



# 近江のナレズシ

市邨学園短期大学  
講師 日比野 光敏

## はじめに

大きく分けて、すしにはふたつの種類があります。ひとつは酢を使わずに発酵によって酸味を出すもの。これを一般にナレズシといい、奈良時代にはすでに存在していました。もうひとつは、巻きずしや稻荷ずしのように酢を使った「すしご飯」の料理です。これは江戸時代の成立ですから、前者の方が圧倒的に古いことがわかります。

さて、酢を使うすしができて以後、従前のナレズシは次第に衰退してゆきました。もちろん現在でも各地で作られていますが、かつてに比べれば調製習慣は非常に限られています。そんな中で滋賀県は、全国随一のナレズシ文化を持つ地域として注目されます。

## 滋賀県のナレズシ文化

滋賀県のナレズシ文化が特筆される理由は3つあると、私は考えています。

まず、フナずしの存在です。今日わが国で見られるナレズシの大半が、ご飯も一緒に食べるナマナレという形態なのですが、フナずしだけは魚を主体としたホンナレです。ナマナレはホンナレの改良型とされていますから、その意味でフナずしは、非常に古い形態を残したすしと言えます。また、一度漬けあがったら食べたい時にいつでも食べられるという「常備性」を持っているのも、現在では滋賀県のフナずしだけです。

次に、歴史の長さが挙げられます。平安時代の延長5年（927）に完成した『延喜式』にはすしを献上する国が列挙されています。もちろん近江国も例外ではありません（フナずしではなくアメノウオのすしを献上したようです）。ところが、他の多くのすしは、江戸時代までに廃絶してしまいます。一方で、近江はその後もずっとナレズシを作り続けているわけですから、まさに1000年以上の伝統を有すると言えるのです。

第3は、ナレズシ習慣の豊富さです。滋賀県以外のナレズシは、程度の差こそあれ「一地方に一種」と言っても過言ではないでしょう。しかし滋賀県には、フナずしをはじめハスのすし、オイカワのすし、イサザのすし、ジャコのすしなど、さまざまな種類のナレズシがあります。また、すしが神事や民俗行事と密接に関わりっていることもあります。これもまた他の地方ではほとんど見られないことなのです。



フナずし(高島町)



オコナイの膳に出されるサバずし(高月町)

### 行事の中のナレズシ

神事や民俗行事にまつわるナレズシについて、もう少し紹介しておきましょう。

今日の日本のナレズシのほとんどは正月や祭りなどのために作られる行事食ですが、ここで言うのはその調製や消費が個人的なものではなく、社会的に意味を持っている場合です。当該行事にはすしが出てくることが決まっており、時として、すしが単なる「食べ物」の域を越え、行事において大きな役割をなす「小道具」であったりもします。

最も重要度の高いのが神饌しんせんとして使われる場合でしょう。神様へのお供えですから、非常に神聖なものとして扱われます。他の品に代替させることはまず行われず、後にも紹介するように、調製や奉納に際して、厳しいしきたりが付されていることもあります。

一方、直会の酒肴なぢらいでナレズシが出される場合があります。直会とは、目に見えない神様を迎える、人間とともに座を組んで、一緒に酒を酌み交わす宴のことです。そこで出される料理は神様も食べるわけですから「神様へのお供え」とも言えますが、本殿の神前に並べられるわけではないため、神饌とは異なります。また、本来は神様との共食であることが忘れられているのでしょうか、神饌よりもやや軽く扱われる傾向があります。「自分たちの口に合わないから」などと、人間側の勝手な都合で、直会での酒肴のメニューが変更され、



ドジョウとナマズのすしの漬け込み(栗東町)

それにともなって、ナレズシも出されなくなってしまったという例があります。

ところで、神事や行事にすしが登場する必然性ですが、その理由はよくわかりません。由緒が語られていることはあまりありませんし、あるとしても、信ずるに足りません。私自身は、食べ物そのものにはさほど意味はないと思っています。こうした習慣ができる當時、付近に住む人々にとって最高のごちそうだったものが、神饌や直会の酒肴の対象になったはずです。ある地域ではそれがフナずしであり、ある地域ではアユずしであり、ある地域ではすしとは違った食べ物であり…、といった具合で、ナレズシが特定行事と結びついたのは、いわば偶然の所産だったのではないかでしょうか。だとすれば、すしにまつわる神事・行事がこれほどまでに多いという現実は、滋賀県のナレズシが、いかに人々の生活に密着していたかを物語っています。

### 神饌のすしの準備例

神饌のすしには、その調製が厳しく定められていることがあります。多くの場合、神前への奉納は地域の共同行事で、調製役は持ち回りです。係に当たっても、材料準備や調理法などは前例を踏襲し、勝手に変更できません。こうして伝統が守られてゆきます。

それが最も大がかりに見られるのは、栗東町大橋地区ではないかと思います。同所・三輪神社の祭礼（5月3日）ではドジョウとナ

マズのナレズシが奉納されますが、材料入手から奉納までの一連の過程は制度化されており、氏子らの年中行事を構成しています。

実例に即して述べてみます。氏子約50軒は東西ふたつの組に分かれ、それぞれの組が別個にすしを作ります（ただし、日程も調製法も同じ）。すしを漬けるのは9月20日頃ですが、すしを管理する当番（トウヤと言い、東西各1軒）は、その前年の早春に決められます。当番に決まってから1年半以上もの「猶予」があるわけで、その間に、自宅の畳を替えたりしておくのです。翌年、さらに次のトウヤが決まる頃から、実際の仕事が始まります。すし米の準備（糀撒きや田植えなど）を終えた初夏には、すしの主材料となるドジョウやナマズを捕る区域の要所に御幣を立て（この行事をオンドノツイタチと言い、以後この区域は、トウヤ以外は禁漁になります）、夏には、これもすしの材料となるタデの苗を前のトウヤからもらい受け、育てます。

こうして9月のある日、トウヤの呼び掛けで氏子たちが魚捕りをします（現在では神社掃除に変更）。同じ日、トウヤ宅には各組の長老とトウヤの「近親者（これは血縁のみで説明されるものではなく、複雑な付き合い関係が背後にあります）」が集まり、すしの漬け込みをします。桶にドジョウとナマズ、ご飯と塩、タデの葉の粉などを一緒に漬け込むと作業は終わりますが、それ以後、5月までの間、このすし桶は床の間の脇などで大切に管理されます。漬け込み作業は男性ばかりで行ない、保管中のすし桶にも女性は近づいてはいけません。またこの間、トウヤ家に葬儀など「不淨なこと」が起こると、すし桶は翌年のトウヤに「避難」させられます。そうして5月1日の口開けを待ちます。

3日の祭りを済ませたトウヤは、翌年の祭りまでに氏子の代表として愛宕神社に参詣して任務を終えます。ある代のトウヤが解任される時点では、次代および次々代のトウヤの

仕事がすでにスタートしており、他の氏子たちも、トウヤとの付き合い関係に応じ、何らかのかたちですしひに関与し続けます。

またこのすしは、祭礼以外の目的では作られません。現実問題として、ドジョウやナマズが捕れる時期、捕れる場所は禁漁区となりますから、一般家庭で作ろうと思っても魚が入手できないのです。すしは神事用のきわめて特殊な存在であり、それを、何年にもわたるトウヤ制度と複雑な扶助組織が守っていることがうかがい知れます。

### すしの献上～すし切りの神事～

神饌を奉納するにもしきたりがある場合があります。たとえば、お供えする魚を典礼に乗っ取って切る「真菜箸神事」はその典型でしょう。神饌ゆえ、魚を直接手で触ることはせず、金属製の長い箸（マナバシ）と長刃の包丁を使います。また、切り分けた肉片はいったんまな板の四隅に配置し、その後再び魚の姿に戻すなど、その工程は、中世以来の伝統を持つ包丁式（料理人が自らの調理技術を包丁さばきに託し、貴人らの前でこれを誇示して見せたもので、後に種々の流儀が生まれました）を思わせます。

さて「真菜箸神事」は随所で見られますが、これをナレズシで行なう「すし切り」の儀式は滋賀県特有と言ってもよいでしょう。すしは神饌や直会に供するフナズしで、永源寺町君ヶ畠の大皇神社のように社務所（かつては当番の家）で行なわれ



素裸姿でのすし切り(永源寺町)

る場合と、草津市下寺の下寺天神社や津田江天満宮などのように社殿の前で行なわれる場合があります。とくに永源寺のそれは、任に当たる者が麻の素襖姿で、いっそう古式を醸し出しています。

すし切り神事として最も名高いのは、守山市幸津川の下新川神社の5月5日の祭礼でしょう。同じ日に開催されるカンコの舞とともに、国の無形民俗文化財に選択されています。ここでは、社殿を背にして座った神主と総代の前で、袴姿の若者2人がフナずし切りに挑みます。氏子は6つの組に分かれ、うち1つがすし切り担当。他組の者は神輿担ぎの要員ですが、すし切りの様子を見ながら思い切り野次を飛ばします。もちろんフナずしを切る2人は真剣そのもので、終始無言で、しかも双方の動きが揃うように目で合図しながら作業を進めます。その介添え役を務めるのは、6年前にすし切りをした同じ組の先輩方です。彼らの手際が少しでも乱れると、周囲からのブーイングは最高潮に達します。

神様への奉納品を準備している者たちに罵声を浴びせるのは不謹慎なことで、いささか奇異にも思えますが、彼らには彼らの座があり、決してすし切りをしているエリアには踏み込みませんから、あるいは周辺でそういった「俗の世界」を演出することで、中央にあるすし切りの場を「聖なる空間」として際立たせているのかも知れません。



すし切りの神事(守山市)

なお、ここではそれぞれが都合3尾のフナずしを切り刻みます。1尾めは神饌用、2尾めは神主と自治会長用、3尾めは神輿担ぎの者たち用です。1尾めが最も丁寧に包丁を入れられ、次第にぶつ切り様になってゆきますから、ここでも、神様に対しては細心の心遣いがなされていることがわかります。

#### おわりに

琵琶湖とそれにつながる河川の水産資源を背景に、滋賀県には多様なナレズシが伝承されてきました。ところが昨今は環境が激変して、すしにする魚は激減したそうです。材料を海外から輸入して作るフナずしの話も耳にしました。「湖国の魚で作るからこそ滋賀県のナレズシだ。材料を他所から買ってきてまで作りたくない」と、ナレズシ作りをやめてしまった人がいるとも聞きます。

しかしながら、滋賀県のナレズシ文化は全国でも特記されるべきものです。正確なデータはありませんが、おそらくナレズシ作りの技術を有している人の割合は全国トップでしょう。人々が当たり前にナレズシを作り、食べる。ナレズシが特殊な習俗ではなく、ごく自然に生活の中にある。これが滋賀県のナレズシの最大の特徴です。

近年、他県では、「食の文化財」と称して特定の伝統食品の製法を守ろうとする動きがあります。湖国のナレズシが今後、衰退・廃絶に向かうならばそうした運動も必要でしょう。しかし私は「滋賀県ではナレズシなど特にめずらしくなく、文化財に指定するまでもない」と言われるくらい普通の食べ物であってほしいと願っています。そのことこそが全国的にめずらしいことで、まさに「無形文化財」として称賛されるべきだと思うのです。

滋賀文化財教室シリーズ No.169号

発行年月日 1997年9月1日

編集・発行 財團法人 滋賀県文化財保護協会

〒520-21 大津市瀬田南大萱町1732-2

TEL(0775)48-9780 FAX(0775)43-1525