段で、以下、同じく4段目まで漬ける。最後は緑色した残りのご飯を乗せ、さらにオコゲを広げる。上にサンダワラを、ふたの周囲に縄を置き、上ぶたを置く。最後に30キログラムの重石を乗せ、ふたの上から水を張って、すし漬けは終わる。しかし、これは神饌であるため、漬け終わったすし桶をむしろで巻き、しめ縄をめぐらせてから安置される。



写真18 滋賀県栗東市のドジョウとナマズの
すし作り(昭和63年)
ドジョウを漬け込む



写真19 滋賀県栗東市のドジョウとナマズの
すし作り(昭和63年)
ナマズを漬け込む

漬けてから3週間ほどたつと、塩水を足す。1週間後にまた塩水を足し、さらに10日くらいたった時に、やはり塩水を足してやる。こうして12月にもなれば、水は安定する。

5月1日は、口開けの日である。水を切り、ふたにこびりついたカビをきれいにし、やってから、ふたを取り、中身を出す。ここで出されたすしは神主以下祭りの役員たちが集まって、試食される。そして、3日が大祭日である。ドジョウとナマズのすしをテニスボールほどの大きさの球にまとめて、各膳に据える。⁽²⁹⁾また、残りのすしは、東西のトウヤが自分の組に属している家に分け与える。

お供えのうち、このすしだけは一般客も食べることができる。神社の隅に机が置かれ、東西別々にドジョウとナマズのすしが置かれている。漬ける時はタデで緑色をしていたご飯は、タデが真っ黒に変色している。ドジョウは、活きたままの姿が残る。においは、ドジョウやナマズから出る香りはほとんどないが、強い発酵臭が生じている。味は、少し塩辛めであった。独特の風味はこの地区の人でも好き嫌いが別れるらしく、ある村人が「あんなん、ヘド(反吐)でっせ。ネコでも食いまへんわ」といっていたのを思い出す。



写真20 滋賀県栗東市のドジョウとナマズの
すし作り(平成元年)
漬け上がったすし(東のトウヤ)

(4)大阪府豊中市のドジョウすし

(4)ー1 すしの種類

豊中市は、今でこそ大阪市の衛星都市であるが、元来、水田に恵まれたところであった。「一丁田(いっちょうでん=1丁もある田)」の両端は水を引き入れるべく溝ができていますが、そこに、

フナやハス、ドジョウなどが入ってきた⁽³⁰⁾。9月の終わり頃、田に水がなくなるが、この時、この溝の両端を堰き止めて中の魚を捕った。これが10月の祭りのごちそうになったわけである。今では伊丹空港（大阪国際空港）の緑地になっているが、昭和45年（1970）頃に土地が買い取られるまでは、ここの辺りが一番土地の低いところで、ドジョウもたくさんいた。

豊中市原田も昔は農村で、ドジョウを箱ずしの具にしたドジョウずしは、原田の名物として有名であった。今は作る人はほとんどいないが、豊中市原田の祭りでよく作ったものであった⁽³¹⁾。

ずし店「鈴乃家」は、ドジョウずしを市民の味として販売している、唯一の例である。同店の鈴鹿秋雄氏が先代から受け継いだ作り方は、ドジョウは12～15センチメートルのものを使い、いったんしょうゆと砂糖でつけ焼きにした後、それをそのまま乗せる方法である⁽³²⁾。ただしこれは職人の仕事で、素人が誰でも行った技法ではないという。



写真21 大阪府豊中市の鈴乃家のドジョウずし作り（平成21年）
ドジョウのつけ焼き



写真22 大阪府豊中市の鈴乃家のドジョウずし（平成21年）

永田嘉朗氏、光子氏は、昔、このあたりで行われていた製法を知っており、受け継ぐ意味でも、今の人にボランティアで伝えている⁽³³⁾。以下は両氏の聞き書きによる。

漁はドジョウだけを捕るわけではなかった。フナやハスは水の中を泳いでいるが、ドジョウは泥の中にいる。まず上水のところを泳ぐフナやハスなどを捕り、完全に水が落ちてしまうのを待ったら、今度は泥を掘り返して、ドジョウを取るわけである。これを食べる時には5日～10日ほどきれいな水で飼っておき、泥を吐かせたという。今は、ごくたまにいる「ずしを作る人」は、購入品ばかりである。

(4)–2 すしの製法と味

ドジョウは、まず酒に浸し、5分間くらい置く。これを称して「ドジョウに酒を呑ませる」という。ドジョウは、激しく暴れまわるが、5分ほどしたらドジョウがおとなしくなる（これを「ドジョウが酔っぱらう」という）ので、塩をふりかける。ていねいによく揉んで、ぬめりを取る。ドジョウは仮死状態になっている。

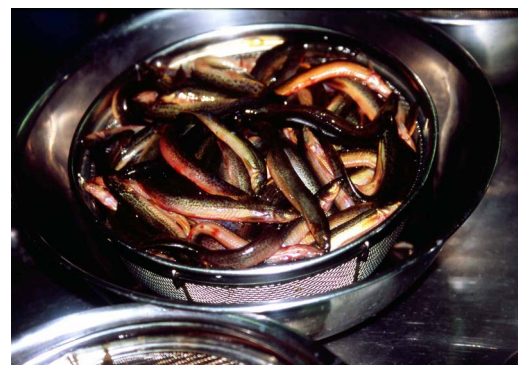


写真23 大阪府豊中市のドジョウずし作り（平成20年）
塩をしてぐったりなったところ

次に、なま臭みがなくなるように、ドジョウをオーブンの強火で焼く。250度で30分、ただし、15分でドジョウを裏返す。その後、フードプロセッサーで粗くひき、さらにそれを外に出して、包丁でトントン叩く。かなり細かくなったら、しょうゆなどで味つけをする。これで焦げないように、弱火で練る。ドジョウは40～50分くらい時間をかけて練るように炊き、仕上がったらそのまま鍋⁽³⁴⁾の中で冷ます。



写真24 大阪府豊中市のドジョウずし作り(平成20年)
オーブンで焼く



写真25 大阪府豊中市のドジョウずし作り(平成20年)
包丁でトントン叩く



写真26 大阪府豊中市のドジョウずし作り(平成20年)
ドジョウの粉を鍋で煮る

ご飯はふつうより固めに炊き、すし酢をかけて混ぜ、よく冷ます。ご飯とドジョウが冷めたら、すし箱にすし飯を置き、次にドジョウを入れる。上ぶたを押さえつけ、押さえられたと思ったら、そのまま上ぶたで押したまま杓を上に抜き取る。上ぶたのみを外し、底板⁽³⁵⁾を持って抜き出す。



写真27 大阪府豊中市のドジョウずし作り(平成20年)
すし箱に入れる



写真28 大阪府豊中市のドジョウずし(平成20年)

味は、ドジョウの泥臭さはまったくなかったものの、独特の風味と舌触りである。ハモのすり身、あるいはシャコにも似ているが、もっと野趣に富んだものである。地元の人にいわせると、「酒をしっかり呑んでから泥臭くない」ということであった。昔からこの味だったとすれば、相当にドジョウに泥を吐かせたことであろう。

(5)兵庫県篠山市のドジョウずし

(5)ー1 すしの種類

篠山市岡屋にある諏訪神社の祭礼は、毎年9月第一土曜、日曜に行われる。この時地区は東西に別れ、東西の岡屋地区がそれぞれに神饌を準備する。昔はこの時の神饌に「すし」があり、東岡屋

が「雑魚ずし」、西岡屋が「ドジョウずし」という古式ナマナレを作ることになった。⁽³⁶⁾

かつては、すしを漬ける日や口開けの日などが厳格に決められていた。祭礼は、以前は9月5日(旧7月27日)に行われ、その約1ヶ月前に、東西岡屋のトウヤ(当番家)それぞれがすしを仕込んだ。西岡屋のドジョウずしは、8月3日(旧6月25日)に作り始められた。ドジョウ1斗に対し、塩2升とタデ少々で、白米2升を炊いて、これを混ぜる。1斗桶を2個準備し、そこに飯を入れ、すしを漬け込み、ひとつは22貫、ひとつは32貫の重石を置く。

ひと月たった本祭の前々日(9月3日)、トウヤは村の役員を集めてあいさつと酒宴をし、その肴としてすしを出す。そうして5日、本祭を迎えた。トウヤはじめ氏子たちは祝詞を終え、神事がすむと、東西それぞれに「拝受式(直会に似ているが、直会ではない)」で賑わう。これが終わると、神社を後にする。⁽³⁷⁾

さて、この祭礼時に献じられたすしが、昭和30年頃を最後に、途絶えてしまった。⁽³⁸⁾それが近年、復元しようという話が出、平成15年(2003)に雑魚ずし、その2年後にドジョウずしが復活することになった。ただし、実際に漬けた経験者はまったくいない。学生の頃、かろうじて食べた経験がある程度で、わずかな味の記憶しかなく、製法はあいまいであるが、一応、50年近くたってドジョウずしが復活した。一例として挙げておこう。

以下は平成17年度の西岡屋のトウヤ・谷田正隆氏と、梶原周逸氏をはじめとする西岡屋地区有志の聞き書きである。

(5)-2 すしの製法と味

ドジョウは、昔は水田やそれにつながる水路、および水がたくさん出た後の水たまりなどでよくおり、モンドリ(筥)などで獲った。近年は生活用水・排水のほか、冬場に水を落としてしまうため、ドジョウの冬越しができず、周囲からいなくなった。このたびすしにつけるのは、魚屋に活着しているものを注文しておいて、買ってきたものである。大きいもの3キログラム、小さいもの3キログラムを購入し、このうち、すしに使ったのは、小さいドジョウ3キログラムである。



写真29 兵庫県篠山市のドジョウずし作り(平成17年) 活きたままのドジョウを入れる

ドジョウは塩でぬめりを取ろうとしたが、暴れてしまうので、塩水で洗い、水を切って漬けることにした。タデはヤナギタデである。トウヤの仕事として谷田氏が苗を川原から抜いてきて、畑で育てたものである。タデの葉を軸からはずして固い茎は除き、やわらかい葉だけにして塩で揉む。また、ご飯は、暖かいのを冷ましておく。炊いたご飯には塩を混ぜていない。

桶(ナイロン桶)の中にご飯を敷き、ドジョウを敷く。ドジョウは暴れ回るが、上から塩、タデを散らして、再びご飯を置く。塩の分量は目分量。タデも同じである。

これを数段(この日は4段)続け、最後は多めに塩を振る。タデも多めに散らし、ご飯で厚くふたをして、ビニール袋の口を止める。その後、落としふたをして、重石を載せる。重石の目方は、23.4貫(40.5キログラム)であった。こうして、桶はひと月ほど置いておかれる。



写真30 兵庫県篠山市のドジョウずし作り
(平成17年)
ご飯を詰め、タデを置く



写真31 兵庫県篠山市のドジョウずし
(平成17年)

約ひと月後、重石を下ろす。谷田氏によれば、重石が軽くなるか、毎日、見回っていたという。石が何かに当たると、その分、重石の目方は軽くなるためである。また、漬けて数日たったら水が上がってきたという。石を下ろしたところでは「だいたい成功」との話で、魚にもご飯にも発酵臭はない。また、骨っぽさもない。「ドジョウはまずまずの出来である」とのことだったが、もっとも、原型を味わった者は少ない。

でき上がりは、ドジョウはいい塩加減であるものの、ご飯は、筆者には、辛すぎる。タデも、辛いを通り過ぎて、やや苦いとすら感じた。だが、とりあえず西岡屋の人々は、このすしを今後に伝えてゆきたいという。今回はまだ試しであり、昔風にするため、次回はすし桶を本物の木のものに変え、重石もできるだけ昔風のものに近づけたいという。

昔を知る人に味の違いを聞いてみると、昔のものは「もっと塩が吹いていた」という。ただ、「味は今日の方がいい」といい、評価は「今風の減塩のほうがよい」ときた。結局、昔風のものと同じ味は、今となっては求めることはできず、ひとまず、「昔風のもの」が失敗せずにできたということに、喜びを見いだしていたようである。なお、復元作業は今後も続けてゆきたいが、後継者がいないのが悩みの種であるという。

③……………ドジョウが語るもの

3-1 追われてしまうドジョウ

現段階で報告できるドジョウのすしは、以上である。「全国を例にした」という割りには、いささかあっけない気もする。

さて、これらはいずれも風前の灯の状態にある。上中流部のアジメドジョウ、シマドジョウ、ホトケドジョウですら、存続の危機に瀕しているのである。いわんや中下流部のマドジョウなど、水田が身近にある分だけ、人との関わりが頻繁になる。「田んぼがゆがんでいと不都合だ」といっては圃場整備をする。「虫がつく」といっては農薬をやる。あげくの果てには、「米が余る」といって、田まで放置する。人の都合に追われ、機械に追われ、やがてドジョウは人間の身の回りから追

いやられてしまった。ドジョウもかわいそうな生き物である。

3-2 食用としてのドジョウ

かつて石毛直道が「水田漁業」という考え方を出した。⁽³⁹⁾子どもたちが（むろん大人でもよいが）遊びで獲る魚がいる。それは食べられるから食べよう。しかしこれらの魚種や漁獲高は、基本的に内水面漁業のデータには出てこないのである。また、それを食生活の側面だけでなく、人間の生態系という概念につなげたのが安室知の「水田漁撈」という視座である。⁽⁴⁰⁾近世、近代の日本人が極度にたんぱく質が欠乏していたかという、決してそうではない。その陰にあったのは、小川や水田から上がる「おかずとり」の漁労であったのではないか。そういう考え方に、筆者は何の反論もあろうはずはなく、大賛成である。また、現在なされている新たな圃場整備政策、例えばビオトープ水路の建設なども、積極的に理解しているつもりである。

しかし今、それらの政策について議論するつもりはない。食物民俗学者としての筆者が解明せねばならないことは、なぜドジョウのすしが消えてゆくのか、である。

「水田漁撈」の話に戻そう。水田につながる水路からフナやモロコ、ドジョウやナマズ、タニシなどが獲れ、これらが数字にはならない漁獲としてたんぱく源になった。これも「よし」としよう。だからこそ、種々なかたちにせよ、ドジョウのすしが作られてきて、食べられてきた。

現在、ドジョウすしに限らずすべてのドジョウ料理で、材料の品薄が叫ばれている。いや、ドジョウだけではない。多くの川魚料理も、やはり材料の品薄がいわれている。その意味では、ドジョウすしも「おかずとり」の魚に属する魚のすしも、同じである。みんな風前の灯なのである。

しかし、ドジョウと他の魚、例えば小さなフナやモロコと違うところはどこであろうか。

郷土料理としてコイやナマズ、ドジョウなどを食べさせる群馬県板倉町で、名物・川魚料理のフルコースを特別注文した。こちらの身分は明かさなかったが、フナの卵やナマズの天ぶら、ウナギの肝焼きなど希少なもので、大変おいしくいただいた。だが、ドジョウの料理がひとつもない。いや、その店のメニューには乗っているのだが、そのコースには入っていないのである。不思議に思って店の人に聞いてみると、「あれは好き嫌いがありますから、コースには入れてないんです」という。くせのある味ということでは、例えばウナギの肝はどうか、ナマズの刺身はどうか、と聞くと「ドジョウですからねえ」とのことであった。

これがよい例で、ドジョウが嫌がられるのは、多くの場合、味ではない。ドジョウの外見的特性、すなわち、あの細長い体であろう。一般的な魚の体型からあまりにもはずれ、それは時として、食物としてのイメージからもはみ出すのではないだろうか。

昔はドジョウを、すしに限らず、さまざまな風にして食べていた。だが、今は食べない。その理由を、多く人は「ドジョウがいなくなったからだ」という。さらにその原因を問えば、ある人は農薬のせいにして、「昭和35年（1960）ごろから使い始めた」とか、「昭和45年（1970）ころはあたりにドジョウがいっぱいいて…」とか語る。またある人は生活排水のせいだとし、「高度経済成長時代の幕開けがドジョウの不幸だ」と語る。「いや、もっと根本的には…」と、従来の圃場整備について語る人もいよう。しかし、その議論はその筋の専門家にまかせたい。

3-3 ドジョウをめぐる人間

昔の人が食べたドジョウを、今の人が食べないのはなぜか。

それは、慣れていないからである。フナやモロコではない、あの細長い体をもつ、ほかならぬドジョウだからこそ、食べ慣れていないのである。

最近では農薬も減り、田んぼのまわりの生物も少しずつ戻って、ひところよりは水田や水路にて小魚も見られるようになった。ドジョウも、幼稚園や保育園では観察日記をつけ始めているところもある。

しかしそこで園児が見るドジョウは、食材ではない。観察して勉強する「教材」なのである。教材は食材にならない、というより、教材を食べてしまうことなど許されない。また保護者の方も、ドジョウを食べた経験を有する大人は少ない。今の若い世代には、皆無かもしれない。結果、ドジョウは「見てかわいいもの」という印象だけが残ることになる。

フナやモロコ、あるいはコイの稚魚だったら、食べられてもまだよい。なぜなら、自分たちが食べ慣れている魚のかたちとほぼ同じだからである。食べてしまっても、かわいそうだが、抵抗感や罪悪感は薄い。対してドジョウはどうだろうか。

子どもたちはこぞってドジョウの絵を描く。子どもは、たいてい愛らしくドジョウを描く。ドジョウもこれに応えるかのように、丸い頭に長いひげを持ち、丸い尾びれでかわいらしく泳ぐ。童話や童謡にも登場する「かわいい魚」の代表がドジョウである。食べてしまうには、あまりにもかわいそうなのである。

昔の子どもたち、いや、ドジョウがまだ見近にいっぱいいた頃の人たちは、コイもフナもドジョウも、毒でなければ何でも食べた。時には動物たちに、無慈悲なこともした。だからこそ、時として、普段の行いを悔いて、祈りの念を持ったこともある。大いなる自然に畏敬の観念を持つことにもなる。そうしたことが、今の子どもたちには、いや、今の大人にもない。

自然に対して素っ気ない態度を平気で取り続けてきたことが、ドジョウずし、およびドジョウが消えてしまうことの一番の原因ではなからうか。

むすびにかえて

長い間、すしの主流は発酵ずしであった。その味わいは、今の人の味覚には合いづらい。その点、江戸時代に生まれた早ずしは、比較的、今の人の口にも合う。ところが、早ずしという食べ物ですら、ドジョウが上に乗っているとわかると、躊躇してしまう。ましてや、ドジョウを発酵させたものといえば、たいていの人は手が伸びない。

本稿の大半は、こうしたドジョウのすしのいろいろについて報告した。将来、なくなってしまうものもあるかもしれない。復元の話でも出た時に、本稿の記事を参考にしてでもいただけたら、と思う次第である。

さて、終章の3は筆者の独言に近い。こうした論文の最後の章は、自分の主張は誰の指摘と同じである、とか、どこ部分が違う、など、参考論文を引用したりするのが常である。しかし、ここ

では一切を排除して、個人的な意見を述べたかった。

もちろん、ドジョウずしがなくなるという問題はドジョウがいなくなるという問題につながり、そこから生態学や動物学、農学、あるいは土壌学や水圏学、理学や化学など非常に幅広いの学問分野につながってゆく。しかしそれは、それぞれの人がそれぞれの立場で、ドジョウずしやドジョウを見てくれればそれでよい。筆者は筆者なりに、少し格好をつけるなら「食物民俗学者」として、意見を述べるにとどまった。

結果、自然の変化に対して、誰もが真剣に向き合っただけでなかったことが、ドジョウを追い払い、ドジョウずしもなくなった、という、およそ科学的ではない結論が出てきてしまった。冒頭に述べたように、このことが読者に何かを与える糧になれば幸いである。

註

(1)——本稿で扱うドジョウはコイ目ドジョウ科ドジョウ属の *Misgurnus anguillicaudatus* を主とする。俗称をマドジョウともいう。

(2)——「どんぐりころころ」は大正10年(1921)の『かはいい唱歌』(共益商社書店)が初出である。「どじょこ ふなっこ」は昭和11年(1936)、東京の玉川学園の芸能隊が東北旅行をした折り、秋田の教師が豊口清志の詞を詩吟調子で歌い始めたのを玉川学園の岡本敏明が旋律をつけ、誕生したという。

(3)——安来節の歌と踊りは華やかさより滑稽さを売り物にし、酒席で用いられてきた。江戸後期に「出雲節」が変化してできたもので、男が踊る踊りは独特の表情とドジョウすくいの腰使いで周囲の笑いを誘うが、安来周辺で行われていた砂鉄を採る所作を取り込んでいるともいわれる。大正時代になると、渡部お糸なる女性が三味線の名人・富田徳之助と一座を組んで全国巡業し、行く先々で大好評を博した。その結果、東京・鈴木亭の舞台に立つまでとなった。

(4)——この種の例は枚挙にいとまがない。吉井始子編(1978)『翻刻江戸時代料理本集成 第一巻』臨川書店や、あるいは『古事類苑 動物部』を引けば、いくらかでも出てくる。なお、『料理物語』の成立は、寛永20年より前に想定されることが一般的である。

(5)——柳川鍋は江戸時代の天保の頃に、日本橋・横山町の「柳川」という料理屋で創始されたといわれているが、他にも、福岡の柳川産の土鍋を使ったという説、鍋にドジョウを並べた姿が柳の葉に似ているからという説などがある。開いたドジョウと笹がきゴボウをみりんとしょうゆで煮、卵でとじた鍋料理で、一緒にネギやミツバを用いる場合もある。ドジョウを開かずにそのまま使ったものは「丸鍋」と呼んで区別する場合もあるし、

丸鍋にはゴボウでなくネギ、またしょうゆでなく味噌、と、使い分ける店もある。一方どぜう鍋は、わかした酒にドジョウを活きたまま入れる。おとなしくなったところを小さな鉄鍋に出し、甘辛いつゆを注ぎ、ネギ、サンショウ、七味唐辛子などを薬味に食べる。なお、ドジョウは「どぢやう」「どじやう」が正しいのであるが、4文字では縁起が悪く、また、3枚分けののれんに書けない、などの理由から、発音の近い「どぜう」の文字を使用したといわれている。江戸・浅草の「駒形どぜう」初代の越後屋助七の発案で、文化3年(1806)から用いるようになったという。

(6)——各地のドジョウの郷土料理は、例えば以下の書に詳しい。農山漁村文化協会編集部編(1993)『日本の食生活全集 49 日本の食事典 I 素材編』農山漁村文化協会

(7)——イレギュラーなイベントで作って売るとは、例えば愛知県豊山町や大阪府豊中市などでやっている。

(8)——すしの歴史については諸本が紹介しているが、ここと同じ分類をしているのは、日比野光敏(1999)『すしの歴史を訪ねる』岩波新書などがある。

(9)——篠山市西岡屋自治会蔵。表紙に「慶長五年庚子二月吉日」とある。

(10)——篠田統(1966)『すしの本』柴田書店

(11)——日本固有種で、コイ目ドジョウ科アジメドジョウ属に属し、学名を *Niwaella delicata* という。藻類食のため泥臭さがなく、ドジョウ類のなかでは最も味がよいとされる。

(12)——シマドジョウは日本固有種で、コイ目ドジョウ科シマドジョウ属に属し、学名を *Cobitis biwae* という。比較的水がきれいで、流れの緩やかな砂底あるいは砂礫底の、河川の中流から下流域上部に棲息する。また、

ホトケドジョウも日本固有種で、コイ目ドジョウ科フクドジョウ亜科ホトケドジョウ属に属し、学名を *Lefuechigonia* という。湧水のように水が清澄で冷たく、流れの緩やかな砂泥底に棲息する。水草や石など障害物のあるところを好む。

(13)——旧・和泉村（現・大野市内）ではどこでも作っていたが、大野の市街地では作らないという、毎年、祭りの時には道場（宗教施設であるが、村の集会場代わりになっている）に持って行き、互いの味見したものが、この頃はそういう家も、巢守氏を含めて2軒になってしまった。なお、アジメずしは作る人によって、ナマナレ（古式ナマナレ）風やイズシ（改良型ナマナレ）風などいろいろな方法をするが、巢守氏のようなシンプルな材料で作る方が、より古い漬け方ではないかと思われる。

(14)——石徹白ダムができる前は、アジメはたくさんいたものだが、できて以後（1968年竣工）は、めっきり少なくなってしまった。しかし、どれだけ川をいじっても、ちゃんと育ってくる。ということは、アジメの生育にとって、条件が揃ったところはないのであろう。アジメは、伏流水がわき出るところで産卵をするから、その地質条件とか地形条件とかが合っているのかもしれない。巢守氏は、家に最も近い漁場を3000円で落札している。別にアジメで商売をするつもりではないし、周辺もなだらかで、子供を遊ばせるにはいい場所だからというが、一方で、漁業権を70000円で落とす人もいる。それだけ獲れる場所ということなのだろうが、アジメを商売にするつもりであろう。最近「和泉村アジメツアー」なるものを企画しているエージェントもあるが、もし入札に失敗してその場所を落とせなかったらその人はどうなるだろう。他人ごとながら、心配になってしまう。

(15)——アカザはナマズ目アカザ科アカザ属に属し、学名を *Liobagrus reini* という。アジメについては漁業権があるが、その他のアカザなどについてはない。よって、誰でも仕掛けをかけ、年中獲ってもよいのであるが、かけた仕掛けの中にアジメが入ってしまうといけない。ゆえに、ほかの魚を捕るためだけの仕掛けなどやらないわけである。なお、この仕掛けには、中のアジメやアカザを食べに来るカワネズミ（トガリネズミ目トガリネズミ科カワネズミ属で、学名は *Chimarrogale platycephala*）も入っていることがある。15センチほどの小さいものであるが、アジメ漁師の天敵である。カワネズミとはいうものの、かつてはモグラ目トガリネズミ科、すなわちモグラの仲間とされたが、最近、モグラ目が廃されて、トガリネズミ目となった。

(16)——この名で呼ばれる魚は、スズキ目ハゼ科に属するヨシノボリ類、チチブ類、ウキゴリ類など小型のハゼ類や、カサゴ目カジカ科に属するカジカ類、あるいはその両方を合わせて呼ぶ場合などがある。ただし「ゴリ」が標準和名に組みこまれているのは、ハゼ科ウキゴリ属のウキゴリ類だけである。北陸地方では、カサゴ目カジカ科のカジカ、ウツセミカジカ、アユカケ（カマキリ）などの淡水産カジカ類をゴリと呼ぶ。

(17)——この文書は下呂市の大前久八郎氏蔵。活字は、はぎわら文庫編集委員会編（1981）『萩原の四季と味』岐阜県益田郡萩原町教育委員会に、全文が掲載されている。また、岐阜県のアジメドジョウのすしについては、日比野光敏（1990）「岐阜県のすし」岐阜市歴史博物館研究紀要4 岐阜市歴史博物館、および、日比野光敏（1993）『ぎふのすし』岐阜新聞社などで若干触れている。

(18)——カブはカブチともいい、カジカ（カサゴ目カジカ亜目カジカ科、学名は *Cottus pollux*）、ゴトチはゴトともいい、ヨシノボリ（ハゼ亜目ハゼ科ヨシノボリ属の総称で、*Rhinogobius*）、ジャスはアカザ（註（15）参照）のことをいう。

(19)——類例として筆者は、秋田県仙北郡のカドナツを挙げたことがある（日比野（1993）「民俗事象としてのスシ」『日本民俗学』195号）。近藤弘が紹介したカドナツ（近藤（1982）『すし』柴田書店）を念頭に置いてのことであったが、これはカド（塩漬け魚）にナスの糲漬けを刻んで混ぜるもので、なまの野菜を漬けるものではない。また、ひと月ほどの発酵期間を持つものの、重石は軽く、近藤自身、ナツとすしを同等に置いてよいかどうか、決めかねている。

(20)——柏村裕司（1985）「栃木県における鮭 生成鮭と押し鮭の場合」『栃木県立博物館研究紀要2号』栃木県立博物館。「日本の食生活全集 栃木」編集委員会編（1988）『聞き書 栃木の食事』農山漁村文化協会。なお、このすしについては、日比野（1993）前掲でも簡単に触れている。

(21)——佐久のコイは、天明年間（1781～1789）、商人・白田丹右衛門が大阪から淀川のコイを持ち帰ったのが最初という説がある。また、文政8年（1825）、岩村田藩主・内藤正繩が大阪勤番から藩に帰った際に淀川のコイを持ち帰り、野沢村の豪農・並木七座衛門に下げ渡したともいう。いずれにせよ、この頃から佐久でのコイの改良が盛んになったらしい。水田養鯉は、天保13年（1842）から跡部の茂原猪六が行っており、当時、年貢のかからなかった養鯉を、稲田耕作と一緒にしようとした。水田

に稚魚や二歳魚を放流させるもので、水田のミジンコや蚕の幼虫であるサナギを餌としていた。周辺の養蚕産業とあいまって、水田養鯉は、一石二鳥の養殖技術であったが、戦後、養蚕が斜陽化すると同時に水田養鯉も廃れた。さらに区画整理で乾田化が進み、コイの越冬に欠かせない湧水の入る池が減り、除草剤の使用も水田養鯉の衰退に拍車をかけた。

(22)——ハエはハヤともいい、コイ科の淡水魚のうち、オイカワ(コイ目コイ科ダニオ(ハエジャコ)亜科オイカワ属, *Zacco platypus*)やウグイ(コイ目コイ科ウグイ亜科ウグイ属, *Tribolodon hakonensis*)など中型で細長い体型をもつものを総称して呼ぶ。

(23)——佐藤は、「雑魚(ぎっこ)」とはドジョウのことであるとしている。また、「雑魚鮓」の別名を「むぎわら鮓」と称し、麦わらが出る季節(すなわち夏)のものであると述べている。昭和31年でさえ、「以前はたくさんあつたのが年々少くなつて行つて」といい、それは化学肥料のためだと思いをめぐらせている。佐藤春夫「鮓のはなし」(1956)谷崎潤一郎他『あまから随筆』河出新書

(24)——「日本の食生活全集 長野」編集委員会編(1986)『聞き書 長野の食事』農山漁村文化協会

(25)——昭和17年(1942)、陸軍航空本部が名古屋市北郊に飛行場の建設をし、その2年後、小牧飛行場の竣工式を行った。昭和35年(1960)、「名古屋空港」と改名するも、平成17年(2007)、「名古屋飛行場」へと再び改名した。

(26)——文政6年(1823)刊『狂言不審紙』に「東近江国大橋と云在所の神事ニとちやうのすしを備る事吉例也」とある(藝能史編集会編(1975)『日本庶民文化史料集成 第四巻 狂言』三一書房)。少なくともこの頃までにはできあがっていた習慣であろう。

(27)——河村和男(1993)「ドジョウとナマズの馴れ鮓 滋賀県栗東町大橋」『食の文化誌』食文化研究会、安室知(2001)「水田漁撈と村落社会の統合 滋賀県栗東町大橋ドジョウトリ神事に注目して」『鯉 魚がむすぶ琵琶湖と田んぼ』滋賀県立琵琶湖博物館などがある。ただ、後述するように、祭りは平成13年(2001)に省力化された。そのことは、日比野光敏(2003)「農村民俗行事の伝承と変容 栗東市大橋地区の「鮓取り神事」を事例に」石原潤編『農村空間の研究』(下)』大明堂に詳しい。

(28)——ただしこれは過去のこと、今はけっこう内容が変わっている。まず、昭和36年(1961)までは大祭日が5月10日であったが、翌年から5月3日へと移り

変わった。これにともない、ゴエン呼びが廃され、ザン呼びが練り上がった。また、ウオトリと称して村中がカイドリをしたのは昭和46年(1971)までで、翌年からは神社の掃除になった。ダイサンマイも今から10数年ほど前に廃止し、コウマイも平成12年(2000)に西が廃止、東も3年後に廃止した。平成13年(2001)にはウオトリ当日のトウヤでの宴会がなくなり、その代わりに、公民館で儀式的に酒を飲むだけとなった。それにより、ウオトリ翌日のザンがなくなり、大祭翌日のザン呼びがなくなり、コマツリもなくなってしまった。

(29)——ただしこれは8膳(東西で16膳)のうちの7膳までで、1膳はすしが載っていない。これを「キヨモノゼン(清物膳)」と呼ぶ。これらの膳は三輪神社をはじめ各協社(伊勢、愛宕、天神、稲荷)に供えられるが、三輪神社本社にはキヨモノゼンが1膳と通常の膳3膳が供えられる。

(30)——ハスは、コイ目コイ科ダニオ亜科ハス属に分類される魚で、学名を *Opsariichthys uncirostris* という。コイ科魚類としては珍しい、完全な肉食性の魚である。

(31)——原田は原田神社の社領で、地区の鬼門に位置するところにあった。スサノオノミコトを祀る大変大きな神社で、「北の原田に南の鳳(神社。堺市)」と称されたところでもある。明治までは周辺72ヶ村の守り神であった。かつては「原田(地区)の原田神社」であったことは間違いがなく、今は岡町といって賑わった街を誇っているが、岡町の祭りも原田神社のお祭りであった。原田神社の幕開けは10月2日である。朝7時に太鼓が鳴り、「オテンさん(獅子)」が舞い(というより、後ろを提灯を持った者たちに追いかけられており)、その後から子どもみこしが練り歩く。以下、順次日を追ってそれぞれの部落を獅子舞が回る。9日が宵宮で獅子舞があり、10日が本祭となるが、その開幕は原田地区で、その他の部落(山の上、走井、勝部、上津島、桜塚、岡町、岡山)より優先されている。

(32)——つけ焼きをする前に、ドジョウを手で開き、頭と尻尾を取る。焼く前に開くと身が縮まってしまう、縮れてしまう。つけ焼きをしたものは、ちょうど蒲焼きのようである。また、頭と尻尾は包丁でトントン叩いて、粉にする。少しでも舌に障るようであれば、これでまな板が傷んでしまうということもあるという。ミキサを使うと、頭と尻尾は水気を含んでいるため、粉にならずに団子になってしまうという。この蒲焼きと粉を冷蔵庫に保存しておく。押し箱にご飯を半分ほど入れてならし、ここに粉を散らして再びすしご飯を入れる。もう一度ご

飯を平らにならし、上につけ焼きを4尾ほど置くとでき上がる。

(33)——最近では11月始めに曾根地区の商店街の祭りがあり、その時にも永田氏はドジョウずし作りの指導にあたる。なお、かつては原田だけでなくもっと広い地域で作られたと思うのだが、永田氏らの記憶では、なかったらしい。

(34)——オープンやフードプロセッサーがなかったころは、ドジョウに串を打ってカリカリに焼き、1匹ごとすり鉢に入れて細かくした。ドジョウの串焼きは「つけ焼き」がおいしいのだが、そうすると香ばしさが足りなくなるため、素焼きする。

(35)——このすしは、3～4年前から11月の曾根の商店街の祭りで売られもするという。年ごとに人気が出て、商品が足りなくなってしまう年もある。ご飯320gにドジョウ60gが基本であるが、この時は少しでも量をかせぐため、ご飯300gにドジョウが50gまでに下がってしまったという。ちなみに、1パック500円くらいだという。事前の研修では、15kgのドジョウに1000ccの酒、1kgの塩を準備し、味つけは、ドジョウ粉500gに対し、水400g、酒400g、砂糖300g、みりん100cc、塩小さじ1/2、しょうゆ60cc、が基本である。また、すし酢の合わせ加減は、米3カップにだし大さじ1とし、これに、酢4 1/2、砂糖1 1/2～2、塩小さじ2である。なお、このすしは1箱そのままを、切り目を入れずにパック詰めして売るとのこと。家庭で作る時も「適当に切る」と答え、研修会に来ているある人などは「松葉とか扇とかの形に抜き出すものがあるでしょ？ 私んちではあれを使うの」といった。これだと、すしの分類では「押し抜きずし」になる。

(36)——もともとは東西揃ってドジョウずしを作ったらしく、先にも挙げた慶長5年(1600)の神社祭りにまつわる文書『氏神御祭礼御供帳』には「どぢょのすし」だけが書かれている。しかし、文化年間と思しき神社の記録(東岡屋自治会蔵)には「さこずし」「どじやうずし」と記されており、東はこの頃までに雑魚ずしに変わってしまったようである。その理由は明らかでない。

(37)——以下、雄山秀澄(1917)『村社諏訪神社史』私家(手書き)版(西岡屋自治会蔵)、奥田楽々斎(1958)『多紀郷土史考』多紀郷土史考刊行会、梶原周逸(2004)『西岡屋 ちよつとむかしの話』私家版などをもとに、この行事を略述しておく。

「東岡屋は、7月25日(旧6月10日)より、雑魚ずしを作る。

両地区のトウヤ宅では、8月15日(旧7月7日)より9月1日(旧7月23日)までを初として、濁り酒を作る。

祭礼は、以前は9月4日と5日に行われた。9月2日(旧7月24日)、濁り酒とドジョウずしの口開けをする。翌9月3日(旧7月25日)、氏子の代表がトウヤ宅に集まり、神事後、酒を飲む。9月4日(旧7月26日)、新米で餅を搗く。また、この新米で甘酒を作る。そのほか、新薬で、「七荷半」の荷物や、それらにつけるしめ縄を作る。また、飯台・竹かご・竹箸(東岡屋は杉の箸)なども準備する。

9月5日(旧7月27日)午前6時、東西トウヤ宅から3度の誘引があって、4度目に双方が出会い、礼をする。その後、家に帰り、行列を組む。行列は、西岡屋は、御幣、三玉(雑魚3尾を竹串に刺し、萱を添えて、和紙で巻いたもの)、甘酒、鏡餅の入った竹かご、濁り酒、ご飯、ドジョウずし、ナスの入ったかご、お膳、雑かご、の順である。西岡屋の行列がトウヤ宅を出ると、東岡屋のトウヤも家を出る。順序は、三玉、甘酒、雑魚ずし、鏡餅、ご飯、濁り酒、ナスの入ったかご、雑かご、敷き物、の順である。なお、谷田正隆氏蔵の昭和10年(1935)写しの『諏訪祭典心得』には、順序が若干違っており、持つ荷物にも差がある。『多紀郷土史考』の頃には、すでに変わっていたのであろうか。後述する大御膳の米の分量なども違っている。

両トウヤは行列に「うおーい」と声をかけ、神社の鳥居前に集まると、神職の誘導で神社に入る。この時の行列は、御幣(西のトウヤ)、三玉(東西トウヤ)、甘酒(西のトウヤ)、以下、西のトウヤ行列が行った後に東のトウヤ行列が続く。その後、東西の氏子が神殿の東西に並んで、甘酒と三玉を東西トウヤから1膳ずつ献じる。

次に、ご飯1升4合を扇形に盛ってワラヅト包みにしたもの、御汁(ナス青和え)、ドジョウずし(東岡屋は雑魚ずし)、イノシシ肉(塩サバで代用)、餅7個(土器盛りではない)を4つ足膳に乗せた「大御料膳」を、東西トウヤから2膳ずつ出す。また、ご飯7合を松形に盛ってワラヅト包みにしたもの、御汁(生ナスの青和え)、ドジョウずし(東岡屋は雑魚ずし)、イノシシ肉(塩サバで代用)、餅5個(土器盛りではない)を乗せた「小御料膳」が、やはり東西トウヤから4膳ずつ出る。

祝詞が終わると撤饌し、拝受式を行う。この時の献立は、お膳、ご飯、お汁、イノシシ肉、餅、である。初献の後、ご飯、すし、餅、酒、中酒(これは汁椀を用いて杯の代わりとする)を食べる。それが終わったら、東西

トウヤは別々に幔幕を張り、その中で飯、すし、酒などで宴会を始める。なお、大御料1膳はトウヤに、小御料1膳は青年会長と庄屋に渡す。小1膳は「島者（ママ）」に下す。また、これとは別に、ご飯8合（八寸盆の裏に、杉形に2つ盛りとする）、汁ナス2切れ、サバ（肴）2切れ、すし土器に山盛り、酒を湯呑みに1杯、も準備し、みんなに振る舞う。

氏子たちへ三玉を1串ずつと御幣を渡す。御幣は、奇数の年は西岡屋、偶数の年には東岡屋の氏子がもらう。それから、東岡屋のトウヤが西岡屋の人たちが座っている幔幕の中へあいさつに行き、ついで西岡屋のトウヤも東岡屋の人たちの幔幕のところへあいさつに行く。これが終わると東西が幔幕から出て向かい合い、「あー、めでたいな」といって行事は終わり、下向する。その順は、

来る時と同じである」。

(38)——祭礼が簡略化された時期は記録がなく、わからない。西のドジョウずしと東の雑魚ずしが、同時に辞めたか否かも杓としている。地元でも、ドジョウずしを辞めたのは昭和30年代（1955）あたりだという人がいれば、昭和33年（1958）のことといいきる人もいる。反面、篠田統（1966）『すしの本』柴田書店にはまだ現行の習慣のように書いてあり、それは同書改訂版が出る昭和45年（1970）でも続いている。

(39)——石毛直道・ケネスラドル（1990）『魚醬とナレズシの研究』岩波書店など。

(40)——安室知（1998）『水田をめぐる民俗学的研究』慶友社、同（2001）『「水田漁撈」の提唱』『国立歴史民俗博物館研究報告』87ほかにより詳しい。

（名古屋経済大学短期大学部、国立歴史民俗博物館共同研究員）

（2009年9月24日受理，2010年5月25日審査終了）

Message Conveyed by Loach Sushi

HIBINO Terutoshi

The loach is very familiar to humans. Children always draw pictures of the loach with a round head, barbel around the mouth, and round tail. The loach is also familiar to adults because of the loach scooping game, etc.

Eating the loach in a pot, soup, or grilled is seen everywhere in Japan. It may seem unusual, but loach sushi is also made. Some such sushi still exists. However, many of them are about to disappear without being recorded. This article focuses on loach sushi, and the first goal is to accurately document recipes.

I investigated loach sushi (*Misgurnus anguillicaudatus*) in Saku City, Nagano Prefecture, Toyoyamacho, Aichi Prefecture, Ritto City, Shiga Prefecture, Toyonaka City, Osaka Prefecture, and Sasayama City, Hyogo Prefecture. I also investigated spined loach sushi (*Cobitis biwae*) and Japanese eight-barbel loach sushi (*Lefua echigonia*) in Utsunomiya City, Tochigi Prefecture, as well as Ajime-loach sushi (*Niwaella delicata*) in Ono City, Fukui Prefecture, and Gero City, Gifu Prefecture. As a result, it was confirmed that there are various recipes for loach sushi. Judging from the types of loach sushi, it is clear that there are so many different versions.

Based on the above, I would like to consider the reason why loach sushi is disappearing, and the message conveyed by the loach.

The loach is unique compared to other freshwater fish. It is long and thin unlike crucian carp (*Carassius*) and moroko (chub) which we are used to eating. Although we adults know that fish is something to eat, we think that the fish must have the shape of a typical fish like crucian carp and moroko unlike the loach which is long and thin. Therefore, we hesitate to eat the loach for various reasons.

Furthermore, children draw endearing pictures of the loach. In some nursery schools and elementary schools, children observe the loach to write a diary. Why do we have to eat such endearing creatures? Eating the loach makes us feel guilty.

Anciently, everything in nature was food for us, including the loach. Thus, we worshipped nature with a feeling of gratitude or awe. But today, not only children but also adults have lost the feeling of awe toward nature. As a result, the loach has become “something endearing,” or adversely “strange

fish different from common fish,” and it is no longer considered as “something to eat” at least.

The disappearance of loach sushi can be attributed to humans alone. I believe that this is the silent message conveyed by the loach.

Key words: Paddy field, loach, Narezushi (fermented fish sushi) , loach sushi, fermentation