

9) 徳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
小八ぜと豆腐の煮つけ	塩田の溝掘りをすると小八ぜがたくさん取れる。小八ぜをそのままよく洗い、豆腐は角切りにする。鍋に湯を沸かし。塩、醤油ですまし汁より濃い目に味をつけて小八ぜと豆腐を入れて煮つける。	紀伊水道
手長ダコの関東炊き	手長ダコは十月になるとよく取れるので、大鍋に砂糖、醤油、酒を入れて、コンニャクと一緒に炊く。	紀伊水道
おつくり	秋祭りのお客さんの料理、浜子遊山（塩田で働く人の慰安日）の時に作られる。ハマチ、チヌ、セイゴ、スズキなどは、頭と内臓を取って三枚におろして、皮、中骨を取って刺身に切り分ける。	紀伊水道
いがい飯	イガイは冬になると鳴門の海でたくさん取れる貝である。殻を取ったイガイは塩を少しふってもむとぬめりが取れる。米麦半々を洗った中へ、コンニャクの細切り、ずいき、サトイモの小口切りにして、小さく切ったイガイを加えて砂糖、塩、醤油、酒で薄味をつけ、よく混ぜて炊きこむ。	紀伊水道
貝、海藻類	春の大潮のときに潮干狩りに行くとハマグリがたくさん取れるので、すまし汁やすしの具にする。ワカメは、そのまま食べたり、汁の実、酢の物などに使われる。また、生ワカメの茎の酢の物や茎ワカメのつくだ煮などにしても食べられる。	紀伊水道

※上記内容については、聞き書徳島の食事（(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
アジの丸ずし	アジの丸ずし 秋祭りには魚ずしを必ず作る。中でもアジの丸ずし（姿ずし）は、何はさておいても作る。「銭つけて、ご飯を食べて横になって寝んね」—その様な暮らしがしたいという願いがあってぜんご（銭）つきのアジの丸ずしを作る。小アジを背開きして中骨を取り、塩を半日くらいおいてしめ、水でさっと洗って水気をとり酢漬けにする。酢飯を握ってアジをのせ紅ショウガを飾る。 聞き書徳島の食事（(一社)農山漁村文化協会発行）より	紀伊水道
	アジの押し寿司 アジにはゼニ（銭）と呼ばれる堅い鱗が体側にあることから、県南地方を中心に、アジの押し寿司は新築祝いのおみやげなど縁起物として作られている。 農山漁村の郷土料理百選（徳島県）より	
ぼうぜの姿寿司	ぼうぜの姿寿司 「ぼうぜ」とは徳島弁でイボダイのことで、9月から10月にかけて漁獲期を迎える。ぼうぜの姿寿司は、イボダイを頭のついた丸のまま背開きにし、酢で締めて、寿司飯を詰めて押し寿司にした料理である。酢で締めたイボダイは柔らかくなっており、頭から丸ごと食べられる。 聞き書徳島の食事（(一社)農山漁村文化協会発行）より	紀伊水道
	ぼうぜの姿寿司 東京ではエボダイ、大阪でウボセ、北九州でシズと呼ばれる魚を、徳島ではぼうぜと呼んでいる。酢でしめたぼうぜにすだちの搾り汁を加えた酢飯をたっぷり詰めた姿寿司は、甘酢とともに秋祭りになくてもならないものである。姿寿司には地域によって味や塩サバを使うところもある。 農山漁村の郷土料理百選（徳島県）より	

変化の状況：昔から引き継がれている食文化		備考
鯛料理	<p>タイの浜焼き 浜焼きは、大正の頃から始まった料理といわれている。塩釜で沸いた108℃の塩を材料にかけて、その熱で蒸し焼きにする。大事なお客さんにはタイで、家族にはアジ、ベラ、チヌ、セイゴなどを使う。 聞き書徳島の食事（(一社)農山漁村文化協会発行）より</p> <p>鯛料理 渦潮にもまれた鳴門鯛は身がしまってい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タイの切り身をのせ、煎茶を注いで醤油を少し落とす。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。 農山漁村の郷土料理百選（徳島県）より</p>	紀伊水道

変化の状況：昔にはなかった食文化		備考
太刀魚にぎり寿司	<p>タチウオは白身魚であっさりしていて、にぎり寿司をはじめ、刺身、煮付け、焼き魚、唐揚げなど、様々な料理で食べられ、万人向けの大家魚と言える。 農山漁村の郷土料理百選（徳島県）より</p>	紀伊水道
うず潮兜鍋	<p>タイの兜を他の具と野菜と鍋に入れ、煮ながら食べます。味付け（各自好み）は、すだちとしょうゆを小鉢に入れて、針しょうがを添える。 農山漁村の郷土料理百選（徳島県）より</p>	紀伊水道
タイのピリ辛がゆ	<p>空炒りしたそば米と炒めた千切り長ねぎ、タイの刺身をごはんに盛り、わさびをのせ熱湯をかけて食べる。好みですだち、ラー油、粉山椒をかける。 農山漁村の郷土料理百選（徳島県）より</p>	紀伊水道
タイのゆず味噌やき	<p>マダイ、干ワカメ、えのきだけ、赤みそ、さけ、塩、みりん、砂糖、ゆずなどの材料を使った料理です。 農山漁村の郷土料理百選（徳島県）より</p>	紀伊水道
とくしまワカメ・夢巢だち	<p>鳴門ワカメ、手延べそうめん、すだち、れんこんを使った料理で、歯ごたえのあるワカメとこしのあるそうめんが、すだち入りのゴマ風味ソースとよく合いさっぱりと食べることができる。 農山漁村の郷土料理百選（徳島県）より</p>	紀伊水道

【徳島県の整理結果】

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	小ハゼと豆腐の煮つけ	資源の減少、食習慣の変化
	手長ダコの関東炊き	食習慣の変化
	おつくり	食習慣の変化
	いがい飯	食習慣の変化
	貝、海藻類	資源の減少
昔から引き継がれている食文化	アジの丸ずし	
	ぼうぜの姿寿司	
	鯛料理	
昔にはなかった食文化	太刀魚にぎり寿司	
	うず潮兜鍋	
	鯛のピリ辛がゆ	
	鯛のゆず味噌やき	
	とくしまワカメ・夢巢だち	