

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。

変化の状況	水産物/水産加工品等	備考(変化の要因等)
	アサリのつくだ煮、トリガイのぼっかけ、干もの(東予)	資源の減少による。
	しらうおのおどり食(南予)	資源の減少による。
昔から引き継がれている食文化	タイ及びタイ料理(鯛そうめん等)(南予)	
	イワシとイワシ料理(南予)	
	イギス豆腐(東予)	
	いりご飯(東予)	
	いお飯(東予)	
	さつま汁(南予)	
	じゃこ天(南予)	
	ひゅうが飯	現在では、南予地方の郷土料理
	丸ずし、いずみや(東予、南予)	
	ふかのみがらし(湯ざらし)(南予)	
	ふくめん(南予)	
昔にはなかった食文化	戸島一番ブリ(南予)	愛媛県「愛」あるブランドに選定
	ハーブ媛ひらめ(南予)	同上
	愛育ひめマハタ(南予)	同上
	媛ふく(南予)	同上
	健康真鯛(南予)	同上
	愛南ヒオウギ(南予)	同上
	ゆら鯛塩釜(南予)	
	鯛波夢(南予)	
	太刀魚巻(南予)	
	削りかまぼこ(南予)	
	パールコロッケ(南予)	
	ぼっちゃん島アワビ(中予)	まつやま農林水産物ブランド認定品
	銀鱗煮干し(中予)	まつやま農林水産物ブランド認定品
	ちりめん(中予)	愛媛県「愛」あるブランドに選定
	たこ飯(中予)	
	松山鮓(中予)	
	そのまんまちりめん(中予)	
	じゃこかつ(中予)	
	ふぐざく(東予)	
	法楽焼(東予)	
	えび天(東予)	
	簀巻かまぼこ(東予)	
	奥地あじの開き(東予)	
えびちくわ(東予)		

### 3) マダイの例

一つの例として、瀬戸内海を代表する魚であるマダイの食文化とその生息環境を通じて、瀬戸内海各地に残る食文化と環境保全について整理した。

マダイは、スズキ目タイ科の魚で、琉球列島を除く日本各地、東シナ海に分布している。日本海、瀬戸内海に多く生息しており、瀬戸内海を代表する魚として有名である。平常は水深30m~150mの岩礁底の中~下層に住む。マダイは体高が高く、典型的な鯛形をしており、尾鰭が黒く縁取られ、体側にはコバルト色の小斑が散在している(図14)。寿命は20年以上といわれている。体長は、80cmを越えるものもあるが、通常市場に出回るサイズとしては30~40cm程度である。