

関門海峡に息づく魚食文化

日本伝統食品研究会 会長
鷲 尾 圭 司

海峡には美味しいものがある。激しい潮流が周辺の海水を攪拌し、海底やそこに住む生き物たちを活性化させている。津軽海峡には大間のマグロがあり、明石海峡や鳴門海峡にはマダイが高く評価され、豊予海峡には関サバ、関アジが知られている。

では、関門海峡はどうだろう。関門海峡は6000年前に開通したという地質学的には新しい海峡で、他の諸海峡とは異なる漁場環境を見せている。また、交通の要衝であった関門地域には各地からの産物や文化がもたらされ、興味深い魚食文化が育まれてきた。そこには地政学的な要素も加わり、人々の気質にも反映した水産物の楽しみ方が伝えられてきた。



写真1 下関市火の山から関門橋と早鞆の瀬戸を望む(著者撮影)

1. 関門海峡の漁場

関門海峡には下関漁港のほか北九州市の漁港など水揚げ拠点があり、下関市の唐戸市場や小倉の旦過市場などが市民の台所として買い物客に親しまれている。そこで見られる水産物には関門海峡で獲れるものもあれば、下関漁港などに水揚げされる近海物もあり、レール物と呼ばれる遠来の水産物も集荷されてくる。近海物としては、山口県や福岡県沿岸のほか、以東底引き網漁場と呼ばれる山陰西部から対馬にかけての海域や瀬戸内海物も含まれる。また、養殖漁業が盛んな長崎県や大分県からの入荷もあり、それらが関門海峡周辺の市場を潤している。

関門海峡は本州と九州を分かつ海峡であり、内海側の周防灘と外海側の響灘(ここも瀬戸内海に含まれる)をつないでいる。一番狭い早鞆の瀬戸では幅が600mほどしかなく、水深も浅いところでは15mにも満たない。5万トン以上の大型船は通航に支障をきたすほどだ。

また、水質的にはかつて「死の海」とも呼ばれた洞海湾があつて心配されるが、その後の環境改善が図られて汚染負荷は減り、生物相もよみがえってきている。ただ、瀬戸内海全般にも共通しているが、温暖化の影響に加えて停滞水域以外での貧栄養化は関門海峡にも及んでおり、海水の透明度は向上してきたものの基礎生産力は低迷してきており、魚介類の不漁傾向も広がっている。

マダイが評判の明石海峡や鳴門海峡は水深が数十メートル以上あり、赤いマダイが暮らしやすい環境を作っている。一方、関門海峡の浅さはマダイの生態に馴染まないのか1キロを超える大きなマダイは少なく、手のひら大の小鯛が目につく。この大きなマダイがいない理由を滅亡した平家の祟りだと恐れ、壇ノ浦の漁師たちは小鯛の群れを「海に沈んだ平家の女官たち」の生まれ変わりとして「小平家(こべけ)」と親しみを込めて呼んでいる。さらに甲羅に人の顔を連想させる凹凸模様がある平家蟹(ヘイケガニ)という小さなカニもいて、平家の歴史が人々の心に深く刻まれている土地柄になっている。

海峡の潮流が速いことは、海底の泥や砂を吹き飛ばし、マダコ的好むきれいな岩礁性の海底が多いことから、身の引き締まった関門ダコが評判を呼んでいる。昔ながらのたこつぼ漁が続けられているのは、潮流で洗われた複雑な海底地形により底引き網が使い難いことにもある。詳しくは、別の特集項目で紹介されている。

旧暦元旦の行事として知られる「和布刈神事(めかりしんじ)」は早鞆の瀬戸で大潮の干潮時にワカメを刈り、神前に供えて航海安全や豊漁祈願を祈るもので、昔から海藻利用の口開けを教えてくれる。関門海峡は赤間関と呼ばれていた時代があり、その「あかま」は「わかめ」が転じたものという説もあり、この地の重要な産物であったことが知れる。

海藻類では、ワカメを筆頭にアワビやサザエのエサとして重要なアラメやカジメ、総菜におなじみのヒジキ、寒天に使うテングサなどが得られる。しかし、温暖化や磯焼け現象などで藻場が衰退しており、昨今では数年前に流れ藻として大量漂着したアカモクが定着して目につく。

下関といえば「ふく」と言われるが、フグにも何種類かあつて素人には分かりにくいところもある。代表格はトラフグだが、次いでマフグ、たくさん流通しているのはシロサバフグで、釣り人にはショウサイフグやヒガンフグなども人気があり、河口で見かけるクサフグや水族館で目を引くシマフグなど多様さに驚かされる。しかも、種類によって有毒部位が異なり、扱いには注意がいる。

トラフグの成魚は東シナ海や日本海で成長するが、産卵期には瀬戸内海に移って海底の砂場に産卵する。春の産卵期が近づくとトラフグの群れが小倉沖に現れ、日に日に東に向かう。それを追う漁船群とともに海峡を抜けて瀬戸内海へと広がっていく。遠くは備讃瀬戸に至り、「ばしゃあみ」と呼ばれる袋待ち網でおなかの大きなトラフグが漁獲される。瀬戸内海でかつて行われてきた海砂採取は、このトラフグの産卵場を損なうもので罪深いものであり、トラフグ資源が減少した一因とも考えられる。

関門海峡を得意とする釣り人たちにとっては、かつての海峡沿いのポイントを懐かしむ話がよく出てくる。今では、下関市のカモンワーフや門司港レトロ地区など、観光地が整備されて賑わいを見せているが、こうした海岸部は高度経済成長期に埋め立てられ、沿岸部のほとんどが直立海岸化している。以前の沿岸部には入り江や岩礁があつて、海峡を通る潮流の陰になる反流域や憩流域が生じて砂場や岩場など多様な底質に応じた魚種の住みかとなっていた。ポイントをよく知る釣り人たちは、季節と潮時を見定めて大物のヒラメやスズキを釣り上げていた。大物狙いでなくても、アイナメやカサゴ、カワハギなど多様な磯魚を相手に季節を追って楽しんでいた。

近頃は大都市圏を中心に「未利用魚」という言葉が目につくようになり、食品ロスの問題とあわせて水産物需給の課題になっている。しかし、これは昔ながらの町の魚屋さんが激減して消費者がスーパーでの買い物に集中してきたためでもある。スーパーマーケットの儲けを生み出すルールとして「四定条件」というも

のがある。定量、定質、定価、定時という四つの条件が商品納入側に求められ、商品需給を最も低コストで運用する仕組みだ。これに見合うのは工業製品のように規格化され、安定供給されるものであり、農水産物のように変動の大きなものはコストのかかるものとして排除されていく傾向にあった。「未利用魚」というのは「これまで利用されてこなかった新しい魚種」という訳ではなく、スーパーを中心とした水産物流通において安定供給が難しい魚種などが零れ落ちていった結果でもある。

その観点からすると、関門地区でも大手スーパーでは全国的な状況と類似しているが、地方スーパーや生き残っている魚屋さんには広域流通になじまない地魚が居並んでいる。市民の中には、簡単便利と安さを求める消費者もいる一方で、地域ならではの食を懐かしむ人々も根強くいて、漁港の朝市などあれば長蛇の列が出るほどだ。小倉の旦過市場の復活が待たれているのもその表れだろう。

2. 関門海峡の地政学と食文化

関門海峡の地政学を考える上で重要なポイントは、徳川家康が関ヶ原で勝利した後の処置として、西軍に与した毛利家の領地の主要部分を召し上げて、防長二州に押し込めたことにある。長州の下関を外様の毛利に与えたことは、後の時代に明治維新に至る長州藩の財源が与えられたことにつながるのだが、家康は毛利にそんな利権を与えた覚えはなかっただろう。江戸時代初期には、北前船のような大型船は関門海峡を容易には通れなかったのではないだろうか。

日本史の教科書には、関門海峡は古来の海路として描かれてきたので、にわかには信じられないかも知れないが、この説は本誌の65号(H25.3)に「関門海峡異聞」として記しているので参照していただきたい。

関門海峡が大型の北前船などを通せる海路の要衝となったのは、江戸時代中期の河村瑞賢(ずいけん)による西回り航路が整備されたころ。それ以前の北前船は遠く鹿児島を回り込むもので、薩摩藩の利権になっていた。幕末に坂本龍馬が薩長同盟に苦心したのはこの軋轢が両藩の利害関係を助長していたのだろう。

長州藩への押さえは小倉藩が担い、細川忠興や小笠原忠真などが入封されたのは政略的な位置づけだ。そして食文化の観点からは、千利休の弟子である細川忠興の食通ぶり(江戸時代の料理書「料理塩梅集」につながる)や信州松本出身の小笠原忠真が持ち込んだ糠床が異なる風土で「糠炊きイワシ」の郷土食を生み出すなど、大きな影響をもたらしてきた。

「糠炊きイワシ」というのは、寒い信州から持ち込まれた漬物のぬか床が、温暖な小倉では傷みやすく、捨てるにはもったいないので青魚の煮つけに用いたところ、臭みがとれて風味の良い食べ物になったことから伝えられてきた。イワシやサバなど青魚をじっくりと水煮にしたうえで、ぬか床にトウガラシなどを加味して煮付けたもので、骨まで食べられる逸品になっている。

下関とフグの関わりは、秀吉の朝鮮出兵のおり将兵にフグ中毒が多発して「フグ食禁止令」が出されたことと、明治に入って伊藤博文が解禁した逸話に由来する。下関でのフグ食はこの一件で注目されるようになったが、西日本各地でも郷土食として「毒魚との付き合い方」を含みつつフグ食が育まれてきた。それが今日の温暖化の影響か産地が北上し、北海道にまで至っている。また、生息域の変化から種類間の交雑が生じており、有毒部位の確認が難しくなるなど困惑が広がっている。

下関がフグどころとして定着したのは、主要漁場であった対馬海峡や朝鮮半島周辺から下関の南風泊漁港に集荷されたことにある。他の水産物であれば通常の鮮魚輸送で各地に出荷できるのだが、フグの場合は毒のある部位を取り除く「身欠き処理」が必要で、それにはフグが生きた状態である必要がある。フグが死んでしまうと、血液中の毒素が身にまわることがあるから、生きた状態ですぐに処理できる南風泊漁

港が拠点として整備されてきた。

このように身欠き処理には熟練が必要で、素人調理は戒められている。下関市の南風泊漁港にはこうしたフグ処理業者が集まり、山口県産ばかりでなく各地から持ち込まれる活けフグが身欠き処理され、全国の消費地に送り出されている。この市場でトラフグを競る「袋セリ」は冬の風物詩として毎年紹介されている。

また、下関ではフグは「不具」に通じるといわれ、福に通じようと願いを込めて「ふく」と濁らずに呼ばれる。そうした郷土食としての「ふく料理」には、調理技術ばかりではない応援団もある。その代表として「安岡ねぎ」があり、薬味のネギとしてはきわめて細く刺身を巻く芯にもなる。切り口が丸く「ヌル」もないのが特徴で、ポン酢が薄まらないことや混ぜてもつぶれないことでフグ料理に欠かせない。下関市の安岡地区を中心に栽培されているが、もとは京都の九条葱を品種改良して特産物にしたものだ。

さらに鍋料理の野菜には春菊は欠かせないが、下関や北九州では「ローマ菜」という丸葉が特徴の大葉春菊があくのない柔らかな味わいで用いられている。ただ、傷みやすいためにこの地域以外ではあまり栽培されていない。そして、萩の名産である橙(だいだい)はつけダレのポン酢の柑橘酢として用いられている。カボスやスダチなどより酸味がまろやかで、フグの身の味わいを柔らかく包んでくれる。

このように主役のフグばかりでなく、それを引き立てる脇役の存在も支えになっており、地域をあげた応援団の存在が「フグの本場」というブランドを形作っている。

瀬戸内海東部から関門海峡など西部に行くと、刺身の甘さが引き立つ。最初は「さすがに玄界灘の魚は違うな」などと感じたものだが、気が付くと醤油が甘いせいだった。日本の醤油は中国から伝わったものだが、江戸時代に入って各地に特徴のある醤油が育まれて分布図が作られるほどになっている。その中で甘い醤油は九州を中心に山口県や愛媛県にも及んでいる。

関門地区も九州山口圏とひとくくりにされるように、この甘い醤油の範囲に入る。これは温暖な気候で発酵食品が腐りやすいことも一因で、砂糖が加わると保存性が向上することが知られている。砂糖は南蛮貿易で運ばれてくることから長崎から通じる街道は日本のシュガーロードとも呼ばれている。高価で貴重な砂糖だったが、こうした地政学的な条件から九州の甘さの背景になってきたものだ。

この醤油と水産物の関係でいうと、魚の食べ心地に対する好みの点で「びたの魚」が好まれることが考えられる。「びたの魚」というのは鮮度が一番良い状態で、魚の筋肉がぷりぷりと硬く噛み心地が良いものを指す。一例をあげれば、ブリの刺身よりヒラマサ(現地ではヒラスと呼ぶ)の刺身の方が好まれるところに現れている。ところ変われば、東の明石では「荒魚」と呼ばれて「硬いが味が無い」と評価される価値観の違いが出るものである。

関門地区は魚の集散地であり、遠い消費地に届けるには鮮度保持が一番の課題となる。鮮度の維持には漁獲後いち早く氷冷し、最速で市場に送ることが求められてきた。そうした背景にある地域では、身がやわらかくなった魚は価値がないとみなされ、食べる習慣も失われていった。日常的にコリコリした刺身に親しむ中、魚そのものの熟成によるうま味は乏しくて調味料の醤油に味を求めることになったものと思われる。

関門地区の有名な鮨店に行くと醤油にはご当地のもの他に、関西や関東の醤油も選べるようになっており、中には塩にこだわって出す店もある。東から来た人には甘い醤油にびっくりされて、馴染みの味を求める方も多いと聞く。一方、関門地域の人に聞くと東京に行って刺身を食べるとしょっぱくて、甘い醤油が懐かしくなるという。

北前船の交易品としては、米どころの山形や新潟からの年貢米はもちろん、北海道からのニシンや昆布が知られている。ニシンは主に肥料用として関西の綿栽培の発展に寄与し、岡山の倉敷や大阪の貝塚な

どに紡績工場が生まれた背景になっている。

下関は江戸時代中期から北前船の交易ルートに位置づけられ、立ち寄る北前船への補給のほか一部の交易や荷物の積み替えを行ってきた。そこで航海の過程で損じた積み荷から昆布の端切れなどが安く払い下げられてきた。それが「ほおかむり」という郷土食に用いられる薄く安っぽい昆布に名残をとどめている。

こうした交易の中継地で、船旅で劣化した積み荷を払い下げするなどして当地の郷土料理に利用されている例は、昆布では富山や沖縄で顕著にみられ、大衆的な日常食として普及している。これは京都や大阪など高級食材として利用されている地域から見ると奇異に思われることだ。また、砂糖についても江戸時代まで高級品であったのに、長崎や鹿児島で大衆的に使われてきたことは、砂糖が船の重心を調節するバラストとして使われてきたため、一部は浸水や劣化したものが生じて、払い下げられたものという考え方もできる。長崎のカステラや鹿児島のさつま揚げなどの甘さの背景となっている。

下関の郷土料理として伝えられている「ほおかむり」は頭を包む「頬被り」から来ており、下関という貧しい地域に客が見えた時、イワシなどの雑魚をつみれ状にまとめ昆布の端切れで包んだ、安っぽい昆布巻にして煮付けたものだ。端切れのコンブで包んだ姿が、恥ずかしそうに装った「頬被り」を連想することから名づけられたものという。

また、山口県の郷土料理として学校給食にも登場する「けんちょう汁」は、鎌倉時代に防人(さきもり)が派遣されてくるときに僧侶も送られており、鎌倉の建長寺から精進料理が伝えられたという説がある。大根と人参をイチョウ形に切りそろえ、水切りした豆腐とゴマ油で炒め煮にしたもので、煮返すと何日も食べられる日常食となっている。

下関は以東底引き網の水揚げ港であることから多種多様な魚種が水揚げされる。先に紹介した関門海峡あたりの食習慣から「びたの魚」と呼ばれる高鮮度のコリコリと硬い口当たりの魚が好まれるが、底魚の中にはキダイ(れんこだい)やアカアマダイ(ぐじ)、キアンコウなど身質が柔らかい種類も多く、これらは関西や関東方面に出荷されてしまい、地元での消費の優先順位はやや低くなっている。

この中には、福井県の小浜に送られて「小鯛の笹漬け」に加工されるキダイや、鯖街道を通じて京都に届けられて「ひと塩のぐじ」として喜ばれるアマダイ、関東の茨城県などに送られるアンコウのように遠隔地において名産の誉れを得るものもある。

また、京都や大阪の夏祭りに喜ばれるハモは周防灘が好漁場として知られているが、ご存じの通りハモには小骨が多く経験がないと調理に難渋する。そのため地元での消費は少なく、多くが生船(なません)と呼ばれる活魚運搬船に買い付けられて関西に送られてきた。その点をもったいなく考えた山口県漁協などが十数年前からハモ料理の普及を進め「西京はも」の名で地元活用が図られている。

もう一つ興味深いのは、土産物として知られる「瓶詰ウニ」だが変質しやすいウニを保存するためにアルコール漬けにするという方法にまつわる話だ。関門海峡を大型船が通航するには水先案内人を乗せて狭い航路を抜ける必要がある。明治時代の後期にその水先案内人の詰め所が関門海峡の西入口にある六連島にあった。ある時にその詰め所でウニをあてに酒宴があり、その折に生ウニの上に洋酒のジンがこぼれ、ジン漬けのウニを口にしたところ独特のおいしさがあったという。それがきっかけで瓶詰のウニが工夫された。その後、開通した山陽鉄道による旅客が土産物として買い求めたことから普及したという。

関門海峡の歴史において、下関において日清講和条約が結ばれたことも魚食文化とつながっている。フグ料理で有名な春帆楼の前には日清講和記念館がある。

下関にはマルハニチロの前身である大洋漁業の拠点があり、後に北九州の戸畑に拠点を置いた日本水

産など、朝鮮半島漁場の水産物を大量に取り扱ってきた実績がある。それは今日でも関釜フェリーが毎日就航して、日韓交流の海路をつないでいる。

現在、韓国は福島原発事故による汚染水問題をめぐり、福島県をはじめ8県の水産物に対して輸入禁止措置をとっているが、以前は三陸産ホヤの一大消費国であった。このほか日本からはホタテ、スケトウダラ、マダイ、タチウオ、エイなどが輸出され、韓国からはヒラメ、アナゴ、ハモ、アワビ、アカガイ、トリガイ、アサリなどが輸入されてきた。下関港はそれらの輸出入港として活躍し、税関を通す通関が速いと人気を呼んできた。

日韓関係が政争の具にされがちだが、相互理解を深め穏やかな関係が構築されることを願いたい。関釜フェリーが結ぶ水産物など文物の交流が、双方の食文化を豊かに育んでくれることに期待したい。

3. まとめ

- * 関門海峡は、水産物の生産地であり、消費地でもあるが、中継地としても大きな役割を担ってきた。
- * 気候変動などが漁場や市場の産地事情を大きく揺るがせ、社会のグローバル化と格差拡大が消費のありようも揺るがせ、SNSやAIといった情報インフラの変容も物流のあり方も揺るがせている。その一方で、都市一極集中の弊害を感じる人々が「ふるさとづくり」にシフトし始めるなど、魚食文化を生かした地方の再生が芽吹き始めている。関門海峡もその縮図といえる。
- * 画像で参照できるものとして「関門時間旅行」を閲覧ください。
ページトップの「WebTV」にある「関門時間旅行Deeper！！」の中から「関門 海の幸 堪能の旅」を選び、「【Episode3】関門の海の幸は、なぜこんなに豊富で美味しいのか？」をご覧ください。