

てこねずし



ドンボンビのてこねずし



ワラサのてこねずし



アジのてこねずし

〔協力〕 船の科学館「海の学びミュージアムサポート」

1. 調査の目的

しまはんとう みなみがわ いせしま おこな かしこじま
志摩半島の南側、伊勢志摩サミットが行われた賢島の
あごわん かか こ の さきしまはんとう
ある英虞湾を、抱え込むように延びるのが先志摩半島で
す。この半島の中ほど、太平洋に向って開かれた和具漁
こう (しまししまちようわく) は、イセエビの全国屈指の漁獲
りよう ほこ みなと
量を誇る港です。

さて、このイセエビ漁は、主に1日目に刺し網を仕掛
け、2日目に引き上げる方法で行われていますが、その
網にはイセエビ以外の魚介類や海藻もかかります。コブ
ダイやハタ類、サザエなどは市場に出荷されますが、カ
ワハギ、メジナ、ブリなどは、漁師さんたちの晩御飯の
おかずになったりします。ところで、地域の方々からい
ろいろとお話を伺っていると、同じ魚であっても呼び名
が違うことがあります。それも1つや2つではありませ
ん。そこで、刺し網にかかる魚介類や海藻について、そ
の呼び名を調査させていただくことにしました。また、
うみ さち めぐ しま しんせん ぎよかいらい つか りようり
海の幸に恵まれた志摩には、新鮮な魚介類を使った料理
がたくさんあり、家で食べる機会も多いと思われます。
しま みなさんは、どんな魚をどのように料理されてい
るのでしょうか。イセエビ漁をきっかけに、海産物をめ
ぐる志摩の食文化の“今”を切り取り、記録として未来に
つた おも
伝えたいと思います。

2. 調査の方法

ちょうさ きめいしき ほんりようめん もち
調査にはカード(記名式/A4判両面)を用いました。
おもてめん さ あみ ぎよかいらい かいそう なか
まず表面では刺し網によくかかる魚介類と海藻の中から
しゆらい えら よ かた た
11種類を選び、それぞれについて「呼び方」と「食べ
かた き にちじょう せいかつ た いな とくべつ きかい
方」を聴き、日常生活で食べるか否か、特別な機会に
た いな きさい うらめん
食べるか否かなどを記載していただきました。裏面にお
しょうがつ た さかなりようり ねんちゆうぎようじ た
いては、「お正月に食べる魚料理」や「年中行事で食べ
さかなりようり き きさいしや ちようさきかんちゆう た
る魚料理」を聴き、さらに記者が調査期間中に食べた
さかなりようり しゃしん しょうかい しめん もう
魚料理を写真かスケッチで紹介してもらった紙面も設けま
した。

ちょうさ しま しない しょう ちゆうがっこう ちゆうしん
調査カードは志摩市内の小・中学校を中心に4,300
まい はいふ まい かいとう え
枚を配布し、そのうちの672枚の回答を得ることがで



さ あみ あみ ば
刺し網の「網さばき場」



さ あみ さかな
刺し網にかかった魚



じたく た さかな ぎよこう
自宅で食べる魚を漁港でさばく

ちょうさ
調査カード

きました。地域別の調査カードの回収数は下記のとおりです。

| | | | | | |
|----------------------|------|----------------------|------|----------------------|-----|
| しましあごちよう 志摩市阿児町 | 299枚 | しましせいそべちよう 志摩市磯部町 | 175枚 | しまししまちよう 志摩市志摩町 | 54枚 |
| しましだいおうちよう 志摩市大王町 | 64枚 | しましはまじちよう 志摩市浜島町 | 8枚 | とばしかみしまちよう 鳥羽市神島町 | 15枚 |
| その他 | 57枚 | | | | |

3. カードの整理とデータのまとめ

調査カードは、主に学校ごとに取りまとめをいただきましたので、記入者の住所が記載されていない場合でも校区内に居住されている方として判断しました。ただし、学校以外でご協力いただいた方のうち、ご住所等の記載がなく、地域が判断できなかったカードについては、その他として取扱い、地域別のデータには含めていません。

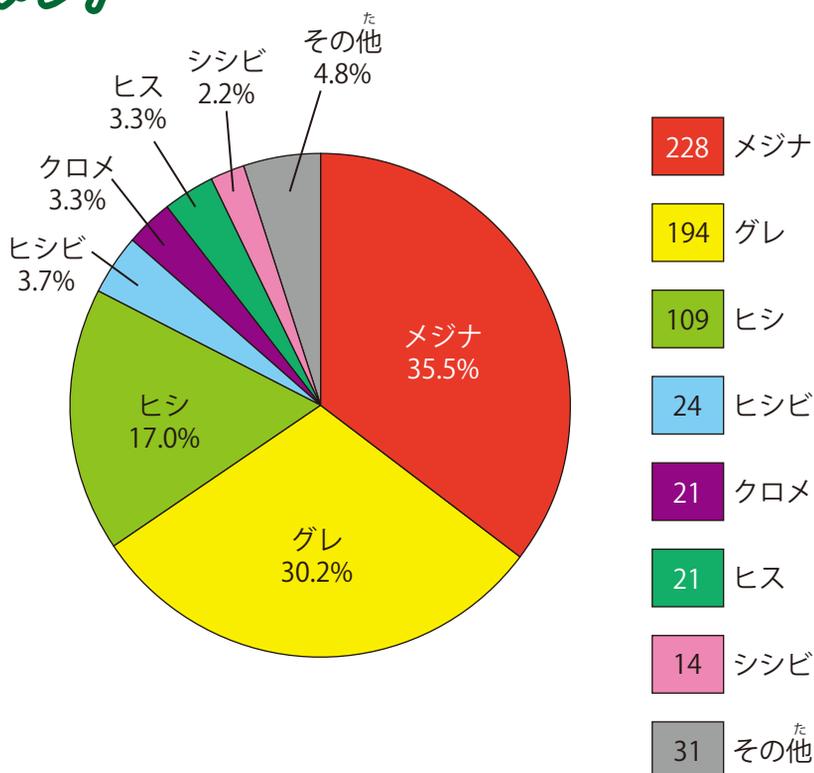
データは、以下のグラフで整理しています。

- ①魚の呼び方＝円グラフ
- ②食べる機会＝帯グラフ
- ③食べ方＝棒グラフ

また、この報告書に掲載しているデータは、志摩市5町と鳥羽市神島町を中心とする全体数ですが、三重県総合博物館では本報告と同じ項目による各町ごとのデータについても整理し、原票となるカードとともに保管しています。

魚の呼び方

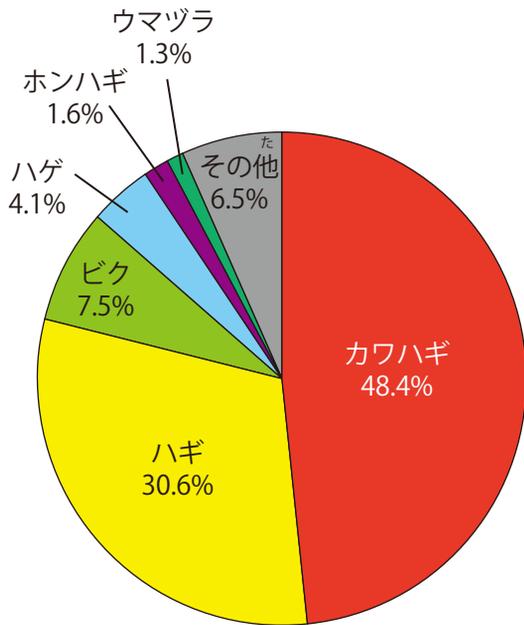
メジナ



※その他
クロダイ、ツエ、ヒシゴ、ヒツ、グレイ、グレー、クシロ、クロ、クロメダイ、コッパ、サカナ、シス、チヌ、ナジナ、ナヌ、ヒシギ、ヒシダイ、ヒズ、ミシビ、メシナ、メバル

円グラフ内の数値は、有効回答数 642 に占める各呼び名の割合です。□の中の数字は、記載された呼び名の回答数です。

カワハギ



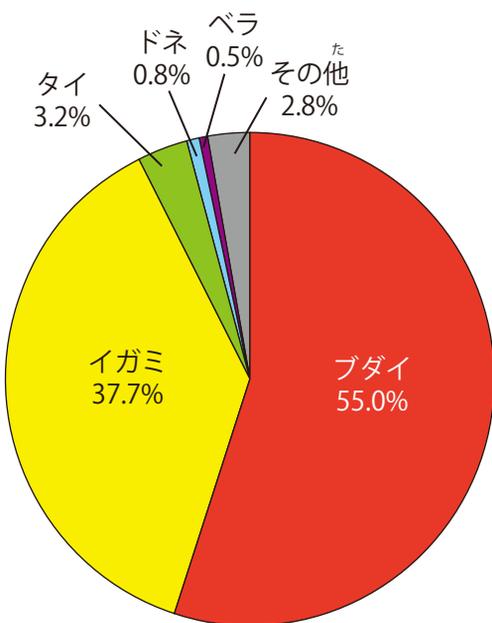
- 305 カワハギ
- 193 ハギ
- 47 ビク
- 26 ハゲ
- 10 ホンハギ
- 8 ウマツラ
- 41 その他



※その他
 ギンマ、マルハギ、ゲハチ、ゲンパ、ビクシャハギ、ビクハギ、ビングシハギ、ウヌツラハギ、ウマツラハギ、カワハキ、カワハゲ、ギマ、クサハギ、コルハギ、ハガ、ハキ、バギ、バゲ、ハゲズラ、ハワセ、ビキ、ビグ、ビングシ、ビンヅラ、ホンハゲ、マルハゲ、メジロ

えん 円グラフ内の数値は、有効回答数 630 に占める各呼び名の割合です。□の中の数字は、記載された呼び名の回答数です。

ブダイ



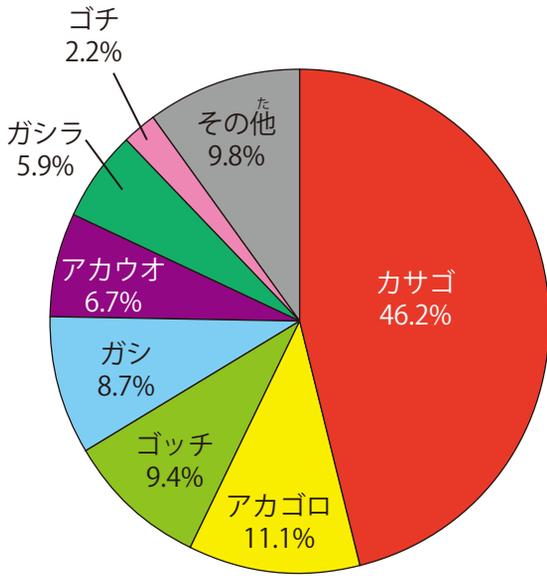
- 339 ブダイ
- 232 イガミ
- 20 タイ
- 5 ドネ
- 3 ベラ
- 17 その他



※その他
 イナミ、ダイ、イガ、イガナ、イラ、ガシ、コブダイ、タカノツメ、ツリブタ、テス、ドヌ、トネ、ベラカ、ホテ、モハミ

えん 円グラフ内の数値は、有効回答数 616 に占める各呼び名の割合です。□の中の数字は、記載された呼び名の回答数です。

カサゴ



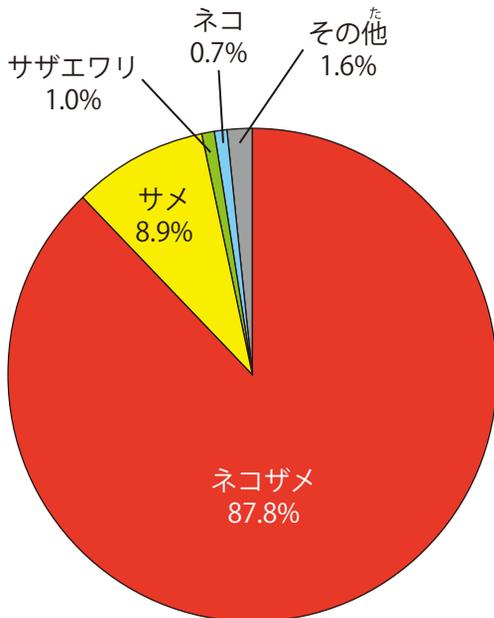
- 296 カサゴ
- 71 アカゴロ
- 60 ゴッチ
- 56 ガシ
- 43 アカウオ
- 38 ガシラ
- 14 ゴチ
- 63 その他



※その他
 ワタガシ、ガラ、アカイオ、アカイヨ、アカゴ、ワガ、アカゴチ、イソウオ、コチ、メバル、アカガシ、アカギシ、アカコロ、アカコロウ、アカザカナ、アカゾイ、アカダイ、アカユオ、アラカゴ、アラカサゴ、アラカブ、イガ、ガサ、カザゴ、ガジ、カシラ、ガツ、グレ、コッチ、ゴンズ、ダシ、ハエ、ブチ、ホンカサゴ、モイオ、ラシラ、ワタガセ

円グラフ内の数値は、有効回答数 641 に占める各呼び名の割合です。□の中の数字は、記載された呼び名の回答数です。

ネコザメ



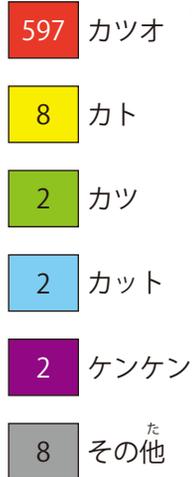
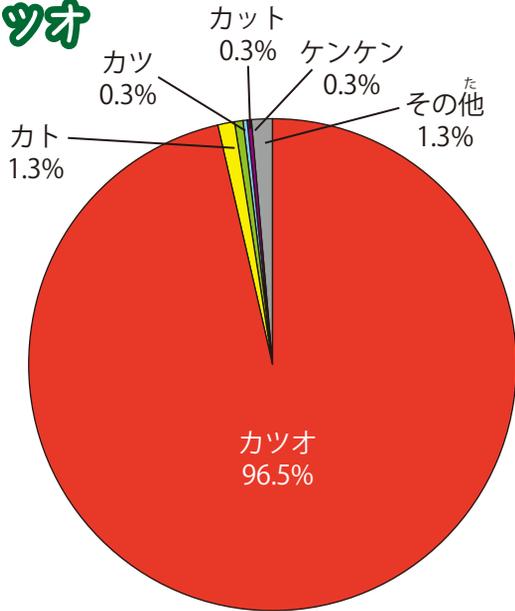
- 541 ネコザメ
- 55 サメ
- 6 サザエワリ
- 4 ネコ
- 10 その他



※その他
 サザエウチャリ、ザメ、サメノコ、トチ、ナヌカザメ、ネコザミ、ネコブカ、ネコマタ、ホウボウ、マヤブカ

円グラフ内の数値は、有効回答数 616 に占める各呼び名の割合です。□の中の数字は、記載された呼び名の回答数です。

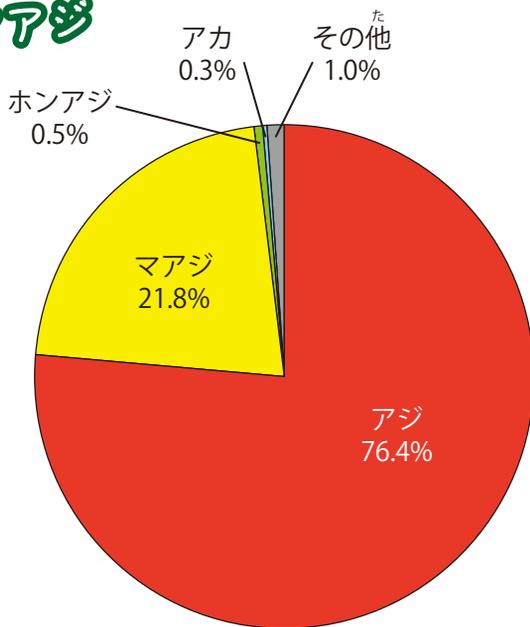
カツオ



※その他
カアット、カサゴ、カatto、カトー、
ショウギョ、ソマ、ヘソ、ヤイト

円グラフ内の数値は、有効回答数 619 に占める各呼び名の割合です。□の中の数字は、記載された呼び名の回答数です。

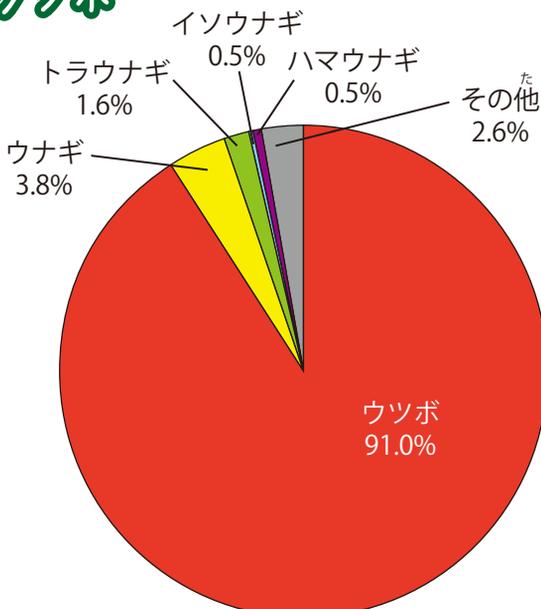
マアジ



※その他
アオコ、アオユ、サカナ、ゼンゴ、
マメアジ、モジャコ

円グラフ内の数値は、有効回答数 619 に占める各呼び名の割合です。□の中の数字は、記載された呼び名の回答数です。

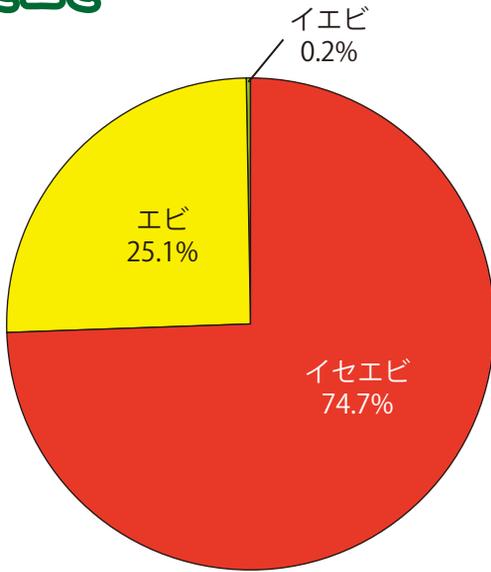
ウツボ



※その他
ウミウナギ、ナダ、イダ、ウツオ、
ウツオミ、ウツマ、ウナ、ウボ、ウミ
ウツボ、ウミヘビ、キタゴ、トラウツボ、
カワウサギ、ウツ

円グラフ内の数値は、有効回答数 619 に占める各呼び名の割合です。□の中の数字は、記載された呼び名の回答数です。

イセエビ

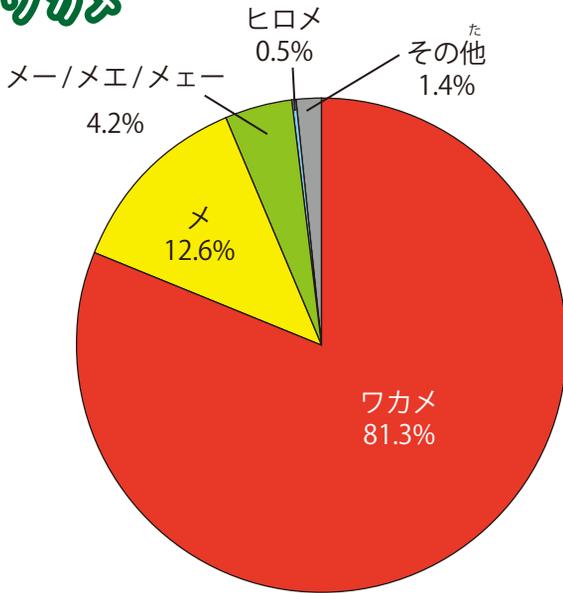


- 460 イセエビ
- 155 エビ
- 1 イエビ



えん ない すうち ゆうこうかいとうすう し かくよ な
 円グラフ内の数値は、有効回答数 616 に占める各呼び名の
 わりあい なか すうじ きさい よ な かいとうすう
 割合です。□の中の数字は、記載された呼び名の回答数です。

ワカメ



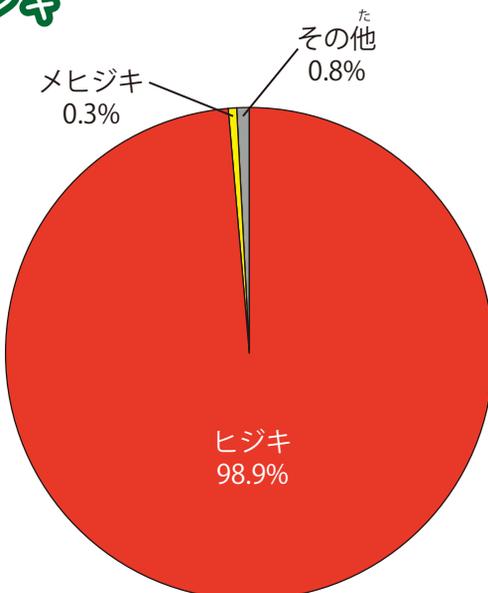
- 504 ワカメ
- 78 メ
- 26 メー/メエ/メエー
- 3 ヒロメ
- 9 その他



※その他
 メイ、メイ、メジナ、メヒビ、イトメ、
 クメメ、ヤナギメ

えん ない すうち ゆうこうかいとうすう し かくよ な
 円グラフ内の数値は、有効回答数 620 に占める各呼び名の
 わりあい なか すうじ きさい よ な かいとうすう
 割合です。□の中の数字は、記載された呼び名の回答数です。

ヒジキ



- 607 ヒジキ
- 2 メヒジキ
- 5 その他

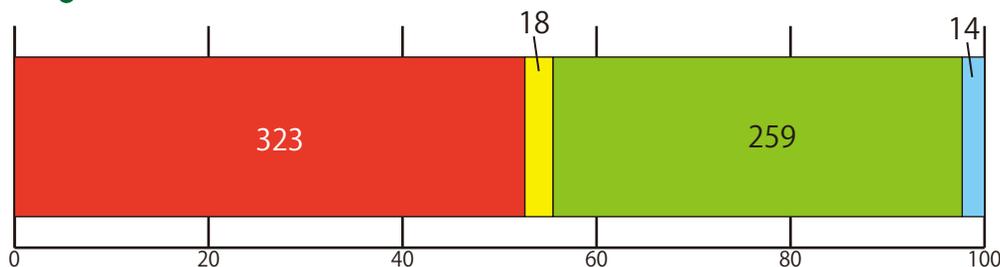


※その他
 アラメ、カジキ、ズキモ、ヒシ、
 ビジキ

えん ない すうち ゆうこうかいとうすう し かくよ な
 円グラフ内の数値は、有効回答数 614 に占める各呼び名の
 わりあい なか すうじ きさい よ な かいとうすう
 割合です。□の中の数字は、記載された呼び名の回答数です。

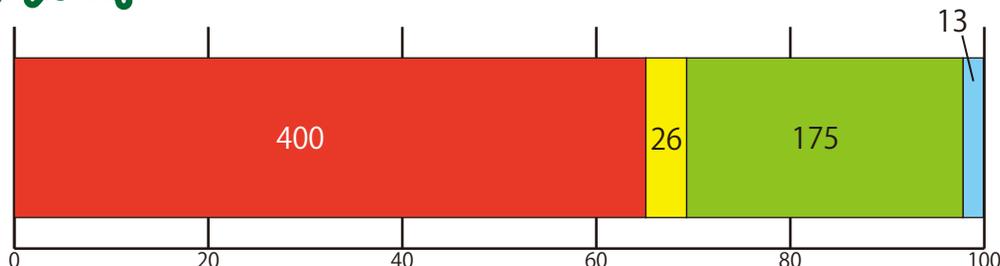
は 食べる機会

マジナ



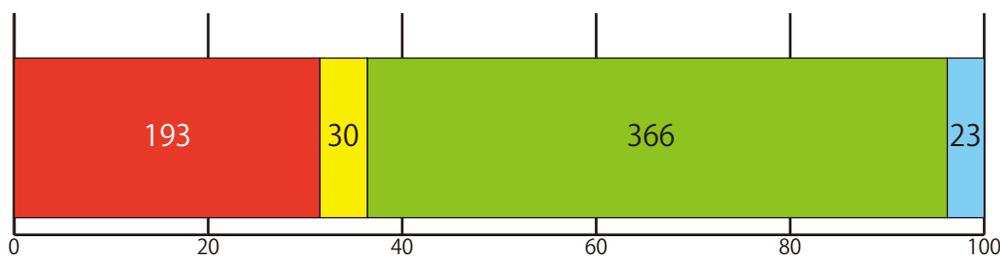
■ A: 日常の食卓で食べる
■ B: 特別な機会に食べる
■ C: 両方食べない
■ D: 両方食べる
 グラフ内の数字は回答数です。

カワハギ



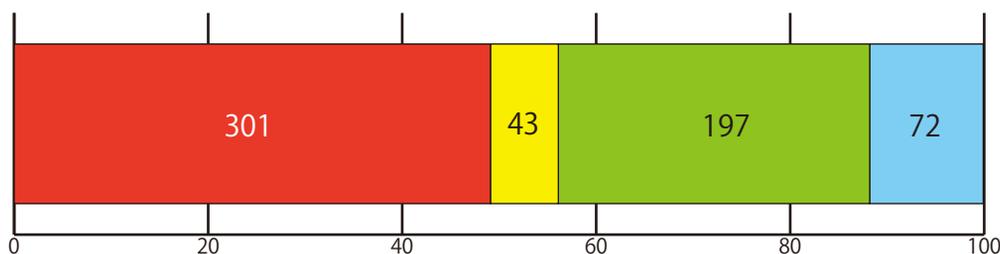
■ A: 日常の食卓で食べる
■ B: 特別な機会に食べる
■ C: 両方食べない
■ D: 両方食べる
 グラフ内の数字は回答数です。

ブダイ



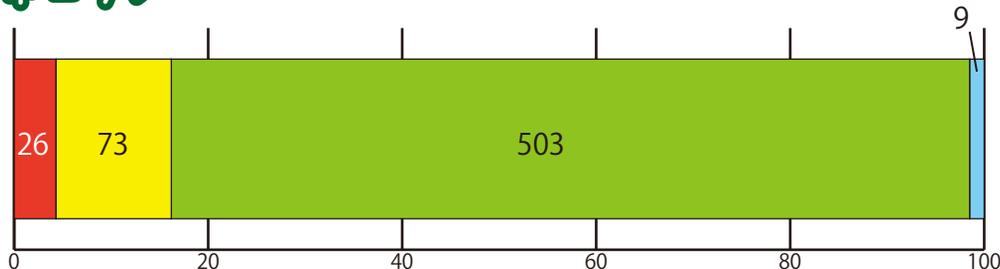
■ A: 日常の食卓で食べる
■ B: 特別な機会に食べる
■ C: 両方食べない
■ D: 両方食べる
 グラフ内の数字は回答数です。

カサゴ



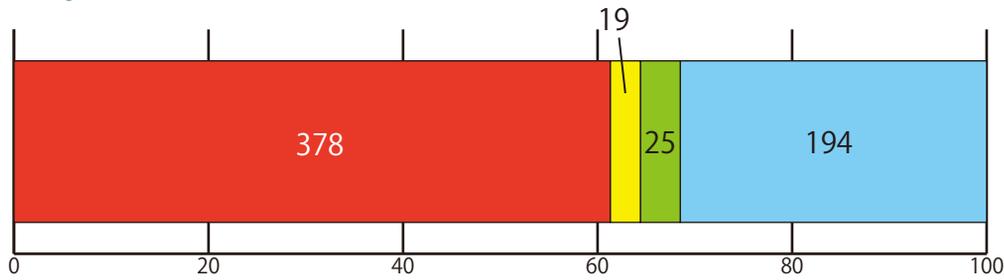
■ A: 日常の食卓で食べる
■ B: 特別な機会に食べる
■ C: 両方食べない
■ D: 両方食べる
 グラフ内の数字は回答数です。

ネコザメ



■ A: 日常の食卓で食べる
■ B: 特別な機会に食べる
■ C: 両方食べない
■ D: 両方食べる
 グラフ内の数字は回答数です。

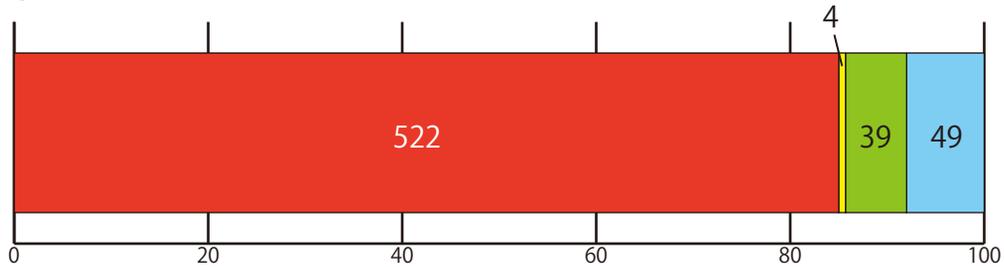
カツオ



- A: 日常の食卓で食べる
- B: 特別な機会に食べる
- C: 両方食べない
- D: 両方食べる

グラフ内の数字は回答数です。

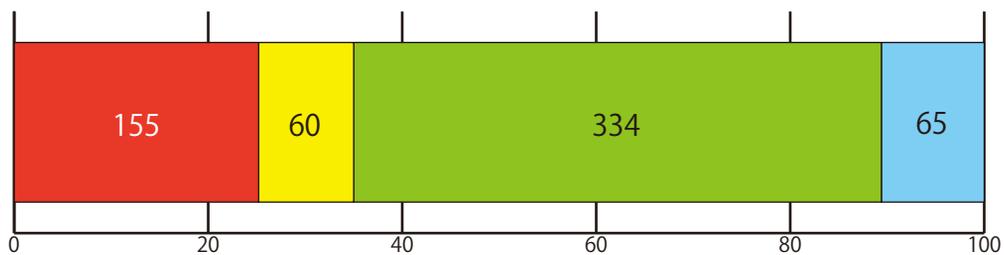
マアジ



- A: 日常の食卓で食べる
- B: 特別な機会に食べる
- C: 両方食べない
- D: 両方食べる

グラフ内の数字は回答数です。

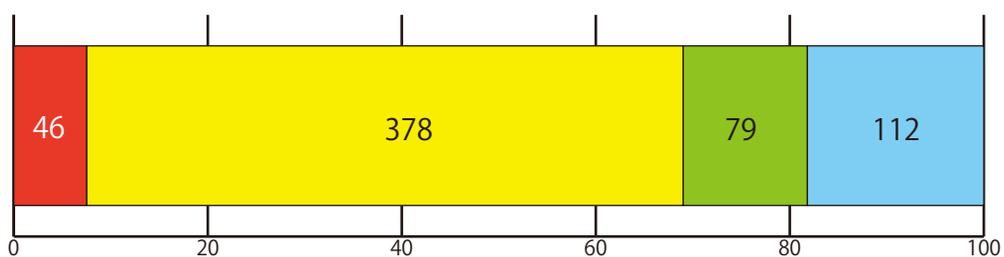
ウツボ



- A: 日常の食卓で食べる
- B: 特別な機会に食べる
- C: 両方食べない
- D: 両方食べる

グラフ内の数字は回答数です。

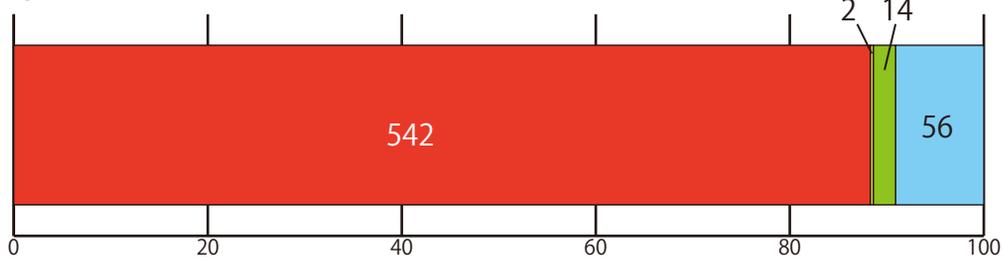
イセエビ



- A: 日常の食卓で食べる
- B: 特別な機会に食べる
- C: 両方食べない
- D: 両方食べる

グラフ内の数字は回答数です。

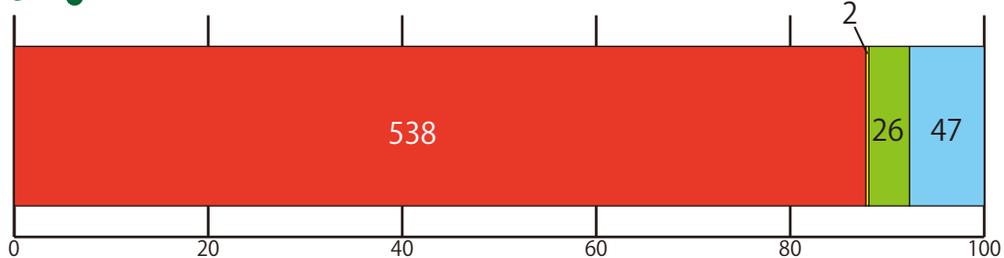
ワカメ



- A: 日常の食卓で食べる
- B: 特別な機会に食べる
- C: 両方食べない
- D: 両方食べる

グラフ内の数字は回答数です。

ヒジキ



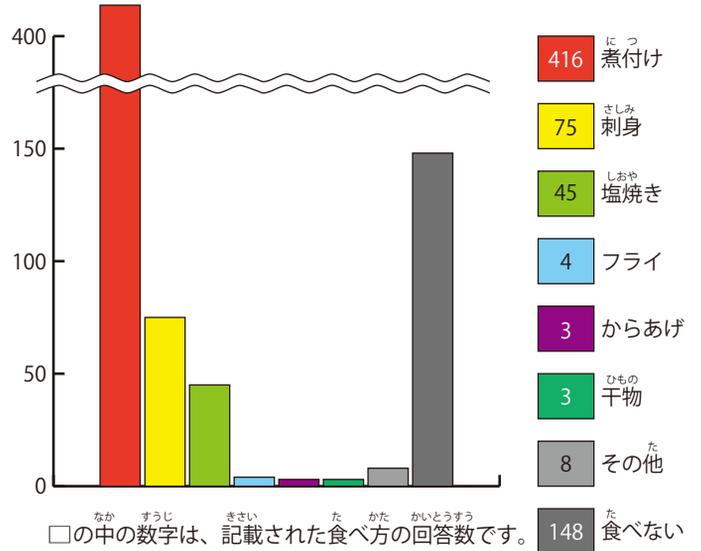
- A: 日常の食卓で食べる
- B: 特別な機会に食べる
- C: 両方食べない
- D: 両方食べる

グラフ内の数字は回答数です。

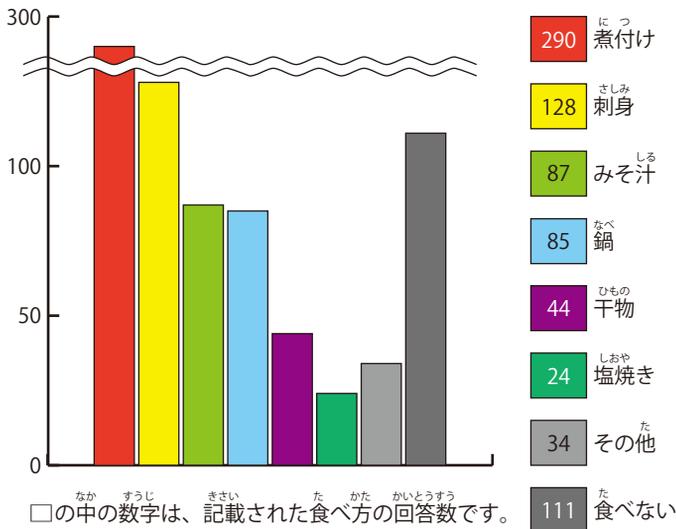
さかなの食べ方

じく かくさかな た かた きにゆう
 タテ軸は各魚の食べ方について記入い
 かいとうすう あらわ ふくすうかい
 ただいた回答数を表しています。複数回
 どう ふく
 答を含んでいます。

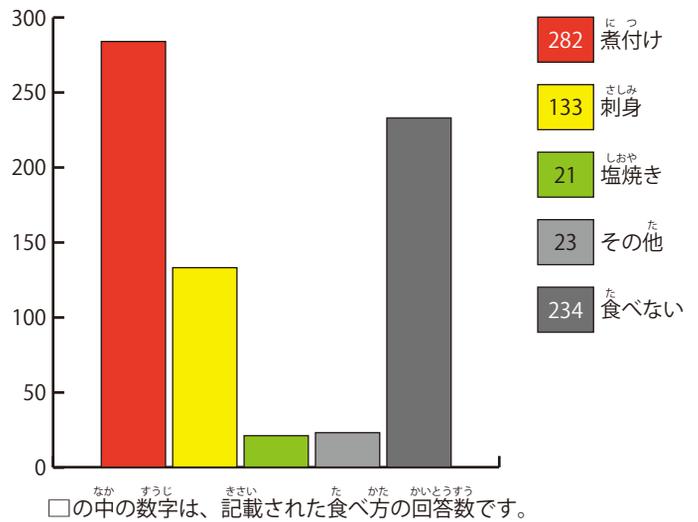
メジナ



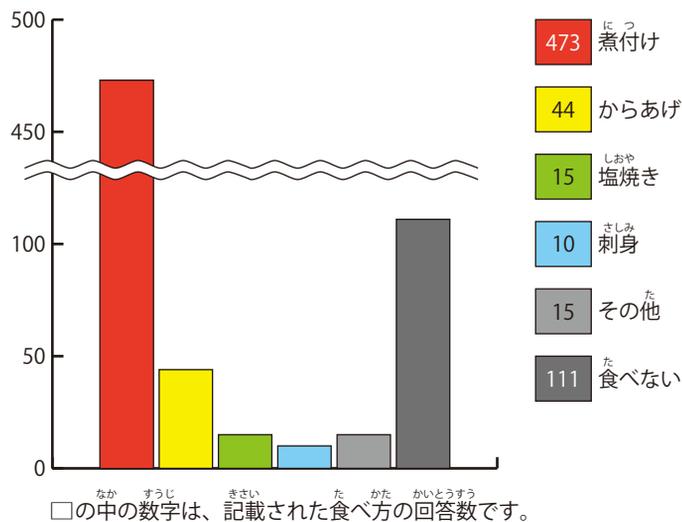
カワハギ



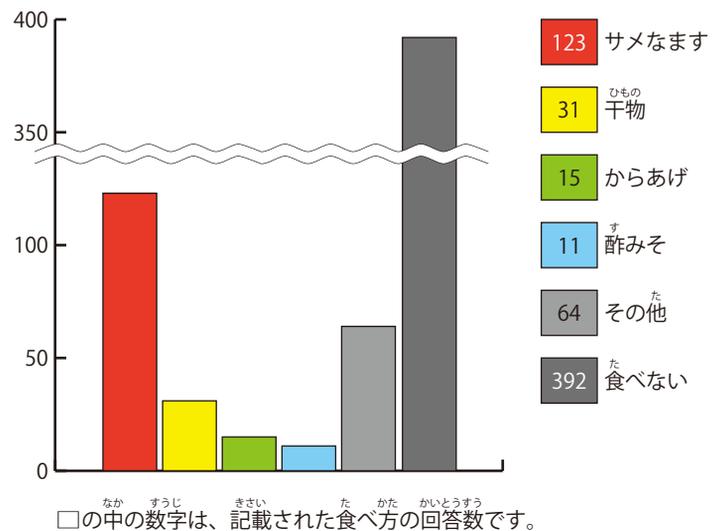
ブダイ



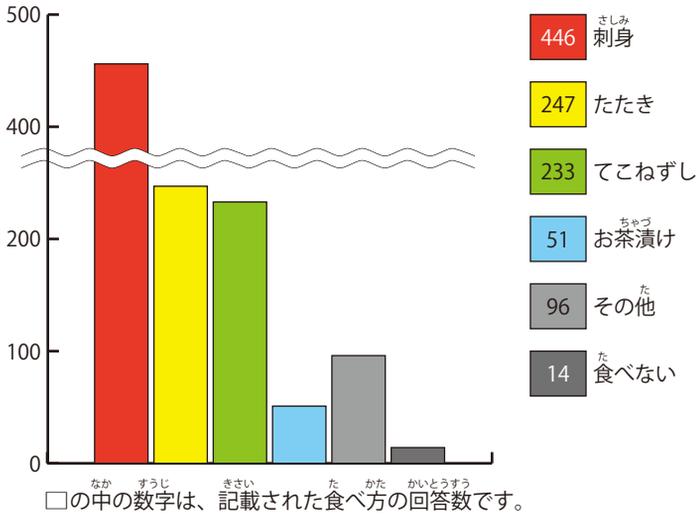
カサゴ



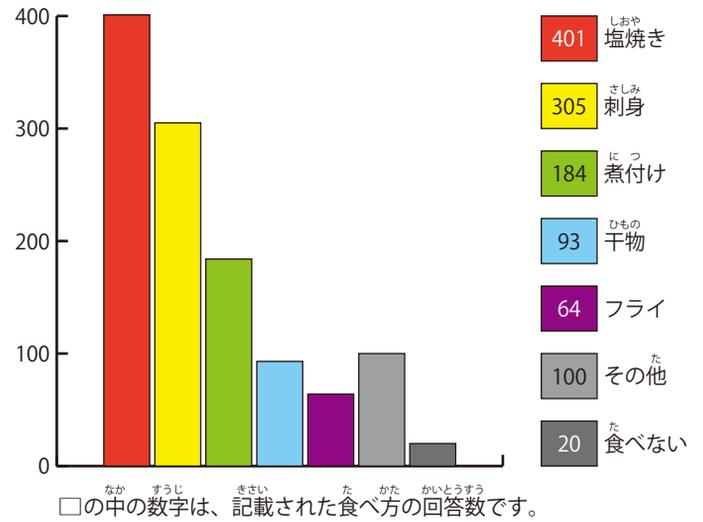
ネコザメ



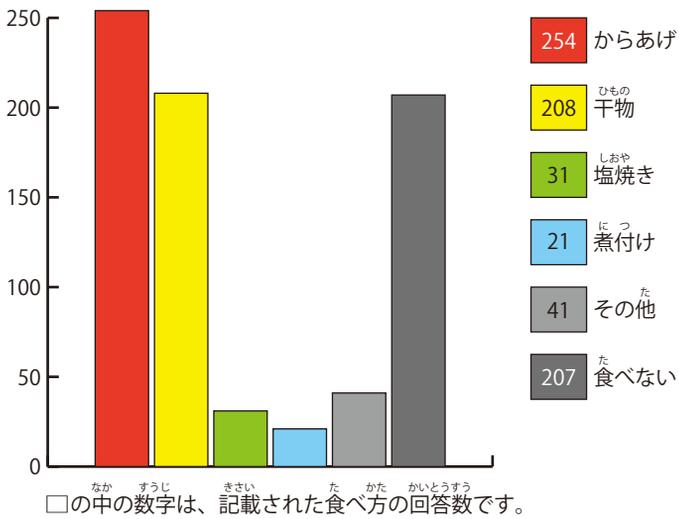
カツオ



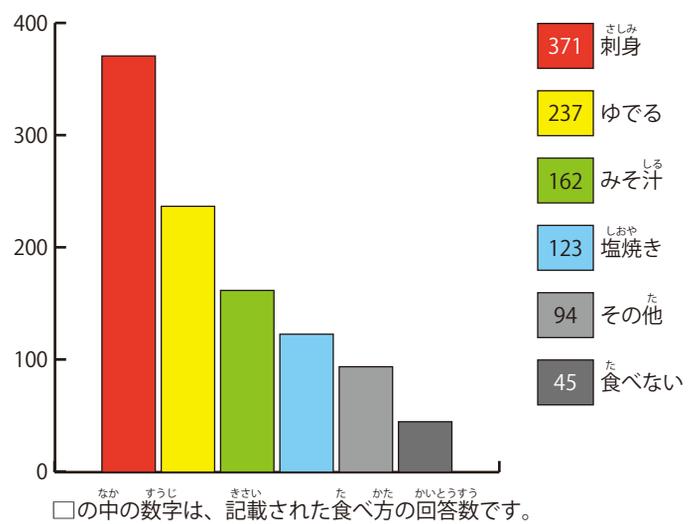
マアジ



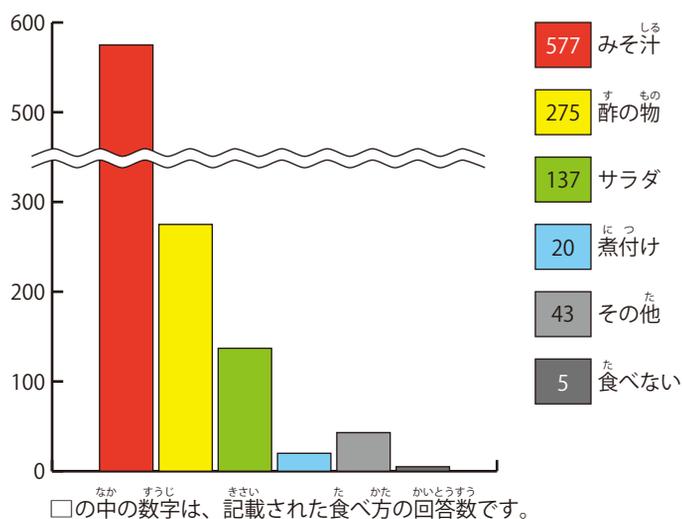
ウツボ



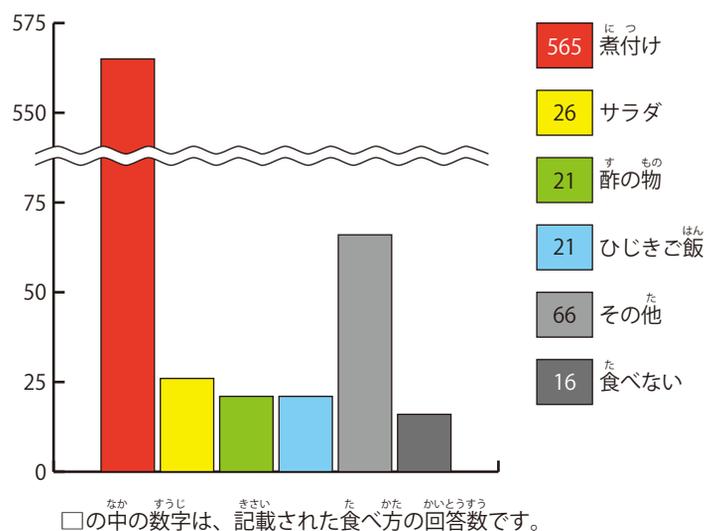
イセエビ



ワカメ



ヒジキ



4. 調査でわかったこと

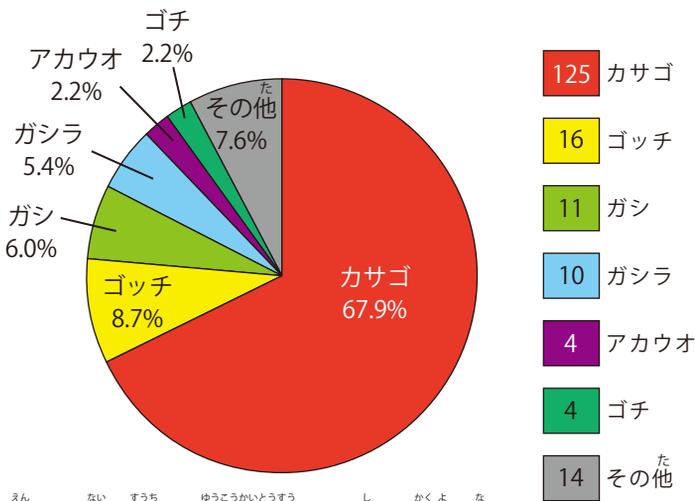
調査カードのデータから読み取れますのは、いかに志摩地域が豊かな海産物に恵まれた土地であるかということです。魚の呼び名が多いのは、古くからその魚の存在が生活の中に溶け込んでいた証です。特に、こどもたちが様々な呼び名を使っているということは、食卓などにその魚が出されたり、或いはこどもたちが釣り上げたりと、こどもが接する機会が多くあり、さらにその魚を介した大人との会話があったということです。

また、志摩市内の各町を比較することでも特徴的なことが見えてきます。

(1) 魚（カサゴ）の呼び名について

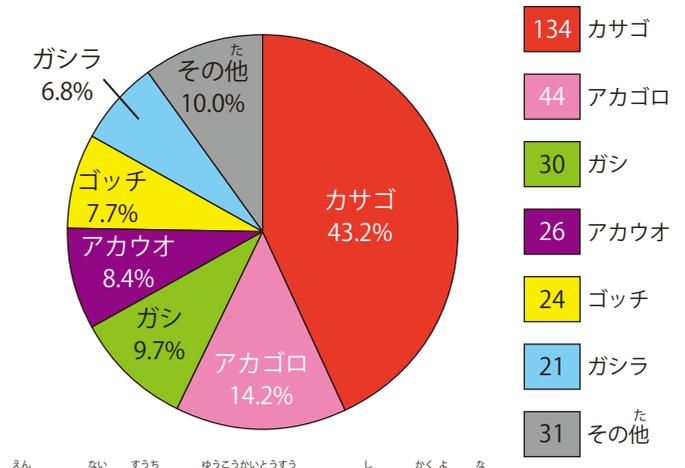
志摩市の中でも磯部町は昔から農業を営む人が多い土地で、それは伊雑宮の御田植祭の存在からも窺い知ることができます。立地的に、どちらかという内陸と言える磯部町と外洋に面した阿児町を「カサゴ」を例に比べると、やはり阿児町の方が一般的な名称の「カサゴ」よりも他の名称を用いているケースが多いことがわかります。

【磯部町】



円グラフ内の数値は、有効回答数 125 に占める各呼び名の割合です。□の中の数字は、記載された呼び名の回答数です。

【阿児町】



円グラフ内の数値は、有効回答数 310 に占める各呼び名の割合です。□の中の数字は、記載された呼び名の回答数です。

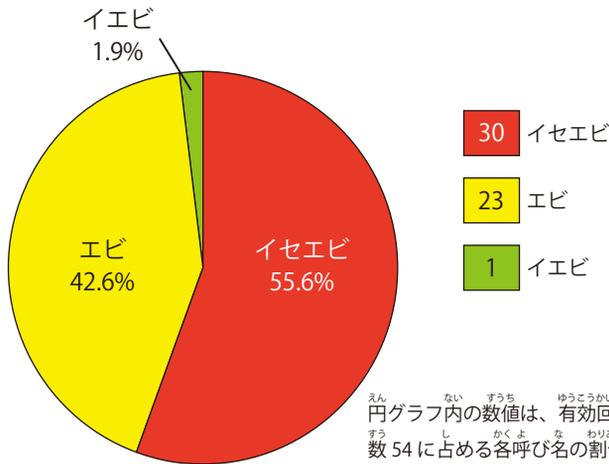
(2) イセエビの呼び名について

イセエビの漁獲量の多い和具漁港がある志摩町では、「エビ」と言えば「イセエビ」をさすようです。磯部町で約80%が「イセエビ」、約20%が「エビ」と表現しているのに対して、志摩市では「エビ」が約43%を占めています。



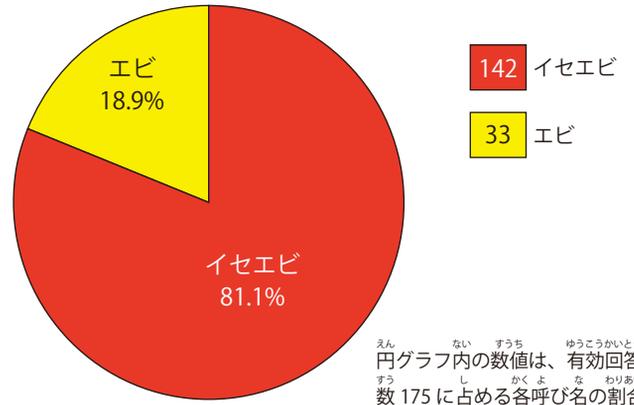
イセエビの入ったカゴ

しまちよう
【志摩町】



えん ない すうち ゆうこうかいとう
円グラフ内の数値は、有効回答
数 54 に占める各呼び名の割合
です。□の中の数字は、記載さ
れた呼び名の回答数です。

いそべちよう
【磯部町】

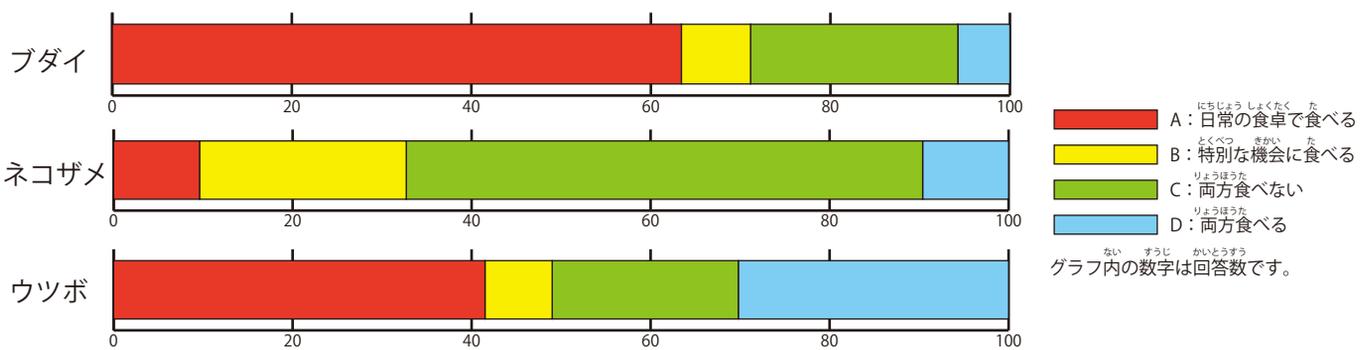


えん ない すうち ゆうこうかいとう
円グラフ内の数値は、有効回答
数 175 に占める各呼び名の割合
です。□の中の数字は、記載さ
れた呼び名の回答数です。

(3) イセエビ漁がもたらす豊かな食文化

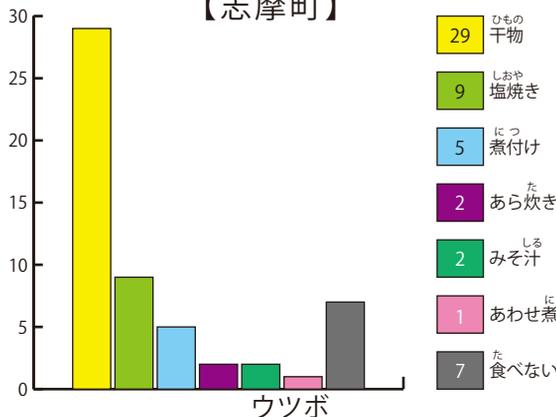
しまちよう
志摩町におけるブダイ・ネコザメ・ウツボを食べる割合は、全体の比率を大きく上回
っています。やはり刺し網漁において新鮮なものが多く手に入ることがその理由かも知
れません。これも豊かな海を象徴するデータの一つです。志摩町では、ブダイは煮つけや
刺身に、ネコザメはなますに、ウツボは干物や塩焼きにして食べるのが一般的のよう
です。ただし、ウツボは、しまちよう 以外ではから揚げにして食べることも好まれています。志摩
ちいき きょうどりようり 地域の郷土料理としてさらなる広がり期待できるグルメです。

しまちよう
【志摩町】

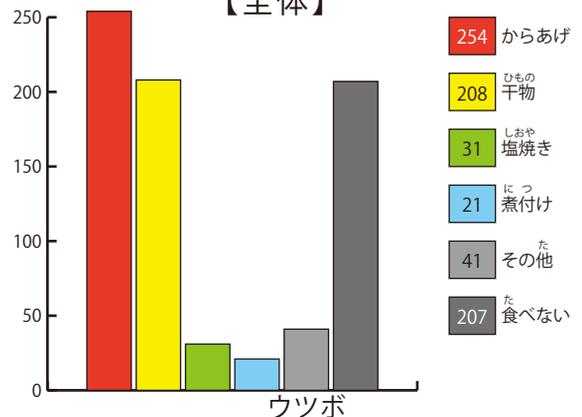


にちじようしょくたく た
A: 日常の食卓で食べる
とくべつ きかい た
B: 特別な機会に食べる
りようた たべない
C: 両方食べない
りようほうた
D: 両方食べる
ない すうじ かいとうすう
グラフ内の数字は回答数です。

しまちよう
【志摩町】



ぜんたい
【全体】

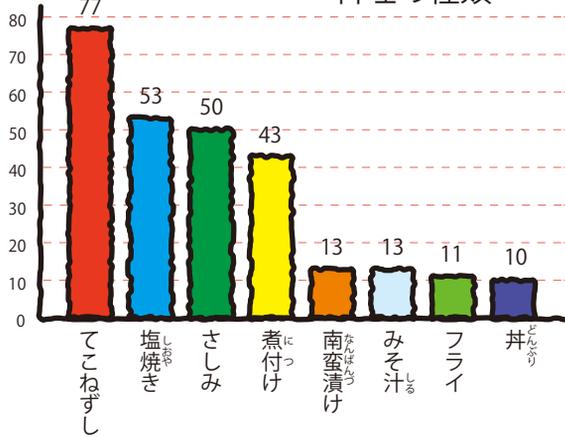


□の中の数字は、記載された食べ方の回答数です。

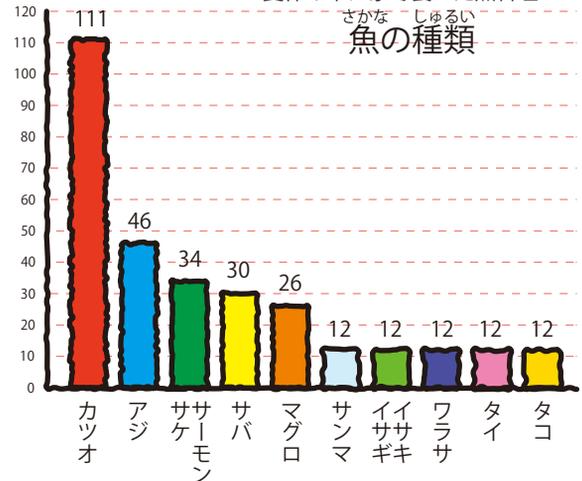
(4) 夏休み中に家で食べた魚料理

実際に食べた日時を限定した調査ではありません。「夏休み中に食べた魚料理」というテーマで調査をお願いしましたので、各家庭における一般的な魚料理についての情報が得られました。

夏休み中に家で食べた魚料理
料理の種類



夏休み中に家で食べた魚料理
魚の種類



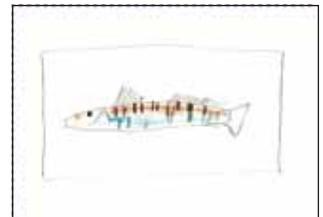
この写真とスケッチは、志摩のお魚調査カードには貼ってもらった「夏休み中に家で食べた魚料理」の一部です。



サンマの塩焼き



サバの塩焼き



キスの塩焼き



サケの塩焼き



イサギの塩焼き



アジの塩焼き



ブリのかまの塩焼き



ガラの煮付け



メバルの煮付け



アジの煮付け



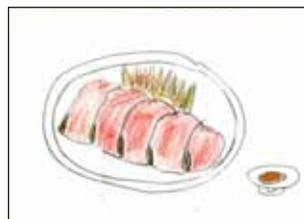
サンマの煮付け



タイの刺身



シオ(カンパチのこども)の刺身



カツオの刺身



アジの刺身

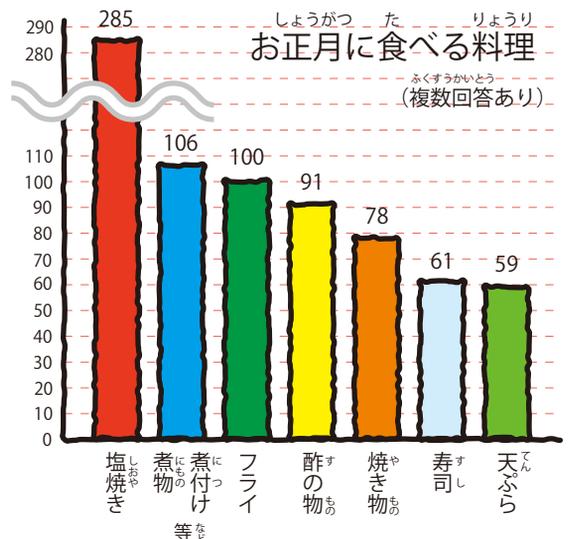
この調査でも志摩地域らしい結果が得られました。郷土料理である「てこねずし」が突出して最も多く、次いで「塩焼き」、「さしみ」、「煮つけ」の順で多く見られました。同じデータから、使われている魚の種類も分類しましたが、料理で最も多かった「てこねずし」を反映して、カツオの存在が顕著でした。ただし、カツオはさしみ（たたきを含む）としても多く食べられていましたので、新鮮な魚が手に入る志摩地域ならではの結果と思われます。さらに「てこねずし」はカツオだけではなく、「トンボシビ」や「ワラサ」や「アジ」などでも作られていました。「てこねずし」は、具材をカツオに限定するのではなく、新鮮な魚が手に入ればそれを用いて作るとも言われていますので、やはり新鮮な魚が容易に手に入る地域の特色と考えられます。

また、料理で2番目に多かった「塩焼き」は、アジやサバはもちろんのこと、キスやイサギ（イサキ）などバラエティーに富んでいますが、注目したいのはサケの存在です。サケはオホーツク海やベーリング海から北海道・東北地域の沿岸に回帰する魚ですから、志摩地域で水揚げされることはありません。そんなサケが、新鮮な魚が容易に手に入る志摩地域の食卓に多く登場することは少し意外でした。しかしそれだけ多くの人に好まれる魚となったこと、そしていかに流通が日本全国あまねく均等であるかを物語る例と言えます。

(5) お正月に食べる料理

最も多かったのはさしみで、魚の種類がわかっているものの中では、マグロやイセエビが上位を占めました。お正月に煮つけを食べるのは志摩地域に古くから伝わる風習で、現代でも受け継がれていることがよくわかりました。フライの多くはカキフライです。これも的矢湾や英虞湾という産地に近いことに理由があると思われます。酢の物の多くはナマコを用いたものです。ナマコの旬は冬で、しかも高級食材ですから、お正月の料理として食卓に上るのでしょう。塩焼きは、志摩地域では年中多く食べられている料理ですが、正月についてはタイやイセエビが中心になります。寿司は握り寿司のことで、多くは各家庭で作られます。さしみや煮つけなどとともに、かつてこの地域の祝いの席で出された「てびき料理」の名残りかも知れません。天ぷらは、アコヤ貝の貝柱が中心です。真珠養殖に用いるアコヤ貝は、真珠を取り出すときに貝柱もとれるそうで、冬に行われる真珠の浜上げの時期が、貝柱の旬ということになります。これも真珠養殖が盛んな志摩地域ならではの料理です。

今回の調査を通じて、あらためて志摩地域が豊かな海の恵みを受けているところだということがわかりました。このような郷土色の豊かな料理がいつまでも地域の人々の食卓にあがりつづけることを願ってやみません。



MieMu みえむ

イセエビ料理（鍋・天ぷら・刺身）

このレプリカはイセエビをテーマとした小学校への貸出用パッケージとして作成したものです。
作成にあたっては、船の科学館「ミュージアムサポート」の支援をいただきました。

発行 三重県総合博物館 ©2018
〒514-0061
三重県津市一身田上津部田 3060
印刷 特定非営利活動法人
アイ・コラボレーション伊賀
発行日 2018年3月16日