

令和元年度 第7回霞ヶ浦学講座「霞ヶ浦の食文化」実施報告

実施日時：令和元年11月17日（日）13:30-15:30

場所：霞ヶ浦環境科学センター多目的ホール

講師：古家晴美氏（筑波学院大学教授） 参加者数：46名

講演：「霞ヶ浦の食文化」概要

霞ヶ浦と琵琶湖の湖魚食の多様性と可能性について古家晴美筑波学院大学教授からお話を伺いました。

湖の特徴、漁獲物、日常食、四季のおかず、ハレ食、儀礼食、湖魚と供物・神饌の比較を通して霞ヶ浦と琵琶湖の共通点、相違点を学びました。

以下 要旨

琵琶湖と霞ヶ浦は、湖水面積が全国1.2位を占める湖ですが、その地形的・生態学的・歴史的背景は大きく異なり、それは食文化にも大きな影響を与えています。

- ・面積 霞ヶ浦 約220 km² 琵琶湖 約670 km²
- ・平均水深 霞ヶ浦 4m 琵琶湖 約41m
- ・最大水深 霞ヶ浦 7m 琵琶湖 約104m
- ・象徴的な漁獲物(献上品) 霞ヶ浦 ワカサギ 琵琶湖 アユ
- ・流入河川 霞ヶ浦 56本 琵琶湖 117本

霞ヶ浦と琵琶湖の漁獲物を比較しますと共通するものとしてコイ、フナ（ギンブナ、ゲンゴロウブナ）、川エビ（スジエビ、ヌカエビ）、ウナギ、ドジョウ、淡貝（カラスガイ、ドブガイ）、タニシ、ウグイ（ハヤ）、テナガエビなどがあげられます。

特徴的なものとして

霞ヶ浦では ワカサギ、シラウオ、イサザアミ、ゴロ（ハゼ類）、ヨド（クルマサヨリ）琵琶湖では、アユ、モロコ、ヒガイ、ニゴロブナ、セタシジミ、オイカワ、ハス、ゴリ（ハゼ類）、ギギ などがあげられます。

【霞ヶ浦と琵琶湖の自然・地理的環境と漁業】

琵琶湖は水深が深く、湖形成期が古いため、霞ヶ浦と異なる固有種が存在しています。また、上等な品を霞ヶ浦では鹿島神宮・香取神宮・幕府・水戸藩に献上、琵琶湖では、朝廷・延暦寺・朝鮮通信使饗応への献上が行われていました。湖岸や流域には多くの御厨や御留川が存在していました。江戸時代の大都市・江戸や京都まで近いことも共通しています。

相違点としましては、霞ヶ浦湖岸の稲作は、高度経済成長以降、減反政策や都内近隣のレンコン栽培地の宅地化などの影響もあり、レンコン栽培に切り替えられていますが、琵琶湖流域では現在でも近江米というブランド米を作る稲作地域です。

魚食に関してはともに停滞しているといえます。琵琶湖では昭和50年代にはすでに湖魚食を好む家庭のみ消費する傾向にありました。

また漁業の担い手の高齢化と減少という点も共通しています。昭和30年～平成28年までの漁獲量を見ますと霞ヶ浦では最盛期に比べ約6分の1に、琵琶湖は10分の1以下に減少しています。

霞ヶ浦のコイ養殖、琵琶湖の稚アユ養殖も停滞傾向にあります。

【湖魚食における共通点と相違点】

共通点としましては、日常的には高く売れない魚介類が自家用として消費され、日常食は煮魚、なべ（料理）、かば焼きなどがみられます。また、あぶって乾燥させ保存食に加工し、昆布巻き、だしに利用されています。

ハレの日の食事としてコイ（洗い、煮つけ、鯉こく、あら汁）やフナの生食があります。海魚は祭りなど特別な時に魚屋や行商から購入されていました。また盆に魚食を行っていることも共通しています。（一般には盆は仏事なので魚を用いない傾向にあります。）

相違点としましては

- 1 同じフナ・シジミでも種類が異なります。これは水深の違いが要因の一つと考えられます。
- 2 湖魚と他の食材の組み合わせ 霞ヶ浦では、大根との煮つけや昆布巻きなど湖魚と他の食材の組み合わせが全くないわけではありませんが、琵琶湖と比べると相対的に少ないです。煮干し・煮つけ・佃煮・塩辛などはいずれも湖魚と調味料のみを用いたものです。一方、琵琶湖では、なれずし・へしこ（青魚を塩漬け・ぬか漬けした郷土料理）・えび豆（スジエビと大豆を煮た料理）・じゅんじゅん（鍋料理）など、湖魚とご飯・ぬか・大豆・野菜などの他の食材と組み合わせて調理しています。霞ヶ浦では、なれずしのような発酵食品はありませんが、それに代わりどこの家庭でも発酵食品としての納豆を作っていました。大豆をえび豆のように湖魚と煮るのではなく、納豆用に利用していたのです。琵琶湖では、歴史をふりかえると納豆食が古くから存在していましたが、現在の消費量は全国的に中位以下になっています。魚食という場合、魚だけではなく、それが何と共に調理されたかにも地域性がうかがわれます。
- 3 コイ以外の湖魚の生食の割合 霞ヶ浦ではフナの生食（がりがりなますなど）がみられますが、琵琶湖では天然ピワマス、アユ、フナ、ナマズなどでより幅広い生食がみられます。これについては、京都における生食をご馳走とする文化の影響ではないかという見解もあります。
- 4 神饌と湖魚との関わりが異なります。
近代以降、全国的に生饌への画一化が図られ、霞ヶ浦はほとんどが生饌（米・酒・昆布・スルメ・野菜・果物など調理されていない供物）ですが、琵琶湖は熟饌（人間が食べるのと同様に調理されている供物：なれずしなど）の事例が多いです。神社や地域における神事・供物の選択については、さらに詳細な資料収集の必要があります。
- 5 近代以降の魚介類の商圏
霞ヶ浦ではエビなどを海外へ輸出するなど商圏が拡大しました
琵琶湖では家族分を獲る（魚揚場から 10km 圏内）おかず獲り漁がおこなわれるなどあまり商圏はあまり広くありません。
湖の規模（面積）が1対3であることを考えると、漁獲量が同程度ということは、漁のあり方が根本的に異なり、それが湖周辺に住む人々の食生活とどのように関わっているかを明らかにしていくことが、今後の研究課題となります。

このように霞ヶ浦と琵琶湖を比較しますと共通点、相違点がみられますが、魚食自体が食の欧米化など時代とともに変わってきているといえます。また漁業も従事者の高齢化、減少などの課題もあります。生態系サービスでもある魚食文化を歴史的な観点からみつめ、（琵琶湖）

琵琶湖などと) 比較することは、今後の霞ヶ浦の魚食文化・食文化を考えるうえで重要な出発点になると思います。

