

## 紀州北部における魚ずし製法と関連したバショウの栽培

種坂 英次

近畿大学農学部農学科

### **Cultivation of the Japanese Banana, *Musa basjoo*, Associated with a Method of Sushi Preparation Used in the Northern Parts of Wakayama Prefecture, Japan**

Eiji TANESAKA

*Department of Agriculture, Kinki University, Nakamachi, Nara 631-8505, Japan*

#### Synopsis

The distribution and use of the Japanese Banana (*Musa basjoo*, "Basjoo" in Japanese), was investigated in the northern parts of Wakayama Prefecture, Japan. This plant had been conserved by planting suckers. The distribution of this plant is now concentrated in districts along the middle regions of the Arita River and the Kishigawa River. In Shimizu Town and Kanaya Town along the Arita River, the leaf of this plant has traditionally been used for making sushi. Sushi rice seasoned with vinegar and sugar is pressed by hand into bite-sized pieces and is topped with thinly sliced mackerel. Each pressed sushi is wrapped by rolling it with a torn Basjoo leaf. It is then arranged and piled up in a wooden rectangular mold, and then is pressed overnight or for the duration of a few nights under the weight stone. This type of sushi is prepared solely for the autumnal festival in order to celebrate and give thanks for the harvest; occasionally, it is offered to guests during the Bon festival. In this district, people are unaware of other uses of this plant. In towns along the Kishigawa River, this style of sushi was discontinued a few decades ago due to the expansion of other commercial sushi products. This study shows that a local culture has played an effective role in maintaining this type of plant. Thus, this study demonstrates a practical example of the *in situ* conservation of plant genetic resources.

## 緒 言

バショウ (*Musa basjoo* Siev. et Zucc.) は暖地性の大型多年草で中国原産とされる<sup>1)</sup>。草姿は熱帯性のバナナ (*Musa acuminata* Colla) に似て Japanese Banana とも呼ばれるが、果実は生食されず、主に庭園木として日本暖地の各地に植栽されていた<sup>1, 2)</sup>。

紀州 (和歌山県) は現在でも多様な形態の魚ずしが伝承されている地域である<sup>3, 4, 5, 6)</sup>。和歌山県北部の海岸域ではダンチク (*Arundo donax* L.) の葉で巻いた ‘あせずし’, 山間域ではバショウの葉で包んだ魚ずしが一般的である<sup>3)</sup>。吉田元重<sup>3)</sup> はバショウとダンチクの詳細な分布域調査を含めて、紀州における各種魚ずしの文化圏を設定した。本調査では和歌山県北部におけるバショウの分布を再確認するとともに、本種の呼称と利用法、魚ずしの製法などについて聞き取り調査を行い、魚ずし文化を伴った本種の保存と利用の変容について考察した。

## 調査方法と調査地概要

貴志川、有田川、および日高川流域を中心に和歌山県北部におけるバショウの植栽分布について、2000年8月に集中的に調査した (Fig.1)。さらに、本種の呼称と利用法、魚ずしの製法 (材料、味付け、使用器具、所要期間など)、行事との関連などについて聞き取り調査を行った。この際、できるだけ70歳以上の方を調査対象者とした。聞き取った生物名の現地呼称と標準和名が異なる場合は ‘ ’ 内にひらがなで現地呼称、 ( ) 内にカタカナで標準和名を併記した。学名は必要と考えた場合に附記した。

各河川の中流域では、夏季調査時において水田稲作の他、‘なんば’ (トウモロコシ)、サツマイモ、‘たいも’ (サトイモ)、ダイズ、カボチャ、ナス、トマト、トウガラシ、シソ、ミョウガ、ウコン、柿、など多様な作物が栽培されていた。また、春にはたけのこ、ワラビ、ゼンマイ、‘ごんばち’ (イタドリ) などの山菜に加えて、夏には川魚が豊富に採れ、半ば自給自足的な生活が成り立つ。秋には ‘まったけ’ (マツタケ), ‘しめじ’ (食用の *Lyophyllum* 属菌数種の現地総称), ‘こーたけ’ (コウタケ), ‘ねずみたけ’ (ホウキタケ),

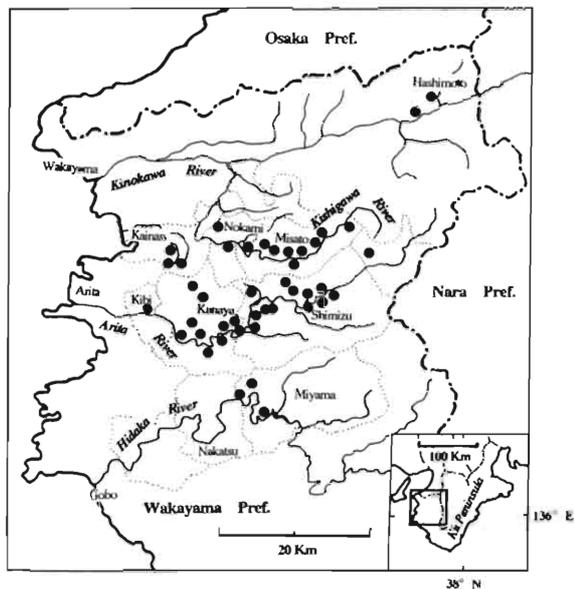


Fig.1 Distributions of the Basjoo plant, *Musa basjoo*, in northern parts of Wakayama Prefecture.

Dotted line indicates the borders of towns and villages surveyed intensively.

● indicates the Basjoo plant observed.

などを食する家庭も有るが一般的ではない。さらに、サンショや薬用植物のトウキ (*Angelica actiloba* (Sieb. et Zucc.) Kitagawa) を栽培する農家もあり、これらは換金作物となる。また、上記のウコンは香辛料や染料としてでなく、自家用の薬用植物として数個体が栽培されている。畑作の困難な傾斜地には、かつて漁網、ロープ、たわし、ほうき、などの主要な繊維素材であったシュロ (*Trachycarpus fortunei* (Hook.) Wedl.) が栽培され、清水町や美里町では現在でも大規模な植栽林 (プランテーション) が残存する。下流の野上町はシュロの集積加工によって栄えた町である。近年のナイロン製品の普及にともなうシュロ産業の衰退とともに、シュロの植栽林は杉檜に置き換わってきた。

## 結 果

バショウの植栽分布と現地呼称、およびその利用

Figure1にバショウの植栽分布を示す。本種は貴志川中流域の野上町と美里町、および有田川中流域の金屋町と清水町に集中していた。本種は株



Fig. 2 Cultivation of the Basjoo plant and use of the leaf for wrapping sushi in Shimizu Town.

a: The Basjoo plants on a sloped yard. b: The Basjoo plants on a bank of terraced rice field near a house. c: Collection the leaf of the Basjoo plant on a bank of creek near a house. d: Wrapping sushi by rolling it with the leaf torn along parallel veins. e: The wooden rectangular molds for pressing sushi; Each size of the mold is properly used for different amounts prepared. f: Pressed sushi topped with sliced mackerel wrapped with the Basjoo leaf.

元から発生する子株を分けて植栽されるが、その植栽場所は畑の端や水田の土手、納屋の横、小川の土手など、いずれも他の作物栽培の邪魔にならず、しかも居住家屋からさほど遠くない所であった (Fig. 2a, 2b, and 2c)。幾つかの地点の整地された住居跡地では、地中に残った塊茎から再生したと思われる個体も見られた。有田川中流域では本種を‘ばしょう’と呼び、早ずしを包む目的でのみ栽培され、他の利用法は知られていなかっ

た。清水町では休耕畑における除草の際にも、本種は刈り取られる事なく保護されていた。一方、貴志川中流域では本種の葉を魚ずしを包むのに用いることは知られていたが、現在では市販の‘あせずし’を購入することが多い。本種の呼称の記憶もあいまいとなり、バショウの名を知る人は少なく、“全く知らない”とか‘ばなな’、あるいは、‘あせ’や‘かんな’など後述するように魚ずしを包む葉に起因する植物と混同して認識されてい

た。

一方、日高川中流域における本種の植栽はほとんどなく、例外的な植栽を観察した中津村平岩の農家では、本種は恐らく‘ばなな’であり、夏の暑さが続けば熟したバナナの果実が得られるかもしれないと考えられていた。しかし、かつて食べられる程に熟したことは無く、期待もされていなかった。これを誰が何の目的で植えたかは知られていない。この地域では、本種の利用を経験した人はいなかったが、“根を腎臓の薬にすると聞いたことがある”、“清水町出身で現在大阪在住の人が魚ずしを包むために以前に葉をもらっていったことがある”、など利用に関する間接的情報は持っていた。そして、“清水町出身者から話を聞いた後、自分もこの葉でサバずしを包むのを試みたが、ずしが大きすぎて葉が破れ、包めるものではなかった”という。後述するように、日高川中流域では一匹あるいは半身のサバをずしに用いる習慣があり、この際、一口サイズのずしを作ることなど論外であったろう。自身で利用することのない本種を除去しない理由は“切っても、また生えてくる”である。中津村は昭和28年の大洪水で幾つかの集落が水没したが、以前には平岩集落より下流にも数株のバショウが存在したという。

#### 魚ずし製法の地域間差異

和歌山県北部における魚ずし製法の地域間差異

をTable 1に示す。それぞれの地域についての魚ずし製法の詳細は以下のとおりであった。

貴志川中流域（野上町、美里町）： 現在、市販のサバ早ずしを購入することが一般的であり、自身で作ることはほとんど無い。市販品は野上町では‘あせずし’、美里町では‘柿の葉ずし’がより一般的である。以前はバショウ、ダンチク、ミョウガ、‘かんな’（ダンドク、*Canna indica* L. var. *orientalis* Hook. f.）、柿など様々な葉で包んだ一口サイズのずしの他に、‘ばれん’（ハラシ、*Aspidistra elatior* Bl.）やたけのこ（2番目に発生するたけのこ、というからハチク、*Phyllostachys nigra* (Lodd.) Munro var. *henonis* (Bean) Stapf.、であろう）の皮を数段重ねの押しぼらずしの仕切りとして用いるなど（美里町在住の空カヤコ氏談）；多様なずしが混在する地域であったらしい。この形態の押しぼらずしは、紀ノ川下流の和歌山市においても伝統的なものであった（和歌山市在住の豊田孝子氏談）。しかし、現在では画一的な市販品が一般化し、また秋祭りに食べる特別な料理であったものが日常的な食品となっている。美里町では、秋祭りにはサバのずし、正月には焼いた尾頭付きの塩サバが家族全員に1匹ずつ供されたという。

有田川中流域（金屋町、清水町）： この地域ではサバ早ずしが主である。金屋町の山間部ではずしを包む際にバショウの葉を利用するが、吉備町

Table 1 Variation of sushi style traditionally prepared in the northern parts of Wakayama Prefecture.

Region	Sushi style	Materials on top and materials added to rice	Leaf used for wrapping	Remarks
Kishigawa River	Bite-size. Without fermentation.	Raw mackerel thinly sliced Vinegar and sugar added	<i>Arundo donax</i> (as a commercial product) <i>Diospyros kaki</i> (as a commercial product)	The commercial sushi products popular now. Traditionally variable sushi had been prepared: bite sized sushi wrapped with leaf of the Basjoo or of <i>Canna indica</i> var. <i>orientalis</i> , and piled pressed style barasushi divided each layer with <i>Aspidistra elatior</i> or with bamboo leaf.
Ani River	Bite-size. Without fermentation.	Raw mackerel thinly sliced Vinegar and sugar added.	<i>Musa Basjoo</i> <i>Aspidistra elatior</i> (occasionally) <i>Zingiber mioga</i> (occasionally) <i>Curcuma domestica</i> (occasionally)	Linked with the autumnal festival. Kanroni of small fish, <i>Moroco</i> spp., or of the Shiitake mushroom occasionally used on top.
Hidaka River	Whole fish size. With lactic fermentation.	Desalted whole or half mackerel Just salt added.	<i>Aspidistra elatior</i> <i>Z. mioga</i> (occasionally)	Linked strictly with the autumnal festival. With small variation.

*M. Basjoo*, *Canna indica* var. *orientalis*, *Curcuma domestica*, and *Z. mioga* are belonging to the order Zingiberales.

に近い下流の集落ではダンチクが利用され、商店では‘あせずし’（製造元は吉備町）が販売されている。一方、清水町ではバショウの利用が中心となり、全て自家製であり、商店では販売されていない。砂糖と酢で味付けした飯を手のひらで握り、これに薄く切ったサバを置く。サバには特に味付けしない。サバは薄く切った方が飯の甘酢の味がしみ込みやすく、厚く切り過ぎるとパサパサして旨くない（清水町在住の小田秋夫氏談）。これを1つずつバショウの葉で包む。バショウの葉は中肋から派生した平行に走る葉脈に沿って必要な幅で手で裂く事ができる。まず、約4cm幅に裂いた葉ですしを巻き、次いで約6cm幅に裂いた葉で巻く（Fig.2d）。これを四角いすし桶に並べて隙間のできないように詰めてゆくが、この際、サバをのせた上面が上になっても下になっても気にしない。すし桶は作る量に応じて、5合用、1升用、2升用を使い分ける（Fig.2e）。1升用の桶（内寸：13 x 19 x 18cm H）には1段に12個（4 x 3個）が並び、これを4段重ねにするから、合計48個のすしが詰められる。これに押し蓋をし、さらに重石を乗せて一日から2日間ほどおいてから食べる。バショウの葉は冬季には枯れ上がるので、すしを作れる時期は葉が適当な大きさに生育している6月から11月頃に限られる。5月には新葉が出ているが、まだ小さくて使いにくい。しかし、最も大切な秋祭りに作れるから、全く問題は無い。その他、お盆に来客がある時、あるいは食べたくなったら作るが、手間がかかるから決して日常食ではない。たくさん作れば近隣に配る。数日で食べてしまうが、一週間経ってカビが生えてきても食べる。稀に、ハラン、ミョウガ、ウコンの葉ですしを包むこともある。本地域で用いられるバショウ、‘かな’、ミョウガ、およびウコンの4種はいずれもショウガ目（Zingiberales）の植物である。

サバ以外にも嗜好的なすしネタとして乾燥保存食が用いられる。‘はいじゃこ’と呼ばれるモロコ属の小型の川魚（アブラハヤ、*Moroco steindachneri* (Sauvage), およびタカハヤ、*M. joui* (Jordan et Snyder)；人々は両者の違いを認識しているが、ともに‘はいじゃこ’と呼ぶ)を炙って乾燥保存しておく。これを醤油と砂糖で甘辛く煮つめ、同様に押し一口サイズのすしにする。‘はいじゃこ’は淵で採れるもの（タカハヤ）よりも、瀬で獲れる測線の明瞭なもの（アブラハヤ）

の方が旨く、特に冬に採った‘かんじゃこ’（アブラハヤ）は最も旨いという。また、甘辛く煮た干シイタケを同様にすしネタとして使うこともある。

日高川中流域（中津村、美山村）：すしネタはサバに限られる。サバは秋祭りに備えて安価な時期に大量に購入し、塩漬け保存しておく。こわく炊いた飯を塩揉みし、これを塩抜きしたサバに置いてハランの葉で包む。さらにシュロの葉を裂いた紐でぐるぐる巻きにして縛り、これを桶に隙間なく並べる。隙間が生じた場合には手近かな葉を隙間に詰め込んでこれを塞ぎ、押し蓋をして重石を置く。このような嫌気的条件はカビの発生を抑え、乳酸発酵を優先させる<sup>7)</sup>。この仕込み作業は秋祭りの3、4日前に行なわれ、食用時に若干の乳酸発酵が進んだいわゆる‘生なれずし’である。サバが大きくてハランで包みきれない部分を嗜好的にミョウガの葉で補うこともあるが、これはミョウガの香りがして旨いという。また、‘かな’の葉で補うこともある。本地域での製法は、‘生なれずし’と言えども、魚、飯、塩のみを材料とし、サバは一匹あるいは半身をそのまま用いる本格的なものであり、先の有田川中流域や紀ノ川中上流域にみられる一口サイズのスナック的要素は少ない。しかし、最近では生なれを嫌い酢飯を用いた早ずしを供する家庭もあるという。上流の美山村では春（5月）と秋（10月）に祭りがある。ここでも同じ形態のサバずしが供されるが、春の祭りに供されるすしは気温が高くて発酵が進行しやすく、最近ではこれを嫌う人が多くなったという。美山村の物産店では‘乾はい’あるいは‘はえ’の名で、乾燥させたカワムツ、*Zacco temminckii* (Temminck et Schlegel) が販売されており、これはそのまま、あるいは甘辛煮にして食べる。しかし、これをすしネタに利用するとは聞かなかった。

## 考 察

紀伊半島には、利用する魚種や製法の違いによって、多様な魚ずしが存在する<sup>3, 4, 6)</sup>。紀ノ川流域の桃山町や橋本市では‘柿の葉ずし’が常用され<sup>5)</sup>、これはさらに上流域（吉野川、十津川と河川の名称が変る）の奈良県吉野郡一帯では名物として販売されていることは有名である。また、吉野郡十津川村は古くから新宮との交易が深く、こ

ここでは柿の葉ずしとともに、紀伊半島南部で一般的な‘さえらずし’（サンマズし）が食される<sup>8)</sup>。河川は文化や習俗を共有する要因となり、河川を形成する山脈は互いの文化を隔て、その独自性を維持する要因となる。吉田<sup>9)</sup>による紀州北部のサバズし域と南部のサンマズし域を隔てるのは、十津川村から和歌山県龍神村や中辺路町に至る、いわゆる‘果無山脈’である。今回調査したバショウの集中的な植栽分布域は、吉田<sup>9)</sup>の結果とほぼ一致した。バショウの植栽は和歌山県南部の串本町、大阪府中部の太子町、奈良県北部の王寺町や平群町、さらに京都府中部の三和町など、近畿地方の各地に散見される。従って、本種の集中分布域の形成は生育適温などの気候的要因に関連したものではなく、地域独自の文化的あるいは経済的要因と関連したものと考えられる。集中分布域の北限にあたる高野山から西方に延びる山系、および南限にあたる護摩壇山から白馬山に至る1,000m級の山系が、本地域の独自性を維持したのかもしれない。しかし、かつて吉田<sup>9)</sup>が‘バショウずし域’とした集中的なバショウ分布域にあたる貴志川流域では、これを利用する習慣はもはや消失しつつある。そもそも自身で魚ずしを作る機会すら少なくなっている。理由は“市販の‘あせずし’や‘柿の葉ずし’がいつでも手に入るため、作るのが面倒なうえに作っても誰も喜んでくれない”ことにある。貴志川下流に近い海南市重根での聞き取りによれば、現在は‘あせずし’のみとなったが、戦前はバショウで包むのが一般的であったという。バショウは数日の内に葉が変色するし、葉が破れ易くて台風が来ると使えない、というのが‘あせ’の使用に切り替った理由らしい（海南市在住の中前瓦氏談）。この貴志川流域でバショウの名称や利用法を記憶するのは、もはや高齢な方々に限られる。一方、先の有田川中流域ではバショウの利用が秋祭りと一体化した形で伝承されていた。両河川を隔て本地域の独自性を維持するのは高野山から生石高原に至る800m級の山系である。ここでは商品の大量消費が期待できる野上町のような人口密度はないが、秋祭りを催す機能のある集落が存続している。

バショウは約40種に及ぶバショウ属植物の中で最北部に分布する資源植物である<sup>1)</sup>。近縁種のリュウキュウイトバショウ (*Musa balbisiana* Colla) の繊維を用いた、琉球における芭蕉布の生産は有

名である。また、最近では製紙原料としても注目されているマニラアサ (*M. textilis* Nee) は日本人に最も馴染み深い繊維植物のひとつである。紀州民がいかなる目的でバショウを導入したのかは定かでない。一方、バショウの集中分布域と繊維植物であるシュロの集中的な栽培地域との一致は、本来、バショウを繊維植物として利用していたか、あるいは試行的に導入した可能性を示唆する。本地域でのバショウの栽培は、種子センターや研究機関での遺伝資源の保存とは異なり、利用者自身の手によって保存される、いわゆる *in situ* conservation<sup>9)</sup> の例である。この形態の保存は、作物に関連した地域独自の儀礼、呼称、道具など有形無形の文化財的要素の継承を伴う<sup>10)</sup>。本種は種子の結実が少なく<sup>1)</sup>、その分布域は人為的な子株の植栽過程を示す。さらに、整地された住居跡地での再生個体の観察事例や中津村での聞き取り事例が示すように、塊茎の存在によって伐採後でも植物体を再生する。従って、本種はまた、かつての人の行為を追跡するための指標植物としての価値をもつ。

## 謝 辞

調査費用を御援助賜った和歌山県、和歌山学21、に深謝申し上げます。紀州住民の方々には、聞き取り調査に快く御協力いただき、貴重な情報を提供して下さった。南紀生物研究会副会長の吉田元重先生、京都大学の梅本信也博士には複数の疑問点について貴重な御助言を賜った。深く感謝申し上げます。

## 引用文献

- 1) 堀田満 他編：“世界有用植物事典”，1499pp. 平凡社，東京．（1989）
- 2) 上原敬三：“樹木大図説（iii）”，1276pp. 有明書房，東京．（1961）
- 3) 吉田元重：和歌山県立耐久高等学校紀要 7：45-49．（1988）
- 4) 石毛直道・ケネス ラドル：“魚醬とナレズシの研究：モンスーン アジアの食事文化”，384pp. 岩波書店，東京．（1990）
- 5) 安藤精一他編：“聞き書 和歌山の食事；日本の食生活全集30”，362pp. 農山漁村文化協会，

- 東京. (1989)
- 6) 日比野光敏: "すしの歴史を訪ねる", 192pp. 岩波書店, 東京. (1999)
  - 7) 篠田 統: "すしの本 (改訂版)", 299pp. 柴田書店, 東京. (1993(改訂初版, 1970))
  - 8) 藤本幸平 他編: "聞き書 奈良の食事; 日本の食生活全集29", 356pp. 農山漁村文化協会, 東京. (1992)
  - 9) B. Ford-Lloid and M. Jackson: "Plant Genetics Resources: An Introduction to their Conservation and Use", 152pp. Edward Arnold, London. (1986)
  - 10) 種坂英次: 近畿作物育種研究 46: (2001), 印刷中