

## 4. 海文化（食文化）と瀬戸内海の再生

豊かで美しい瀬戸内海を後世に残していくために、その魅力を再認識し、沿岸地域に住む人々の海への関心を呼び戻し、人々とのふれあいや絆を強め、豊かで美しい瀬戸内海を再生することを目的に、各地の海文化、とりわけ水産物、水産加工品などの食文化を整理した。参考資料として、各府県市より提供いただいた水産物、水産加工品、海に関係する祭や行事などを別途作成した。

### 1) 人々の暮らしに根付いた海産物

瀬戸内海の沿岸地域では、現在も、多種多様な食文化が存在しており、農産物では、裸麦、マッシュルーム、ワケギ、タケノコ、柑橘類などは日本有数の産地として有名である。水産物では、アジ、サバ、カレイ、マダイ、サワラ、タコ、クロダイ、トラフグ、サッパ、カキ、カタクチイワシ、イカナゴ、アナゴ、ハモ、クルマエビ、アサリ、ハマグリ、シジミ等のほか、ワカメ、ノリ、イギス、ヒジキ等の海藻類や塩（十州塩）など、豊かな海からの産物があげられる。

瀬戸内海では、古くから魚介類や水産加工品を、各地でブランド化（商標登録）して発展してきており、資源を大切に保存する一方で、新たな資源を活用したブランド作りの模索を行っている。以下の表5に、瀬戸内海において良く知られ、地域ブランド化している水産物や水産加工品を紹介する。この他、瀬戸内海において流通している水産物や水産加工品については、参考資料に掲載した。

表5 瀬戸内海各地の名産品（水産物および水産加工品）

名 称	内 容
関あじ・関さば（大分） 	大分市佐賀関沖の豊予海峡（速吸の瀬戸）では、流れが速く網が使えないので伝統的に一本釣りでもアジ、マサバが漁獲されている。大分県側では「関あじ・関さば」とよばれ、高級魚としてその名を知られている。愛媛県側では、岬（はな）あじ、岬（はな）さばというブランドで流通している。豊かな漁場もさることながら、鮮度にこだわった佐賀関独自の出荷技術が佐賀関ブランドを支えている。その身は程よく引き締まり、脂がのって、美味である。2011年には、関あじが145トン、関さばが103トン、漁獲されている。
城下カレイ（大分） 	大分県日出（暘谷）城趾の下、真水の湧く海底を中心に広がる海に生息するマコガレイを城下カレイという。他の場所のものとは異なり、尾ヒレが広く角張っていない形が丸々して頭が小さく、身が泥臭くないなどの特徴を持つ。希少で大変美味だったことから、江戸時代には徳川将軍へ献上されていた。まさに「日出町の顔」とも言える代表的な魚である。城下カレイは、定置網か建て網で獲ることが多く、主流は建て網漁である。日出町における漁獲量は減少傾向で年3〜4トンで推移している。
マダイ（兵庫、和歌山、愛媛、広島、徳島、大分） 	マダイは瀬戸内海を代表する魚で、初夏の産卵時期を控え、春の訪れとともに、流れの速い明石や鳴門を代表とする海峡の周辺のほか、豊予海峡からの豊富なえさを追いかけて沖家室（山口県）で水揚げされるマダイが有名である。この時期のものは「桜鯛」と呼ばれ、全国的に知名度が高い。近年までは、この時期は鯛が集まる各海峡周辺では、えさを追いかけてきた鯛が、急流にもまれて浮袋の調整ができず海面に浮きあがる「浮き鯛」という現象が見られたが、今は環境の変化で見ることができない。マダイの漁獲量は、愛媛県が最も多く、瀬戸内海全体で天然のマダイが約5,000トン、養殖マダイは約40,000トンの漁獲量になっている。
サワラ（香川、岡山）	サワラの体型は細長く頭はやや小さく体色は銀灰色、背は淡灰青色、背と体側に青緑色の斑点が点在し波状の側線を描き腹側は白い。ほっそりしてスマートな魚で、お腹の幅が狭いという意味で狭腹（さはら）が語源である。出世魚であり、若魚は狭腰（さごし）と呼ばれている。

名 称	内 容
<p>サワラ続き</p> 	<p>瀬戸内海におけるサワラ漁は、晩春から初夏（4月下旬～6月）にかけて行われる。サワラの肉質は白身で美味。料理方法は刺身、塩焼き、煮付け、照り焼き、吸物、酢の物、味噌漬け等多くの調理方法がある。</p> <p>また卵巣は真子、精巣は白子といわれ、真子は煮付け、白子は吸物にすると旨い。岡山や香川では、多くの郷土料理に使用される食材である。また、サワラは、江戸時代に讃岐の海で沢山取れたことから、カラスミを作って献上したという記録がある。現在は、サワラの漁獲量が減少したため、カラスミの生産量は減っている。</p> <p>サワラの漁獲量は、1986年度の6,400トン进行ピークに1998年度には200トンまで激減したが、瀬戸内海関係11府県の漁業者や国、府、県が連携して取り組んだ「瀬戸内海系群サワラ資源回復計画」により2009年度に1,400トンまで回復している。</p>
<p>ハマチ（香川、愛媛、大分）</p> 	<p>ハマチ養殖は、昭和3年、野網和三郎によって香川県東かがわ市市引田の安戸池で初めて事業化に成功した。これによって、全国各地にハマチ養殖が普及するとともに、海産給餌型養殖の礎となっている。</p> <p>80余年を経て、香川県ではひけた鱒、なおしまハマチ、オリーブハマチを香川ブランド「ハマチ三兄弟」と命名し、販売促進に取り組んでいる。また、四国、九州では柑橘類を飼料に加えるなど、ブランド化に向けた品質向上などの努力が図られている。</p> <p>養殖ブリは、2010年度に日本全国で約95,000トン出荷されているが、そのうち瀬戸内海側より約13,000トンを出荷している。</p>
<p>カタクチイワシ(広島、香川、愛媛)</p> 	<p>瀬戸内海を代表する魚種で、江戸時代の綿や藍の栽培用に干鰯や搾り粕が利用されたことから、イワシ漁が盛んになった。瀬戸内海では、カタクチイワシを煮干しに加工している。カタクチイワシの資源量が減ったことから、休漁日を設定したり、産卵盛期が終わるまで漁獲しないなどの管理を行った結果、1998年に16万トンまで減少した漁獲量は、2009年は約45万トンに増加している。走島（広島県）、伊吹島（香川県）、四国中央市（愛媛県）等で煮干しイワシ（イリコ）が生産されている。</p> <p>カタクチイワシの成魚は約15cm前後になるが、魚体の大きさにより呼び名が変わり、大阪湾では5cm以下のものを「カエリ」、3cm以下のものを「シラス」と呼ぶ。シラスは船びき網で、カエリよりも大きなものは巾着網で漁獲される。</p> <p>シラスはチリメンジャコとして、大きくなると刺身、天ぷら等にして食されるほか、ダシジャコ（煮干し）やゴマメ（田作）用の材料として使われる。</p>
<p>クロダイ（大阪）</p> 	<p>いぶし銀の体色と、タイに比べ精悍な顔つきが特徴であり、繊細な当たりと強い引きで釣り人に人気の魚である。小さい時はすべて雄で、2歳で雄として繁殖に加わり、4歳30cmぐらいで、多くが雌に性転換する特徴がある。沿岸寄りの塩分のやや薄い海水を好み、稚魚はごく浅い海で育ち、漁港や海水浴場でも見られる。瀬戸内海では、クロダイをチヌと呼んでいるが、特に大阪湾の古名である茅滞海（ちぬのうみ）に多くいたためといわれている。大阪湾では、年間60トン程度漁獲されているが、マダイに比べ泥臭さ、磯臭さがあるため、魚価は安い</p>
<p>トラフグ（山口）</p> 	<p>トラフグは、産卵のため外洋から瀬戸内海の布刈瀬戸（広島県）付近に帰ってくる。孵化した稚魚は、豊予海峡、関門海峡から外海へでるというサイクルである。漁獲量は年々減少しており、取り過ぎや産卵場として利用される砂の浅場が減少しているためとも言われている。フグ漁は、主に一本釣や延縄による釣り漁と、底曳網や定置網、刺網を使った網漁により行われるが、延縄漁法は、明治10年頃に山口県の裕島（すくもしま、周南市）に伝わったとされる。</p> <p>延縄の一部に銅線を使うなどにより、1900年頃にフグ延縄漁が確立したといわれている。このため裕島には「フグ延縄発祥の碑」が建てられている。天然のトラフグは、裕島から大分県姫島にかけて捕れるものが最高級とされる。</p> <p>漁獲されたトラフグは、下関（山口県）に集められ関西方面に出荷されている。トラフグは、2009年度に約379トン水揚げされている。</p>

名 称	内 容
<p>サツパ (岡山)</p> 	<p>サツパは、ニシンの仲間で内湾や河口の汽水域に群れを作って生息する。体長は約20 cm程度で、体は木の葉のように左右に平たく、背中よりも腹が下に出ている。体色は背中側が青緑色、体側から腹側までは銀白色をしている。小骨が多く淡白な味であるが、岡山では「ママカリ」とよばれ塩焼きや唐揚げ、酢漬け、刺身などで食べられており、祭りずしなどに盛りつけられる酢漬けに良く利用されている。酢漬けは小骨も気にならず美味しい惣菜である。「サツパ」の名前は淡白でさっぱりしている味に由来するといわれている。</p> <p>岡山県では、2006年度に54トン漁獲されている。</p>
<p>ハモ (兵庫、徳島、山口、愛媛、大分)</p> 	<p>ハモの体は円筒状で細長く、腹鰭や鱗はなく、口は尖っていて大きく、鋭く強い歯があり、噛まれると大変危険である。全長は2m前後で、福島県以南の日本各地に分布し、水深100mぐらいまでの砂泥底に生息する。夜行性で、魚類、甲殻類、イカ・タコ類などを食べ、産卵期は春から夏にかけてで、沿岸域で産卵する。瀬戸内海へは産卵に入ってきて、その後外海へ出て行く。仔魚はウナギやアナゴ類と同じように葉形仔魚(レプトケファルス幼生)になる。ウナギやマアナゴと同様、食用魚として重要で、延縄、底引き網などで漁獲される。主な産地は、兵庫県、徳島県、山口県、愛媛県、大分県等である。各地の呼び方は、ジャハム(広島、愛媛)、ハム(広島、香川、愛媛、福岡)である。</p> <p>ハモは、天ぷら、蒲焼き、寿司だね、ハモチりなどとして賞味されるが、特に関西では「おとし」と呼ばれる湯引きなどで珍重されている。ウナギやアナゴに比べて顎が大きく細長く、歯は非常に発達しており、名前も「食む(はむ)」に由来するといわれている。小骨が多いため関東ではあまり食べる習慣が無いが、関西では「骨切り」と言う「一寸の間に24回包丁を入れるのが理想」とされる調理法により、食べ易くしている。旬の夏場は脂肪も多くなるため、タンパク質の旨味と脂肪の美味しさが重なって、ハモならではの味を醸し出す。湯引きや天ぷら、焼き物、鰻寿司等はまさに夏の京料理には欠かせない逸品である。京都の祇園祭、大阪の住吉祭りでは欠くことのできない料理となっている。</p>
<p>アナゴ (兵庫、愛媛、山口、広島、大阪)</p> 	<p>アナゴの体は円筒状で細長く、腹鰭や鱗はなく、体色は淡い褐色で、体側に白い点々が並ぶのが特徴である。全長は90cm前後で、北海道以南の日本各地の砂泥底に生息し、太平洋側の内湾域や瀬戸内海では特に多く見られる。夜行性で、魚類、甲殻類、ゴカイなどを食べる身近な魚であるが、産卵場についてははっきりとわかっていない。仔魚は透明でひらひらした葉形仔魚(レプトケファルス幼生)と呼ばれており、仔魚がこの形になるのはウナギと共通しているが、ウナギの葉形仔魚が遙か南方の沖合域でしか見られないのに対し、マアナゴの葉形仔魚は沿岸に多く見られ、春先のシラス網にもよく入る。成魚は夜釣り、延縄、底引き網、かごなどで漁獲される。2012年の日本全国のアナゴの漁獲量は4,609トンで、そのうち瀬戸内海沿岸11府県で1,768トンが漁獲されている。</p> <p>アナゴは江戸前寿司の天ぷら、すしの代表的な魚で、関東では煮アナゴとして、関西では焼アナゴとして調理されている。マアナゴはアナゴ類の中ではもっとも美味で、ウナギにも決して劣らず、天ぷら、蒲焼き、寿司だねなどとして賞味されている。また、高知では本種や近縁のクロアナゴの葉形仔魚を「のれそれ」と称し、酢味噌につけて賞味する。</p> <p>瀬戸内海各地での呼び方は、トオヘイ(大分)、ホシアナゴ(兵庫、岡山、愛媛)、ベラタ(岡山)、シラウオ(岡山、愛媛):幼、シンコ(広島):幼、チュウタロウ・ハナタレ(兵庫):幼、デンスケ(大阪、兵庫、岡山):大、ベイスケ(岡山)である。</p>

名 称	内 容
<p>マダコ (兵庫、岡山、広島、山口)</p> 	<p>明石海峡の周辺海域で水揚げされるマダコは「明石だこ」と呼ばれ全国的な知名度が高い。早い流れと豊富な餌で育った明石だこは身が引き締まり旨味が豊かであり、6月～8月のお盆過ぎまで大量に水揚げされ、味・量とも旬を迎える。タコ壺は明石が発祥と言われ、淡路島付近では、弥生時代の遺跡からイダコ漁のタコ壺が出土するなど、明石周辺では古くからタコが獲られていたことが窺える。明石海峡では、1963年（昭和38年）と1984年（昭和59年）の大寒波でタコが不漁になったため、各翌年に天草から親ダコを移入したことがある。現在では漁獲量が回復し、2009年度では約9,000トン漁獲されている。瀬戸内海では、潮流の速い関門海峡（山口県）、三原（広島県）、下津井（岡山県）のタコも有名である。</p>
<p>マガキ (広島、岡山、兵庫、香川)</p> 	<p>広島のカキ養殖は、天文年間(1532～55)に始まったとされている。その後、太田川河口部の干潟を中心に発展し、戦後、筏式垂下養殖法が開発されてから飛躍的に生産量を伸ばした。現在、広島湾北部を中心に養殖生産され、2010年（平成22年）のカキ(むき身)の生産量は、約19,400トンで日本全体の58.9%を占めている。</p> <p>冬の味覚「かき」は、寒さが厳しくなる度、おいしさの元となるグリコーゲンをたくわえ、旬（一番おいしい期間）を迎える。「かき」は「海のミルク」と呼ばれるほど栄養価が高く、良質のタンパク質や、ビタミン、ミネラル、タウリンなどを豊富に含んでいる。広島県以外では、岡山県備前市、瀬戸内市、浅口市、兵庫県赤穂市、相生市、たつの市などでも盛んに生産されている。</p>
<p>アサリ (大分、福岡、山口、岡山)</p> 	<p>アサリは、最大殻長6cm程度になる貝で、楕円形をしている。表面の紋様は変化に富む。わが国の沿岸部の潮間帯から水深10m前後の砂礫泥底に見られる。産卵期は春と秋の2回で、孵化後約1年で成体になる。寿命は約8～9年といわれている。アサリは、貝塚などからも貝殻が出土することから古くから日本人の食材として利用されてきていることがうかがえる。</p> <p>瀬戸内海では、1986年に45,000トンの漁獲量があり、そのうち93%にあたる42,000トンが周防灘3県（山口県、福岡県、大分県）で漁獲されていたが、それ以後漁獲量は激減し、2009年には305トン（周防灘3県101トン）となっている。減少の原因は、乱獲や生息域の埋め立てなどの他に、富栄養化や水質汚染に伴う環境悪化、ナルトビエイ、チヌ等による食害などの可能性が指摘されているが、明確ではない。現在は国内で年間10万トンの需要で推移しており、中国、北朝鮮から輸入し、畜養後に販売されている状況である。</p>
<p>クルマエビ (大分、山口、愛媛、広島)</p> 	<p>クルマエビは体長15cm程度である、メスの中には30cmに達するものもいる。体は細長い円筒形で、脚は太く短い。体色は青灰色か淡褐色で、黒いしまが頭胸甲に斜め、腹部に横に入る。波が穏やかな内湾や汽水域の砂泥底に生息する。昼間は砂泥の中に浅くもぐり、目だけを出して休む。夜になると海底近くで活動する。食性は雑食性で、藻類や貝類、多毛類、小魚、動物の死骸等を食べる。天敵は人間の他、クロダイ、マゴチ、タコ等である。</p> <p>日本では古来より重要な漁業資源として、刺し網、底引き網などで漁獲されてきた。伊勢湾、有明海など大規模な干潟や内湾を抱える地域に多く産し、愛知県、熊本県の県の魚に指定されている。ほぼ1年を通して漁獲されるが、特に夏の漁獲が多く、旬も初夏から秋とされている。藤永元作らにより、昭和38年山口県秋穂町（現山口市秋穂東）で破棄された塩田跡を利用した世界で初めてのクルマエビ養殖事業を始めた。養殖クルマエビは、1987年に瀬戸内海で1,054トン生産されていたが、外来ウイルスの感染や経済不況により2010年には52トンまで減少している。また、天然のクルマエビは2010年に319トンが漁獲されている。</p>

名 称	内 容
<p>ワカメ (徳島、兵庫)</p> 	<p>渦潮を生むほどの激しい流れがある鳴門海峡で育ったワカメは「鳴門わかめ」と呼ばれ、しなやかさと強いコシがあり、美味しいとされている。鳴門海峡の周辺海域（徳島県、兵庫県）では天然ワカメも採取されるが、ワカメ養殖が盛んで生産の主体は養殖ものである。一般的には2～3月の早春のころ採れたものが特に美味しいとされている。収穫されたワカメは生で流通するものもあるが、そのほとんどは湯通し塩蔵加工し冷凍保存され、通年出荷される。瀬戸内海全体で養殖ワカメは、年間6,000～7,000トン前後、生産されている。</p>
<p>ノリ (兵庫、岡山、広島、山口、香川、徳島、愛媛)</p> 	<p>瀬戸内海でのノリ養殖は、約35億枚が生産され、全国生産量の約35%を占めている。中でも兵庫県・香川県での生産量が大きく、最も生産量が多い兵庫県では約10億枚が生産され、かつて有明海を擁する佐賀県とトップ争いをしてきた。瀬戸内海では1990年代から西部海域よりノリの色落ちが問題となり、東部海域へと広がり、現在は瀬戸内海全域で深刻な問題となっている。色落ちしたノリは黄色っぽくなり、焼海苔としたときも本来の色とならず食べても美味しくない。この色落ちは窒素などの海域の栄養不足が原因であり、水質改善の進んだ瀬戸内海は大阪湾などの湾奥を除き、外海程度の栄養しかなく、もはや貧栄養海域と指摘されるようになった。</p>
<p>イカナゴのくぎ煮 (兵庫)</p> 	<p>明石海峡付近では、2月下旬から3月にかけてイカナゴ漁が最盛期となり、シンコと呼ばれる幼稚魚の水揚げに浜が一気に活気づく。このシンコを使った佃煮は、その炊きあがった形が、錆びて折れ曲がった釘に似ていることから「くぎ煮」と呼ばれる。この時期、地元の魚屋やスーパーでは、獲れたてのシンコの入荷を待ちかまえる行列ができ、毎年くぎ煮を炊く家庭も増え、兵庫瀬戸内での春の風物詩となっている。このくぎ煮は、漁家の保存食として作られていたものが、漁家の女性達による普及活動などにより全県下に広がり、兵庫県の故郷の味として定着した。近年は、大阪府ほか広く関西の味として広がりを見せるに留まらず、首都圏でもくぎ煮が販売されるようになった。</p> <p>瀬戸内海で海砂が盛んに取られたことなどから、水温が高くなる夏には砂地の海底に潜り、半年近く夏眠するイカナゴは、大きなダメージを受けた。このため、漁獲量は、1980年度の74,000トンピークに減少傾向にあり、2009年は4,400トンと近年で最も少なかった。</p>
<p>デベラ (山口、愛媛、香川、広島、岡山、兵庫)</p> 	<p>デベラとは、タマガンゾウビラメの素干品のことで、10月～2月にかけて生産される。古くから瀬戸内海沿岸地方で親しまれてきた干物で、焦がさないように炙り、身をほぐして食べている。味は脂がのって、風味豊かで、おつまみにしたり、酢の物に入れたり、唐揚げなどに利用される。タマガンゾウビラメの漁獲量は、カレイ類として集計されているので不明である。</p> <p>一般的に山口県、愛媛県ではデビラ、香川県、広島県、岡山県ではデベラと呼ばれている。</p>
<p>イグス豆腐 (愛媛、香川、兵庫、広島、岡山、山口、福岡、大分)</p> 	<p>「イグス豆腐」は、愛媛県の今治市（愛媛県）を中心とした瀬戸内海沿岸に古くから伝わるイグスという暗紫色をした海藻を生大豆の粉を入れて煮溶かした後、冷やし固めるという食品である。瀬戸内海の島々や海辺に住む人々の郷土食として知られ、現在でも、土庄町（香川県）の四海地区や小豆島町（香川県）の三都半島、兵庫県、広島県、岡山県、山口県、福岡県、大分県などの一部の地域で伝承されている。地方によっては、イグスともいう。</p>

出典：瀬戸内ネット（環境省）、瀬戸内海辞典（南々社）より一部引用

このように各地に根づいた食文化を守るため資源を保護し、または衰退した食文化を復活させるために、地域住民による地域の見直しを協働して行うことによって地域の現状と課題を共有することが可能となる。この課題を解決するためには、行政や関係機関、学識者の協力を得て、地域住民主体の食文化を守る視点から、海域の環境保全を考えながら地域ぐるみで考えていかなければならない。

## 2) 食文化の変遷

瀬戸内海の水環境を基調とした海文化（特に食文化）を整理する方法として、現在の瀬戸内海が抱える課題を、昔と現在の食文化の変遷から見つけだすことはできないか検討した。昔と現在の食文化を比較することによって、瀬戸内海の湾・灘で共通する価値のあるものを見出し、それを守るための湾・灘ごとの環境管理目標が設定できるのではないかとするものである。食文化の変遷については、大正・昭和初期の食事と現在郷土料理として紹介されている食文化について、書物、文献、インターネット情報等を基に比較・整理した。

整理の方法としては、(一社)農山漁村文化協会が編集発行している大正から昭和初期にかけての各県の食文化をまとめた「聞き書き〇〇県の食事」を昔の食文化として、また各府県、関係機関のホームページ等で紹介されている食文化のサイト(例:「愛媛の漁村郷土料理」、「大分旅百景 郷土料理」等)や農林水産省のウェブサイト「日本の郷土料理百選」に掲載されている府県ごとの食文化や、海文化委員会にて収集、提供いただいた情報を現在の食文化として整理した。

食文化の変遷については、次の3項目に分類し整理した。

- 1) 「聞き書き〇〇県の食事」に掲載されている情報が、現在の食文化の情報に掲載されていない場合、「変化の状況：現在ではあまり見かけられなくなった食文化」として区分した。  
この場合、昔の食文化が定着し、一般化したため掲載がないのか、本当に、消滅した食文化であるかの判断については、さらに検証が必要である。
- 2) 「聞き書き〇〇県の食事」に掲載されている情報が、現在の食文化の情報にも掲載されている場合、「変化の状況：昔から引き継がれている食文化」として区分した。
- 3) 「聞き書き〇〇県の食事」に掲載されていない情報が、現在の食文化の情報に掲載されている場合、「変化の状況：昔にはなかった食文化」として区分した。各地の魚介類を利用して、新たにブランド化した食文化がこれに該当する。

整理した事例として、愛媛県の食文化の変遷を表6に示す。愛媛県の整理結果から、海域環境の変化による貝類の資源の減少や作る手間など食生活の習慣の変化により、最近では見かけられなくなった食事がある一方で、現在の食習慣に合わせた新たな食事が作りだされている。このほか、昔の食事を引き継いでいるものもある。

その他の府県の食文化の変遷は、参考資料に示した。

表6 愛媛県の食文化の変遷の整理結果

変化の状況	水産物/水産加工品等	備考(変化の要因等)
現在ではあまり見かけられなくなった食文化	せと貝(東予)	資源の減少と漁業者の減少により漁獲量が減少した。
	でべら飯(東予)	食習慣の変化により衰退した。
	鯛の浜焼き(東予)	元々高級食材であり、現在も祝い事を中心に利用される。
	小鯛の串焼き、つくだ煮(東予)	食習慣の変化により衰退した。
	メバルとタケノコの煮つけ(東予)	資源の減少による。