

「煮堅魚」と「堅魚」について

はじめに 本稿では賦役令などに規定される調の雑物の「煮堅魚」と「堅魚」について考察する。これらは魚の加工品であり、賦役令では「煮堅魚」と「堅魚」の貢納量をそれぞれ25斤と35斤と定め、ともに延喜式に定める祭事の神饌にもみられる。しかし製法を記す史料は残っていないため、その詳細は不明で諸説ある。そこでこれらの製品の姿について、貢納量の差をカギに先行研究を再検討してみる。

先行研究での共通点 諸説ある「煮堅魚」と「堅魚」の実態についてだが、ほぼ共通する見解もいくつかある。まず、原料の魚種はスズキ目サバ科カツオおよび近縁種のソウダガツオなども含む、とする点である。次に、「煮堅魚」の原材料にはアラや内臓などの廃棄部を除いた魚肉を想定する点である。そして、平城宮・京出土の木簡史料などに見える「荒堅魚」と「飢堅魚」は同じ製品とみなしている点である。本稿でもこれらに特に異論はなく、便宜上、以下は「荒堅魚」で表記を統一する。

「煮堅魚」の先行研究 江戸時代より「煮堅魚」は生利節とする説があるが、それでは保存がきかないことが、鰹節製造現場を实地調査した宮下章¹⁾や、実験も交えた瀬川裕市郎氏らの研究²⁾で指摘されている。よってこれらの研究が提示する、鰹節類の原形のような十分乾燥させた乾物、とする説を本稿では採る。両者の説では「煮堅魚」は魚肉を煮てから乾燥させた製品だとし、煮る時は埴型土器を使用し、主な原材料はカツオではなくソウダガツオかもしれない、と想定するところまで共通している。ただし乾燥工程の見解が異なる。宮下説では天日干しのみでの乾燥とするが、瀬川氏は魚肉を一度火で炙ってから天日干ししたのでは、とする。後者の工程を経るほうが、より大きな魚肉を腐らせず乾燥させられる。そのため完成品の姿についても見解が分かれ、宮下説は楚割のように細長く切った干物とするのに対し、瀬川説では三枚おろしの生の魚肉1枚900gを加工できた、としている。これは逆の見方をすれば、完成品が楚割状ならば天日干しのみでも腐敗しない、とする点では共通している。なお、どちらの説もサイズの根拠については荷札木簡に記載の数量と重量についての検討や先行研

究³⁾を踏まえている。詳細は原論文を参照いただきたい。

「堅魚」の先行研究 もう一方の「堅魚」だが、これを「煮堅魚」に対する粗製品と考える説と、まったく異なる製品も想定する説とがある。宮下、および岡本範之氏の研究⁴⁾などは前者で、「堅魚」＝「荒堅魚」とみなし煮熟しない天日干しの乾物とする。それに対し、瀬川氏は伊豆や駿河の「荒堅魚」には乾物以外に塩漬けも含むのでは、とする。この相違には想定する「煮堅魚」の姿の違いも影響している。そのため、次項より「煮堅魚」の完成品として楚割状の姿と今の鰹節に近い姿とどちらを想定するべきか、両方について検討してみる。なお、筆者は木簡の「堅魚」は「荒堅魚」に限定できないが、延喜式の「堅魚」は木簡の「荒堅魚」を指すと考えている。

「煮堅魚」を楚割状とみなす場合 まず楚割状と仮定した場合、瀬川氏の次の指摘が重要である。1つは実験中、魚肉が薄いものは茹でている最中に形が崩れてしまったが、皮付きのものは崩れなかったこと。もう1つは、幅5.5～9cmで厚さ3.7cmに切った魚肉は天日干しだけでは腐敗したことである。そして実験で原料とした三枚おろしの魚肉は生で厚さ7.5cmとのことである。どの程度の厚さまでなら天日干しのみでも腐敗しないか、細かく検証されていない点は注意すべきだが、これらの実験結果をそのまま踏まえて考察すると、「煮堅魚」を楚割状に加工するには煮る前に細断する必要があるだろうから、皮を残すならば必然的に皮側の肉しか使えなくなる。つまり、楚割状の「煮堅魚」の原材料にできるのは魚肉全量の半分未満、ということになる。対して、宮下説などが採る「荒堅魚」としてなら、同じ楚割状でも煮熟工程が無いので魚肉すべてを加工できるはずである。すると問題になるのは、同じ原材料の製品でも使用可能な部位の量に差があるならば、それは製品価値に反映されるはず、と推定できることである。これは一見、楚割状とみなす説の補強に思える。しかし、賦役令で定める「煮堅魚」と「堅魚」の貢納量の比は5：7しかない。「煮堅魚」は魚1匹から採れる原材料の量が「堅魚」の半分未満でかつ製造に手間もかかる、となれば「堅魚」に比べ価値は倍以上となり、それが貢納量の差にも反映されるのではないだろうか。勿論、「煮堅魚」に加工できない骨側の肉も捨てずに「荒堅魚」の材料にした、との仮定も可能である。この場合、皮側の肉はすべて「煮堅魚」に、骨側

表8 静岡県におけるカツオ加工廃棄物の部位別比率と推定排出量*

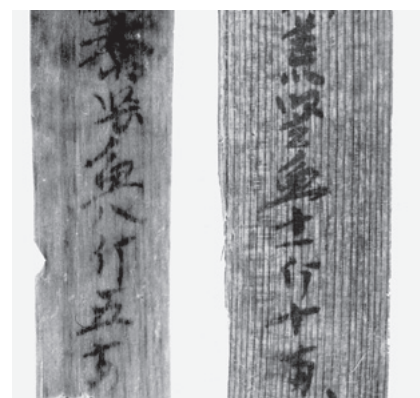
| 部 位 | **比率 (%) | 排出量 (t) |
|--------|----------|---------|
| 頭 部 | 12.9 | 13,848 |
| ハラモ | 3.1 | 3,317 |
| 背びれ | 1.4 | 1,513 |
| 尻尾・中骨 | 4.2 | 4,500 |
| 内 臓 | 9.1 | 9,697 |
| 血液・その他 | 2.6 | 2,812 |

*1996年 **体重に対しての重量比率 (%)

の肉はすべて「荒堅魚」に、どちらも楚割状に加工したと仮定すると、原材料を無駄なく使えて選別作業も手間が少なく、賦役令での貢納量の差も妥当になってくる。「煮堅魚」を鰹節状とみなす場合 では「煮堅魚」をより大きく鰹節状とみなす場合はどうか。この場合、1匹の魚肉をすべて「煮堅魚」に加工できるので、同一個体から別製品の原材料も採ることはできない。そのため「荒堅魚」は楚割状も塩漬けも想定しうが、ここでは瀬川説の塩漬けを検討する。すると、瀬川氏は見落としているが「煮堅魚」と「荒堅魚」の価値の差がなぜ生じるかが問題になる。「荒堅魚」が塩漬けならば製品に塩の価値も上乘せられるはずだからだ。しかし塩の価値以上に注目すべきは、塩漬けは頭や骨などのアラを残していることだろう。つまり製品の可食部率に差が生じているのだが、瀬川氏はこの点も着目していない。ではどの程度の差が生じるかだが、それについては表8⁵⁾を参照する。この表は1996年に静岡県内で加工されたカツオの推定量から廃棄物の割合を部位ごとに調べた結果であり、カツオの部位別重量比率の平均値だとみなせる。「煮堅魚」の材料は魚肉と皮だけなので、カツオ1匹の重量に対し原材料にできる割合は66.7%となる。それに対し、塩漬けでは表の「頭部」「背びれ」「尻尾・中骨」が加算され85.2%に、「ハラモ」も含むなら88.3%になる。よって可食部率100%の「魚肉+皮」の重量と比べると約1.3倍の重量となる。貢納量比を考えると1.4倍ほしいが、表の重量比は生の時のものだろう。煮れば魚肉は軽くなるし、肉よりアラのほうが含水率が低いと思われるため、製品ではもっと差が出ると思われる。ならば貢納量の差は製品の可食部の重量比の表れと考えられないだろうか。そしてより重要な点は、「煮堅魚」と「荒堅魚」が誰でも一目で区別できるほど姿が異なる製品になることである。

形状差の意義 ここで留意したいのは、調が規定通り貢納されたのか、最後に勘会するのは平城宮の主計寮だということである。主計寮の官人が伊豆・駿河の人びと並みに海産物に詳しいとは思えない。しかし「煮堅魚」と「堅魚」は税の品目なので、税を徴収する側でも荷札の情報だけに頼らずとも判別できる特徴を備えているのではないだろうか。さらに「煮堅魚」と「堅魚」はこの後神饌などとして分配される。両方を供える例もあるた

め、ここまでの過程で混同を避けるには製品の姿が異なるほうが都合がよい。



『平城木簡概報』24-26 『平城木簡概報』24-250

図61 煮堅魚(左)と荒堅魚(右)の荷札木簡(部分) によって瀬川氏が

別稿にて提示する、「煮堅魚」と「荒堅魚」の違いは原料の魚種の違いに由来するのではとの説⁶⁾には疑問が残る。**荷札木簡における数量差** さらに荷札木簡(図61)を検討すると、例外はあるが「荒堅魚」や「堅魚」の荷札に記載された重量は令の規定に沿う「十一斤十兩」が多いのに対し、数量は幅がある。貢納国できちんと計量し、重さを揃えるため数で調整した結果だろう。すると「荒堅魚」を楚割状とは仮定しづらい。楚割状に加工するならば製造時にサイズを揃えたほうが、乾燥加工も重量も管理しやすくなり、結果的に数量もそこまでバラつかなくなるはずだからだ。よって「荒堅魚」は新巻や開き干しのような魚体の姿をとどめた乾物だと考えたい。すると「荒堅魚」製造には魚1匹が必要になるため、「煮堅魚」が楚割状では前述通り材料の廃棄部が多くなり過ぎ貢納量比が示す価値の差に見合わない。材料に無駄がないのは「煮堅魚」が鰹節状の場合である。

おわりに 以上、本稿では主に先行研究に対する解釈を軸に考察を進めた。結果、延喜式の「煮堅魚」は鰹節状、「堅魚」は魚の姿を残す干物と考えたが、より正確な議論展開には、さらに製造実験をおこなったり、新たに埴型土器の分析をおこなったりすることが必要だと思われる。

(田中恵美)

註

- 1) 宮下章『鰹節』上、日本鰹節協会、1989、および同『ものと人間の文化史 97・鰹節』法政大学出版局、2000。
- 2) 瀬川裕市郎・小池裕子「煮堅魚と埴型土器・覚え書」『沼津市博物館紀要』14、1990。以下、特記しない限り本稿で取り上げる瀬川氏の見解はこれによる。
- 3) 東野治之『日本古代木簡の研究』塙書房、1983、および関根真隆『奈良朝食生活の研究』吉川弘文館、1969。
- 4) 岡本範之「律令期における煮堅魚生産の沿革：駿河国を中心として」『山梨県考古学協会10周年記念論文集』山梨県考古学協会、1989。
- 5) 高木毅「カツオ加工廃棄物の有効利用について～廃棄物処理工程の改善～」『碧水』88、静岡県水産試験場、1999より一部改題。
- 6) 瀬川裕市郎「堅魚木簡に見られる堅魚などの実態について」『沼津市博物館紀要』21、1997。