

# 紀 要

第 23 号

2010.3

財団法人 滋賀県文化財保護協会

## フナズシに対する琵琶湖文化史的考察

### —「湖中他界」序説として—

大沼芳幸

#### プロローグ

日本人に、特別な思いを抱かせる食品に「スシ」がある。「スシ」を食べるシーンを思い浮かべたとき、祭事や記念日、もてなしの席、そう、何かしら特別な日、すなわち「ハレ」の日に登場することが多いことに気づく。

これまでに行われてきた「スシ」に関する研究の多くは、「スシ」の歴史と調理技術に関するものであり、「スシ」に対する日本人の心象にまで踏み込んだ考察は、未だ無いのではないだろうか。

本稿では、日本人が抱く「スシ」に関する特別な感情の基層について、琵琶湖に継承されている「フナズシ（ナレズシ）」（図1）を通して読み解くこととしたい。

#### 1. フナズシとは

まず、スシを「スシとは魚と酸っぱい御飯が合わさった食品である」と定義づけ、以後の論考を進める。

フナズシとは、主には琵琶湖特産のニゴロブナを用い、これを大量の塩で塩漬け（シオオシ）した後、これを御飯につけ込み乳酸発酵させることにより、独特の風味が醸し出された、琵琶湖の優れた食文化の所産である。

フナ以外の魚でも作ることができるが、ここでは、フナを原料としたものを「フナズシ」他の魚を原料とした場合或いは、その製法を表現する場合には「ナレズシ」と表現する。

ナレズシの発生は、メコン川をはさんだ東北タイとラオス付近にあり、それが中国に伝播し、長江下流を出発点として、人々の移動に伴って伝播した、水田稲作の文化要素として、日本に伝わってきたとされる（石毛・ケネス1990）。また、ナレズシの分布域が、同様の魚の発酵保存食品であるシオカラの分布域に重なることも指摘されている。

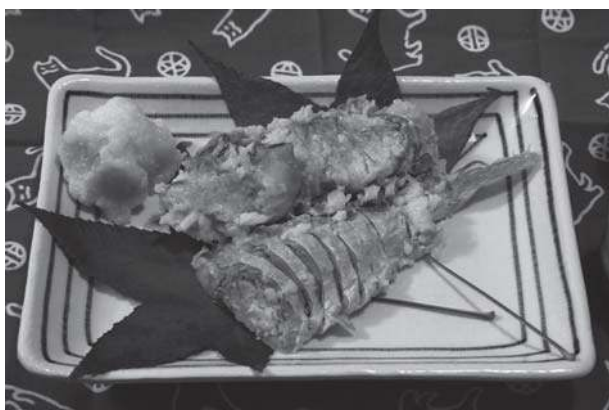


図1 フナズシ

#### (1) フナズシ（ナレズシ）が発達する要素

ナレズシが発達し継承されるためには、以下の客観的な条件が必要となる。

- ①魚が大量に捕れること。
- ②米が豊富に生産されること。
- ③塩が豊富に手に入ること。
- ④高温多湿な気候があること。

これらの要素は、ナレズシの起源と考えられるメコン川流域に全て当てはまるが、同時に琵琶湖にも当てはまる。

すなわち、①産卵期に大量に漁獲される琵琶湖の魚。②近江は、古来、日本有数の米の生産地であること。③若狭、伊勢の塩が比較的入手しやすいこと。④高温多湿の夏があること。これらの要素を兼ね備えている地域は、国内に多くはなく、琵琶湖を中心とした近江にナレズシの文化が発達し、これが継承されている客観的な要因となっている。

#### (2) フナズシの製法

現在でも、県内の多くの地域でフナズシが調整されている。作り手により工夫は見られるが、基本的な製作技術はほとんど変わることがない。ここでは、以後の論考の前提として、その製作方法を紹介することとする。

**フナを入手する** 現在フナズシの原料として珍重されているのは、子持ち（抱卵している）「ニゴロブナ」（図2）である。琵琶湖には3種類のフナが生息しているが、ニゴロブナはゲンゴロウブナとともに琵琶湖の固有種である。しかし、ゲンゴロウブナが各地に放流されて生息域を広げているのに対して、ニゴロブナは琵琶湖水系にのみ自然繁殖している。体高が低く、細長い形状、目が大きいこと、下顎が角張り受け口になっていること、身が厚いことにより他のフナと区別できる。通常は琵琶湖の沖合のやや深いところに生息しているが、4月から7月頃にかけての増水

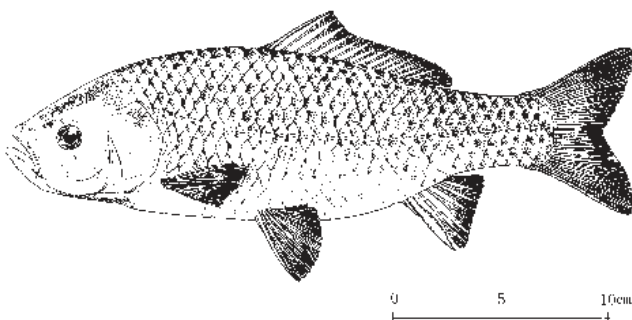


図2 ニゴロブナ



図3 御飯をつめたフナ



図2 桶につめたフナ

時に湖岸や内湖、水田に大群をなして接岸し、産卵する習性を持っている。琵琶湖では「イオ」と呼ばれる場合も多い。「イオ」とは「ウオ」であり、全国的に見ると、サケやアユ等、その地域で最も重要視されている魚に「ウオ」から派生した名称が与えられている場合が多い。このことからすれば、ニゴロブナは琵琶湖で生活する人達にとって、最も重要な魚と認識されていたと考えることもできる。

ニゴロブナの漁獲方法としては、現在では「コイト」と呼ばれる刺し網で漁獲することが多いが、かつては、エリ、モンドリ等の陥穽漁具で漁獲することも多かった。コイトアミが多用されるようになった背景には、フナズシが珍味化するに従い、子持ちのフナズシが珍重されるようになったことも一因と考えられる。すなわち、陥穽漁具による漁獲は産卵期に接岸するフナを捕るものであるため、漁獲されたフナには産卵を終えた個体も含まれる。このようなフナはヘリガラと称され商品的な価値は著しく低下する。これに対してコイトアミ漁は産卵のために接岸する前のフナを捕るものであり、高品質の個体の漁獲が期待できるためである。

**フナの下処理** 漁獲したフナは、できるだけ速やかにウロコをひくとともに、鉤状の棒で内蔵を取り出す。この時、腹の中の卵を傷つけないようかつ、余分な内蔵を全て取り除く必要があり、技術を要する。

処理の終わったフナは、大量の塩とともに桶などに漬けて重石をかける。この作業を「シオオシ」と呼んでいる。フナが漁獲される度にこの作業を繰り返しシオオシしたフナを蓄えておく。大量の塩に漬け込むため、シオオシした状態のフナは2年も3年も腐敗することなく利用できる。

**フナの漬け込み** (図3・4) このように蓄えられたフナを御飯に漬け込む。通常、漬け込む時期は夏の土用の頃、すなわち、暑さが厳しくなる頃が最適とされている。

まず、シオオシしたフナを取りだし、流水で洗い、ある程度塩を抜く。この時、フナの表皮やエラ裏をササラ等良く磨き上げ、魚のぬめりや、取り残しの内臓等を除去する。その後、風に当てて表面を乾かす。これらの作業をお

ろそかにすると、雑味の多いフナズシとなる。

次に、フナを御飯に漬け込む。用いる御飯の量は漬ける人によって幅があるが、5kgのフナに対して3升5合程の御飯を用いるのが標準的なようである。この際、御飯に若干の塩を入れる人もいるが、これによる効果の程は明確ではない。まず、御飯をフナの腹の中、鰓蓋の中に詰める。そして、桶の底に御飯を敷き、その上に御飯を詰めたフナをフナ同士が重ならないように並べ、さらに、この上に御飯を敷く。この作業をフナの量と桶の大きさに合わせて繰り返す。この作業の際、なるべく御飯を上から押しつけ、空気が御飯の中に残らないようにすることが大切である。桶の上までフナと御飯を詰め終わると蓋をして重石をかけて、良く日の当たる場所で保管する。この際、桶の口に水を張り、水が腐らないように管理し続ける必要がある。これは、フナズシの発酵が、御飯に対する乳酸発酵を期待するものであるため、嫌気性菌である乳酸菌の繁殖を助け、ここで生成される酸により雑菌の繁殖を抑えるための工夫である。すなわち、水を張ることにより空気を遮断し、乳酸菌の繁殖環境を整えるとともに、日向に置くことにより、温度を上げ、乳酸菌を一気に繁殖させようとするものである。

従って、空気と桶の中を遮断すれば目的を達成できるわけであるから、最近ではプラスチック製の桶にビニール袋を二重に敷き、この中にフナと御飯を入れて密封し、発酵させる方法も考案されている。

**開封** このように発酵を進めさせたフナズシは、天候に恵まれれば11月には食べることができるようになるが、多くの場合は12月に入ってから、それも正月のご馳走として開封される場合が多い。

通常の保存状態であれば、1年程度は桶の中で保存できるが、徐々に御飯が崩れてしまう。熟成を期待したり、特に大きなフナを漬け込む場合には、2年目の夏にフナを取りだし、御飯を全て捨てた後、新しいご飯に漬け直したりする場合もある。

**フナズシの利用** このように手間暇をかけて作られたフ

ナズシであるが、その利用方法としては薄く切ってそのまま食べることがほとんどで、わずかに、フナズシ茶漬け、フナズシのお吸い物等が知られているに過ぎない。

このことは、フナズシが、フナそのものを賞味するための食品であることを物語っている。

## 2. 近江におけるフナズシの評価

さて、このフナズシあるいはナレズシは、どのように評価されているだろうか。特に、近江においては多種多様なナレズシが継承されているため、これに対する関心は高く、様々なシーンでフナズシを始めとするナレズシについて語られている。そして、その評価は以下のように語られる。「フナズシ（ナレズシ）は、一時期にたくさん漁獲される魚を発酵させることにより、長期間利用するための、保存食品である。乳酸発酵により、骨まで柔らかくなった魚は、丸ごと利用可能となることから、不足がちなカルシウム分も同時に摂ることができる、栄養学的に見ても理にかなった大変に優れた保存食品である」と。

これは、フナズシ（ナレズシ）の製作、利用の様態を客観的（文明的）に評価したものであり、その評価は一面において正しい。確かに、生の魚を加工することにより保存性は高まるし、乳酸菌に作用により胃腸にも良い食品であることは間違いない。しかし、これらの評価は、琵琶湖と人間が培ってきた一万年以上にも及ぶ「文化」の視点から見ると、フナズシ（ナレズシ）の持つ大きな価値の、ほんの一部しか評価していない、と言わざるを得ない。

以下、フナズシ（ナレズシ）を琵琶湖の文化を介して評価することにより、日本人が持つ「スシ」に対する特別な想いを含め、フナズシが持つ本来的な価値を表出させてゆくこととしたい。

## 3. 保存食品としてのフナズシの矛盾

一般的な評価に基づき、フナズシ（ナレズシ）を保存食品としてみたとき、数々の矛盾に気づく。この矛盾の解決がフナズシ（ナレズシ）の持つ本来的な価値の表出に繋がる。以下その矛盾を列記する。

**【矛盾1】** シオオシしたフナの塩を抜き、ご飯に漬けなおすことにより保存性を低めること。

製法の箇所で紹介したとおり、フナズシはまず大量の塩でシオオシする必要がある。この状態であれば2年でも3年でも腐敗することはないが、フナズシに調整するためこの塩分を抜き、ご飯に漬け直す。乳酸発酵により生成した酸により、雑菌の繁殖はある程度押さえられ、保存性は得られるものの、シオオシした状態に比べれば、明らかに保存性は低下する。意図的に保存性を低下させたフナズシは保存食品といえるだろうか。

**【矛盾2】** 添加物として主食である米を使い、これを食べないこともあること。

一時期にたくさん獲れる魚は、食糧資源としての価値は確かに高い。しかし、これを保存するに際して、この保存対象となる食品よりも絶対的に価値の高い食品、すなわち米を添加物として用いることが、あり得るだろうか。日本人は米食民族でありながら、国民の多くが、普通に米を食べられるようになったのは、現代に入ってからのことである。日本人はいわば、米作りを採用してから長きに亘り、米食に対するあこがれを持ち続けた米食民族である。これに比して、産卵期の一時期に大量に漁獲される魚は、確かにこれを保存するに越したことはないが、これを保存できないことが、近江の人間にとって致命的な食糧不足をもたらすとは考えられない。現状は、米の価格が下がり、反対にニゴロブナの値段が異様に高額となっており、両者の価値は完全に逆転してしまい、御飯を添加物として用いることにさほどの抵抗はない。しかし、米が貴重であった時代において、たくさん獲れすぎる魚の保存のために、これを惜しげもなく用いたとは考えられない。

世界に、保存食のためにその民族の主食を添加物として用い、しかもこれを食べないこともあるという、保存食品と民族があるだろうか？

また、近代に至るまで貴重であった塩も大量に用いなければならない。しかも、塩蔵品であれば、焼く、或いは煮炊きにより使用した塩をそのまま摂取することができるが、フナズシの場合は、塩抜きによりこれを捨て去るのである。ここにおいても、フナズシの調製は保存という概念だけでは捉えることができない。

**【矛盾3】** フナズシ（ナレズシ）が、神饌として用いられる例が多いこと。

近江の祭礼において、ナレズシが主役となる行事が多く見られる（岩井宏美・日和祐樹1981、日比野光敏1992）。高島市マキノ町阪本神社（写真5・6）ウグイのナレズシ  
大津市志賀町南浜天皇神社……………フナズシ  
草津市下笠町老杉神社……………メズシ（古くはフナズシ）  
野洲市中主町夫高木神社……………フナズシ  
東近江市永源寺町大皇神社……………フナズシ  
野洲市野洲町北桜若宮神社……………モロコシのナレズシ  
栗東市大橋三輪神社……………ドジョウとナマズのナレズシ

栗東市中沢菌神社……………ジャコのナレズシ  
このほかにも多数の事例が知られている。また、オコナイに供えられる事例や、祭礼後の直会（なおらい）に供される事例も多い。

単なる保存食品が、このように多くの祭礼に登場するだろうか。ナレズシが登場する神事が今なお多く継承されて





図5 阪本神社神饌（1）



図6 阪本神社神饌（2）

いるということは、ナレズシが持つ本来的な価値を暗示させるものである。

【矛盾4】フナズシ（ナレズシ）が饗応や贈答の品として用いられること。

〔史料A〕羽柴秀吉朱印状

「為音信鮒鮓 一折到来候 祝着候此表任 本意早速可  
納高候間於其 時可申聞候 謹言  
筑前守 卯月十四日 秀吉（朱印）  
長濱町惣中」

〔史料B〕徳川家康書状

「為音信鮒鮓 二桶到来祝着 之至候恐々謹言  
卯月五日 家康（花押）  
観音寺」

Aは、長浜の町衆が、朝鮮侵攻に際して、肥前名護屋城に在城していた秀吉への陣中見舞いとして、フナズシを献上した事に対する礼状である。

Bは、琵琶湖の船奉行として幕府に仕えた芦浦観音寺から、家康に対してフナズシを献上したことに対する礼状である。

また、天皇に仕えた女官達が書き綴った記録『御湯殿上の日記』のうち、文明9年（1477）から約120年間のう

ちに207回のスシ献上の記録がある。このうち、152回がフナズシ、29回がアユズシと推定されている。いずれにしても、毎年のように天皇の元にスシが献上されていたことを示している。この中には元亀3年（1572）に織田信長が天皇に対してフナズシを献上した記録も含まれている（篠田統1970）。

献上品として登場するほか、天正10年（1582）に、織田信長が徳川家康を安土城で饗応した祭の献立にもフナズシが登場する等、様々な宴席や、茶席の記録にフナズシを始めとするナレズシが登場する。

このように時の権力者への贈答、権力者から天皇への贈答にフナズシが用いられ、これが記録されていること。さらに、権力者同士の饗応の席の一品としてこれが登場し、記録されていることは、ナレズシが単なる保存食品以上の意味を持っていたことを示していると考えられる。

【矛盾5】ナレズシに切り身の魚は使わない。

ナレズシに調整される魚は、フナ、ハス、ウグイ、モロコ、ジャコ、イサザ、ドジョウ等の小魚がほとんどで、切り身にはせず丸ごと漬けられる事例が多い。

もし、たくさん獲れる魚の保存食品がナレズシであるとするならば、大型の魚を切り身にして用いることが効率的である。フナズシの原料であるニゴロブナが大量に接岸する時期にはコイも大挙して接岸し、混獲される。タンパク質の保存という観点に立てば、コイのような大型魚を保存した方が効率的である。保存の効率という観点から見たとき、ナレズシは保存対象の選択において、大きな矛盾を孕んでいることになる。

このように、フナズシ（ナレズシ）に対する保存食品としての評価には数々の矛盾がある。この矛盾を解決するためには、湖岸の水田開発と漁労形態の変化に着目する必要がある。

#### 4. 湖岸の開発と弥生的漁業の発達

筆者は、近江における漁網錘の出土量の変化から、弥生時代の漁労形態の特性について論じた（大沼1991）。

以下、その要点を記す。

漁網錘は、縄文時代には石錘であったが、弥生時代以降土錘に変化する。近江における漁網錘の出土傾向を見たとき、縄文時代の遺跡においては、比較的高確率で石錘が出土する。しかし、弥生時代に入ると土錘の出土量が極端に減少し、その後、古墳時代、古代と徐々に出土数が増加し、中世にいたり、出土量が爆発的に増加する傾向を示す。そして、この出土傾向から、近江における弥生時代は、網漁が一時的に衰退してしまった時代であるとした。上記小論を発表した時点では、確実に弥生時代に帰属すると考えられる土錘は皆無であった。その後20年余りが経過したが、2009年に至り、守山市赤野井浜遺跡において、始めて、弥

生時代前期のものと考えられる土錘が34点確認された（中村2009）。しかし、それ以外の出土は未だに知られていない。このことは、弥生時代において、漁網錘が全く使われなかったわけではないが、弥生時代における網漁が低調であったという結論に対し、再考を必要とするものではない。

さて、弥生時代の網漁の不振に関しては、以下のように考察した。

①縄文時代、魚達は産卵のために湖岸にやってくるが、それは湖岸のヨシ帯や内湖までであった。縄文人達はこれらの魚を捕るため、琵琶湖や内湖に丸木舟を漕ぎ出し、様々な漁法で魚を捕っていた。この漁法の中には石錘を用いる網漁も含まれる。

②縄文時代の漁法は、魚を積極的に捕りに行く「攻め」の漁法である（縄文的漁法）。

③弥生時代に入り、主な生業として水田による稲作を採用した。

④水田の開発は湖岸の環境を変化させた。

⑤この環境の変化は、湖岸に「水田」という新たな水界を出現させるものであり、この新たな水界は、水田の排水路により琵琶湖と結ばれた。

⑥この新たに出現した水界は、太陽光がよく届き、かつ栄養分に富んでいたため、大量のプランクトンが発生する。

⑦この環境は、魚の稚魚の育成にとって誠に好ましい環境となった。

⑧この時、魚の生態に変化が生じた。

⑨縄文時代、湖岸の開発が進んでいなかった時代は、①のように、魚達は産卵期に湖岸にやってくるが、その多くは湖岸や内湖のヨシ地帯までであった。しかし、この湖岸の開発により魚達は、排水路を介して水田にまでやってくるようになった。

縄文時代、人間から遠い存在だった魚が、弥生時代、水田を介して自ら人間界に近づいてきた。

⑩この状況を観察した弥生人達は、排水路や水田の中に罟を仕掛けて魚を捕る方法を発達させた（弥生的漁法）。

⑪水田稲作は、労働力を稲作に集約的に投下する必要がある。魚が産卵のために湖岸にやってくる季節は田植えの季節であり、農民の最も多忙な季節である。耕作に労働力を集約させた結果、専門的な漁労活動に労力を投下する余裕は相対的に減少した。

⑫しかし、弥生的漁法は罟を仕掛けて待つ漁法であり、水田における農作業と両立できる漁法である。従って、網漁を始めとする専門的な縄文的漁法、すなわち網漁を行う必要性が低下した。

⑬弥生的漁法に用いる漁具の素材は植物質のものであり、遺物として残りにくく、その結果、縄文時代の遺跡の多くから石錘が出土するが、弥生時代の遺跡から土錘が出土することが希であるという、考古学的な事象を生み出し、こ

の結果、弥生時代は漁業が不振であったという誤った印象を与えることとなった。

上記の考察により、弥生時代においても盛んに漁労活動は行われていたが、これを考古学的に実証することは困難である事を示した。

その後、1999年、守山市下之郷遺跡の弥生時代中期の環濠より、ゲンゴロウブナの鯰蓋骨と咽頭歯がまとまって出土した（守山市誌編さん委員会編2005）。このことは、特定の魚種に対して選択的に漁獲する高度な漁労が行われていたことを示している。また、同じく守山市の古高・経田遺跡からは、弥生時代末から古墳時代初期にかけての水路よりカワエリの遺構が見つかっており（守山市教育委員会2005）、弥生時代においても、陥穽漁具を用いた漁労が行われていたことが明らかになった。

赤野井浜遺跡から出土した、弥生時代前期の土錘に対する評価であるが、出土した土錘は、九州から瀬戸内海沿岸、大阪湾の弥生時代の遺跡から出土するものに類似する。このことは、漁網錘を用いた網漁が、同様の経路を経て琵琶湖沿岸に伝えられたと考えられる。しかし、琵琶湖ではこの技術が到来したものの、琵琶湖の特性（水田に張られる水も、魚が生息する水も同じ淡水であること）により、水田の開発が魚（淡水魚）の生息域を拡大させることに繋がり、より効率的な漁法として弥生的漁法が採用された。この結果、もたらされた網漁は、試験的に行われたものの、弥生時代の琵琶湖では定着することなく、廃れていってしまったものと考えられる。

## 5. 弥生的漁法

近江における弥生的漁法については既に報告しているところである（大沼1992A・B）が、本稿のフナズシの評価に際して必要となる部分について略述する。

弥生的漁法の特徴としては、魚が来るのを待ち、これを漁具の中に誘導し、入った魚が漁具から出られないような仕組みを持つものが多い。これらの漁具は陥穽漁具と総称される。漁具の素材は竹、木材、繊維など多様であるが、いずれも植物質の素材が用いられる。

また、漁具の様態として、エリに代表される定置陥穽漁具と釜に代表される小型で移動可能な陥穽漁具に大別される。いずれの漁具も「カエリ」「モドリ」「シタ」等と呼ばれる、魚が逆戻りできなくするための仕掛けを持っている。

カワエリ（図7）魚が遡上する川を遮断するように簀を張り、ツボと呼ばれる漁獲部に魚を誘導する。主には産卵期のコイ、フナを対象とするが、簀の目合いを細かくしてアユやエビを捕る場合もある。また、内湖の入り口に仕掛ける内湖のエリも多く見られた（大沼1989）。

モンドリ（図8）アミモジともいう、主に産卵のために接岸したり、水路を遡上するコイ、フナを捕る。



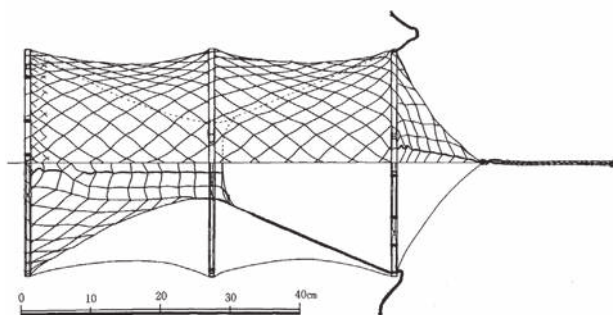
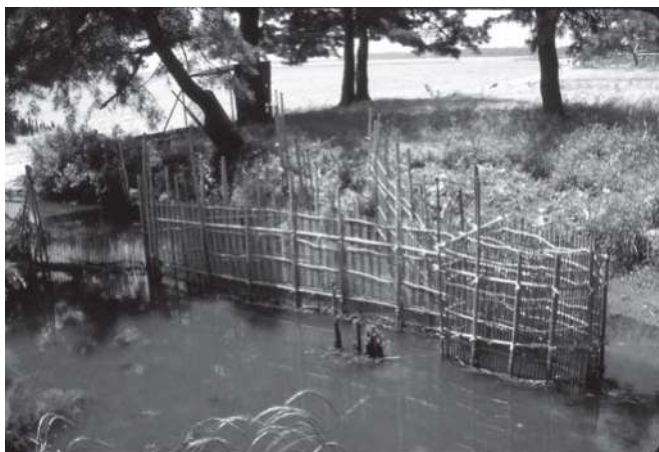


図8 モンドリ

図7 カワエリ

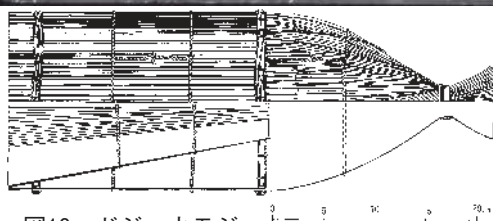


図10 ドジョウモジ

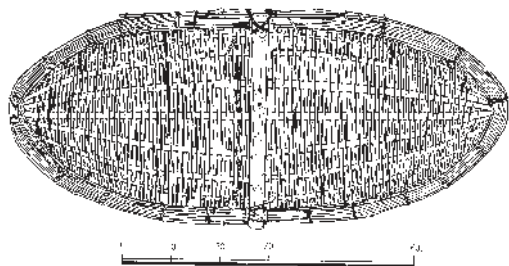
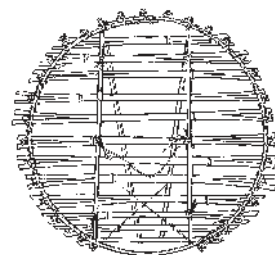


図12 ドジョウフミ

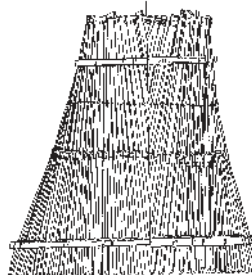


図11 オオギ  
(フセカゴ)

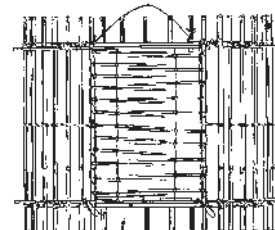


図9 タツベ

タツベ（図9）湖岸や、内湖、水路で用いる円筒形の陥穽漁具。魚の通り道に仕掛けるほか、中に餌を入れて魚を誘導して捕らえる場合もある。

ドジョウモジ（図10）水田の中や、水田水路で用いる砲弾型の陥穽漁具。中に餌を入れて誘導する場合が多い。

オオギ（図11）フセカゴともいう。水田や湖岸の浅いところにいる魚に被せて捕る。中に入った魚は、上部穴から掴み取る。陥穽漁具ではないが、水田の中でも使われる漁具として紹介する。

ドジョウフミ（図12）水路で用いる竹製の笊。魚のいそうな処に仕掛け、足で魚を笊の中に追い込む。この漁具も水田水路で使われることが多いことからここで紹介する。

弥生的漁法に用いる漁具の一部を紹介したが、これらの漁具および漁法の特性を列記する。

【漁法の特性】

①特に陥穽漁具においては、魚が来るのを待って捕る漁法であり、漁具を長時間放置しておいても支障がない。従っ

て、農作業に従事しながら漁をすることができる。

②水田を中心とした水界で用いられることが多い。

③湖岸の浅い場所、水田水路、水田等、船を用いなくても操業が可能である。

④使用される季節が春から初夏にかけてに限定される。

⑤あまり専門性を必要としない

【漁具の特性】

①植物質の素材で造られる。

②比較的丈夫であり、漁具のメンテナンスをさほど必要としない。

③漁具素材の入手季節は、農閑期であり、かつ魚の来ない季節であることから、漁具の作成に時間をかけることができる。

④漁具の基本的な製作技法は、農具、生活用具の製作技法と共通する。

これらの特性を総合して弥生的漁法と漁具を評価すると、水田稲作と密接に関連する「農民が農作業の合間に行える

漁」であるといえる。

#### 6. 水田稲作・弥生的漁法・フナズシ

ここまで、水田稲作による湖岸の開発が、人間にとっても、魚にとっても好ましい環境を生み出し、ここに稲作と共生する弥生的漁法が発達してきたことを論考した。

この人的な環境の変化による、魚達の生態の変化は、弥生人達の目にどのように映ったであろうか。

魚達がやって来る季節は、水田に水が張られ、この排水が琵琶湖に流れ込む田植えの季節である。魚達は水田の水に誘われるように、水路を通り水田に押し寄せて産卵する。この様子を湖岸の人たちは「ウオジマ」と表現する。魚が押し合いながら群れになって上るとき、その背が水面に盛り上がり、鳥のように見えるためであるという。また、同時に「魚は田の泥汁を飲むと腹が柔らかくなる」ともいう。水田からの排水が魚の産卵行動の引き金になることを経験的に認知していることを示している。

水田に産み落とされた卵は孵化し、仔魚となり、豊富なプランクトンを食べながら稚魚となる。そして稲の成長に合わせて成長を続ける。水田の環境は、ナマズのような肉食魚に対する驚異はあるが、ほどよく生長した稲はサギなどの鳥から魚を守ってくれる、まさに魚のゆりかごである<sup>(1)</sup>。

そして、刈り取りを前にして水田の水が落とされると、魚達は琵琶湖に帰って行く。

魚の来訪に続く産卵、成長そして琵琶湖への旅立ちのサイクルは、稲の田植え、成長そして収穫というサイクルに見事に一致し、これが毎年繰り返される。

水田を開発することによって出現した魚達。そして魚の生命のサイクルと稲の生命のサイクルの一致。この時、弥生人達は魚に対して何らかの特別な感情を抱いたのではなかろうか。すなわち「魚が稲魂を運んでくる」と。このような心象を抱いたとき、大切な食である「米」と稲魂を運ぶ使者である「魚」とが融合した神聖な食品が生まれた。これがナレズシであり、中でも、資源量的にも味覚的にも優

れたフナを材料としたフナズシが、代表的なナレズシとして定着した。

琵琶湖の沿岸には、この推論を裏付けるような行事が伝えられている。

#### 田の神様の行事：高島市新旭町針江（大沼2010）

11月30日の夕刻、新米を貯蔵した倉で行われる行事である。米俵の前に、ぼた餅、大根そして、その前に生きた琵琶湖の小魚を器に入れて供える。これを拝んだ後、小魚はカバタに放たれる<sup>(2)</sup>。

この行事は、「田の神様に帰ってもらう」ための行事と認識され、現在も執り行われている。

生きた琵琶湖の魚を米倉に供え、田の神様とともに琵琶湖に返す。まさしく、琵琶湖の魚が稲魂を運んでくる使者と認識されていることを示す行事である。

スシ切りの神事：草津市下寺町津田江八幡神社 正月の行事で、当屋が神前でフナズシを古式に則り、切り分けることが行事の中心となる。

行事に参加する人たちは、農業の合間に漁業も行う半農半漁の人達が多い。ここで用いられるフナズシは、近年まで、春にタツベ等の弥生的漁法を用いて漁獲したフナを用いていた。行事に用いるフナズシの調製方法であるが、捕ったフナのワタを抜き、シオオシするところまでは通常のフナズシのそれと変わらない。しかし、漬け込むご飯が新米であることが大きく異なる（通常のフナズシは土用の頃に漬け込むため、用いる米は前年の秋に収穫した古米となる）。従って、暑い夏を越さないため、乳酸発酵を促進させるためには温度管理が必要となる。このようにして漬けられたフナズシは正月に桶から取り出し、神前で切り分け、その後、切り身を合体させ元のフナの形に復し、神前に供えた後、参列者に振る舞われる。

この行事は、農民が弥生的漁法で捕ったフナをその年の新米に漬けてフナズシとし、神前で切り刻み、その後合体させることにより、死と再生、すなわち稲魂の誕生（復活）を表現したものと解することができる。

ここにも、魚、それもフナズシを介した人間と稲の神と



図13 田の神様（高島市新旭町針江）



図14 スシ切りの神事（草津市下寺町津田江）



の交歓を見て取ることができる。

#### 7. フナズシ（ナレズシ）は矛盾していない

フナズシ（ナレズシ）を、「神と交歓するための聖なる食物」と評価したとき、保存食品としてのフナズシ（ナレズシ）の矛盾は全て解決する。

【矛盾1】シオオシしたフナの塩を抜き、ご飯に漬け直すことにより保存性を低めること。

魚と米を融合させ、新たに聖なる食品を作り出すことに本来的な意味がある。従って、保存という様態は二次的な結果である。

【矛盾2】添加物として主食である米を使い、これを食べないこともあること。

米は魚と融合させることに意味があるのであり、添加物ではない。また、新たな食品としてフナズシ（ナレズシ）が生まれるのであるから、発酵の状況に応じて御飯が食べられないこともあり得る。

【矛盾3】フナズシ（ナレズシ）が、神饌として用いられる例が多いこと。

日本人の神社祭祀の基層には、農耕民族としての豊作祈願がある。フナズシ（ナレズシ）が、豊作を祈願することを目的とした、神と交歓するための聖なる食であれば、神饌として用いられることは当然である。

【矛盾4】フナズシ（ナレズシ）が饗応や贈答の品として用いられること。

フナズシ（ナレズシ）は、単なる魚の保存食品ではなく、その土地の豊作への祈願が込められた食品である。いわば、土地の魂もが込められた食品である。従って、この贈答は土地の最も大切な食品を贈ることによる服属を表すものとして、古代の「贄」の貢納に通じる思想を読み取ることにも可能である。また、これを用いて貴人を饗応することにも同様な意味が込められているのかもしれない。

【矛盾5】ナレズシに使われる魚は切り身では使わない。

ナレズシに用いられる魚は、稲魂を運んで来る神からの使者である。使者としての役割は切り身では果たせない。

魚の形をとどめた「尾頭付」でなければならないのである。先に報告したスシ切りの神事でも、神前で刻まれたフナを、再び合体させる。このことも、ナレズシに使われた魚が使者としての役割を担っていることを暗示させる。

#### 8. フナズシの変容

フナズシ（ナレズシ）を、「豊作を祈願し神と交歓する聖なる食品」として位置づけたが、ナレズシは時代とともに変容してゆく。その変化は、「魚と酸っぱい御飯が合わさった食品」という基本形を保ちつつも、食べる部分が魚から御飯が主とり、さらに発酵させる時間が短縮する方向に向かう。

ナレズシは半年程度の発酵期間を要し、食べる主体は魚の部分であり、酸味は発酵により生成した乳酸による。

①これが「ナマナレズシ」に変化する。このスシは、小魚を素材とし、ナレズシと同様に魚を塩漬けた後、塩抜きをして御飯に漬ける。しかし、ナレズシと大きく異なるのは発酵させる時間が著しく短縮し、2週間程度の発酵で食べることである。そのため、御飯はまだ粒状を留めており、魚と御飯の両方を食べる。酸味は、ナレズシと同様、発酵により生成した乳酸による。近江では夏の食として、そして行事食として広く造られている。

②次に「オシズシ」に変化する。オシズシとは、大阪のバッテラに代表されるスシで、御飯の上に魚の切り身を乗せ、これを箱に入れ上から重石をかけ、数日間熟成させるスシで、郷土食として全国に分布している。このスシは、乳酸発酵の過程を経ていないことから、酸味は酢を添加する。食べる部分は御飯が主であり、魚が従となる。

③さらにこれが「ハヤズシ」に変化する。いわゆる握り寿司である。このスシは、御飯に魚を乗せて軽く握るだけであり、発酵は無論のこと、熟成期間すら省略している。当然酸味は酢を添加する。

④さらにこの変化の過程で、魚、御飯、酸味というスシの要素を備えない巻き寿司、いなり寿司のようなカワリズシも生まれ、全国に広まっている。

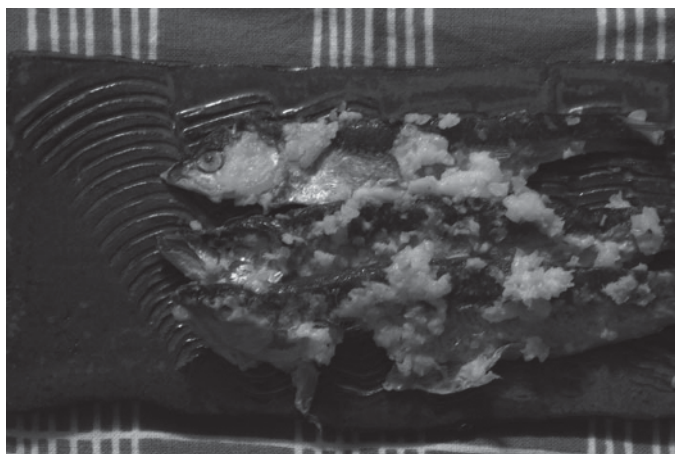


図15 近江のナマナレズシ（ハスゴのメズシ）



図16 近江のナマナレズシ（ハスのナマナレ）

全国で、郷土食としてのスシが見られない地域は無いという（日比野1992）。スシがこれほどまでに日本人に愛され、冒頭に提起したように、日本人のハレのシーンに登場する理由は何であろうか。

それは、全国に広まっている郷土食としてのスシ、そして、握り寿司、押し寿司のような商品としての多様なスシが、すべてナレズシを起点として変化拡散していったことから理解することができる。

すなわち、ナレズシは稲作を採用した祖先が造りだした「豊作を祈願し神と交歓する聖なる食品」であり、現代の日本人の心象を構成する基層の部分には、稲作農耕民族としての「精神（こころ）」が流れている。このため、スシがいかに多様に変化しても、ここに込められた祖先の思いは、深く日本人の心の中にすり込まれ、現在に至っているのである。そして、そうとは意識しないが、特別なシーンに登場させる食品として「スシ」が生き続けているのである。

#### エピローグー稲・魚・人 そして湖中他界<sup>(3)</sup>

現在、ナレズシは、和歌山県、岐阜県などに分布しているが、その種類は少なく、分布域もそれほど広いものではない。これに比して、琵琶湖を中心とする近江には、フナズシを始めとする多種多様なナレズシがほぼ県下全域に分布している。これは極めて特異な現象である。

何故、近江にこれほどまでのナレズシ文化が、継承され続けてきたのであろうか。近江がナレズシが発達するための要素、すなわち魚、米、塩、高温多湿な夏に恵まれている地域であることは無論のことであるが、最大の理由は「琵琶湖」の存在である。

もう一度ナレズシの起源を振り返ってみよう。

弥生時代、湖岸の水田の開発がもたらした魚の生態の変化と稲の生長とを結びつけ、魚を稲魂を運ぶ使者として認識し、この使者と、彼がもたらした米とを融合させてナレズシが生まれた。

海岸部の低湿地の水田開発では、このようなことは起こりえない。何故なら、水田排水の行く先は海すなわち海水であり、魚が水田にのぼってくることはあり得ない。

琵琶湖という淡水の湖（ウミ：近江の人達は琵琶湖をウミと表現する）があって、始めて魚と稲そして人間との有機的な関係が成立するのである。そして、琵琶湖のほとりで近年まで繰り返されてきた田植時の「ウオジマ」と、弥生的漁法を駆使した水田漁業。この繰り返し回帰する現象に合わせ、ナレズシが生まれた。近江以外の地域、言い換えるならば、「琵琶湖」という水界のない地域にあっては、ナレズシの文化が伝播しても、その精神をも継承する環境にはない。それ故、アユズシのような比較的フナズシに近いスシが分布するものの<sup>(4)</sup>、多くの地域では大きく変容し、現在に至っている。一方、近江では琵琶湖と人間生活

が密接に関わり合う文化、自然と人間とが共生する文化が継承されてきた。その結果、魚が稲魂を運んでくるという心象が、近江の人たちの中に脈々と流れ続け、このことの表象として、スシが本来持つ意味を継承するナレズシが作り続けられてきたのである。近江においては、ナレズシが変容する必要も必然もなかったのである。

とするならば、稲魂はどこからやって来るのだろうか。それは琵琶湖である。琵琶湖には豊作を司るカミが居て、その使者が魚なのである。前述の高島市新旭町針江の「田の神様」は、このことを端的に表している。豊作をもたらしてくれた魚に琵琶湖に帰っていただく。すなわち、琵琶湖の中にはカミの住まう世界があるのである。

俵の藤太（『お伽草子』俵の藤太物語より）

龍女

「妾は近江の湖に住むなり、昔久方の天の道開けあらがねの土固まりて、この秋津洲の国定まりし時より、かの湖水に居を占め、七度まで桑原となりにしも、形貌をひとにみせず……」

藤太

「藤太心に思われけるは、昔丹後の国与謝の郡水の江の浦島が子とやらむも、少女に遇いて、偶然に此の常世の国に至りしに、かかる快樂に耽りつつ……かかる例もあるぞかし……」

（『校注日本文学大系』第19巻、誠文堂新光社、1928）

ここで、龍女は、自らを琵琶湖の中に住まうカミとして表現している。また、藤太は「浦島子」が、海中の竜宮（常世の国）で時を忘れてしまった話を知っており、それを踏まえて、自分が饗応を受けている処が、この海中の竜宮と共通する所であると認識している。すなわち、少なくとも中世の日本人にとって、琵琶湖の中にカミの住まう国があることが認識されていたのである。

また、謡曲白髭では、地主神である白髭明神が、近江に暮らし始めるより遙かに昔から、すでに琵琶湖には、薬師如来が住み、比叡山を仏法聖地として釈迦如来に与える話が語られている。すなわち、琵琶湖の中には薬師如来というカミが住み、琵琶湖のみならず、近江を掌握していたことを示唆している。このことを物語るように平安時代後期の歌謡集『梁塵必抄』では琵琶湖を「近江の湖は海ならず、天台薬師の池ぞかし」と表現している。

さらに、野洲市兵主大社には、「八ヶ崎神事」という神事が伝えられている。神社縁起に拠れば、兵主の神は琵琶湖の対岸より亀の背に乗り琵琶湖を渡り、現在の地に至ったとされている。この行事は11月の下旬、神主が神社の御神体とともに、兵主神が上陸したと伝えられる八ヶ崎に赴き、ここから御神体を携えて琵琶湖の中に入る。というものである。このことは、琵琶湖の神であった兵主神が里に祀られるようになってからは、その力を回復させるため、年に一回琵琶湖に帰り、湖水に浸かる必要があることを示

している（大沼2009）。

わずかな事例しか紹介することができないが、これらの事例はいずれも「琵琶湖の中にカミが居る」或いは「琵琶湖の中にはカミの世界がある」という心象にもとづくものと考えられる。この琵琶湖にあるカミの世界を「湖中他界」と呼ぶことにしたい。

**湖中他界の現代的意義** ここで提唱した「湖中他界」は、琵琶湖の中にカミが住むという、アニミズム的な心象に拠るものであり、実際に琵琶湖にそのような世界があるかは判らない。しかし、琵琶湖のほとりで生活を続けてきた近江の先人達が、そのような心象を抱き続けてきたであろう事は想像に難くない。そして、その結果として、フナズシのような湖の幸を有り難く頂く。或いは、水を大切にす。琵琶湖を汚さない。という、琵琶湖（自然）と人間が共生しながらこの関係を持続させる、近江独自の生活文化を育てて来た。しかし、現状の琵琶湖はどうであろうか。琵琶湖は様々な問題を抱え苦しんでいる。この最も大きな要因は、日常の生活と琵琶湖とが乖離していることにある。今一度、「琵琶湖にはカミが住み、様々な恵みを私たちに与えてくれる」と信じてみてはどうだろうか。そうすることにより、琵琶湖と日常生活をつなぐ輪が復活し、琵琶湖が抱える多くの問題を解決する糸口となるに違いない。少なくとも、カミの住む湖水を汚すことはできない。

## 註

1. 滋賀県では、減少しているニゴロブナの資源を回復させるため、稚魚の放流事業を継続的に実施している。放流する稚魚の大きさは大きいほど生存率が高く、放流効果が高まるものの、育成コストが高く付くため小型魚を放流せざるを得なかったが、近年、水田に仔魚を放流し、ここで自然成長させた後、水田の水落と同時に稚魚を琵琶湖に流下させる「ゆりかご水田」事業が行われるようになり、放流効果が驚異的に高まったという。水田漁業の文化がニゴロブナの増殖に役立てられている。
2. 高島市新旭町針江地区等に見られる、湧水を利用した上水施設。家の中にあるカバタを内カバタ、外にあるカバタを外カバタという。カバタの水は集落を流れる川に入り、やがて琵琶湖に至る。カバタに放たれた魚も、いずれは琵琶湖に下ることになる。
3. 他界とは人間の現実世界とは別の神霊や祖霊がいる世界。記紀では「常世国」と表現している。祖霊が住む山中他界の概念は広く知られている。一方海上他界の信仰も見られる。沖縄のニライカナイも海上他界の一つである。
4. 琵琶湖における湖辺の開発と魚の関係は、河川流域の水田開発においては、稲とアユの関係に置き換えられる。すなわち、アユが生息できる環境は、河川に田畑の水が流れ込み、わずかに汚染される必要がある。この栄養分を元に川底の岩に珪藻類

が繁殖し、これを餌としてアユが成長する。よって、河川流域の水田開発が進むと、それに合わせるようにアユの生息域も広がる傾向にある。また、アユが海から遡上する季節は初夏の田植えの季節であり、アユが河川で成長する季節は稲も生長する季節である。稲刈りの季節、アユは繁殖行動のため川を下って行く。このように、アユの成長と稲の生育のサイクルも見事に一致する。全国的なナレズシの分布を見たとき、アユのナレズシが最も多い。ここにも、近江のフナズシと同じ心象が流れていると考えられる。

## 挿図典拠

- 図1 滋賀県教育委員会（1978）『琵琶湖の漁労生活』（琵琶湖総合開発民俗文化財特別調査報告書Ⅰ）。
- 図2・8～12 大沼作成。
- 図3・4・15 大沼撮影。
- 図5・6・13・16 高島市教育委員会提供。
- 図14 草津市教育委員会提供。

## 文献（著者名・刊行機関名50音順、刊行年順）

- 石毛直道・ケネス＝ラドル（1990）『魚醬とナレズシの研究－モンスーン・アジアの食事文化』岩波書店
- 岩井宏美・日和祐樹（1981）『神饌』同朋社
- 大沼芳幸（1989）「内湖のエリ－弥生的漁法－」『滋賀文化財だより』138、財団法人滋賀県文化財保護協会
- 大沼芳幸（1991）「田圃が魚を呼び寄せた－土鍾より見た近江弥生漁業の特性－」『紀要』4、財団法人滋賀県文化財保護協会
- 大沼芳幸（1992A）「弥生的漁法の系譜 稲・人・魚－琵琶湖 湖西の湖岸より－」『近畿民具』16、近畿民具学会
- 大沼芳幸（1992B）「魚に見る古代人の食文化」、渡辺誠編『湖の国の歴史を読む』新人物往来社
- 大沼芳幸（2009）「兵主神社庭園」『近江水の宝H21－30－M05』滋賀県教育委員会
- 大沼芳幸（2010）「漁労の工夫がもたらした景観」『高島市針江・霜降の水辺景観－新旭地区カバタとヨシ群落－保存活用事業報告書』高島市教育委員会
- 篠田 統（1970）『すしの本』柴田書店
- 中村健二（2009）「赤野井浜遺跡の調査成果」『びわ湖と川の考古学－遺跡が語る湖南の歴史 柳遺跡・赤野井浜遺跡の調査成果報告会－』財団法人滋賀県文化財保護協会
- 日比野光敏（1992）『日本の味覚すし グルメの歴史学』岐阜市歴史博物館特別展図録
- 守山市誌編さん委員会編（2005）『守山市誌 考古編』守山市
- 守山市教育委員会（2005）『古高遺跡・経田遺跡発掘調査概要報告書』

（おおぬま よしゆき：調査普及課 課長）