

さくらいろのごちそう

御食国ストーリー創出發信モデル事業 若狭小浜小鯛ささ漬調査報告書

福井県小浜市

さくらいろのごちそう

CHERRY BLOSSOM-COLORED FEAST

御食国ストーリー「都への贈答食文化」



若狭から
こだい稀なる名將の
このひとしおで
京のにぎわい

この歌は、江戸時代に小浜藩主が京都所司代に就く際、京都で流行った歌。
海が遠く新鮮な海産物が貴重であった京都にとって、鯖街道を越えてやってくる若狭小浜からの加工品である“若狭もの”は、とても重宝された。

中でも「若狭小浜小鯛ささ漬」の辿ってきた歴史はユニークだ。現在、福井県小浜市を代表する特産品となった背景には、若狭で捕れる小鯛が、さまざまな姿に変わりながら人々に愛されてきた歴史がある。
江戸初期、鮮魚が貴重であった京都の食卓に賑わいをもたらした一塩ものの「若狭小鯛」。江戸後期、より鮮魚に近い風味を実現した「早若さ小鯛」。そして明治時代、京都の商人と小浜の魚商のアイデアにより、これまで必要だった塩抜きをせず、そのまま食べることのできる「小鯛ささ漬」が生まれた。小鯛ささ漬は、京都の人が求め続けた新鮮味と保存性の両方を、小浜の魚屋が実現した加工技術の一つの到達点なのだ。

さくらいろをした若狭小浜の小鯛は、ずっと誰かにとってのごちそうだった。
献上品として召し上がった、時の天皇もお殿様も、誰もが虜となった“さくらいろのごちそう”。その若狭小浜の宝物が輝く、「若狭小浜小鯛ささ漬」にまつわる物語をお届けします。

さくらいろのごちそう

05	OVERVIEW	小鯛ささ漬
06	HISTORY	若狭小浜・御食国としての歴史
07	INTERVIEW	池田喜助商店 ここからはじまった若狭小浜小鯛ささ漬
11	INTERVIEW	とりとも 変わらない小浜との関係
15	INTERVIEW	小浜ささ漬協会 若狭小浜小鯛ささ漬をつくる小浜の11店
17	FEATURE	若狭小浜小鯛ささ漬11店大集合！
19	INTERVIEW	伊豫又 錦市場の時代を見つめる
21	INTERVIEW	津乃弥 若狭一汐を誇りに
23	COLUMN	若狭ものとは
25	INTERVIEW	道楽 切っても切れない京料理と若狭もの
29	INTERVIEW	きし鮓 手間を生かす京すし
31	REPORT	若狭小浜小鯛ささ漬を次世代につなげる ～立命館大学食マネジメント学部の調査より～
37	THE PAPERS	学術的視点で考察する 若狭小浜小鯛ささ漬学
39	THE PAPERS 01	小浜と京都の歴史がつなぐ「若狭小浜小鯛ささ漬」の加工技術 川股 寛享
49	THE PAPERS 02	日本の魚食文化における小鯛ささ漬の意義 南 直人

本調査報告書に関わる現地調査は、御食国ストーリー創出発信委員会の指導を受けて立命館大学食マネジメント学部 南直人教授、立命館大学食マネジメント学部生、小浜市文化交流課 川股寛享・中辻美穂が実施した。
また、本報告書の執筆は、南直人、川股寛享、UMIHICO 堀越一孝が担当した。

小鯛ささ漬

「若狭小浜小鯛ささ漬」は、日本海で獲れる新鮮で小ぶりの小鯛(レンコダイ)を三枚におろし、塩をして酢に通した後、杉の小樽に詰め、笹を添えて完成する小浜を代表する特産品。小鯛ささ漬は、明治時代に京都の商人と小浜の魚商の知恵によって誕生する。誕生の背景には、江戸時代に名を馳せた「若狭小鯛」や京都に海産物を供給する京都と小浜の歴史が深く関わっている。海の遠い京都は、新鮮な魚が手に入りづらい。海産物は、若狭小浜から運ばれてくる“一塩”とよばれる簡単に加工した魚を「若狭もの」と呼んで京

料理に取り入れられてきた。小鯛ささ漬も、京都の料亭や茶席の懐石料理からお寿司、お正月のおせち料理などにも食材として重宝され、今に「若狭もの」の伝統とその味を伝えている。小浜では、小鯛ささ漬を贈り物や手土産として広く用いられる傍ら、日常的に食する食文化を持ち合わせていないのはなぜだろう。「若狭小浜小鯛ささ漬」の食文化を考えることは、古来から育まれてきた小浜と京都の交流の歴史を見つめ直すことになる。



若狭小浜・御食国としての歴史



日本海にのぞみ、豊かな自然環境に囲まれた若狭小浜は、古代から海産物や塩を都に送り、朝廷の食を支える「御食国」の一つ。都であった京都に最も近い日本海側の港町である小浜は、日本海沿岸各地をつなぐ「海の道」と都につながる「陸の道」の結節点として多くの物資・人・文化が集まる港町へと大きく発展する。その中でも「海の道」を通ってもたらされる海産物は、京都の人にとっては欠かせない食材だった。「生鯖塩して担い京へ行き仕る」と言われたように、京都にはたく

さんの鯖が運ばれ、葵祭や祇園祭などのおめでたい場では鯖寿司を食べる食文化が定着した。この「陸の道」は、いつしか「鯖街道」と呼ばれ、人々に親しまれるようになった。鯖街道を通ったのは、鯖の他にも若狭カレイ、若狭小浜の召しの昆布、若狭小鯛など「若狭」の名前を冠して親しまれる。若狭小浜から運ばれる海産物は、長い歴史の中で「若狭もの」と呼ばれ、京都の人々に欠かせない存在になった。



INTERVIEW
IKEDA KISUKE SHOTEN

池田喜助商店

ここからはじまった若狭小浜小鯛ささ漬

Interviewee : 池田喜三郎 (1947年生)
Date : 2022-07-13



上：京都で販売される「鯛す」。小浜市内では「ちんちこ鯛」の名前で販売され、樽や蓋が異なる。左下：店頭に飾られる「元祖」の文字が誇らしい。右下：「池田喜助商店」四代目の池田喜三郎さん

若狭小浜小鯛ささ漬の誕生

「初代は、小浜の廻船問屋木綿屋源兵衛に奉公に出て、そこからのれん分けをしました。魚商は二代目から。明治の頃、以前から若狭カレイやグジ、塩小鯛などの若狭もので取引のあった、京都の『とりとも』店主が、時折小浜に魚を見に来ていました。そのある時、雑魚として扱われる小さくて半端なレンコダイを見て、どうにかこれを売る方法がないだろうかという話になり、二代目と『とりとも』店主が話し合い、ささ漬けが生まれたそうです」今では小浜を代表する特産品となった若狭小浜小鯛ささ漬。この商品をはじめて作った「池田喜助商店」の四代目となる池田喜三郎さんは、昔も今も変わらない製法と味で、元祖小鯛ささ漬を守り続けている。

「昔は、今のように流通が良くないので、若狭ものの一塩に代表されるように加工が重要でした。小鯛ささ漬は、レンコダイの切り身を酢にくぐらせてから5日くらいはおいしく食べることができます。それも

あって京都でも大変重宝されました。『とりとも』は、先斗町を中心に花街のお茶屋さんが主なお客さん。お茶屋さんは基本的に自分たちで料理はしないので、客の求めに応じてすぐに出すことのできる、一品料理にアレンジしやすい小鯛ささ漬が好まれたそうです。だから、京都の富裕層が楽しむためのもので、当時は一般向けには作っていなかったと聞いています。京都の仕出し文化の中、祇園祭の期間中などには、仕出し屋が出張先で料理をする時にも役立っていたそうです。小浜でも注文が入るのは茶屋町の三丁町。よく配達していたことを覚えています。一般の人が家で手頃に食べるようになるのは、戦後に大量生産されるようになってから。それから、お歳暮などの贈答品として使われるようになっていきました」京料理を求めると、素材として重宝する料理人が京都にいる。そして、京都の求める品質に応える素材と加工技術を持つ小浜。この三者がうまく循環することで、誕生から現在まで小鯛ささ漬は継承されてきた。



熟練の手つきで次々とレンコダイが無駄のない三枚おろしの姿に。

若狭小浜小鯛ささ漬のこだわり

「小鯛ささ漬のこだわりをみんな聞きますが、簡単に答えることができるようなものではありません。とりあえず、魚の鮮度と答えたりしますが、本当はすべて。うちの商品はすべてにこだわらないとできません。特に京都の人が求める品質を保つためにはすべてにおいてこだわり抜かないと。品質が落ちたらすぐに見抜かれます。そんなことしたら、すぐに使われなくなってしまう。長い付き合いの『とりとも』には形の揃った、一定品質のものでなければ出荷しません。だから、魚のある時でないと作ることもできない。うちはこのやり方をずっと守り続けています。ただ、このやり方は家族経営だからできること」すべてがこだわりと語ってくれた池田さんに、誕生から変わらない「池田喜助商店」の小鯛ささ漬の作り方を教えてもらった。



上：樽には、大きさの揃った美しい小鯛ささ漬がぎっしりと詰まっている。下：小鯛ささ漬を作るための作業場は、長年の経験に基づいた配置がされ、無駄がない。



1 レンコダイ

「魚は小さい方がいい。大きくなると食べる時に骨があたる。小さいサイズなら子どもから誰でも食べやすいし、舌触りが違う。樽に詰めるときも、大きいものだとはみ出してしまう。それを重ねると、酢の入り方にムラが出てしまうので、三枚並べてちょうど収まるサイズのものを使うことが大切」鱗取りは専用の器具で行い、頭を落として身を洗う。作業に使う水は、すべて雲城水系の湧水。



2 ヘぐ

「小鯛を三枚おろしにすることを“ヘぐ”と言う。小鯛は身が伸びるので、身を切るのに技術がいる。身が伸びて詰まっていないと塩の入り方が違ってくるので注意が必要。レンコダイは料理人にとって扱いにくい魚。だから、京都などの板場には小鯛ささ漬で納入すると喜ばれる。包丁を入れるときは、包丁で身を押さえて、骨を浮かしてヘぐ。もちろん魚の鮮度も大事だけど、切り方が最も大事」小浜には魚を上手に捌く魚屋がいたからこそ、京都の料理人からの信頼も受けることができたのかもしれない。



3 塩振り・塩抜き

「塩は干してバラバラになったものを使う。魚の大きさや厚みに合わせた塩を、指の隙間からムラが出ないように振る。塩を振ったら大きさや状態に合わせて2時間から一晩寝かす。魚が汗をかいても水が流れて塩が入り過ぎないように、塩を振るときは塩台という斜めになった台に置く。塩抜きは、水に1分程さらして塩を抜く。丁度よい塩梅になるまで繰り返す重要な工程」魚の大きさや状態、温度などによって変わる塩加減を見極めるには、豊富な経験が不可欠。

4 酢入れ・樽詰め

「酢は、昔から『とば屋酢店』のもの。塩抜きした魚を酢にくぐらせて、すじの色が変わったら酢を落とす。樽詰めは、水を吸わせて膨らんだ樽を使う。魚の大きさや形を見ながら3枚ずつ敷き詰めていく。このとき、キュッキュッと音がするくらいしっかり押して空気を抜くことが大切。そうしないと後で身が締まって中で身が動くようになってしまう。半分開い詰めたら樽ごと振って水気を切る。樽いっぱいになったら笹を置いて、ギュッと蓋を押し閉めて完成」樽への詰め方ひとつとっても、魚の選び方、重ね方、押し方、水気の取り具合など一つ一つに大切なコツがある。どれか一つでも欠けたら「池田喜助商店」の小鯛ささ漬はできない。



酢にくぐらせる



酢から上げる



キュッと音がするほど押し込む



樽ごと振り水気を切る



笹を添える



蓋でギュッと押し閉める

一連の作業は、池田さんと娘さんご夫婦によって流れるように進められた。「とば酢と魚があれば、うちの小鯛ささ漬は作ることができる」そう池田さんが語るように、ここから生まれた小鯛ささ漬は、確かな技術をつなぎ、これから先も小浜を代表する食の文化財として、私たちを喜ばせてくれるだろう。

池田喜助商店

福井県小浜市小浜今宮82

TEL：0770-52-0225



INTERVIEW
TORITOMO

とりとも

変わらない小浜との関係

Interviewee : 竹内文則 (1972年生)
Date : 2022-8-5・10-18



とりともの店頭で販売される「鯛す」こと小鯛ささ漬。オリジナルの包装紙に包まれ、常連客に愛されている。

京都の「とりとも」と小浜の「池田喜助商店」

「小鯛ささ漬は、福井県小浜市に店を構える『池田喜助商店』の二代目と、『とりとも』の初代および二代目がアイデアを出し合っ
て生まれたと聞いています。初代は滋賀県
堅田で網元をしていたのですが、大規模な
水害を受けて、奥さんの実家があった京都
に移住。四代目の私からすると曾祖母にあ
たる初代の奥さんは、京都の北座の芝居
茶屋の娘だったことから、初代は先斗町の
歌舞練場のそばにある鳥肉屋さんで修業
をしたそうです。その後、独立して今の乾物
や塩干物を扱う『とりとも』を始めました」

1901年(明治34年)創業の「とりとも」。京
都で海産物珍味品と若狭ものなどを取り扱
う老舗だ。創業まもない頃に「池田喜助商
店」と共に「鯛す」という名前で、“小鯛さ
さ漬”を生み出した。この「鯛す」が、小浜市の

特産品である「若狭小浜小鯛ささ漬」の元
祖と言われている。現在でも、昔と変わらず
この老舗では「鯛す」が人気商品の一つと
して販売されている。この小鯛ささ漬は、な
ぜ生まれ、京都ではどのように求められて
いるのか。四代目店主の竹内文則さんに聞
いた。

「この場所に店を構えたのは、曾祖母の実
家がある北座に近かったから。創業まもな
い頃、この辺りは席貸(今で言うレンタルス
ペース)が多く、仕出し用に魚を売ることが
多かったそうです。若狭ものの笹カレイは、
旅館の朝食用として、『鯛す』に関しては、
仕入れた段階ですでに完成していて簡単
に出せる一品として重宝されたそうです。当
初は、今のように小鯛の上に笹を乗せるの
ではなく、ひばの葉を使っていたとも聞いて

います。笹の葉の方が、色がきれいなのと、
小鯛の身の形と似ていることから笹の葉に
なったのではないのでしょうか。少なくとも戦後
には、現在と同じ樽を使っています。樽に入
れるのは、最後に樽の蓋をギュッと押すこと
によって圧縮され、真空に近い状態になる
ことから、保存性が高くなるという意味も
あったと思います。商品名は当初から『鯛
す』です」
小鯛ささ漬は、競争の激しい京都の商売の
中、斬新で提供しやすい商品を作りたいと
いう思いからつくられた。当時は交通網が
今のよう発達しておらず、生ものはとても
貴重。小鯛ささ漬のように、加工品と生もの
の間のような鮮度を保った魚介類は、特に
珍重されたのではないだろうか。



上：とりとも四代目店主 竹内文則さん。左下：店内では所々から食に関わる歴史を感じる。右下：まさに味のある店頭の陳列。

「鯛す」という存在

「現在のお客さまは、年末年始の贈答品として購入される個人の方が主ですが、家で茶事をする際の向付や、一般家庭でもてなしにも使われているようです。また、花街からの注文もあり、仕出しのお重の一品としても出されています。最も注文が多い時期は11月中旬から年末。関西圏だけではなく関東からも一度購入してもらうとリピーターとなって、毎年注文をいただくことが多いです。顧客は、基本的には年配の方が多いですが、近ごろは料理好き・食通の30代くらいの方が、口コミを聞いて直接、店に連絡をして購入されるケースも増えています」食べ方としては、そのまま食べたり、手毬寿

司などにして食べられることが多いそうですが、千枚漬と重ねて切って食べたり、串にしてあぶったり、吸い物の椀だねにしたりと、すでに下処理のしてある食材としても使いやすいところが人気の要因ではないかとのこと。「うちでは、邪道かもしれませんが、フライにするのが家族には大好評でした。私にとっての小鯛ささ漬は慣れ親しんだ普段の味。初めて口にしたのは3歳くらいでしょうか。京都だけではなく、全国に欲しいというお客さまもいらっしゃいますし、私も自信を持ってお届けしたい商品のひとつである『鯛す』は、これからも変わらず取り扱い続けていきたい

です」と語る竹内さんが営む「とりとも」には、日本各地から取り寄せた珍味などが年季の入った木箱と共に陳列されている。過剰な店頭表示ではなく、整然と並べられている商品からは、商品そのものから醸し出される実直な魅力が伝わってくるようだ。「うちのお客さまは、基本的に食べることや料理好きな人がほとんど。口コミでわざわざ関東から来られる方もいらっしゃいます」質の良い食を求める人が集う「とりとも」。「鯛す」は年末に向けて毎年楽しみにされている顧客も多数いるそうだ。



「販売元」と「製造部」という書き方が、昔から変わらない信頼関係を感じさせる。

最後に「鯛す」という名前の“す”は、なぜ平仮名なのか聞いてみた。「平仮名で書いた方が見た目が柔らかい印象になるからではないでしょうか。明治時代から変わらず池田喜助商店との信頼関係で商品を入れさせてもらっています。うちの小鯛ささ漬は『鯛す』です」小浜から京都へ明治時代から渡る「鯛す」。時代が変わっても求められる味と印象は変わらない。



京都府京都市中京区河原町通三条上る 東入恵比須町446
TEL：075-231-1205
営業時間：10:00～18:30ごろ（季節によって変わります）
定休日：日曜・祝日

とりとも



INTERVIEW
OBAMA SASAZUKE KYOKAI

小浜ささ漬協会

若狭小浜小鯛ささ漬をつくる小浜の11店

Interviewee：理事長 田村 均(1951年生)
Date：2023-02-02

時代と共に歩み、挑戦する小鯛ささ漬

小浜市内で若狭小浜小鯛ささ漬を製造する11店によって構成される「協同組合 小浜ささ漬協会」。1964年(昭和39年)に新鮮な原料の安定供給と製品の品質向上を目的として設立された。「昭和30年代、旅行ブームなどもあって、関西や中京圏から気軽に来ることのできる小浜には、たくさんの観光客が来るようになりました。それと共に、小鯛ささ漬の消費も一気に拡大。すると類似品や粗悪品などの偽物が出回るようになりました。誇りを持って作っている私たちのような製造者は、このまま質の悪いものが出回って価値を落としてはいけないと、うちの先代が発起人となり、協会がつくられました」と語るのは、「小浜ささ漬協会」の理事長である株式会社田村長の田村均さん。

「偽物が出てきたとき、地元の小鯛ささ漬を守っていくため、近海の小鯛を使っているものを“小鯛ささ漬”と言い、海外産の小鯛を使ったものを“ささみ小鯛”としました。商標登録をしようとしたが、すでにさまざまな場所で類似品などもあったせいか実現できませんでした。意匠登録はできましたが、外装だけしか守ることができず効果はありませんでした。そして、2015年(平成27年)に『地理的表示保護制度(GI)』が施行され、小鯛ささ漬を小浜固有の産品として認めてもらうため取得に踏み切りました。ただ、日本海全域で捕れる魚を使った商品をどう地域固有とするのか。そこで鍵となったのが京都との歴史的なつながり。小鯛ささ漬が京都の商人と小浜の魚屋が共に生み出したものであることや御食国としての歴史。小浜の魚屋の目利きと丁寧

な仕事によって加工される商品であるという固有性。小浜ならではの背景を打ち出して、どうにかGIを取得することができました。魚類の調味加工品としては、日本初の登録です」。小鯛ささ漬だけではなく、“若狭もの”というだけで売れた時代を経て、産品には時代と共にさまざまな問題が生じた。交通の発展や産地表記の厳密化などによって、京都から減っていく若狭もの。大ヒットした時代から長い間をかけて定着してしまった小鯛ささ漬の販売価格。高騰する原料費や加工賃。品質を保ちながら消費を広げ、小鯛ささ漬を守っていくために協会はさまざまな取り組みを実施する。

「苦労して取得したGIだったので、商品にGIマークをつければ売れると思っていたのですが、そうはなりません。残念ながらGI自体の知名度が低く、お客さまにその価値が伝わらずに売れない。苦しい状況を脱するには、小鯛ささ漬を販売する側の意識改革が必要だと思い、若者のアイデアを借りることにしました。魚屋がパッケージを考えると、小鯛が並んで全体がキレイに見えることが重要。でもそれは、小鯛の特徴や味を知っているから。2022年に福井県立若狭高校海洋科学科の学生が考案してくれたデザインは全然違いました。今の若者は魚の身を見たって、これがどんな魚かなんて分からない。高校生のデザインは、イラストと色、デザインでパッと鯛だとわかる。一目みて可愛い!と手に取ってもらうことができる。色とデザインで売ると新しい感覚でした。それとキャッチコピーの『刺身を越える美味しさ』というのもとても良いと思いました」



苦労して取得したGI登録証。この価値と共に、小鯛ささ漬がたくさんの人に伝わることを望む。

小鯛ささ漬の魅力は、美しい色と毎日食べても飽きのこない淡白な味。そして、11店それぞれが秘伝の味を持っているということ。田村さんは、天然鯛の旨味を存分に味わうため、わさびだけ添えて食べるそう。最近は味覚の変化もあって、味のしっかりとした脂がのったものが好まれる傾向にある。小鯛ささ漬は、その潮流からすると逆行するものなのかもしれない。しかし、小浜の風土と歴史の中で生まれ、“若狭小浜”と冠をつける若狭小浜小鯛ささ漬は、たおやかさという繊細な魅力を持つ小浜をこれからも表現する産品に違いない。

地理的表示 (GI) 保護制度とは？

地域には長年培われた特別な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地の特性により、高い品質と評価を獲得するに至った産品が多く存在する。これら産品のうち、品質、社会的評価その他の確立した特性が産地と結び付いている産品について、その名称を知的財産として保護し、生産業者の利益の増進と需要者の信頼の保護を図ることを目的とした制度が「地理的表示保護制度」。



高校生が考案したパッケージ

設立年：昭和39年
福井県小浜市川崎1-3-6
TEL：0770-52-2820
協同組合 小浜ささ漬協会

若狭小浜小鯛ささ漬 11店 大集合！

小浜市内にある「若狭小浜小鯛ささ漬」を製造する小浜ささ漬協会加盟店11店。
 地元の小鯛ささ漬が大好きな人でも、全部食べたことがある人はなかなかいないのでは？
 11種類のさまざまな色や形、そして味。いざ集めてみると圧巻です。
 立命館大学食マネジメント学部 of 学生もきっと虜になった、小浜の誇る小鯛ささ漬たち。



- | | | | |
|--|---|--|---|
| <p>A
 (株)大澤五右衛門商店
 所在地：福井県小浜市川崎2-5-1
 TEL.0770-52-4666</p> | <p>B
 (有)鍵仙倉谷商店
 所在地：福井県小浜市小浜今宮76
 連絡先：TEL.0770-52-0627</p> | <p>C
 池田喜助商店
 所在地：福井県小浜市小浜今宮82
 連絡先：TEL.0770-52-0225</p> | <p>D
 木五商店
 所在地：福井県小浜市川崎2-5-1
 連絡先：TEL.0770-52-2900</p> |
| <p>E
 (有)上杉商店
 所在地：福井県小浜市城内1-3-14
 TEL.0770-52-0667</p> | <p>F
 (有)田中平助商店
 所在地：福井県小浜市川崎1-2-3</p> | <p>G
 若狭小浜丸海本店
 所在地：福井県小浜市大手町9-21
 TEL.0770-52-3744</p> | <p>H
 (有)榎屋商店
 所在地：福井県小浜市川崎1-2-9
 TEL.0770-52-2334</p> |
| <p>I
 かぎ孫・(株)津田孫兵衛
 所在地：福井県小浜市小浜玉前69-6
 TEL.0770-52-3200</p> | <p>J
 魚安商店
 所在地：福井県小浜市川崎2-5-1
 TEL.0770-52-0320</p> | <p>K
 (株)田村長
 所在地：福井県小浜市小浜広峰14
 TEL.0770-52-0310</p> | |



立命館大学の学生が
大調査



添えられた笹の
かたちも
いろいろあるなあ



樽のかたちも
みんなちがう



包装紙もカラフル
鯛の絵だって
みんな違うんだね

こっちは少し
酸っぱいかな。
味だってもちろん違う





INTERVIEW
IYOMATA

伊 豫 又

錦市場の時代を
見つめる

Interviewee : 豊田又成 (1954年生)
Date : 2022-11-11



左：「錦小路店魚仲買仲ヶ間名前帳」とその鑑札があることでも、「伊豫又」が仲買仲ヶ間の中でも重要な役割を担っていたことが分かる。右：豊田さんは、市場の変遷をとて楽しそうに、細かく語ってくれた。



錦市場と伊豫又

1617年(元和3年)に伊予国(現在の愛媛県)から京都の錦に出て、魚の仲買業を始めた創業400年に及ぶ錦市場で最も歴史のある「伊豫又」。錦市場は、江戸時代初期の元和年間に幕府公認の魚市場である京の三店(さんたな)の一つに認められ、江戸時代を通して錦の店・上の店・六条店の魚市場としてとても繁盛した。「伊豫又」は、明治から戦前は寿司や仕出しが中心で、戦後は寿司屋として長年錦市場の変遷を見守ってきた。

「うちには、江戸時代の最後の年である1868年(慶應4年)8月に作成された、錦の店の仲買人の名簿『錦小路店魚仲買仲ヶ間名前帳』とその鑑札が残っています。錦の店で営業する魚問屋は、鑑札を持っている仲買人以外との取引を許さず、毎朝市場に搬入する新鮮な魚類を扱い、鮮度の悪い腐敗した魚を販売しないなどの規則を定めて商売を行っていました。その京都の人からの信頼が『京の台所』と呼ばれる由縁です」と「錦小路店魚仲買仲ヶ間名前帳」をめくりながら話してくれたのは「伊豫又」二十代目豊田又成さん。

「錦市場が発展したのは、豊富な地下水があったからだと言われてます。魚を扱う店にとって水は最も大切ですし、何かにつけて水は使いますから。中でも、うちには降り井戸と呼ばれる冷蔵庫のない時代に、魚などの貯蔵に使われた“室(むろ)”があります。おかげで新規参入や撤退などの荒波が繰り返された時代を超えて暖簾を守ることができたんだと思います。大正時代頃には、冷蔵庫が入ってきたので使わなくなり、井戸水は自然と枯れたと聞いています」この降り井戸の存在が、他の店より鮮度の良い状態で商品を提供できた「伊豫又」の強みであると共に、この設備を作る財力を持つ錦の中でも有力な店だったことが伺える。

「若狭小浜小鯛ささ漬は、昭和30年代には笹巻寿司にするために仕入れていました。れんこ鯛は加工するのに手間がかかりますが、小鯛ささ漬は加工してあるので使い勝手が良いですね。一時期は小鯛ささ漬を定食の一品として出していたこともあります。ただ、今はずっと鯖寿司が主力です。今は若狭の漁獲量が減り、他産地のものを使っていますが、先代の頃は小浜から塩鯖もかごで売りに来ていたことを覚えています」と語る豊田さんの言葉からは、時代と共に移り変わる若狭ものと錦市場の関係が浮かび上がる。



今も大切に守り続けられている「降り井戸」。



時代と共に変わる店の風景。貴重な写真たちを、豊田さんは肌身離さず常に持ち歩いている。

京都市中京区東魚屋町197

TEL : 075-221-1405

営業時間 : 11:00~16:00

定休日 : 月曜・火曜・水曜・木曜

伊 豫 又 いよまた



INTERVIEW
TSUNOYA

津乃弥

若狭一汐を誇りに

Interviewee：村上保
Date：2022-10-31



左上：創業から変わらない立派な看板が店を飾る。右上：若狭ものをはじめ、所狭しと食欲をそそる海産物が並ぶ。左下：店内には若狭一汐に愛を感じる言葉も。右下：ちりめんじゃこのもとには、絶えずお客さんが訪れる。



京の台所の若狭小浜小鯛ささ漬

京都府京都市中京区のほぼ中央。寺町通から高倉通の間、約390メートルにさまざまな店が軒を連ねる錦市場。「京の台所」とも称される食品販売を中心とした錦市場は、京料理の料理人から観光客まで多くの人で賑わう。その中で、「若狭一汐」と看板に掲げる「津乃弥」。「この看板は、祖父が100万円以上かけて作ったと聞いています。創業は1928年（昭和3年）。私で三代目です。昭和2年に全国初の中央卸市場が京都にできて、錦市場にもアーケードができました。中央卸市場に移った店もありましたが、その頃に始めた店も多かったんです」と語るのは、「株式会社 津乃弥」代表の村上保さん。

「若狭小浜小鯛ささ漬は、創業当初から扱っていたと思います。物心ついた頃には樽のものが店頭で売っていて、後に真空のものも扱うようになりました。小鯛ささ漬は通年置いていますが、最も出るのは12月。普段の5～6倍は販売しています。ただ、以前に比べると欲しいという方が減ったと感じています。購入されるのは昔から食べている年配の方がほとんど。外国人は、まず小鯛ささ漬を手にとらないですし、樽に入って中身が見えないこともあって、日本人でも基本的には知っている人しか購入されません」店先では、たくさんの観光客が足を止めて、店頭で並んでいる津乃弥のちりめんじゃこを買い求めていく。

京都の若狭もの

「連続テレビ小説ちりとてちんの放送されていた2007年から2008年は、焼き鯖がとてもよく売れて、店先の半分くらいは並べていました。今、若狭ものの主力はへしこ。若狭湾で水揚げされたヤナギムシガレイの干物である若狭カレイや笹カレイ、赤ガレイも多いですね。東京の人にも笹カレイは人気があるけど、向こうの人は柳カレイと言いますね。若狭ものという言葉は、京都でしか知名度が無く、東京の人には通じません。でも、今も看板に「若狭」と掲げているのは、京都の人にとっては今でも若狭ものというだけで価値を感じてくれる人がいるから。若狭との歴史や「新鮮な魚と一汐の高い加工技術は、若狭もの」。その高級なイメージは健在です」と紹介してくれた店先には、若狭カレイや若狭カマスなどの若狭ものと共に、塩鮭や甘鯛などたくさんの海産物が並ぶ。

「全国からの要望に応えるため、店の奥には大きな冷蔵庫があって、店先の何倍もの商品があります。常に最高の状態の魚を仕入れることを意識して、これからも若狭ものを扱っていきたくと思っています。ただ、もっと小浜でも広報はして欲しいですね。小鯛ささ漬を買うのは知っている人だけというのはもったいない」と語る村上さんは、今でも若狭ものに誇りを持ち、「若狭一汐」と看板に掲げ続けている。

京都市中京区錦小路通麩屋町西入ル

TEL：075-221-5530

営業時間：9:00～17:00 定休日：水曜

株式会社 津乃弥



ABOUT 'WAKASA-MONO'

若狭ものとは

若狭小浜から運ばれる海産物は「若狭もの」と呼ばれ、京料理に欠かせない味として昔から京都の人に親しまれてきた。

その証拠に、「若狭もの」に関する逸話が残っている。立夏を過ぎた暖かな幕末の5月、冬に旬を迎える若狭小鯛をどうしても食べたくなった孝明天皇は、食膳の一品に加えて食べた。すると、その若狭小鯛はとても塩辛く、「真の若狭小鯛など」天皇は偽物を食膳に出したのではないかと疑ったというもの。この話は、側近から小浜藩士に宛てた手紙に残されている。この時、孝明天皇が食べた若狭小鯛はもちろん偽物ではなく、暑さで腐らないよう冬に作られるものより塩が多く、料理人が塩抜きに失敗したものと考えられる。ここに出てくる「若狭小鯛」は、レンコダイを使った若狭ものとして、京都だけでなく江戸でも名が知られていた小浜の特産品であった。今では、明治に誕生した「若狭小浜小鯛さ漬」に取って代われ、若狭小鯛は歴史の彼方に消えてしまった。

時の天皇でさえ欲した「若狭もの」の美味しさはどこから来るのか。小浜と京都の近さを、昔の人は「京は遠ても十八

里」（京都は遠いと言っても18里（72キロ））と言って、鯖街道を最短で一昼夜、一般的には2、3日で運んだそうだ。この京都までの近さこそ、小浜の魚が京都の人々に重宝される大きなゆえんだ。

海の遠い京都は、活きの良い魚に恵まれず、値段も高い。冷蔵技術が普及する昭和30年代頃までは、気軽に鮮魚を食べることができず、塩漬けにした魚や干した魚である干物・乾物を日常に食していた。その中で、京都から最も近い日本海側の港町若狭小浜から運ばれてくる魚は、塩分濃度の低い「一塩もの」や半生の「生干のもの」と言われ、他の地域から運ばれて来る魚と比べ、より鮮魚に近い状態で食べることができた。さらに、小浜から京都に運ぶ間、一塩された魚は余分な水分が抜けて身が締まり、生の魚より美味しく食べることができると言われ、伝統的な京料理の食材として、料亭から一般的な家庭料理に至るまで京都の人々に重宝された。

その中でも鯖、若狭グジ（甘鯛）、若狭カレイ、若狭小浜小鯛さ漬は、「若狭もの」の代表として今も愛されている。



道楽

切っても切れない
京料理と若狭もの

Interviewee：飯田知史（1959年生）
Date：2022-10-31



飯田さんおすすめの小鯛ささ漬を使用した料理。手前：若狭小鯛笹漬黄身酢、奥：いも寿司

京料理の老舗にとっての小鯛ささ漬

豊国神社や三十三間堂など多くの名刹が集まる一角に、「京料理 道楽」はある。石田三成の軍師・島左近の邸宅跡に茶店を開いたのが始まりとされ、店先の木製看板には長い間お客様を迎えてきた時代が感じられ、創業当初の風情を残す建物は京都市の歴史的意匠建造物に指定されている。

「初代が門前の茶屋を始めてから、私で十四代目。料理屋の看板を出してから十代目です。創業は江戸時代の寛永年間なので、約390年になります」老舗の暖簾を守るのは、十四代目店主の飯田知史さん。飯田さんは『京料理七十二候』や『和のごはんもん〜京の老舗の家の味』など多くの京料理に関する著書を手掛け、日本古来の料理研究に取り組みながら、伝統の味だけではなく独自の料理を考案し、京の食文化啓蒙に広く努めている料理人だ。その飯田さんにとって、道楽の食材としても使用している小鯛ささ漬はどのような存在なのか。

「若狭ものの笹カレイや小鯛ささ漬を使った料理を、『七十二候を味わう京料理』（光村推古書院 令和2）でも紹介していますが、店では小鯛ささ漬けをいも寿司としてよくお出ししています。いも寿司は、山芋を蒸して裏漉し、小鯛ささ漬けで巻いたものです。道楽で作っているおせちにも小鯛ささ漬は使っています。笹カレイはとても上品で、雲上の珍味と言われるくらい品があって、とてもおいしいですね。お酒をかけてから焼く若狭焼きにするとふっくらと焼きあがって。笹カレイは上巳の節句でも使いますし、若狭グジはかぶら蒸しや千枚漬けに合わせたり、季節に合わせて若狭ものを使っています」と若狭ものについて語る飯田さんが出してくれた「いも寿司」と「若狭小鯛笹漬黄身酢」。どちらも細かな包丁の入った小鯛ささ漬が店内の照明にほんのりと輝き、とても美しい佇まいだ。ふんわりとした山芋と黄身酢が、やさしい味わいの小鯛ささ漬と調和する逸品。

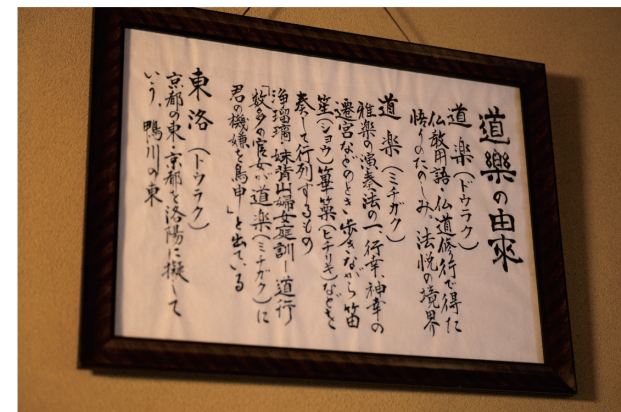


400年近くなる店の歴史を見守ってきた老舗の風格ある看板。

歴史が創るもの

「小鯛ささ漬の魅力は、モチリとした食感と旨味ですね。京料理では、その食感や旨味が好まれ、大正時代頃より今日まで、棒寿司や手鞠寿司などの寿司、酢の物など広く用いられ親しまれてきた食材です。その食感を味わってもらうため、小骨を確認し、皮にはたくさんの包丁を入れています。作り手によって異なると思いますが、できるだけ素材そのままの旨味を感じられるものを選んで使うようにしています。料理の合間の口直しにも良いですし、うちは料理に使うので、酢に甘みが入っているようなものは向かないですね」「モチリ」という表現は、小浜ではあまり聞かない。その食感を大切にしている表現に、料理人ならではの小鯛ささ漬をひとつの食材として見ていることを感じる。

「小鯛ささ漬けを、うちでは大正から使っています。京都では戦前から使われていたと思います。昭和初期には、京都の多くの料亭で出していたのではないのでしょうか。京都は海が遠く、昔は塩漬けか乾物しか入ってきませんでした。鯖が浜塩をして鯖街道で運ばれる間に良い塩梅になり鯖寿司になったように、京料理の中で若狭小浜との関係は切っても切れないものなんです。昔からのならわしみたいものもありますね。ただ、グジなんかはもともと若狭から入っていましたが、最近あまり捕れなくなって、九州などから入ってくるものもあります。グジはうろこを立てずにパリッと焼くのが難しいんです。今ではうろこを立てて焼くところもありますが、昔はうろこを立てたら良くないというイメージがあったのかもしれませんが。私は京都府立大学で講義も行っていますが、京料理はもちろん食文化の歴史に対して、今の若者は結構興味があると感じています」



上：複数の意味を持つ店名の由来。店に入った途端、道楽ならではのしつらえに包まれ、古い時代に訪れたかのような錯覚を覚える。下：飯田さんは、食材としての小鯛ささ漬をとても評価している。



道楽の客室では、季節の花と歴史が紡ぎ出す趣の中で、料理を楽しむことができる。

「京料理は総合芸術。第一に季節の移ろいを体現すること。味だけではなく、器や店の雰囲気、そして歴史。全てを楽しんでもらうことが料亭の料理だと考えています」と語る飯田さん。店内には、花や器、書、掛け物など随所にお客様をもてなすしつらえがある。これらも、書や絵画、陶芸を嗜むなど、文化・芸術への造詣も深い飯田さんが選んでいるそう。老舗「京料理 道楽」にとっての小鯛ささ漬をはじめとした若狭ものの魅力は、昔からの歴史やならわしが培ってきたもの。飯田さんの表現する料理が、日本ならではの食材がもたらす季節と風土を伝え、日本料理の未来を作る。海産物を届けることで京都の食文化を支え続けてきた小浜と京都の長い歴史。若狭ものや、小鯛ささ漬を守ることは、小浜の食文化を守るだけではなく、京都の食文化をも守ることにもつながる。交流の歴史によって築き上げてきた食の文化財保護は、小浜という一つの地域だけの問題にとどまらない。

京料理 道楽

京都府京都市東山区正面通本町西入正面町304
TEL：075-561-0478
営業時間：12:00～15:00・17:00～21:00
定休日：不定休





INTERVIEW
KISHIZUSHI

きし鮓

手間を生かす京すし

Interviewee：岸村貴則（1967年生）
Date：2022-12-27



左上：きし鮓で提供されている小鯛ささ漬を使った料理。右上：小鯛ささ漬の皮には細かな包丁を入れている。左下：「京都寿司のれん会」の60周年を記念した看板。右下：花街らしく、たくさんの芸妓さんや舞妓さんも訪れる。

季節の色となる若狭小浜小鯛ささ漬

「のれんを守り、品位を高めて、共存共栄の実をあげ、会員相互の親睦を図る」ことを目的として1950年（昭和25年）に発足した「京都鮓商組合」の有志が親睦団体として結成した「京都寿司のれん会」。「京すし」と呼ばれる京都の寿司は、山に囲まれ海産物が入りにくい京都で、関西すしの伝統的な箱すし・巻すし・鯖寿司などの棒寿司を中心に、食材それぞれに「炙る・焼く・煮る」などの手間をかけ、京料理の伝統に基づいた食材と味付けが用いられる。食材それぞれに味がついているため、時間が経ってもおいしく、醤油などが無くても味わえるというも特徴。「昔と違って海産物も豊富に手に入り、仕込みにとても手間がかかることもあって、京すしの専門店では少しずつ減り、握り寿司が主流になっています。もともとは18軒あったと聞いていますが、2010年に60周年を記念した『京都寿司のれん会』の看板では11軒に。うちは1914年（大正3年）創業で、のれん会には発足当初から加盟していたと聞いています」と語るのは、「きし鮓」の四代目岸村貴則さん。京すしの伝統を守る「きし鮓」は、伝統の花街らしい風情が残る宮川町で、小鯛ささ漬を使用した京すしを提供している。

「小鯛ささ漬は、小鯛おろし和えや小鯛の握り寿司、ちらしずしのトッピング、小袖寿司に使っています。昔は、真鯛の子もである小鯛を使った小鯛すずめ寿司という棒寿司もありましたが、加工に手間がかかることからやめてしまいました。小鯛ささ漬を使用する1番の理由は、使い勝手が良いからです。ここまでの処理を自分でするには、かなりの手間がかかります。上品な味付けで、生よりも鮮やかな色が美しい」と、岸村さんは小鯛ささ漬が持つ魅力を語ってくれた。

「小袖寿司は春先限定で出しています。小鯛は春先のものという季節のイメージがありますから。華やかな色と鯖寿司などに比べて高級感があるところも魅力です。このエリアには外国人観光客も多いですが、欧米系の方が注文されるのはサーモン、マグロ、ウニくらい。近頃、韓国の方に鯖寿司が

とても人気。アジア系の方は酢で締めたものを好まれるので、小鯛ささ漬も好きかもしれません。頼まれるのは、小鯛ささ漬を知っている国内の年配の方がほとんど。お酒の肴に単品で注文される方もいます。花街らしく舞妓さんがお越しになったり、とにかくさまざまな方がいらっしゃいます。小鯛ささ漬の皮には、細かく包丁を入れています。皮が噛み切れないと食べづらいですし、口当たり良くおいしく食べていただきたいです」2020年に京都五花街のひとつである宮川町に移り、より多様なお客様が訪れるようになった「きし鮓」。先代の頃から、手の不自由な人にはシャリを固めに握ったり、お客様それぞれに合わせたアレンジをしながら、京都の伝統的な寿司文化とのれんを守ってきた。小鯛ささ漬を使った京すしには、小浜の手間が生きている。

京都市東山区宮川筋5丁目333-1
TEL：075-606-5123
営業時間：11:00～14:00・17:30～20:30
定休日：水曜

きし鮓

REPORT

SASAZUKE HISTORY PROJECT



若狭小浜小鯛ささ漬を次世代につなげる

立命館大学食マネジメント学部調査より

立命館大学食マネジメント学部の学生と小浜市は、若狭小浜小鯛ささ漬について、2021年度から2022年度に渡り共同調査を行った。今回の調査に協力してくれた学生は、福井県内出身ではなく、全国各地の様々な食文化の中で育ってきた若者たち。そんな学生にとって「若狭小浜小鯛ささ漬」は、どのように感じられるのか。学生たちの持つ様々な視点に、現在の小鯛ささ漬の立ち位置が見えてくるのではないかな。そして、小浜の誇る小鯛ささ漬の加工技術を守り、その食文化を次世代につなげるヒントがあるのではないかな。そんな期待を抱え、この調査は実施された。



製造に対する思いやこだわり、歴史などを製造業者に聞き取り。みなさんとても優しくお答えいただいた。

調査内容

2021年度の調査は、食マネジメント学部2回生の13名が調査に参加。10月末から翌2月初めにかけて5回、小鯛ささ漬製造業者への聴き取り調査や「小浜ささ漬協会」加盟全11店の小鯛ささ漬の比較調査を現地小浜で行った。それに合わせ、若狭地域における水産加工技術の高さを学ぶため、鯖のへしこやナレズシなどの地域伝統食材の調査も実施した。

2022年度は、調査対象を京都に移し、小浜で加工された小鯛ささ漬が京都でどのように流通し、消費されてきたのかという点に注目。その歴史と小鯛ささ漬が置かれている現状を、京都錦市場の事業者などへのアンケート調査や聞き取りを中心に調査した。



加工現場に訪問し、目の前で高い技術の加工を見学。



各社の包装紙や品質表示、樽への入れ方などを比較検討。



もちろん味の比較検討も実施。並べてみると大きさや酢の入り方などさまざま。



新たな食べ方をお客さんに提案することで、多くの人に小鯛ささ漬を楽しんでもらうことを実践する製造業者も。学生たちにも大変好評だった。



調査を通して感じた小鯛ささ漬に関する提案を直接学生から。



左：小浜の伝統的な保存食品の一つである鯖のへしこを作る名人、「民宿佐助」の森下佐彦さんも取材。右：小鯛ささ漬に欠かせない酢を小浜で製造する1710年（宝永7年）創業の「株式会社 とば屋酢店」も見学。



伝統食を取り巻く環境の理解

今回の調査活動始めるにあたり、小鯛ささ漬の抱える最初の課題は、「参加した学生全員が小鯛ささ漬を食べたことも聞いたこともなく、存在すら知らなかった」という事。小鯛ささ漬に関わらず、伝統食を取り巻く課題は「若い世代にとって身近に存在しない」という事である。そのため、小鯛ささ漬だけでなく、鯖のへしこやナレズシといった魚介類を利用した保存食品が伝統食として地域に広く定着し、それらの保存食品が非常に手間と工夫を施され、それらの加工に先人たちの知恵が活かされていることを製造業者への聞き取り調査や、食べる事を通して理解を深めていった。

企業から個人商店まで幅広い形態の製造業者が加工する小鯛ささ漬の味・風味や包装の違い、デザインなど、細かな差異を同時に調査し、製造業者の方々が製造・販売それぞれにこだわりや伝統を維持するための苦労や工夫などをされていることも、理解することができた。

課題と提案

調査を進めるにあたり、面白い発見があった。小鯛ささ漬に初めて触れた学生の「おいしい」という様子の声である。古来から研かれ、保存性と新鮮味の両立を目指した小浜の加工技術の粋を集めて加工される小鯛ささ漬は、時代を越えて今の若い世代にとっても魅力的な味なのである。

さらに調査を通じて、学生目線から見た小鯛ささ漬の抱える問題点がおぼろげながら見えてきたように思われる。一つは、歴史的背景から京都など京阪神地区では贈答品として知名度があるが、全国的には、まだまだ知名度が低いこと。特に若い世代は、その存在すら知らず、小浜でも京都でも顧客が高齢化していることが挙げられる。

二つ目は、名前から連想する商品のイメージである。小鯛ささ漬は、杉の小樽に入って販売されているので、初めて聞く若い世代には、どんな製品でどんな味なのか想像できない。学生からは、実際に食べてみると「薄いピンク色と小鯛の身の美しさ」や「あっさりとした食味で新鮮さが特徴」との好評な感想。ただ、小鯛ささ「漬」という名前の印象と小樽に入っている姿から、酸味の強い保存食品のようにイメージを持ったという声もあった。

また、もともと贈答品として発展した経緯から生産地の小浜での消費が少なく、小鯛ささ漬を利用した新しい料理レシピの開発や地元の外食産業での活用などが未開拓であることを問題点として述べる学生もいた。

これらの課題解決と小鯛ささ漬を次世代に伝えるため、2022年2月26日に開催されたシンポジウム「若狭小浜小鯛ささ漬 誕生の謎に迫る」では、調査に参加した学生から、3つの提案がなされた。

1. 「ささ漬けレシピコンテスト」を通じて小鯛ささ漬を広く宣伝し認知度を上げる
2. 小浜の居酒屋の突出しとして提供し、旅行者が気軽に触れる機会を作る
3. 高級な贈答品だけではなく、手に取りやすく揃えたいくなるパッケージデザインを考える

まだ未熟な提案かもしれないが、若い世代である学生の指摘には耳を傾ける必要がある。これは、若者世代の率直な意見なのだ。実際、3番目の提案であるパッケージデザインについては、製造業者も実感していた課題であり、2022年度に福井県立若狭高校の学生とのコラボレーションで新しい若者向けの若狭小浜小鯛ささ漬の新しいパッケージが完成した。

伝統食を守るために一番大切なのは、「食べる」ということであろう。若い世代の方が知るきっかけ、手に取るきっかけを作ることが「若狭小浜小鯛ささ漬」を次世代につなげることになる。そのことを、調査に対応いただくことやシンポジウムに参加いただくことで、小鯛ささ漬に関わる人々に改めて強く考えさせたのは、大学との共同調査が生んだ大きな成果であろう。

立命館大学食マネジメント学部教授 南 直人

2021年度
若狭小浜小鯛ささ漬HISTORYプロジェクトの
レポートはこちら
<https://nestinnobama.com/sasazukepj>







EXPERT POINT VIEW OF SASAZUKE

学術的視点で考察する
若狭小浜小鯛ささ漬学

小浜と京都の歴史がつなぐ 「若狭小浜小鯛ささ漬」の加工技術

川股 寛享

「若狭小浜小鯛ささ漬」は、日本海で獲れる新鮮な小鯛（レンコダイ）を三枚におろし、塩をして酢に通した後、杉の小樽に詰めて笹を添えた小浜を代表する「若狭もの」である。この小鯛ささ漬は、明治時代後期に京都の商人と小浜の魚商の協力で誕生するが、その歴史は、江戸時代に名を馳せた「若狭小鯛」に遡り、京都に海産物を供給する港町小浜の歴史に大きく由来する。

海の遠い京都では、新鮮な魚が手に入りづらく若狭小浜から運ばれてくる塩分濃度の低い「一塩もの」や半生の「生干のもの」と言われた海産物は、他の地域から運ばれて来る魚と比べ、より鮮魚に近い状態で食する事ができた（注釈1）。一塩された小浜の魚は、小浜から京都に運ぶ間に余分な水分が抜け、身が締まり、生の魚より美味しく食べられると言い、伝統的な京料理の食材として料亭から一般的な家庭料理に至るまで京都の人々に「若狭もの」と呼ばれて重宝された。特に小浜では「生鯖塩して担い京へ行き仕る（注釈2）」と言われるようにたくさんの鯖が運ばれ、葵祭などのハレの日に鯖寿司を食べる食文化が定着した。

この小浜と京都の距離の近さを小浜の人は「京は遠ても十八里」、京都は遠いと言っても18里（72キロ）であると言い、その道中である鯖街道を最短で一昼夜で運んだという。この京都までの近さこそ、小浜の魚が京都の人々に重宝される大きなゆえんである。鯖の他にも若狭鰯、若狭小浜の召しの昆布、若狭小鯛など「若狭」の名前を冠して親しまれてきた。



江戸時代の若狭もの「若狭小鯛」

現在、広く生産される若狭小浜小鯛ささ漬の前身と考えられる若狭小鯛は、1645年（正保元）に松江重頼が著した俳諧論書の『毛吹草（注釈3）』に若狭国の特産品として鼻折小鯛の名前が見えるが、元禄年間に牧田近俊が著した『若狭郡県志』第7巻 土産部の「鯛」の項目に次のように記す。

又一種に黄檜魚有り、鼻折る小鯛と称す。冬日に之を売り其の味は勝こと為す。京師に於いて若狭小鯛と称すは是なり（注釈4）。

黄檜魚を小浜では「鼻折る小鯛」と呼ぶ。冬に売られる美味な魚として京都では「若狭小鯛」と呼んでいた事が窺える。この黄檜魚について『和漢三才圖會』にも、黄檜魚を鼻折鯛と称すると言い、鼻が折れているような形状である事が由来であると説明する（注釈5）。この鼻折小鯛を現在小浜の漁師はキダイ、一般にレンコダイと呼んでいる。

小浜の市場に関する史料である「市場仲買永代記録簿」の記述が、若狭小鯛が小浜の特産品であった事を示唆する。

小鯛樽、先達て相改め置き候處、猥りに相成り候。之より古来の通り壺斗六升入りに相い改め尤も寸方高サ壺尺式寸、ふた一尺式寸、そこ一尺五分、右の定より小樽ゆひ候桶屋より買い申し間敷候。…（注釈6）

この1668年（寛文8）以前に書かれたと推測される文書によると、江戸時代初期、運搬時に用いる樽の大きさがまちまちで不都合であったのか、小鯛の樽は昔から用いられていた「壺斗六升の樽」つまり約32kgの小鯛専用の樽に統一することを規定したと考えられる。このように樽の大きさを統一する必要があるほど、小浜から運ばれる小鯛は多く、若狭小鯛の人気の高さも窺える。また、江戸時代に贈答される時、木箱に入れて献上されることが史料上に散見されるが、樽に入れて京都に運ばれ、献上・贈答という流通時は、木箱に入れられていた。現在の小鯛ささ漬が杉の小樽に詰められている事の淵源を感じさせる。

この若狭小鯛が、京都の料理屋で用いられた事は、曲亭馬琴の旅行記『壬戌羈旅漫録』『京地の酒樓』に「生洲は高瀬川をまへにあてたれば夏はすずし。柏屋、松原などはやる。…（中略）…魚類ハ若狭より来る塩小鯛あはび、近江よりもてくる鯉・鮒、大坂より来る魚類、夏は多く腐乱す。（注釈7）」と、説明して三条高瀬川筋の料理屋で若狭からくる塩小鯛つまり若狭小鯛が提供されており、旅行者でも目にするほど京都で多く消費されていた。

小浜から運ばれる若狭小鯛について京都の人はどのような認識を持っていたのであろうか。江戸時代後期の史料になるが、10代小浜藩主の酒井忠進が1808年（文化5）に京都所司代職を任命された時に京都の人々が詠ったと伝わる次の戯歌は興味深い。

「若狭からこだい稀なる名将の　此一しほで京のにぎわい」(図1)(注釈8)

新しく京都所司代になる酒井忠進に対する期待を小浜から京都に運ばれていた若狭小鯛に例えて歌う。若狭小鯛は、戯歌の例えに用いられるほど京都の食文化に浸透し、鮮魚の少ない京都の人々のお膳に賑いをもたらす食材であった。歌に詠む「此一しほ」は、若狭小鯛が塩分濃度の低い「一塩もの」として流通していた事も示唆する。

また、公家の千種有文から京都所司代の酒井忠義(12代小浜藩主)の腹心として安政の大獄や和宮降嫁などの幕末の政治課題に関わった小浜藩士、三浦吉信と藤田清に宛てられたとされる書状には、孝明天皇が若狭小鯛を好んでいた事が伝わる。

「又此塩小鯛一尾昨日晝之　御膳ニ附候ニ付内々御下富小路方被相廻別紙之通被申越候…(中略)…予二も一寸拝味試候處實ニ塩からく扱てさて恐入候事ニ候尤是も伺之御献立ニハ眞ノ若狭小鯛など書付有

之候義に候。實に　上方若狭小鯛ト御好ミ出候物ならハたとへ時節ニより少塩からく共差上ねハならぬと申事も有之候…(中略)…此頃生魚澤山之折から个様之品　御膳ニ付候事不當之義ニ存候」

(三浦吉信文書「千種有文書翰　藤田清・三浦吉信宛」
安政6年ヵ5月13日)(注釈9)

千種有文が「上」と言う孝明天皇お好みの若狭小鯛が昼の御膳に出たが、少し手を付けられただけだったので、疑問に思い内々に食べてみた所、塩辛く恐れ入ったという。また、千種は、孝明天皇が若狭小鯛を好むので、鮮魚が手に入るにもかかわらず、本来の味でない若狭小鯛であっても御膳に差し上げないといけない悩みを小浜藩士に吐露する(注釈10)。

若狭小鯛の味について千種有文は、三浦吉信に宛てた安政6年2月14日付の書状に「昨日は御国産の塩鯛十尾御恵投の旨…(中略)…早速御賞翫申し候處、殊の外、美味。實に格別に候。(注釈11)」と記し、その味を「殊の外、美味。實に格別」と絶賛する。

安政6年2月14日付の書状が示すように若狭小鯛は、

贈答品としての役目も担っていた。特に江戸時代後期になると若狭小鯛は、藩から將軍へ献上される特産品であった。

1842年(天保13)、藩から將軍への献上品を以後「土用中　匹田鮎鮓三捲宛、寒中　若狭鯿二本宛」から「土用中　若狭葛一斗五升入一箱、寒中　若狭塩小鯛二十升入一箱宛」に変更する旨を幕府に願い出て、許可を得た経緯が酒井忠義の事跡を記した『忠禄公御代雑抄』に記される(注釈12)。匹田(疋田)鮎鮓は、夏の暑い時なので道中に不便がある事、若狭鯿は、近年獲れなくなったので、他国の鯿を購入して献上している事を理由に挙げる。なお、鯛が吉事の魚として種々の神事や贈答品として用いられていた事は周知の事実であるが、江戸時代は干鯛を贈る武家文化があった。京都の生間流式包丁の生間正最が1855年(安政2)に記した「諸魚集」(萬亀楼文書)に、「干鯛を武家へ献上の儀は、軍中の吉例なり。其故は軍の時、生魚は嗅気有て食わず。其時、干鯛を焼て肴になす。是軍用の一品なり。」(注釈13)と、軍陣において生魚を食べずに干鯛を焼いて食するという慣習に基づいて江戸時代の武家社会では、干鯛を贈答する文化が日常的に行われていたのだろう。

武家社会の風習の中に、一塩ものとして防腐処理が施された若狭小鯛は広く需要があり、藩主や藩から贈答する格式の高い贈答品として珍重されていた事が想像できる。また、若狭小鯛は高級な贈答品に留まらず身近な手土産としても用いられた例を紹介する。

本居宣長没後の弟子として著名な小浜藩士の伴信友が1804年(文化元)3月末より4月にかけて小浜から滋賀・奈良・大坂・京都を旅した『大坂京奈良旅中備忘録』には、伴家の出自を訪ねて守山(滋賀県)で先祖調査時にお世話になった小兵衛に手土産としてその日に食べる小鯛5枚を贈る(注釈14)。決して高禄ではない60石取の伴信友が、史料調査の手土産として持参できるほど、若狭小鯛は入手が容易で値段も手頃な贈答品として広く人々に用いられた。

公家をはじめ京都の人々にその味を賞された若狭小

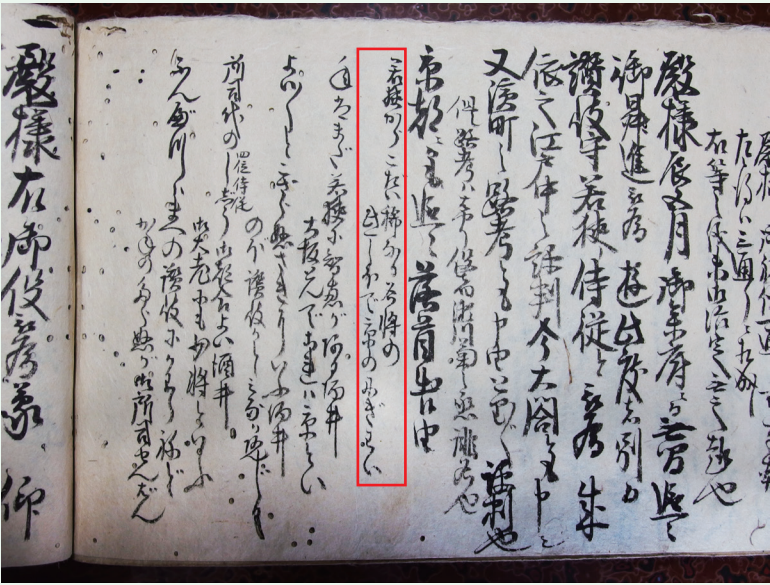
鯛は、どのような加工品であったのだろうか1785年(天明5)に刊行された当時の鯛料理を紹介した『鯛百珍料理秘密箱』には、「若州名物小鯛漬」として若狭小鯛の作り方を紹介する。

一小鯛をうろこのまま。はらをあけてそのままにて。ゑらわたをさり。あらひ申さず。塩に石灰を少しまぜて塩をするなり。又早若さ小鯛にするは。あつき湯にちよと漬け。すぐに塩をふり。水へつけ。とりあげて雫をたらし。また塩をふりて。おし石をかけ候へば上々の若狭小鯛なり。(注釈15)

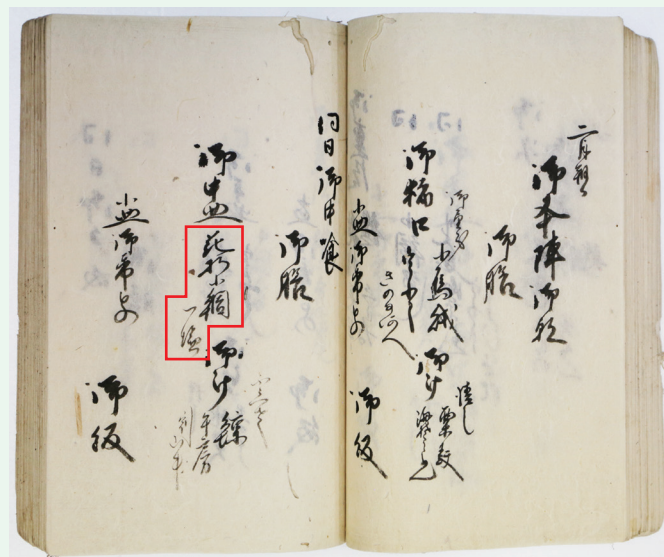
『鯛百珍料理秘密箱』の記述によると江戸時代後期に生産されていた若狭小鯛は大きく分けて2つあったと考えられる。エラワタを除いた鱗と尾頭付の小鯛に塩と石灰をまぶして防腐効果を高めた「塩漬の若狭小鯛」。これは『日本山海名産圖會』に「同じく淡乾とするに其味亦鰈に勝る」と若狭小鯛を説明するように塩漬であっても「淡乾」つまり「一塩もの」と言われる若狭小鯛であったのだろう。もう一つは、エラワタを除いたと考えられる小鯛を熱湯につけて、塩を振った後、水につけて塩抜きを行い、再度塩を振り、押し石で圧をかけて作られる「早若さ小鯛」である。「早若さ小鯛」の製造工程の最後に行われる塩を振り押し石で圧をかけることで熟成を促し、少し酸味を生じさせたのであろう。

江戸後期に作られた早若さ小鯛の詳細は不明であるが、名付け方を踏まえると押し石で圧を加えて熟成を促す時間も短く、一塩の若狭小鯛に比べてより鮮魚に近い食感を維持していたと考えられる。小鯛ささ漬の製造時に用いる酢は使用されていないが、塩を用いて熟成させ、小鯛ささ漬と似たような風味を持っていた可能性も感じさせる。保存技術が限られる中、京都をはじめとする市場へ少しでも新鮮味を感じられる状態で消費されるよう加工技術の進歩が窺える。

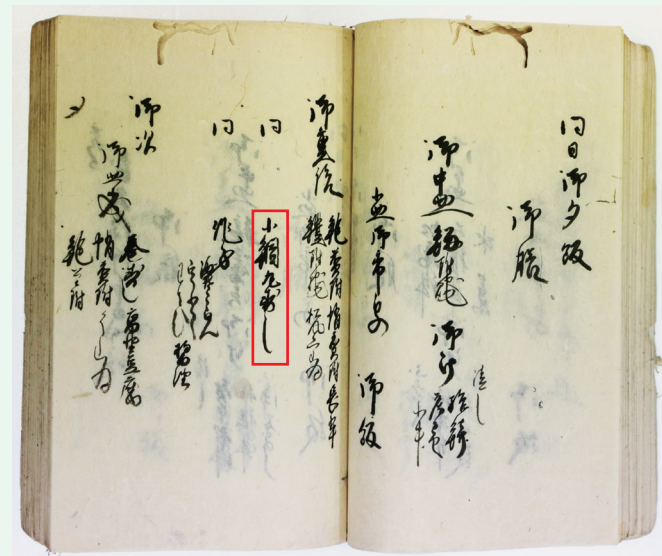
『翻刻江戸時代料理本集成』に所収される江戸時代の料理本を見ると、前述する『鯛百珍料理秘密箱』の記事をはじめ、若狭小鯛に関する記述は多く見られる。



(図1) 古河屋嘉太夫家文書「永代記録覚」



(図2)「花折小鯛一塩」と記載のある「御献立」



(図3)「小鯛丸寿し」と記載のある「御献立」

特に献立の焼き物の素材として使用されることが多く、若狭小鯛は一般的に焼いて食べるという認識であった。この認識は、生産地の小浜でも同様で、1868年（慶應4）1月に北陸道鎮撫のために新政府軍が小浜に逗留するにあたり提供した小浜の料理屋の海老屋長右衛門が記した「御献立（注釈16）」にも「花折小鯛一塩（注釈17）」（図2）とあり、他地域と同様に「一塩もの」の若狭小鯛を焼いて食べており、「一塩」の加工技術は、生産地の小浜でも重要な保存技術であった。また、鮮魚の小鯛の鮮度を活かして「小鯛丸寿し」（図3）や「小鯛寿し」というふうに寿司にして食べられていた。小鯛を鮮魚のまま寿司にして食べるのは、海に近い生産地小浜ならではの食べ方であるが、防腐加工された若狭小鯛も寿司にして食べられていた事を『鯛百珍料理秘密箱』にある「江戸おまんすしのつけやう」が示す。江戸おまんすしとは、江戸で塩小鯛の骨を取り、米の代わりにおからを用いて寿司にする料理であるが、この塩小鯛の代わりに若州小鯛を用いても良いと言い、

小浜から遠く離れた江戸においても若狭小鯛に塩抜きなどの工夫を施して寿司として食べられていたのであろう（注釈18）。

若狭小鯛と名乗る類似品が多く流通していた可能性もあるが、若狭小鯛が京都だけでなく、江戸においても一般的に入手が可能だと知られていた。もちろん京都よりはるかに遠い江戸では、より塩分濃度の高い若狭小鯛であったと考えられる。

江戸で寿司にして食べていたという記録はあるが、小浜から多く運ばれた京都で寿司にして食べられていたという史料は管見の限りでは知らない。

京都では小浜から運ばれる塩鯖を塩抜きして鯖寿司にする食文化が定着しており、江戸よりも距離的にはるかに近い京都でも塩鯖同様に若狭小鯛を塩抜きして寿司にして食べていた可能性は否定できない。おそらくは、京都でも若狭小鯛を寿司にして食べていたからこそ、明治後期の小鯛ささ漬の誕生間もない頃から、小鯛ささ漬を用いた寿司がつくられたのであろう。

2. 若狭小浜小鯛ささ漬の誕生とその広がり



鯛す

小鯛ささ漬は、京都の河原町通三条で「若狭もの」を中心に扱う海産物問屋「とりとも（注釈19）」の初代竹内友三氏と小浜今宮の魚商である「池田喜助商店（注釈20）」の2代目池田喜助（喜之助）氏が明治時代後期に創案したと言われる。

とりともの初代は、滋賀県の堅田で網元をしていたが大規模の水害後、妻の実家の縁を頼って、京都の先斗町の歌舞練場の側の鳥肉屋で修業し、27歳で独立する時に修行先と同じ業種だと差し障りがあるので乾物屋で少し修業の後、明治34年に河原町三条の現在の店舗と同じの場所でとりとものを創業した。乾物や塩干物を扱う商売を始めたのは、元々、琵琶湖で漁をする網元であった事によると伝わる。当時、三条河原町近隣には、御飯を食べる席貸や旅館が多く、若狭鰯などの若狭ものが良く売れたという。創業時のとりともと取引きをしていたのが、2代目喜助から魚商に転じた小浜の池田喜助商店である。当時、池田喜助商店では、江戸時代の若狭小鯛と同様に塩漬けにした小鯛を京都や大阪に出荷しており、その際、雑魚として扱われていたサイズの小さい小鯛の利用方法をとりともの主人と相談したのが、小鯛ささ漬の誕生のきっかけだという。

若狭小浜小鯛ささ漬のはじまりは、小浜の池田喜助商店で製造、京都のとりともが販売する「鯛す」という商品名の「若狭小鯛酢漬」である。この鯛すは、小鯛を三枚におろし、塩をして酢に通した加工製品で、これまでの塩抜きが必要な若狭小鯛と違って酢に通して5日程度で

あればそのまま食べられるため、寿司や鱈、吸い物の具材など様々な料理に使用できる便利な商品として京都の料理人に歓迎された。料理人が顧客のもとに出張して料理する仕出し文化が盛んな京都では、ほとんどの料亭が昭和初期の頃には使っていたと言われている（注釈21）。また、小鯛ささ漬は京都のお茶文化とも関係が深く、お茶席の懷石料理にも用いられるだけでなく、鯛すという名前をつけたのは御茶の先生だと伝わっている（注釈22）。

昔と変わらない方法で作る池田喜助商店の製造工程は次の通りである。①頭と内臓、鱗を除去した新鮮な小鯛（レンコダイ）を、柳刃包丁を使ってへぐ（三枚おろし）。その際、小鯛の表側は背中から包丁を入れ、裏側は腹から入れる。②振り塩をして寝かし、小鯛の身を引き締め井戸水で塩抜きをする。③塩抜きした小鯛を数分間、米酢に付けた後、酢をきる。この酢に漬ける工程は、小鯛の身全体に酢を浸透させるのではなく、小鯛の身の表面をコーティングする程度なので中は生の状態である。また、小浜で生産される米酢を使用する。④水につけて濡らした杉の小樽に、力を加えて空気を抜きながら小鯛を詰めて、笹を添えて蓋をしめる時も圧を加えて空気を抜く。

小鯛ささ漬の製造時に最も大切なのは、サイズの小さい小鯛をそろえる事である。小さい小鯛は、皮が柔らかくて口当たりも良い。また、同一のサイズでないと、10～20尾の小鯛を小樽に詰めた時に空気が入りやすく、酢の浸



小鯛ささ漬を樽に詰める池田喜三郎氏

透具合にムラがでるといふ。つまり、小鯛ささ漬の加工技術は、均等に酢を付けた新鮮な小鯛を杉の小樽に詰め、空気に触れる部分を極力少なく運搬する事と樽に入れる事で余分な水分を吸収させる。この最終工程が、塩分濃度が低くても生で食べることのできる鮮度を維持するのである。また、小鯛を樽に押し込んでいっばいまで詰めて蓋を閉めることは、重しとして石を置き、圧を加える事と同じ意味を持っており、江戸時後期に作られた「早若さ小鯛」の加工技術を引き継いでいると窺える。なお、小鯛ささ漬を「漬」と呼ぶのは、この工程に関係があると言われる。

「若狭小鯛酢漬」が現在、一般に呼称される小鯛ささ漬という名称で呼ばれるようになったのは、池田喜助商店の3代目池田喜代二氏が昭和11年に福井県が開催した水産品評会に「小鯛笹漬」の名称で出品し、二等賞を授与されたのが確認できる記録として最も古いと考えられ、昭和に入って用いられはじめた。それまでは、商品名である「鯛す」や加工方法を意味する「小鯛酢漬」という名称で京都の人々に認知されたのだろう。昭和34年に出版した『京味百選』は、京都の老舗の味を紹介する今というグルメ本であるが、「若狭小鯛酢漬」としてとりどもの鯛すが紹介される(注釈23)。この書籍は、元々、京都ならではの伝統の味を訪ねた「味の京都」と題する読みものを、京都在住の名士らの推薦の言葉とともに昭和32年8月からこの年の暮れまで、夕刊京都新聞に連載した記事を加筆修正の上で出版したものである(注釈24)。

高度経済成長期に、今までの伝統的な文化や食生活、価値観が変化する中で伝統的な京都の食文化を知ってもらおうと企画されたと考えられるが、約70年前の京都に住む人が、一塩ものと呼ばれる若狭鰯やグジといった江戸時代からの若狭ものに加えて小鯛ささ漬も若狭ものと認めて京都の食文化の中に取り入れられていた事は、たいへん興味深い。

昭和30年頃までは、小鯛の底引き漁を行う9月～5月頃しか手に入らず、漁の最盛期である冬の特産品として京都を中心に流通していたが、高度経済成長期の頃から小浜では、小鯛ささ漬を生産する企業が増え、昭和39年に「小浜ささ漬協会」が設立されるなど、その生産も年中行われる様になった。当時の観光ブームの中でお土産品やお歳暮などの贈答品として多くの人々に親しまれ、小浜を代表する特産品として全国に知られるようになったのである。

小浜市民にとって小鯛ささ漬は、現在においても小浜の食文化の中で日常的に食べるという事は少なく、贈り物として頂いた時に食べるというのが一般で、お歳暮や手土産に購入する贈答品として身近であり、江戸時代の若狭小鯛から続く贈答食文化の一面を今に伝える。このことは、小鯛ささ漬が、京都の仕出し料理に適した加工品として誕生し、生産地の小浜で食される食材というより、小浜で加工して京都で販売、消費されるという歴史的背景を持つことに由来する

3. 鮮度と保存性の両立を目指した加工技術

平城京から出土した木簡にある若狭国から献上された御贄に「多比鮓」という記録は、日本で最も古い寿司の記録であるという。この鯛寿司の作り方は不明であるが、野菜と鯛を漬けこんだ半馴れずしだと考えられている(注釈25)。

滋賀県琵琶湖の鮒ずしや小浜の鯖のなれずしなど、淡水魚、海水魚の双方に見える馴れずしは、各地で古くから作られてきた。この塩と飯類で乳酸発酵させた「なれずし」は、保存性が高く、賞味期限が長いと、流通網が発展していない時代に重宝された海産物加工品である。

新鮮な海産物に恵まれない地域に住む人は、少しでも新鮮味を優先した水産加工品を望み、時代が下るにつれて漁業技術、加工技術および流通形態が、少しずつ確立されるにつれ、その時々時代の技術に適した加工品が作られてきた事は、小鯛を使った加工品である若狭ものが、江戸初期からある一塩の若狭小鯛、江戸後期の早若さ小鯛、明治後期に誕生した生で食べられる小鯛ささ漬というように変遷した歴史が示す。

こうして京都に運ばれた小鯛を使った若狭ものは、さまざまな料理に用いられたが、小鯛ささ漬の誕生によってその利便性は大きく向上した。特に塩抜きという手間をかけることなく樽から出した小鯛ささ漬をそのまま寿司に使えたのは、その加工技術の高さを物語るであろう。

海から遠い京都の人々に鮮魚に近い食感、新鮮味を感じられる様、魚が腐らないぎりぎりの塩分濃度を見極める技術、その減らした塩分に代替する技術は早若さ小鯛に用いられる重しを置いて少し熟成させる方法から、小鯛ささ漬の酢と樽を使って加工時間を短くすると共に鮮度を維持する方法に変化した。この技術の向上は、京都で若狭ものを塩抜きしてから食べる食材からそのまま食べる食材へと変化させただけでなく、京料理の中において若狭ものという食材の汎用性を高めたのである。それ故、若狭小浜小鯛ささ漬の加工技術は、京都の人が古来から願い続けた「鮮度と保存性の両立」を目指す加工技術の一つ到達点なのである。

川股 寛享

小浜市文化交流課主査。小浜市文化財保存活用地域計画の作成や市制70周年特別展「北前船舶主 古河屋嘉太夫」など、歴史資料の調査や展示に従事。

また、福井県立大学で非常勤講師として小浜の歴史と文化に関する講義をする。専門は東洋文化史。

注釈

〔注釈1〕
國分綾子『京にのこる味』（駸々堂出版株式会社、昭和46年）「わかさもの」、pp.190-198参照。

〔注釈2〕
『小浜市史 諸家文書編2』（小浜市史編纂委員会、昭和55年）市場仲買文書「市場仲買永代記録簿」、p.599参照。

〔注釈3〕
『毛吹草』は、『初印本毛吹草 影印本』（ゆまに書房、昭和53年）を使用した。『毛吹草』巻4若狭 北陸道の項に特産品の一つとして鼻折小鯛の名前が挙げられる。

〔注釈4〕
『若狭郡県志』第7巻 土産部「又一種有黄櫨魚、称鼻折小鯛。冬日売之其味為勝、於京師称若狭小鯛者、是也。」（酒井家文庫19-15、小浜市所蔵）

〔注釈5〕
『和漢三才圖會』巻49、江海有鱗 「黄櫨魚、俗云鼻折鯛、按黄櫨魚形色似鯛而色浅鼻直而如折故名鼻折鯛味劣於眞鯛」（黄櫨魚、俗に鼻折鯛と云う。按ずるに黄櫨魚、形色、鯛に似て色、浅し。鼻、直にして折れたるが如し。故に鼻折鯛と名づく。味、眞鯛より劣れり。）

〔注釈6〕
『小浜市史 諸家文書編2』（小浜市史編纂委員会、昭和55年）市場仲買文書「市場仲買永代記録簿」、p.599に次のようにある「小鯛樽先達而相改置候處、猥相成候。依之古来之通壺斗六升入ニ相改尤寸方高サ壺尺式寸、ふた一尺式寸、そこ一尺五分、右之定方小樽ゆひ候桶屋方買申間敷候。」

〔注釈7〕
『壬戌羈旅漫録』は、平凡社東洋文庫に所収される木越俊介校註『壬戌羈旅漫録-付養笠雨談』（平凡社、令和4年）を使用した。

〔注釈8〕
「古河屋嘉太夫家文書」は、小浜を代表する廻船問屋である古河屋嘉太夫家に伝わった史料である。一部史料は、『小浜市史』や古河嘉雄『海商 古河屋』（若狭学術振興會、昭和46年）に翻刻されている。該当史料に「年はまだ 若狭に智恵がある酒井 大坂とんで これは京とい」と続いて歌い酒井忠進の京都所司代就任は、京都の人々にとって好意的に捉えられていたことがわかる。

〔注釈9〕
『三浦吉信所蔵文書』（東京大学出版會、昭和49年）、p.91に所収される「千種有文書翰 藤田清・三浦吉信宛」。現在、本史料は酒井家文庫資料に「三浦七兵衛所蔵書類」、（酒井家文庫210-475、小浜市所蔵）の中に収められている。

〔注釈10〕
この塩辛い若狭小鯛について、若狭小浜小鯛ささ漬を製造する池田喜助商店の池田喜三郎氏によると季節によって魚に振る塩の量は変化する。また、魚への塩の入り具合も異なるので、同じ魚種であっても季節に合わせた塩抜きが必要になると御教示頂いた。そのため、暖かい時期にあまり若狭小鯛の料理をしなかった料理人が塩抜きに失敗した可能性も考えられる。

〔注釈11〕
『三浦吉信所蔵文書』（東京大学出版會、昭和49年）、p.49に所収される「千種有文書翰 三浦吉信宛」。現在、本史料は酒井家文庫内の史料「三浦七兵衛所蔵書類」（酒井家文庫210-475小浜市所蔵）の中に収められている。

〔注釈12〕
『忠禄公御代雑抄』（酒井家文庫4-4-235、小浜市所蔵）。また、若狭小鯛が贈答品として盛んに用いられた事は、酒井家文庫に所収される歴代藩主の事績を記した史料類に干鯛が、藩から幕府や朝廷、他藩に献上・贈答される記事が多々見られることから窺える。小鯛を贈る数量については、十樽、二十樽、もしくは十箱、二十箱というふうに十個単位で贈り先の身分に応じて増減させている。

〔注釈13〕
京都市歴史資料館が保管する写真帳を参照した。文書目録の番号は次の通り 萬亀楼文書（km002）「諸魚集」（D-10）。

〔注釈14〕
平井良朋「伴信友の大坂・京・奈良紀行 解説並びに翻刻」（ビブリア93号 天理大学図書館 平成元年）

〔注釈15〕
『翻刻江戸時代料理本集成』第5巻所収『鯛百珍料理秘密箱』（臨川書店、昭和55年）、p.265参照。

注釈

〔注釈16〕
「御献立」（海老喜文書、小浜市所蔵）この史料には、新政府軍が小浜藩領に入った慶應4年1月24日の鯖街道の宿場の熊川宿泊の夕膳から小浜出発翌日の2月6日の夕膳までの献立が記されている。新政府軍逗留時の料理は、海老喜文書の海老屋など3軒の小浜の料理屋が担った。

〔注釈17〕
ここにある「花折小鯛」は、『若狭郡県志』にある「鼻折小鯛」と同音の漢字違いであるが、若狭小鯛を意味する。献立帳に記述する時は、「鼻」よりきれいな漢字である「花」を用いることもあったのであろう。

〔注釈18〕
『翻刻江戸時代料理本集成』第5巻所収『鯛百珍料理秘密箱』（臨川書店、昭和55年）、p.270に「江戸にては、塩小鯛の骨をさりと、きらずを入すしにする也。また若州小鯛にても。又はなまの小鯛に塩をきかして漬るもよし。但しきらずのかげん大事なり。右きらずに醤油に酒のかげんをして、ずいぶんからりと照り、よくさましをきて鯛のせぼね、血合のほね、うすみをとりてきらずに漬候て、おし石は見合にかけ申候なり。」とある。

〔注釈19〕
とりどもの歴史や「鯛す」をはじめとする京都での小鯛ささ漬に関する事柄について4代目当主の竹内文則氏（昭和47年生）に行った聞き取り調査（2022年8・10月）を基にする。

〔参照20〕
池田喜助商店の歴史や若狭小浜小鯛ささ漬の歴史・製造方法について、4代目当主の池田喜三郎氏（昭和22年生）に行った聞き取り調査（2022年9・10月）による。

〔注釈21〕
2022年10月31日に京料理 道楽の10代目である飯田知史氏への聞き取り調査（2022年10月）による。また、小浜でお酢を醸造するとば屋酢店に残る大福帳には、大正12、13年から池田喜助商店と小鯛ささ漬を加工する10月から4月にお酢を取引している事、また、大正12年から大福帳に名前が見えるのは、購入するお酢の量が増えた事により売掛払いになったと考えられ、この頃から小鯛ささ漬の生産量が増え、京都で広く流通していた事を示唆する。

〔注釈22〕
小鯛ささ漬が、茶懷石料理に使われた事は、聞き取り調査時にもよく話題になったが、『京味百選』に紹介される「煮物椀」の頁に匠宛会という京都の伝統の店が年一回に行う茶会の献立の向付に「若狭鯛の笹漬二杯酢、水前寺海苔、わさび防風」の記述からも窺える。夕刊京都新聞社学芸部編『京味百選』（淡交新社、昭和34年第2版）、p.71参照。

〔注釈23〕
夕刊京都新聞社学芸部前掲書、pp.68-69参照。

〔注釈24〕
夕刊京都新聞社学芸部前掲書、p.196あとがき参照。

〔注釈25〕
荒木信次編著『すしの技術教科書 関西ずし編』（旭屋出版、昭和53年）所収、篠田統「関西ずしの系譜」による。

参考文献
山本巖『若狭小鯛-その歴史と笹漬の科学-』（朝日カルチャーセンター、平成10年）

日本の魚食文化における小鯛ささ漬の意義

南 直人

1. 日本の伝統的な魚食文化

日本の伝統的食文化は、ひとことで述べるならば、米と魚、そして発酵食品によって特徴づけられる。これは、モンスーンアジアという気候風土に適応した結果であると同時に、仏教を受け入れその影響下で豚肉や牛肉などの獣肉が長期間原則的に忌避されてきたという歴史の産物でもある。したがって日本では、人間が生きていくうえで絶対的に必要とされるタンパク質を主に魚介類（および豆類、とりわけ大豆もそれに加わる）に依存してきたのである。これは糖質源としての麦類やジャガイモ、タンパク質源としての肉類と乳製品に依存してきたヨーロッパと対照的な食文化とみなすことができる（注釈1）。

さらに日本列島は四方を海に囲まれており、暖流と寒流がぶつかり合う位置にあること、複雑な地形ゆえに外海だけでなく瀬戸内海や有明海、東京湾のような内海もあり、さらに雨が多く水に恵まれ湖沼や河川なども多数存在している。こうした条件下できわめて多種類の魚介類が生息し、それを食料源として利用してきた。ヨーロッパの魚食文化と比較すると、確かにかの地では地中海や北海・バルト海などの海の幸が豊富に食されているし、また河川や湖沼に生息する淡水魚も利用されているとはいえ、食資源となる魚介類の種類に関しては日本列島が圧倒している（注釈2）。

それゆえ日本では古くからさまざまな魚介類が食されてきた。名前を挙げていくときりがないが、たとえば高名な魚類学者である末広恭雄の『魚の博物事典』では、「日本人になじみの深い」134種類の魚介類について詳しい説明がなされているし、同書の「はしがき」には「多くの人は、少なくとも50種ぐらいの魚種が判別できるし、それらの魚についての種々の話題も持ち合わせている」と述べられている（注釈3）。

さて、このように日本の食文化の中できわめて重要な

位置を占める魚介類であるが、肉類と比べて腐りやすいという弱点がある。もちろん肉やミルクも変質することには変わらないが（それゆえヨーロッパでは精肉よりソーセージやハム、生のミルクではなくチーズなどの乳加工品が伝統的に重視されてきた）、相対的に見て魚介類の方が保存性はより低いといえる。したがって近代的な冷蔵技術や高速交通手段が開発されるまで、魚介類は「地産地消」が原則であり、新鮮な海産物が流通する範囲は沿岸部の漁村周辺に限られていた。内陸部では、河川や湖沼などが近くにある地域では専らそこで獲れる淡水魚が食されていた。そうした暮らしの中では、コイ、フナ、アユ、モロコ、ナマズ、ドジョウ、ウナギなどが最も身近な魚として親しまれてきたのである。現代日本では淡水魚は敬遠されがちであるが、高度経済成長期頃までは農村部を中心に淡水魚は広く食されていた（注釈4）。

もちろん海の魚介類も、保存食品のかたちであれば海から遠く離れた内陸部でも入手することは可能であった。すでに古代において調として各地の魚介類が都へ運ばれていたし、平安時代の高級貴族の宴会料理である大饗料理（後述）においても、タイ、タコ、アワビ、ウニなどの海の幸が提供されている（注釈5）。本膳料理にみられるような日本独自の高度な料理文化が成立する室町時代には海の魚介類が「美物（びぶつ）」として高く評価され、さらに沿岸地域の漁業技術が発展した江戸時代になると、大量の海産物が流通するようになる。江戸や大坂といった海に面した大都市だけでなく、内陸の京都においても若狭地域からカレイ、タイ、サバが運ばれるようになった。こうしてもともと琵琶湖の湖魚など淡水魚の消費が中心であった京都でも、時代と共に海の魚の比重が高まっていくこととなる。もともと京都の貴族社会では、儀礼の中で淡水魚のコイが最も重視

されていたのだが、貴族社会から武家社会に移行するにつれて、海の魚であるタイが儀礼用の魚として重視されるようになり、江戸時代には重要な儀礼や接待の場において、コイに代わってタイが魚の最高位に位置づけられる。それに伴い、幕府や藩では大量のタイの確保に苦勞することとなった（注釈6）。

これらはもちろん鮮魚ではなく、日持ちのする干物や塩蔵魚であった。一般的に食品を保存するためには、腐敗をもたらす微生物の働きを止めたり微生物を殺菌したりという方法が取られる。魚介類の場合、加熱殺菌、干物、塩漬け、酢漬け、燻製などといった方法があるが、それぞれの地域の気候風土に合わせて、それらを複数組み合わせることも行われる。こうして製造された魚介類の保存食品は、それぞれ独特な味わいや香りが付加され、地域ごとの独自の食文化を形成することとなる。

ちなみに肉と乳製品で特徴づけられるヨーロッパでも、たとえばタラの干物や酢漬けニシンなどは庶民の食として親しまれてきたし、寒冷な北の地域では燻製にした魚介類もまた貴重な食材であった。

また魚介類を加工して風味や保存性を高めた、いわゆる練り物も日本の食文化を代表する魚介製品である。ちくわやかまぼこなどに代表されるこれらの練り物は、必ずしも保存食品とは言い難い面もあるが、塩を加えたり、焼く・揚げるといった熱を加えることで保存期間は鮮魚よりはずいぶん延長される。そこで、漁村や沿岸部では大量に漁獲があった魚介類を利用した食品は重宝され、内陸部でも容易に流通させることができ、手軽な魚介食品として消費された。

これに加えて、さらに微生物の働きを利用した保存の方法もある。納豆のような発酵食品がそれで、日本列島のようにモンスーン気候に属し湿度が高い地域に適した保存方法といえる。魚介類の場合は、たとえば東南アジアの魚醤や

ナレズシが典型的な食品であるが、日本列島にも各地に酒盗などの塩辛類、しょつたるやいしるといった魚醤、琵琶湖のフナズシに代表されるナレズシといった魚介類の発酵食品がある。ナレズシについていえば、これが現代の寿司の原型であり、その後発酵プロセスを短縮化した生ナレ、さらにスピードアップをめざし酢飯を利用した早ずしを経て、江戸時代の終わりに近づくころ、19世紀初頭によく現在ののような握りずしが誕生したという歴史がある（注釈7）。

以上のように、魚介類の保存食品はきわめてバラエティに富んでおり、鮮魚だけでなくさまざまな魚介の保存食品が日本の食文化を豊かにしてきたといえるのである。

2. 近代化と生食への指向

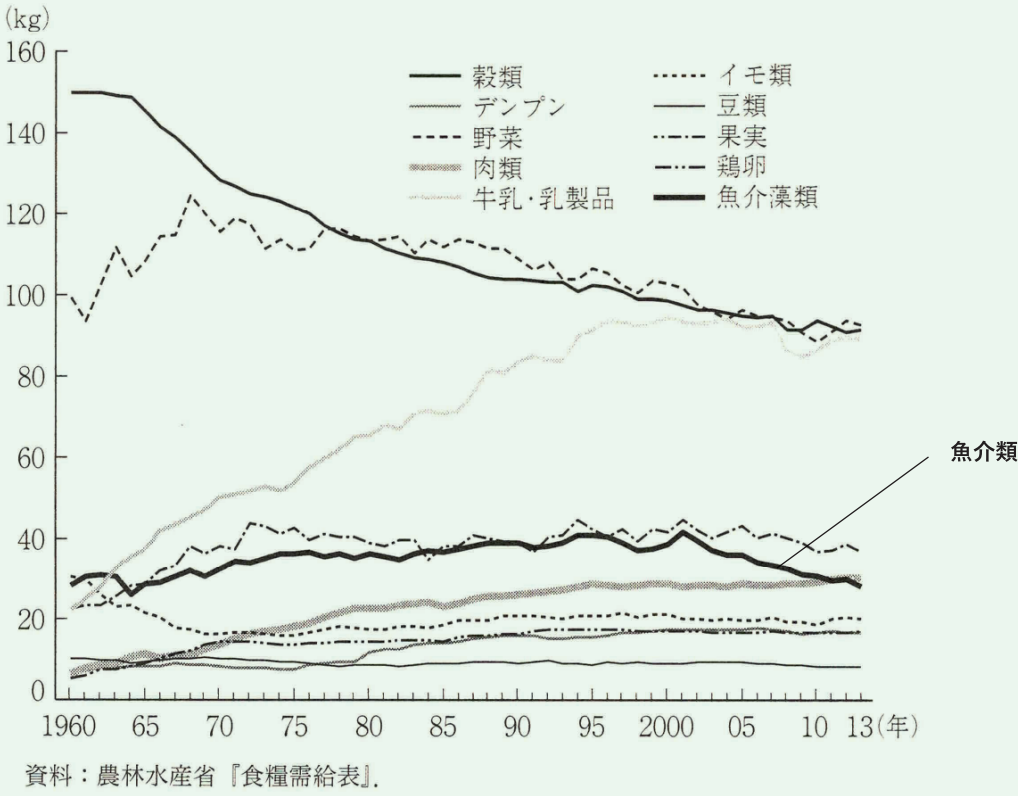
日本の伝統的な魚食文化は、近代的技術を利用した食の生産・流通・消費が展開されるようになると次第に変化を見せるようになった。世界史的にみれば、これは産業革命以降徐々に食品製造と流通分野に近代的な科学技術が導入され、食の領域の工業化が進展していくと同時に、農村から都市へと人口が移動して都市社会化がすすみ、大都市を中心に都市型の食生活が普及していくという歴史的変化のひとつのあらわれともいえる。ヨーロッパでは19世紀前半から20世紀前半・後半にかけて徐々に進行していった変化であるが（注釈8）、日本の場合、戦後、とくに高度経済成長期に急速に進行していったと考えられる。

魚食文化についてみると、こうした近代的な技術の中でも冷蔵冷凍技術が果たした役割がかなり大きい。それは魚介類が他の食品類にくらべ変質しやすく、先述のようなさまざまな保存手段があるとはいえ、やはりその流通に大きな制約があったからである。しかし明治末期ごろから、冷蔵庫に代表されるような冷蔵冷凍技術が開発されるようになると、大きな変化がもたらされた。もうひとつの要因として挙げられるのは、これも明治時代に発展した鉄道による輸送である。これによって輸送時間の大幅な短縮が可能となり、魚介類の流通に大きな変化が生じ、海から遠く離れた地域でも鮮魚が運ばれるようになった（注釈9）。

また戦後になると、高度経済成長期以降のスーパーマーケットの急速な拡大によって食品小売業界に革命的な変化が生じ、魚介類の販売方法、消費者の購入行動も変化することとなった。丸ごとの魚を購入して家庭内で処理するのではなく、小売り段階ですでにすぐ食用になる形で消費者に販売することが普通になっていくと、市場の鮮魚店からスーパーマーケットの魚売り場へと魚介類の購入場所も変化していった。

こうしてかつては鮮魚を食べることは内陸地域の住民には困難で、塩漬けや干物のような形でのみ魚介類が消費されていたのが、鉄道や自動車を利用して鮮魚が運ばれ、しかもスーパーマーケットにおいて容易に鮮魚を含む魚介類が購入できるようになった。いまや刺身を食べるという食習慣は、一般家庭にも、あるいは外食の場でも広く浸透し、かつてのような御馳走という位置づけの料理ではなくなった（もちろん一部の高級魚は別として）（注釈10）。こうした動きを反映して、高度経済成長期から2000年頃まで、グラフに示されるように、魚介類の消費はわずかではあるが増加傾向を示していたのである（肉や牛乳などにくらべればわずかではあるが）。

魚食の民としての面目躍如といったところであるが、食生活の急速な欧米化という波のなかで何とか魚介類の消費がそれなりに維持ないし漸増できたという事実は、おそらく魚介類を手ごろな価格の商品として、しかも消費しやすいかたちに加工して市場に出回るように努力をしてきた水産加工業界の企業努力も重要な要因であると思われる。たとえば戦後まだ貧しい時代における魚肉ソーセージ、近年の飽食の時代におけるカニカマなどがそうした企業努力の象徴といえる。もちろん伝統的な魚介類の生産技術や販売方法は尊重すべきものではあるが、現代日本のように食の外部化が急速に進行しているなかで、魚介類の消費が（グラフに示すように2000年以降やや減少気味とはいうものの）なんとか維持できている要因としては、現代社会にマッチした魚介類の加工や製品開発、マーケティングの役割を無視することはできないであろう。



食原料類別の国民1人当たりの年間純供給量（注釈11）

少し視点を変えてみよう。日本の魚食文化を考える際にもうひとつ考えておくべきことがある。それは日本における生食への志向の強さである。たとえば日本を代表する食品生理学の研究者である伏木亨氏は次のように述べている。「生の魚には独特のうまさがある……火を通したものには失われている味わいである。……焼く、煮る、漬けるなどの調理は、一般に魚介の格を落とす。生で食べられる魚に火を通すことはもったいないと受け止められる。加熱した魚は、生とは全く異

なるものとして取り扱われる」（注釈12）。こうした感覚は、日本の食文化の特質であると同時におそらく歴史的に形成されてきたものであると考えられる。そして、本報告書のテーマである「若狭小浜小鯛ささ漬」の日本の食文化における位置づけとも関連する。そこで次に、「生食」という視点からみた日本の魚介類の料理の歴史的変遷についてかんたんに振り返ってみたい。

3. 料理の歴史的変遷と魚食

中国の歴史書『魏志倭人伝』には、日本列島は温暖なので冬も夏も野菜を生で食べるという記述があり、生食が日本の食の特徴として挙げられている（注釈13）。もちろん魚介類のことではないが、あまり火を通さずに食べることを好むという嗜好が古くからあることが示唆されている。もちろん生といっても保存のため酢につけたり発酵の力を借りたりするわけだが、火を通さないという意味では生食の一種と考えることができるだろう。じっさい古代の食の特徴をとどめているとされる神饌や『和名類聚抄』などを手掛かりに古代の食について論じている原田信男氏によれば、火を通さず酢を用いた膳（魚貝であれば鱠）がすでに食べられていた。これは魚介や肉類を細切りにして酢に漬けて食べるものであり、原田氏はこれを刺身の原型と考えている（注釈14）。

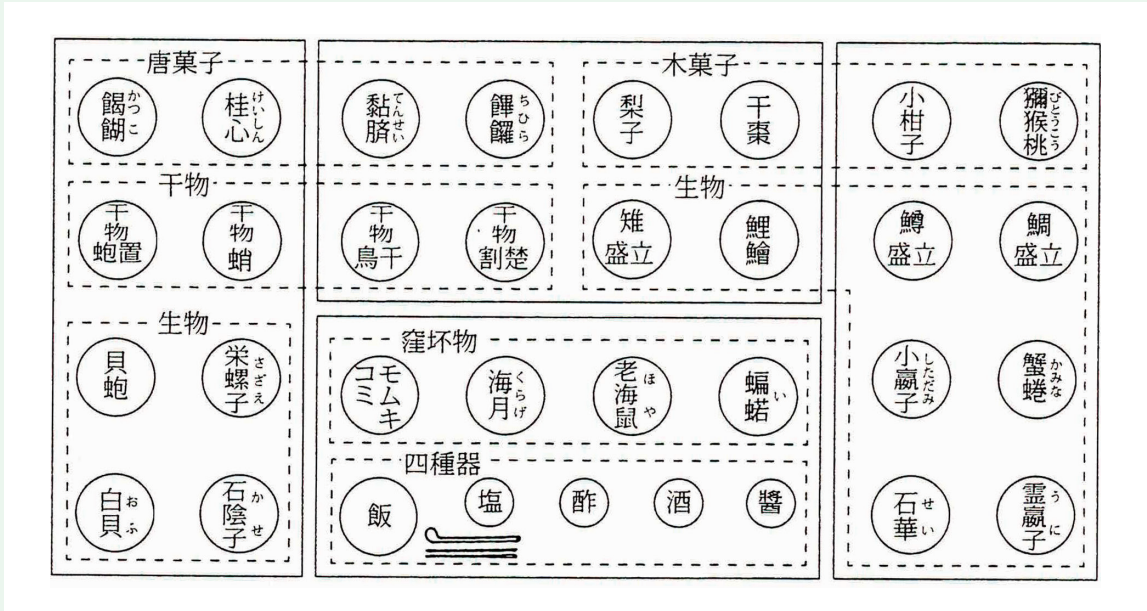
平安時代の貴族の正式の宴会料理である大饗料理においても、こうした生食の伝統は受け継がれている。図は1116年（永久4）に催された大饗料理のうち正客に供された贅を凝らした料理一式を示しているが、「干物」4品に対して「生物」が「窪坏物」（塩辛の一種）も含めて16品と群を抜いて多いことがわかる。その大半が鯉、鯛、鱧といった魚介類であるが、生物といっても塩か酢を用いており何らかの処理を施された料理であった。ただし味付けはされておらず、手前に置かれた塩や酢、醬によって自分で味を足して食べるわけなので、厳密に言えば料理とは呼べぬかもしれない。いずれにせよ火を通さない魚介類がこうして貴族の食卓に上っていたことは確かであった（注釈15）。

その後中世になると、精進料理が禅や喫茶文化とともに中国から導入され、日本の料理文化は著しい発展を遂げることとなる。精進料理は、肉食を禁じる大乘仏教の教えに沿って、小麦粉や豆腐などの植物性食材を、味噌・醬などの発酵調味料やゴマ油を用いて調理するという高度な料理術であり、これが日本に伝わったことによって、神饌や大饗料理にみられるような生物や干物を中心とした料理文化をより高い段階に引き上げたのである。その結果、室町時代には今日の日本料理の基礎といえる本膳料理が確立され、さらに千利休によって茶の湯の文化が発展するのに伴って、侘びの美意識を取り入れ料理文化をさらに洗練させた懐石料理へとつながってゆく。本膳料理では精進料理の技法を用いて味付けをした料理が七五三など奇数の膳の上に並べられる。武家の正式の宴会料理として発達し、特に室町将軍を迎えて催される御成の際には豪華な食材を用いた装飾的な料理が並べられた数多くの膳が供された。

一方、喫茶文化が芸術として洗練されていき、千利休によって茶の湯の芸術が完成する。それにふさわしい料理形式として創造されたのが懐石料理である。その特徴は、本膳料理の形式性や豪華絢爛さを排し、料理自体を味わうことを重視するとともに、少ない皿数の中に季節感を盛り込み、料理の色彩やバランス、料理と器の調和など、洗練された侘びの感覚を料理に反映させることにある。これによって日本料理はさらに発展したといえる（注釈17）。

しかし古代以来の生食の伝統もまた継続していた。室町時代には昆布とカツオ節を利用した出汁、および味噌や醤油といった発酵調味料が発達し、日本酒の醸造技術も発展する。そしていくつかの料理流派の料理書に「さしみ」という語が登場し、いよいよ日本料理の

特色をなす“刺身”という料理の原型が誕生する。ただし、江戸時代初頭に出版された『料理物語』で紹介された刺身は、焼いたり湯がいたりしたものを切ったりほぐしたりして提供し、それに煎り酒や蓼酢、山椒味噌などをつけて食べる料理であった。古代の鱠のように酢で締めるものではないが、現在の刺身とは程遠い料理である。しかしその後時代が進むにつれて、大都市を中心に料理文化が花開くようになり、出版されたさまざまな料理書においても鮮魚の切り身としての刺身が登場するようになる。こうして鮮魚を切れ味鋭い包丁で薄く切り、それを美しく盛り付けるとい刺身料理が広がっていき、魚の切り身を生で食するという料典型的な日本料理のスタイルが定着していったのである（注釈18）。



大饗料理正客 台盤（『類聚雜要抄 図巻』より作成）（注釈16）

4. 小鯛ささ漬の歴史的位相

これまで概観してきた日本料理における広い意味での生食の歴史は、あくまで社会の最上層の人々の食事を眺めたものであり、大都市における料理文化から取り出してきたものに過ぎない。たしかに江戸時代後期に料理文化が成熟し、巨大都市江戸では化政時代に生魚の切り身と米とが結びついた握りずしが発明されるなど、魚介類の生食文化が完成に近づいたように見える。ただし、その握りずしにしてもまだこの時代では、ネタの魚貝は火を通したり酢で締めたり、いわゆる「仕事」をしたものであるように、何らかの保存のための技法を必要としていた。そして何とんでも江戸は海に面した都市であり、目の前の海から「江戸前」の新鮮な魚貝が供給されるという恵まれた位置にあった。

一方、江戸と異なり海から遠い京都ではどうであったか。江戸時代には戦乱で破壊された神社仏閣が復興され、また高瀬川の開削による物流の利便性の向上などの条件もあって、西陣織などの繊維産業、清水焼などの製造業が発展して、京都は経済的繁栄を謳歌するようになった（注釈19）。それを背景として料理文化も発展を遂げ、有名寺院・神社の門前に成立した茶屋から料亭が誕生し（「京料理 道楽」もその一つ）、また茶の湯文化の発展とともに上菓子がうみだされ、日本の菓子文化の中心となっていった（注釈20）。

しかし魚介類についていえば、古代以来の流通ルートで若狭地域などから豊かな海産物が入ってきてはいるものの、鮮魚ではなく塩漬けや干物のかたちに限定され、伝統的には、供給される魚介類の中心は何とんでも淡水魚であった。その点では琵琶湖に近いという地理的環境は有利であったといえる。

他方、前に触れたように、江戸時代になると漁業技術の発展によって大量の海産物が都市を中心に流通するようになり、京都もその例外ではなかった。しかも鯉

に代わって鯛が最上ランクの魚と位置づけられるなど、海の魚の方が淡水魚よりも上にみられるようになった。このことは京都における若狭ものの価値をいっそう高めたものと思われる。そして、これも前に触れたような、日本における生食への強い嗜好が生海産物への強いあこがれを下支えしている。本書のなかでも説明されているように、小鯛ささ漬は鮮魚ではないが、塩と酢によって非常に軽く処理されただけで、新鮮なレンコ鯛の風味や色合いを残している。いわば限りなく生に近い魚の加工品であるといえる。小浜では現在11社がささ漬を製造販売しているが、日本人の生食へのこだわりが生み出したユニークかつ優れた商品とみなすことができよう。近代に入り、魚介類の生産や流通のしかた、消費者の消費行動の変化など新しい環境が生まれるなかで、明治末期に小鯛ささ漬が生み出されたという歴史的事実を考えると、今まで検討してきたような、日本における食の歴史や魚食文化の展開がその前提としてあったと考えることができる。その意味で「若狭小浜小鯛ささ漬」は、日本の伝統的食文化の歴史の変遷を反映した商品であると位置づけることができるのではなかろうか。

南 直人

立命館大学食マネジメント学部教授。専門は西洋史学、食文化研究。京都橘大学文学部教授を経て、2018年より現職。ドイツを中心としたヨーロッパの食の歴史を研究してきたが、味の素食の文化センター主催の食の文化フォーラムに1998年以降参加する中で食文化研究全般への関心を高め、とくに立命館大学就任後は食総合研究センター長（2022年3月末まで）として学際的な食科学研究を推進する立場にたち、特に伝統食・郷土食の研究、それを通じた地域振興といったテーマに関心を寄せる。

注釈

（注釈1）
原田 信男『和食とは何か』角川ソフィア文庫、2014年、pp.23-26；佐藤洋一郎『食の人類史』中公新書、2016年、第3章・第4章、等参照。

（注釈2）
長崎福三『魚食の民』講談社学術文庫、2001年、p.12。「ヨーロッパでも魚食が普及している国は少なくないが、その消費は特定の種類に集中している。北ヨーロッパでは、タラ、ニシン、カレイの類であり、スペイン、ポルトガルでは利用種もぐっと多くなるが、それとて日本の多様さにくらべればはるかに限られている。」

（注釈3）
末広恭雄『魚の博物事典』講談社学術文庫、1989年、p.3。

（注釈4）
藤井弘章編『日本の食文化4 魚と肉』吉川弘文館、2019年、pp.3～10。ちなみに水田もまた淡水魚の産地であり、こうした水田漁撈は今日でも東南アジアでは盛んに行われている。佐藤、前掲書、pp.125-128、参照。

（注釈5）
原田信男『和食と日本文化―日本料理の社会史―』小学館、2005年、p.68。

（注釈6）
藤井編、前掲書、pp.11-12；印南敏秀『伝統社会の米と魚』佐藤洋一郎編『米と魚』ドメス出版、2008年、p.170。

（注釈7）
篠田統『すしの本』岩波現代文庫、2002年；日比野光敏『すしの歴史を訪ねる』岩波新書、1999年、など参照。

（注釈8）
南直人『食の世界史―ヨーロッパとアジアの視点から―』昭和堂、2021年、第10章と第11章、参照。

（注釈9）
村瀬敏子『冷たいおいしきの誕生―日本冷蔵庫100年―』論創社、2005年、pp.2-7、pp.28-30。柳田國男もまた、近代において、冷蔵技術と鉄道輸送によって鮮魚、とりわけ刺身を食べるという食習慣が、海から遠い地域へも広がっていったことを指摘している。柳田國男『明治大正史 世相編』（新装版）講談社現代新書、1993年、pp.76-77。

（注釈10）
村瀬、前掲書、p.28。

（注釈11）
濱田武士『魚と日本人』岩波新書、2016年、p.19。

（注釈12）
伏木亨「総説 生で食べることのおいしさ」、一色賢司監修『生食のおいしさとリスク』NTS、2013年、p.113。

（注釈13）
原田信男「総説 私たちはどのように生食をしてきたか」、一色監修、前掲書、p.7。

（注釈14）
原田「総説 私たちはどのように生食をしてきたか」、pp.7-8；原田『和食とは何か』角川ソフィア文庫、2014年、pp.54-57。

（注釈15）
原田『和食と日本文化』小学館、2005年、pp.66-70；同『和食の歴史』（和食文化ブックレット5）、思文閣出版、2016年、pp.17-22；同「生食」、p.9。

（注釈16）
原田『和食の歴史』、p.19。

（注釈17）
原田『和食の歴史』、pp.29-51；同『和食と日本文化』、pp.76-95。

（注釈18）
原田「総説 私たちはどのように生食をしてきたか」、p.11。

（注釈19）
江戸時代初期には京都は全国経済の中心的な地位を占めていた。こうした京都経済の繁栄については、脇田修・脇田晴子『物語京都の歴史―花の都の二千年―』中公新書、2008年、pp.255-265。

（注釈20）
江戸時代の京都における和菓子の発展に関しては、青木直己氏の研究で詳しく論じられている。青木直己『図説 和菓子の歴史』ちくま学芸文庫、2017年、pp.83-112；同「京菓子の誕生―17世紀京都の地域・社会・文化から―」『立正史学』124号、2018年、pp.1-43。

さくらいろのごちそう

CHERRY BLOSSOM-COLORED FEAST

御食国ストーリー「都への贈答食文化」

調査協力：とりとも

有限会社 伊豫又

株式会社 津乃弥

御料理 道楽

有限会社 きし鮓

京都錦市場商店街振興組合

協同組合 小浜ささ漬協会

池田喜助商店

有限会社 上杉商店

魚安商店

株式会社 大澤五右衛門商店

小浜海産物株式会社

有限会社 鍵仙倉谷商店

木五商店

有限会社 田中平助商店

株式会社 田村長

かぎ孫・株式会社 津田孫兵衛

有限会社 柵屋商店

株式会社 とば屋酢店

民宿 佐助

やまに



文化庁「令和4年度『食文化ストーリー』創出・発信モデル事業」

制作：企画・監修
福井県小浜市産業部 文化交流課

企画・編集
堀越一孝（UMIHICO）

デザイン
ほりこしみき・北村直子（UMIHICO）

写真
堀越一孝（UMIHICO）

絵
ほりこしみき（UMIHICO）

さくらのろのごちそう

御食国ストーリー創出発信モデル事業
若狭小浜小鯛ささ漬調査報告書

発行日：2023年3月31日
発行：福井県小浜市（福井県小浜市大手町6-3）