

=市史編さん便り= 【12号】 令和4年6月2日(木)発行.

*****土佐清水市教育委員会生涯学習課・市史編さん室

◎令和4年度幡多地区文化協会総会・研修会での基調講話を市史編さん室が実施！

本日2日(木)9時30分より土佐清水市中央公民館3階・多目的ホールにて、標記の総会と研修会が開催され、「鼻前におけるバラ抜き節の歴史」と題して市史編さん室が40分ほどの講話を実施した。

講話では、次の①～③を柱に話を進めた。①土佐清水市域のカツオ漁業史を、江戸時代・大正～昭和初期・昭和30年代と時代区分し、漁業史の転換期や特徴的な状況を開設した。②節づくりの工程とバラ抜き作業について解説した。③地域住民の生活に根ざしたバラ抜き節について自分の経験も踏まえてその考察を展開した。

そして、バラ抜き節は、庶民の暮らしの中から自然発生的に生まれた哀愁唄であり、母の唄であり、雑草のように生きてきた人々の魂の唄であると講話を結んだ。





※郷土史学習資料(2) **一カツオのたたき一** 吉本 工心

(1) 料理の概要

高知県の郷土料理として知られるカツオのたたきは、以下の調理を加えた料理である。

- (1) 節におろす
- (2) 火でいぶす (あぶる)
- (3) 塩やタレをかけたたく (味をしみこませる)
- (4) 刺身に切る

「たたき」の名称は、(3)の味をしみこませる調理に由来するといわれる。調理法は高知県内でも地域によって異同がある。宮川逸雄『カツオのたたきのルーツを探る』(高知料理研究所、1993年)によれば、味付けは東部ならゆず酢、中部では二杯酢、西部はしょう油を用いるという①。また、(2)の火にかける前に塩を振り、熱の浸透を防ぐ下処理をおこなう例もある(塩たたき、後述)。

(2) 起源に関する伝承

カツオのたたきという料理がいつ、どのようにできたのかについては、色々な伝承がある。例えば、安芸でカツオの大漁に遭遇した長宗我部元親が茅で焼いて食したのが最初といわれたり、藩政期の幡多でカツオの大漁があった折に藁で半焼きにしたのが始まりといわれたり、食中毒を警戒した藩主によってカツオの生食禁止が発令されたのを言い逃れるため表面だけを焼いたことに端を発すといわれたり、あるいは明治期に来高した西洋人によってステーキに似せてカツオを半焼きにしたのが最初といわれたり等々の説がある②。

上に挙げたような諸説は巷間に伝わるもので、口承文芸としての価値はともかく、史実性という面では裏付けを欠いている。では、どのようにカツオのたたきが誕生したのか、以下ではそれを探ってみたい(主に前述の宮川の著作を参考とした)。

(3) 文献による発祥年代の考察

文献上はじめて「鰹のたたき」が登場するのは、天正年間(1573~92)の伊勢国松坂(三重県)の文書『松本家由緒書』である。土佐国では時代が下って江戸期、慶長年間(1596~1615)の文献に表れる。『明神文書』に明神道喜という者が山内康豊(一豊の弟)に「鰹たた

き一桶」を進上したとある。但し、この場合のカツオのたたきは塩辛の一種である可能性が高い。というのも、現在供されるそれであれば「桶」だと不便であること、また後年になる延享元年（1744）の記録『萬聞私記』や宝暦年間（1751～63）の『並河たたき大秘法』に、「たたき」と称し塩辛の調理法が解説されているからだ。これら文献からかつて「たたき」といえば専ら塩辛を指した。この場合の「たたき」とは「骨身ともにたたきて」（『萬聞私記』）ミンチ状にする調理法に由来し、本項で解説するたたきとは異なる料理である。このことから、現在いうカツオのたたきの発祥はこれらの時代以降だろう。

明らかに現在のカツオのたたきに近い料理が文献に現れるのは、明治26年（1893）に出版された『割烹受業日誌 第二輯』中である③。これに記載された調理法は現代のカツオのたたきと近似することから、明治26年には既にカツオのたたきが成立していたと考えてよい。

また、正確な年代表記はないが、江戸時代のものと思われる岡家の文書には、「丁卯二月廿九日吉辰婚禮引渡」に「小皿 鰹叩喜」、「十一月十四日吉辰婚禮」に「小皿 鰹焼作」がみえる。前者が実際どういった料理だったかは定かでないが、後者はその名称からカツオの「焼き切り」（次項参照）か、それに類する料理と思われる。文書の年代は文献を比較した上で、丁卯にあたる年から文化4年（1807）と推定される④。

以上に加え、民衆の生活水準も向上することから、文化～文政の頃（1804～1830）に誕生したのではないかと考察できる。

（4）焼き切り

カツオのたたきと「焼き切り」はよく似た料理である。たたきが三面をいぶすのに対し、焼き切りでは皮だけを焼く。更に塩やタレを振らず、ゆえにたたくこともしない。磯魚は焼き切りにし、カツオはたたきにするという地域もある。魚の表面に火を通すようになった理由は前述のとおり諸説あるが、磯魚や鮮度のよいカツオは皮が堅く、生食には向かないことに由来を求めることができる⑤。皮は堅いが、これを削ぐと皮と身の間にある脂までさらってしまう⑥。これを落とさず食すため、火に通して柔らかくすることに調理の主眼があったともいえるだろう。

この焼き切りとたたきは、地域によって明瞭に区別されている場合と、混同している場合とがある。宮川による高知県内の調理法と名称の分布調査によると、県東部では焼き切りをもって「たたき」と称し、反対に高知市から西進するに従い別料理との認識を濃くする傾向がある。幡多郡に至ってそれは更に明確になる⑦。この二種の料理に対する明確な分別は「カツオのたたき」が県西部で発祥したことに由来するからではないか、と宮川は考察している。

（5）塩たたき

高知県の郷土料理として振る舞われる現在の「カツオのたたき」だが、その古層は沖料理（船上の漁師飯）として発生したものではないだろうか。その理由として、第一に土佐藩ではカツオといえばカツオ節の原料であり、輸出品として重要な資源・財源である。その時代に陸上げされたカツオが地元庶民の舌に乗るとは考えにくい。第二にカツオのたたきの調理を観察すると、その目的の一つは皮の堅いカツオを手早く食べやすいものへと加工する点に

あると思われる。

カツオのたたき的一种「沖たたき」と呼ばれる沖料理は、まずカツオの頭を落とし、尾びれを掴んで宙吊りにし三枚におろす。これは「土佐切り」と呼ばれる鮮度を落とさない早業である。これを四本の節に切り分け、火床の薪火でさつとあぶる。表面がくすみ、皮が縮れたところで刺身に切る。塩をふりかけ包丁のはらでたたく⑧。

林勇作は「タタキは江戸時代、海上で保存がきき、あるいは手っ取り早く食べられる焼き節からのひよんな発見とか、偶然の出来事により生まれたものが、幕末頃までに改良されつつ陸にも広まり、現在のタタキになったのではないかと考察する⑨。

「沖たたき」は「塩たたき」とも言われるが、この呼称を用いるのは宿毛市沖の島と土佐清水市の西海岸である（東岸の窪津では言わないが、足摺岬では言う⑩）。宮川は足摺岬の地元民に塩たたきを再現してもらい、調理法を記述している。「足摺岬の海岸に降りた二人は、浜に打ち上げられている竹や木切れなどを集めて火をつけた。三枚におろして背と腹に分けた魚に薄く塩をふり、金網にのせて表面を焼く。それぞれ（引用者注：再現はカツオ、グレ、ニザダイを用いた）身の厚さによって焼き加減し、薄く塩をふったまな板にのせ、刺身に作る。上にも塩をふり、包丁の腹で軽くたたいて皿に盛りつけた⑪」

宮川の観察によれば、燃料に流木を用いたのも、たたきに適した柔らかい火をつくる工夫であった。水田の少ない足摺半島西岸から発した後、茅や藁を用いるようになったものと考えられる。

宮川はカツオのたたきは磯魚の焼き切りからの派生説を唱えた⑫。磯魚の焼き切りの場合、磯臭さが残るため、酢みそや湯ざましでみそを溶いたもので臭いを消す。のちに醤油が手に入りやすくなって取って代わるが、土佐清水市下川口ではかつて酢みそかみそを溶いた湯ざましで食べていたという。

またカツオは縁起物として、祝宴料理として提供された。庶民にカツオや醤油の入手が容易になると、原料が磯魚からカツオに移行するとともに、調味料にも工夫が加わっていった。

（6）総括

この節では、宮川逸雄の説に依拠してカツオのたたきの発祥について記述してきた。

最初に文献に現れるものを考察した。「たたき」という名称はもと塩辛をさし、明治26年（1893）までに現在のたたきが成立した。さらに文化4年と推定される文書に焼き切りに似た名称「鰹焼作」がみえることと、民衆の生活水準の向上から、文化～文政年間（1804～30）あたりには現在いう「たたき」が誕生したのではないかと推測した。

次に「焼き切り」について解説し、たたきとの類似及び相違をみた。また、この二つの料理名称の示す範囲が地域によって変動することに言及し、この現象が発祥地と関連する可能性を提示した。

更に、カツオのたたきの古い調理法と思われる塩たたき、また沖たたきについて考察した。塩たたきという名称が幡多でも土佐清水市西海岸と宿毛市沖の島でしか聞かれないことによって、その地域で発祥した可能性があるとした。

以上を考察していく中で取り上げた料理に関しても、調理法をその都度概観した。調理法

を比較しながら読み解いていくと、それぞれの料理が、その時々環境や資源のなかから生み出されてきたことが分かる。ある地域で生まれたものが、他の地域に伝わり、その地域で可能な仕方に工夫されながら、その土地の文化として根付いていくのだ。カツオのたたきにおいて、足摺岬の塩たたきでは燃料に磯の流木を使ったが、稲作を営む地域では藁を用いた、といった風に。また、土佐沖で獲れるカツオの質が調理に工夫を与えたともいえる。

暮らしに身近な料理などの文化は、地域の人々と風土との対話の記録である。私たちの生活の端々には、こうした記憶が人知れず受け継がれている。それらは、あまりに身近であまりに些細であるために、生活形態の変化とともにひっそりと忘れ去られていく。便利な商品が生まれ、チェーン店舗が地方進出し、またインターネットが普及してきた現代において、その傾向は加速しているものと思われる。

参考文献

- ・中土佐町教育委員会編『土佐のカツオ漁業史』高知県中土佐町、2001年。
- ・『企画展 カツオと土佐人 展示解説図録』高知県立歴史民俗資料館 2008年。
- ・『聞き書 高知の食事』日本の食生活全集高知編集委員会、1986年
- ・宮川逸雄『カツオのたたきのルーツを探る』高知料理研究所、1993年。

註

- ① 宮川逸雄『カツオのたたきのルーツを探る』高知料理研究所、1993年、4頁。
- ② ①に同じ、1頁。
- ③ ①に同じ、20頁。
- ④ ①に同じ、21頁。
- ⑤ ①に同じ、6頁、13頁。
- ⑥ 坂本正夫「第四編 漁業の民俗、第一章 カツオ漁の民俗、八、カツオの食文化」(『土佐のカツオ漁業史』高知県中土佐町、2001年) 548～9頁。
- ⑦ ①に同じ、5頁。
- ⑧ 中山進「足摺海岸の食」(『聞き書 高知の食事』日本の食生活全集高知編集委員会、1986年) 257～8頁。
- ⑨ 林勇作「タタキー考察」(『鯉 カツオと土佐人 展示解説図録』高知県立歴史民俗資料館、2008年) 108頁。
- ⑩ ①に同じ、6頁
- ⑪ ①に同じ、10頁。
- ⑫ 若林良和「第六編 第五章 カツオをめぐる文化論」(⑥に同じ) 930～931頁。

【編集後記】

青葉の季節になりました。暑い夏が間近に迫っております。体調管理には十分、ご注意ください。

さて、編集委員さんのご意見や論考を「市史編さん便り」に随時掲載したいと思います。編集委員の皆様方で、市史調査や執筆におけるトピックなど記事がありましたら、市史編さん室まで原稿をお持ちください。また、近況報告なども受け付けております。(田村)