

三河湾内の日間賀島(愛知県南知多町)の伝統的な食生活

Traditional foods of the Himaka Island in Mikawa Bay,
Minami-Chita, Aichi, Japan

鈴木利奈¹⁾・野崎健太郎²⁾

Rina SUZUKI and Kentaro NOZAKI

要 約

三河湾に浮かぶ漁業の島である日間賀島の食生活を、主に聞き取りによって調べた。日間賀島の行事食、日常食は、これまでに報告されていた近隣の知多半島漁村の食生活と、ほぼ同様であった。ただし、日間賀島に特有な食の特徴として、3月3日の桃の節句につくられる米粉の蒸し菓子が「がんど」という、他にはない名前では呼ばれていることや、祭事の食材としてサメとタコを重用することが挙げられる。また、現在でも、島で採れる魚介類が日常の食材の中心になっており、日間賀島の食生活は、愛知県沿岸の漁村の伝統的な食の風景を色濃く残していることがわかった。

キーワード：食生活、日間賀島、聞き書き、行事食、日常食

はじめに

人間が人間らしく生活する基礎的な条件として「衣・食・住」が挙げられる。中でも生物として生命を維持していくためには「食」を欠かすことは出来ない。中尾(1966)は、その著書「栽培食物と農耕の起源」のまえがきで、「文化」という外来語のもとになった英語は、「Culture」であり、その意味は「耕す」ことであるから、食べるための技術、すなわち「農業」は、人間文化の根元であり、文化の過半を占めると説いた。この中尾の意見に同意すれば、人間は「食べることを達成するために進歩してきた」と言い換えることができる。従って、食について研究することは、人間社会の歴史的変化についての理解を助ける一助となるであろう(例えば、鯖田, 1966; 上原, 2005)。

日常生活である食は、流通が未発達な時代には、日々の食材確保の面から、生活している地域の自然環境、すなわち風土の影響を強く受けていた(幕内, 1995)。そのため、地域に特有な食文化が成立し、味噌など加工食品を中心とした伝統食として受け継がれてきた(例えば、吉川・大堀, 2002; 家庭栄養研究会, 2006)。しかしながら流通の発達に伴い、食の均質化は進み、伝統食は人々の記憶の中からも消えつつある。例えば、愛知県西三河地方に住む私たちの食卓を考えてみよう。日々の食事で地域性を強く感じる味は、黒く渋味がある豆味噌(赤味噌)の味噌汁くらいではないだろうか。つまり、伝統食は急速に絶滅に向かっており、長年の経験の中で形成

されてきたその知恵や工夫は、今、書き残さなければ永遠に消え去ることを意味している。

これらの食をめぐる現状から、我々は、絶滅が危惧される生物の情報をまとめた「レッドデータブック」のような「食のレッドデータブック」の作成が必要であると感じている。その先進的な事例としては、(社)農山漁村文化協会が発行した日本の食生活全集が挙げられる。愛知県版は、1989年に「聞き書き 愛知の食事」として発刊されている(日本の食生活全集 愛知 編集委員会, 1989)。その中では、名古屋、尾張、愛知海岸、西三河、東三河、奥三河の食生活が聞き書きによって記録されており、地域の食の特徴をほぼ網羅している。

しかしながら、愛知県には三河湾に浮かぶ佐久島、篠島、日間賀島に代表される多くの人が生活する島があるが、これら島の食生活は、「聞き書き 愛知の食事」に収録されていない。おそらく、愛知海岸と同じ食生活であると判断されたのであろう。しかしながら事実はどうでもない。著者の1人、鈴木は、日間賀島の漁師の家に生まれ、中学生までを島で過ごした。高校進学のため、知多半島東岸で暮らし始めた時、島では日常的に食べられていた「つぼみそ」(大豆がそのままの状態に残っている味噌、粒みそがなまった言い方)が見当たらず、桃の節句に作られる「がんど」(米粉を湯で練り、食紅で色付けし、型取ったものを蒸し上げた行事食)が「おこしもの」と呼ばれていることに気が付き、地理的に非常に近い位置にある日間賀島と知多半島東岸の食文化の違いを認識した。さらに「がんど」は、日間賀島では今で

も各家庭で手作りされているが、知多半島東岸では、商店で販売されていたことに違和感を覚えた。このように知多半島東岸と日間賀島が地理的に非常に近い位置にありながら行事食に違いが見られるのはなぜか。言い換えれば、なぜ日間賀島は今でもそういった伝統食が色濃く残っているのだろうか。この問いが本研究を始めた発端である。

日間賀島は、現在、急速に観光化が進んでいる。あわせて三河湾の海洋環境の悪化から近辺の漁師の廃業が増加している。これらのことから島の生活は大きく変化していくことが予想される。そこで、かつての島の暮らしを体験した方に聞き取りを行い、特に食生活に関する記録を残すことが本研究の目的である。

本研究は鈴木が2006年3月に椋山女学園大学人間関係学部提出した卒業論文「伝統行事食—特色ある日間賀島の食—」（鈴木，2006）に鈴木と野崎が加筆し、全体の構成を修正したものである。

調査地

愛知県南知多町に属する日間賀島は、北緯 $34^{\circ} 42' 26''$ 、東経 $137^{\circ} 00' 06''$ に位置し、三河湾に浮かぶ周囲5.5 km、

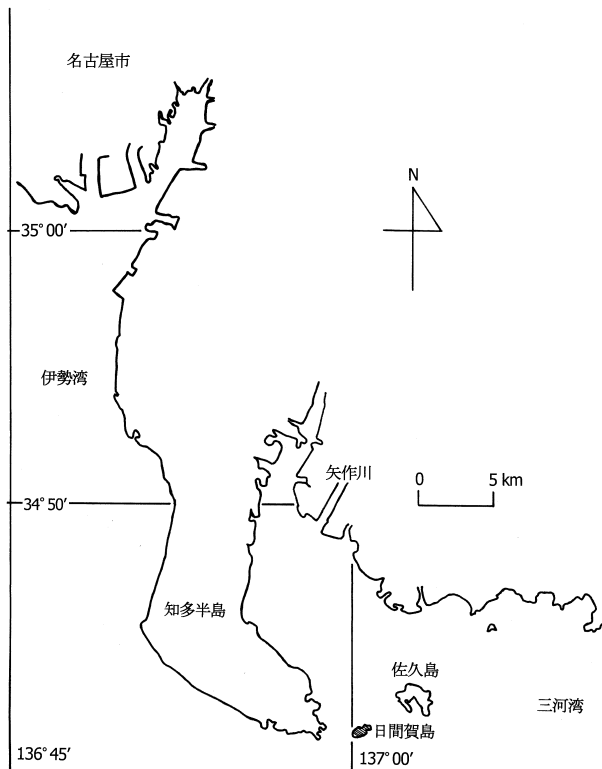


図1 日間賀島の位置.

面積 0.75 km^2 の島である（図）。島には639世帯2,164人が暮らし（2005年度）、その殆どが漁業と観光業で生計をたてている。たとえば漁業に就業している者は、男性1,059人の内525人、世帯数では362世帯にもものぼる（南知多町HP掲載資料より引用）。近接する篠島（周囲9 km、面積 0.92 km^2 、人口1,878人）、佐久島（周囲11.5 km、面積 1.81 km^2 、人口15人）と比べ、面積では、最も小さな島であるが、人口は最も多く、島全体がほとんど住居で覆われている。島の集落は西里と東里に大きく大別される。

日間賀島の西里には、新井浜貝塚があり、1961年に行われた発掘調査では縄文時代後期の土器が発見され、すでに縄文時代後期には人が住んでいたことが判明している（南知多町誌編纂委員会，1989）。また、日間賀島では35基の古墳が確認され、中でも14基が集中する北地古墳群は、7世紀に造られた横穴式石室を持ち、須土器、サメ釣り用の針が出土している。従って、日間賀島の人々は7世紀には漁業で生活していたことがうかがえる。

30年ほど前までは、田畑があり、漁業の合間に農業が行われていたが、現在では全く行われていない。島の周囲は岩礁帯の浅瀬で、タコの格好の生息場所になっており、タコ飯は島の日常食から、今や日間賀島の観光名物になっている。

調査方法

調査は島民の方に対する聞き取りを中心に行った。聞き取りに応じてくれたのは、40歳代の女性1名（鈴木みつ代さん，1960年生まれ）、50歳代の女性2名（鈴木絹江さん，1949年生まれ；鈴木かずえさん，1950年生まれ）、70歳代の女性（鈴木よしこさん，1928年生まれ）と男性（鈴木甫さん，1928年生まれ）各1名、合計5名である。5人は、全員、日間賀島の生まれである。聞き取りは、雑談形式で進めたため、内容が拡散し多岐に渡ったが、共通する事柄は以下の4つの項目である。

- 1) 日間賀島の食で思いつくもの
- 2) 磯で取れるもの、取れなくなったもの
- 3) 近隣では日間賀島でしか漁獲されないもの
- 4) 日間賀島の1年間の行事と食

ただし、4つの項目のうち、3)については、5人全員から「ない」と返答されたので、本研究では取り扱わなかった。

50歳代の女性1名と70歳代の女性への聞き取りは2005年9月7日に同じ場所で同時に行った。この2人には、特に、島の伝統行事について詳しく聞き取りした。もう1名の50歳代の女性からは、2006年9月7日に、主に島の磯で採集できる魚介類について聞き取った。40歳代の女性からは、2006年12月8日、16日に、主に桃の節句の料理と珍味の作り方を聞き取った。70歳代の男性からは、2006年12月8日に、40～50年前の島の生活の様子、漁業全般について聞き取った。詳しい聞き取りを行ったのは、この5名であるが、他にも、漁師の方を中心に助言を頂いた。

聞き取り調査の他に、1987年から1997年にかけて6冊発行された南知多町誌と日間賀島東里にある資料館の展示資料を調べ、調査を取りまとめる際の参考にした。尚、南知多町誌など文献資料に掲載された結果が聞き取り結果と食い違う場合には、島の生活者の視点を重視するという立場から、聞き取りで得られた結果を採用した。

結 果

ハレの日の食

現在も残る日間賀島のハレの日を表1にまとめた。このうち、1月の「乗り初め」、「おごぎ祭り」、8月の「たご祭り」、9月の「相撲大会」は近隣では見られない日間賀島独特の行事である。

「乗り初め」は、漁師が1月2日に豊漁を祈願して船でお神酒を飲み、お祝いをすることである。同じような行事に「浦祈祷(うらきとう)」があり、南知多町太井で行われている(南知多町誌編集委員会, 1989)。浜に漁師が集まり、米、塩、お神酒をお供えし、ねぎさん(神主)に海の安全と豊漁を祈願してもらう。「乗り初め」という名称は、知多半島海岸では記載が無いが(日本の

食生活全集 愛知 編集委員会, 1989)、大阪和泉海岸(日本の食生活全集 大阪 編集委員会, 1991)、京都丹後海岸(日本の食生活 京都 編集委員会, 1985)、兵庫明石(日本の食生活 兵庫 編集委員会, 1992)でも見られ、日本の漁村全体で普通に行われている行事と考えられる。

以下、季節ごとにハレの日と食について解説する。

年末年始の行事と食

年末は、30日までに餅つきを済ませ、神棚に飾っておく。30～40年ほど前には船玉さまにも餅を供えるために漁船に餅を飾っていたが、現在ではほとんど行われていない。船玉さまとは、船の守り神のことであり、船に設けられた神棚に奉ってある。

31日の大晦日の夕食はお祝いのご馳走をつくる。献立は、魚の煮付け、茶碗蒸し、おひら(ごった煮とも呼ばれる野菜の煮しめ)などである。加えて来年もまめに過ごせるようにと豆ご飯を炊く。9～12月につくった干ダコは、「たこさばき」にする(たこさばきは後で詳しく述べる)。さばいたタコは、酒にまぶし、1升枥に入れ、神棚(恵比寿さま)に供える。タコは各家庭で食べる他、新年の挨拶に来た客にお神酒の口取りとして出すのが慣わしである。この干ダコは、本来、1月2日の乗り初めの際に船玉さまに供えるためにつくるものなので、今では、1月1日の夜につくって、乗り初めが終わった後に食べ始める家庭がほとんどである。

おせち料理の中には、れんこん、大根、にんじん、昆布、油揚げを酢、砂糖、塩で炊き合わせた煮あえがある。愛知県内では、海部郡立田村(現在は愛西市の一部)でもおせち料理として煮あえをつくる(日本の食生活全集 愛知 編集委員会, 1989)。ただし、海部郡では、煮あえが正月の他、仏事や日常的にもつくられているが、日間賀島ではおせち料理のみである。全く同じ料理である煮酢あえは、知多半島、渥美半島、西三河(安城)でも、日常のおかずとしてつくられており(日本の食生活全集 愛知 編集委員会, 1989)、愛知県では、沿岸部を中心に広く分布している料理であろう。

1月5日には、西里で「おごぎ祭り」が行われる。おごぎとはもち米とただ米(うるち米)を1:3の割合で混ぜて炊き、手で揉んだものである。現在ではお宮さん(八幡神社)で投げるのが慣わしとなっているが、20年ほど前には各家庭に配っていた。具体的には、各家庭の玄関先に出してもらったお茶碗1杯ほどの米を、若い衆が朝4時ごろ回収し、おごぎ揉みをし、小さなビニール袋に「おごぎ」、「干ダコ」、「白サメの塩干し」を入れ、

表1 現在も残る日間賀島のハレの日。

月	名 称
1	正月, 乗り初め, おごぎ祭り, 屋形祭り
2	節分
3	桃の節句
5	端午の節句
7	祇園祭り, ほうろく流し
8	たご祭り, お盆
9	相撲大会
11	七五三
12	大晦日

各家庭に配っていたのである。白サメの塩干しは、白サメ〈種類は不明〉の開きを塩干した後、蒸して柔らかくして、皮をむいて小さく切ったものである。今では専門に漁獲されることがなくなったサメが、この祭りですられる理由をはっきりしないが、7世紀ごろの造成とされる北地古墳群からサメ用の鉄の釣針が出土していることから、かつてサメは日間賀島の重要な漁獲対象であり、おごぎ祭りに使われるのは、その名残であると考えられる。それを支持する事実として、平城京から出土した木簡には、日間賀島から都に貢納されていた海産物の1つに「佐米楚割（さめのすはやり）」という、サメ（佐米）の塩漬け肉（楚割）があったことが記されている（愛知県高等学校郷土史研究会 編、2005）。このサメの塩漬け肉は、奈良時代には、天皇の食膳に供えられていたとされる（日間賀島資料館の展示説明文より引用）。

一方、東里では、1月3日に「おごぎもみ」と「屋形祭り」が行われる。まず、おごぎもみをして、おごぎの山をつくり、同時にたこさばきを行う。おごぎとタコは、屋形祭りに使う分を残し、安楽寺に奉納する。その後、午後2時から屋形祭りが始まる。これは1)お祓い式、2)弓引きの式、3)座の交代式（神社の鳥居の下で行う）を経て、「屋形」と呼ばれる神前でお神酒を頂く祭事である。1965年〈昭和40年〉ごろまでは、丸太棒で実際に「屋形」を組み、その中で祭事が行われた。その屋形を地区の人は「やぐら」と呼び、若い衆が「やぐら」を奪い合う勇壮な祭りで、呼び名も「よいよい祭り」とされていた。

冬から春にかけての行事と食

3月3日の桃の節句に向けて、2月末からご馳走作りの準備が始まる。まず「アサリとわけぎの酢味噌和え（ぬた）」をつくるため、アサリかきを行う。ぬたの他には、ちらしずしかアサリの入った五目ご飯を作り、桃の花、菜の花とお神酒を供え、わけぎの箸を添える。これらに加えて「がんど」と呼ばれる蒸し物が欠かせない。これは、米粉をお湯で練り、食紅で色付けし、木型に詰め蒸しあげてつくる。型は菊、鯛、桃など縁起物である。色は紅、緑、黄、白の4色を用い、模様をつけることもできる。がんどと同様のものが、豊明市、東海市、東浦町、長久手町で見られ、「おこしもの」、「おこしもん」、「おしもの」と呼ばれている。これらは主に白色で色付きは少ない。型は、羽子板、手まり、扇などがある（日本の食生活全集 愛知 編集委員会、1989）。なお、日間賀島の「がんど」は西里でのみ見られ、東里では作る慣

わしがない。

夏の行事と食

西里では、かつては旧暦の6月15日に行われてきた祇園祭の夜の風物詩「ほうろく流し」が今も新暦7月の第2土曜日に行われている。これは漁業を生業とする島の人たちが海神さま（大綿津見命）に海上安全と豊漁を祈る祭事である（南知多町誌編纂委員会、1997）。現在では餅投げも行われている。南知多町誌によれば、「ほうろく流し」の日は、うどんか、団子に入った汁粉を食べ、神さまには、砂糖抜きのお団子を供えたと記述されているが、聞き取りでは、そのような事実は確認されなかった。「たこまつり」は、元々は1月1日に行われ、神主が村内開運と商売繁盛の祝詞をあげる神事であったが（南知多町誌編纂委員会、1989）、現在では、夏の花火大会の名称になっている。

8月のお盆は「おしよろさん（仏さま）」のお迎えから始まる。表2は、お盆である8月13日～15日のご馳走を、聞き取りからまとめたものである。13日の朝は、ナスに割り箸をさして足に見立て、ススキの葉をさして尻尾に見立てた馬をつくり、それをサトイモの葉の上に乗せ、おしよろさんを迎える。15日の夜は、線香を1束結び、送り火を焚き、夜8時に浜へ行っておしよろさんを見送る。

表2 日間賀島における盆期間中の食事。

日	献立
8月13日	朝 ぶんど（豆）粥 ナスの漬物 昼 ピラミッド型に積んだ団子20個 晩 平団子
8月14日	朝 ご飯 おひら（野菜のごった煮） ナス、ニンジンのみじん切りの煮物 昼 そうめん 晩 ご飯 煮豆（そうめんの煮汁で茹でる） 夜食 焼き餅
8月15日	朝 ご飯 冬瓜の味噌汁 昼 芋 スイカ ところてん 団子など 晩 はた餅 アラメの和え物 送り飯 ご飯 ひょうなをアラメの汁で和えたもの 夜食 団子

秋の行事と食

西里と東里の対抗戦である「相撲大会」が行われる。

子どもから順に大人まで取り、最後はふんどし姿の青年団が対戦する。勝負に関係なく参加者には食べ物、おもちゃの景品が渡される。取り組みが終わった後は浜で紅白の餅投げが行われ、多くの人が集まる。この行事では、特に用意するご馳走はない。

お七夜のお祝い

子どもが生まれたお祝いの会である。渥美半島では生後7日目に行くが、日間賀島では、1ヶ月後に行っている。子どもが生まれた家に親戚が集まり、茶碗蒸し、エビフライ、魚の煮付け、豆ご飯などのご馳走を食べ、お神酒をあげる。

日常の食

現在でも、9割の家庭が何らかの形で漁業を生業にしている日間賀島では、毎日の食卓に新鮮な魚介類が上る。島の近海で釣った魚をその日の夕食、あるいは翌日の朝食のおかずにするのは普通である。魚介類の食べ方は、塩焼き、煮付け、刺身がほとんどで、素材が持つ味を楽しむ。

例えば、コウナゴは塩茹し少し天日干ししたものを、そのまま、あるいは大根おろしと醤油をかけておかずや、酒の肴にする。年配者のいる家庭ではちから煮など昔からの郷土料理も良く並ぶ。

ちから煮は、魚の身のそぼろである。まず、エソ、イシモチなど白身の魚の身を茹でる、あるいは蒸し、残った小骨を取り除きほぐす。鍋でゆっくりと煎り付け、仕上げに少しの塩と醤油で味付けする。大正時代には、鯛のちから煮が名産品として生産されていたこともあった。この料理は南知多町全域でつくられている（南知多町誌編纂委員会、1989；日本の食生活全集 愛知 編集委員会、1989）。

島民のほとんどが漁業関係者であるため、日間賀島には魚屋が存在しない。漁業に関わっていない家庭であっても、漁獲物の残りや、近所からのおすそわけで魚、エビ、タコ、イカ、シャコ、などが毎日のように手に入るので魚屋が無くとも不自由ではない。良く食べるのは、タチウオ、サバ、アジ、メジロ、アナゴ、フグで、季節によっては、イカ、シャコ、シロメ、コウナゴが食卓に上る。流通が発達した現在でも、日間賀島で魚介類が食卓に上らない日は、ほとんどない。

凝った調理をせず、魚介類の素材の味を楽しむ傾向は、日本各地の漁村で共通し（甲斐崎・樋口、1995）、内陸の琵琶湖にある沖島の漁村でも同様である（日本の食生

活全集 滋賀 編集委員会、1991）。海から離れた愛知県奥三河の山村では、そのままでは食べにくい山菜のあくを取る下ごしらえ、トチの実を複雑な工程で加工したトチもちなど、山の幸を食べるために非常に手の込んだ技術を開発し、時間を費やさなくてはならない（日本の食生活全集 愛知 編集委員会、1989）。日間賀島の日常の食を調べると、魚介類という手軽に調理でき、食べておいしい海の幸のありがたみを実感する。

日間賀島を代表する海産物

聞き取りから得た、日間賀島の周囲で採集される海産物を表3にまとめた。その中でも代表的なものについて解説する。

タコ

日間賀島の漁師の家では、「干ダコ」をつくる習慣がある。これは、10kgの生ダコを9月末～12月初めに天日干しにし、最後は室内で乾燥させてつくる。1月2日の「乗り初め」の際に、船玉さまに干ダコを供えるためである。他にも、東里で1月3日に行われる屋形祭りや、安楽寺の章魚阿弥陀（たこあみだ）に酒と干ダコを供える（南知多町誌編纂委員会、1989）。島では、どんなにタコが不漁であっても必ず干ダコはつくる。

この干ダコを祭事に用いる時には「タコさばき」という手順がある。まずタコを蒸し器で10～12分蒸し、素早く包丁で適当な大きさに切り分ける。続いて皮をむき、さらに5～6cmの長さに切る。タコの足は1本を3～4枚に薄く切る。切り分けたタコは100本をわらで縛って1束とする。タコさばきで加工された干ダコは、屋形祭りで使用される分を除いて安楽寺に奉納され、そして各家庭にタコ2切れがおこぎ2切れとともに配布される（南知多町誌編纂委員会、1989）。

干ダコは、日間賀島が属する知多半島先端部の豊浜、師崎、篠島にはつくる習慣がなく、日間賀島特有の食材である。この理由として、安楽寺の章魚阿弥陀（たこあみだ）の存在が挙げられる。この阿弥陀仏は、1100年前の大地震の際に島から海へ流されてしまったが、漁師が偶然漁獲したタコがその阿弥陀仏を抱いており、再び島へ戻り、章魚阿弥陀と呼ばれるようになった。それ以来、日間賀島ではタコが重宝されている。ただし、タコが重宝されるようになったことには間違いはないが、章魚阿弥陀の逸話があるから干タコを奉納するのではなく、正月に干タコとおこぎを作り、豊漁を祈願して氏神様に供えるという昔からのならわしがあり、その上で章魚阿

表3 日間賀島周辺の磯，海中で採れる魚介類。

分類	品名	採れる時期	採れる場所・漁法	調理法
海藻類	ワカメ	3～5月	海中 潜水	味噌汁の具 サラダ、煮物
海藻類	アオサ	春	海中 潜水	味噌汁の具 佃煮
海藻類	テングサ	5～8月	海中 潜水	寒天
海藻類	ヒジキ	3～4月末	海中 潜水	煮物
海藻類	モズク	5月	海中 潜水	酢の物 味噌汁の具
海藻類	アラメ	春～夏	海中 潜水	煮物
貝類	アサリ	通年	浜	味噌汁の具 酒蒸し 串アサリ
貝類	大アサリ	春～秋	磯 潜水	焼きアサリ フライ
貝類	岩ガキ	夏	磯	生食 フライ
貝類	冬ガキ	冬	磯	生食 フライ
貝類	ニシ	通年	磯 潜水	塩茹で
貝類	アワビ	通年	磯 潜水	刺身 バター炒め 照り焼き
貝類	サザエ	7～12月	磯 潜水	刺身 つぼ焼き
貝類	トコブシ	春～夏	磯 潜水	刺身 つぼ焼き
貝類	本ミル	4～11月	海中 潜水	刺身
貝類	白ミル	4～11月	海中 潜水	刺身 煮付け 炊き込みご飯
貝類	タイラギ	4月～正月	磯 潜水	貝柱の刺身 バター炒め
貝類	ムール貝	通年 旬は夏	磯	塩茹で 焼き物
棘皮動物	バフンウニ	夏	磯	生食
棘皮動物	ムラサキウニ	冬	磯	生食
棘皮動物	ナマコ	冬	磯	酢の物 コノワタ
軟体動物	タコ	通年 春～秋	磯	刺身 塩茹で 唐揚げ 干ダコ
甲殻類	ワタリガニ	6～7月が旬	磯	塩茹で

弥陀にも奉納することになっているという。

天草（テングサ）

寒天（カンテン）の原料となる天草（テングサ、海藻類）は、日間賀島では、5～8月に、水中に潜り、かぎ（目の細かい熊手）と箱めがねを使って採る。島の周辺の磯には多種の海藻が存在するので、海中で天草だけを選別して採取することは困難である。よってかぎを使って、海藻を一括して採集し、陸に上がってから、天草だけを選び分ける。天草と一緒に採れる海藻類には、アオサ、フノリ、アマタ、イギリスなどがある。茎に余分なものが付着していると、乾燥後、取れなくなるので、なるべく付着物の無いきれいな藻体を選別する。8月になると天草には多くの付着物が付くので、7月までに採集するのが望ましい。漁師の話では、1985年頃と比べ、今は天草の量が減っているそうである。この理由として、かつては天草の漁期が決まっていたが、今は撤廃され、1年中採れることが考えられる。

海鼠（ナマコ）

珍味として有名な海鼠腸（コノワタ）は海鼠（ナマコ）の腸の塩辛である。知多半島の名産品であり、日間賀島でも大正時代の名産品に挙げられている（南知多町町誌編纂委員会, 1989）。これは天草と並び、島外へ出荷され、貴重な現金収入源であった。

アサリ

島の浜で採集する。みそ汁、佃煮、酒蒸しにして食す。桃の節句につくられる「アサリとわけぎの酢味噌和え（ぬた）」や串アサリに加工される。

串アサリは、砂だしたアサリのむき身を竹串に刺して天日干しし、乾燥させた加工品である。夏のアサリは身がこわく（硬く）なるので、一度、串アサリにしてから、焼いて食べる。

アサリは10年ほど前までは1年中採ることが可能であった。しかしながら資源量が激減したため、現在では養殖を行い、漁期も制限されるようになった。まず、桃の節句のために2月に2日間だけ特別に口が開く（解禁になる）。その後3月～9月が解禁期間である。ただし、

実際に採れるのは月に2回の大潮に合わせた3日間だけである。つまり月に6日間ほどが漁期である。10月からは再び禁漁となる。解禁日には、「カギ」と呼ばれる道具と手製の籠を持った島中の人々が浜に集まる。

考 察

本調査で得られた日間賀島の行事食および日常食は、「聞き書き 愛知の食事」（日本の食生活全集 愛知 編集委員会、1989）の「愛知海岸の食」の章で取り上げられた知多半島先端の漁村、師崎町大井の結果と大きな違いは無いと見なせる。ただし、日間賀島と師崎町大井は、地理的に大変近い距離にありながら、いくつかの食や行事の名称が異なることがわかった。たとえば正月の祭事食について、日間賀島と隣り合う篠島では、塩にした“おんべ鯛”と呼ばれるものをお伊勢さん（伊勢神宮）に奉納している（その見返りに使用しなくなった神木をもらい島の古い神社の修復に使用しているのだという）が、日間賀島では前述したように、サメ、タコが重用されているなど、興味深い結果であった。

ところで、「聞き書き 愛知の食事」に記述された食の風景は、大正から昭和初期を反映している。つまり、今の食の風景を映し出してはいない。ところが、本研究で明らかにされた日間賀島の伝統的な食の風景は、島出身の著者、鈴木にとっては日常の風景でもあった。すなわち、日間賀島では、知多半島漁村の伝統的な食の風景が、今も色濃く残っていることを示している。我々はこの理由として、当初は、知多半島沿岸に比べ、より外洋に近い日間賀島では、海の環境が良く、現在でも魚介類が豊かであることが反映しているのだろうと予想して調査を進めていた。しかし、聞き取りを行った結果からは、環境の問題ではなく、そうすることが昔からの“ならわし”であるから行っているということがわかった。それとともに、こういった正月の干タコをはじめとする伝統行事食を頑なに“これからも続けていこう”“守っていこう”と意識している者は聞き取り調査をした中ではないように感じられた。だが意識していないからこそ年月をかけてこういった食の伝統文化が守られてきたのだと考えられる。

魚をさばくことを、普通は「おろす」と言うが、日間賀島では「こしゃう」と言う。島を出ると全く通じない表現である。今でも日間賀島の男の大半が漁師である。漁師は市場が休みか、悪天候の日を除き、毎日、漁に出る。そしてトコ箱に家で食べる分の魚を入れて戻ってく

る。その魚を「こしゃって」男は酒を飲み、女はその魚を使って夕飯のおかずをつくる。これが、鈴木が見てきた日常の風景である。観光が島の重要な産業となり、交通の便が増したため、島外からは、島では取れない食材がたくさん入ってくるようになった。しかし、今でも、大部分の島の人たちは、島の周りで採れる新鮮な魚介類に勝る食材はないと思っている。この気持ちは、海がこれからも恵みを与えてくれるのであれば変わらないであろう。しかし、三河湾を始め、日間賀島近海が、これ以上の環境悪化に見舞われれば、この食の風景は大きく変化するだろう。我々は、日間賀島の食を調べたことで、自然環境と人の暮らしが密接に関係していることを改めて認識した。

謝 辞

聞き取りに応じて下さった日間賀島の方々に深く感謝いたします。

引用文献

- 愛知県高等学校郷土史研究会（2005）愛知県の歴史散歩（上）尾張編。山川出版、東京。
- 甲斐崎圭・樋口一成（1995）漁師料理探訪。日本交通公社、東京。
- 家庭栄養研究会（2006）特集「気候風土を利用した加工食品」。食べもの通信、420（2月号）：7-21。
- 幕内秀夫（1995）粗食のすすめ。新潮文庫、新潮社、東京。
- 南知多町町誌編纂委員会（1989）南知多町誌、資料編5、南知多町。
- 南知多町町誌編纂委員会（1997）南知多町誌、資料編6、南知多町。
- 中尾佐助（1966）栽培植物と農耕の起源。岩波新書、岩波書店、東京。
- 日本の食生活全集 京都 編集委員会（1985）聞き書き 京都の食事。日本の食生活全集26巻、農山漁村文化協会、東京。
- 日本の食生活全集 愛知 編集委員会（1989）聞き書き 愛知の食事。日本の食生活全集23巻、農山漁村文化協会、東京。
- 日本の食生活全集 滋賀 編集委員会（1991）聞き書き 滋賀の食事。日本の食生活全集25巻、農山漁村文化協会、東京。
- 日本の食生活全集 大阪 編集委員会（1991）聞き書き 大阪の食事。日本の食生活全集27巻、農山漁村文化協会、東京。
- 日本の食生活全集 兵庫 編集委員会（1992）聞き書き 兵庫の食事。日本の食生活全集28巻、農山漁村文化協会、東京。

- 鯖田豊之（1966）肉食の思想．中公新書，中央公論新社，東京．
- 鈴木利奈（2006）伝統行事食－特色ある日間賀島の食－．
椋山女学園大学人間関係学部人間関係学科2005年度卒業論文，日進．
- 上原善広（2005）被差別の食卓．新潮新書，新潮社，東京．
- 吉川誠次・大堀恭良（2002）日本・食の歴史地図．生活人新書，日本放送出版協会，東京．

1) 椋山女学園大学 人間関係学部 人間関係学科：
〒470-0131 愛知県日進市岩崎町竹の山37-234

2) 椋山女学園大学教育学部：
〒464-8662 名古屋市千種区星が丘元町17番3号
野崎健太郎 電子メール：ken@sugiyama-u.ac.jp