

科学研究費助成事業 研究成果報告書

平成 26 年 6 月 16 日現在

機関番号：80101

研究種目：基盤研究(C)

研究期間：2010～2013

課題番号：22520838

研究課題名(和文) 北海道史における淡水雑魚の多目的資源化に関する民俗学的研究

研究課題名(英文) Folkloric Study on Multi-purpose Exploitation for Resources of the Freshwater Small Fish in the History of Hokkaido

研究代表者

池田 貴夫 (IKEDA, TAKAO)

北海道開拓記念館・学芸部・学芸員

研究者番号：30300841

交付決定額(研究期間全体)：(直接経費) 3,100,000円、(間接経費) 930,000円

研究成果の概要(和文)：水産面では海産物やサケ・マス類の漁撈、利用に人文学的な関心が集中してきた北海道において、現在いわゆる「雑魚」などとして扱われるウグイがいかなる目的で資源化され、どのように採取・利用されてきたのか。それらの変容と消長の過程を民俗学的視点から明らかにし、飽食の時代に進むなか人々の志向が海産物に傾く一方で忘却されてきた民俗知識を掘り起こし、その意義を明らかにした。

研究成果の概要(英文)：In Hokkaido where the interest of humanities was concentrated on the fishery of marine products and the sea trout, the dace (*Tribolodon* spp.) now treated as so-called ZAKO (small fish) has been developed into resources in any purpose and how has been used? I clarified the process of transformation and ups and downs of them from a folkloric viewpoint and picked up the folk knowledge that had been forgotten while the intention of people inclined to the marine products into the times of the gluttony, and made clear the significance of the folk knowledge.

研究分野：人文学

科研費の分科・細目：文化人類学・民俗学

キーワード：民俗学 北海道 雑魚 資源 環境

## 1. 研究開始当初の背景

研究代表者はこれまで、明治期の本州以南において水害により人的、経済的、物質的、精神的被害を受けたことを要因として北海道に移住した地域集団が、新天地の生活環境にどのように対処し、いかに河川と調和した地域文化づくりを実践してきたのか、奥尻島、新十津川町(石狩川沿い)のほか、北海道内各地で調査を行い、一定の成果を発表してきた。

それらを調査するなかで、ウグイをはじめとしたいわゆる「雑魚」などとして扱われる陸水生物(ウグイ、フナ、ドジョウ、カジカ、ヤツメウナギ、カニ、カメ、川エビ、タニシなど。魚類に属さないものも含むが、以下、便宜上一括して「淡水雑魚」と略記する)が、かつて、さまざまな生活環境下において、かつ多目的に採取・利用されてきた事例が、聞き取りや史料閲覧の現場で垣間見られた。

周知のとおり、北海道は現在、日本の食糧生産基地として、確固たる存在感を持っている。そして国民が抱く北海道イメージの一つは、豊かな自然という環境観に支えられた豊富な海産物や、美しい農場でとれた穀類、野菜、果実といった北の味覚であろう。そして北海道民の多くもまた、それに近い認識を抱くに至っているように思われる。

しかしながら、それらは、日本そして北海道が飽食の時代を迎えるに比例して生じてきた認識である。それ以前においては、淡水雑魚は、アイヌ民族の伝統的な生活および飢餓の状況下において、また北海道移住者が移住から定着に至る過程において、多目的な資源としての価値を持ち、それにもとづいた漁撈文化や食文化などを生み出してきた。

このような北海道における淡水雑魚の多目的な資源化をめぐる人文学的研究はこれまでになく、それにより掘り起こされる民俗知識は、今後における内水面の生態系をめぐる環境教育、道徳教育、来るべき食糧問題、地場の資源を取り入れた商工観光構想、文化構想に対しても寄与できるデータとなることから、気概をもって研究に着手しなければならない課題であると考えた。

## 2. 研究の目的

(1)本研究は、水産面では海産物やサケ・マス類の漁撈、利用ばかりに人文学的な関心が集中してきた北海道において、いわゆる「雑魚」などとして扱われる陸水生物、特にウグイがいかなる目的で資源化され、どのように採取・利用されてきたのか、さらにはそれらの変容と消長の過程を民俗学的視点から明らかにし、飽食の時代に進むなか人々の志向が海産物に傾く一方で忘却されてきた民俗知識を掘り起こすことを、第一義的な目的と

した。

(2)そのうえで、本研究によって集積された淡水雑魚の多目的資源化に関する民俗知識・技術について、内水面の生態系をめぐる環境教育、道徳教育、来るべき食糧問題、地場の資源を取り入れた商工観光構想、文化構想などに寄与する文化資源としての有効性を明らかにすることを試みた。

## 3. 研究の方法

(1)北海道開拓記念館所蔵文書資料(特に内田瀨関係資料)などの文献調査を行い、開拓期におけるウグイと人間の関係に関する記録を収集した。

(2)アイヌ民族における淡水雑魚の利用形態や精神的位置づけ(神格化の状況、口承文芸における淡水雑魚の扱われ方など)についての情報を収集した。

(3)北海道全域を対象にフィールドワークを行い、特にウグイから出汁を取る技術と料理についての調査、尻別川下流域(蘭越町)におけるヤツメウナギ漁とヤツメウナギによる町おこしの調査のほか、雑魚漁に関係する民具の調査、雑魚の利用用途や流通、利用技術などに関する調査を行った。

(4)青森県、岩手県遠野市、宮城県・福島県阿武隈川流域、長野県千曲川流域、静岡県富士川・大井川・天竜川流域、木曾三川流域、近畿地方、鳥取県東郷湖周辺地域、島根県宍道湖周辺地域、中国山地、高知県四万十川流域、大分県・福岡県・佐賀県筑後川流域、鹿児島県川内川流域、鹿児島県奄美大島、沖縄県東村、および韓国などにおいて、ウグイ、オイカワ、フナなど、淡水雑魚の資源化の歴史と現在に関する情報を収集し、北海道との比較対象事例としてデータベース化を行った。

(5)以上の調査成果と科研申請以前の予備調査成果をもとに、「雑魚」が「雑魚化」していく過程について検討のうえ、日本民俗学会第62回年会で口頭発表し、批評を仰いだ。また、日本人において雑魚とは何なのかという根本問題について、特にウグイに対する認識の地域差・時代差に焦点を当てて論文化し、日本比較文化学会の学会誌である『比較文化研究』No. 98で公表した。さらに、『北海道新聞』や『北海道開拓記念館だより』への寄稿、招待講演での発表などをとおして、研究成果の公表・普及に努めた。平成25、26年には、北海道の文化や地域性に関する図書を刊行し、成果の一部を掲載した。

(6)本研究によって集積された淡水雑魚の多目的資源化に関する民俗知識・技術について、内水面の生態系をめぐる環境教育、道徳教育、来るべき食糧問題、地場の資源を取り入れた商工観光構想、文化構想などに寄与する文化資源としての有効性を明らかにすることを試みた。

#### 4. 研究成果

北海道で釣り人の動きを観察していると、ウグイは外道中の外道ようである。海での投げ釣り（カレイ、アブラコ、ホッケなどを狙う）や清流でのヤマメ釣りでウグイがかかると、「なんだ、ウグイか」あるいは「この雑魚が」と地面にたたきつけたりする姿が、北海道全域でよく見られる。その扱いはかなり荒く感じられる。特に、大きなウグイ（20cm以上）が釣れた場合に、その傾向が顕著であるように思われる。

平成22年に、北海道南西部でフィールドワークを行った際には、60代の男性が、「俺は生まれてこのかた、ウグイなんぞ食ったことねえ。あんなの、生臭くて、骨だらけで」と話していた。その他の多くの人々から意見をうかがっているが、ウグイは食べるものではない、といった通念も北海道には広がっているのではないかという印象を受ける。

一方で日本列島においては、ウグイが身近にある生活が古来より続いてきたという事実がある。例えば、各地の遺跡で出土する魚の骨を分析すると、ウグイは先史時代から主要な食糧の一つであったことがわかる。

さらに、ウグイが身近な存在であったことをうかがわせる料理の事例を、各地で確認することができる。例えば、東北地方では焼いて干したウグイでみそ汁の出汁をとり、またウグイの田楽といった料理もある。

民俗学者・柳田國男により有名になった岩手県遠野市は、ウグイと人間との緊密な関係の歴史を教えてくれる地域でもある。遠野では今も「瀬ざっこ食い」といって、卵を持ったウグイを投網で捕り、川原に集まって焼いて食べる春の風物詩がある。ウグイを干した「干し瀬ざっこ」はかつて冬の保存食であった。冬が長く、何度も飢饉を経験してきた遠野の人々にとって、ウグイは大事な魚であったことがわかる。

鳥取県の山間部では、現在も冬季にウグイを鍋にして食べる。20cm以下のウグイをぶつ切りにして、野菜などを加え、みそ味の鍋に仕立てるといったものである。釣ったり、投網で捕ったりするが、家のいけすで飼っており、直前にすくって鍋にする家もある。

ウグイが、神に対する供え物となることもある。滋賀県高島市マキノ町の坂本神社では、

春祭りの供え物として、ウグイずしが供えられる。フナずしとほぼ同様の製法で作られるようである。このウグイずしは、直会の席で振る舞われる。

こういったウグイの料理がここ数十年の間で、徐々に見られなくなってきたことも確かである。しかしながら、このように日本列島の現在と近過去を見渡すと、人々にとってウグイは決して厄介者ではなかったことがわかる。

では、北海道においては、どうだったのだろうか。近代の北海道における淡水雑魚の扱いについて丹念にひもといていくと、ウグイをめぐる、人々はいろいろなことを行ってきたことがわかる。

まず、食用としてのウグイである。1918年（大正7年）に富貴堂書店（札幌）から発売された『北海道百番附』に当時の「食物番附」が掲載されている。それを見ると、番付の頭に「石狩」の「ユゴイ焼干」がランキングされている。これは、おそらくみそ汁などの出汁を取るために、ウグイを焼いて干したものであると思われる。

私がかつて集めた情報によると、地域にもよるが、概ね昭和30年代頃までは、北海道にも、刺し身、焼き魚、濃漿、甘露煮のほか、みそ汁やうどんなどの出汁をとるための焼き干しや昆布巻といったものが、ウグイを扱った料理として存在していた。かまぼこの原料になることもあった。特に、焼き干しや昆布巻の思い出は、現代においても、北海道各地の古老から聞くことができる。

一方、明治から昭和初期にかけての日記などに、ウグイ漁やウグイ釣りの話が、記録されていることがある。それらを見ると、ウグイは漁や趣味としての釣りの対象でもあり、網漁（具体的な網の形態は不明）、手網漁、釣りなどの漁法があったほか、マスを狙ったダイナマイト漁などでもウグイが大量に捕獲されることもあったことを確認できる。

ウグイは贈答品として扱われるほどの魚でもあった。同じく開拓期の日記などによると、ウグイはお土産やお礼の品などとして、小包で北海道内や本州などにまで送られていたようである。どのような状態に調理されて送られたのか不明であるが、ウグイの焼き干しであった可能性が考えられる。

現代においてこそ、北海道ではウグイは釣りの対象魚としても、あるいは食糧としてもみなされない、それこそ「雑魚」の認識が通念化しているように見える。それも、「忌避すべき対象」、あるいは「嫌われ者」の意味さえ包含しているような「雑魚」である。こういったウグイに対する認識に関して言えば、日本列島を見渡しても、北海道はかなり際立った地域性を有しているように感じら

れる。

しかしながら、それ以前においては、アイヌ民族の伝統的な生活のなかで、また北海道移住者の移住から定着に至る過程において、ウグイは多目的な資源としての価値を持ち、それに基づいた漁撈文化や食文化などを生み出してきたのである。過去から現在に至るその認識の変化には、著しさとスピードの速さが感じられる。

豊かな自然とその恵みのなかで暮らす人々、といった北海道のイメージは、根強い。一方、このウグイに対する著しく急速な認識の変化は、実は自然と人間との細やかな相互関係を急激に失ってきた北海道の歴史の一端を物語っているものと思われる。

そのような観点から見ると、本研究によって集積された淡水雑魚の多目的資源化に関する民俗知識・技術は、北海道の急激な環境変化や、北海道ブランドの創出などといった北海道が抱える諸問題と極めて強く結びついている。したがって、内水面の生態系をめぐる環境教育、道徳教育、来るべき食糧問題、地場の資源を取り入れた商工観光構想、文化構想などに寄与する文化資源としての有効性は極めて高いものと考えている。

#### 5. 主な発表論文等

(研究代表者、研究分担者及び連携研究者には下線)

〔雑誌論文〕(計6件)

池田 貴夫 「ベンケイに刺さっている魚は何？」『北海道開拓記念館だより』第42巻4号、2013年、4-5頁、査読無。

池田 貴夫 「田んぼの力、稲の力」『北海道新聞』8月27日朝刊、2012年、12-12頁、査読無。

池田 貴夫 「コマイ(続編)」『北海道新聞』4月23日朝刊、2012年、10-10頁、査読無。

池田 貴夫 「ウグイ(下)」『北海道新聞』12月11日朝刊、2011年、14-14頁、査読無。

池田 貴夫 「ウグイ(上)」『北海道新聞』12月4日朝刊、2011年、16-16頁、査読無。

池田 貴夫 「日本人において『雑魚』とは何か? - ウグイに対する認識の地域差・時代差をめぐって - 」『比較文化研究』第98号、2011年、11-22頁、査読有。

〔学会発表〕(計4件)

池田 貴夫 「発見! 魅惑の札幌」札幌市生涯学習センター(招待講演) 2014年2月13日、札幌市生涯学習センター。

池田 貴夫 「なにこれ? 北海道のくらし」北翔大学エクステンションセンター(招待講演) 2013年12月3日、北翔大学。

池田 貴夫 「北海道らしさの秘密」砂川市教育委員会(招待講演) 2013年、砂川市公民館。

池田 貴夫 「雑魚の雑魚化の過程 - 北海道で嫌われ者になったウグイ - 」日本民俗学会第62回年会、2010年10月3日、東北大学。

〔図書〕(計2件)

池田 貴夫 「雪国とは - 積雪寒冷地の生活文化史 - 」『積雪寒冷地における高齢者の居場所づくり』坂倉恵美子(編著)、ワールドプランニング、2014年、1-22頁(共著)。

池田 貴夫 『なにこれ!? 北海道学』北海道新聞社、2013年、223頁(単著)。

〔産業財産権〕

出願状況(計0件)

名称:

発明者:

権利者:

種類:

番号:

出願年月日:

国内外の別:

取得状況(計0件)

名称:

発明者:

権利者:

種類:

番号:

取得年月日:

国内外の別:

〔その他〕

ホームページ等

なし

#### 6. 研究組織

(1)研究代表者

池田 貴夫 (IKEDA, Takao)

北海道開拓記念館・学芸部・学芸員

研究者番号: 30300841

(2)研究分担者

( )

研究者番号:

(3)連携研究者

( )

研究者番号: