

魚屋の店先にみる日韓の魚食文化

Seafood Cultures of Japan and Korea : A Focus on Their Fish Market Stores
SHIMADATE Riko and LEE Jihee

島立理子・李智喜

本研究ノートは日韓の魚屋の店先のあり方の違いを通して、両国の食用魚介類の好み、考え方、扱い方の違いを比較し、両国の魚をめぐる文化の一端を明らかにすることを目的とする。

魚屋という身近な切り口によって、人々が日常的にどのように魚を認識し、食しているか明らかになるのではないかと意図している。なお、今回の報告は日韓の首都にある魚屋の一例の報告であり、日韓の魚食文化すべてを比較するものではない。

1. 対象とした魚屋

今回調査対象としたのは、東京都荒川区内の魚屋 A (写真 1)、ソウル特別市西大門区内の魚屋 B (写真 2) である。いずれの魚屋も商店街（ソウルにおいては市場と呼ばれる）に独立した店舗をかまえている。

両商店街周辺には、古くからの住宅地があると同時に、近年は高層マンションが立ち並んでおり、他地域からの流入者も多く存在するとともに、様々な世代の人々が生活する空間となっている。

また、A は東京中央卸売市場足立市場から、B はソウルにある鷺梁津水産市場から仕入れを行っている。いずれの市場も、地元で水揚げされる魚介だけではなく、全国各地から様々な魚介類が集ま



写真 1 荒川区内の魚屋 A
(2018 年 4 月 26 日撮影)



写真 2 ソウル特別市西大門区の魚屋 B
(2018 年 7 月 28 日撮影)

る中央の卸売り市場である。ABともに全国規模の流通の中から客に好まれる品々を仕入れている。

ABともに首都の様々な人々が居住するという似たような環境に立地し、全国規模で流通する卸売り市場から販売する品々を仕入れているという点で共通しており、今回の比較研究の対象とした。

調査期間は2018年3月から10月上旬を設定した。この期間内にAは5回、Bは3回の調査を行った。調査日はAが2018年4月28日、5月30日、7月5日、8月17日、10月3日、Bが3月3日、7月28日、9月29日である。調査方法は店先で販売している全商品を記録するというものである。

2. 日本の魚屋・韓国の魚屋

① 店先の比較

図1図2はA、Bそれぞれの店先を図にしたものである。なお、これらの図は、ABの2店舗の店先をわかりやすく図示したものであり、当日の店先の全てを記したものではない。

Aは4月28日、Bは7月28日の調査時点の図である。図を一目みてわかるのは、販売されている品の数、販売されている品の形態の違いである。Bではほとんどの魚を一尾単位で販売しているのに対し(写真3)、Aでは一尾単位の魚はわずかで、切り身や、刺身、加工品など様々な形態の品々(写真4)が販売されている。

表1はAで2018年7月5日に、Bで2018年7月28日に販売されていた商品の一覧表である。Aでは82品目、Bでは28品目が販売されていた。Aの販売品目数はBの3倍近くもある。ABと

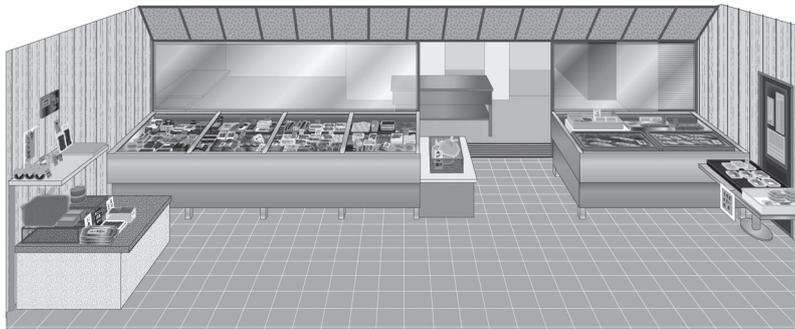


図1 荒川区内の魚屋A(2018年4月26日を図示)

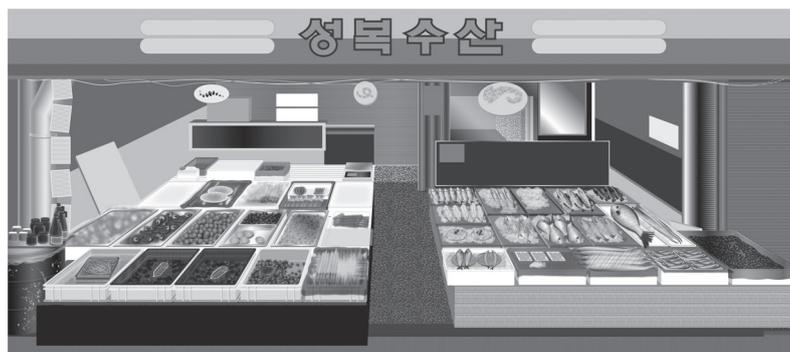


図2 ソウル特別市西大門区の魚屋B(2018年7月28日を図示)

もに販売している商品は、すべてが生魚介というわけではなく、加工品もある。

加工品の種類、程度も様々である。一尾の鮮魚を市場から購入して三枚におろす、切り身にする、刺身(写真5)にするといったものから、フライのような惣菜、サケフレークの瓶詰めまである。当然のことながら、瓶詰めは、加工からパッキングまですべて工場で行われ、瓶詰めの状態のものを市場から購入して販売しているものである。

Bで販売している品々のほとんどは生の魚介で、さばくなどの処理を一切していない。例外が、魚の盛り合わせ、アサリの剥き身、塩サバ、ガンギエイの刺身、ホヤの4点である。魚の盛り合わせは、鍋料理用のセットで魚のぶつ切り、貝、エビが一盛りとなって販売されている。アサリの剥き身は文字通りアサリを殻からむいたものであり、剥いたものを市場から購入して販売していると思われる。塩サバも文字通り塩漬けにしたサバである。これも加工済みのものを市場で購入して販売している。

ガンギエイの刺身(홍어회)は、日本の刺身とは違う。ガンギエイを壺に入れて発酵させた、「発酵食品」で、韓国の全羅南道の木浦周辺の郷土料理である。Bで販売しているのは、発酵させた後、切って箱詰めにされて工場から出荷されたものである。ホヤも同様で、皮をむき袋詰めにもされたも



写真3 Bの店先に並んだ一尾単位の魚
(2018年7月28日撮影)



写真4 Aの店先に並んだ魚の切り身、頭をとったイワシなど(2018年7月5日撮影)



写真5 Aの店先に並んだ刺身
(2018年8月17日撮影)



写真6 2018年7月5日のAの店先。マダイ、クロムツは一尾ずつしか並んでいない

表1 2018年7月にA及びBで販売されていた商品

A 2018・07・05							B 2018・07・28		
商品名		自家加工	加工状態	商品名	自家加工	加工状態	商品名		加工状態
1	クロムツ		未加工	48 まぐろかま煮	○	惣菜	1	テナガダコ 낙지	未加工
2	アジ		未加工	49 天然まだい アラ煮	○	惣菜	2	イイダコ 찌꾸미	未加工
3	カレイ		未加工	50 まぐろしぐれ煮	○	惣菜	3	カレイ 가지미	未加工
4	マダイ		未加工	51 煮魚 金目メカジキ	○	惣菜	4	マダラ 대구	未加工
5	生イカ		未加工	52 小アジ南蛮漬け	○	惣菜	5	サワ라 삼치	未加工
6	つぶ貝		未加工	53 あじレモン酢メ	○	惣菜	6	ホッケ 임연수	未加工
7	大あさり		未加工	54 手作りソーセージ	○	惣菜	7	クロソ이 우럭	未加工
8	しじみ		未加工	55 はとう昆布		惣菜	8	マナガツオ 병어	未加工
9	糸モズク		未加工	56 しおから		惣菜	9	タイ 도미	未加工
10	メカジキ	○	切り身	57 中華風くらげ		惣菜	10	ニ베 민어	未加工
11	大ヒラメ	○	切り身	58 タレ付きめかぶ		惣菜	11	サ바 고등어	未加工
12	大王メダイ	○	切り身	59 あさり佃煮		惣菜	12	tachuo 갈치	未加工
13	時しらず(生)	○	切り身	60 山海漬け		惣菜	13	이시모치 조기	未加工
14	イワシ	○	頭取り	61 しそわかめ		惣菜	14	도조우 미꾸라지	未加工
15	豆アジ	○	頭取り	62 煮あなご		惣菜	15	이카 오징어	未加工
16	マグロ切り落とし	○	刺身	63 ちりめんじゃこ		干し	16	타니시 눈우렁	未加工
17	マグロ中落	○	刺身	64 しらす干し		干し	17	오キシ시즈미 모시조개	未加工
18	マグロ刺身	○	刺身	65 いか天		練り物	18	하마그리 대합	未加工
19	大ホタテ	○	刺身	66 焼きちくわ		練り物	19	카가미가이 백합	未加工
20	アカガイ	○	刺身	67 富山昆布かまぼこ		練り物	20	아카니시 참소라	未加工
21	トリガイ	○	刺身	68 かまぼこ		練り物	21	아사리 바지락	未加工
22	アオヤギ	○	刺身	69 玉ねぎ天		練り物	22	아프비 전복	未加工
23	小柱	○	刺身	70 サケフレーク		瓶詰め	23	에비 대하	未加工
24	ウニ		刺身	71 のり佃煮		瓶詰め	24	이세이시즈미 모듬생선	ぶつ切り
25	マコカレイ 刺身	○	刺身	72 焼きのりふりかけ		その他	25	간게이이 刺身 홍어회	発酵食品
26	カツオたたき	○	刺身	73 くじらベーコン		その他	26	염사바 자반	漬け
27	ゆでだこ	○	刺身	74 いわしの素焼き		その他	27	아사리 剥き身 바지락살	剥き
28	蒸しワタリガニ	○	刺身	75 浅漬け(ダイコン, 菜っ葉)		魚介以外	28	호야 멧게	袋詰め
29	ノドグロ開き	○	干物	76 じゅんさい		魚介以外			
30	アユ開き	○	干物	77 金時豆		魚介以外			
31	アジ干物		干物	78 わさび漬け		魚介以外			
32	サンマ干物		干物	79 茶碗蒸し		魚介以外			
33	うるめ干し		干物	80 卵どうふ		魚介以外			
34	身欠きニシン		干物	81 卵焼き		魚介以外			
35	こまい(寒干)		干物	82 サケあら		その他			
36	エイヒレ		干物						
37	鮭とば		干物						
38	さきイカ いかすみ		干物						
39	アコウダイ粕漬け		漬け						
40	ギンダラ西京漬け	○	漬け						
41	中辛ベニザケ切り身		漬け						
42	甘塩ベニザケ切り身		漬け						
43	辛子明太子		漬け						
44	明太子 切り		漬け						
45	イクラしょうゆ漬け		漬け						
46	タラコ		漬け						
47	塩ワカメ		漬け						

のである。

それに対して、Aで販売している未加工の品は、表中のクロムツから糸モズクまでの僅か9品目で、店先に並んでいる品々のほとんどは加工品（何らかの形で手を加えられたもの）である。ほとんどの商品が加工され、店先に置かれていると言えるだろう。更に言えば、当日クロムツ、マダイは各1尾（写真6）、カレイは4尾しか店先に並んでいない。

なお、一尾単位で店先に並んでいる魚は、購入する人がそのまま買っていくこともあるが、店の人に頼めば内臓を取り除いたり、切ったりといった加工をしてくれるのは、ABとも共通している。

Bでは魚を加工せずにそのまま、一尾単位で販売しているが、Aでは何らかの加工を施したものを販売するとともに、一尾単位での販売は少ないということがわかる。

店舗のあり方については、その国や地方公共団体の法律や条令に規定される面が大きい。Aは食品衛生法第52条第1項に基づき、東京都営業許可を取得する必要がある。東京都の施設基準では、魚介類販売業において生食用魚介類（刺身など）を販売する場合は5℃以下の冷蔵能力を有する冷蔵施設が必要である。そのため、Aの店先全体に冷蔵ショーケースがある。

また、販売する際の表示についても日本の場合には食品表示法がある。日韓両国の店舗のあり方には法令によって規定されている部分が多分にあることを加えておく。

② 日本の魚屋の品ぞろえ

表1からAとBでは、品ぞろえに大きな差があることがわかった。品数の多いAではどのようなものが販売されているかを、表1の82品目から詳細にみていく。

未加工の魚介類

鮮魚（クロムツ、マダイなど）、生の貝類（アサリ、シジミなど）、生の海藻（モズク）。

生ではあるが加工された物

切り身の魚（メカジキのような大型の魚から、ヒラメ、メダイなど中型の魚）

頭や内臓を処理済みのもの（イワシ、豆アジ（小さなアジ））

刺身（マグロ、カレイ、貝類など）

刺身だけで13品目にわたる。特に、マグロの刺身の種類が多いのは特徴的である。

ここまでで28品目になり、基本的に「生」の魚介である。カツオのたたき、蒸しワタリガニを刺身に加えているので、まったく生の状態の品は26品目となり全体の1/3弱にとどまっている。

それ以外は、塩をはじめとした調味料（日持ちをさせる意味も含めて）によって味付けされたり、ゆでたり、乾燥させたものである。

干物

ノドグロの開きからさきイカまでの10品目と、「ちりめんじゃこ」「しらす干し」である。ノドグロ、アユは自家製で一夜干し程度のほとんど乾燥させていない品である。一方、「鮭とば」、「さきイカ」は完全に乾燥していて長期間の保存が可能である。

表1中のアジの干物以下は加工済みのものを市場から仕入れてきたものである。

「ちりめんじゃこ」、「しらす干し」はイワシの稚魚を塩ゆでして乾燥させたもので、乾燥の程度によって分けられている。「しらす干し」に比べて「ちりめんじゃこ」の方が水分量が少ない。

塩や味噌などに漬け込んだもの

味付けの意味と保存期間を延ばすという意味がある。アコウダイの粕漬は市場で購入したもの、ギンダラの西京漬は自家製である。サケは塩サケであり、こちらも加工済みのものを購入。辛子明太子はスケトウダラの卵を出汁、唐辛子などの調味料で味付けしたもの。韓国起源のものが日本で独自に発展した食べ物である。タラコはスケトウダラの卵巣の塩漬、イクラはサケの卵である。

惣菜

自家製の惣菜と、仕入れてきたものの2種類がある。自家製の惣菜については後述する。

練り物

かまぼこやさつま揚げで、これも市場から仕入れてきたものである。

瓶詰め

加工包装まですべて工場で行われたものである。

魚介類以外

漬け物、茶碗蒸しなどである。漬け物は自家製、茶碗蒸しは加工品を購入して販売している。以上のように、実に様々な品が販売されていることがわかる。

③ 日本の魚屋の加工

加工品と一口に言っても、いくつもの種類わけができることは前述のとおりである。

ここでは、魚屋自身が加工（切ることを含め）したものと加工されたものを市場から購入して店先に並べたものの2種類に分けて検討することとする。それは、魚屋自身が細かな加工を施し、付加価値をつけて販売するのが日本の魚店の一つの特色と考えるからである。表1の○印のついているものが、魚屋自身が加工を施したものである。Aでは28品目に及び、全体の1/3を占める。

魚屋自身が加工したものも加工の程度によっていくつかに分けられる。

一つ目が、切り身や刺身のように包丁で切っただけのもの。この段階では魚は味付けもされず生の状態である。

二つ目が、塩を振ったり、味噌に漬けたりしたもので、そのままでは食べられないものである。表1のノドグロ開き、アユの開きは、魚をさばき、塩を振って干したものであり、ギンダラの西京漬はギンダラの切り身を西京味噌に漬け込んだものである。

三つ目が惣菜で、購入すればそのまま食べる事ができるものである。まぐろかま煮から手作りソーセージまでの7品目である。

このように、加工といっても実に様々である。表2は5回の調査期間中に魚屋A自身が加工した品々をまとめたものである。70種類を超える加工品が計5回の調査中に販売されている（魚介類を使用しない漬物は除く）。手作りソーセージは、Aが魚を多くの人に食べてもらいたいということから、考案した魚のすり身を使ったソーセージで、水曜日・木曜日の限定商品である。

日本の魚屋が惣菜などを加工して店先に並べるのには訳がある。日本では魚屋が料理屋を兼ねているという例は多い。魚屋の2階に座敷があり、冠婚葬祭などの際の席として利用されてきた。また、婚礼や七五三などの祝い事の際に、材料を持参して依頼主の自宅において調理して食品を提供してきた。また、仕出しをしてきたという歴史がある。

表2 魚屋 A 自身が加工した品々

		04・24	05・30	07・05	08・17	10・03			04・24	05・30	07・05	08・17	10・03	
刺身	マグロ	○	○	○	○	○	惣菜	酢じめ	小肌酢メ	○				
	タコ	○	○	○	○	○			あじレモン酢メ		○	○		
	ヒラメ	○	○						小アジ南蛮漬け			○		
	カツオ(生)	○	○		○	○		オイル漬け	新さんま オイル煮					○
	カツオ(たたき)	○	○	○	○	○		ソーセージ	手作りソーセージ	○	○	○		
	アジ	○				○		煮魚	ブリ(切り身)	○				
	トリガイ	○	○	○					ブリ(アラ)	○				○
	アカガイ	○	○	○					メカジキ	○	○			○
	ホタテガイ	○	○	○	○	○			ギンダラ		○			
	ヤリイカ	○							キンメダイ			○		
	シマエビ	○							マグロ			○		
	アオヤギ	○		○					タイ(アラ)			○		
	アカイカ		○						イワシ					○
	ツブ貝		○	○				サワラ						○
	マコカレイ			○				焼き魚	浜焼ほたて	○	○			○
	蒸しワタリガニ			○					マグロ(カマ)			○		
	シマアジ				○				辛塩サケ					○
	ホウボウ					○			西京漬け・マダイ		○			
	アオリイカ					○			西京漬け・サクラマス		○			
切り身	塩サケ	○	○	○	○	○	タラコ						○	
	生サケ	○		○	○	○	揚げ物	アジフライ	○				○	
	マガレイ	○						エビフライ	○	○			○	
	メカジキ	○	○	○	○	○		イサキフライ	○					
	サクラマス		○					タイフライ		○				
	キンメダイ		○					ホタテ					○	
	大ヒラメ			○				サケ					○	
	大王メダイ			○				エビから揚げ	○					
	本サワラ				○									
	マコガレイ				○									
	サワラ					○								
	タラ					○								
	ブリ					○								
骨取・頭取	カマス(骨とり)	○												
	イサキ(骨とり)		○											
	イワシ(頭とり)			○										
	アジ(頭とり)			○										
	アジ(三枚おろし)				○									
干物	ノドグロ(開き)	○		○										
	メバル(開き)		○											
	アユ(開き)		○	○										
	アマダイ(開き)					○								
漬け	マナガツオ西京漬け	○												
	きんめ鯛西京漬け	○												
	ギンダラ西京漬け			○										
	サワラ西京漬け					○								

たとえば、千葉県野田市の例では、昭和30年代から40年代前半にかけて、婚礼の席での料理の主なものは魚屋や寿司屋からの仕出しを利用した。特に刺身などは魚屋が直接家に来て調理した⁽¹⁾。そのため、魚屋の多くが飲食業の免許を持っている。

Aも店舗の2階に座敷があり、飲食業の免許を持っている。あらかじめ予約をしておけば、会食ができる。かつては結婚式の仕出しも頼まれた。現在でも七五三の祝いの仕出しなどを行っている。

Aからの聞き取り調査によれば、2階で行う会食の際に御飯と一緒に供する漬物（香の物）は、自家製である。そのため、Aでは常に漬物の準備をしている。特にぬか床は日々の世話が必要であり、会食の依頼がない日でも漬物をつける。漬けた物は商品として店先に並べるといふ。各調査日に販売されていた漬物は、4月はぬか漬（ダイコン、ニンジン）、5月もぬか漬、7月は浅漬、8月はなく、10月はふたたびぬか漬であった。また、アラ煮などの惣菜の多くは2階の料理店で提供したものを余分に作っておき販売するなどしている。

4月にはカマスの骨をとったもの、5月にはイサキの骨をとったもの、7月にはイワシの頭をとったものと豆アジの内臓をとったもの、8月にはアジを三枚におろしたものを販売している。購入したあとの調理の手間を省くために、下ごしらえの済んだものを販売している。魚を料理しやすく、食べやすい形にして付加価値をつけて販売している。これが、日本の魚屋の大きな特徴といえるだろう。

④ 魚屋が商店街（市場）で果たす役割

以上みてきたように、ABで販売されているもの、その販売方法は異なっている。

Bで扱っているものは、ほとんどすべて素材としての魚介類である。正に魚屋、鮮魚店である。

それに対してAは素材としての魚介類だけでなく、調理しやすくしたもの、調理してそのまま食べられる物が多数販売されている。調理の過程すべてのものが販売されていると言ってもよいだろう。日本の魚屋は惣菜店としての役割も商店街において担っているといえる。

また、Aでは「富山昆布かまぼこ」が5回の調査中に2回販売されていた。Aからの聞き取りによれば、顧客の中に富山の出身者がおり、このかまぼこを購入するのだという。そのために定期的に仕入れて販売しているという。客の求めに応じて品揃えを決めている。

Aにおいては、干物も多数販売している。韓国でも干物は食べるが、Bで干物は販売していない。干物は、干物専門店販売しているのである。韓国において惣菜は惣菜屋、干物は干物屋というようにそれぞれの専門店販売している。

更に海藻に注目するとAでは調査期間中を通じて塩ワカメが販売されている。また、10月には生のヒジキが販売されている。韓国も海藻を多く食べる習慣があるが、魚屋では販売されていない。韓国で海藻を販売しているのは、野菜を扱っている八百屋と乾物屋の二種類である。生の海藻類は八百屋で、乾燥させた海藻類は乾物屋で販売されていることが多い。

今回のAB両魚屋の比較からは、Bの韓国では商店街（市場）における魚介類を扱う店舗は専門店化しているのに対し、Aの日本の魚屋は総合的な魚介類販売所ということがわかる。今回の事例では、日本の魚屋と韓国の魚屋は性格を異にしており、商店街（市場）における役割が違った。

しかし、今回は日韓両国のそれぞれ1店舗ずつの比較であり、今後調査数を増やして検討していく必要がある。

3. 日本で売っている魚・韓国で売っている魚

① 両店舗で販売されていた魚

表3は調査期間中にAB両方の店で販売されていた魚介類を一覧にしたものである。

魚介類の種類は実に88にのぼる。なお、Bにおいて海藻は販売されていないので、海藻は除外した。

Aでは64種類、Bでは38種類の魚介類を販売していた。Aの場合はこれに海藻をプラスすると71種類の魚介類がこの期間に販売されていたことになる。店の面積も関係するのかもしれないが、Aで販売されている魚介の数の方が圧倒的に多い。

AB両方の店でともに販売されていたものは、わずか14種類で、表中に網掛けをしてある。海藻をのぞいた88種類の中の14種類ということは、共通して販売されているのはわずか全体の15パーセントということである。

共通して販売されているのは、カレイ、マナガツオ、サバ、タイ、マダラ、サワラ、エイ、ホッケ、サンマ、イカ、アサリ、トリガイ、アワビ、エビである。

これらの魚介類の販売方法の比較をしたい。

Bにおいては基本的に1尾単位の生で販売されているが、サバは塩サバと生サバの2種類、エイは皮を剥いた状態のものと同尾まるごとの2種類が店先に並んでいる。アサリは剥き身と殻付の2種類である。

一方Aにおいては、様々な形態で販売されている。カレイ、マナガツオは切り身、サバとホッケは開き（干物）、サンマは生と惣菜などである。

エイは、Bでは生で販売されているのに対し、Aではエイを乾燥させたもので、通常エイヒレと呼ばれるものである。このように、同じ魚種でも販売のされかたはAとBで随分違いがある。

② 常食する魚

表4はAにおいて、表5はBにおいて調査期間中に販売されていた魚介類の一覧である。Aでは、期間中74種類、Bは39種類の魚介を販売している。

Aにおいて調査期間中を通して必ず販売されていたのが、魚はマグロからはじまる11種類、タコ、アサリ、ホタテその他海藻、魚卵を入れて19種類であり、Bで販売されていない海藻・魚卵を除くと14種類である。

Bにおいては、ガンギエイをはじめとして魚7種類、貝類3種類の計10種類である。

これら、常に販売している物は、顧客が常に購入する物、多くの客が購入するものと考えられる。

まず、Aで目を引くのはマグロである。マグロは刺身として販売されているが、同じマグロの刺身であっても、同じ日にマグロの刺身、マグロ中落ち、マグロ切り落としなど数種類の商品が販売されている。これは、調査期間中を通じて同じであった。

次に、カツオである。カツオは刺身、自家製（魚屋が加工した）たたきの2種類が販売されてい

る。塩サケも、中辛紅サケ、甘塩紅サケというようにこちらも2種類がほとんどいつも販売されている。さらに、カタクチイワシも「ちりめんじゃこ」、「しらす干し」の2種類が常に販売されている。

以上のようにマグロ、カツオ、サケ、カタクチイワシは常に数種類が販売されており、Aの顧客はこれらの品々を常に購入していると考えられる。

表3 調査期間中 AB で販売されていた魚介類

		種名	日本	韓国			種名	日本	韓国
1	魚	ガンギエイ		○	45	魚	ホッケ	○	
2		カレイ	○	○	46		クエ	○	
3		マナガツオ	○	○	47		コマイ	○	
4		サバ	○	○	48		ホウボウ	○	
5		タチウオ		○	49		ブリ	○	
6		イシモチ		○	50		アカウオ	○	
7		タイ	○	○	51		アマダイ	○	
8		マダラ	○	○	52		イカ	○	○
9		サワラ	○	○	53		ヤリイカ	○	
10		クロソイ		○	54		ホタルイカ	○	
11		アンコウ		○	55	アカイカ	○		
12		エイ	○	○	56	イカ・タコ	アオリイカ	○	
13		スケトウダラ		○	57	マダコ	○		
14		ホッケ	○	○	58	イイダコ		○	
15		ニベ		○	59	ミズダコ		○	
16		ドジョウ		○	60	テナガダコ		○	
17		サンマ	○	○	61	タニシ		○	
18		コノシロ		○	62	オキシジミ		○	
19		マグロ	○		63	アサリ	○	○	
20		カツオ	○		64	イガイ		○	
21		メカジキ	○		65	タイラギ(貝柱)		○	
22		カタクチイワシ	○		66	カキ		○	
23		サケ	○		67	トリガイ	○	○	
24		クジラ	○		68	ハマグリ		○	
25		ニシン	○		69	カガミガイ		○	
26		ヒラメ	○		70	アカニシ		○	
27		シシャモ	○		71	ハイガイ		○	
28		アジ	○		72	アワビ	○	○	
29		ノドグロ	○		73	シジミ	○		
30		キンメダイ	○		74	アカガイ	○		
31		アナゴ	○		75	アオヤギ	○		
32		カマス	○		76	ツブガイ	○		
33		マガレイ	○		77	ホタテ	○		
34		コハダ	○		78	イワガキ	○		
35		マイワシ	○		79	エビ	○	○	
36		ギンダラ	○		80	サクラエビ	○		
37		ウルメイワシ	○		81	シマエビ	○		
38		アユ	○		82	シロエビ	○		
39		メバル	○		83	ワタリガニ	○		
40		イサキ	○		84	マルカニ	○		
41		サクラマス	○		85	ナマコ		○	
42		アコウダイ	○		86	ホヤ		○	
43		クロムツ	○		87	ウニ	○		
44		メダイ	○		88	エボヤ		○	

その他、サンマ、アジは生や開きとして、メカジキは切り身で、ニシンは身欠きニシン（乾物）、サバは塩加工、クジラも加工品として、タコは茹でダコとして並んでおり、貝ではアサリのみ常に販売されていた。これらは、常に需要があることがわかる。

Bでは、魚はガンギエイの刺身、サバ（塩・生）、カレイ、マナガツオ、イシモチ、タイである。貝は3種類、タニシ、オキシジミ、アサリである。サバは常に生のサバと塩サバが販売されており、サバに対する強い嗜好性があることがうかがえる。

AとBで共通して常に販売されているのが塩サバとアサリである。

表4 Aで販売されていた海産物(加工品も含む)

	種名	4月	5月	7月	8月	10月	加工方法
1	マグロ	○	○	○	○	○	刺身・煮
2	カツオ	○	○	○	○	○	刺身・たたき
3	メカジキ	○	○	○	○	○	切り身・惣菜
4	カタクチイワシ	○	○	○	○	○	干
5	サケ	○	○	○	○	○	塩・切り身
6	クジラ	○	○	○	○	○	加工品
7	サンマ	○	○	○	○	○	干・生・惣菜
8	ニシン	○	○	○	○	○	干
9	ヒラメ	○	○	○	○	○	刺身
10	サバ	○	○	○	○	○	塩・切り身
11	アジ	○	○	○	○	○	丸・刺身・干・惣菜
12	ノドグロ	○			○	○	丸・開
13	キンメダイ	○	○	○			切り身・惣菜
14	アナゴ	○		○	○		生・惣菜
15	カマス	○				○	丸・骨取・塩
16	マガレイ	○			○		切り身
17	コハダ	○					惣菜
18	シシャモ	○	○				加工品・干
19	マイワシ		○	○	○	○	丸・干
20	ギンダラ		○	○	○		切り身・漬け・惣菜
21	ウルメイワシ		○	○	○		干
22	アユ		○	○	○		丸・開
23	メバル		○			○	丸・開
24	イサキ		○				骨取り
25	サクラマス		○				切り身
26	サワラ			○	○	○	切り身・漬け
27	エイ			○	○	○	干(エイヒレ)
28	アコウダイ			○	○		漬け
29	カレイ			○			切り身
30	マダイ			○			惣菜
31	クロムツ			○			丸
32	メダイ			○			切り身
33	ホッケ				○	○	開
34	マハタ				○		丸
35	コマイ				○		加工品
36	ホウボウ					○	刺身
37	ブリ					○	切り身・惣菜
38	アカウオ					○	開
39	マダラ					○	切り身(塩)
40	アマダイ					○	開

	種名	4月	5月	7月	8月	10月	加工方法	
41	イカ・タコ	ヤリイカ	○				刺身	
42		ホタルイカ	○				茹で	
43		イカ	○	○	○		丸(冷凍)	
44		アカイカ		○			刺身	
45		アオリイカ					○	刺身
46		タコ	○	○	○	○	○	刺身(茹で)
47	貝類	アサリ	○	○	○	○	○	生・煮
48		シジミ	○	○	○	○		生
49		ホタテ	○	○	○	○	○	刺身・惣菜
50		トリガイ	○	○		○		刺身
51		アカガイ	○	○	○			刺身
52		アオヤギ	○		○			刺身
53		ツブガイ(エゾボラ)		○	○			刺身
54		ハマグリ				○	○	生
55		イワガキ				○		生
56		アワビ				○		生
57		カキ					○	生
58	ウニ	○	○	○			生	
59	エビ	サクラエビ	○		○			生・干
60		シマエビ	○					刺身
61		エビ		○		○	○	茹
62		シロエビ				○		生
63	カニ	蒸しワタリガニ			○			蒸し
64		マルカニ				○		生
65	海藻	コンブ	○	○		○		生・加工品
66		ノリ	○	○	○	○	○	加工品
67		メカブ	○	○	○	○	○	加工品
68		ワカメ	○	○	○	○	○	塩・切り身
69		アオノリ		○				生
70		モズク			○	○		生・加工品
71	ヒジキ					○	生	
72	魚卵	タラコ	○	○	○	○	○	塩・焼き
73		イクラ	○	○	○	○	○	加工品
74	その他	クラゲ			○	○	○	生・加工品

③ 旬が重んじられる魚

季節性の高い魚介類についても検討をしたいが、これも調査期間が年間を通していないということ前置きとしておく。

Aで調査期間中1回のみしか登場しなかった魚介を見ていきたいが、ここでは季節性を考えるため、生(一尾単位、切り身、刺身)のみを対象とすることとする。サクラエビは4月には生、7月には干した物が販売されているため、今回はサクラエビも季節性の高い食べ物と考える。

4月のサクラエビは日本では東京湾、相模湾、駿河湾などに分布する。特に駿河湾では名産として名高い。通常は干しエビとして流通するが、3月下旬～6月上旬、10月下旬～12月下旬の漁期には生食用として、生のまま流通することもある。⁽²⁾

同じく4月のシマエビは正式和名をモロトゲアカエビという。日本海からオホーツク海にかけて分布し、日本海側で秋～春にかけて甘エビと混獲される。水揚げ量は少なく、高値で流通している。⁽³⁾

表5 Bで販売されていた海産物(加工品も含む)

	種名	3月	7月	9月	加工方法
1	ガンギエイ	○	○	○	刺身
2	カレイ	○	○	○	丸
3	マナガツオ	○	○	○	丸
4	サバ	○	○	○	生・塩
5	タチウオ	○	○	○	生
6	イシモチ	○	○	○	生
7	タイ	○	○	○	生
8	マダラ	○	○		生
9	サワラ	○	○		生
10	クロソイ	○	○		生
11	アンコウ	○		○	生
12	エイ	○		○	生
13	スケトウダラ	○			生
14	ホッケ		○	○	生
15	ニベ		○		生
16	ドジョウ		○		生
17	サンマ			○	生
18	コノシロ			○	生
19	イカ	○	○	○	生
20	イイダコ	○	○		生
21	ミズダコ	○			生
22	テナガダコ		○	○	生
23	タニシ	○	○	○	生
24	オキシジミ	○	○	○	生
25	アサリ	○	○	○	生
26	イガイ	○			生
27	カイバシラ	○			生
28	カキ	○			生
29	トリガイ	○			生
30	ハマグリ		○		生
31	カガミガイ		○	○	生
32	アカニシ		○	○	生
33	アワビ		○	○	生
34	ハイガイ			○	生
35	エビ		○	○	生
36	ワタリガニ	○		○	生
37	ナマコ	○			生
38	ホヤ	○	○		加工品
39	エボヤ			○	生

5月のイサキは初夏が旬で高級魚⁽⁴⁾。サクラマスはかつて、マスと呼ばれていたのもで、カラフトマスが多く水揚げされるようになったために、カラフトマスをマスと呼ぶようになった。富山の名産「鱒すし」はこのサクラマスが使われる。春から初夏にかけて市場に出回ることがあるが、こちら⁽⁵⁾も高値。8月のマハタも高級魚で旬は春から夏⁽⁶⁾。

Aでは調査期間中に1度しか登場しなかった魚介はいずれも旬の食材であり、なおかつ高級食材である。旬の食べ物は、高値であったとしても仕入れて販売していることがわかる。

Bにおいては、1回限りしか登場しない商品は少ない、魚ではスケトウダラ、ニベ、ドジョウ、サンマ、コノシロの5種類である。

Bの3月のスケトウダラ⁽⁷⁾は日本海沿岸から北海道にかけて分布し、日本では加工用として使われ、生のものが出回ることは少ない一方で、卵はタラコとして利用される。旬は冬である。

韓国においては、乾燥させたスケトウダラは乾物店に、常に大量に並べられている。韓国では儀礼の際に必ずといってよいほど利用される魚である。

7月のニベ⁽⁸⁾は、日本では「イシモチ」として流通している魚で、旬は夏である。日本でイシモチと呼ばれて流通している魚は他にもシログチなどがある。いずれも、日本においては安値で取引されるが、韓国においては珍重される魚である。特にクルビと呼ばれるイシモチを塩につけて干したものは高級品として、旧正月等の贈り物として利用されている。

スケトウダラも、ニベ（イシモチ）も韓国においては、加工品が珍重されているが、旬の時期には生のものが販売されている。

4. 日韓の嗜好の違い

今回のABの2店舗における事例から日韓それぞれの好みについて考えてみたい。今回の調査は日韓の首都にある魚屋を、それぞれ1店舗ずつ調査したものであり、ここから日韓両国民の好みの違いを論ずることはできない。あくまで1つの事例として紹介する。

① イカとタコ

表4で、Aで販売されているタコはマダコを茹でたもの1つである。イカはヤリイカ、ホタルイカ、アカイカ、アオリイカ、冷凍のイカの5種類がある。単に「イカ」だけでなく、それぞれの名称（ヤリイカ、アオイカなど）を記していることは、販売する際にそれが大切だということを示している。

対して表5から、Bではタコはイイダコ、ミズダコ、テナガダコの3種類がある、イカは生のイカが1つだけである。Aの「イカ」と同様に、単に「タコ」ではなく、タコの中の種類が販売する際に大切であることを示している。韓国語でイイダコは⁽⁹⁾이이다코, ミズダコは⁽⁹⁾미즈다코, テナガダコは⁽⁹⁾테나가다코であり、明確に区別している。

イイダコは日本でも食べるタコで、旬は春である。ミズダコ⁽⁹⁾は脚を広げると3メートル前後になる世界最大のタコ。日本では主に北海道や東北で水揚げされる。マダコの水揚げが減ってきており、ミズダコが市場に出回ることも増えてきているというが、日本人にとってはあまり馴染みのないタコである。テナガダコ⁽¹⁰⁾は、日本周辺海域に生息するタコであるが日本国内で流通することはほとんどないタコである。

テナガダコは日本各地に生息しているにもかかわらず、日本ではほとんど流通していないが、韓国では需要があり、活け作りなどでも食べられている。

ABの比較からは、日本人はイカが好き、韓国人はタコが好きということになる。

② 貝の種類

Aで調査期間中販売していた貝の種類は11種類、Bは12種類でほぼ同数であるが、種類は違っている。Aにあって、Bにないのがシジミ、ホタテ、アカガイ、アオヤギ、ツブガイ（エゾボラ）、

イワガキの7種類、Bにあって、Aにないのがタニシ、オキシジミ、イガイ、カイバシラ、カガミガイ、アカニシ、ハイガイ同様に7種類である。

タニシは日本で売られているのを見ることはほとんどないが、かつてはひな祭りの時期にタニシを食べる風習があった。たとえば、愛知県名古屋市紙漉町では、ひな祭りの際に「わけぎとつぼ(タニシ)の味噌あえ」を、おひな様⁽¹⁾に供える。

オキシジミ、イガイ、カガミガイ、ハイガイは日本にも生息しており地域的に食べられてはいるが、流通にのることはない。貝についても好みが違うことがよくわかる。

5. 比較調査のむずかしさ

Aで7月5日に並んでいたツブガイにスポットをあてよう。「つぶ貝、北海道産」と書いう商品が並んでいるが、実は「ツブガイ」という正式な名前を持つ貝はない。この貝は、正式和名をエゾボラであるが、ツブガイと呼ばれ刺身として生で食卓に並ぶ。

では、日本人はこのエゾボラだけをツブガイと呼んでいるかということ、実はそうではない。日本人が「ツブガイ」と呼んでいる貝は他にもある。たとえば、ヒメエゾボラという貝は、日本の東北地方ではツブガイと呼んでいるが、体の一部に毒があり生食の際には気をつけなければいけない。さらに、クビレバイ、燈台ツブ、モッコ貝などをツブガイと呼んでいる。これらの貝は、見た目は随分違うが、全て「つぶ貝」と呼ばれている。はっきりしたことは言えないが、食用の巻き貝の一部を「つぶ貝」と呼んでいる。

韓国語에 골뱅이이라는貝があるが、種名として골뱅이이라는貝はなく、골뱅이と呼ばれる貝は数種類ある。どうも、食用にする巻き貝の一部を골뱅이というようだ。つまり、日本の「つぶ貝」に非常に近い表現である。

しかし、골뱅이と呼ばれる貝の種類は、日本の「つぶ貝」と呼ばれている貝の種類と異なっている。つまり、日本人と韓国人で食用にする巻き貝が異なるということも表している。

日韓の魚介類をめぐる食文化の比較を行う場合には、골뱅이를「つぶ貝」と翻訳してしまっはいけない。

日韓両国の海産物をみていくと、このような例は他にもたくさんある。実は先ほど紹介した辛子明太子の親であるスケトウダラ、煮干しの材料であるカタクチイワシもこのような例の一つである。

日本人は、スケトウダラである생태と、マダラである대구를どちらも単に「たら」と呼ぶことが多い。魚屋においても、「たら」という商品名がついて販売されていることが多い。日本人が「たら」と呼んだときに、どちらをさしているかわからないことが多い。

10月にAで「甘塩タラ」が販売されている。これは、マダラなのだが、この例からも日本人がスケトウダラとマダラを厳密に区別していないことがわかる。

同様に、カタクチイワシを韓国では멸치、マイワシは정어리と呼ぶが、日本においてはどちらも単に「イワシ」と呼ぶことが多い。

つまり、日本人がタラと言ったときは생태のことか대구의ことかわからないし、イワシと言ったときに멸치가정어리카わからない。それは、日本人が両者を完全に区別しているわけではない、一方で韓国人は両方を明確に分けているということである。つまり、これらの魚に対する認識が、日

韓両国で違うということにもなる。

韓国語から日本語へ、日本語から韓国語へ食用海産物を翻訳するのは簡単ではない。正しい翻訳をするため、あるいは比較研究をするためには、生物学上の種名を知った上で、どのような場面で使用するかによっても考えていく必要がある。

また、これを探ることで、それぞれの国、地域の人たちが身近な自然の中にある食用生物をどう認識していたかを知る手掛かりになり、非常に興味深い。これについては、調査を積み重ねた上で、改めて論じたい。

まとめにかえて

日本と韓国の魚屋の店先の比較から次のことが明らかになった。1つ目は、日本の魚屋と韓国の魚屋は、その品ぞろえなどから商店街で果たす役割が違うこと。2つ目は日韓両国で魚や貝に対する嗜好に大きな差があるということである。

今回の調査では、韓国で珍重されているガンギエイが、日本ではほとんど食べられていないような結果となっているが、日本海側一帯ではカスベとして正月料理に利用されている。また、日本でも乾燥させたタラ（マダラ・スケトウダラ）を食べる地域もある。日韓の魚介類の認識や食文化の共通性や違いについて検討する課題があるが、それは別稿にて行いたいと思う。

註

(1)——野田市 野田市史編さん調査報告書第10集『二川・関宿地区の民俗』平成29年発行 75ページ

(2)——サクラエビ（『食材図典』1995年 小学館）107ページ）WEBサイト「ぼうずコンニャクの市場魚貝類図鑑」（サクラエビ（英名／Sakura shrimp）<https://www.zukan-bouz.com/syu/%E3%82%B5%E3%82%AF%E3%83%A9%E3%82%A8%E3%83%93> 最終閲覧日 2019年5月20日

(3)——シマエビ（『食材図典』1995年 小学館）107ページ）WEBサイト「ぼうずコンニャクの市場魚貝類図鑑」（モロトゲアカエビ（Morotoge shrimp）<https://www.zukan-bouz.com/syu/%E3%83%A2%E3%83%AD%E3%83%88%E3%82%B2%E3%82%A2%E3%82%AB%E3%82%A8%E3%83%93> 最終閲覧日 2019年5月20日

(4)——イサキ（『食材図典』1995年 小学館）49ページ）

(5)——サクラマス（『食材図典』1995年 小学館 19ページ）WEBサイト「ぼうずコンニャクの市場魚貝類図鑑」サクラマス（Masu salmon, Cherry salmon）<https://www.zukan-bouz.com/syu/%E3%82%B5%E3%82%AF%E3%83%A9%E3%83%9E%E3%82%B9> 最終閲覧日 2019年5月20日

(6)——マハタ（『食材図典』1995年 小学館 38ページ）WEBサイト「ぼうずコンニャクの市場魚貝類図鑑」マハタ（Grouper, Rock-cod, Seven band grouper）<https://www.zukan-bouz.com/syu/%E3%83%9E%E3%83%8F%E3%82%BF> 最終閲覧日 2019年5月20日

(7)——スケトウダラ（『食材図典』1995年 小学館 30ページ）WEBサイト「ぼうずコンニャクの市場魚貝類図鑑」スケトウダラ（Pollack）<https://www.zukan-bouz.com/syu/%E3%82%B9%E3%82%B1%E3%83%88%E3%82%A6%E3%83%80%E3%83%A9> 最終閲覧日 2019年5月20日

(8)——ニベ（『食材図典』1995年 小学館 64ページ）WEBサイト「ぼうずコンニャクの市場魚貝類図鑑」ニベ（英名／Blue drum, Honnibe croaker, Ninea croaker）<https://www.zukan-bouz.com/syu/%E3%83%8B%E3%83%99> 最終閲覧日 2019年5月20日

(9)——ミズダコ（『食材図典』1995年 小学館 91ページ）WEBサイト「ぼうずコンニャクの市場魚貝類図鑑」ミズダコ（North-pacific giant octopus）<https://www.zukan-bouz.com/syu/%E3%83%9F%E3%82%BA>

%E3%83%80%E3%82%B3

(10)——テナガダコ (『食材図典』 1995年 小学館
91ページ) WEBサイト「ぼうずコンニャクの市場魚
貝類図鑑」WEBサイト「ぼうずコンニャクの市場魚貝
類図鑑」テナガダコ (Long-armed octopus) <https://>

www.zukan-bouz.com/syu/%E3%83%86%E3%83%8A

%E3%82%AC%E3%83%80%E3%82%B3 最終閲覧日
2019年5月20日

(11)——日本の食生活全集『聞き書 愛知の食事』日本
農村文化協会 1989年 34ページ

本研究は科学研究費補助金課題番号 16H03108 「民俗展示の多言語化のための基礎的研究－東アジアの水産資源を
素材として」の助成を受けたものです。

島立理子 (千葉県立中央博物館, 国立歴史民俗博物館共同研究員)

李 智 喜 (京畿文化財団, 国立歴史民俗博物館共同研究員)

(2019年5月24日受付, 2019年10月7日審査終了)