

研究成果概要【Web公開用】

所属	山形大学学士課程基盤教育院
氏名	白石哲也

※本様式はデータで提出してください

研究の名称	「飛島魚醬」の食文化史
-------	-------------

関連分野	民族考古学、文化人類学、生物物理学
------	-------------------

※研究分野（地質学／考古学／教育学等）について記載してください

対象フィールド	山形県酒田市飛島
---------	----------

※研究対象のジオパーク名（複数の場合は全て）記載してください

キーワード	魚醬、塩辛、島、食文化
-------	-------------

※研究に関するキーワードを3点以上記載してください

研究成果概要（A4用紙で1枚程度）

1. 調査目的と概要

本研究の目的は、失われつつある飛島魚醬（製品としては『飛島塩辛』とされるが、ここでは『飛島魚醬』と呼称する）の文化的保存である。白石は2022年度に事前調査を実施し、その際にイカの減少によって、生産者が急減している状況を目の当たりにした（白石・荘司2023）。実際、1990年代には約170世帯のほとんどで作られていた飛島魚醬も（石谷1995）、2022年の調査時には、数世帯にまで減少してしまっていた。ところが、飛島魚醬についての記録は断片的であり、体系化された記録は皆無に等しい。そこで、申請者らは研究チームを組織し、(1)現在の飛島魚醬を取り巻く人との関係（文化人類学的分析）、(2)製作具（主に樽など）に関する分析（物質文化的分析）、(3)魚醬の成分分析（理化学的分析）の3つの調査・分析を実施した。なお、魚醬とは魚介類を主な原料とした調味料を指す。例えば、タイのナンプラーやベトナムのニョック・マム、他にもイカの塩辛などが該当する。

2. 調査結果

(1) 魚醬（飛島塩辛）を取り巻く人々

民俗学的研究として、島民の伝統文化を客観的に観察・記録・理解はこれまでも多い。本調査では、詳細な生活文化の記録や他者理解ではなく、限られた時間のなかで島の人たちと積極的に交わり合いながら、彼らの置かれている状況やこれまでの歴史、生活文化を知ったうえで、「飛島魚醬とは何か」「この消えゆく伝統食文化を前に私たちは何をすべきか」を考えること

調査の結果、「魚醤はイカがあれば、作りたい。でも、無いものは仕方ないから。」、そして「別に悲しいものでもないよ」という言葉も多くの方から聞いた。これは、「伝統とは何か」を改めて問い直すべき示唆だろう。つまり、「昔から作られているから作り続けたいといけない」ということは無く、その人の立場や考え方の違いが伝統に対する向き合い方に違いを生むことに注意をして、伝統を考えることが重要であることを示されている。私たちの調査では、伝統文化の「保存」を強く意識し、その「維持・継承」に重きを置いていたが、それはあくまで外部者の意識であり、内部においては別の意識が、世代や作り手にあることが見えてきた。飛島魚醤を取り巻く人々がそれぞれの関わり方を通して、単に保護とか保存といった方法ではなく、移りゆく状況にしなやかに適応しながら、新たな価値を見出そうとする姿に、多くの気づきを得ることができた。

(2) 魚醤の木製樽

飛島魚醤の製作には、かつて木製樽が利用された。しかし、現在ではほぼプラスチック樽へと変化している。その理由は、いくつかあるが、大きくは製作者の不在である。しかし、生産者からは「木製樽の方が美味しかった」という声も聞こえた。そこで、現存する木製樽とプラスチック樽について検討を行った。その結果、木製樽とプラスチックの大きな違いは、成分の内壁への浸透が考えられた。プラスチックでは、壁内へ液体が浸透していくことはないが、木材や土で作られた容器は、内容物が内壁に浸透していく。それによって、徐々に劣化していくし、特に塩が強い場合は顕著である。しかし、成分が内壁に浸透しているために、新たな魚醤を製作すると、それらが新液に作用する。他にも発酵作用における樽付きの微生物の関与や杉の香などプラスに働くものは多い。一方で、プラスチック樽は、あくまでその時に漬けたイカだけである。そうすると、木製樽の方が味わい深くなり、美味しくなると考えられた。

(3) 魚醤の成分分析（理化学的分析）

飛島魚醤のサンプリングを行い、魚醤の遊離アミノ酸の成分と塩分濃度の分析をおこなった。もちろん、アミノ酸の濃度は一つの目安であり、食味した際の味の濃さを表現する全てではない。その上で、今回20種類のアミノ酸以外の物質を計測し、それらを合わせて「濃さ」として表現した。棒グラフの数値が大きいほど、遊離アミノ酸の量が多いことを示す。驚いたことは、飛島の家庭で作られる魚醤が市販されている魚醤と同じ程度もしくはそれを超える数値だったことにある。つまり、飛島魚醤はきちんとアミノ酸が液体中に溶解し、熟成がきちんとなされているものであることが確認された。

3. まとめ

本調査では、飛島魚醤について3つの観点から調査・分析を行った。その結果、魚醤を取り巻く人々の現状、製作具の実態、成分について明らかにすることができた。飛島魚醤の現状は、厳しいものがあるが、本調査では山形県水産研究所も共同して実施しており、新たな形で続いていく兆しも見えてきている。本研究が飛島魚醤の新たな価値を示す基礎となれば幸いである。