

研究活動報告 (29)

農山村での祭事の魚利用から 里山里海のつながりを考える

—日本と韓国の事例から—

橋村 修*

筆者の里山学研究センタープロジェクトにおける研究目的は、里山利用について河川や海域の利用と比較しながら解明することにある。里山のめぐみのなかには、河川や池の漁撈で得られた幸が多く含まれている。さらに、農山村では海の幸が祭事などで用いられることが多い。筆者は、海の漁場利用の歴史や回遊魚をめぐる魚食文化の歴史と文化についてこれまで研究を進めてきた。本年度は、筆者の関心に近い琵琶湖の漁撈具と、祭事における魚の利用について、調査研究をおこなった。

1. 内水面漁業調査

2009年8月には、琵琶湖博物館にて琵琶湖の漁撈具の調査を実施した。漁撈具からみた琵琶湖の地域性についていくつかの課題を見出した。筆者は琵琶湖でおこなわれている漁業のなかで、シバツケ漁に深い関心を持っている。琵琶湖のシバツケ漁業はネヤと呼ばれるシバを設置し、2～3年を経て、そこに寄ってきて住みついた魚を捕獲する息の長い漁業である。国内では、湖や河川で多くみられたが、最近では急減している。このシバツケ漁業はラオスをはじめとした東南アジア各地で盛んにおこなわれている。しかし、そのやり方は琵琶湖と大きく異なる。すなわち、シバを入れて2～3週間を経た後、周囲を網で囲って魚を捕獲する。そのため資源乱獲につながるとして、政府などはシバツケ漁業を禁止する方針を持っている。今こそ、琵琶湖のネヤの方法を東南アジアでも取り入れることで、魚と人との関係性がよりよい方向になると考えている。

2. 国内の祭事での魚利用 大津市田上新免の山の神祭り

筆者は農山村での祭事で使われているハシの魚について調査を進めている。そのなか

* 国立民族学博物館研究員、里山学研究センター研究スタッフ

でも、広島、岡山、島根、鳥取、滋賀、岐阜、熊本、宮崎、鹿児島、沖縄、台湾などの農山漁村の祭事で使われる回遊魚のシイラに注目している（橋村 2010）。滋賀県内では、高島市朽木麻生の若宮神社の正月祭での塩シイラの包丁式、9月1日の日野町中山の芋比べ祭りでのシイラ酒、高島市今津北生見のシイラ祭（秋）など、海の魚であるシイラが祭りで使われている。そうした関心から、筆者は2010年2月9日に大津市田上新免町でおこなわれる山の神のオコナイを調査した。30年以上前に調査した森栗茂一の記録によると、「正月（旧正月初寅の日）の方は、平たい白米で作ったセンペイ24枚とツト（シトギと称する玄米飯が入っている）2本をくくりつけたもの、オミキドックリ（竹製）・御幣・又木人形（木製。男1体。女2体）・シイラ（魚）・鯛・玄米飯を3ヶ所の石塔に供える。この時『オオシイラ』『オオシトギ』などと大声でいいながら持ちあげて供える。山の神の場所のまわりに竹のや24本をつきさす」という（森栗 1975）。新免は1つの谷の出口に、扇状に拡がった田を前面にもつ小扇状地上の村である。その村の一番奥の山の口、すなわち水の出口（用水取り入れ口）に山の神は祀られている。森栗はその点にも注目し、山の口に山の神をまつる例は、田上里町の旗ヶ谷、大石竜門町のマタが谷、信楽町朝宮大西にもあり、信楽町朝宮大西では、山の神の祭場が字山の口で、山の口の山の神は、水の出口の山際にあるとし、このことは水の供給者として山の神が祭祀されていることと無関係ではないと述べている。

新免の山の神祭りは、約30年前とは変化している。例えば、シイラを捧げるとあるが、聞き取りではその事実を知ることができるものの、実際に捧げる魚はイワシと鮭となっていて、シイラは使われていない。シイラを使っていた理由について聞くと、精がつく魚、元気の出る魚、結婚式などで食べる、縁起のいい魚という話であった。この点は、高知など他地域でもみられる。

3. 韓国における祭事での魚利用

韓国調査は、2010年2月24日から3月5日に第3班の須藤教授、朴准教授、蔭山研究員、大学院生の櫻井氏と共同でおこなった。以下の記述はその共同成果である。

韓国で食用と祭事に使われる魚としては、イシモチ（韓国語でチョギ）（日本ではグチとして知られる。）（シログチ 英名 croaker、学名 *Agyrosomus argentata* スズキ目ニベ科海水魚）が非常に有名である。イシモチの村としては、イシモチの半乾燥

品である「クルビ」の名前を冠した村として全羅南道の法聖浦が知られている。当地にはイシモチ組合があり、イシモチの魚食文化の来歴について情報を得た。イシモチを祭事で使う習慣は李朝時代から確認されるが、全国的にイシモチの干物が普及したのは、1980年代ごろからだという。当地では、旧暦5月5日に山神事、堂山祭、龍神祭などが盛大におこなわれている。

なお、各地の調査を通して、必ずしもイシモチのみを祭事に捧げるわけではないことを確認することができた。忠清道の忠州の嚴政面の山村での山神事では、メンタイ（スケトウダラ *Theragra chalcogramma*）の干物が捧げられる。忠州市場での聞き取りによると、メンタイは、鮮魚から干物まで次のように区別されている。生鮮魚はセンラ（センチカ）、半乾燥はコダリ、冷凍品はトンテ、黒はテッ フッテ ミョンテ、黄色はファンテ（高価）、ポツはひらきである。ブッゴポツはブゴ（めんたい）の乾物のひらき（ポツ）である。この値段は、10枚で35000ウォン、ブゴの大は6000ウォン、小は3000ウォンである。魚の処理の仕方でも名前が変わるようである。

全羅南道金堤市立石洞での山神事の綱引きでは、綱引き後の祭事で、ぶたの頭や果物ともにファンテ（メンタイひらき）、チョギ（イシモチ）、コノシロ（*Konosirus punctatus*）、チュンチュ（錢魚）、ピョンゴ（マナガツオ）などの魚が捧げられていた。これは、韓国西海岸の特徴と言えるかもしれない。また、全羅南道南部での聞き取りでは、ミョンテ・チョギ（18尾で1万w）のほかにカンジェミ（ガンギエイか *Okamejei kenojei*）、ヤンテ（コチ *platycephalus indicus*）、マナガツオ（5尾で2万w）、太刀魚（4尾で1万w）、シイラなどを祭事で供えるという。

珍島や木浦においてシイラはブーシーリーと呼ばれ、約50年前まで、祭事で必ず出されていたという。正月、お盆にはシイラの塩漬けが出された。約50年前は珍島でも漁船で出て網でとっていた。大きいので丸々1尾は買えないので、一部だけを買って、塩漬けにした。今、思うとなつかしい魚だという。シイラは麦がとれる時は食べない。夏に魚が多いものの寄生虫が出るのであまり食べないという。現在の済州島ではシイラをマンベギと呼び高級な魚でよく食べられているという。珍島ではあまり食べないという。そしてさしみでなく、乾燥して蒸して食べるという。韓国の魚類図鑑にはシイラを一般的にはマンゼキと呼ぶと記されている。現在でも、木浦の市場では、近海で獲れたシイラ（ブシリ）が春から並ぶという。法聖浦では、シイラの漁業はおこなわれていない。

そのため、木浦と法聖浦との間の海域がシイラ漁業の北限とみなすことができる。

このように、祭事で使う魚は、現在イシモチに集約されつつあるものの、東海に近い地域ではメンタイ（スケトウダラ）、西海ではイシモチやマナガツオ、南部ではシイラなどの回遊魚のように、地域的な特徴を見出せる。今後は、過去に遡って祭事で利用される魚を調べ、様々な事例を確認していくことが課題となる。

文献

森栗茂一（1975）「大津市田上枝町の山の神」『御影通信』19。

橋村修（2010）「回遊魚の利用をめぐる環境史」池谷和信編『日本列島の野生生物と人』世界思想社。