

7) 広島県の食文化の変遷

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		備考
その他魚介類の料理	瀬戸内海沿岸では、アサリを中心としてモガイ、マテガイ等が取れるので、汁の具材として、貝のむき身をめた、つくだ煮にすることもある。また、海藻では、アオサ、モヅク、イギス、テングサヒジキ等が取れるので、イギス豆腐、ところてん、ヒジキのきな粉まぶし、ヒジキのかき揚げ、白和え、ヒジキ飯等が作られる。	瀬戸内海沿岸

※上記内容については、聞き書広島の食事（(一社)農山漁村文化協会発行）より引用。

変化の状況：昔から引き継がれている食文化		備考
タコ料理	<p>タコ</p> <p>タコは、タコ壺漁で採っているところが多く、沿岸の安芸沖は特に有名であるが、夏から秋にかけて早朝三時頃の大潮のときにはタコカギを使って、素人でも容易に採れる。</p> <p>タコ料理</p> <p>タコは、田植えのごちそうとして欠かせないもので、「どうぞ今年も根がはりますように」という願いを込めてタコ料理が作られる。</p> <p>聞き書広島の食事（(一社)農山漁村文化協会発行）より</p> <p>マダコ（三原市）</p> <p>三原は、瀬戸内有数のマダコの産地である。「タコ」はきれい好きな生き物で、水温の一定した綺麗な海、そして砂と適度な岩場のある三原の沖合には、「タコ」の生息していく最適な条件を持つ漁場となっている。流れの速い潮で育ったマダコであるため、身が締まり味も良く、タコの体が傷つきにくいといわれる。昔ながらのタコ壺漁で現在も漁を行っている。2010年（平成22年）の漁獲高は102トンである。また、三原のタコ漁は代々世襲制が引き継がれ、漁場を大切に保ち、捕りすぎず、「タコ」と共存しながら漁を行っている。</p> <p>（一社）三原観光協会HPより</p> <p>たこめし</p> <p>瀬戸内の新鮮な地だこを使った炊き込み御飯が、広島県東部の三原市では「たこめし」として古くから食べられてきた。捕ったばかりのたこを漁師が、船の上で食べる為の料理が家庭の食卓に広がったようである。日本で「たこめし」が食べられている地域は、三原と明石と言われているが、主に三原では生だこ、明石では干しだこが使われているようである。三原では、町の発展を願う若い女性たちの熱意で1988年に8月8日を「タコの日」と定め、タコ料理をはじめ、タコにちなむ特産品を売り出している。</p> <p>農山漁村の郷土料理百選（広島県）より</p>	燧灘
デベラ料理	<p>デベラ料理</p> <p>秋から冬になると浜いっばいにデベラが干されて、浜にかけたカーテンのように空中を漂う。デベラとは、ガンゾウヒラメのことで、広島ではデベラ又はデベラカレイと呼ばれる。干したデベラを、木槌でまんべんなくたたいてあぶると、骨と身がきれいに外れて三枚おろしのようになり、醤油をつけて食べる。デベラ雑煮やデベラ茶漬としても食べる。</p> <p>聞き書広島の食事（(一社)農山漁村文化協会発行）より</p>	燧灘

変化の状況：昔から引き継がれている食文化		備考
デベラ料理(続き)	<p>デベラ(尾道市)</p> <p>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、焦がさないようにして身をほぐして食べている。味は脂が載って、風味豊かで、炙っておつまみにしたり、炙ったものを酢の物に入れたり、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、かれい類として計算されているので不明である。</p>	
カキ料理	<p>カキ</p> <p>広島地域の縄文、弥生時代の貝塚から出土する貝は、ハマグリとカキで占められていたほどで、広島湾では天文年間からカキ養殖が始まったとされている。広島湾を中心とする瀬戸内海沿岸は、「カキ海岸」と呼ばれるように、カキの生育に最適な環境がある。昔から、カキが石の上に群がりついている様子を花に見立てて「石花」と呼ばれ、潮が引いた岩場でカキを取り、おかずにしている。カキは、かき船を仕立てて大阪に上り、かき船料亭もできたので、カキ料理は一段と発展してきた。広島カキを称賛した言葉として「広島のカキは、親指をなめながら食べるとよい」、「広島カキを食べると口の中に海が広がる」というもので、味がよいことを表している。</p> <p>カキ料理</p> <p>カキ料理として、カキ雑煮、酢ガキ、焼きガキ、カキ飯、殻蒸し、てんぷら、のり巻き、生姜煮、土手焼き、つけ焼き、のり巻き等が挙げられるが、かき船では「いろは48種の料理」が作られていると言われている。</p> <p>聞き書広島の食事((一社)農山漁村文化協会発行)より</p> <p>マガキ</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年度(平成22年)のマガキ(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「カキ」は、寒さが厳しくなる度、おいしさの元となるグリコゲンをとくわえ、旬(一番おいしい期間)を迎える。「カキ」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。</p> <p>カキ鍋(土手鍋)</p> <p>牡蠣の土手鍋(カキのどてなべ)とは、鍋の周りに味噌を塗りつけ、カキと豆腐や野菜を煮ながら食べる広島県の郷土料理(鍋料理)である。貝類と野菜を味噌味で煮たものが、一般的に「土手鍋」あるいは「土手鍋風」と呼ばれているが、本来は生ガキを用い、府中味噌(広島県府中市で作られる甘味のある白味噌)を鍋の内側の周りに土手のように塗って作る鍋料理を「カキの土手鍋」あるいは「土手鍋」という。</p> <p>農山漁村の郷土料理百選(広島県)より</p>	広島湾
小イワシ料理	<p>小イワシ料理</p> <p>広島街では、生きの良い小イワシを早朝にナンマンエやイワシノトリダチッと威勢よく売る声が響く。約400年前の広島の鷹匠は、生の小イワシを鷹に与えたことから、生餌がなまった売り言葉になっている。小イワシとはカタクチイワシのことで瀬戸内海を代表する魚である。小イワシは、刺身、</p>	広島湾

変化の状況：昔から引き継がれている食文化		備考
小イワシ料理 (続き)	煮なます、酢漬、ぬた、煎り付けなどで食べられる。 聞き書広島の記事 ((一社)農山漁村文化協会発行) より	
	小イワシ料理 大衆魚のイワシは、冬から春先にかけてナンマンエと呼び広島の名物であった。刺身にして食べるのが最高であるが、てんぷらにしてもおいしい。 農山漁村の郷土料理百選 (広島県) より	
あずまずし	あずまずし 島の冠婚葬祭は盛大であることから、豆腐がたくさん作られ、おからがたくさん出るので、宴会で残ったご飯とおからを混ぜてあずまずしを作り、手伝いの人などに振舞う。 聞き書広島の記事 ((一社)農山漁村文化協会発行) より	広島湾
	あずま 秋祭り、正月に酒の肴やおかずとして来客に振る舞われた。 農山漁村の郷土料理百選 (広島県) より	
さつま汁	さつま汁 魚の味噌汁かけご飯のことで、麦飯によく合う料理で熱くしても冷たくしても美味しい。魚は、コノシロやボラがよく使われる。魚を焼いて骨をはずして身をほぐす。味噌を皿に平たく入れ、逆さにして炭火であぶって少し焦げ目がつくくらいに焼く。すり鉢にほぐした魚と味噌を入れてよくする。味噌の量は、魚と同じかやや少なめにする。熱湯をすり鉢に入れてどろどろの状態にまで薄めネギを入れて麦ごはんにかける。 聞き書広島の記事 ((一社)農山漁村文化協会発行) より	広島湾
	さつま汁 宿場町だった海田町に参勤交代の時に来た、薩摩の下級武士が自炊したものが、その起こりだとされている。「汁」とついているが、粘りのある、あんかけご飯のようなものである。魚は、コノシロやアジが使われる。魚のうろこをとり、塩少々をふりかけ、焼いて身をほぐし、すり鉢ですりつぶす。すり鉢の中に味噌を入れてよくまぜる。だし汁は、火にかけて作っておき、そのだし汁をトロリとなるまで入れる。こんにゃくは、4枚にうすくおろし、3cm 程度の短冊切りにし、空炒りし、塩少々で薄味をつける。すり鉢の中に、こんにゃく、ねぎのみじん切りを入れて混ぜ、熱いごはんにかけていただく。好みによって唐辛子をかけてもよい。 海田町ホームページより	
鯛麺	鯛麺 鯛麺は「めん鯛」といわれ、結婚式や棟上げ、年祝いなどのお祝いにはつきものである。中でも、結婚式では必ず作られ、大きな鯛麺が宴席の中央に飾られる。おめでたいことが長く続くようにとの願いを込めて、錦の大皿にそうめんを白い波に見立てて波状におきこの上に大きな鯛を姿煮にして盛り付ける豪華な料理である。そうめんを煮汁をまぶして味をつけておくと美味しいが、色が悪くなるので、煮汁を適度に薄めて別の器に用意している。普通は、一貫目程度の鯛を使う。 聞き書広島の記事 ((一社)農山漁村文化協会発行) より	備讃瀬戸
	鯛麺 4・5月頃、鞆の浦、仙酔島周辺にくる真鯛はサクラダイと呼ばれ、鳴門海峡から明石海峡と、激しい潮の流れを乗り切ったその姿形は正に王者の風格である。鯛麺は、波に見立てたそうめんの中央に焼き上げた大鯛が飛び跳	

変化の状況：昔から引き継がれている食文化		備考
鯛麺（続き）	ねている様を表現し、結婚式の披露宴、棟上げ等、祝い事の宴会の席には欠かせない名物料理で、タイはめでたい、そうめんは細く長くの意で、共にめでたい縁がいつまでも続くように祈る祝いの料理である。 農山漁村の郷土料理百選（広島県）より	
鯛飯	鯛飯 小鯛を丸のまま釜に入れて炊く、豪快な海辺の料理である。この料理は船の上で船頭さんが釣った獲物で飯とおかずを一度に炊いたことに始まると言われている。炊きあがったら、タイの骨をはずして取り出し、身をほぐして全体に混ぜ、木の芽を散らしてすすめる。タイのほかにアナゴ、ボラ、イワシなどの鮮度の良いものも使われることがある。 聞き書広島の食事（（一社）農山漁村文化協会発行）より	備讃瀬戸
	鯛飯 マダイは瀬戸内の海の王様。特に芸予諸島は産地として有名。産卵前のおいしい季節が、ちょうど桜の咲くころということから「桜鯛」あるいは「花見鯛」と呼んで珍重されている。また、タイはめでたい魚としてお祝いの席にはなくてはならない日本の代表的な魚である。 作り方はいろいろあるが、ゴボウを加えるのがコツ。これは生臭さを消すためである。「鯛めし」は普段にいただく郷土料理であるが、海賊料理の名残として今に伝えられている料理である。 広島県 HP（特集ヒロシマ、インライフ）より引用	

変化の状況：昔にはなかった食文化		備考
タチウオ	タチウオは年間を通して漁獲され、呉市豊島（とよしま）では「ひき縄釣り」という漁法で漁獲される。釣った直後に箱立てするなど、品質管理が徹底されており、釣り物のタチウオの中でも市場からの評価が高い。漁獲量は1,980年代に1,000トン以上の水揚げがあったが、年々減少傾向にあり近年では約300トン程度で推移している。	広島湾
アナゴ	廿日市市大野瀬戸でとれるアナゴは、潮流が速いため味が良いとされ、「瀬戸のアナゴ」と称されている。アナゴは蒲焼きにしたものが巻き寿司の具として利用されるほか、アナゴの出汁で炊きあげた醤油飯に蒲焼きを載せた「アナゴ飯」は廿日市市名産として知られている。広島県では平成20年（2008年）の漁獲量は163トで、底びき網、筒漁、延縄漁などで漁獲する。	広島湾
サヨリ干し	サヨリは全国に分布するが、沿岸の内湾や汽水域を好むため瀬戸内海に多い魚である。冬季は岸近くを回遊し、二艘船引き網などで漁獲される。このうち小型のものは丸干し、開き干し、味醂干しなどに加工され、鞆の浦ではすだれ状に干したサヨリが冬場の風物詩として有名である。	備讃瀬戸
鯛ちくわ	鞆の浦は昔から鯛などの魚介類が豊富に捕れ、鯛が産卵期を迎える5月には、桜鯛の群れを何隻かの船で追い込む鯛網が行われてきた。鯛ちくわは、豊富に捕れる小鯛を主原料にして、ちょっと上品な味わいとして人々に親しまれている。農山漁村の郷土料理百選（広島県）より	備讃瀬戸
水軍鍋	魚介類と海草をたっぷり入れ、昆布などを使った出汁で煮込む。酒盛りのあとは、鍋に麦飯を入れて雑炊で締めくくることが水軍流である。 農山漁村の郷土料理百選（広島県）より	備讃瀬戸

【広島県の整理結果】

変化の状況	水産物／水産加工品等	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	その他魚介類の料理 (貝や海藻を使った料理)	資源の減少
昔から引き継がれている食文化	タコ料理	
	デベラ料理	
	カキ料理	
	小イワシ料理	
	あずまずし	
	さつま汁	
	鯛麺	
	鯛飯	
昔にはなかった食文化	タチウオ (呉市豊浜町)	
	アナゴ	
	サヨリ干し(福山市鞆町)	
	鯛ちくわ	
	水軍鍋	