

明治期から昭和初期までの 福岡県の魚食と肉食

「民俗資料緊急調査」と『日本の食生活全集
聞き書 福岡の食事』を手がかりとして

Fish and Meat-Eating in Fukuoka Prefecture from Meiji to Early Showa Period :
Based on “Minzoku Shiryo Kinkyu Chosa” and
“Shoku Seikatsu Zenshu Kikigaki Fukuoka no Shokuji”

宮内貴久

MIYAUCHI Takahisa

はじめに

① 昭和38年度福岡県民俗資料緊急調査

② 『日本の食生活全集 聞き書 福岡の食事』にみる魚食と肉食

おわりに

【論文要旨】

本稿は昭和 38 年度福岡県民俗資料緊急調査資料と、『日本の食生活全集 聞き書 福岡の食事』の検証から福岡県における魚食と肉食の実態を検証した。

福岡県民俗資料緊急調査の検証から、話者は明治 23 年前後の生まれであり、主に日露戦争前後の生活が記録されたものだった。30 地区のうち副食として魚が記されていたのは半分の 15 地区だった。頻度が記述されている 11 地区のうち、漁村である 3 地区だけが日常的に魚を食べることが出来たが、そのほかの地区は、魚を食べる機会は限られており、塩魚や干し魚が食べられていた。

肉食で鶏肉の記述があったのは 8 地区だった。日常的に食べられていたわけではなく、お祝いや来客などの特別な時に食べられた。鯨肉の記述があったのは 8 地区で、オバイケなど塩鯨が食べられた。動物性タンパク質は日常的には、ほとんど食べられなかった。

1899～1918 年の平均漁獲高を多い順に示すと、鰯、カナギ、鯛、鯖、靴底魚、鰯、鰯となる。鯛は来客時の特別な魚とされているが、よく食べられた鯖や鰯よりも、圧倒的に漁獲高は高い。魚種は不明であるが、干し魚の生産は乱高下しながら、1910 年から急増するのは鰯の漁獲高の動きと似ている。

『日本の食生活全集』の検証から、話者は明治 40 年前後生まれであり、主に大正の終わりから昭和の初めころの食生活が記録されたものだった。

福岡市周辺の魚食は、塩いわしや塩さば、干もの、塩クジラなど、福岡県民俗資料緊急調査の記述と一致している。その一方で、生のあじ、さばも手に入るようになり、焼いたり煮つけにしたりして食べるなど、魚を食べる頻度は増加した。

その背景には、漁獲高の飛躍的な増加がある。1921～1935 年の平均漁獲高は、かなぎを除いて 1899～1918 年よりも鯛の 1.6 倍を除いて倍増している。かなぎは激減した。

【キーワード】 福岡県民俗資料緊急調査、『日本の食生活全集』、魚、肉、鯨

はじめに

高度経済成長期は電気冷蔵庫の普及、コールドチェーンの発達により食生活が大きく変化した。漁港に水揚げされた魚は傷みやすいが、冷蔵あるいは冷凍により保存が可能となった。また冷蔵あるいは冷凍された魚や肉は、鉄道やトラックで全国に輸送することが可能となり、新鮮な魚や肉を購入出来るようになった。

昭和初期、高度経済成長期、現代の食の変化を東京都新宿区、千葉県安房郡千倉町、岡山県真庭郡中和村の献立から検証した太郎良祐子によれば、内陸部の岡山県真庭郡中和村では、昭和初期には魚類は食べられなかったが、高度経済成長期になると食べられるように変化したことを明らかにしている〔太郎良 2003：41-45 頁〕。

2018 年～2020 年度に行った本共同研究時に、聞き取り調査を行った話者は高齢な方でも 1930 年代生まれだった。そのため太郎良のように昭和初期の食生活を聞き取ることは出来なかった。

本共同研究では、1962～64 年度に現文化庁文化財部によって各都道府県を対象に実施された「民俗資料緊急調査」の調査票の所在調査、ならびにその記述内容に注目した。民俗資料緊急調査の 20 項目は文化財保護委員会の立案によるもので、全国都道府県共通である。⁽¹⁾この調査に基づいて多くの都府県は「〇〇県の民俗」という民俗調査報告書を発行しており、三一書房から出版されている『日本民俗調査報告書集成』に掲載されている。⁽²⁾また、この「民俗資料緊急調査」で得られた資料は、第一法規から出版された『日本の民俗』シリーズに使われている。

「民俗資料緊急調査」を扱った研究として、戸邊優美の埼玉県の食文化の研究がある〔戸邊 2020〕。戸邊によれば調査時の食生活ではなく、明治期の食生活であることが明らかにされた。したがって「民俗資料緊急調査」資料を扱うことにより、明治大正期までの食生活を明らかに出来ること、また全国都道府県共通の調査事目であることから、全国的な比較研究も可能となる。論者はそこに注目して福岡県を取り上げる。福岡県は玄界灘、瀬戸内海、有明海と三方を海に囲まれている一方で、海から離れた内陸部もあり、そこでの魚食の相違を検討する。また、肉食の実態についても検証する。

さらに『日本の食生活全集 聞き書 福岡の食事』（1987 年）に記述されている魚食と肉食の検証も行う。同書は 1985 年～1986 年に調査され、大正の終わり頃から昭和初期頃の食生活を再現したものとされる。本稿では福岡市と筑紫平野の食生活、魚食と肉食の検証を行う。

「民俗資料緊急調査」ならびに『日本の食生活全集』に共通するのは各都道府県が対象とされていること、それぞれ調査された時期がほぼ同じであることである。この二つを対象とすることにより、食生活の変化、あるいは変化しなかった面も検証することが可能であると考ええる。また、統計資料も用いることにより、漁獲高の変遷をふまえて、明治期から昭和初期までの福岡県の魚食と肉食の実態を明らかにしたい。

①……………昭和38年度福岡県民俗資料緊急調査

1. 昭和38年度民俗資料緊急調査概要

前述したように民俗資料緊急調査の20項目は文化財保護委員会の立案によるもので、全国都道府県共通である。民俗資料緊急調査で作成された調査票は文化庁と各県が保存することになっており、その調査票の所在調査を行ったが、福岡県では調査票の所在を確認することが出来なかった⁽³⁾。

しかし、民俗資料緊急調査の内容は、『福岡県文化財調査報告書 昭和38年度民俗資料緊急調査報告 筑前の部』、『福岡県文化財調査報告書 昭和38年度民俗資料緊急調査報告 筑後・豊前の部』に記されており、『日本民俗調査報告書集成 九州・沖縄の民俗 福岡県編』に掲載されており〔大島暁雄他編1996〕、記述内容の検証は可能である。昭和38年度民俗資料緊急調査は、以下の福岡県内30地区で行われた。

筑前

福岡市大字唐泊（漁村）、糟屋郡新宮町大字相島（漁村・離島）、宗像郡玄海町大字鐘崎（漁村）、遠賀町芦屋町（石炭運搬船）、北九州市若松区大字脇田浦（漁業）、糸島郡前原町大字井原（農村）、筑紫郡筑紫野町大字山家（農業、山林業）、鞍手郡鞍手町大字長谷（農業）、田川郡赤池町大字上野（農業）、飯塚市大字明星寺字北谷（農業）、嘉穂郡筑穂町大字内野（農業、山林業）、甘木市大字屋水（川茸栽培、農業）、朝倉郡小石原村大字皿山（陶器製造、農業）

筑後

筑後市大字溝口・山門郡瀬高町小田（和紙生産）、大川市「木工集団地」（木工業）、柳川市沖端川の漁村地区、八女市福島（農業）、大牟田市大字岬の内黒崎（農業、漁業）、浮羽郡浮羽町大字田籠（農業）、三井郡善導寺門前町（農業）、三池郡高田町南・北新開（農業）、八女郡星野村（農業、山林業）、三潞郡大木町笹渕（農業）

豊前

北九州市大字道原（旧藩道原村・農業、山林業）、田川市東区大座伊田（農業、炭鉱）、行橋市大字沓尾（半農反漁）、豊前市大字合川字下川底（農業、山林業）、京都郡荻田町大字山口字本谷・北谷（農業・修験道）、築上郡築上町大字下香楽（農業）、田川郡赤池町大字上野（農業）

昭和38年度民俗資料緊急調査は、福岡県社会教育課員の筑紫豊が主任となり実施された。筑前の部（18地区）は、福岡県文化財専門委員3名、地区調査責任者13名、地区調査委員27名により行われた。筑後の部（10地区）と豊後の部（7地区）は、福岡県文化財専門委員3名、地区調査責任者17名、地区調査委員30名により行われた。

この民俗資料緊急調査に関わった話者は総計156人⁽⁵⁾で、女性は44人⁽⁶⁾である。女性からの調査が行われなかったのは、筑紫郡筑紫野町大字山家、直方市大字福地字上境、筑後市大字溝口・山門郡瀬高町小田、柳川市沖端川の漁村地区、八女市福島、田川市東区大座伊田、田川郡赤池町大字上野の7地区である。

一地区における話者の人数の平均は5.2人となる。最小は田川郡赤池町大字上野の1名、最大は

田川郡赤池町大字上野の 10 名である。

話者の平均年齢は 73 歳、最高年齢は筑紫郡筑紫野町大字山家の高島国雄氏の 90 歳、最少年齢は北九州市若松区大字脇田浦の本田二男氏の 35 歳である。昭和 38（1963）年度に行われた調査であるから、話者の平均年齢 73 歳とは 1890 年生まれ、明治 23 年生まれとなる。90 歳の高島国雄氏は 1873 年生まれ、明治 6 年生まれとなる。

同調査は調査時の昔の生活を聞いており、「明治 40 年頃」、「明治 20 年頃」という記述があること〔大島暁雄他編 1996：1088 頁〕、話者の平均年齢が明治 20 年前後の生まれであることから、主に明治から大正期の生活が記録されたと考えられる。

同報告書の「毎日の食事」と「交易」に記された食生活について、特に魚類、肉類について検証する。

2. 「毎日の食事」と「交易」の魚類

副食に魚類が記された地区

30 地区のうち、副食に魚があったのは、福岡市大字唐泊、糟屋郡新宮町大字相島、宗像郡玄海町大字鐘崎、糸島郡前原町大字井原、鞍手郡鞍手町大字長谷、嘉穂郡筑穂町大字内野、大川「木工集団地」、柳川市沖端川の漁村地区、善導寺門前町、三潞郡大木町笹渕、北九州市大字道原（旧藩道原村）、田川市東区大座伊田、行橋市大字沓尾、豊前市大字合川字下川底、田川郡赤池町大字上野の 15 地区と全体の半分に過ぎない。次に魚種別にみる。

魚種別

いわしは糸島郡前原町大字井原、田川市東区大座伊田の 2 地区、さばは糸島郡前原町大字井原、田川市東区大座伊田、田川郡赤池町大字上野の 3 地区である。

鯛は宗像郡玄海町大字鐘崎と田川市東区大座伊田の「客人の場合、（略）焼き鯛飯、焼きさば飯をつくった。」と田川郡赤池町大字上野「来客のある時は、時節によって：栗飯。松茸飯（共に山より取って来たもので、飯と共に炊いた）に鯖、鯛、ヒコゼ等の串焼きにしたものを買って来てそれを煮たり、焼いたりしたものを添えて饗応した。」の 3 地区であり、2 地区は来客時のごちそうである。

めばるは甘木市大字屋水の 1 地区、くつごこは大川市「木工集団地」の 1 地区⁽⁷⁾、かなぎは福岡市大字唐泊⁽⁸⁾、田川郡赤池町大字上野の 2 地区である。たらは遠賀町芦屋町、たらのほらわは遠賀町芦屋町と朝倉郡小石原村大字皿山の 2 地区である。干したらは甘木市大字屋水で盆の魚とされる。

塩さばは、善導寺門前町、八女郡星野村の 2 地区、塩鯛は、筑紫郡筑紫野町大字山家、甘木市大字屋水、大川「木工集団地」、善導寺門前町、北九州市大字道原（旧藩道原村）、田川市東区大座伊田の 6 地区である。

塩ブリは、田川市東区大座伊田だけで、「お祭りや祝い事で、魚類も大きいものになると芦屋や宇島へ買いに行った。塩ブリなどは小倉まで出かけていた。」と特別な魚とされている。

塩さけは、甘木市大字屋水の「正月の魚」、朝倉郡小石原村大字皿山の「上等のもの」とする 2 地区である。

単に塩魚とあるのは、鞍手郡鞍手町大字長谷、嘉穂郡筑穂町大字内野、大川「木工集団地」、豊

前市大字合川字下川底，田川郡赤池町大字上野の5地区である。

干し魚は，直方市大字福地字上境，嘉穂郡筑穂町大字内野，甘木市大字屋水，北九州市大字道原（旧藩道原村），豊前市大字合川字下川底，田川郡赤池町大字上野の6地区である。

貝類

貝類は，宗像郡玄海町大字鐘崎では，はまぐり，あさり貝，あわび，さざえが行商の品とされていた。三池郡高田町南・北新開では，貝類は海に採りに行き，余ったのは売った。アサリ貝，赤貝のような殻のあるものは一升枥ではかり，山盛りいくらといって売って回った。カラス貝，ミロク貝，ウバ貝等は殻をむきとり「むき身」にして売った。

エビ類

エビ類はつけあみが善導寺門前町と田川郡赤池町大字上野。ほしあみが善導寺門前町，三潞郡大木町笹渕，田川郡赤池町大字上野の3地区。ほしえびは三潞郡大木町笹渕，豊前市大字合川字下川底の2地区である。

川魚

川魚の記述があるのは，鞍手郡鞍手町大字長谷，甘木市大字屋水，大川「木工集団地」，善導寺門前町，三池郡高田町南・北新開，八女郡星野村，三潞郡大木町笹渕，北九州市大字道原（旧藩道原村），田川市東区大座伊田，豊前市大字合川字下川底の9地区である。

鞍手郡鞍手町大字長谷では，「川の魚は秋に堤の水を落とした時に養魚を捕って，秋祭り前後に多く食する。他の時は補魚の機会に食した。」とある。三潞郡大木町笹渕でも，「お堀干し等でとれた小魚も天日に干し，味つけに使用された。」と堀掃除の際が捕獲する機会であった。

大川「木工集団地」では魚（こまもん，ふな）の煮付け，なまずが食べられた。祭の時は「こごりの大根（ふなとこんぶをたいしたもの）。こぶまき（ふなをこんぶで巻き，夜どおし煮て作る）。ごぼうまき（なまず，くっぞこの皮でごぼうをまき，こしょう醤油をつけて焼く）。かまぶこ，つまみ（なまず，くっぞこのみで作る，細工もした）。たたきかまぼ（なまず，くっぞこ，ぐちなど骨ごと包丁でくだいて油であげる）。かますずし，つなずし（塩魚を酢づけにして。飯やおからをつめる）。」などの料理を作った。

魚種は八女郡星野村はどじょう。北九州市大字道原（旧藩道原村）はうなぎ，かに。田川市東区大座伊田ではふな，なまず，うなぎ，あゆ，はえ，こい。豊前市大字合川字下川では溝などでしじみを捕った。

魚の購入

魚の購入について記述がある地区をみていきたい。

糸島郡前原町大字井原では，「特に鮮魚行商人は得意どんといって，その人が行商に来れば，その人を得意どんと決めている家では多少にかかわらず必ず買い上げてやり，茶菓子をもてなし，時には宿もしてやるようなこともあった。又鮮魚代は物々交換で，米で交換していた。」とある。

筑紫郡筑紫野町大字山家では，「鮮魚及び海藻は浜の行商が来る。これに對価として米，麦と物々交換した。わかめ，ところてん草はこれらの採集の季節があり，行商は毎年その季節になると農家の一年分の需要を売り込む。」とある。

直方市大字福地字上境では，「めいのはま方面よりオキュートと麦を交換」したとある。⁽⁹⁾

田川市東区大座伊田では、普段は行商人から魚を購入するが、「お祭りや祝い事で、魚類も大きいものになると芦屋や宇島へ買いに行った。」とある。

豊前市大字合川字下川底では、「干し魚・塩魚：町で薪と交換したり、買った。」とある。朝倉郡小石原村大字皿山では、「ひもの、塩物を行商人からかう。」とある。

6 地区のうち 4 地区で物々交換が行われており、「買う」は 3 地区である。

売る方の漁村である福岡市大字唐泊では、「(明治 40 年頃) 近くの農家へ、遠くは雷山を越えて肥前まで行った。帰り荷として当地にないものを持ち帰った。」とあり、物々交換をしていた。また、「かなぎの盛であった明治 30 年頃は、生かなぎを姪浜の業者に送って、これを干物にさせた。めざし(鯛)：大正 10 年頃まで帆船で尾の道まで送った。」とあり物々交換以外の取引もあった。

糟屋郡新宮町大字相島では、「仲買商(島の人)が魚を買いあげて、博多、若松、戸畑方面に卸していた。(略) 魚介物をもって近隣の農家で穀物と物々交換した。物々交換に使ったのは、生魚：いわし、さば、鯛、いか等。汐魚：いわし、あじ、さば。乾魚：いわし、あじ、さば、いりこ(小魚から製造したもの)。貝類：はまぐり、あさり貝、あわび、さざえ。上方船(大阪、京都方面)の商人と、反物、乾魚の交換もあった。」とある。

行橋市大字沓尾では、「漁獲物と、米、麦、漁具材料と交換した。漁獲物を近隣の村に売りに歩いた(天びん、モッコを使用。)」とあり、3 地区とも物々交換があり、2 地区でそれ以外の取引があった。

魚の購入頻度

次に魚を購入するあるいは食する頻度をみていきたい。

宗像郡玄海町大字鐘崎では、夕食は魚が多く「さしみ、につけ、ひもの、焼いて」食べていた。

糸島郡前原町大字井原では、「鮮魚類はほとんどきまった行商人(得意どん)から買い、1~2 週間に 1 回くらい」だった。

直方市大字福地字上境では、「魚はあまり買わない。」とある。

嘉穂郡筑穂町大字内野では、「魚類は塩物、干物、川魚で、時には海の魚の無塩(鮮魚)を食べたこともある。」とある。

大川「木工集団地」では、「魚(こまもん、ふな)の煮付け。海の魚はめったに食べないで、塩魚が多かった。」とある。

柳川市端川の漁村地区では、「だいこん(魚で煮た汁でたく、これをあとだきと称する)。魚の煮付け(いろいろという)」とある。

浮羽郡浮羽町大字田籠では、「魚は行商人が売りに来る干物、塩物が主で、これも食べることは珍しかった。」とある。

八女郡星野村では、「魚はたまに手に入る塩いわこ(塩のなかにうまっている)、塩さば程度であった。」とある。

北九州市大字道原(旧藩道原村)では、「干魚、塩いわし。時々鮮度の低い海魚の煮付け(1 週~10 日に 1 度)。」とある。

行橋市大字沓尾では、「菜漬、野菜、魚類(雑魚)魚等を主に副食。魚は煮たり焼いたりして食べたほか、生のままでも食べた。」とある。

築上郡築上町大字下香楽では、「副食は野菜類が主で肉、魚類を食べるのはまれだった。」とある。頻度が記述されている 11 地区のうち、漁村である宗像郡玄海町大字鐘崎と柳川市端川の漁村地区、行橋市大字杵尾だけが日常的に魚を食べ、焼き魚、煮魚、刺身を食べていた。

糸島郡前原町大字井原の 1～2 週間に 1 回くらい。北九州市大字道原の 1 週～10 日に 1 度くらいという頻度で、そのほかの地区は、魚を食べる機会はまれだった。そもそも 30 地区のうち魚が記されていたのは 15 地区に過ぎない。したがって、魚は日常的に食べられる食品ではなく、たまに塩漬けされた鰯や鯖などの魚を食べていたのである。動物性タンパク質はほとんど食べられていなかったのである。

外食の民俗

宗像郡玄海町大字鐘崎は海女で有名な村である。外で食事をする際に次のような民俗がある。

「沖で煮た食事やお茶などは、もちろんのこと、家でたいて沖へ持っていた物を食べる前は「まよい仏様にあげます」といって少量を海に流す。まよい仏様というのは、水難でなくなった人の魂であり、そのことによって水難を免れさせてもらう利益があると信じられているためである。」

遠賀町芦屋町には、ひらた船と呼ばれる石炭運搬船の生活史が記述されている。食事設備のある船をとまと船と言い、「船の食事に汁かけ飯は禁物であった。お茶は白湯のみであった。」とされる。

3. 漁獲量

『福岡県統計書』には、1899（明治 32）から県内で捕獲される 60 種の漁獲類の漁獲高が掲載されている。⁽¹⁰⁾ 図 1 は 1899（明治 32）～1918（大正 7）年までの、民俗資料緊急調査に記載があった魚の漁獲高である。

1899 年は鰯 396,722 貫、鯖 86,310 貫、鰯 19,660 貫、鯛 29,911 貫、鰻 140,511 貫、靴底魚 39,252 貫、王餘魚（カナギ）68,527 貫である。1 貫は 3.75 kg である。

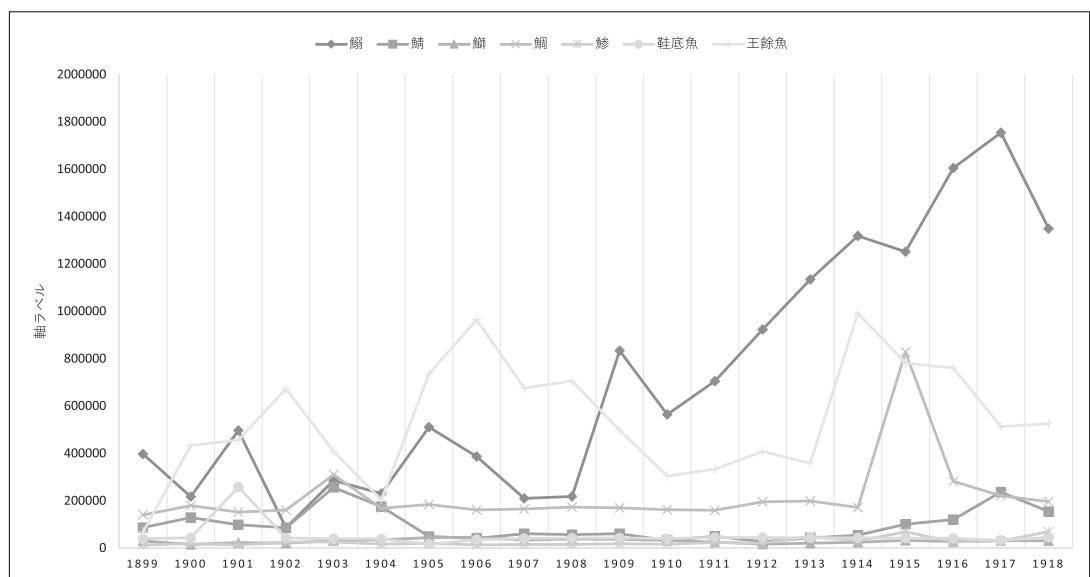


図 1 漁獲高

鰯の漁獲高は 1901 年の 496,238 貫が、1902 年の 85,938 貫まで減少するなど 1908 年までは乱高下している。長期的にみれば、1899 年の 396,722 貫から 1918 年の 1,348,649 貫と 3.4 倍まで増加している。特に 1909 年からの伸びが著しい。報告書に大正 10 年頃まで尾の道まで送ったとあるのもうなずける。平均すると 723,590 貫である。

鯖の漁獲高は乱高下し 1903 年の 255,775 貫がピークである。1915 年以降、10 万貫取れるようになるが、平均すると 95,708 貫である。

鰺の漁獲高はそれほど大きな変化はみられない。平均すると 29,714 貫である。

鯛の漁獲高は 1915 年の 82,794 貫が例外的に多いが、それほど大きな変化はみられない。平均すると 218,654 貫である。

鰺の漁獲高は 1915 年の 68,252 貫、1918 年の 69,382 貫という例外的に多い年があるが、それほど変化はみられず、平均すると 26,325 貫である。

靴底魚は 1901 年の 258,317 貫という極めて例外的な年があるものの、漁獲高は安定している。平均すると 50,588 貫である。

カナギの漁獲高は乱高下しており、1902 年の 672,092 貫、1906 年の 964,230 貫、1914 年の 991,668 貫の三つのピークがある。報告書には「かなぎの盛であった明治 30 年頃」とあるが、これ以外の時期にも取れていた。平均すると 539,577 貫である。

1899～1918 年の平均漁獲高を多い順に示すと、鰯 723,590 貫、カナギ 539,577 貫、鯛 218,654 貫、鯖 95,708 貫、靴底魚 50,588 貫、鰺 29,714 貫、鰺 26,325 貫となる。報告書の鯛は来客時の特別な魚とされている。よく食べられた鯖や鰺よりも、鯛の方が圧倒的に漁獲高は高いのである。

報告書には塩魚や干し魚という記述が多くみられた。図 2 は 1898 年から 1918 年までの水産製造物価額である。1898 年は乾魚類が 94,316 円、塩魚類が 3,310 円、焼魚類が 9,752 円である。

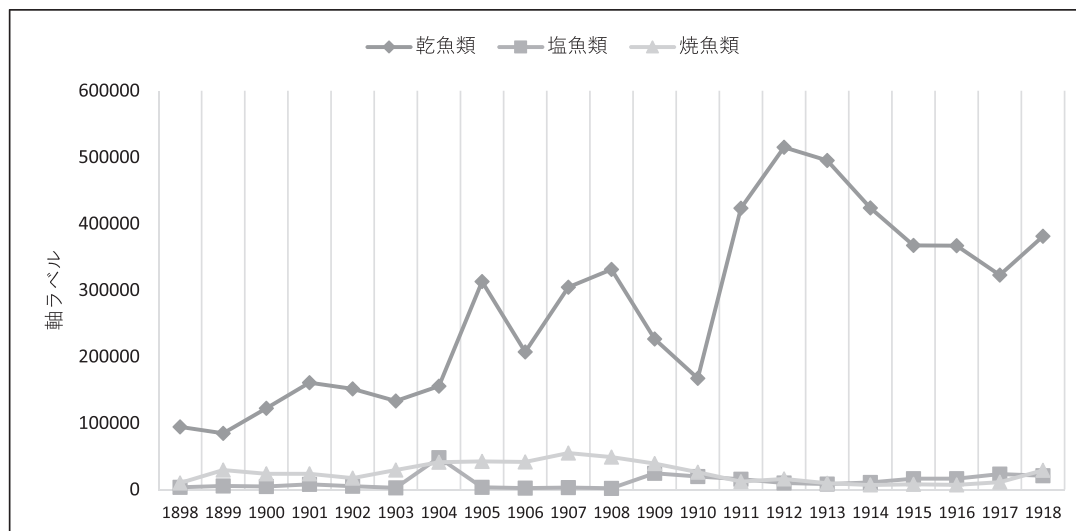


図 2 水産製造物価額

乾魚類は1904年までゆるやかに上昇し、1905年に321,918円まで急騰する。1906年には206,851円まで下がるが、その後また増加する。1910年に167,288円まで下がるが、そこから急増し1912年には514,915円とピークを迎える。1910年から急増するのは鰯の漁獲高の動きと似ている。以後、ゆるやかに減少し1918年には381,272円となる。報告書の干し魚を食べたという記述と一致する。

塩魚は1904年の47,925円が例外的に高いが、1908年までは上下しながら千円台で推移する。1909年に24,362円となり1911年まで万円台で推移するが、1912年に9,848円、1913年に8,398円と千円台に減少する。1914年に10,534円となり、以後万円台で推移する。

焼魚は1898年が9,752円であるが、1912年まで万円台で推移する。1904年から1909年まで約4万円台で推移し、1907年の54,877円がピークで、1916年の7,000円まで減少する。1917年からは増加している。

塩魚類と焼魚類を比較すると、1904年、1911年、1914年～1917年以外は焼魚類の方が高い。報告書の焼き魚の記述は、田川郡赤池町大字上野の「来客のある時は、鯖、鯛、ヒコゼ等の串焼きにしたものを買って」だけである。報告書の塩魚を食べたという記述と一致しない。焼魚類の方が高い理由は現段階では不明である。塩魚については、おそらく魚屋が市場で生の鰯や鯖を購入し、自分の店でさばいて塩漬けに加工し、それを行商で売っていたと推定される。

4. 「毎日の食事」と「交易」の肉類

鶏肉

鶏肉の記述があったのは30地区のうち、糸島郡前原町大字井原、鞍手郡鞍手町大字長谷、直方市大字福地字上境、嘉穂郡筑穂町大字内野、甘木市大字屋水、朝倉郡小石原村大字皿山、田川市東区大座伊田、田川郡赤池町大字上野の8地区である。

鶏肉は日常的に食べられていたわけではない。鞍手郡鞍手町大字長谷「鶏などは何かの時でない」と殺さない。嘉穂郡筑穂町大字内野「祝い事やお客があるときは、鶏をしめる事が多かった。」、甘木市大字屋水「にわとり、卵などは来客の際だけで、通常自家消費はしないでは売却し金にかえる。」、田川市東区大座伊田「客人の場合、あじ飯（鶏、ごぼう、にんじん）」など、祝い事や来客時に食べられる特別なものであった。その一方で、田川郡赤池町大字上野では、「鶏肉は鶏を飼っている者が自由に煮て食べた。」とある。

ここで注目したいのは、田川市東区大座伊田のあじ飯である。具が鶏、ごぼう、にんじんとあることから、福岡の郷土料理であるかしわ飯と推定される。しかし、かしわ飯という名称ではなく、あじ飯とされている。また、田川郡赤池町大字上野では鶏を煮て食べたとあり鶏鍋と推定される。福岡の郷土料理に鶏鍋の水炊きがあるが、報告書には水炊きという言葉はない。

かしわご飯、水炊きという郷土料理名がない一方で、福岡県の郷土料理であるがめ煮については記述がある。30地区のうちがめ煮が報告されているのは2地区である。がめ煮とは、「筑前煮とか、筑前炊きという名前もある。根菜類にこんにゃく、そしてかしわを入れるのがきまり。」とある〔中村正夫編1987：17頁〕。

直方市大字福地字上境では、「野菜にイリコを入れたガメ煮が主である」〔大島暁雄他編1996：1016頁〕、甘木市大字屋水では、「主にガメ煮（いも、大根、たけの子、野菜、ほぶら、川魚の干し

たもの、おばいけなど)」とある〔大島暁雄他編 1996：990 頁〕。ぼぶらとはカボチャのこと、おばいけとはさらし鯨のことである。鶏肉ではなく、イリコ、川魚の干したもの、鯨という動物性タンパク質が入った根菜類の煮物が、がめ煮とされている点は特筆される。

鯨肉

「毎日の食事」に鯨肉の記述があったのは、筑紫郡筑紫野町大字山家、直方市大字福地字上境、嘉穂郡筑穂町大字内野、甘木市大字屋水、三井郡善導寺門前町、田川市東区大座伊田、田川郡赤池町大字上野の 7 地区である。「交易」に飯塚市大字明星寺字北谷「商人は殆ど一定の常連である。例えば鯨のオバイケと称する塩物を運んでくるのは、箱崎から来る人。」とあるから、8 地区となる。

食べ方は嘉穂郡筑穂町大字内野では「皮くじら（おばいけ）を削ってはぜらかして。ぬたで食べた。」とある。甘木市大字屋水では「年取りの晩はおばいけ汁に決まっている。」と儀礼食として食べられた。

狩猟

狩猟を行っていたのは 5 地区である。直方市大字福地字上境では猪。朝倉郡小石原村大字皿山ではたぬき、きつね、犬。八女郡星野村では、「山の小鳥、川魚、どじょう等のご馳走であり、大切な蛋白源だった。」とある。豊前市大字合川字下川底では、獲物の名称はないが、「毘や梁で捕った。仏教の影響で余りとらない。」とある。北九州市大字道原（旧藩道原村）では、鉄砲猟で猪、鹿、兎、雉子、山鳥、鳩を捕り、わな猟で狸、兎、ヒヨドリ、ツグミなどを捕った。小石原村の犬は特筆される。

肉食の禁忌

肉食に関する禁忌では、漁村の糟屋郡新宮町大字相島では、「にわとりを食べると魚がとれないと言うことで食べなかった。」。同じく漁村の宗像郡玄海町大字鐘崎では、「四つ足のものの肉は神罰が当たるといって嫌う。」。京都郡荊田町大字山口字本谷では、「修験者は肉類、卵などは禁ぜられていた。」と肉食そのものが禁忌とされていた。

甘木市大字屋水では、「肉類（4 ツ足）は家で煮炊きしないで、屋外で調理する。」と室内ではなく屋外で調理するとある。

豊前市大字合川字下川底では、「スキヤキ：明治 20 年頃からボツボツ初まった。40 年頃から宗教的な心から次第に解放されて、経済の許す範囲で、大衆化されてきた。馬肉 100 匁 12 銭くらい。」とある。明治 20 年頃からはじまり、明治 40 年頃から「宗教的な心から次第に解放され」と肉食への禁忌が薄らいだとされる。また、馬肉の値段に言及されていることから、ここで言うスキヤキとは馬肉と考えられる。

以上、昭和 38 年度民俗資料緊急調査書の「毎日の食事」と「交易」に記された食生活について魚類、肉類について検証してきた。30 地区のうち副食として魚が記されていたのは半分の 15 地区だった。頻度が記述されている 11 地区のうち、漁村である 3 地区だけが日常的に魚を食べることが出来たが、そのほかの地区は、魚を食べる機会は限られていた。

1899～1918 年の平均漁獲高を多い順に示すと、鰯 723,590 貫、カナギ 539,577 貫、鯛 218,654 貫、鯖 95,708 貫、靴底魚 50,588 貫、鰯 29,714 貫、鰻 26,325 貫となる。鰯とカナギの漁獲量が多い。干し魚の生産は乱高下しながら、1910 年から急増するのは鰯の漁獲高の動きと似ている。

肉食で鶏肉の記述があったのは8地区だった。日常的に食べられていたわけではなく、お祝いや来客などの特別な時に食べられた。鯨肉の記述があったのは8地区で、オバイケなど塩鯨が食べられた。動物性タンパク質は日常的には、ほとんど食べられていなかった。

②…………『日本の食生活全集 聞き書 福岡の食事』にみる魚食と肉食

農山漁村文化協会が刊行した『日本の食生活全集 聞き書 福岡の食事』は、昭和初期の食生活をまとめたものとされる。本章では、同書に記された魚類と肉類について検証する。

1. 調査の概要

同書の「本書の表現と読み方について」には、「この本は、大正の終わりと昭和の初めころの福岡県の食生活を再現したものです。(略)各地域の食についての調査・取材協力者は、次のページにありますように、昭和初期に食事作りにたずさわってこられた主婦の方々を中心にしました。」とある[中村正夫編 1987:3頁]。

次ページには調査・協力者の個人名と機関が記されている。個人名は153名である。「なお、明治、大正にお生まれの方には、生年も記しました。」とあり[中村編 1987:4頁]、96名の氏名が記されている。そのうち明治生まれが57名、大正生まれが39名である。男性は23名、女性は73名と女性の方が多い点が特筆される。最高齢は、1895(明治28)年生まれ富安チト氏で、1987年当時92歳である。調査・協力者の年齢を平均すると、78.6歳となり、これは1908(明治41)年生まれ相当する。このことから、明治40年前後生まれの人の話と推定される。昭和38年度民俗資料緊急調査の話者の生年は、明治20年前後だった。単純に考えると、同書は昭和38年度民俗資料緊急調査の20年後の話となる。

所属機関では農業改良普及所が7カ所と最も多い。巻末の15名の編集委員・執筆者略歴によれば、編者の中村正夫と佐々木哲也を除く13名が女性⁽¹¹⁾で、しかも12名が農業改良普及所勤務である。このことから同書の調査は、農業改良普及員によるものと考えられる。

2. 福岡県の料理

料理の写真

同書の冒頭では、各地の料理がカラー写真で紹介されており、魚類と肉類が使われた料理を検証する。

最初のページでは「三つの海と豊かな川、肥沃な平野が生み出した古代国家発祥の地福岡」という見出しがあり、博多の吸い物膳(がめ煮、ぬたえ、かしわ飯、たくあん)が紹介されている。がめ煮とかしわ飯には鶏肉が入っている。

次のページから見開きで、各地の料理が紹介されている。筑前中山間では「山と山麓の恵みを生かす一筑前中山間の食」とあり、かしわのすき焼き(かしわ、かつお菜、焼き豆腐、こんにゃく、しゅんぎく、たけのこ、ねぎ)が紹介されている。

筑紫平野では「九州の大穀倉地帯—筑紫平野—」では、冬の夕食として、いわしのちり（いわし、しゅんぎく、大根、ねぎ）が紹介されている。⁽¹²⁾夏の夕食では、いわしの塩焼き。秋の夕食では、さばの煮付け（さば、里芋、大根、にんじん、こんにゃく）が紹介されている。年取りもちの膳では、いわしの塩焼き、ぶりの煮つけと煮しめが紹介されている。これらの魚料理は生魚を調理したものである。

筑後川流域では「洪水と共存する—筑後川流域の食—」では、なまずご飯が紹介されている。

筑後南部クリーク地帯では「クリークの恵みとともに—筑後南部クリーク地帯の食—」では、クリークでとれた魚を庭先で炭火焼きにする写真、ふなの煮つけが紹介されている。

豊前山間では「山陰型と瀬戸内型の気候の入り混じる—豊前山間の食—」では、昼の昼食に唐人干し（目刺し）が紹介されている。

豊前漁村では「かます茶漬を食べぬと夏が越せない—豊前漁村の食—」と、かますの茶漬が紹介されている。続いて、碓田の漁獲類として、がざみ（わたりがに）、いしがに、椎びら、しゃこ、べかご、赤えび、きぬ貝、赤貝、あさり、あみ、かきの 11 種類の漁獲物が紹介されている。また、魚介料理のいろいろでは、かにゆで、かにてんぷら、赤えび、べかご、椎びらの煮つけ、しゃこ、ぜんごの三杯酢、いわしのぬか味噌煮、赤えびのぬか炒り、ほらの刺身、きぬ貝、酢がき、かきの土手焼き、あみ漬やき、いぎすの 15 種類の料理が紹介されている。他には、さよりの結びすいものが紹介されている。「かます茶漬を食べぬと夏が越せない」とあるが、民俗資料緊急調査では、かますそのものが報告されていない。また、報告されていない魚介類が多数ある。

志賀島では「万葉の歌にも詠まれた由緒ある海人たちの島—志賀島の食—とあり、「海神わだつみをまつる島のひんぱんな“神ごと”と交錯して、日常の食膳・行事食を魚料理一色で塗りつぶす。新鮮な魚は島の主婦によって行商に出され、博多や太宰府にまで得意先が広がっている。」とある。よろずかけが紹介されており、「荒神さまの前に、ぶりまたはさわら、するめ、こんぶなどを下げて豊漁を祈る。大みそかに飾り、ぶりは 20 日の骨正月まで切り取って食べる。」とある。民俗資料緊急調査には、さわらはない。

博多・小倉では「九州の商都、最大の城下町—博多・小倉—」とあり、「前に玄海、後ろに広大な福岡平野をひかえた博多の街は海山の幸がともに豊富で、新鮮な食素材が毎日手に入る。がめ煮、ぬたえ、かしわ飯などが“商人の町博多”の料理を代表する。」とあり、水炊きが紹介されている。民俗資料緊急調査には、かしわ飯、水炊きという言葉はない。

はしがき

各地の料理の写真が紹介されてから、本文のはしがきとなる。はしがきで魚について、「玄海、周防灘、有明という三つの海をもつ筑紫国は、あふれんばかりの魚の国です。玄界灘からは、かなぎや、室見川にのぼるしらうお、たい、ふぐ、さばなどが、豊前の海・周防灘からは、ほら、いわし、かます、あなご、あかえびなどが、有明の海からは、くっぞこ、えーがんちょ、ぐち、わらすばなどが……と、それぞれの海柄と季節に応じた、多種多様で生きのいい魚が豊富にとれたのです。」とある〔中村編 1987：1 頁〕。

民俗資料緊急調査には記述がない、しらうお、ふぐ、ほら、かます、あなご、あかえび、えーがんちょ、ぐち、わらすが各海域を代表する魚として取り上げられている。⁽¹³⁾

写真で紹介された魚や肉料理、「あふれんばかりの魚の国」という記述は、民俗資料緊急調査で検証してきた食生活とは、あまりにかけ離れている。先に民俗資料緊急調査の話者は明治 20 年後生まれの人、『日本の食生活全集』の話者は明治 40 年後生まれの人であることを指摘した。生まれた時期 20 年の違いなのか、それとも別の要因なのだろうか。福岡市と筑紫平野を中心に検討する。

3. 福岡市と筑紫平野の魚食

『日本の食生活全集』で福岡の料理は、「博多の四季と食—四季の食つくり注ぐごりょんさんの心意気—」という章にまとめられている。紹介されている料理は次の通りである。

1. 四季いつでもつくる博多料理—基本は四つ

がめ煮 めたえ かしわ飯 吸いもの おきゅうと

2. 冬—たくあんを漬け、塩ぶり、塩鯉で正月

博多雑煮 福入りぞうすい 七草汁

3. 春—郊外へ摘み草に、しろうおを味わう—

しろうおの玉子とじ、吸いもの、酢の物 しろうお飯 かなぎの卵とじ 干しかなぎの卵とじ、即席ずし かなぎの酢の物 ひな祭のめたえ あぶってかも

4. 夏—博多どんたく、祇園山笠、そしてお盆

五月節句のあごのお平 盆のたらの煮しめ あちゃら漬 冷や汁 いりごき

5. 秋—海山の幸を食べ、冬の働きを思う

栗節句の栗飯 ざくろなます 水炊き

魚類の料理

魚料理から検討していく。民俗資料緊急調査に記載があった魚種を使った料理に、めたえ、博多雑煮、かなぎの料理、あぶってかも、盆のたらの煮しめがある。

めたえは、酢で締めたさば、あるいはいわしと大根の薄切りを酢味噌で和えた料理である。

博多雑煮には塩ぶりが使われる。かなぎは季節になると卵とじや酢の物など、さまざまな料理で食された。あぶってかもとはすずめ鯛の一種で沖塩された塩魚で、焼き魚として食べられた。盆のたらの煮しめは、棒だらを水で戻してれんこん、ごぼう、里芋と炊いた煮物である。

干し魚、塩魚の記述は、「博多の四季と食」にはみられない。しかし、隣接した「筑紫平野の食」には、朝飯に「干しいわしを焼いて大根おろしを添える。」[中村編 1987: 107 頁]、「塩をしためばるは、焼くと骨ごと、うろごと食べられるので、からだによいといってよく食べる。」、「さばはよく食べる魚で煮つけにもするが、なんといっても新鮮な物は茶漬けにするのがおいしい。たらわた（たらの内臓）も盆にかぎらず、煮付けて食べる。」[中村編 1987: 112 頁]とある。

また、朝食に「塩くじらなどを焼いて食べる。（略）塩いわしや塩さば、干ものなどをつけるときは、大根おろしが美味しい。」[中村編 1987: 116-117 頁]とある。夕食では「あじやさばはよく煮つけにする。」[中村編 1987: 117 頁]と、あじやさばが好まれた。

広田久雄の福岡市南区警弥郷の郷土史『警弥郷の歩み』には、昭和初期の魚について次のような記述がある。⁽¹⁴⁾「行商 昭和の初期頃、太ったおばさんが時々乾物を売りに来ていた。干し魚や塩魚、

干しワカメや塩こんぶ等があった。塩クジラと塩イワシがおいしかった。昭和12年頃?から老司に魚屋さんが出来て自転車で行商に来るようになったので時々生のアジやサバも口に入った。」とある〔広田1984:32頁〕。福岡市南部でも塩クジラと塩イワシが食べられ、昭和12年頃から生のアジやサバも食べられるようになった。

4. 漁獲量

「この本は、大正の終わりと昭和の初めころの福岡県の食生活を再現したものです。」とあるので〔中村正夫編1987 3頁〕、『福岡県統計書』により、1921（大正10）年から1935（昭和10）年までの15年間の民俗資料緊急調査に記載があった魚の漁獲高を検証する。この時期にしたのは、波平恵美子が指摘しているように1937年の「新財政経済政策」、翌年の「国家総動員法」により、生活が戦時経済体制となるからである〔波平2003:147-148頁〕。平時の食生活を扱うためである。

1921年は鰯1,304,513貫、鯖174,883貫、鰯32,061貫、鯛447,433貫、鰻56,870貫、王餘魚（カナギ）182,333貫である。靴底魚は統計から削除されている。

鰯の漁獲高は1921年の1,304,513貫が、1924年の739,461貫まで激減する。1925年から増加し1929年の1,972,315貫でピークを迎える。その後減少するが、1933年の2,389,030貫、1935年の2,745,628貫と増加する。長期的に見れば鰯の漁獲高は1921年の1,304,513貫から1935年の2,745,628貫と倍増している。平均すると1,530,458貫である。1899～1918年の平均が723,590貫であるから、鰯の漁獲高は倍増している。

鯖の漁獲高は1921年の174,883貫から1927年の385,320貫まで増加している。しかし、1928年には86,691貫まで激減し1932年まで漁獲高が低い状況が続く。1933年に141,158貫と前年より7割増加し、1935年には420,993貫となる。平均すると190,386貫である。1899～1918年の平均が95,708貫であるから、鯖の漁獲高は倍増している。

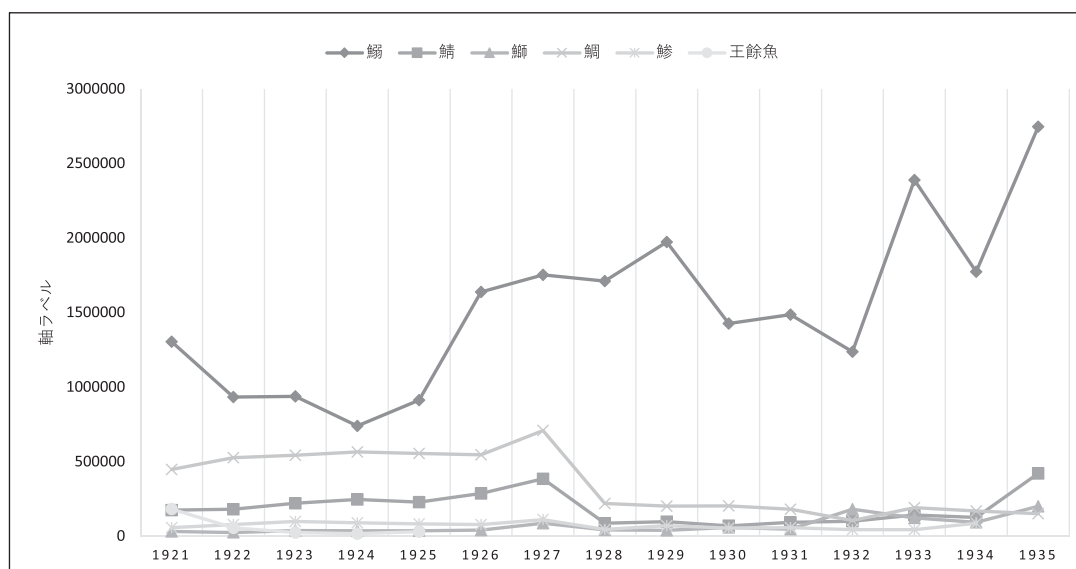


図3 漁獲高

鰯の漁獲高は1921年の32,061貫から1926年の40,360貫まで微増している。1927年は86,178貫と前年の倍増となるが、その後減少する。1932年には180,204貫と前年の約4倍まで増加する。1935年には200,172貫となる。平均すると71,543貫である。1899～1918年の平均が29,714貫であるから、鰯の漁獲高は2.4倍に増加している。

鯛の漁獲高は1921年の447,433貫から、1927年の708,669貫まで増加する。しかし、1928年には219,305貫まで激減し、1935年まで減少傾向が見られる。平均すると353,765貫である。1899～1918年の平均が218,654貫であるから、1.6倍の増加である。

鰺の漁獲高は1921年の56,870貫から、1927年の111,702貫まで増加する。しかし、1928年には鯖、鰯、鯛と同様に、45,540貫まで激減する。1933年まで増えたり減ったりし、1934年には86,708貫まで増加するが、1935年には488,161貫と5.6倍まで急増する。急増した要因は不明である。1935年の漁獲高を除く平均すると71,114貫である。1899～1918年の平均が26,325貫であるから、2.7倍の増加である。

王餘魚（カナギ）の漁獲高は1921年の182,333貫から、1925年の29,935貫と6分の1まで激減している。そして、1926年からは統計書から削除される。平均すると61,641貫である。1899～1918年の平均が539,577貫であるから、わずか11%まで激減した。

『日本の食生活全集』では春の料理として、「かなぎの卵とじ、干しかなぎの卵とじ、かなぎの酢の物」が紹介されている。また、「彼岸の声を聞くと、しろうおに負けじと、かなぎが出はじめる。昼もん売り（近海でとれた魚で昼市に出るものを商う人）が生のかなぎを売りにくる。生ものこととて、走りながらの売り声はけわしい。買うほうも、急いで器を持って門口に出、待って買う。」とあり〔中村編1987：24頁〕、博多の春の風物詩として記述されている。しかし、1920年代のかなぎの激減、統計書からの削除などを考えると、1910年代の話のように考えられる。

1921～1935年の平均漁獲高を多い順に示すと、鰯1,530,458貫、鯛353,765貫、鯖190,386貫、鰯71,543貫、鰺71,114貫、かなぎ61,641貫となる。かなぎを除いて1899～1918年の平均漁獲高の順番に変化はない。また、漁獲高は1899～1918年よりも鯛の1.6倍を除いて倍増している。1928年に鯖、鰯、鯛、鰺の漁獲高が激減するが、その要因は不詳である。

5. 肉類の料理

がめ煮

福岡県を代表する郷土料理のひとつががめ煮である。「博多の四季と食」には、四季いつでもつくろく博多料理として、がめ煮が取り上げられている。「筑前煮とか、筑前炊きという名前もある。根菜類にこんにゃく、そしてかしわを入れるのがきまり。」とある〔農文協1987：17頁〕。かしわとは鶏肉のことである。写真にも鶏肉を炊いたがめ煮が紹介されている。

作り方は、「里芋、大根、にんじん、ごぼう、れんこんは、それぞれ七分くらいの乱切りにする。こんにゃくは手でちぎり、かしわはふつうに切っておく。なべに固い野菜から入れ、水煮する。この水はすてるわけではないから、あまりたくさんは入れない。吹き上がってきたらかしわを入れ、野菜があらかた煮えたころ、砂糖と醤油で味をつけ、中火で汁が残り少なくなるまで煮込む。」とある。「かしわを入れるのがきまり。」とあるように、がめ煮にかしわは欠かせないというのは福岡

県民の常識だろう。

しかし、先の文には続きがある。「かしわを入れるのがきまり。昔はかしわではなく、はいか（かじきまぐろ）の角切りを入れた。」とある〔中村正夫編 1987：17 頁〕。

福岡市東区志賀島のがめ煮は、「がめ煮の材料は大根、里芋、にんじん、結びこんぶ、こんにゃくなど奇数になるよう準備し、味出しにかまぼこ、いりこ、さわらの切り身やあらなどのなまのくさを加え、砂糖、醤油味でしみじみと煮詰める。」とある。

「筑紫平野の食」のがめ煮は、「鶏のかわりにうさぎを入れたりする。もち搗きのときに食べるがめ煮には皮くじらを入れる」とある〔中村正夫編 1987：132 頁〕。

「博多の四季と食」を執筆したのは長尾トリ、「筑紫平野の食」は森弘子⁽¹⁵⁾である。長尾トリは明治 42（1909）年、福岡市中州生まれ。中州の旅館「川丈」の女将である。森弘子は 1946 年筑紫野市生まれである。調査・取材協力者をみると、博多は「川丈」とだけ記されているので、長尾トリが経験した福岡市中州の話であろう。筑紫平野は明治 41（1908）年から大正 12（1923）年生まれの男女 6 人であり⁽¹⁶⁾、森弘子が経験した話ではないだろう。かしわの他、はいか、うさぎ、皮くじらが具とされている。

民俗資料緊急調査で報告されているがめ煮は、直方市大字福地字上境の「野菜にイリコを入れたガメ煮が主である」と、甘木市大字屋水の「主にガメ煮（いも、大根、たけの子、野菜、ほぶら、川魚の干したもの、おばいけなど）」である。これらのことから、がめ煮とはかしわに限るものではなく、多様性がみられる。根菜類と動物性タンパク質を炊いたのががめ煮で、鶏肉が流通するようになってから、かしわを入れたがめ煮が一般化していったと考えられる。

かしわ飯

「博多の四季と食」には、「かしわ飯は、なにか事あるときに炊く。ちょっとした客にも会合のときにも、また運動会や祭り日にも、がめ煮と切り離せないくらいよく炊く。」とあり〔中村編 1987：18 頁〕、日常的な食べ物として紹介されている。

「筑紫平野の食」で紹介されている鶏ご飯は、「二日えいと（二月二日の女たちの祭日）、さなぼり、鎌上げ、神待ちなどの日には鶏をしめ、鶏ご飯を炊く。」とあり〔中村編 1987：137 頁〕、特別な日に鶏をしめて作る食べ物として紹介されている。

福岡市南区警弥郷の郷土史『警弥郷の歩み』には、「どこの家にも二～三十羽の鶏を飼っていた。毎日生む卵が栄養源だった。珍客の時や、祝い事、祭の時、友達の親睦の時などに古い鶏から料理した。羽根をむしって藁火で焼いて手料理する。」と、特別な時の料理とされた〔広田 1984：51 頁〕。

民俗資料緊急調査で取り上げられた事例も、祝い事や来客など特別な時に鶏をしめて供される料理だった。したがって、「博多の四季と食」は福岡市中州という都市部で鶏肉が流通していて購入可能な地域に限った料理だったと考えられる。

水炊き

民俗資料緊急調査には、水炊きという言葉はなく鶏鍋である。「博多の四季と食」では、「博多といえ水炊き、水炊きといえ博多というくらいの名物である。明治のはじめころからはやりだしたという。」と、博多を代表する料理と紹介している〔中村正夫編 1987：34 頁〕。

続いて水炊きの材料と料理方法が紹介されている。

「地鶏の骨つきぶつ切りをたくさん用意する。がら（骨）も二羽分、野菜類は白菜、春菊、ねぎ、しいたけ、それに豆腐と糸こんにゃく。薬味はこーとねぎ、しょうが汁、ポン酢というところ。

鶏がらを二羽分、水から炊く。吹き上がったら弱火にし、あくをとりながら二時間くらい炊いて、スープをふきんでこす。

別になべに湯をたっぷり煮たて、ぶつ切りの鶏を入れ、再び煮たったら、中の鶏を全部引き上げる。これを水にとって汚れをていねいに洗い落とし、また元のなべに入れて炊く。あくが浮いてくるので、何度もていねいにすくいおけ、火を弱めて二時間くらい炊く。煮えたら鶏をとり出し、スープをふきんでこす。

鶏を炊いたスープとがらのスープを半々に混ぜたところへ鶏をもどし、温めて食べる。」[中村正夫編 1987：34 頁]。

鶏ガラ二羽でスープを炊き、それとは別に地鶏の骨つきぶつ切り肉を炊くという、たいへん手間と時間がかかる料理である。先に述べたように鶏ガラ、地鶏の骨つきぶつ切り肉を入手出来たのは、福岡市中州という鶏肉が流通していた都市部に限られる。

1936年に発行された『博多旅情』は観光ガイド書である。同書の博多食道楽では、「お客様をどこへご案内ませうか。先づよく名の知れているのは（かしわ）の水たきです。菖柳町の（新三浦）賞美されています。（略）その外博多名物だけあって水炊き料理は川端町の（紀の國屋）中島町（水月）、（長岡）、行の町（鳥善）などあります。」と、水炊き料理の店が紹介されている[波瀾剛編 2013：319 頁]。

農村部では特別な時にしか鳥は食べられず、食べても古い鶏一羽である。鶏ガラ二羽でスープを炊くことはない。大量の鳥を消費する水炊きの店が成立するには、大量の鳥が流通する環境が必要不可欠である。もともと水炊きは家庭料理ではなく、都市の専門店の料理だったと考えられる。

かしわの入ったがめ煮、かしわ飯、水炊きは鶏肉が流通していた都市の食文化である。室見川のしらうお、箱崎から売りに来る牡蠣、出来たてをふれ売りに来るおきゅうと、昼もん売り（近海でとれた魚で昼市に出るものを商う人）から買うカナギなども博多という都市の食文化である。

『日本の食生活全集』には、調査・協力者の個人名が地域ごとに記されているが、福岡は長尾トりの名前だけで、「博多の四季と食」は彼女の執筆である。副題に「四季の食づくりに注ぐごりょんさんの心意気」とあるように、中州の旅館「川丈」の女将長尾トりの経験してきた食生活なのであり、福岡市近郊農村とは異なる。

6. 民俗資料緊急調査と『日本の食生活全集』

佐々木哲哉によれば、年中麦が食べられるようになったのは日露戦争（1904～1905）以後である[佐々木 2007：175-176 頁]。それは北海漁場からニシン、ホシカ（鰯粕）などの魚肥が、満州から豆ステ（大豆粕）が入るようになり、収量高が増加したからという。また、日露戦争以後、鉄道工事、伝統架設工事などの日雇い仕事、足袋縫いなど婦女子の内緒仕事が増え、次三男や婦女子の工場勤め、炭鉱への出稼ぎが増えたため、現金収入が増え始めたという。

1904（明治 37）年の『福岡県統計書』「肥料販売高県外仕向地」によれば、県外（佐賀、熊本、山口）から大豆粕が 687,778 貫とある。1905（明治 38）年の『福岡県統計書』「県外肥料仕入販売

高（府県別）」では、大豆粕が内国産、清国産、韓国産の三種類に分けられており、府県別の末尾に清国が加えられている。同年の仕入れ量は内国産が 3,537,918 貫、清国産が 4,136,566 貫、韓国産が 44,820 貫であり、清国産が 53.6 % を占めている。1906（明治 39）年の『福岡県統計書』「県外肥料仕入高（府県別）」では品目別がなくなり、植物性・動物性・鉱物性の三種類になる。植物性の総数量は 4,944,223 貫で、支那は 1,718,312 貫で、全体の 34.8 % を占める。⁽¹⁷⁾ 以上のことから、大陸から大豆粕、植物性肥料が輸入されていたことが確認できた。

佐々木は日露戦争を境にして、農村の暮らしに大きな変化があったことを昭和 45 年頃の調査で実感している。「80 歳代と 70 歳代の語る内容の違いに気づいた時だった。当時の 80 歳はほぼ明治 24、5 年生まれ。（略）80 歳がほぼ日露戦争前後を知る世代の下限だった。70 歳代になるともはや明治よりも大正期のことしか記憶にない。この世代間の格差から感知されたのが、日本の近代化が、日露戦争以後になって、確実に新しい展開を見せ始めたということであった。」と世代間の格差を指摘している [佐々木 2007 : 176-177 頁]。

福岡県民俗資料緊急調査の話者は明治 23 年前後の生まれ、『日本の食生活全集』の話者は明治 40 年前後生まれと、佐々木が指摘した世代間格差以上である。このことから、福岡県民俗資料緊急調査に記述された内容は、日露戦争前後のことであると推察される。『日本の食生活全集』に記述された内容は、大正の終わりから昭和初期である。したがって、生まれ年の 20 年の違いが、食生活に反映しているのである。

おわりに

昭和 38 年度福岡県民俗資料緊急調査と『日本の食生活全集 聞き書 福岡の食事』から魚食と肉食の検証を行った。二つの資料と統計資料を使うことにより、通時的に食生活の変化を明らかにすることが出来た。漁獲高はカナギのように激減したものもあるが、全体的には増加しており、魚食が徐々に広まっていったことが明らかになった。

昭和 38 年度福岡県民俗資料緊急調査の検証から、話者は明治 23 年前後の生まれであり、主に日露戦争前後の生活が記録されたものだった。30 地区のうち副食として魚が記されていたのは半分の 15 地区だった。内陸部の地域では、魚は食べることが出来なかったのである。頻度が記述されている 11 地区のうち、漁村である 3 地区だけが日常的に魚を食べることが出来たが、そのほかの地区は、魚を食べる機会は限られており、塩漬けされた鰯や鯖、干し魚だった。

1899～1918 年の平均漁獲高を多い順に示すと、鰯 723,590 貫、カナギ 539,577 貫、鯛 218,654 貫、鯖 95,708 貫、靴底魚 50,588 貫、鰯 29,714 貫、鰻 26,325 貫となる。鰯とカナギの漁獲量が多い。塩漬けされた鰯を食べたという記述と一致するが、カナギは福岡市大字唐泊しか記述がない。鯛は来客時の特別な魚とされているが、よく食べられた鯖や鰻よりも、圧倒的に漁獲高は高い。消費先については今後の課題としたい。靴底魚は大川のみ記述があった。魚種は不明であるが、干し魚の生産は乱高下しながら 1910 年から急増するのは、鰯の漁獲高の動きと似ている。おそらく干し魚とは、鰯を干したものと推定される。

肉食で鶏肉の記述があったのは 30 地区のうち 8 地区だった。日常的に食べられていたわけでは

なく、お祝いや来客などの特別な時に食べられた。鯨肉の記述があったのは8地区で、オバイケなど塩鯨が食べられた。そのほか狩猟により動物性タンパク質は日常的には、ほとんど食べられなかった。狩猟を行っていたのは5地区で、猪、たぬき、きつね、犬、鹿、兎、雉子、山鳥、ヒヨドリ、ツグミなどが捕られた。

『日本の食生活全集 聞き書 福岡の食事』の検証から、話者は明治40年前後生まれであり、主に大正の終わりから戦時体制になる1936年の国家総動員法以前の食生活が記録されたものと考えられる。

福岡市周辺の魚食は、塩いわしや塩さば、干もの、塩クジラなど、福岡県民俗資料緊急調査の記述と一致している。その一方で、生のあじ、さばも手に入るようになり、焼いたり煮つけにしたりして食べるなど、魚を得る環境が整い、食べる頻度は増加した。

その背景には、漁獲高の飛躍的な増加がある。1921～1935年の平均漁獲高は、かなぎを除いて1899～1918年よりも鯛の1.6倍を除いて倍増している。かなぎは春の風物詩として四種類の料理が紹介されているものの、漁獲高は激減した。

肉類は福岡県民俗資料緊急調査と『日本の食生活全集』では塩くじらを食べる、がめ煮は動物性タンパク質と根菜類を炊いた煮物、特別な時に鶏をしめて食べるなどほぼ同じ内容である。ただし都市部の博多では鶏を入手出来たので、かしわのがめ煮、かしわ飯が日常的に食べられていたなど違いもみられた。

漁獲高の飛躍的な増加は明らかとなったが、漁船の帆船から動力船への変化、漁港の整備などインフラについては論じることが出来なかった。また、水揚げされた魚がどのような経路で売られていったかという流通面についても論じることが出来なかった。近代になってからの道路の整備、鉄道、船舶輸送などについては今後の課題としたい。

註

(1)——調査項目は次の通りである。1. 総論、2. 生産暦(旧暦)、3. 仕事と用具(主にどのような仕事をして暮らしていたか。その仕事には、どのような道具を、どのように用いていたか。)、4. 仕事着(どのような服装で仕事にでかけたか。)、5. 染織、6. 毎日の食事(どのような食物を、どのように毎日とっていたか。)、7. 赤飯・餅・だんご(赤飯、餅、だんごはどのようなときに作ったか。)、8. 住居(どのような場所に、どのように家を建てて住まっていたか。)、9. かまど・いろり(かまど、いろりはどこに設けたか。)、10. 社会生活(地域社会の秩序と安寧を保つためには、どのような方法や組織があったか。)、11. 組・講の用具(組、講で受けついできた書類箱、当番札くじ、飲食器などがあったか。)、12. 運搬(物資の運搬には、どのような方法がありまたどのような道具を用いたか。)、13. 交易(物の交易には、どのような方法があり、またどのような道具を用いたか。)、

14. 一生の儀礼(人の一生に関する儀礼には、どのようなものがあったか。)、15. 別火・墓別(お産、月経、死亡のときに別火の風習はあったか。)(墓には埋め墓と拝み墓の別があったか。)、16. 年中行事(1年中の主な行いには、どのようなものがあったか。)、17. 祭・道祖神など(とうや・とうもろが中心になって行なう祭の組織があったか。)(道祖神・庚申塔などがあったか。)、18. 山車・舞台など(山車・屋台・だんじりの類があったか。)(神楽・能・人形芝居・村芝居などはどこで行ったか。)、19. その他重要なもの 20. コレクション

(2)——道県全体の民俗調査報告書ではなく、その一部の地域を報告書にしたのは次の道県である。北海道、茨城県、栃木県、群馬県、千葉県、神奈川県、岐阜県、愛知県、三重県、滋賀県、兵庫県、奈良県、山口県、佐賀県、宮崎県。

(3)——1979年に実施された「緊急民俗文化財分布調

査」については、その調査票の原本が福岡市博物館に所蔵されていることが確認できた。

(4)——筑紫豊は、1904 年福岡市生まれ。1928 年に國學院大學を卒業し福岡県で教職に就いた。第二次大戦後、福岡県教育庁文化課に勤務し、民俗資料、民俗芸能の調査、保護に従事する。『金印のふるさと 志賀島物語』(文献出版、1982 年)、『日本の民俗福岡』(第一法規出版 1974 年) など福岡県内の郷土史に関する著書が多数あり、Webcat Plus では 32 点ヒットする。福岡市立総合図書館内には「筑紫豊文庫」があり彼の蔵書を見ることが出来る。

(5)——各地区の冒頭に話者名と年齢が記されている。

(6)——男女の別は名前から判断した。

(7)——くつぞことは、舌平目のこと。筑後地方では煮付けにして食べることが多い。

(8)——かなぎとは、いかなごのこと。

(9)——オキュートとは、福岡市で食べられる食品である。エゴノリや天草などの海藻を、水洗いし天日干しした物を成形した食品。福岡市では朝食のおかずとされる。本文の「めいのはま」とは、福岡市西区姪浜のことで博多湾に面している。

(10)——『福岡県統計書』

(11)——中村正夫は 1923 年生まれ。九州大学名誉教授で専門は歴史学。宗像郡、対馬藩の史料の編纂の研究の他、『九州の葬送・墓制』(明玄書房 1979)、『九州の祝

事 誕生・婚姻・年祝い』(明玄書房 1978) がある。福岡部落史研究会の発足にも尽力を尽くした。佐々木哲也は 1923 年生まれ。刊行当時は西南学院大学助教授。著書に『福岡の民俗文化』(九州大学出版会 1993)、『野の記憶一人と暮らしの原像』(弦書房 2007) などがある。

(12)——ちりとは、鍋料理のこと。

(13)——『福岡県統計書』には、これらの魚介類の漁獲高も記載されている。

(14)——広田久雄は 1921 年に福岡県筑紫郡日佐村(福岡市南区警弥郷)に生まれる。1936 年に日佐尋常高等小学校を卒業し、農業に従事した。1941 年に日佐青年学校を卒業した。南区農業委員長、警弥郷土地改良区理事長などを歴任した。

(15)——川丈は、『福岡市案内』(福岡市産業課 1924 年)、『博多旅情』(郷土を語る会編 1936 年) にも旅館として紹介されている[波潟剛編 2013: 127, 432 頁]。現在も旅館として営業している。

(16)——調査・取材協力者は、明治 41 (1908) 年生まれの男性、明治 45 (1912) 年生まれの女性、明治 41 (1908) 年生まれの男性、明治 41 (1908) 年生まれの女性、大正 5 (1916) 年生まれの男性、大正 12 (1923) 年生まれの女性の 6 名である。

(17)——1907 (明治 40) 年の『福岡県統計書』からは、「県外肥料仕入高 (府県別)」が廃止される。

参考文献

- 大島暁雄・松崎憲三・宮本袈裟雄・佐々木哲哉編 1996『日本民俗調査報告書集成 九州・沖縄の民俗 福岡県編』三一書房
- 戸邊優美 2020「『民俗資料緊急調査票』の活用と埼玉県の食文化」『埼玉県立歴史と民俗の博物館紀要』14
- 佐々木哲哉 2007『野の記憶一人と暮らしの原像一』弦書房
- 筑紫豊 1974『日本の民俗 福岡』第一法規出版
- 中村正夫編 1987『日本の食生活全集 聞き書 福岡の食事』農山漁村文化協会
- 波潟剛編 2013『博多の都市空間 コレクション・モダン都市文化』第 90 巻 ゆまに書房
- 波平恵美子 2003「消費と節約」新谷尚紀・波平恵美子・湯川洋司編『暮らしの中の民俗学① 一日』吉川弘文館
- 福岡県 『福岡県統計書』

(お茶の水女子大学基幹研究院人文科学系、国立歴史民俗博物館共同研究員)

(2021 年 11 月 26 日受付, 2022 年 5 月 23 日審査終了)

Fish and Meat-Eating in Fukuoka Prefecture from Meiji to Early Showa Period: Based on “Minzoku Shiryo Kinkyu Chosa” and “Shoku Seikatsu Zenshu Kikigaki Fukuoka no Shokuji”

MIYAUCHI Takahisa

This paper examined the actual conditions of fish and carnivorous foods in Fukuoka Prefecture from the verification of the 1963 Fukuoka Prefecture Folklore Urgent Survey Material and the “Complete Collection of Japanese Eating Habits: A Questionnaire on Fukuoka Meals”.

From the verification of the Fukuoka Prefecture Folklore Urgent Survey, the speaker was born around 1897 and mainly recorded the life before and after the Russo-Japanese War. Of the 30 districts, half of the 30 districts had fish listed as a side dish. Of the 11 districts where the frequency is described, only 3 districts, which are fishing villages, were able to eat fish on a daily basis, but in the other districts, the opportunity to eat fish was limited, and salt fish and dried fish were used. It was being eaten.

There was a description of chicken in carnivorous areas in 8 districts. It was not eaten on a daily basis, but was eaten at special times such as celebrations and visitors. There was a description of whale meat in eight districts, where salted whales such as obaike were eaten. Animal protein was rarely eaten on a daily basis.

The average catches from 1899 to 1918 are shown in descending order: sardines, kanagi, sardines, mackerel, demersal fish, yellowtail, and horse mackerel. Although mackerel is considered to be a special fish for visitors, its catch is overwhelmingly higher than that of well-eaten mackerel and horse mackerel. Although the species of fish is unknown, the rapid increase in dried fish production from 1910 is similar to the movement of sardine catch, while the production of dried fish fluctuates.

From the verification of “Complete Japanese Dietary Habits”, the speaker was born around 1890, and mainly recorded the eating habits from the end of the Taisho era to the beginning of the Showa era.

The fish food around Fukuoka City is consistent with the description of the Fukuoka Prefecture Folklore Emergency Survey, such as salted sardines, salted mackerel, dried fish, and salted whales. On the other hand, raw horse mackerel and mackerel are now available, and the frequency of eating fish has increased, such as by baking or boiling.

Behind this is the dramatic increase in catch. The average catch from 1921 to 1935, excluding Kanagi, doubled from 1899 to 1918, except for 1.6 times that of sea bream. Kanagi has dropped

sharply.

Key words: Fukuoka Prefecture Folklore Material Urgent Survey, “Complete Japanese Dietary Habits”, Fish, Meat, Whale