

ウップルイノリの食文化的考察 (Ⅱ)

— 食 習 慣 —

福 永 英 子*

Studies on Food Culture of *Porphyra pseudolinearis* UEDA (Ⅱ)

— Food Habits —

Hideko FUKUNAGA

I. は じ め に

人びとの食事をめぐる暮らし方の伝統を理解するには古代から久しく続いてきた農業と漁業の消費形態を知らなければならない。人類が周囲の自然環境から何を採って食べてきたのか、それらは種々さまざまな習慣・慣習・宗教・伝承となって存在し、相互に関わり合いながら語りつがれ、作りつがれて今日に及んできたものといえる。

ここで、紅藻類について資源としての有用性を再認し、人類特有の食文化を物心両面から科学的に調査研究することは、健康的で文化的な食生活を創造し発展させるための基盤となる。

著者はすでにウップルイノリの食習慣について報告¹⁾した。本稿では、ウップルイノリが島根県十六島(うっぱるい)湾とその周辺の岩礁で採取された後、商品としての流通販路・購入方法、さらにそれを用いた料理の内容等を調査し、現代まで伝えられている食生活の地域的な特徴について考察した。

Ⅱ. 方 法

1. 調査対象とその時期

図1のように、ウップルイノリを食用として利用していると推察される地域を選び、1992年2月中旬から3月中旬にかけて調査した。

2. 調査方法

アンケート用紙を作成し、図1の地域に所在する公民館の活動参加者、役場の職員、小学校・病院の教・職員や、商店では買物客等について、回答者はすべて女性であることを条件に依頼して表1を得た。

なお本研究において歴史的見地からも考察する必要性があると考えられたので、表1のように調査地域を旧国名別にも分割した。

Ⅲ. 結 果 と 考 察

1. ウップルイノリの販路と購入方法

著者が3度目の取材で十六島(うっぱるい)の北浜漁業協同組合を訪れた3月2日は、ウップルイノリの最後の競り(今冬期採取)が行なわれているところであった。漁業協同組合販売課長の立ち会いで、生産者持参のウップルイノリを仲買人が値踏みし、相応の価格がつけられて商いが成立する。その後仲買人は主に平田市の海産物製造卸商のK商店や、米子市S商会等に卸され、袋詰にして各地の農業協同組合や小売商に卸される。

購入方法については、「近くの農協・小売店」からの回答が多く、50歳代・60歳代の回答には、「昔は行商人から買っていたが、今頃は来られません」とも記載されている。かつては広島県比婆郡の山村で、年の瀬が迫る頃に「於豆振(おっぱる)いらんかな……」という呼び声の風物詩も今では過去のものになっている。

2. ウップルイノリの認識度と呼称

アンケートの問い「ウップルイノリ(おっぱるい・

* 生活科学科

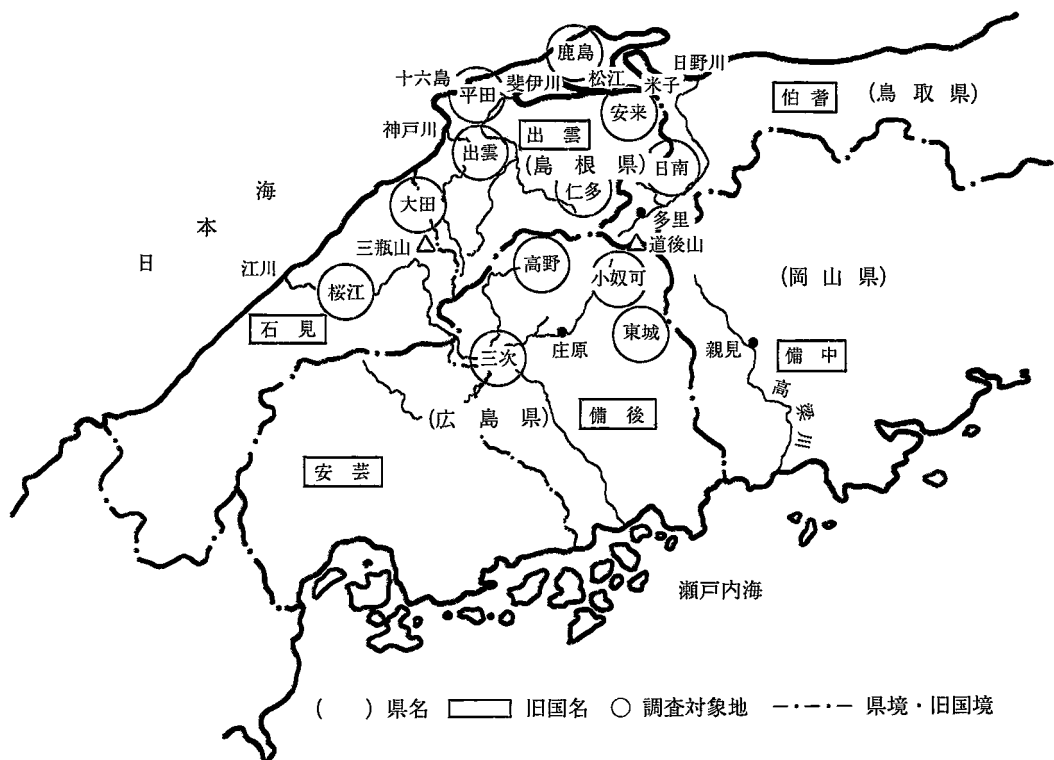


図1 調査対象地域

表1 アンケート調査（聴きとりをも含む）回答数

旧国名	県市町村名	場 所	回答者数	計
備 後	広島県三次市十日市町	公民館	41	209
	〃 庄原市本町	公民館	46	
	〃 比婆郡高野町	商店（客）	34	
	〃 〃 東城町	公民館	42	
	〃 〃 小奴可	公民館	46	
伯 耆	鳥取県日野郡日南町	町役場	28	28
石 見	島根県邑智郡桜江町	商店（客）	39	52
	〃 大田市上川内	公民館	13	
出 雲	島根県仁多郡仁多町	公民館	32	190
	〃 出雲市渡橋町	小学校・病院職員	52	
	〃 八束郡鹿島町	町役場・小学校	38	
	〃 安来市安来町	公民館	52	
	〃 平田市島村町	公民館	16	
合 計				479



写真1 1993年3月十六島北浜漁業協同組合での競り風景（販売課長小沢氏了承）

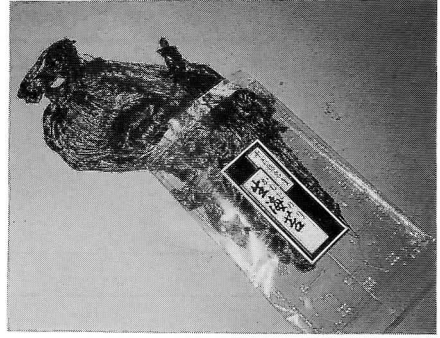


写真3 十六島名産「かもじのり」として販売しているウップルイノリ（鳥取県日野郡日南町、農業協同組合で購入）



写真2

かもじのりなど）を知っていますか」に対する回答を表2に示した。

呼称については、備後地方では「うっぱるいのり」また、それを略して「おっぱる」が俗称になっているのに対し、生産地に近い出雲地方から米子市を経て、伯耆地方にかけては「かもじのり」が俗称になっている。写真3にも見られるように、さながら昔の日本髪形に束ねて用いた「かもじ」に似ているところから、製造卸商考案の袋の意匠が、効を奏して「うっぱるいのりは知らないが、かもじのりなら知っている」という回答になったと考えられる。地域別の呼称を表3と図2に示す。

表2 ウップルイノリの認識度

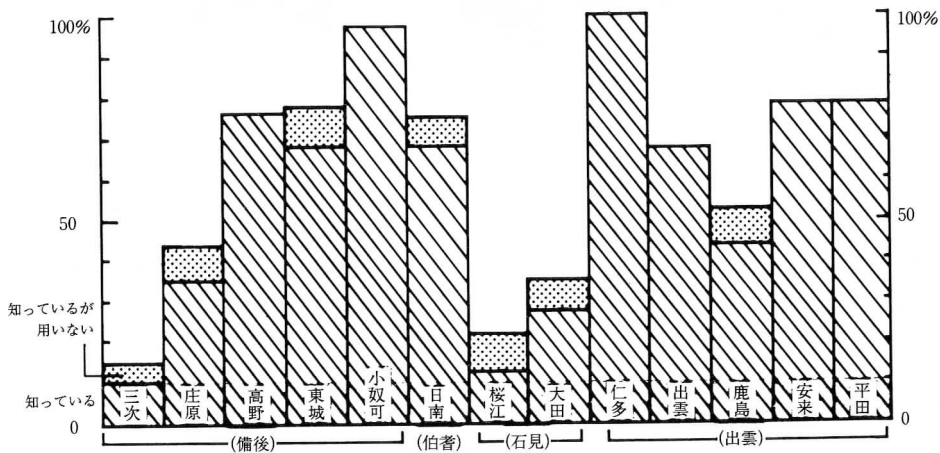


表3 ウップルイノリの呼称

旧国名	地域名	うっぱるいのり	おっぱる	もちのり	かもじのり	はぎのり	はばのり	なまのり
備 後	三 次	○	○					
	庄 原	○	○	○				
	高 野	○	○	○				
	東 城	○	○	○				
	小奴可	○	○	○				○
伯 耆	日 南			○	○			○
石 見	桜 江						○	○
	大 田							○
出 雲	仁 多			○	○	○		○
	出 雲	○			○			○
	鹿 島	○			○	○		○
	安 来				○			○
	平 田	○			○			○

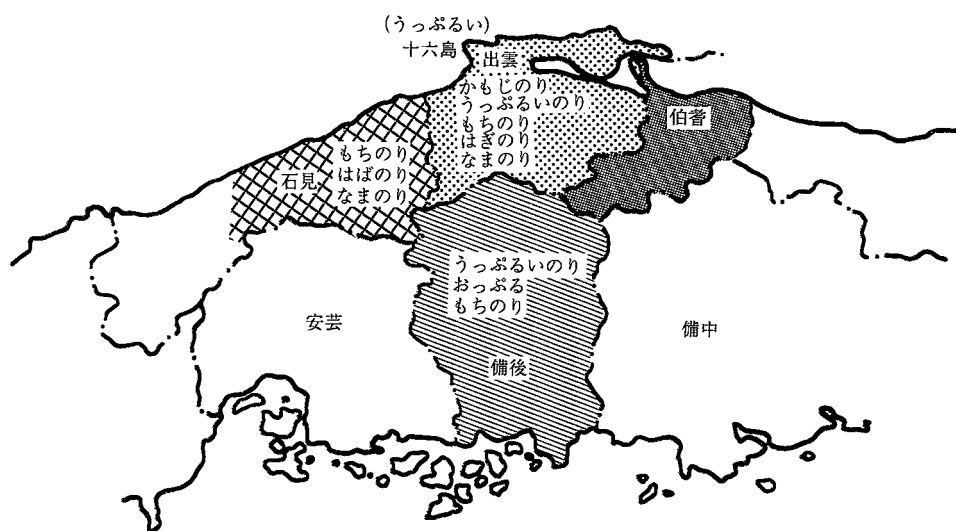


図2 ウップルイノリの呼称

3. ウップルイノリの品質

山陰沿岸海域では、ウップルイノリを初冬から初春にかけて干潮時の岩盤上から剥ぎとり、抄いた後乾燥している。土地の古老は「夜明けの気象条件で判断し、速やかに採取した後、むらがないように薄く手抄きして、日陰の潮風で自然乾燥する。夕方には製品に仕上がることが優れた品質の基本である」と述べている。

4. ウップルイノリを用いる料理

問いの「ウップルイノリを用いてどんな料理を作りますか」に対する回答の集計で表4を得た。この表で明らかなように、何れの地域でも大多数が雑煮に用いている。これは元日の朝に祝う雑煮のことであって、特に出雲地方の食文化圏の流れえを汲む伯耆や備後の北部にまで「正月の必需品」として、伝承されて来たことが推察される。

表4 ウップルイノリを用いる料理

旧国名	地域名	雑煮	煮もの	酢のもの	汁もの	のりだけ
備 後	三 次	7	—	3	—	—
	庄 原	19	—	3	—	—
	高 野	29	—	—	—	—
	東 城	36	—	4	6	—
	小奴可	44	1	7	6	—
伯 耆	日 南	23	—	—	—	—
石 見	桜 江	8	3	3	—	1
	大 田	5	1	2	—	—
出 雲	仁 多	32	7	8	4	3
	出 雲	35	5	7	8	4
	鹿 島	20	—	—	—	—
	安 来	46	1	1	1	1
	平 田	14	3	5	—	2

雑煮には及ばないが、次いで酢のものが回答されている。この調理方法や味付けについて聴きとりをする、ウップルイノリをはさみで切って水にしとらせ、三杯酢で味付けするとのこと、これはもずくのそれに類似しており、歯ごたえや味覚等が殆ど変わらないということであった。さらに吸いものや煮ものにも少ない件数で用いられているが、高価な品なので躊躇し、それでも「雑煮だけには昔からのしきりとして必ず」と言い放って用いているのは、正月の台所をとりしきる者の信念とも言えるべきものが推察される。

5. ウップルイノリを用いた雑煮の地域的特徴

表4から、ウップルイノリは、殆ど雑煮に用いられていることが明らかである。雑煮の汁は、かつお節・煮干し・昆布等からの出し汁ですまし仕立てである。

しかし、同時に用いる具の材料やその用い方となると、地域別に相当の相異がある。「ウップルイノリと合わせて用いる雑煮の具」の問いに対する回答を表5に集計した。

出雲市では、「雑煮の具はウップルイノリのみ」と回答したものが35件中30件で86%と最も多く、次いで安来市・高野町・鹿島町・庄原市等で示されている。

ウップルイノリのみを具に用いた雑煮については、調査に対して「これは茶人でもあった松平不昧公の粹好み」とか「簡素を美德とした不昧公風仕立てなのだから」と評価し、「これこそ出雲人が郷土の歴史の中で頑固に守り、こだわり続けた伝承料理」との回答を

得ることができたのは特記に値する。

出雲路の南方に至る仁多町(奥出雲)では、「ウップルイノリとかつお節の雑煮」と回答者全員が記している。(写真5) 同じく出雲路の東方に在る伯耆の国日南町では、「ウップルイノリに赤貝とねぎの雑煮が23件中20件で86%をしめしている(写真6)。

石見地方では表2にも示したように、ウップルイノリについての認識度が余り高くないためか、雑煮に用いることも極く少数である。このことは回答中にも記されていたが、「石見地方の日本海沿岸では、岩のりが多く採れるので、高価なウップルイノリを用いなくてもよい」という理由もあり理解できた。さらに石見の国は出雲の国と隣接していながら、出雲文化の影響を殆ど受けていないので、食文化の伝承もまた異質のものであったと考えられる。

備後地方の庄原・東城・小奴可では、ウップルイノリに鰯や蛤も加わって種々雑多という、雑煮の語源そのものの様相も提している。中でも小奴可は、昔から道後山を廻って伯耆の国日南町多里との往来が頻繁であった。語り継がれていくうちに、「ウップルイノリと赤貝」が転じて「ウップルイノリと蛤」になったと推察される。さらに備後の北部は、日本海産物と瀬戸内海産物との合流地とも考えられるので、年の瀬には鰯市が立ち、家々が競って買い求め軒の吊したという風習から、鰯の切り身なども併せて雑煮の具に用いたのではないかと考えられる。

同じ備後地方でも、三次市ではウップルイノリの認

表5 ウップルイノリと

旧国名	地域名	回答数	のりだけ	鰯	鮭	かつおぶし	赤貝	蛤
備 後	三 次	7		4	3			3
	庄 原	19	2	15				13
	高 野	29	10	8		5		11
	東 城	36		17				15
	小奴可	44		30	1	2		30
伯 耆	日 南	23				1	20	
石 見	桜 江	8				4		
	大 田	5						
出 雲	仁 多	32				32		
	出 雲	35	30			5		
	鹿 島	20	3			13		
	安 来	46	20			19		
	平 田	14				10		

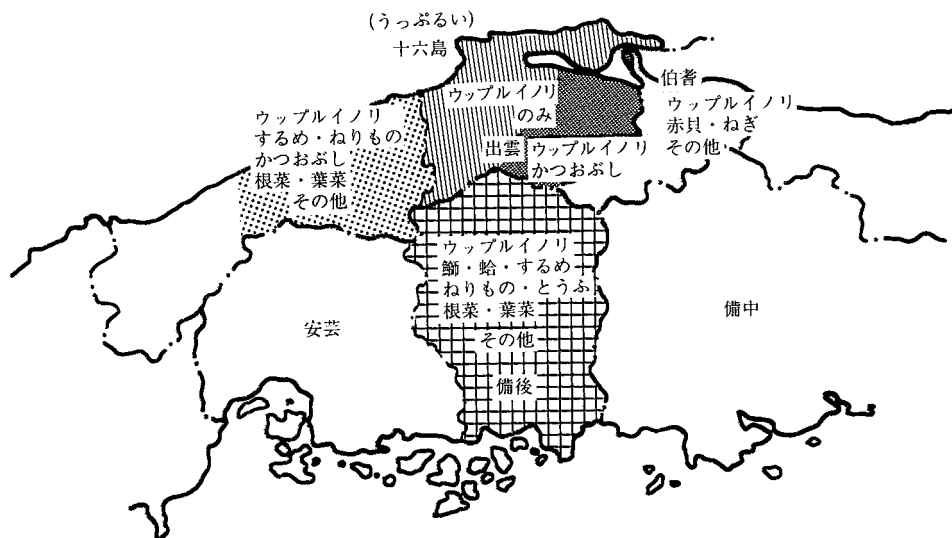


図3 ウップルイノリと合わせて用いる雑煮の具

識が低く、ウップルイノリを用いる件数も極めて少い。この地方は備後の国と安芸の国の境界に近く、また江の川水系に沿っているので、安芸の国と石見の国の文化圏に属し、出雲地方の食文化の移入は希薄であったと考察される。

なお出雲・伯耆・備後地方の「ウップルイノリ」のみの雑煮は主に元日の朝に祝うものとされ、それ以外の雑煮、例えば味噌仕立ての場合は大根・人参・里芋などの根菜類や、白菜・水菜・セリなどの葉菜類、鶏

肉・ねりものも加わって実沢山の雑煮を作っていることも聴きとり調査の結果として資料を得ることができた。

雑煮とは²⁾、その字の意味が示すように、いろいろな食品材料を用いて煮ることであるならば、汁の味付けから具の材料・調理方法にまで、郷土色や家風が伝承されてきたといえる。松平不昧公風として語り作り伝えられてきた「ウップルイノリの雑煮」は、十六島(うっぱるい)と共存する出雲の国の食文化の原点と

合わせて用いる雑煮の具

するめ	ねりもの	とうふ	大根	人参	ごぼう	青菜	ねぎ	その他
	3		1			2	1	
13	8	2	10	10	5	8	5	
8	7	9	7	6	2		6	
5	7	9	15	10	11	20	15	しいたけ 2
11	21	23	9	3	2	3	38	しいたけ 3
								21
5	7	8					3	卵 2
4	4	3					4	
								1
	3		3	2		4		〔鶏肉〕 1
	11		4	2		5	6	〔里芋〕 2
			7	2		10	7	〔しいたけ〕 2
	8	6	7	7		3	7	〔ゆす〕 1



写真4 ウップルイノリのみを具にした雑煮
(出雲市・安来市・高野町)



写真6 ウップルイノリと赤貝・ねぎを具にした雑煮
(鳥取県日野郡日南町)



写真5 ウップルイノリとかつお節を具にした雑煮
(鳥根県仁多郡仁多町亀嵩)

ともいえる。

6. ウップルイノリの栄養学的考察

今日、紅藻類から食品・医薬品として各種有用な生理活性物質が検出されている。日本民族は有史以来数多くの海藻類を利用してきた。特に原始紅藻亜綱のアマノリ属 (porphyra) に属するアサクサノリ、クロノリ、ウップルイノリ (別名イワノリ、ハギノリ) などは、古くは紫菜 (ムラサキノリ) とか神仙菜 (アマノリ) と呼ばれ、菜として珍重されてきた。

自然の食品に対して、旬とか食べ頃と呼んだのは、人類が永い食習慣の中から生活の知恵として育んだもののだけに、その科学性や合理性が認められている。

紅藻類の中でも原始紅藻亜綱の化学成分についての報告は少ないが、荒谷ら³⁾は、同亜綱—アマノリ属—ウップレイノリ中に特徴的な成分であるエイコサペンタエン酸 (EPA) が含まれていることを報告した。ウップレイノリの生体成分中には、EPA のような成人病予防・治療薬として注目されている新奇な生理活性物質が含まれており、こうした海産食品を古くから食習慣の中にとり入れ、継承していることは、優れた生活の知恵である。鹿山ら⁴⁾は、アマノリ属—スサビノリの高度不飽和脂肪酸の生合成について報告している。

アマノリ属には、有効な栄養成分が含まれている。岩城ら⁵⁾は乾燥のりの保存中に変色する原因は、 β -カロチンやルテインなどのカロチノイド系色素が、温度、湿度に加えて空気に曝されて変化するところから、その保存法について報告している。また山岡ら⁶⁾は、生のウップレイノリ中の β カロチンの含有量は 3000 μg でアサクサノリに匹敵する程多いことを報告している。 β カロチンはビタミン A の供給源であり、他の紅藻類にはビタミン C が少ないといわれるだけに、ウップレイノリがアサクサノリと共に海藻としての栄養的効果が再確認できる。

俗にいわのり (岩海苔) といわれるものは、アマノリ属の中でも繁殖されず、外洋に面した岩盤上に着生する天然種の俗称である。ウップレイノリやクロノリは日本海で荒波の岩礁上に着生するので、陸生植物と同じように多量の紫外線を受けて、 β カロチンやビタミン C の含有量が多いことも理解できる。

IV. ま と め

1. ウップレイノリについては、平田市史⁷⁾に旧藩主時代のものとして次のような記録が残されている。

「十六島 (うっぱるい) 海苔のことにつき御献上、以前は他国へ出し申さず候。以後は商売仕り候」

「十六島 (うっぱるい) の産たる海苔については、献上物相済むまでは、みだりに採取販売することを許されず、製造中は夫々係役人監督す。製造終われば二尺・三尺までの箱作りて藩主へ運び去る也」

2. この記録からもウップレイノリは当時から貴重な食品であったことが推察される。藩主が家臣に下さ

れ、庶民がそれを賜り、今でもハレの日即ち正月や祭りの日を、ありがたく尊い唯一美味な食べもので祝っている。このことは出雲人が歴史の中で頑固にこだわり守り続けてきたあかしとも考えられ、人びとの精神性をも支えてきた信仰と伝承の食材料であった。

3. 本研究において、紅藻類の有用性を再確認し、出雲地方を発祥とする食文化の流れを、物心両面から調査考究したことは、健康で文化的な生活を創造し、発展させていくための基盤となる。十六島 (うっぱるい) はまさに人びとが古代から、自然との共存において、その恩恵を享受しながら、稀有な食の文化財を今に残している。

謝 辞

この研究を行なうにあたり、アンケートおよび聴きとり調査にご協力いただいた鳥根県・鳥取県・広島県の市町の公民館・学校・役場・病院等の職員各位と参加された方々、そして北浜漁業協同組合職員各位と住民の皆様深く感謝致し、厚くお礼申し上げます。

引 用 文 献

- 1) 福永英子・荒谷孝昭：ウップレイノリの食文化的考察 (1), 呉女子短期大学紀要 (1992, 1, 33~38)
- 2) 吉川誠次：雑煮から見た食文化, 食生活総合会誌 食生活総合研究会, Vol. 2, No. 2, 1991, 20~27
- 3) 荒谷孝昭・水井富美恵・松本宏志：紅藻類からのステロール類, 炭化水素類および、高級脂肪酸類 (I)—ウップレイノリ—, 呉女子短期大学紀要 (1987, 1, 67~70)
- 4) M. Kayama et al, De Nori Syntheses and Bull, Jap Soc Sci Fish, 52 (3), 575, 1986
- 5) 岩城美智子他, Bull Japan Soc Sic Fish, 49 (6), 933~938 (1983)
- 6) 山岡照子・西村輝子・桑本千賀子・増田久子・奥野元子：山陰沿岸海藻のカロチンおよびビタミン C 含有量, 家政学雑誌, 家政学雑誌, 1986, 37, 1009~1020
- 7) 川上雅之：太田川デルタの漁業史, エイト出版, 1971, 9, p. 97~98

Summary

The present paper deal with the development of useful and reliable methods for the potential utilization of the red algae for the future.

Concerning the *Porphyra pseudolinearis* UEDA (Uppurui-nori), the following description is quoted from a feudal-age document in the archives of Hirata city:

“Long time ago the Uppurui-nori was produced solely for the presentation to the feudal lord and no sale had been made. But later people were allowed to sell it.”

“People had to produce the Uppurui-nori under the superintendence of the retainers in charge and were not allowed to sell it until they finished the presentation to the feudal lord. Furthermore the substandard nori was packed to take it to the feudal lord.”

Thus the above description tells us that the feudal lord contributed the nori to his retainers, and then to his people, to celebrate the special occasions like the New Year's Day or festivals with the special food, the Uppurui-nori. Since then such traditional eating have been strictly respected by the people in the Izumo area. And the Uppurui-nori should be understood as a very nature-made food to the people who respect the traditions and the religion in their lives.