

# 食資源としてのエゾイソアイナメ

— 分布、生産量、食文化をめぐって —

小林 芳 弘

## 1 はじめに

日本は、世界でも数少ない肉に対する依存率が低い国である。肉に頼らなくても食生活を維持できる背景に、恵まれた水産資源が存在したからである。現在のわが国の食糧自給率は40%を割っているが、水産資源も例外ではない。マグロ、イカ、タコ、エビなど多くのものを海外から輸入している。寿司ネタや刺し身の多くは外国産の資源に依存しているのである。近年、ヨーロッパ諸国や台湾、中国など、これまで魚介類の刺し身には見向きもしなかった国の人々が、マグロやサーモンなどを食べ始めるようになり、これまでのように日本人が好きな食材を好きなだけ買いあさって手に入れることが出来にくい状況になってきている。

これまで著者は、北日本各地に埋れている魚介類を中心とした食材の見直しと、資源の有効活用を目指した基礎的研究を続けてきた。北海道オホーツク沿岸特産のアカボヤは、三陸特産のマボヤと比較して全国的な知名度は低いが、極めて味がよく鮮度も落ちにくいにもかかわらず、地元生産者たちの食材に対する評価が不十分なために限られた地域にしか流通していなかった。これを、マボヤの味を知っている人の多い東北に流通させることにより、販路を拡大するべきだという提言を行い<sup>1)</sup>、現在では盛岡市内の鮮魚店でも販売されるようになってきている。さらに、アカボヤに関する調査を行い、これまでは年間約120~260tの幅で生産量は推移してきているが、資源量はその10倍はあるものと推定した<sup>2)</sup>。

クジラやマグロを好む日本人の食習慣が、種々の国際間の摩擦を引き起こしているが、サメも例外ではない。サメは利用価値が極めて高い食材であるにもかかわらず、高価に取引され

るヒレ部分のみが採取され、他は海上投棄されているのが現状である。海上投棄されるサメ量の推定を行った結果、1年間に日本に水揚げされるマグロ、カジキマグロの総量に匹敵する約30万tであることが判った<sup>3)</sup>。さらに、サメを丸ごと利用するためには加工施設などの周辺環境の整備と、サメに対するイメージを変えるための食育が必要であるという提言を行い、盛岡調理師専門学校と本学学生を対象にした調査研究を実施した。その結果、サメの皮や肉を食べさせる前と後では、サメについての授業の効果が異なることが明らかになった。食べる前にサメ情報を与えられたグループの方が、情報を与えられなかったグループよりも、またサメを食べたい、出されればまた食べると回答する割合が高くなった。すなわち、食育の効果が認められたのである。しかしながら、サメに関するイメージ調査では2つのグループに差はなく、短時間の授業では長い年月をかけて自己の内部に形成されたサメのイメージまで変化させることは出来ないことも明らかになった<sup>4)</sup>。

エゾイソアイナメ（通称ドンコ）は、タラ目チゴダラ科に属し、北海道南部から太平洋沿岸一帯に広く分布する低生魚類である。三陸沿岸の郷土料理食材を代表する魚介類として、マボヤと並び称されているにもかかわらず全国的には極めて知名度が低く、他の地域ではほとんど利用されていないのが現状である。また、本種は、各地域の漁業協同組合によって漁獲量の記録の仕方が異なっていることも特徴的である。すなわち、岩手県はエゾイソアイナメとして魚種と生産量の集計資料が明記されているのに対し、同一県内にありながら記録がなされている所と雑魚として扱われ記録が明確になされていない漁協が混在しているケースなどまちまちである。これらは、その地域における本種の食材

としての評価と係わっており、直接価格に反映されている事がらだと解釈することができ、その背景には地域とそこに住む人の持っている食文化の違いがあると判断される。さらに、一年中三陸の海に生息しているのに鍋料理など冬場の食材のイメージが強いのは、夏場に低かった水揚量・価格ともに秋から冬にかけて急激に上昇することが関係すると考えられる<sup>5)</sup>。

エゾイソアイナメの生産量に関する報告は、著者等が2004年に岩手県を中心にしたものをまとめたものがあるだけであり、広く他の地域と比較検討した論文はこれまでにはない。

本論文は、北海道南部から千葉県までの太平洋側地域におけるエゾイソアイナメの分布と生産量を明らかにし、各地域における食文化との関連で比較考察する事を目的としたものである。

本論に入るにあたり、本種の水揚量に関する資料を提供して下さいました、北海道漁業協同組合連合会函館支店、青森県漁業協同組合連合会、八戸みなと漁業協同組合、岩手県水産技術センター、気仙沼漁業協同組合、福島県漁業協同組合連合会、茨城県水産試験場沿岸資源部、千葉県漁業協同組合連合会の皆様に対し、心から御礼申し上げます。

## 2 結果と考察

### 1) 北海道南部

これまで、北海道におけるエゾイソアイナメ

の分布は、太平洋側の南部とされてきた。しかし、今回の調査により日本海側にも生息していることが明らかになった。渡島半島の西側の松前、江差の漁業関係者からの現地での聞き取り調査から、大量にはないが差し網や他の漁法によりエゾイソアイナメが捕獲され、秋から冬にかけての時期が多いということであった。地元では食材として用いられることはほとんどないが、肝和えや、鍋物の具材としての用途について多くの人が知っていた。

一方、渡島半島の太平洋側では地域によって大きな差異が認められた。半島南部の恵山、尻岸内、戸井では本種を食用魚種として、漁獲量のカウントがなされ青森県市場よりも高値で取引されているのに対し、恵山から直線距離にしてわずか20キロしか離れていない南茅部では、水揚げされたもののほとんどが値のつかない状態のため、生産量の集計はされることがない。南茅部よりもさらに北東に位置する鹿部、砂原、森と内浦湾の奥に向かって進むにしたがい固体数はさらに減少する傾向にあるが、いずれの地域でも本種の調理法についてほとんどの人が知っていた。

恵山、尻岸内、戸井において延縄漁法で捕獲されたエゾイソアイナメの生産量と価格の推移を表1に示した。本州太平洋側の地域と比較して生産量が少ないが、青森県よりも価格がはるかに高いことが特徴である。北海道南部における本種の資源量は資料に見られるものよりもはるかに多いと予測されるが、北海道南部の人達

表1 エゾイソアイナメの生産量 (t) と平均単価 (円) の推移

地 域	H 14	15	16	17	18	19
北海道南部	—	25.8 (209)	—	18.7 (256)	20.8 (360)	—
青 森 県	42.3 (127)	68.6 (161)	64.0 (162)	52.4 (168)	40.5 (160)	29.7 (179)
岩 手 県	291.0 (262)	330.0 (220)	270.3 (224)	241.7 (248)	188.8 (273)	172.4 (296)
宮 城 県	38.3 (326)	28.9 (330)	31.6 (316)	30.1 (361)	23.4 (404)	18.5 (454)
福 島 県	419.5 (135)	377.7 (122)	449.3 (121)	207.8 (195)	283.3 (155)	—
茨 城 県	46.0 (160)	51.6 (145)	46.3 (167)	41.3 (214)	35.9 (202)	46.5 (182)
千 葉 県	15.7 —	13.0 —	19.1 (210)	28.7 (213)	13.6 (213)	18.2 (171)

の嗜好や食文化とのかかわりでほとんど利用されないために市場に出まわる量との需給関係が影響している可能性が高い。生産量が多くなると値崩れしてキロ当たりの単価が大幅に下落する恐れもあると思われる。

### 2) 青森県

青森県内2つの漁業協同組合扱いの本種の水揚げ量と平均単価を総合した数値を表1に示し、個々の漁協扱いの数値は表2に示した。平成15年から17年までの八戸みなと漁協の水揚量は、42~43tで安定しており、単価も114~122円と低いのに対し、平成18、19年の2年間は10tづつ減少するに伴いキロ当たりの単価が急激に上昇していることが判る。一方、青森県漁協扱いの方は各年度毎の水揚量は、八戸に比べてはるかに低い。平成15年では八戸の3分の2の漁獲量であり単価は2倍以上、平成16年では漁獲量が半分で単価は2倍、17年は4分の1の漁獲量に対して単価は3.5倍となっており、それぞれ需要と供給のバランスが単価に反映されていると考えることが出来る。しかし、平成18、19年については、青森県漁協扱いの水揚量が八戸の8分の1、6分の1と減少しても単価はそれほど高くはなっていない。

### 3) 岩手県

平成14年から19年までの岩手県におけるエゾイソアイナメの水揚げ量は福島県に次いで多い。18、19年は200tを割り込んでいるが、14年から17年までは240~270tで推移し単価も220~262円で比較的安定していたと言える。平成18、19年は平年よりも100t減ったことを反映して単価も300円近くまで跳ね上がったことになる。平成19年の各月毎の水揚量と単価の推移を図1に示した。各月毎の水揚量と単価の変動傾向は、平成14、15年のパターンと酷似して

いた。すなわち、5~9月の夏場には生産量もわずかで価格的にも低迷するが秋口から年末、年明けの冬場は生産量も価格も急上昇している<sup>5)</sup>。

### 4) 宮城県

第1表に示した宮城県におけるエゾイソアイナメの水揚げ量は、岩手県の10分の1レベルになっているが、この数値が宮城県全体のものとは考えることはできない。この資料は気仙沼漁業協同組合単独の資料なので、宮城県全体の数値は岩手県と福島県の水揚げ量から推定する以外にない。この数値の約10倍に相当する水揚げ量があると予測される。宮城県で注目されるのは、キロ当たりの単価が他の地域に比較して高いこと

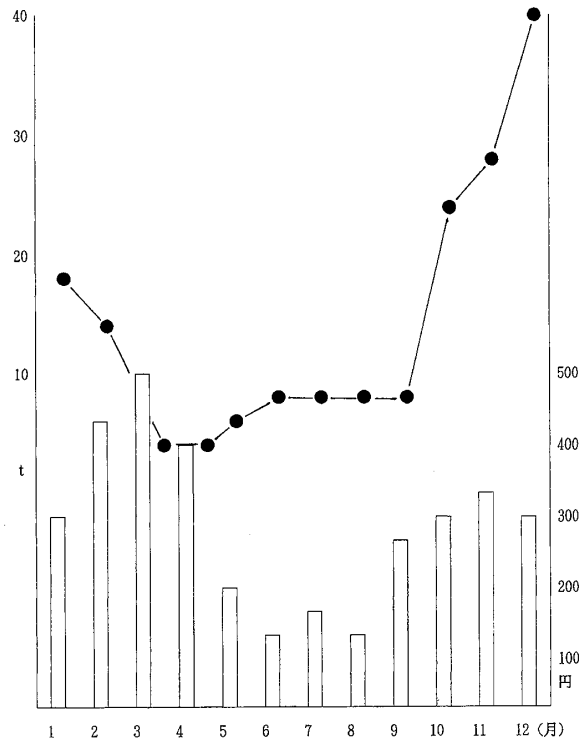


図1 岩手県内エゾイソアイナメの平成19年水揚量と平均単価の推移

表2 青森県内のエゾイソアイナメ生産量 (t) と平均単価 (円) の推移

	H 15	16	17	18	19
八戸みなと漁協扱い	42.1 (114)	43.0 (122)	42.0 (114)	32.2 (136)	25.3 (174)
青森県漁協扱い	26.5 (235)	21.1 (245)	10.4 (390)	8.4 (252)	4.4 (208)

である。また、1年間の月別価格の推移は、岩手県の場合は年末に最高値に達するのに対して(図1)、宮城県は11月がピークになることである。これにはエビス講が関係しており、縁起魚としてもはやされるためにこの時期に価格が急騰するものと考えられる<sup>9)</sup>。縁起物として祀られたあとは、食材として調理され食用に供されるが、エゾイソアイナメが宮城県の郷土料理とは認められていない。この点が岩手県と大きく異なるところである。

#### 5) 福島県

表1の北海道南部から千葉県までの地域の中で、各年度ともにエゾイソアイナメの生産量が最も多いのが福島県である。ただし、平成17年のみは岩手県を下まわっており、価格が前3年に比較して約5割高いことから、何らかの理由でこの地域のエゾイソアイナメ漁が不良だった可能性が考えられる。それ以外の年は、表1に示した地域の中で平均価格がもっとも低いのが特徴で、漁獲量の多さに消費が伴わないことが反映しているものと推定される。

福島県沿岸部では、アンコウ、メロード、サンマ、カツオなど料理は良く知られているが、エゾイソアイナメに関する料理はどんこ汁か煮つけしかなく、一般の消費者にはあまりなじみがない薄気味のない魚種といわれている。

#### 6) 茨城、千葉県

東北以南の太平洋沿岸部にもエゾイソアイナメは広く分布するにもかかわらず、両県ともに各年毎の漁獲量は、岩手、福島県の10分の1

～20分の1のレベルである。価格はいずれの年も福島県を上回っているが、生産量が少ないことが価格の維持に関連しているものと考えられる。千葉県では本種を主要魚種として位置づけていないため、県全体の生産量は「その他」の中に一括して処理されている。表1に示した資料は、銚子市漁業協同組合のみが魚種別区分をしていたためその資料をお送りいただくことが出来たのである。生鮮食品の生産統計資料の作成に関する基準は、各県によって異なり、1つの食品の取扱い方やこだわりの中にその地域の特性や食文化の違いが反映されているように見える。

### 3 エゾイソアイナメと郷土料理

『日本の食生活全集』①～⑫を参考にしてみた、北海道南部から千葉県までの太平洋沿岸地域における魚介類を材料とした郷土料理の一覧表を第3表に示した。北海道南部を代表する郷土料理の筆頭は何といても三平汁である。本年1月18日に農林水産省が発表した「農山漁村の郷土料理百選」の中から北海道～千葉県を抜粋したものを表4に示した。ここには、石狩鍋とちゃんちゃん焼きが選ばれているが、どちらも、サケを材料とした料理である。三平汁は、塩漬またはぬか漬の魚と野菜を材料にしたコンブだしの汁ものである。魚から出る旨みと塩味を生かした、各家庭で一年中普通の夕食に食べられてきた。三平汁の種類は多い。三平汁の名称は、用いられる魚や旬の野菜の呼び名がそのまま使われている。春、夏、秋の三平汁

表3 魚介類を材料とした北海道南部から千葉県までの郷土料理

地 域	料 理 の 種 類
北海道南部	三平汁 くじら汁 ホッケかまぼこ ニシン漬 ゴッコ汁
青 森 県	じゃっば汁 いちご煮 貝焼きみそ きく汁 がんぎ汁
岩 手 県	ドンコ汁 サケの水頭なます サメの田楽 マンボウの刺身
宮 城 県	シラス飯 はらこ飯 ホヤ酢 メロードの塩焼き
福 島 県	アンコウのともあえ どぶ汁 ニシンの山椒漬 サンマ鍋
茨 城 県	アンコウのとも酢 どぶ汁 イワシウの花漬 イワシ団子鍋
千 葉 県	じゃみのからみ だんご汁 さんがら あじのなめろ

表4 農山漁村の郷土料理百選（農林水産省発表からの抜粋）

地 域	料 理 の 種 類
北 海 道	ジンギスカン 石狩鍋 ちゃんちゃん焼き
青 森 県	いちご煮 せんべい汁
岩 手 県	わんこそば ひつつみ
宮 城 県	はらこ飯 ずんだ餅
福 島 県	ニシンの山椒漬 こづゆ
茨 城 県	アンコウ料理 そぼろ納豆
千 葉 県	太巻き寿司 イワシのごま漬

には、それぞれの季節を代表するセリ、フキ、ササギ、カボチャ、ダイコンなどの山菜や野菜の名が付けられている。冬三平にはタラ、ホッケ、ニシン、サケなど魚の名前が付き、生魚を用いるときには酒粕を入れ酒粕三平にする。この料理を盛りつけるための三平皿と呼ばれる容器までも各家庭には用意されていたのである。

北海道南部のエゾイソアイナメの生産量は、青森県の半分以下であり、渡島半島の日本海側太平洋側ともに地元の人達が食材として利用する機会は極めて稀である。しかしながら、いずれの地域の人達も本種をどのように調理して食べたらいいかを知っていた。三平汁にはいろいろな魚種が使われるが、エゾイソアイナメは用いられることはない。秋から冬にかけて水揚げされる魚種なので、他の魚と同様冬三平の食材になってもいいような気がするが、小骨が多いことや塩漬、ぬか漬などの保存が効きにくいなどの本種の特性が関係している可能性も考えられる。食べられることを知っていながら食卓に上らない理由は、本種よりも味のよい魚種が豊富にあることと関連しているように思われる。

青森県においてもじゃっば魚（雑魚）すなわちイワシ、サバ、サンマ、スイ、アイナメなどは、三平汁にされるが、エゾイソアイナメは味噌汁になる。タラの身をおろした後の頭、エラ、中骨、内臓も「じゃっば」であり、これにダイコンやネギを入れて、味噌汁仕たてにしたものが「じゃっば汁」である。農林水産省が選んだ青森県の郷土料理には、「いちご煮」が挙げられている（表4）。晴れの日が一番吸いものには違

いないが、ウニとアワビが材料だけに多くの人が普段の食事に作るという訳にはいかない。庶民の感覚で選べば、「じゃっば汁」が青森県代表ということになろう。がんぎ汁の「がんぎ」はヒラツメガニのことである。

三陸の南海岸では、春彼岸になるとイカナゴの幼魚「シラス」のすくい網漁が始まる。シラスは、煮あげてからからに天日乾燥して保存する。これを水に戻して米と炊き込んだものがシラス飯である。イカナゴの成魚が「メロード」である。

三陸特産の魚介類の代表はマボヤである。海水の温度が上がる4月から盛んに餌を食べはじめて体が厚くなる初夏から秋口にかけてが旬で、刺身、酢の物、てんぷら、焼き物などいろいろなホヤ料理が知られている。ホヤは生で食べるのが普通だが、そばやうどんばかりでなく、雑煮の出汁として用いられる。

宮城県の特徴は、エゾイソアイナメの価格が全国一高いことであるが、これには気仙沼地方に伝わる伝統行事「恵比寿講」が関係している。大漁や商売繁盛を祈願して縁起魚として供えられるのがドンコなのである。口が大きいことから「財布魚（さいふさかな）」という異名をとり、金運招来の願い込めて庶民が求めるために例年11月末はドンコの浜値が急騰し、普段の4~5倍になるのである。魚介類を使った三陸南海岸の料理としては、ドンコ汁、田楽ドンコ、ドンコのたたきなどのドンコ料理が良く知られているが、民間信仰にもとづく恵比寿講という年中行事と深く係わっているところにこの県の特長性がある。

宮城県とは対照的に、エゾイソアイナメのキロ当たりの価格が最も安いのが福島県である。農林水産省が発表した「郷土料理百選」に福島県から選ばれたのは、「ニシンの山椒漬け」であるが、これよりはむしろ「アンコウのともあえ」や「アンコウのどぶ汁」などのアンコウ料理、ホッキ料理、サンマ鍋の方が一般的なのではないだろうかと考えられる。隣接している県であるにもかかわらず、大変興味深いのは、恵比寿講の供え物として使われる縁起魚が、宮城福島両県で全く異なることである。宮城県がエゾイソアイナメだったのに対して、福島県磐城地方は赤い大きな尾頭つきのカナガシラやアカジなどの焼き魚二匹だという<sup>6)</sup>。

茨城県も福島県同様、アンコウ料理が有名なところである。今回の「郷土料理百選」にはアンコウ料理は茨城県の代表としてランクされている。もともとは、浜に暮らす人達の日常の料理だったものが、テレビの取材によって全国的に広まり急速に知名度を増した。このため、そこまで一般的には、いかにもグロテスクで見た目が悪く市場における評価が低かったアンコウの価格が急上昇し、全国ブランドの高級魚が誕生したのである。アンコウ以外ではイワシの花漬、イワシのだんご鍋などのイワシ料理が良く知られており、これは隣の千葉県にも共通していることである。

千葉県の「じゃみのからみ」のじゃみは、セグロイワシの体長6~7センチ以下のものを指し、からみは生のことで秋から春まで食べることが出来る。生きのよいじゃみの頭、骨、内臓をとりニンニクのすりおろしとショウガ醤油をつける。だんご汁も四季を通して、セグロイワシやナカバイワシで作る。

茨城、千葉両県ともにエゾイソアイナメの生産量は多くない理由の一つは本種の生態と係わっていると考えられる。本種の産卵場所は、相模湾沖の水深5~600mの深場で、幼魚は太平洋沿岸の浅場を北上しながら成長し、4~5年かかって成魚に近くなると沖へ出て時計回りに元の産卵場所に移動する<sup>5)</sup>。茨城、千葉県沖を南下するときにはかなりの深場を通ることになるため漁獲難いのだと判断される。

表1に示したように、青森県から福島県までの東北地方の太平洋側沿岸部には毎年かなりの

量のエゾイソアイナメが水揚げされている。そして、どの地域においてもドンコは味のよい魚だと評価されている<sup>7)</sup>。しかしながら、その県を代表する郷土料理の定番としてドンコを挙げているのは、岩手県ただ一つである。これは一体どうしてなのだろうか。冬が長く寒さの厳しい北海道を代表する郷土料理は、文句なく三平汁である。体が温まるため家庭料理の夕食のメニューとしては欠かすことが出来ない一品である。三平汁の具材として使われる魚介類は塩漬にしたサケ、ニシン、タラ、ホッケの他、タラの精巢まで使われる。秋から冬にかけて旬の食材であるドンコが北海道南部で利用されない理由は、それ以外の味のよい魚介類が豊富にあることと、塩漬、ぬか漬などの保存が効きにくいことが関係しているものと思われる。

青森県の場合は、タラが正月料理には欠かすことの出来ない特別な魚種である。三平汁も勿論あるがタラの身を採ったあとのアラは、「じゃっぱ汁」という青森県を象徴するような郷土料理に仕上げられる。ここでも、ドンコ汁に勝ち目はない。宮城県の場合は、生産量も多くいろいろな料理に利用されているにもかかわらず、えびす講という年中行事に供えられる縁起物のイメージが強すぎるのだと解釈される。岩手県との比較で最も興味深いのは福島県である。

表1に示されているように、福島県のエゾイソアイナメの生産量は、日本一だと考えることが出来るが、地元の人達は醤油で煮つけて食べる以外は、他に用途がないため値の低い魚である。福島県の北部に位置する相馬市は、人口約4万の相馬盆歌や野馬追いの里として知られた街である。これまで、カレイ、松葉ガニ、アサリ、ホッキ貝、海苔などを観光の目玉にしてきたが、5年ほど前から、市と観光協会が中心となって、ドンコを利用した街おこしを推進する試みがなされてきた。山形県天童市で開催された「平成鍋合戦」にドンコ鍋で参戦したところ、松葉ガニよりも評価が高く、翌年再挑戦して四位に入賞したことをきっかけにして、市をあげてドンコを使って街おこしをしようと計画したのである。まず、相馬市の魚に認定し、ドンコの知名度をあげて消費拡大を狙ったが、地元住民の日常生活の中でそれほどなじみみの深い魚

種でないためこの構想は進展しなかった。地域の人達の食文化になかったものを、行政主導で作ろうとしても無理だという典型的な例なのだと考えることができる<sup>5)</sup>。表1の平成14年から18年まで17年以外は全て福島県の方が岩手県よりもドンコの生産量が多い。このことは、単純に水揚げ量が多いということだけで郷土料理にはならないのだということを示しているように見える。岩手県は、正月料理に、ナメタガレイが欠かせない沿岸地方や、サケ料理が欠かせないところなど様々である。北海道、青森県で食べられている三平汁それほど一般的ではない。秋から冬にかけて、体の温まる三平汁に代わる汁物の食材として、岩手で使われた魚種がエゾイソアイナメであったのではないだろうか。郷土料理というものを、地域の人達の生活のなかに溶け込んだふだん着の料理と位置づければ、今回、岩手の料理として農林水産省が選んだ、「わんこそば」や、「御当地品」として推薦された「盛岡冷麺」「盛岡じゃじゃ麺」は家庭内で作って食べる料理とは考えにくく、かなり違和感があると言わざるを得ない。

2004年1月31日に、宮古市のシートピアなあとにおいて、「宮古・下閉伊どんこ料理の店発表会」が催された。この会には、宮古・山田・田老・岩泉・田野畑の18専門店から、約30品の発表があり試食もなされた。特に注目されたのは、これまでどんこ料理の定番とされてきた鍋物、汁物、焼き物、とも和えだけにとどまらず、メニューのレパートリーが大幅に広がっていたことである。主催は宮古地区うまいものおすすすめ推進機構で、官民一体となった地元住民の熱意の感じられるイベントであった。出品さ

れた料理を試食した市民による投票によって、どんこ料理大賞が決定されたのである。エゾイソアイナメという知名度の低い一魚種をテーマにした街おこしの一貫でもあり、地域に埋もれている優れた食材を全国に発進する役割は果たしたと考えることができる<sup>5)</sup>。

ドンコは、北海道南部から太平洋沿岸一帯にかけて広く分布する魚種であり、生産量も岩手県が全国一という訳でもない。すなわち、分布、漁獲量どちらの面から見てもドンコは、岩手県特産の食材とは考え難いのである。それにもかかわらず、岩手の郷土料理の定番として数え上げられる背景には、本種に対する地域住民の根強いこだわりと愛着が感じられるのである。

## 文 献

- 1) 小林芳弘(2002) アカボヤの生物誌、盛岡大学短期大学部紀要 12、17-23
- 2) 小林芳弘(2006) アカボヤの資源量について 同上 16、21-27
- 3) 小林芳弘・高橋美春(2003) 食資源としてのサメ類に関する考察 同上 13、29-35
- 4) 小林芳弘・高橋美春(2005) 食資源としてのサメに関する考察—食育の効果について 同上 15、15-20
- 5) 小林芳弘・高橋美春(2004) 食資源としてのエゾイソアイナメに関する考察 同上 14、13-19
- 6) 日本の食生活全集7 聞き書き 福島の食事(1987) 290
- 7) 日本の食生活全集2~7 聞き書き 青森食事(1986)、岩手の食事(1984)、宮城の食事(1990)、福島の食事(1987) 農山漁村文化協会