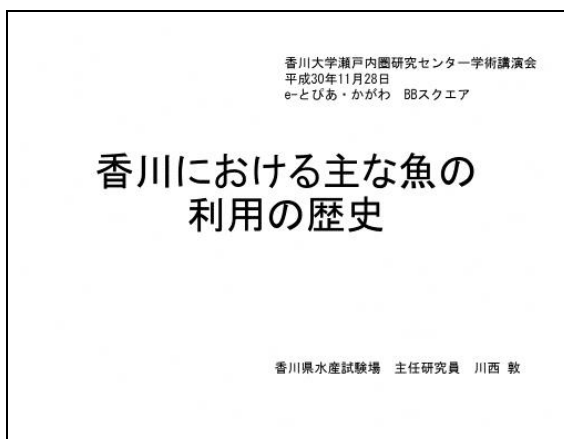


香川における主な魚の利用の歴史

香川県水産試験場 主任研究員 川西敦



皆さんこんにちは。水産試験場の川西と申します。最初に私の略歴などを兼ねまして自己紹介をしたいと思います。私は昭和 56 年に香川県庁に入りまして、最初の 4 年間は水産試験場と栽培漁業センターにおりました。そのあと、31 年間水産課で行政の業務をさせていただきました。そして、2 年間ほど水産試験場に戻りまして、今年 3 月に退職いたしました。現在再任用ということで、半分ほど水産試験場に勤務しております。

水産課の仕事が長く、いろいろなことをさせていただきました。このうち今回の講演内容に関係するものなのですが、平成 2 年から 4 年間をかけて香川県漁業史という歴史の本を作るということで、その事務局をさせていただきました。水産課や試験場の OB の方々に原稿の執筆や編集をお願いしたのですが、「お前も書け」と言われまして、私の方で漁具漁法の歴史について取りまとめさせていただきました。それまで、歴史というものに全然興味がなかったのですが、これをきっかけに少し興味が出てきました。

そのあと、上司から香川県で全国豊かな海づくり大会をやるから「香川の魚に関する冊子を作る準備しておけ」と言われまして、ぼちぼちとやっていました。平成 16 年に高松市で全国豊かな海づくり大会が開催されましたけれども、その時に「香川の魚」という冊子の編集、執筆をさせていただきました。この 2 つが趣味的になりまして、現在は多田先生からも紹介していただいたのですが、この 2 つを合わせて魚の歴史ということで、進化論とか化石とかいうのではなくて、古い資料の中に魚の名前が出てきたら、それを見付けて整理をしています。これを元に和名の経緯などをテーマに、現在こつこつと遊びながらやっております。

一方、仕事の方ですが、海づくり大会が終わった後、県の水産振興施策というのは生産対策一辺倒だったのですが、そのころになりますと、魚の価格なり消費が低迷ということが明らかになり、流通、消費対策をやっていかなければならないということになりました。「まずは香川の魚を選んでもらわなければいけない」と言うことで、そのためには品質向上を図るということはもちろんのこと、それ以外にも「香川の魚の特色なり、物語を見付けて、それを PR の対象にしなければいけない」と言うことで、「歴史に関してもネタがないかな」と、趣味をやりながら使えそうなものを集めてみました。そういうことで、仕事とも趣味とも付かないようなことをやっていたのですが、本日は、そういったものの中から、香

川の魚のうち 4 種類を選び、利用の歴史ということで自分なりにまとめたものをお話していききたいと思います。

本日の内容ですけれども、最初に香川県の漁業生産量の推移、特徴を説明いたします。その中からサワラ、イワシ、イカナゴ、タコの 4 種類を選んで説明いたします。香川県ではハマチ、ノリがメインですけれども、今回はこの 4 種類でお話をしたいと思います。それでは、項目毎に説明いたします。

最初に香川県の漁業生産量の推移ということで、大まかな推移を載せております。明治 28 年から平成 26 年まで、5 年間おきに平均した値です。漁獲統計などは明治 27 年に始まっていますけれども、きりの良いところで 28 年から表を作っております。青色が漁船漁業などの漁獲量です。赤色が養殖生産量です。黒はそれを 2 つ合わせたものです。戦前、昭和 20 年ぐらいまでは 1 万トン以下

で低位でした。その後、徐々に生産量が拡大していきますけれども、現在に比べたら少ない漁獲でした。ところが、昭和 20 年から 40 年代に漁獲量が急速に増加しています。これは技術の進歩とか、富栄養化に伴う増加ということで、特にイワシやイカナゴ類がたくさん獲れました。昭和 45 年から 55 年頃にピークとなり、その後、資源の減少、漁業者の減少等で低下していきます。

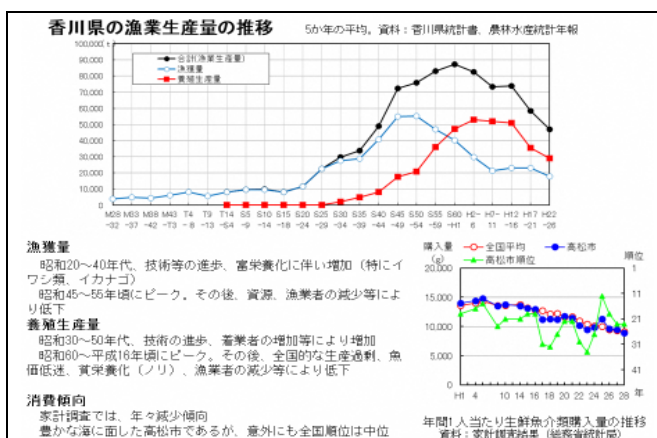
養殖生産量の方ですけれども、養殖も戦前からあったのですが、発達してくるのは昭和 30 年代から 50 年代以降です。技術の進歩とか着業者の増加により生産量が増えています。これも昭和 60 年から平成 16 年ぐらいにピークを迎えて、その後、全国的な過剰生産、それに伴う価格の低迷、それから貧栄養化。特にノリにつきましては貧栄養化により、生産量がかなり落ちました。それと漁業者の減少等で、現在はかつてに比べると半分近い生産量になっております。

右下のグラフに消費傾向ということで、家計調査を用いたグラフを載せております。このグラフは年間 1 人当たりに直しております。見ていただくと全国的に消費量が減少しています。高松市も全国とほぼ同様の傾向です。ただ、高松市の住民というのは、すぐ前に豊か

内容

- 香川県の漁業生産量の推移、特徴**
少量多品種が特徴といわれるが、多くとれるものもあった。
- サワラ**
短期間に漁獲されたものは、どのように流通・消費されたのか。
- イワシ**
イリコはいつ頃からつくられ、発展してきたか。
- イカナゴ**
大量に漁獲したものは、時代を遡ってどのように利用されたのか。
- タコ**
香川県民はなぜタコをよく食べるのか。





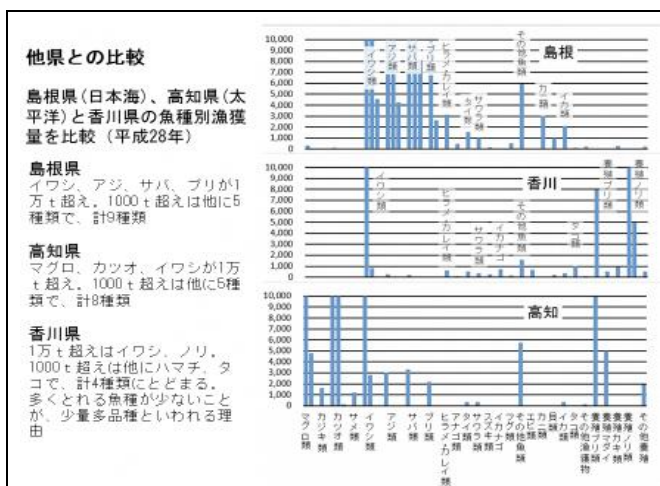
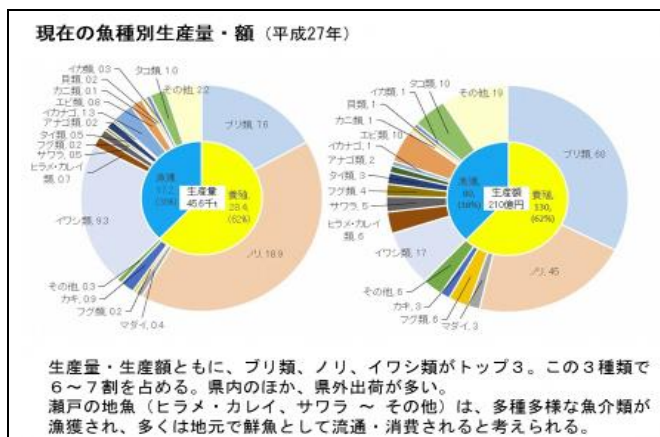
な海があるのに意外にも低くて 20 位前後ということです。このへんが我々の大きな課題となっております。

続きまして、現在の魚種別生産量・額ということで、平成 27 年の生産量を左側に、右側に生産額を示しております。生産量・額ともに、ブリ、ノリ、イワシがトップ 3 でこの 3 種類で 5 割から 7 割を占めております。これらの魚につきましては、県内でも消費しますが、県外出荷の方が割合としては高くなっています。イワシの上の方にヒラメ、カレイ

からタコ、その他まであるのですけれども、このように多種多様な魚介類がありまして、多くは地元で鮮魚として流通・消費され则认为られています。

他県との比較ということで、香川県はよく少量多品種といわれています。私も県の水産課に入った時には「少量多品種が特徴だぞ」と言われました。「それをどのようなグラフを使えば証明できるのかな」と言うことで、今回、右図を作ってみました。日本海側の島根県、太平洋側の高知県との比較です。島根県ではイワシやサバ類が 1 万トン超え、千トンを超えるものも他に 5 種類、計 9

種類あります。高知県はマグロ、カツオ、イワシが 1 万トン超え、千トン超えが他に 5 種類あり、計 8 種類です。それに比べると香川県は 1 万トン超えがイワシとノリ、千トン超えはハマチ、タコの 4 種類ということで、要は多く獲れる魚種が他の海洋に面している県に比べて少ない。そういうことで「これが少量多品種の理由かな」、「このようなことで証明できるのかな」と思います。



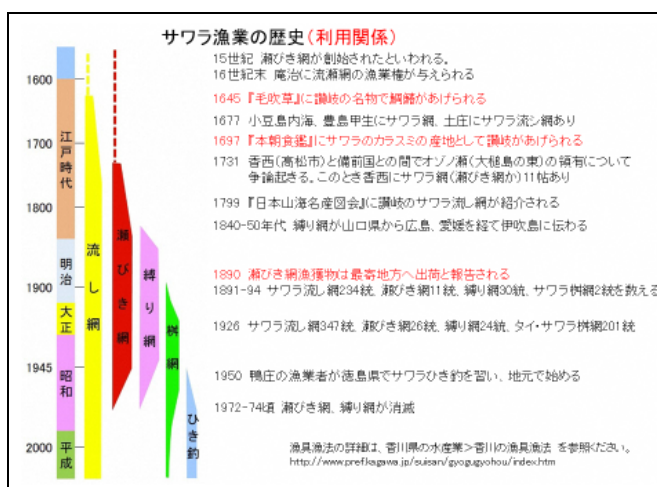
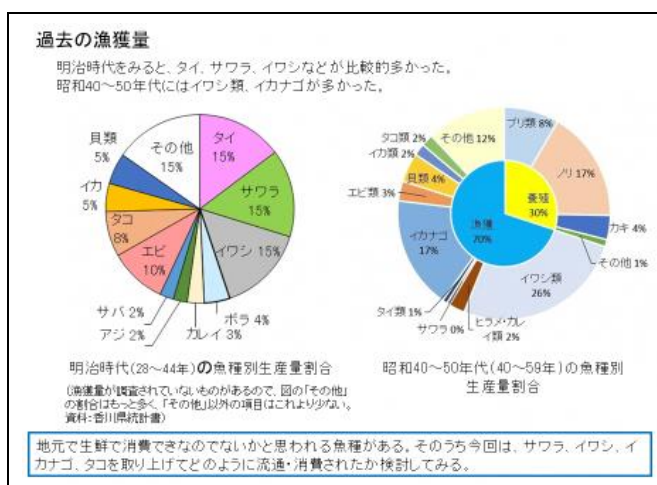
先ほど言ったように少量多品種と言われますけれども、最近ではハマチ、ノリ、イワシがたくさん獲れますし、生産しています。明治や昭和の初めの頃を振り返ってみますと、やはりたくさん獲れる魚がありました。明治 28 年から 44 年の平均の生産割合なのですから、これを見ますと、タイ、サワラ、イワシでほぼ半分ぐらい。それにエビやタコもまあまあ獲れています。昭和 40 年から

50 年代を見ますと、これらの他にイカナゴもたくさん獲れていました。「少量多品種で、地元で、鮮魚で消費されるだろう」と思われているものが多いのですけれども、じっくり見ますと、「とても地元だけで、鮮魚で消費できないのではないか」と思われるものがあります。その中から今回はサワラ、イワシ、イカナゴ、タコを取り上げて、どのように流通・消費されてきたのかを検討してみたいと思います。

最初にサワラですけれども、漁業史を調べたこともあって漁業の歴史から入ります。サワラ漁業は 15 世紀に瀬びき網が創設されたという口碑、言い伝えがあります。瀬びき網は非常に大きな網で、3、4 隻、20 人から 25 人ぐらいで操業し、一度にたくさんのサワラを獲るような漁法だったと思います。それから 16 世紀末には庵治に流瀬網、今も漁師さんは流瀬網と言っていますけれども、おそ

らくサワラの流し刺し網のことだと思います。この流瀬網の漁業権が庵治に与えられています。今までは口碑ということだったので、今度は資料ということで、1677 年に小豆島内海、豊島甲生にサワラ網、土庄にサワラ流し網というのがあります。ここから後の時代は実線になり、実線を太くしているのは統計が増えて行ったことを表しています。

少し前に戻って、1645 年に毛吹草という本があります。この本は俳諧、俳句とか和歌の類なのですから、その本の中に讃岐の名物として、タイ、サワラがあげられています。既にこの頃には讃岐のタイ、サワラが有名だったということがうかがえます。また、本朝食鑑という食品について解説した本なのですから、その中にはサワラのカラスミの産地として讃岐が入っています。他に土佐と阿波の 3 か所があげられていますけれども、讃岐がそ



の1つになっております。

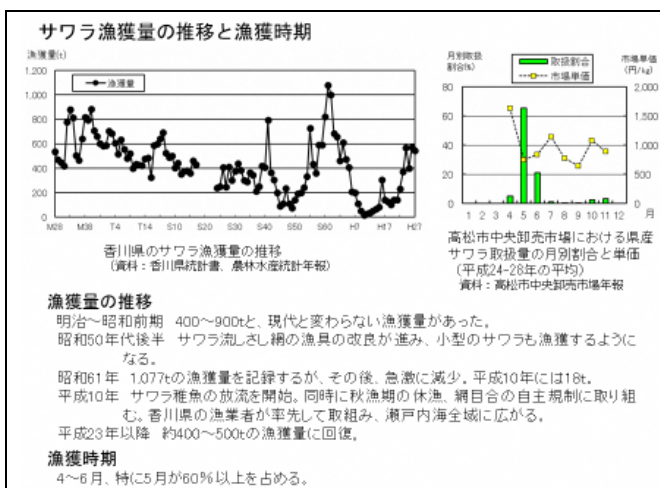
続いて1731年。大槌島、今の岡山県と香川県の県境にある島なのですが、その東側にオゾノ瀬、大園瀬とも言いますが、その領有についての争論、争い事がありまして、この時の裁判の記録が克明に残されています。これはサワラ漁場を巡った争い。おそらく瀬びき網だったと思いますけれども、香西の方でサワラ瀬びき網が11帖あったということです。そして、ここで獲ったサワラのカラスミを将軍に献上したといったことも分かります。このように江戸時代から、讃岐では盛んにサワラが獲れたことが分かるのですけれども、カラスミ以外にどのように利用したかが、なかなか見当たりません。

明治時代になりまして、赤で書いていますが、「瀬びき網漁獲物は最寄地方へ出荷」という報告書があります。同じ報告書にタイ網もあるのですけれども、タイは活魚にできるものは活魚にして大阪方面に、活魚にならないものは最寄地方に出荷というように、おそらく江戸時代から続いているものだと思います。タイは活魚にできますが、サワラは活魚にできないので、近い所に持って行って、そこで消費、買ってもらうしかなかったということが分かるかと思います。

その後、大きな漁具の瀬びき網、縛り網は昭和の中ぐらいに消滅して、現在は流し網、それから桝網。桝網はまだやっているかどうか分からないのですけれども、タイ・サワラ桝網というのがありました。それから引き釣りの方は、結構、時代が遅くて、戦後に増えてきたものだと思います。

次がサワラの漁獲量の推移と漁獲時期です。明治28年から平成27年までを書いていますけれども、明治から昭和前期にかけて、400トンから900トンということで、現在と変わらない漁獲量がありました。当時の漁具はそれほど高度で立派なものでなかったと思いますが、既にこの頃には現代と変わらない漁獲量がありました。昭和20年代から30年代、40年代と減少していくのですけれども、

50年代後半になりますと、サワラ流し刺し網の漁具の改良が進んで小型のサワラも漁獲するようになり、昭和61年には千トンを超えるという漁獲量になりました。ただ、その後急激に減少し、平成10年に18トンになりました。このようなことに危機感を持った漁業者は、秋漁を全部休む、網目を拡大するといった自主的な規制に取り組みました。それと共に県や国にサワラの稚魚の生産を依頼して放流を開始しました。漁業者がこのような自主規制に積極的に取り組むとともに、他県の漁業者にも働きかけて、自主規制が瀬戸内海全体に広がって行きました。そのおかげだと思えるのですけれども、平成23年以降は400～500



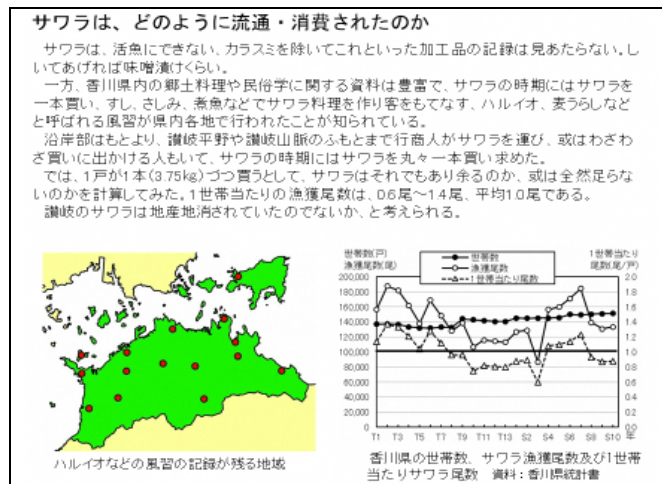
トンの漁獲量に回復しております。

右側のグラフは高松市中央市場における県産サワラの取り扱い量の月別割合ですけれども、これを見て分かるように、漁獲時期が4月から6月までありますが、5月に6割以上が出荷されています。このようにサワラはたくさん獲れて、しかも短期間に獲れるとなると、はたして県内で全てを消費できるのかといった疑問が生じます。

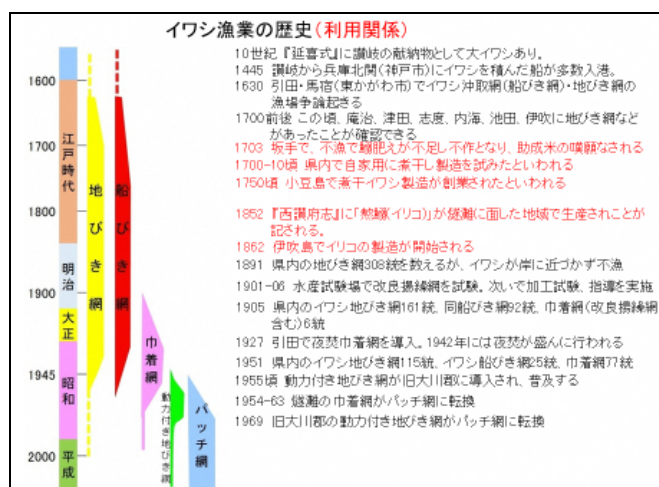
「サワラがどのように流通・消費されたのか」と言うことですが、先ほど申しましたように、サワラはタイのように活魚にできないので、遠隔地に持って行くことがなかなかできません。カラスミを除いて、これと言った加工の記録も見当たりません。強いて言えば、みそ漬けが昭和の中ぐらいに若干出てきますけれども、それ以外になかなか見当たりません。一方、「香川の魚」を書く時に、

いろいろ郷土料理や民俗学に関する資料を集め調べてみました。すると、結構サワラに関する記事が多くて、サワラの時期にサワラを1本買い、寿司、刺身、煮魚などのサワラ料理を作って客をもてなすハルイオ、麦うらしなどと呼ばれる風習が県内各地で行われたことを知りました。左の図が、そのような記事のある地域です。これを見ますと、沿岸部はもとより讃岐平野や讃岐山脈のふもとの塩江などにまで行商人がサワラを運んで、あるいはわざわざ買いに出かける人もいて、サワラの時期にサワラを丸々1本買い求めたといった風習がありました。特に、他の魚についてはこのようなことが書かれておらず、ことサワラに関しては、かなり内陸まで流通していたことが分かります。

そこで、「香川県1世帯当たり1本ずつサワラを買ったらどうなるか」と言うことで、計算してみたのが右側の図です。大正から昭和10年までにしていますけれども、だいたい1世帯当たり0.6尾から1.2尾。平均すると1尾ということで、十分地産地消が可能だったと思います。要するに、サワラは他の魚よりも内陸の方に消費を拡大して行くことで、県内で消費されたのではないかと思います。仮説ですけれども、今までの資料を見ますと、そのようなことが成り立つのではないかと思います。



次に、イワシですけどもイワシも漁業の歴史から説明いたします。10世紀、延喜式という平安時代の法令集がございまして、そこに讃岐の献納物として大イワシが記載されています。一方、備中、安芸、周防などの瀬戸内海に面する区域ではヒシコイワシが献納されています。ヒシコイワシはカタクチイワシのことで、この大イワシはカタクチイワシではなくて、マイワシかと思います。その



後、1445年、現在の神戸市兵庫区にあたる所ですが、「兵庫北関に讃岐からイワシを積んだ船が多数入港」ということで、讃岐からイワシを積んだ船が通関、関税を取られていたと思います。そのような記録が残っております。その頃は既に大量のイワシが漁獲されていたことがうかがえます。江戸時代に入りますと、また漁場争論の記録が出てきます。引田でイワシの沖取り、船びき網だろうと思いますが、と地びき網の争論が起こっています。それから、1700年頃の記録から県内の各地で地びき網があったことが確認できます。

イワシの利用方法ですけれども、全国的な通説では、江戸時代に入り商品作物のために肥料にされたと言われています。田作りという言葉もありますが、県内の資料にそれを証明するものがなかなか出てきません。一つ見付けたのが小豆島の坂手です。不漁で鰯肥えが不足し作物が不作となり、助成米の嘆願をしております。私の見た限りでは、これがイワシを肥料に使っていたということを証明する唯一の資料です。おそらく、全国的な通説のように江戸時代の中ぐらいまでは、主には肥料。当然、人も食べていたと思うのですけれども、大量に獲れたものは肥料にされていたと思います。

イリコにつきましては、1700年から1750年ぐらいに県内で煮干し製造が始まったという口碑、言い伝えが水産試験場の報告書に記されています。同時代資料としては、西讃府志という丸亀藩が作った郷土資料ですが、そこに明確にイリコが鰯灘に面した地域で生産していることが書かれております。

ちなみに伊吹島では、1862年、文久2年ですね。その頃、イリコの製造が開始されたということが香川県海外出漁史という本に記されております。このように、江戸時代の中ぐらいまでは主に肥料にされ、イリコが作られるのは、おそらくは1700年以降、1700年代の遅い時期であると思います。実際に資料で確認できるのは、幕末になってからです。

鰯節は歴史を書いた本がたくさんあるのですけれども、イリコについては全国に煮干し協会というところがある本1冊のみです。全国的にイリコがいつ頃から作られたかということが少し触れられております。その資料によりますと、「1754年の摂津の記録がイリコの初出でないか」というように述べられています。

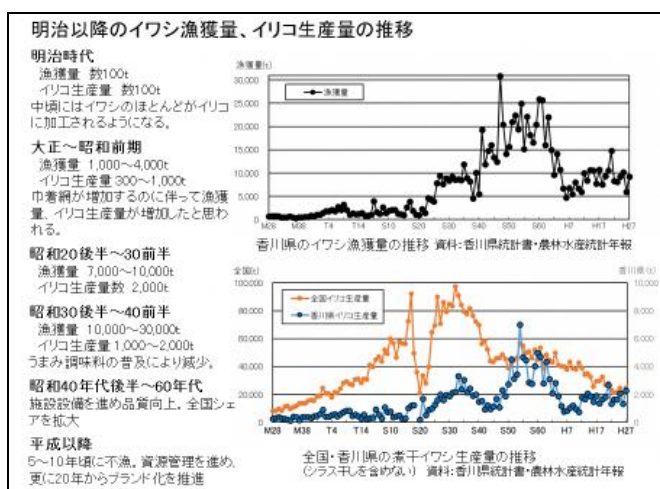
一方、漁法の歴史についてはいろいろ書いていますけれども、時間の関係もあるので省略させていただきます。

次に、明治以降のイワシの漁獲量、イリコの生産量の推移ということで説明いたします。明治時代のイワシの漁獲量はだいたい数百トンぐらいで、今と比べてかなり低レベルです。イリコの生産量も数百トンということで、今と比べるとかなり少ない状況です。ただ、明治時代中頃にはイワシのほとんどがイリコに加工されるようになるというように試験場の報告などに載っております。大正から

昭和前期。この頃になりますと、今までの地びき網、船びき網から沖合でイワシを獲る巾着網というものが普及してきます。特に昭和以降に普及してくるのですけれども、それに伴って、漁獲量やイリコの生産量が増加していきます。昭和20年代から30年代、この頃にかけて巾着網が大活躍した時代だと思います。漁獲量がだんだんと増加しております。30年代の前半には漁獲量が1万トン。イリコの生産も2千トン。今と同じぐらいのレベルになっております。その後、昭和30年代の後半になりますと、うまみ調味料が普及して、本県も同様、全国的にイリコの生産量がガクッと落ちてきます。

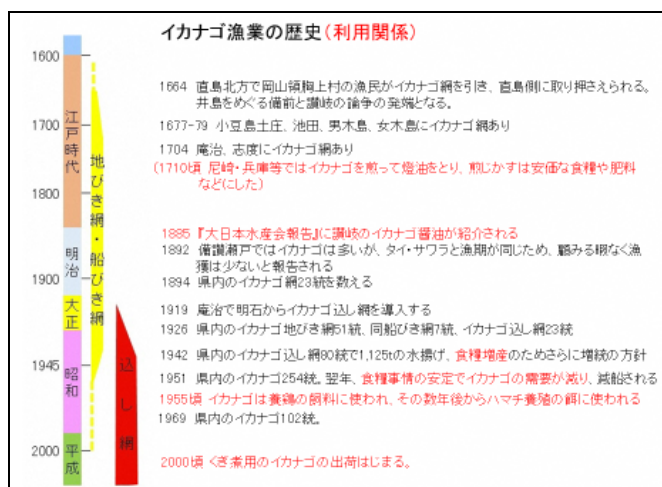
図の説明を忘れていましたけれども、上が本県の漁獲量。下が全国と香川県のイリコの生産量です。朱色が全国で青色が香川県です。香川県と全国は1:10です。香川県は全国の10分の1のレンジにしています。同じところに点があれば、全国の1割ぐらいが香川県産ということになります。

話を戻しますけれども、昭和30年代、40年代の前半はうまみ調味料の普及によって生産量が全国的にも、香川県でも減少しています。その後昭和40年代以降ですが、全国的にはそれほど復活していないのですけれども、香川県では急激に増加しています。この時に施設整備を進めて品質向上を図って、全国シェアのだいたい1割近くを占めるようになってきました。ところが、その後、また減少します。平成5年から10年ぐらいですけれども、この時は漁獲物自体が減ってきました。消費よりも漁獲量自体が減ってきたという状態でした。この時に愛媛県、広島県とともに資源管理をし、それ以降、11年、12年以降には2千トン程度の生産となっています。さらに最近はブランド化ということを進めております。それと共に、ここ4年、5年ほどチリメンが全然獲れないといった年が続いています。逆に大羽がたくさん獲れたりもしています。チリメンが少ないのでチリメンを獲るのを我慢して少し大きくなってから獲ろうということで、毎年資源状態を考慮しながらの漁獲が続いている状況です。このように、イリコというのは江戸時代の末ぐらいから、香川県の漁業生産



の一翼を担っていたと思います。

次はイカナゴです。これもまた最初に漁業の歴史です。今度は直島の東側にある井島。ここも県境が引かれていますけれども、この県境が引かれた元になるのが漁場争論です。岡山県の漁民がイカナゴ網を県境のきわどい所で引き回してトラブルになり、論争が起きております。ちなみに、このイカナゴという名前はイカナゴという種の和名の初出だと思います。このイカナゴ網は岡山県の方



なのですけれども、その後の資料で、小豆島や男木島などにもイカナゴ網がありました。さらにその後、志度にもイカナゴ網がありました。

イカナゴもどのように利用したかということが、なかなか出てきません。全国的な書ですけれども、その中に尼崎や兵庫では煎って燈油にしたことが記されています。その煎じかすは安価な食料や肥料などにしたということが記されています。ただ本県のイカナゴがそのようなものに利用されたかどうかということを確認するものはなかなか見つかりません。明治時代に入ると、今度は大日本水産会報告という業界団体の月報誌ですけれども、その中に讃岐のイカナゴ醤油が紹介されています。これが讃岐のイカナゴ醤油が有名になるきっかけだと思いますが、やっと、どのように利用されたかということが若干見られます。

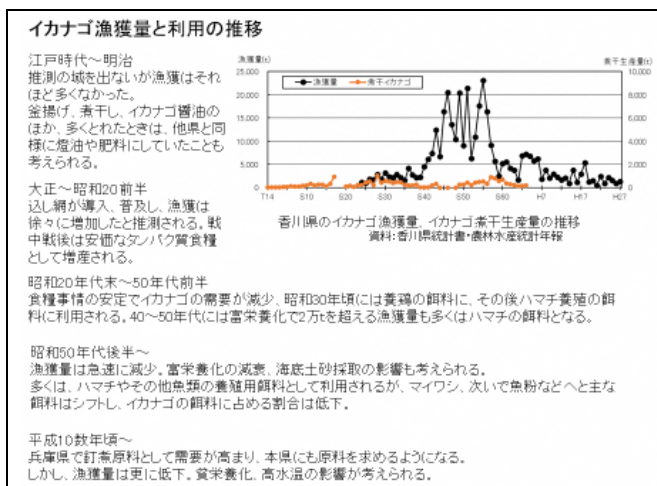
お話ししましたように、「イカナゴをどのように利用したか」と言うのはなかなか出てこないのですけれども、「なぜ出てこないか」と言うのはその次にある「備讃瀬戸ではイカナゴは多いが、タイ、サワラと漁期が同じために、顧みる暇なく漁獲が少ない」という報告です。これは農商務省、今の農水省なのでしょうけれども、その水産の担当者が全国各地を巡回して、漁業や魚の状態を詳しく調査した報告です。春、4月、5月頃にイカナゴの漁期があるのですけれども、ちょうどタイ、サワラと同じ漁期に重なるので、よりお金になるタイ、サワラに人手が取られて、イカナゴを獲る人が少なかったために資料が出てこないし、おそらく漁獲量もこの頃まで少なかったのではなかろうかと思います。

イカナゴの漁獲は明石の方からイカナゴ込まし網が導入されて増えてきます。これが大正の初めぐらいです。大正から昭和前期にかけて統数が増えてきて、戦中の1942年ですが、80統までイカナゴ込まし網が増えました。この頃は食糧難だったのでしょう。イカナゴは豊富に獲れるということで、さらに食糧増産のために込まし網を増やすといった方針が打ち出されております。

戦後の1951年にはイカナゴ込ませ網が254統になっています。このように増えていったのですけれども、この頃から食糧事情の安定でイカナゴの需要が減り、込ませ網の減船が行

われました。人が食べきれなかったイカナゴの余ったものは、1955 年頃、昭和 30 年頃ですけれども、一時、養鶏、ニワトリの餌に使われました。その数年後から、今度はハマチ養殖が盛んになってきて、その餌に使われるようになりました。

次に、イカナゴの漁獲量と利用の推移について説明します。先ほどの説明と若干重複しますが、江戸時代から明治にかけて、漁獲量はそれほど多くなかったと思われます。大正から昭和 20 年頃にかけて込み網が導入され、普及に伴って漁獲量が増加して行きました。そして、戦中・戦後は安価なタンパク質食糧として増産されました。そのイカナゴの漁獲量が統計資料に出てくるの



は昭和 24 年からであり、それ以前の漁獲量の記録はありません。ただ水産加工の統計にイカナゴ煮干しというものがあり、それを茶色の点で書いています。

昭和 20 年代末から 50 年代前半にかけて食糧としてのイカナゴの需要は減少しますが、ニワトリの餌、その後、ハマチ養殖の餌に利用されました。特に 40 年代 50 年代は 1 万トンから 2 万トンという非常に多くの漁獲量がありました。おそらく、このほとんどがハマチ養殖の餌になったと思います。昭和 50 年代の後半以降に漁獲量が急激に減少いたします。この原因は富栄養化の衰退、海底土砂採取の影響も考えられると思います。そして、ハマチの餌はイカナゴからマイワシや魚粉などへとシフトして行き、ハマチ養殖におけるイカナゴの役割が次第に低下して行きました。

少し確認が不十分なのですが、平成 10 数年頃の最近のことですが、養殖の餌に代わって兵庫県の方でイカナゴの釘煮の需要が高まりました。そこで、香川県にも原料を求めるようになり、香川県からも供給しております。しかしながら、漁獲量はさらに低下。富栄養化、高水温の影響が考えられます。このように、イカナゴは古くから食糧にされていたと思います。特に戦中、戦後は貴重な食料源だったと思います。その後、食糧事情が安定したことからニワトリやハマチの餌になりました。そして、最近になって、やっとまた人間の食べ物に戻ってきました。ところが残念なことに漁獲量が減少してきています。

参考ということで、イカナゴ醤油が讃岐の名産となった経緯を示していますが、飛ばして時間があればご説明したいと思います。

最後にタコを説明したいと思います。タコは文書より先に遺跡で出ています。6世紀末から7世紀のイダコつぼが出土しており、7世紀後半のマダコつぼも出土しています。古い資料を見ますと、干しダコにして奈良や京の都に献上していました。

江戸時代の資料で確認できるものとしては、庵治の方で現在の統数と変わらない大ダコつぼの数があったことです。

流通についても、なかなか出てきませんけれども、1900年頃にタイと共にタコも活魚で運搬ということで、江戸時代からタイが大阪の方に活魚で運ばれていたのですけども、この頃になると「タイよりもタコの利潤が良い」ということで、タコの活魚出荷も盛んに行われるようになっていきました。

図の下の方に漁獲量を載せていますが、タコには主として3種類あります。これらが統計的に分かれている時期がなく、昭和42、43年ぐらいから平成8年ぐらいまで、マダコとその他タコに分かれていますけれども、それ以外の時期はタコ類として1つになっています。明治から昭和の始めぐらいまではだいたい500トンで来ていますが昭和30年から50年ぐらいまで1,500トン。その後、低水温などの影響と思いますが減少します。そして、平成に入り平成20数年ぐらいまで、2,000トンほどの漁獲量がありました。タコは漁獲量のふれが大きい魚種ですけれども、最近はいくら減少傾向にあります。

参考 イカナゴ醤油が讃岐の名産となった経緯

江戸時代
1750『料理山海鏡』(全国の珍味を集めた料理書)に明石、淡路のイカナゴ醤油が紹介される
1831『魚鑑』(江戸の日本橋魚市場の近くに住む医師の著作)にイカナゴ醤油が記される
幕末から明治にかけての年代不詳ではあるが、『純鯨魚譜』にイカナゴ醤油は「讃岐/名産ナリ」のイモがあり、『くにくに名物づくし』(見立番付の一つ)に「さぬき いかなごせうゆ」が記されている。

明治～大正
1881『諸産』(文部省編集の辞書、未完)にイカナゴ醤油は讃岐の産とされる。『言海』(1889)も同様に掲載。
1885『大日本水産会報』(1882年設立の水産団体の月刊誌)に、河原田盛英が「わらだもり」は、当時農商務省水産局勤務が、讃岐のイカナゴ醤油を詳しく紹介する※1。また上総でも製造されることを記す。
1886水産共進会に庵治からイカナゴ醤油が出品される。
1897第二回水産博覧会に小田村、中笠居村、磯雄島村、直島村、片原町、西新通町からイカナゴ醤油が出品される。
1916『日本水産製品誌』が刊行され、河原田(1885)の内容を要約する形で讃岐のイカナゴ醤油が記され、より広く知られることとなる。

昭和
1932『大言海』にイカナゴ醤油は「讃岐の名産」と記される
戦時中 大豆醤油が統制経済下にあったため、最もよく製造された(佐藤1993)
1955頃 統制が解除され、各家庭では作られなくなり、イカナゴ醤油は姿を消した(佐藤1993)
1955『広辞苑』(初版)にイカナゴ醤油は讃岐の名産と記される(第7版2018も同様)

考察
讃岐のイカナゴ醤油は、明治の早い時期から辞書に載り、国の水産局からも紹介されて有名になったと考えられる。それらに取り上げられるには、ある程度の製造高や品質の確保、世間での評判が必要であり、同時代資料は見つからないが、明治以前からの努力や工夫の歴史があったと考えられる。

※1:この報告では、『讃岐のイカナゴ醤油について中世以前のことが述べられているが、イカナゴの魚名が資料に見られるのは寛文では近世以降であり、裏付けることは難しい。

タコ漁業の歴史(利用関係)

6世紀末～7世紀前半 県内の遺跡からイダコつぼが出土。タコつぼ(マダコ用)は7世紀後半。

8～10世紀 干しダコ(鰯)として奈良・京の都へ献納していた。

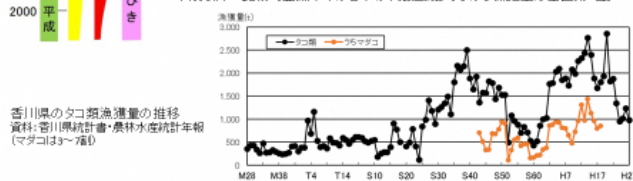
江戸時代 庵治では現在の統数と変わらない大だこつぼなわがあった。他の県内各地でも盛ん。

1900頃～ タイとともにタコも活魚で運搬。

1909頃 大だこつぼなわ232件、いしだこつぼなわ109件、タコ約94件の屋あり

1955頃 大だこつぼなわ461件、いしだこつぼなわ15件4の許可件数。たこ約676件の養殖あり
昭和50年代 漁獲量は低迷。冬季の低水温(52、55、56、59年は6℃台に低下)の影響と言われるが定かでない。

平成以降 比較的に豊漁の年が多いが、最近減少。しかし漁獲量は全国第5位。

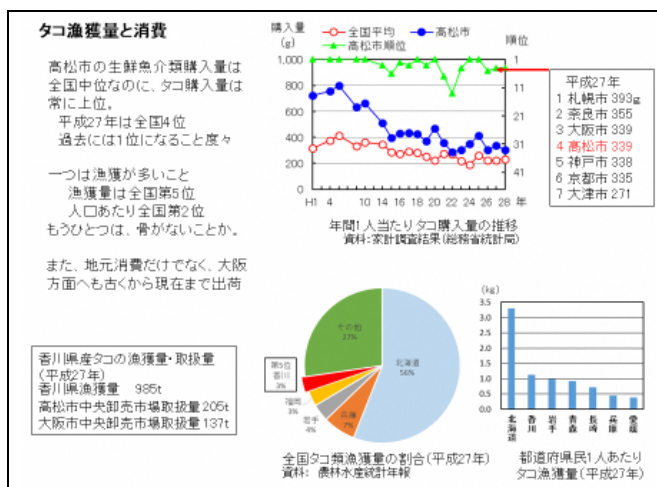


トップ3に入ることはないのですが、
けれども、明治ぐらいから現在まで、
結構、タコは漁獲量が多く、全国的に
見ても上位にあります。先ほど示し
ましたように、平成22年、23年頃は
非常に漁獲が多かったのですが、ハマチ、
ノリ、イリコのブランド化に続いて、
タコも特色を付けてPRしようとい
うことが水産課で議論されました。
そこで、「どのような特色を付けよう
か」と言うことで、いろいろ探してみ

ました。ところが、タコと言えば、やはり兵庫県、明石が有名であり、讃岐産というのはな
かなか資料には出てきません。1つ見つけたのは延喜式という古い資料に、「京の都に讃岐
から干しダコを送っていた」ということ。それともう1つは、ここに示していますように、
高松市の一人当たりの年間購入量が常に上位にあるということです。鮮魚全体の購入量で
は全国の中位ですけれども、タコに限っては上位に入っているということです。1位になる
こともたびたびあります。27年には4位ということで、これも売りの一つにして、タコ好
き県民というようなことでPRに書いてみました。これは結構受けて現在でも時々使われて
います。歴史ネタというのは外れることが多いのですが、このように「いろいろな統計を引
っぱり出して分析してみると、特色を付けることができるのではないか」と思います。

それでは「なぜタコの消費が多いのか」と言うことですが、まあ、一つは全国5位と漁獲
量が多いこと。県民1人当たりの漁獲量に直すと全国2位になります。北海道は別格なの
ですけれども、兵庫県に比べても1人当たりの漁獲量が倍以上もあります。こういったこと
で、やはり供給が多いと、当然、消費も多いということになります。もう一つはタコには骨
がありません。ハマチも一生懸命PRして消費拡大を図っていて、結構これも全国的に上位
にあります。ハマチの主な消費は刺身であり、これも骨を気にせずに食べられるということ
で。2つだけではありますが、「骨のないものが香川県には普及し易いのかなあ」と思いま
す。逆に言えば、骨の付いたものは魚食の普及が難しいというようなことがうかがえるか
と思います。

それから、明治ごろの資料に出てきましたけれども、タコは大阪方面へ出荷ということで、
これは現在まで続いています。現在は香川県の漁獲量が少ないのですけれども、また漁獲量
が多くなってきたら、「なにか特色を付けて関西方面に売り込んでいかなければならな
い」と思います。それについてはまだアイデアがないところでございます。



以上、とりとめのない話なのですが、けれども、最後に少しまとめてみます。香川県で比較的多く獲れる魚種のうちの4種類について、利用の歴史を検討しました。

- ・サワラは江戸時代から盛んに漁獲されて、明治時代には現在と変わらない漁獲量でした。短期間に漁獲が集中するが、県内の広範囲に流通し地産地消したと推測されます。

まとめ

香川県で比較的多くとれる魚種のうち次の4種類について、利用の歴史を検討した。

サワラ

江戸時代から盛んに漁獲され、明治時代には現在と変わらない漁獲量だった。短期間に漁獲が集中するが、県内の広範囲に流通し、地産地消したと推測。

イワシ

イリコの製造は口碑では江戸時代中頃だが、資料で確認できるのは江戸末。明治以降、漁法・製造の改良、さらに資源管理などに取り組みながら継続。

イカナゴ

江戸時代から漁獲されていたが、昭和前期まで不明。さほど多くなかったと推測。戦中・戦後に増産されるが、昭和30年代以降は主に魚類養殖の餌料に供給。平成10数年から釘煮原料の需要が高まるが、漁獲量は激減。

タコ

有史以来漁獲し、干ダコにして奈良・京の都へも献納。タコの生育に適した海に恵まれ、地元消費とともに県外へも出荷。

- ・イワシですけれども、イリコの製造は口碑では江戸時代中頃だが、資料で確認できるのは江戸時代末です。明治以降に漁法・製造の改良、さらに資源管理などに取り組みながら継続しています。
- ・イカナゴですけれども、江戸時代から漁獲されていたのが確認できるのですが、どのように利用されていたのかということとはなかなか分かりません。戦中戦後にかかなり増産されますが、30年代以降は主に魚類養殖の餌料、平成10数年以降は釘煮の原料としての需要が高まるが漁獲量は激減します。
- ・タコは有史以来漁獲をされていて、干しダコにして奈良や京都へも献納しているという記録もあります。香川県はタコがたくさん育つような海に恵まれていて、地元でもたくさん消費するし、県外へも出荷しています。

というような取りまとめとさせていただきます。

以上で、発表を終わります。どうもご清聴ありがとうございます。

[本城]

ありがとうございました。では、質疑に入りたいと思います。

[山本様]

大阪の山本です。2つありまして、1つはイカナゴのことです。イカナゴ醤油は今でも売っているのでしょうか。買えるのでしょうかということが1つ。あと1つは、先日もシンポジウムがあったのですが、イカナゴの漁獲量の減少に貧栄養化が関係している、餌生物が少なくなっているという話がありました。イワシについてはたぶんイリコを作っている以上、油イワシの問題があると思います。油イワシはおそらく餌が多いから油イワシになるのだと思いますが、近年、その油イワシは減っているのでしょうか。その2つです。

[川西]

イカナゴ醤油ですが、私は最近フィールドで調査したことがないのですけれども、5年ぐらい前までは売っていました。しかし、最近はやめたのではないかと聞いてきました。庵治に復活させた方がおられたのですけれども、そこももう止めたということです。ただ、ネットなどを見ますと、いくらかは作られているようですけれども、特に私の方からアプローチしたようなことはございません。油イワシは夏を過ぎると毎年のように発生していましたが、極端ではないけれども、おそらく今もいくらかは発生していると思います。

[栩野様]

10年ほど前、触ればベタベタの油イワシがありましたが、最近はその時期に獲らないということもあるので、それほどひどい油イワシを見ないですね。品質的にも最近結構良くて、中羽でも、今年、去年あたりは非常に良いものが獲れていました。やはり、若干、餌のコペポダが減っているのかなというイメージがあるのですけれども。

イカナゴ醤油の話についてですが、庵治に西幸さんという店があったのですけれども、一昨年止められたようです。2年前の話ですが、長尾という所に菊水さんという旅館があって、そこで少し作っているという話がありました。ただ、非常に少量だったので、私も接触した時には既に売り切れていました。毎年3ヶ月ぐらいで売り切れてしまうような話でした。ただ兵庫の方でまだ作っているというような話もありますので、兵庫県に行くとか、明石の近辺で入手できるのではないかと思います。

[本城]

その他にございませんでしょうか。

[原直行様]

香川大学の原です。貴重な話をありがとうございました。質問が2つございます。1つ目ですが、私は経済が専門なので少し経済的な視点から言いますと、サワラが瀬戸内海の近県の人達と連携して、数量調整というか、獲り過ぎた後、しばらく獲らないという時期があったというお話があったと思います。イワシについてもあったと思うのですが、経済学でいうと共有地の悲劇という問題があって、つまり「お互いに獲った者勝ちの世界になってしまうと、それが通常守られないはずだ」と言うことになると思います。サワラやイワシの数量が回復するようなことが県を超えたレベルで実現したというのは、川西さんにとって当たり前なのかもしれませんが、経済学的に考えると非常に特殊な例であって、通常は皆が効率的に経済学的に動くと共有地の悲劇の問題が起こってしまいます。それがどうして起こらずに数量が順調に回復していくことができたのかということです。

それから2つ目の質問は、例えば香川県が今オリーブハマチをブランド化して県外に売

っていることが良く見えてくるのですけれども、サワラのような割と地産地消の魚についてはどのように売っていくというのですか。そのための政策はどのようなことが具体的に行われているのかということも知りたいと思ひまして。その2つです。

1つ目は県を超えた政策的な展開が共有地の悲劇の問題が起こる中で、どのようにして実現できたのかということ。それから2つ目は県外に出さないような地産地消レベルの魚を守っていくというか、あるいはその生産を伸ばしていくためには、どのような政策がとられているのかということです。

質問は2点ですが、釘煮によってイカナゴをもう一度人間が食べるようになったというお話はとても面白く思ひました。

[川西]

サワラの資源回復の取り組みなのですから、永島さんが一番詳しいと思ひますけれども。

[永島様]

急に振られました香川県漁連の永島です。最初の質問のサワラの取り組みの件ですが、昭和61年に1,075トン獲れたサワラが、平成10年には18トンぐらいしか獲れないという、急激に減少していく中で、漁業者自身がサワラ資源を増やさないと思目だという崇高な思ひがありました。そこで、香川県漁連や県に要望して、「種苗生産してもらえないか」という話を国に働きかけ、今でいう水産総合研究センターで種苗生産が開始されました。それで、まず香川県と兵庫県がそのような資源管理に取り組みましたが、この広い瀬戸内海の中を回遊するサワラを増やすには、やはり瀬戸内海全体で取り組まなければ資源を増やすことができないということで、国も平成14年に資源管理計画という施策の第1号でサワラに取り組んでくれたということです。今でも瀬戸内海の11府県でサワラの資源管理に取り組んでおり、許可期間で1カ月休業するとか、網目を拡大するとか、漁獲量を制限するとか、といった取り組みをしてきています。

カタクチイワシについては広島、愛媛、香川の3県が燐灘で資源管理に取り組んでいます。香川県は特に愛媛との繋がりが昔からあり、漁期の開始日とか、金額が安くなった時に休漁するとか、そういった取り組みがなされています。

2つ目の質問については川西さんに戻します。

[川西]

お答えいただきありがとうございます。永島常務さんは漁業者の取りまとめ役として、このような資源管理に取り組むに当たって、いろいろと漁業者を説得されるとか、県や国に意見を言うなど要の役割をして頂いておられます。今後ともよろしくお願いいたします。

2つ目の質問の「サワラが増えたらどのようにして売っていくか」という話なのですから

ども、平成10年に減少して、それから後、今、徐々に回復しており、平成23年ぐらいから400トン、500トンレベルになりましたが、この頃になってサワラが安くなってしまいました。特にたくさん獲れた日にはかなり安くなったので、水産課の方でも「資源対策ばかりではなくて、価格対策もしなければならない」と言うことで、いろいろアイデアを出して取り組みました。ですが、まだこれといった方針なり方策が取れていないと思います。これについては大山さんあたりが担当だと思いますが。

[大山様]

水産課の大山です。これについては逆に川西様にお聞ききしたいと思ったことです。香川県は少量多品種であって、これといってたくさん獲れるものがないというのが一つの特徴だと思います。そこで、時期が来るとサワラの販売促進などを行っていますが、単発に終わってしまいます。「年間を通して行うものがないのが現状かな」と思っています。そこで、水産課の方でも地魚の消費拡大などのPRにも取り組んだりしています。

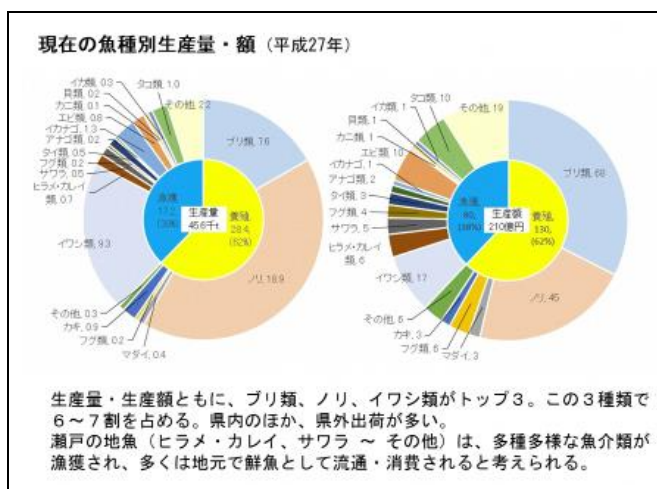
逆に私からの質問ですけれども、今回取り上げてもらった4種類の魚種のうち最も売れるとか、PR効果があるようなものをお聞ききしたいのですが。

すみません、質問を返して申し訳ありません。

[川西]

サワラの売り方については平成24年、25年にいろいろな取り組みをしました。ところが、これといったものがなくて単発のフェアに終り、また加工にも取り組んだ^①ですけれども、なかなか、商品化までに至らないというのが現状です。ハルイオといった風土の歴史もあるので、生活改善の方に聞いてみますと、このハルイオ自体も「今頃そんなことをしている人はいないだろう」と言うようなことです。「そのような伝統も消えて行く状況かな」と思います。今後もサワラは資源管理を図りながら漁獲をしていくと思いますから、今と同じぐらいのレベルの漁獲が今後もずっと見込めるように思います。そこで、今度は何とか価格を維持させて行きたいと思っています。県内での消費拡大が難しければ、県外に売っていく手もありますが、県外はどちらかと言うと岡山県がかなりPRをしています。香川県はそんなにPRしていないのですけれども、なにか考えて価格の安定に努める必要があると思います。そういったことを少し行ってみたのですけれども、「今はうまく行っていないような状況かな」と思います。

大山君の質問の「何が今から売れるのか」と言うことなのですがけれども、要はたくさん獲れるものを売るというのが基本だと思います。最初の頃に説明したグラフに戻っていただいて、まず生産量・額の多いハマチの消費拡大を図りました。10年前でしょうか。その後、平成21年からハマチ以外にも取り組みを広げようということで、ノリとイリコを足して3種類にしました。それもうまく行っているということで、次に多い順にやろうということで、今までやったのがタコ。最近でしたらサワラとかタイ。このように多いものから順にやって行ったという経緯があります。



[大山様]

はい。ありがとうございました。

[本城]

時間が参りましたので、講演を終わりたいと思います。どうもありがとうございました。