

鹿児島県枕崎市におけるカツオの産業と文化<2> - 「ぎょしょく」をもとにした地域モノグラフ(3) -

若林良和*・板敷浩実**

Yoshikazu WAKABAYASI and Hiromi ITASHIKI:

Industry and Culture of the Skipjack Tuna in MAKURAZAKI-city, KAGOSHIMA Prefecture <2>: Regional Monograph (3) by "Gyoshoku (Dietary Education concerning Fisheries)"

Abstract

A purpose of this article is to grasp the industrial and cultural characteristics of the skipjack tuna kinetically and generally, based on historic and regional view. A case study of the regional monograph on "Gyoshoku" (Dietary Education concerning Fisheries), from MAKURAZAKI-city, KAGOSHIMA prefecture found that skipjack tuna pole-and-line fishing fishery and the dried skipjack tuna manufacturing industry of MAKURAZAKI-city had the regional various superiority and also have important value both in social economy and in life culture aspects.

Key words: Skipjack Tuna, gyoshoku (eietary education concerning fisheries), industry and culture, regional monograph

1. はじめに

生活水準の向上, ライフスタイルの多様化などにより, 現代日本人の食生活が大きく変化して多様な課題が生起し, 食の安心・安全に関心も高まるなかで食のあり方や食に関わる教育の重要性は増大している. 他方, 水産業や漁村に対する国民の理解と関心を深め, また, 安全な水産物の安定供給に向けて, 水産物の消費拡大と魚食普及・食育推進による地域水産業の振興が課題となっている. こうした社会的な背景から, 水産業や漁村地域に着目した食育, つまり, 水産分野の総合的な食育「ぎょしょく教育」の推進は重要なテーマと位置付けられ, 実践が展開されている^(注1).

本稿では, この「ぎょしょく教育」の質的拡充を図るために, 日本の水産業において中心的な魚種の一つに位置付けられるカツオを取り上げる. 本稿の目的は,

カツオの産業と文化について, 歴史性(歴史的な広がり)と地域性(地域的な広がり)の視点から立体的な把握を進めて総合的に検討することにある^(注2). カツオの生産(漁撈)から消費(魚食)までのフードシステムとして捉え, カツオの食文化(生食と加工食)の存在形態や特質を, 歴史的な背景と地域的な展開のなかで綿密に分析していく. 事例研究の第3次として, 鹿児島県枕崎市を対象に, 3つの「ぎょしょく」, すなわち, 「魚職」「魚飾」「魚食」によるカツオの産業と文化に関する地域モノグラフを作成して包括的な把握を試みることにした^(注3). 3つの「ぎょしょく」のうち, 「魚職」の分析は若林(2020)で詳述した. 若林(2020)の続編と位置付けられる本稿では, 「魚飾」と「魚食」の2つの「ぎょしょく」から, カツオの産業と文化を探究する.

2. 分析視点としての7つの「ぎょしょく」

2.1. 7つの「ぎょしょく」

総合的な水産版食育である「ぎょしょく教育」は, 筆者らによって2005(平成17)年に提案され, 食育基

2020年8月16日受領

2020年10月20日受理

*愛媛大学農学部水産社会教育分野(責任著者)

**枕崎の食を考える会・すし匠五条

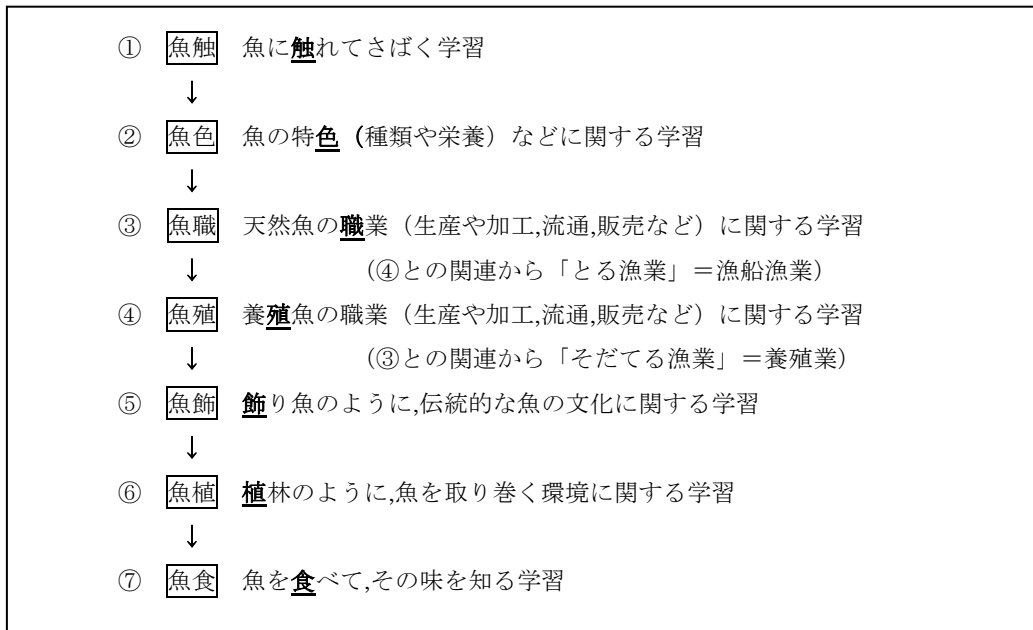


図1 7つの「ぎょしょく」に関するコンセプト

本法にもとづく食育推進，費拡大のための魚食普及を統合した取り組みの試みである。「ぎょしょく教育」推進の視点は，①地域の特性を念頭に置き，地域の水産業，漁村地域の生活文化を活かすこと，②従来の魚食普及や栄養指導などを踏まえつつ，漁と食の再接近を検討し試みること，③社会学や経済学などフードシステムの視点から，水産業をトータルに把握し，魚の生産から消費まで把握すること，の3つである。

ひらがなで「ぎょしょく」と表記することにより，単に「魚食」だけでなく，7つの「ぎょしょく」として魚の生産から加工，流通，販売，消費，文化まで幅広い意味，つまり，多義性が確保できる。したがって，「ぎょしょく」の表記で，魚にまつわる諸事象をより精緻で体系的に，かつ，動的な把握が可能である。7つの「ぎょしょく」に関するコンセプトの内容は図1のとおりである^(注4)。まず，魚に直接，触れる体験学習の「魚触」，次に，魚の種類や栄養等の本来の特色に関する学習である「魚色」，それから，魚の生産や流通に関わる職業のうち，漁船漁業を知る学習の「魚職」と，海面養殖業に関する学習である「魚殖」に区分され，さらに，植林活動など環境学習の「魚植」，飾り魚など魚の伝統的な文化学習である「魚飾」，最後に，地域で水揚げされた魚の調理と試食をする「魚食」である。つまり，「ぎょしょく教育」は「魚触」から「魚飾」まで一連のプロセスを経て，「魚食」に到達するものである（図1参照）。

2.2 「ぎょしょく教育」の効果

「ぎょしょく教育」の実践は，地域の教育分野と産業分野に大きな効果をもたらしている^(注5)。

教育分野では，多面的な推進によって地域の教育力が高められる。「ぎょしょく教育」は，地域の社会関係そのものを豊かにして，水産業と地域社会を紡ぐことになる。これは，論理と感性で地域の社会や文化を総合的，かつ，系統的に理解することから，「地域理解教育」と位置付けられる。「ぎょしょく教育」は，子供たちの魚離れ是正にとどまらず，子供とその保護者に地域の良さを改めて問いかけ，地域への愛着や誇り，地域に対するアイデンティティを醸成するきっかけ，水産業と地域社会を紡ぎ直す有効な契機となる。

産業分野では，多角的な展開により水産振興が期待できる。「ぎょしょく教育」は，漁村地域活性化と地域水産振興のツールとして，地域の産業経済を止揚できる可能性を持っている。これは，差異化を図った商品ブランドを開発するとともに，地域そのもののブランド化，つまり，地域の魅力づくりへと展開できる。地域水産物のブランド化推進に際して，「ぎょしょく教育」は，教育分野との連動も含めて，単なるPR戦略の手段ではなく，商品ブランドと地域ブランドの戦略上で重要なコンテンツの役割を果たせるだろう。

3. 「ぎょしょく」によるカツオ産業文化の検討

3.1. 魚飾

まず，「魚飾」の内容として，カツオをめぐる文化のうち，カツオを地域資源と位置付けて，カツオの地域文化を検討する。具体的には，信仰と行事，カツオノ

ボリの製作・普及と地域イベントの2点から整理しておく^(注6)。

3.1.1. カツオ産業に関わる信仰と行事

大海原でカツオを追い求めて生活するカツオ漁業者は、その漁獲の不安定さゆえの大漁満足、そして、遠洋を長期に航海するために航海安全という2つの願いを持っている。これらの願いを示す民俗事象として、船霊信仰、正月行事、初出漁の祈願、労働歌としての汐替節の4つがあげられ、さらに、鯉節製造に関わる年中行事も含めて、カツオ産業の従事者には、独自の信仰と行事がみられる。

3.1.1.1. 船霊信仰

漁船の神であるフナダマ（船霊）の信仰がカツオ漁船では強く存在する。船霊は女の神とされ、女性を忌避するが、本市でも女性がカツオ船に乗ることはもちろん、見送りもさせず、“縁起が悪い”として漁具も女に触れさせなかった。一方で、猥談をしたり、男女和合の絵や女性の陰毛を船霊に供えたりすれば豊漁になるという伝承もある。

フナダマの御神体は女、または男女一對の人形であり、雛人形の場合もある。それに、サイコロや塩、五穀、賽銭十二枚などが供えられる。以前には、船霊の御神体を漁船に入れる儀礼をゴシンイレ（御神入れ）という呼び、特別な行事であった。新船が完成したり、不漁が続いたり、事故があったりすると、この行事が行われた。スデッドン（船大工）からご神体づくりを依頼された女の子は、身を浄めて、センドウ（船頭、漁撈長）の家で誰にも見られないように、麻と白い和紙を用いて2体のご神体を作った。翌日のシオハチブ（汐八分、満潮前の八部まで潮が満ちた時期）に、カツオ漁船の若者が御神体をもらい受けた。スデッドンがノミなどの大工道具を、カツオ漁船のニセシユウ（ニ才衆、若手乗組員）らはカツオの刺身3切れをのせた皿、30 cmほどの柳の枝を、それぞれ持って無言でカツオ漁船へ向かった。到着すると、スデッドンだけがトリカジ（左舷）から乗船して御神体を入れ替えた。それが終わると、スデッドンはオモカジ（右舷）より下船してセンドウの家に戻り、小宴が行われた。

大漁すれば、船霊に対しての御礼が盛大に行なわれた。本市では、年間の漁獲高が優秀な漁船3隻は、大漁への感謝、カツオの供養、翌年の大漁を予祝するために、クヨウチツ（供養搗き）の行事が行われた。カツオ漁業者は寺で供養の祈祷をし、恵比寿神社にある鯉供養塔に参拝し、焼酎をたむけてから餅投げを行なった後、カツオ漁船に乗り込んで旗を立てた。赤い花柄の女性の着物を着たエサナゲ（餌投げ、操業時に活



写真1 片平山公園にある鯉供養塔（撮影：若林良和）

餌を撒く役割の乗組員）が船上から浜に向かって、活餌に見立てた餅や小銭などを投げる一方で、他のカツオ漁業者はワラで作ったカツオを竿につけて船内で釣り上げるまねをした。その後、船主の家で祝宴が盛大に行われた。本市では、8000匹以上の漁獲で大漁とみなし「八千匹祝い」の旗をたてた。大漁を感謝してカツオの血を船霊に塗りつけることもあり、魚運のあった船霊は、それを取り出して新船に移し変えたり、他船のカツオ漁業者が盗み出したりすることもあったという。この行事は1937（昭和12）年ごろまで行われていた。

カツオの供養に関して、1916（大正5）年12月建立の鯉供養塔が現在、片平山公園（旧蛭子神社跡地）にある（写真1参照）。ここでのカツオの供養祭は、1992（平成4）年9月に始められたが、2006（平成18）年に中断したものの、2012（平成24）年10月に復活したのである。

3.1.1.2. 正月行事

カツオ漁業者は、新年を迎えるにあたり新たな決意でこれから1年間の大漁満足と航海安全を祈願し、多くの正月行事を行った。まず、正月2日の深夜には、船主や船頭らの幹部がカツオ漁船の船霊と恵比寿神社に参拝するフツカエビス（二日エビス）があった。幹

部は、門松と注連縄、大漁旗を飾ったカツオ漁船のトリカジから乗船して、漁船内の船霊に米や塩、酒、カツオの刺身などを供えて大漁と安全を祈願し、オモカジから下船した。その後、恵比寿神社でも同様の祈願が行なって帰宅すると、フッカユエ（二日祝い）の宴会が行なわれた。他方、カツオ漁船のニセシュウ 2~3 人は、シオテゴ（逆円錐形のカゴ）に塩を入れて船主や船頭の家を訪問し、盆に盛られた塩を一すくいして「シオエモソ（塩祝もそ）」と大声で唱えて祝い浄めると、甘酒と金一封を受け取った。

3.1.1.3. 初出漁の祈願

年始めの初出漁に際する出港と帰港の時にも、大漁満足と航海安全を祈願する儀礼があった。出港時には、カツオ漁業者の妻たちは船主宅に集まって祈願して茶と料理で宴会をした。これはデタツノユエ（出立つの祝）と呼ばれ、1970（昭和 45）年代ごろまでであった。また、帰港時には、1 年間の大漁と安全を祈願するオッケユエ（おつけ祝）が明治末期まで行われた。オッケはおつゆ（味噌汁）のことで、水揚げを終えると、カツオ漁業者は自らが釣ったカツオと豆腐を加えたオッケと、黒砂糖を入れた焼酎で祝いました。黒砂糖にはカツオの背ビレの色にみたてられて、大漁の思いが込められていた。

3.1.1.4. 労働歌としての汐替節

カツオ漁業の活餌（ザコ）はキビナゴであり、この確保と鮮度の維持が重要課題であった。帆船時代では、捕獲されたキビナゴはカツオ漁船のエサダル（直径約 1.2 m で約 3.2 kl の餌樽）を活かしておいた。当時、キビナゴの斃死が多く、少しでも長く活かすために、夜間も含めて交替でヒシャクやツルベで海水を汲み替えたり、汐を渦上に回転させたりしなければならなかった。この作業はシオカエ（汐替え）と呼ばれ、出漁中に加え、特に、台風の襲来など荒天の待機中も行い、重労働であった。この作業は、主にニセシュウ 3~4 人一組で担当し昼夜 3 交替の輪番で、不眠不休の命がけであった。この過酷な労働に対して、睡魔を払い気勢を上げて、「汐替え節」を歌いながら作業が行われた。その一節には、「汐も替える前夜の明ける前、家の妻子も起きる前」「港出るときや涙が出るが、立神越ゆれば唄が出る」などがある。

待機中の港内で唄われた時には、鹿籠の遠方まで聞こえ、家族らは団子などの差し入れを行なった。また、作業の合間に食べた黒砂糖の味が格別であったという。シオカエを軽減するために 1901（明治 34）年に吸上げポンプが試用されたが、うまくいかなかった。明治末期には、カツオ漁船の動力化により、漁船内にイクス

（活漁槽）が設置されて自然換水ができるようになった。そして、活餌も斃死率が低く保持日数の長いコイワシ（タレクチイワシ）が用いられるようになった。その結果、ニセシュウはシオカエという重労働から解放された。他方、動力化以前、鮮魚として安値で取引されていたコイワシは活餌で高価に売れるようになり、山川や海潟、牛根、桜島など県内各地に活餌料産地が形成された。その結果、活餌採捕と一本釣りの分業が確立されるとともに、県外のカツオ漁船も山川港や枕崎港を拠点とするようになったのである。

3.1.1.5. 鯉節工場での年中行事

本市の鯉節工場では、1 年を通して様々な行事が行われていたが、その代表的なものを紹介する。

まず、ミシユエ（見知祝）は、オヤカタ（親方、鯉節製造業者）や職人のほか新参者も含めた全員の初顔合わせである。祝宴では、製造主任や製造責任者などの役割に関する公表と紹介が行われた。

次に、釜入れの祝は、その年初めでカツオの生切りの初日に、煮釜が割れたり、出火したりしないようにという祈りを込めて、塩や米を煮釜に供えた後、小宴も行われた。

この包丁立祝は、毎年、年初めの節削りの日に、手を切らないようにという思いを込めて実施した祝事でもある。

さらに、二十日馬駆けは、職人らによる盛大な花見の宴会で、4 月 20 日に行われた。当時は娯楽の限られていたこともあり、この宴会が彼らにとって楽しみであった。ここで行われる枕崎独特の行事が背皮かぶいである。これは鯉節製造業者の間で最も有名な行事であった。家族・親族ぐるみで小屋がけの小規模工場から脱却し、企業化して多くの鯉節職人を受け入れて大規模工場へと転換した時期から、この行事が実施された。市内在住の元鯉節職人によると、その席上で、その年の新入りの見習い職人らがカツオの背皮をかぶって舞った。まず、先輩職人 1 人が即席の神主に扮して祝詞を上げて払い清める。それを受けて、新入り職人たちが、カツオの薩摩型の背皮を冠に見立てて頭にかぶり、右肩に櫛を、左肩に鈴（即席で、茶碗か杯を布で包んだもの）を持って、右の三回、左に三回、舞いをした。最初に、先輩職人は、手本を見せる際に、「東西、西、私は今年から〇〇（鯉節工場の屋号）の一年生になりました。くえびす 赤万漁 航海安全 大漁祈願 貴家繁栄 請願成就 赤万千、く大明神 赤えびす 大漁旗 黒満寿 子孫繁栄 夫婦円満、く大黒 黒満両 豊漁満船 黒宇経営 笑門福来 事業繁栄、（様々な願い事）、どうかよろしく願っていた



写真2 小学校(立神小)新任教員歓迎会での背皮かぶり(提供:枕崎市役所)

します」という口上を述べて、神々に祈願した。当時、釜のススなどを顔に擦り付けるような余興もあった。こうして、新入り職人は先輩職人たちから手荒な洗礼を受けたという。この行事は、カツオそのものを利用した独特なものであったが、後継者不足などのために行われなくなった。ただ、カツオの背皮の冠をかぶる所作は、現在でも、祝いの席や小学校の新任教員の歓迎会などで継承されている(写真2参照)。

最後に、ゴドユエ(合取い祝)は、新入り職人や女性らが、先輩の職人たちに酒などを供する宴会である。

3.1.2. カツオノボリの普及と地域イベント

3.1.2.1 地域資源としてのカツオノボリ

3.1.2.1.1 発案の背景

本市では、5月のこどもの日の時期になると、このほりではなく、青い縞模様ピンと張った背ビレと尾ビレのついた、カツオノボリが数多く泳いでいる。カツオノボリの誕生には地域経済が大きく影響していた。カツオ漁業は1965(昭和40)年をピークにして、オイルショックや200カイリ水域設定、漁獲不振、魚価低迷などにより、経営的に悪化の一途をたどった。その結果、地元カツオ漁船の水揚量は県外船を下回るという状況になった。それから、鯉節製造業において、従事者が年々、減少した上、本枯節の需要は低迷し、パック用の荒節生産にシフトした焼津市のシェアが高まった。

カツオ産業を基幹産業とするため、その経営不振が他業界へも波及し、地域経済に計り知れない影響をもたらして市勢の衰退ムードは蔓延した。それで、その浮揚を少しでも目指して発案されたのがカツオノボリである。

3.1.2.1.2 製作と普及

カツオノボリは、カツオと鯉節の消費拡大、子供たちの健全育成を目的に、1981(昭和56)年12月発足の「明日の枕崎を考える会」によって発案された。本会は市長、枕崎市漁業協同組合(以下、市漁協と略す)や枕崎水産加工業協同組合(以下、加工業組合と略す)などの業界関係団体の長や、青年会議所のメンバーら17人で組織された。この組織化には、1978(昭和53)年設立の枕崎青年会議所役員が大きく貢献した。カツオノボリは1982(昭和57)年8月に図案化されて名古屋のメーカーに発注された。その試作と改良が加えられて、1983(昭和58)年4月、ビニール製の親カツオ(体長4m)と子カツオ(体長3m)の2種類が完成した。

他方、カツオノボリの普及を目的とした「カツオノボリを広める会」が1983(昭和58)年1月に発足した。本会は枕崎青年会議所のメンバーが中心に、市内の水産業関係団体など26団体で組織された。「5月の空にカツオノボリを」のチャッチフレーズに、市内外をはじめ日本鯉節協会や全漁連などから全国的な購入と掲揚を呼びかけた。その趣意書には、枕崎のシンボルとしてのカツオを大切に、カツオノボリを街中に掲揚して「かつおのまち・枕崎」にふさわしい光景を市民で作り上げて、できれば、本市を起点に全国の漁港に普及させたいと記載されている。

カツオノボリは、価格面で通常のコイノボリに比べて割高だったが、市内外の水産関係団体やロータリークラブ、婦人会などから約400組の注文があった。なかには、カツオノボリは、ポーランドの海洋研究者が購入し南極の海洋調査船のマストにもひるがえったり、「選挙に勝つ男」という縁起をかついで近隣市町村の選挙でも活用されたりした。現在、カツオノボリは、子供の日の縁起物として4月下旬から5月上旬に掲揚する家庭も増え、市内の各種イベントでも利用されて



写真3 カツオノボリの掲揚式(提供:揚野卓郎)



写真4 こどもの日かつおまつり・一本釣り大会（提供：枕崎市役所）

いる。そして、1985（昭和60）年から鹿児島県庁でも毎年5月に掲揚されているほか、日本各地のカツオのイベント、台湾の花蓮にある鰹節博物館で見かけられる。したがって、カツオノボリは市内外において枕崎の象徴として認知されるようになった。

3.1.2.1.3 PR活動

本市市街地の中央ロータリーから枕崎港まで約200mの栄通りは、1997（平成9）年に公募で「かつお通り」と命名され、その歩道がカラー舗装化された。この通りにある商店らで組織された「かつお通り会」は1998（平成10）年5月に、カツオノボリ掲揚式を枕崎内港の一角に設けられた掲揚台で行った（写真3参照）。このイベントの目的は、大海原をひたむきに回遊するカツオのように青少年の健全育成、地場産品であるカツオと鰹節のPRであった。カツオと鰹節にちなんで、強くたくましい子供を「ちびっこ勝男武士」と命名し、全国に呼びかけたところ、アメリカやカナダなど海外を含めて1,000件を超える応募があった。当日の掲揚式では、出席した子供たちには「ちびっこ勝男武士証明書」が授与され、「ちびっこ勝男武士宣言」と「ちびっこ勝男武士の誓い」が読み上げられた後、カツオノボリと「我等世界に羽ばたくちびっこ勝男武士」の縦のぼりが掲揚された。そして、2000（平成12）年には、全国各地ののぼりが「かつお通り」に掲揚されたこともある。

2000（平成12）年4月には、かつお通り会と市漁協、加工業組合の3者は、カツオノボリと本市のPRを目的として、プロ野球の福岡ダイエーホークスとJリーグの福岡アビスパに対して、カツオノボリのほか、カツオグッズ（勝運かつお招き、勝男武士と名付けた極上の鰹節、勝男（カツオ）刺身）を贈呈し、多くのマスコミで取り上げられた。

3.1.2.2 カツオを活かした地域イベント

3.1.2.2.1 こどもの日かつおまつり

「こどもの日かつおまつり」は、子供の健全な育成の環境づくり、子供の健やかな成長を縁起魚の初鰹にあやかって行なわれている。このイベントは、こどもの日が初鰹の時期と重なることから、カツオと鰹節、カツオノボリの普及も意図して、1983（昭和58）年から始められた。これは、毎年5月連休中に市内の南薩地域地場産業振興センター周辺を会場に多彩な内容で行なわれている。2011（平成23）年より「枕崎こどもカツオマイスター」の表彰式も行っている。

メインイベントはカツオ一本釣り国際大会と鰹節削り国際大会である。前者は、特設ステージ（トラックの荷台）を遠洋カツオ漁船に見立てて、本物の釣竿で模擬カツオ（カツオの形をした砂袋）を釣り上げる（写真4参照）。幼児・小学生、中学生、高校・一般の3つのクラスに分けて釣り上げるスピードとカツオの重量を競い、上位入賞者にはカツオ製品が贈呈される。後者も、同様の3つのクラスに分けて回転式手動鰹節削り器で1分間に削った鰹節の重量を競うもので、上位入賞者には鰹節が贈呈される（写真5参照）。そのほか、茶節の振るまい、カツオパックつかみ大会、小中高校生やアマチュアバンドの演奏や踊り、お魚戦隊カツオジャーのショー、水産高校の実習船「拓青」やカッターでの体験航海など催し物がある。また、かつおラーメン、かつおバーガー、かつおユッケ、トロかつお丼、ハラカワの唐揚げなどのカツオメニュー、カツオの解体実演コーナーも設けられ、カツオやマグロなど水産物、焼酎、お茶や野菜など農産物、庭木や鉢物などが販売されている。このように、「こどもの日かつおまつり」は、地場産品の消費拡大の一端を担うとともに、5月連休中の一大娯楽イベントになっている。



写真5 こどもの日かつおまつり・かつおぶし削り大会（提供：枕崎市役所）



写真6 さつま黒潮きばらん海 枕崎港まつり・カツオみこし (提供: 枕崎市観光協会)



写真7 カツオのハラカワから揚げ (撮影: 板敷浩実)

3.1.2.2 さつま黒潮きばらん海 枕崎港まつり

「さつま黒潮きばらん海 枕崎港まつり」は毎年8月の第1土・日に枕崎漁港周辺で開催されている。戦前から行われていた港まつりは、祇園祭に由来するが、とくに1915(大正4)年の南薩鉄道(加世田～枕崎間)開通を祝して大々的に開催され、南薩摩地方で有名な夏祭りであった。

太平洋戦争で途切れたが、航海安全と大漁満足、五穀豊穡、商売繁盛など地場産業の振興を祈願して、1951(昭和26)年に市漁協が主催して再開された。1980(昭和55)年から前夜祭も行われ、1983(昭和58)年からは「かつお祭り」と命名された。そして、1988(昭和63)年の北島三郎歌謡ショーで歌われた「漁歌」にカツオの詞があることをヒントに、まつりの名称が1991(平成3)年に改められた。船団パレードに始まり、総踊りで枕崎音頭やハンヤ節を踊って、大漁みこし行列で市漁協職員を中心としたカツオみこしが有名である(写真6参照)。当日の夜には松之尾海岸で三尺玉(直径600m)を打ち上げる花火大会も実施され、「さつま黒潮きばらん海 枕崎港まつり」は南薩地方最大の夏祭りとなっている。

3.2. 魚食

次に、「魚食」の内容として、カツオをめぐる文化のうち、食生活を中心にカツオの生活文化を検討する。具体的には、カツオ漁船上での食生活、カツオを用いた料理、カツオを用いた新たな創作メニュー、カツオの食育と魚食普及の4点から整理しておく(注7)。

3.2.1. カツオ漁船の船上食

大正期の船上での食事時間は漁獲の状況によるが、午前7時、正午、午後3時とおおよそ決まっていた。カツオ漁業者1人あたりの1食分の米飯は二合飯と呼ばれ、二合升に詰め込んで型ずしのようなものが配られた。当時、一般家庭ではサツマイモと麦のご飯

が日常的で、米飯は盆正月や祝事に限られ特別であった。そのために、若者にとってカツオ漁船への乗船は憧れとなった。米は海水で研ぎ、最後に真水で洗ったものが炊飯された。雨天時には、火が使用できず炊飯も困難となったカツオ漁業者は、非常食として竹の器に味噌と黒砂糖を入れて乗船した。

おかずは、刺身や煮付け、味噌汁、漬物などであった。魚は釣ったカツオや雑魚などが中心で、経費節減のために大きなカツオも小切りにされた。カツオは刺身や煮付けにして、3日に1度くらい食べた。刺身用の醤油は各自が瓶に入れて持参した。また、野菜はサトイモやダイコンなどを個人で串に刺したり、紐で縛ったりして煮た。カツオ漁業者は各自でイソデング(磯でんご、竹で編んだカゴ)にラッキョや塩タカナ、タクアンなどの漬物を入れて持参した。そのほか、ミソツポを持っていくカツオ漁業者もおり、カビ防止のために味噌の上に黒砂糖をのせた。

3.2.2. 地域のカツオ料理

本市では、刺身のことをサシンと呼び、そのソイ(醤油)は甘辛2種類が準備されている。残ったサシンはソイツケ(醤油漬け)にして、翌日に茶漬けにして食することが多い。新鮮なカツオの場合、ハラカワ(ハラガワ)やビンタ、チンコなど様々な部位を使った料理がある。まず、ハラカワは、カツオを捌く際に、腹部の肉を三角形に切り取ってできる、菱形の薄肉の部分である。これはトロの部分であり、生で食したり、塩焼きや唐揚げにしたりした(写真7参照)。次に、ビンタは頭部のことで、それを薄塩で軽く煮たり、味噌煮にしたりする。鰹節製造で不要となったビンタは入手しやすく頻りに食べられた。戦時中、学校に赴任する先生の歓送迎会にはビンタ料理が振舞われたほか、これはハレの日(特別な日)に不可欠のものであり、現在でも、市内の店舗で提供されている(写真8参照)。



写真8 カツオのピンタ料理（撮影：若林良和）

それから、チンコは心臓のことで、子供の男性性器に形と大きさが似ていることに由来し、フライや煮込みにされて珍味である（写真9参照）。

鰹節製造の煮熟段階で出てくる煮汁を煮詰めたものは、濃厚なカツオエキスとなった。歴史的にみると、これは、堅魚煎汁のことで、鹿児島県ではセンジヤニトリと呼ばれる特産品である。センジはイノシン酸とグルタミン酸が多く含まれ、調味料として利用される。これは独特の生臭さと苦味があるものの、味噌汁や煮物に入れると旨味が発揮されたり、そのまま酒の肴にされたりしている。

茶節（ちゃぶし）は郷土料理の一つである。料理法は、枕崎鰹節に麦味噌とショウガ、ネギを湯呑みに入れて、熱い枕崎茶を注ぐだけで簡単な汁である。これは、美味だけでなく、滋養たっぷりて疲労回復や二日酔いに効果がある。

そのほかに、カツオを素材としたメニューとして、ぶえん鰹井、かつおユッケ井、かつお山かけ井、麦とろかつおめし、柚子風味かつおたたき南蛮、ぶえん鰹のカルパッチョやブルスケッタ、かつおカレー、かつおバーガーがある。このように多種多様なカツオ料理



写真9 カツオのチンコ串焼き（撮影：板敷浩実）

は、市内の飲食店で提供されており、枕崎市通り会連合会の制作した「まくらぎき通りやんせ！（枕崎ぶらりマップ）」などで積極的にPRされている。

3.2.3. 新たなカツオメニューの創作

3.2.3.1. かつおラーメン

カツオの創作料理として、第1号は「かつおラーメン」である。これは「枕崎名物料理はまらん会」（枕崎市料飲業協同組合有志で結成された組織）によって2000（平成12）年ごろに考案された。この会は、カツオや豚などの本市の特産品を生かして新たな名物料理を創出し、食に関わるイベントを実施しメディアへアピールしながら、まちおこしに貢献している。本枯節で出汁をとった特製スープ、DHAを練り込んだ特製麺に、店ごとに工夫をこらしたトッピング（カツオのツケや天ぷら、竜田揚げなど）で構成されるのが「かつおラーメン」である。これは現在、市内3店舗で賞味できる。

3.2.3.2. 枕崎市通り会連合会とカツオメニュー開発

その後、「枕崎を食べる」というコンセプトのもとで、カツオや鰹節など本市の特産品を最大限に使用したメニューが開発された。代表的なメニューとしては、「枕崎鰹船人（ふなど）めし」、「枕崎鰹大トロ井」、「縁結び出汁愛そば」があり、好評を博して人気がある。枕崎市通り会連合会は、市内11通り会の連合組織で、相互協力で商店街を振興し、本市を活性化することを目的に2010（平成22）年に発足した。その第1弾で開発されたのが枕崎鰹船人めしであり、それに続く第2弾が枕崎鰹大トロ井である。これらは新たな創作グルメの代表格であり、本市の美食ヒストリーを形成しつつある。

3.2.3.3. 枕崎鰹船人めし

「枕崎鰹船人めし」は、「Show-1 グランプリ対決 No.1 決定戦」（鹿児島県商店街 Show-1 グルメ連合会が主宰）で、2011（平成23）年の第2回大会でグルメグランプリを獲得した。さらに、第3回大会の2012（平成24）年では、枕崎茶で炊いた茶飯とかつおせんべいをトッピングした枕崎鰹船人めしSPが2連覇を達成して殿堂入りの栄誉を得た。こうした大会は、毎年、鹿児島県内の8～10商店街がエントリーし、実際に会場へ足を運んで食べた客の投票で商店街グルメの最高峰を決定するものである。

さらに、枕崎鰹船人めしは「鹿児島うんまかもんグランプリ」でも優勝した。これは、船人（漁師）が釣ったカツオを船上でさばいて御飯にのせて豪快に食する船人めしにヒントを得て、現代風にアレンジしたも



写真 10 枕崎鯉船人めし (撮影：若林良和)

のである。「カツオづくし」をテーマに、カツオの旨味を満載した丼ぶりは、3つの基準をクリアしているのが前提である。それらは①枕崎産本枯れ節を出汁に使用すること、②トッピングに枕崎ぶえん鯉や生カツオなどのカツオの切り身を使用すること、③枕崎産の鯉節をトッピングにも使用することである(写真10参照)。これらの基準に加えて、店舗ごとの工夫した味付けやトッピングが行われている。市内の提供飲食店は当初、10店舗であったが、現在では7店舗である。

3.2.3.4. 枕崎鯉大トロ丼

「枕崎鯉大トロ丼」も、同じイベントの第5回(2014年)大会でグランプリを獲得した。これは、コンカツ(昆鯉)をテーマに、カツオのハラカワを竜田揚げにして鯉節屋のまかない飯をアレンジしたものである。丼茶碗から飛び出すほどの大きなハラカワが入っており、提供店舗ごとにカツオの味付けやトッピングが工夫されており、これは本市の誇る御当地グルメになりつつある。ただ、当初、市内の飲食店7店舗でメニューとなったものの、現在は4店舗である。

3.2.3.5. 縁結び出汁愛そば

前述したコンカツをテーマにしたメニューに、「縁結び出汁愛(だしあい)そば」がある。これは「コンカツプロジェクト」で最初に誕生したグルメである(写真11参照)。JR最北端の始発・終着駅を有する北海道稚内市と最南端の本市は、2016(平成28)年2月に、縁結びのまちである島根県出雲市で「コンカツ結婚調印式」を実施し、友好都市の締結をした。この目的は両市間で交流し、新たな観光資源の発掘など様々な事業を実施し、イメージアップを図ることである。こ



写真 11 コンカツプロジェクト (撮影：板敷浩実)

のプロジェクトは、日本の二大出汁の素であるコン(稚内市の稚内利尻昆布)とカツ(本市の枕崎鯉節)のタグで、「和の味(運命の結びつき)」を意味し、官民一体で取り組んでいる。そうしたなかで、「縁結び出汁愛そば」は、「幸せはそばにある」というキャッチフレーズで、昆布と鯉節の合わせ出汁を使い、日本一出汁の効いたそば(昆と鯉の結婚地の出雲そばに起因)である(写真12参照)。各店舗では、通常のそばに加えて、割子そば、冷麺風、海鮮サラダ風など趣向が凝らされている。

3.2.4. カツオに関する食育と魚食普及

カツオを中心とした食育や魚食普及の活動は、地域ぐるみで展開されているが、ここでは、その一端を紹介しておきたい。

まず、本市(水産商工課、企画調整課)では、2005(平成17)年度の国交省地域再生担い手育成支援事業で、「食と健康の祭典・食育コンクール」が実施された。さらに、2006(平成18)年度の農水省総合食料対策事業で、「食の祭典」が開催され、また、「食の地元学」や「枕崎の食べ物歳時記」、「枕崎版食事バランスガイド」も作成された。これらの実績を踏まえて、生涯を



写真 12 縁結び出汁愛そば (撮影：板敷浩実)

通じて健全な食生活の実現、本市の素晴らしい食文化の継承、地産地消の拡大を目指して、2007（平成19）年に市民有志で「枕崎の食を考える会」が設立され、現在、会員約40名は持続的な食育実践に取り組んでいる。具体的には、食育まつりや食育講演会のほか、四季を通じた農業体験（田植え、稲刈り、ジャガイモ収穫）や水産業体験（魚のさばき方、カツオたたきづくり、出汁の取り方）、伝統食の調理実習など五感を重視した体験型の継承活動を推進している。

次に、小中学生を対象にした食育プログラムは市漁協、かつお鮮魚販路対策協会の協力を得て実施されている。市内の小学5年生を対象に、漁業や漁港機能施設について学び、カツオのたたきやハラカワを試食して地域水産物への理解を深めている。また、枕崎カツオマイスター検定推進協議会が毎年3月に「子供版枕崎カツオマイスター検定」を実施している。これは小学生の高学年を対象に南薩地域地場産業センターで「ぎょしょく教育」のコンセプトをもとに本市のカツオ産業に学習し、鰹節削りやカツオたたき体験をするものである。

また、市漁協を中心に、料飲業組合、かつお鮮魚販路対策協会、枕崎市カツオ公社などが、JR九州の「鹿児島と佐賀の対決キャンペーン」で、枕崎ぶえん vs 呼子のイカなどイベントなどの魚食普及活動を実施している。

さらに、加工業組合では、中学生を対象にして鰹節工場での体験学習を受け入れている。その内容は、カツオ漁業と鰹節製造業のあらまし、鰹節削り体験、鰹節出汁の取り方、味噌汁の作り方を学び、カツオのハラカワを炭焼きして試食するものである。また、さつま鰹節会（本市と指宿市山川の水産加工業組合、自治体、市漁協が1970（昭和45）年に設立）は、鰹節の普及を意図して、削りたての鰹節の香りや美味しさを慣れ親しんでもらっている。県内の栄養士や調理師を養成する大学短大や専門学校10校に、本枯節（10kg）と鰹節削り器（2台）を贈呈している。また、これらの短大のなかには、鰹節工場で学外実習をして出汁ガラを使った料理レシピを提案する短大もある。

4. おわりに

まず、全体的な総括をしておく。黒潮と太陽の恵みを受けた枕崎市は、本場の本物志向に合致した鰹節生産地としての確固たる地位を保持している。そして、海を生活の舞台に繁栄してきた全国屈指の遠洋カツオ漁業基地を持つ本市は、日本のなかで、カツオ一本釣り漁業と鰹節製造業というカツオ産業が明確に完全な

型で根付いた地域であり、食料供給基地の一翼を担っている。その基盤となっているのは、言うまでもなく、市漁協と加工業組合の健全な取り組み、両者を中心とした地域ぐるみの円滑な連携と協業である。それをシンボリックに示す地場産品は、「枕崎ぶえん鰹」と「枕崎鰹節の本枯れ節」であり、本市の地域ブランド食材となっている。これらは本市の地域的な独自性と優位性を典型的に表象するもので、地域の至宝である。したがって、本市は、「カツオ産業文化都市」と位置付けられ、カツオと鰹節を地域資源として、産業面では「魚職」に関わる生産インフラが、それから、文化面では「魚飾」と「魚食」に関わる観光・生活インフラが、それぞれ備わっており、まさに「カツオの殿堂」というべき地域である。

それから、2つの「ぎょしょく」から個別に総括しておきたい。

第1に、「魚飾」としては、次の3点があげられる。①漁船をはじめ各種の機器・インフラが整備された現在でも、カツオ漁業の不確実性や不安定性に起因して、カツオ漁業者の本来的な心性が残存していることは、信仰儀礼と年中行事からも把握できた。②カツオノボリは、地域の諸問題を克服すべく、地域ネットワークをもとに多様な活動団体が組織されて、地域のイメージアップにつながった。カツオノボリの取り組みは、斬新なアイデアの実践、地域住民の共有と共感により、新たな地域文化を醸成し、地域活性化につながっている。③カツオに関わる様々なイベントは、その継続性を重視しながら、新たなアイデアが付加されている。地域づくりに献身的リーダーが存在し、彼らを支援する行政や地域組織のもとで、地域住民のエネルギーを引き出している好例といえよう。

第2に、「魚食」としては、次の3点が指摘できる。①「かつおのまち・枕崎」として、カツオを余さず効率良く利用する方法が共有され、地域特有のカツオ料理も多く、それらを堪能できる施設や店舗が豊富である。②新たに創作されたカツオグルメは、地場産品の「枕崎ぶえん鰹」や「枕崎鰹節」などをフル活用した創意工夫が加えられ、地域のソウルフード化を目指して積極的に展開されている。③カツオに関する食育実践や魚食普及は、地域ぐるみで取り組まれており、カツオを通じた地域理解が深まって地域アイデンティティの確立につながる可能性を持っている。

最後に、本市のカツオ産業を取り巻く環境は、前述したように果敢な取り組みが行われている一方で、その空洞化も進んで、地域経済の厳しさは一段と増している。カツオ産業の持続的で自立的な発展には、現状

把握や将来展望を踏まえて、伝統と革新、選択と集中の視点に立った産業創出の基盤づくりが求められている。

付記

本論文は、2018～2022（平成30～令和4）年度科学研究費補助金「カツオを題材とした水産版食育の実践的研究－「ぎょしょく」の体系化とツール開発－」（基盤研究（C）課題番号18K01996）を活用した成果である。

- （注1）筆者は、これまでに様々な機会を通して、「ぎょしょく教育」の実践と提言を行ってきた。その詳細は、若林（2008）・若林（2019）を参照されたい。
- （注2）筆者は、これまでにカツオ産業文化に関する研究を展開してきた。その代表的な成果としては、若林（2004a）若林（2004b）があるので、それらを参照されたい。
- （注3）筆者は、「ぎょしょく」によるカツオ産業文化の地域モノグラフについて、宮崎県日南市、沖縄県本部町を事例に検討した経緯がある。その詳細は若林（2018b）・若林（2019）を参照されたい。
- （注4）7つの「ぎょしょく」のコンセプトや内容に関する詳細については、若林（2008）、若林（2018a）を参照されたい。
- （注5）「ぎょしょく教育」の実践については、新聞や雑誌、テレビ、ラジオなど多くのメディアで報道され、また、2度にわたって『水産白書』に紹介された。また、「地域に根ざした食育コンクール2006」優秀賞受賞、大日本水産会の魚食普及表彰など社会的な評価が高まった。
- （注6）本稿は、筆者が以前にとりまとめた若林（1998）や若林（2002）のほか、枕崎カツオマイスター検定の公式テキスト（枕崎カツオマイスター検定委員会（2011）、編集代表は筆者）を踏まえて全面的に書き改めたものである。
- （注7）本稿は、筆者がこれまでに検討した若林（1998）や若林（2004a）、若林（2004b）を踏まえて全面的に書き改めたものである。

引用・参考文献および参考HP

NPO法人エコ・リンク・アソシエーション（2007）食の地元学。NPO法人エコ・リンク・アソシエーション。

あわんめしの会（2007）枕崎の食べ物歳時記。あわんめしの会・NPO法人エコ・リンク・アソシエーション。

NPO法人まちづくり地域フォーラム・かごしま探検の会（2016）まくらざき まちあるき（枕崎市広域周遊ガイドブック。枕崎市。

鹿児島県（1967）鹿児島県史。第5巻上。鹿児島県。

北山易美（1978）黒潮からの伝承。南日本新聞開発センター。

国土交通省都市・地域整備局企画課（2006）平成17年度地域再生等担い手育成支援事業「食」を生かした滞在型健康都市づくり報告書。国土交通省。

椎名誠（1994）南国かつおまぐろ旅。文藝春秋。

福田忠弘（2018）海耕記：原耕が鯉群に翔けた夢。筑波書房。

枕崎カツオマイスター検定委員会（2011）カツオ学入門。筑波書房。

枕崎カツオマイスター検定委員会（2019）カツオ学の実地研修資料。枕崎カツオマイスター検定委員会。

枕崎市（1999）枕崎（枕崎市市制50周年記念誌。枕崎市総務部。

枕崎市観光協会（2011）まく本。枕崎市。

枕崎市教育委員会（2005）わたしたちの枕崎市。枕崎市。

枕崎市誌編さん委員会（1990）。枕崎市誌 上巻。枕崎市。

枕崎市水産商工課（2019）枕崎の水産概況。枕崎市。

宮本輝（2005）にぎやかな天地（下）。中央公論新社。

南さつま市坊津歴史資料センター輝津館（2011）豊穰の海 原耕と南薩摩の漁業史。南さつま市。

農林漁業金融公庫鹿児島支店・日本政策投資銀行南九州支店（2007）枕崎地域における伝統的地域資源〈鯉〉を核とした地域活性化の取組方法。農林漁業金融公庫・日本政策投資銀行。

若林良和・高柳栄（1980a）カツオ一本釣漁業の将来。21世紀フォーラム「日本の村の将来」部会記録。（財）政策科学研究所。

若林良和（1980b）。カツオ一本釣漁業の現状と課題－枕崎の事例研究－。学習院民俗。第2号。学習院大学民俗研究会。

若林良和（1998）鹿児島県におけるカツオ漁業の展開と漁船乗組員の海上生活。高知大学教育学部研究報告。第56号。高知大学教育学部。

若林良和（2002）カツオで地域おこし カツオの地域資源化とネットワーク形成の重要性。四銀経営情報。65。

若林良和（2004a）カツオの産業と文化。成山堂書店。

若林良和（2004b）カツオをめぐる食文化－その歴史性と地域性をさぐる－。水産振興。434。東京水産振興会。

若林良和（2008）ぎょしょく教育 愛媛県愛南町発水産版食育の実践と提言。筑波書房。

若林良和（2018a）「ぎょしょく教育」活動の軌跡と新展開。水産振興。612。東京水産振興会。

若林良和（2018b）宮崎県日南市におけるカツオの産業と文化－「ぎょしょく」をもとにした地域モノグラフ（1）－。愛媛大学社会共創学部紀要。2（2）。愛媛大学社会共創学部。

若林良和（2019）沖縄県本部町におけるカツオの産業と文化－「ぎょしょく」をもとにした地域モノ

グラフ(2)－. 愛媛大学社会共創学部紀要. 3(2).
愛媛大学社会共創学部.
若林良和 (2020) 鹿児島県枕崎市におけるカツオの産

業と文化<1>－「ぎょしょく」をもとにした地
域モノグラフ(3)－. 愛媛大学社会共創学部紀要.
4(2). 愛媛大学社会共創学部.