

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。

マダイは、各地で色々な呼び名がつけられており、広島ではエビスダイ・カマダイ・メンダイ、兵庫ではオオダイ、岡山ではタイ、和歌山では幼魚をチャリコなどと呼んでいる。



図14 マダイ

(1) 瀬戸内海におけるマダイの歴史

瀬戸内海におけるマダイの歴史は古く、広島県三原市では神功皇后の浮き鯛伝説から始まり、広島県立歴史博物館（福山市）にある草戸千軒遺跡（室町時代）では、ごみ捨て場から多くの魚介類が見つかり、中でもマダイが好んで食べられており、60～70cmの大きなマダイの骨が最も多く見つかったと報告されている。

寛永年間には鯛縛り網が鞆の浦で考案され、マダイを大量に取るができるようになったことから、明治末期に、愛媛県越智郡魚島村の吉田磯において、

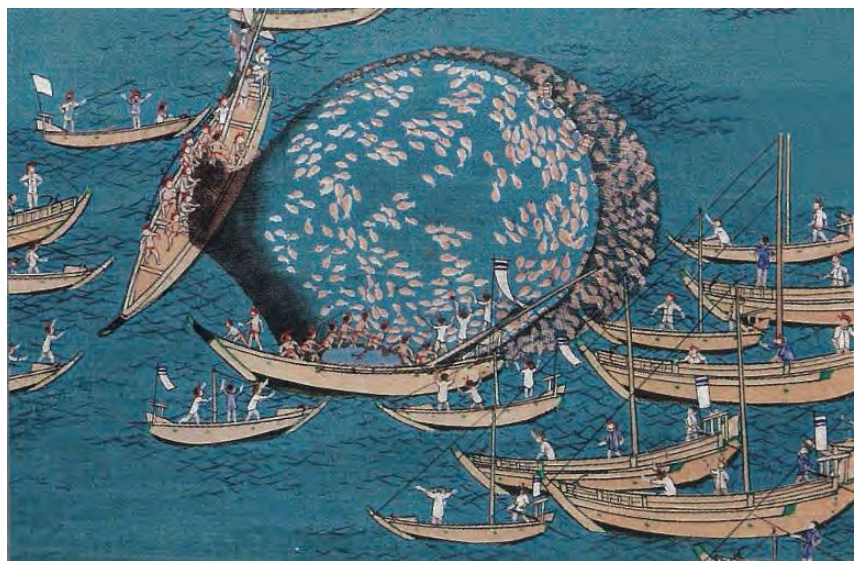
この縛り網により浮き上がってきた4万尾のマダイが捕まえられたという伝説的な記録が残っている（図15）。魚島周辺のマダイには、来島海峡など西から来る「下魚」、東の備讃瀬戸から来る「上魚」の2種類がいたようであるが、「上魚」は、1960年代に備讃瀬戸にある「金出ノアサリ」という浅場（マダイの大産卵場でマダイの巣と言われていた）が、大型船通行のための浚渫工事が行われ、マダイの成育場と思

われる香川県の「番の洲」など、周辺海域が埋め立てられたことにより、上魚は来なくなったようである。また、マダイの縛り網漁は、大正時代に最盛期を迎えたのち、1950年代に漁獲量が減少したことにより行われなくなってしまった。縛り網漁は、現在、広島県鞆の浦で「観光鯛網」として行われている。



草戸千軒遺跡(復元)*

*広島県立歴史博物館HPより引用



出典：海からの伝言 新せとうち学、中国新聞社

図15 「吉田磯之漁景」 絵図

このように、浮き上がってくるマダイは浮鯛（うきだい）といわれ、3月中旬～5月初旬の大潮時に鯛が仮死状態となって遊泳の自由を失い浮き袋を膨張させて、浮漂する現象をいひ、三原市幸崎

沖の「能地の堆」、播磨灘の「鹿の瀬」などでもみられた現象である。浮き鯛現象は、最近ではあまり見られなくなっているが、1983年から1984年の冬におきた異常寒波により明石、鳴門、紀淡海峡におびただしいマダイが浮き上がったという事が確認されているが、これは低水温（8～9℃）に急激または長期間さらされたためであるとされている。

(2) マダイと人の生活との関わり

マダイは、慶祝事、神事には欠かせない魚である。神社などでは、神棚へのお供え物（神饌）として米、塩、水、野菜、鰹節（干鰹）、海藻、果物、清酒等とともに真鯛が供えられている。お供え物としてマダイが使用されるのは、昔からマダイは魚の王様で高級魚として取り扱われており、赤色が魔よけになるという理由からである。

また、お祝い事にも鯛が利用されているが、お祝い事に利用される例としては食べ始め（百日の祝い）、初節句、ひな祭り、端午の節句、正月などがあげられる。これは、古くからマダイは「めでたい」に通じる縁起の良い魚として利用されてきたことにある。

マダイは「魚の王」と呼ばれるほど食材としても重要であり、刺身、洗い、吸い物、塩焼き、煮付けなど多様な料理に使われ、特に、明石海峡の「明石の鯛」、鳴門海峡の「鳴門の鯛」や、「鯛網漁」として知られる広島県鞆の浦、山口県祝島、愛媛県伯方島、宇和海がマダイの産地として有名である。

マダイが大切な食べ物として扱われた例として、大阪の船場商人の間では、1950年代頃まで魚島で獲れたマダイを親戚縁者に配る風習があり、もらった家では、塩焼、刺身、鯛めしなど鯛尽くしの料理を食べた後に、骨にお茶をかけて飲んだという食習慣が有名である。

(3) 瀬戸内海各地のマダイの食文化

マダイは、4月から6月にかけて産卵期を迎え、産卵時期は、南の海域ほど早く、北になるほど遅くなる。水温の上昇とともに豊富なえさを求め活動が活発化し、産卵のため沿岸の浅海域に移動してくるため、漁獲量が増加しこの時期のマダイは「桜鯛」と呼ばれ重宝されてきた。

一方、秋から冬にかけて水揚げされるものは越冬のため上質な脂が乗っており、明石や淡路などでは「紅葉鯛」と呼ばれマダイ本来の美味しさが味わえるとして、市場で高い評価を得ている。

マダイは、各地で独特の調理方法があり、マダイの切り身をゴマ醤油に浸し、これを熱いご飯にのせて熱茶をかけて食べる「鯛茶」、マダイの煮付けを素麺の上に乗せる「鯛素麺」、焼いたマダイを一匹まるごと、醤油で味付けしたご飯と一緒に炊く「鯛めし」がある。瀬戸内海の各地に伝わるマダイの食文化について紹介する。

① 愛媛の鯛めし

「鯛めし」は愛媛県の郷土料理の一つである。「鯛めし」は、地域によって、大きくは二つの種類に分けられる。

南予地方では、南北朝時代から江戸時代まで日振島（ひぶりじま）を中心に活躍していた伊予水軍が、よく口にしていたという海賊飯とも漁師飯とも呼ばれる『宇和島鯛めし』である。仲間たちと船の上で魚の刺身と茶碗酒で酒盛りをした後に、酒の残った茶碗にご飯を盛り、醤油をたっぷり含ませたマダイの刺身を乗せてそのまま食べたのが始まりとされており、火を一切使うことなく、新鮮なマダイを用いるのがポイントで、昔の漁師たちが時間をかけることなく材料の良さを活かそうと編み出した料理である。

作り方は、新鮮なマダイを3枚におろし、醤油、みりん、玉子、ごま、こだわりのだし汁で調理したタレに漬け込み、タレごと熱いご飯にかけて食べるという、生のマダイを使った独特の食べ方である。

一方、中予・東予地方（愛媛県中心部・東部）の「鯛めし」は、ご飯といっしょに炊き上げる料理である。この料理の歴史は古く、神功皇后が朝鮮出陣に際し鹿島明神に戦勝祈願した折、漁師たちから献上された鯛を吉兆として喜び、そのマダイを炊いて供えものにしたあと料理したものが、この鯛めしの始まりと言われている。

作り方は、一尾丸ごと焼いたマダイを、醤油や塩で味付けした半炊き状態の炊き込みご飯の上に乗せ、さらに加熱して完成させる料理である。通常土鍋で提供され、今治などの東予や中予地方の松山・北条等で食べられている。

その他の愛媛県の鯛料理としては、「鯛の浜焼」、「鯛めん」、「法楽焼き」、「伊予さつま」などがある。（出典：「愛媛いいもの図鑑」、愛媛県観光物産課他 より）



南予地方の「鯛めし」



中予・東予地方の「鯛めし」

② 広島県の鯛料理

マダイは産卵のため瀬戸内海内湾に入ってくる春から初夏にかけてが旬である。福山市の鞆の浦では、色々趣向を凝らした鯛料理を楽しむことができる。活き造り、塩焼きはもちろん、鯛めし、鯛素麺、鯛竹輪といった珍しいおいしさが味わえるのも、鞆の浦ならではである。鞆の浦一帯のホテル、旅館、国民宿舎等で味わうことができる。

また、広島県尾道市は北前船の寄港地として栄えた港町で、積み出される名産品の中に、酢、綿とならび周囲で生産された塩があった。この塩を使った日持ちのする「浜焼き」

はそのおいしさと保存性のよさから、藩主に献上されるなど、他国への贈答品として珍重された。「浜焼き」として使われるのはもっぱらマダイで、主に4～5月にたくさん獲れる「桜鯛」を使って生産された。昔は産卵期を迎えた魚で海が盛り上がり「魚島(うおしま)」ができた、と言われるほどたくさん獲れたので、塩釜で蒸し焼きにすることで保存性を高め、魚をむだにすることなく食べるために考え出された調理法である。



鯛素麺

③ 兵庫県の鯛料理

兵庫県は、淡路島を中心として明石海峡、鳴門海峡、紀淡海峡の3つの海峡を有しており、これらの海峡で水揚げされるマダイは、それぞれ明石大鯛、鳴門鯛、由良のタイと呼ばれ、非常に美味である。この中でも特に明石鯛は全国的な知名度が高い。明石海峡周辺で吾智網、小型底びき網、刺網、一本釣などで年間約100トンが漁獲され、鮮度を保つため活け締めと呼ばれる独自の処理が施され、京阪神のほか首都圏などに出荷されている。

明石鯛の産卵期は4～6月と推定され、全国的にみて成長の早い群に属し、3才魚の一部から成熟が始まり、4才魚で全数が成熟するなどの生態的特徴が明らかにされている。

明石海峡付近は起伏の複雑な海底地形と早い潮汐流の中で、イカナゴ、エビ類など豊富な魚介類を

えさとして育った明石鯛のうち、特に産卵前の深場から浅所に移動してえさを活発に食べ、水揚げが3~4月に増えてくるので「桜鯛」と呼ばれ、京阪神の市場で定着している。

なお産卵後1か月頃までは「むぎ鯛」などとも言われ、身が痩せ味は劣るが、豊かなえさを食べ再び急速に回復してくる。9月頃から年末にかけて水揚げされるマダイは越冬のため全身に脂を蓄え、近年では「紅葉鯛」と呼ばれ認知度が高まっている。紅葉鯛は、マダイ本来の旨味を堪能でき非常に美味しいため、全国的に最高級の評価を得ている。

明石鯛は、正月のにらみ鯛のほかお祝い事に利用される「鯛の汐焼」などの加工品が販売されている。

「鯛の汐焼」は、地元では焼鯛と呼ばれ、まず前処理として鱗を落とし、エラと内臓を除いて、2本の串を頭部から尾部まで刺して、はねるような姿に整え、背鰭と胸鰭を焦げないように塩でまぶし、エラ蓋が開かないよう半楕円形の針金で固定する。次に、炉に炭火をいれるか、材料が多い場合はガスヒーターを使用して、表側（頭を左、腹を手前においた状態）を20~30分、とろ火でうっすらと焦げる程度に、蒸し焼きにする。この際に胸鰭と背鰭を焦がさないようにぴんと立て、尾鰭を立て先端部を広げてカールするよう形を整える。次に裏側を15~20分強火で焼いて仕上げたものである。汐焼はマダイの美しい姿を残し身もほどよく柔らかで、日持ちのよい伝統食品として、また正月の縁起ものとして欠かせない「にらみ鯛」のほか、結婚式の祝いものとして広く賞味されている。これらは、明石市の「魚の棚」商店街で調理、加工され販売されている。



鯛の汐焼き(例)

その他に、一匹丸ごと焼いたマダイを、調味料と一緒に炊いた「鯛めし」も地元の料理店で提供されるほか、兵庫県漁連などでは「鯛めしの素」として販売されている。

また、「鯛の浜焼」は、瀬戸内海の塩田地域に広く見られ、塩田の副産物として作られたのが始まりと言われ、かつては藩主に献上されるほど珍重された。兵庫県では塩田が盛んであった西播磨地域で、主に加工・販売されている。鱗を残して、内臓を除いた腹には型くずれを防ぐため鶏卵を入れるなどして、塩蒸しにして長期保存ができるようにしたものである。



鯛の浜焼き(例)

④その他の地域のタイの料理方法

マダイの利用法について、愛媛県、広島県、兵庫県を紹介したが、瀬戸内海各地でマダイはその土地の名物料理となっている。上記以外の地域におけるマダイの食文化を紹介する。

・岡山県

桜が咲く頃に、マダイは産卵のために瀬戸内海に入ってくる。4月上旬に岡山県の沿岸に近づくマダイを「入込鯛」、「魚島鯛」、「走り鯛」などと呼ばれ、勢いよくマダイの群れがやってくる様子を示す名前になっている。また、五月の産卵前には「出合い鯛」、「やいと鯛」と言われるようになる。産卵後は「麦わら鯛」、「もげ鯛」と言われ、味が落ちる時期になる。岡山ではマダイを、鯛めん、鯛の浜焼、鯛茶漬けなどに調理されている。

・和歌山県

和歌山市北部にある友ヶ島水道とその周辺海域は、絶好のマダイの産卵場であり、また主要な越冬場となっており、春には太平洋から産卵に瀬戸内へ来るノボリ鯛、秋は瀬戸内より太平洋へ下る落ち鯛、そして冬の越冬鯛とこの海域は全国でも屈指のマダイの好漁場となっている。特に友ヶ島周辺の海域を主な漁場とする加太地区では、一本釣り漁法によりマダイを漁獲し、活魚においては関西はもとより全国で「明石鯛」「鳴門鯛」と並んで「加太のマダイ」の名前でトップブランドとして取り扱われている。

・徳島県

渦潮にもまれた鳴門鯛は身がしまって味が良いことで知られている。鯛茶漬は炊きたてのご飯の上にマダイの切り身をのせ、煎茶を注いでしょうゆを少し落とす。漁師の家庭ではすし飯を用意して漁から船が戻るのを待ち、帰宅後は手早く身を三枚におろし、すし飯でにぎる。その他、ピリ辛がゆ、ゆず味噌焼き、うず潮兜鍋などに調理されている。

・香川県

たい飯は、かつては船で阪神方面へ荷物を運搬して帰る男たちへのねぎらいのごちそうであった。また、村の行事や寄り合いの時に、大釜を囲んで小皿に分けながら、熱々を食べるのが習わしであった。また、坂出市王越地区では、干したタコ、野菜を加え砂糖で魚の臭みを消したたい飯が作られている。

・山口県

大島町の特産品「橘香酢」と「鯛」を合わせ、「鯛寿司」を開発しており、これまで、町内外のイベント等で販売し好評を得ている。

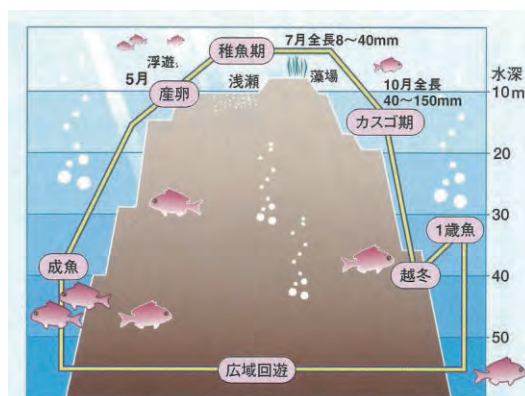
・大分県

鯛麺はキツネ踊りやクルマエビで有名な姫島村の郷土料理である。うどんの上に、瀬戸内で獲れたマダイを丸ごと載せた、漁師の島らしい男っぽい料理。鯛麺は結婚式で両家の親族が初めて「対面」する時に出されていた、めでたい料理。昔の人が対面と「タイめん」をかけて名付けたという。

(4) 瀬戸内海におけるマダイの生息環境

マダイは、春先に水温が15～17℃になった頃に海底が砂地の豊予海峡、愛媛県島しょ部、鹿の瀬（播磨灘）などの浅瀬に産卵し、ふ化した仔稚魚は藻場付近で育つ。

マダイは、秋口から沖合に移動し、水温のあまり低下しない深みで越冬する。1年で尾叉長14cm、2年目で20cm、3年目で25cmとなり、通常は、4歳で成魚となり広域な回遊を始める(図16)。食性は、小魚、甲殻類、蠕虫類、貝類、海藻等であるが、水温が12℃以下になると摂食を停止する。成長すると1m近くになり、寿命は20年以上といわれている。

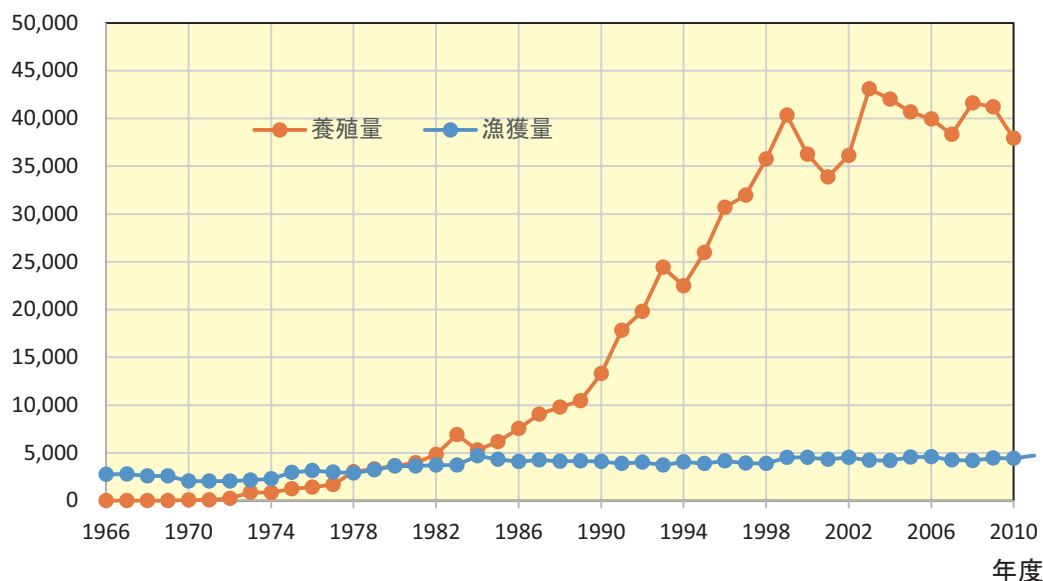


出典：海からの伝言—新せとうち学—、中国新聞社、1998

図16 マダイの成長過程と成育環境

このようなマダイの生活史を考えると、産卵し、稚魚が生育する間には藻場・干潟が重要な場所となるが、藻場・干潟は埋め立てや工場・生活排水の影響により減少したため、1970年頃天然マダイの漁獲量は2,000トンまで減少した。このため、資源の回復を目的とした種苗生産試験が進められ、1973年から放流事業が始まった。このように、マダイの種苗放流が盛んに行われてきたため天然群との置き換わり、放流効果、幼魚の乱獲問題（小型底引き網）等の課題はあるものの、漁業資源を確保するための事業により、マダイの漁獲量は約5,000トン前後で推移しているところまで回復してきた。また、愛媛県を中心として瀬戸内海において養殖マダイの生産も盛んにおこなわれており、最近では、養殖マダイの生産量は、天然マダイの漁獲量の8倍近くにもなっている（図17）。

生産量(トン)



出典：農林水産省統計資料

図17 瀬戸内海におけるマダイの漁獲量と養殖量の推移

5. 瀬戸内海の食文化から見た新たな環境保全の取り組み

豊かで美しい瀬戸内海を後世に残していくためには、現在の行政や企業の取り組みを継続的に実施するだけでなく、瀬戸内海の魅力を再認識し、瀬戸内海に住む人々の海への関わりを取り戻し、高めるための普及啓発活動が強く求められている。

そのため、各地で実施されている従来の環境教育や体験学習に加えて、森・川・海の物質循環や、地産地消の促進を通じた地域の活性化に視点を置いた啓発活動による新たな瀬戸内海の環境保全意識の醸成を図る必要がある。

また、瀬戸内海の沿岸域では市民、漁業者、事業者により景観鑑賞、漁業、レクリエーション、海運業など、人々の生活の中で多種多様に利用されてきたことから、瀬戸内海の多面的価値（「道」、「畑」、「庭」に例えられる機能）を再認識することも重要な視点となってくる。

新たな環境保全意識の醸成には、瀬戸内海の多面的な機能と水環境が密接に関係していることを理解するとともに、瀬戸内海の沿岸住民に対する新たな啓発活動の視点として、身近な生活を通じて、生物多様性に富む豊かな「里海」としての瀬戸内海を再生していく必要がある。

「瀬戸内海における水環境を基調とした海文化」は、海への親しみや関心を高め、人々とのふれあいや絆を強めるツールとして、各地に伝わる海文化の情報（食文化、伝統行事等）を収集・整理し、それらの情報を瀬戸内海の沿岸域の市民へ提供することを目的として実施するものである。最初に情報収集する文化は、瀬戸内海沿岸の市民に最も親しみのある「食文化」とし、順次、伝統行事・文化などの情報を収集・整理する予定である。