

三重県萩野の腐れずし

水谷 令子・久保さつき・西村亜希子

The "Kusare-Zushi" of Haino, Mie Prefecture

Reiko MIZUTANI, Satsuki KUBO and Akiko NISHIMURA

要 約

三重県安濃町萩野地区で祭礼の御馳走として作られる「コノシロの腐れずし」は、すしの古い形である「なまなれずし」である。今回その漬け込みを見学するとともに、「すし」に関連ある事項について聞き取り調査をした。

「コノシロの腐れずし」は塩漬けしたコノシロを塩出しした後、冷ました白飯を水で洗ってからコノシロの腹に詰めて漬け込む。漬け込み期間は75日間で、出来上がった「すし」は骨や頭までやわらかになっている。前報の音羽の「コノシロずし」とは漬け方や食べ方が異なっていた。

1. 緒 言

三重県安濃町は伊勢平野にあり、平坦な土地で水田稲作の盛んなところである。安濃町の中心、椋本は伊勢参りの盛んな時代には旧「伊勢別街道」の沿道として賑わった街である。萩野地区は椋本から西に2 kmほど離れた戸数120の小さな集落である。集落の中には2つの仏教寺院と一つの神社、そして火葬場もあり、他の地区とは隔離したムラとして現在まで続いている。

「コノシロの腐れずし」は萩野の「^{はいの}ぶさん（武産）」のご馳走としてつくられていたものであるが、現在では「ぶさん講」としての従来の習俗はなくなり、3月20日の^{あんせい}安西神社の祭礼の日に軽い会食（ひまち）をする程度になった。

萩野の「ぶさん」には大ぶさん、子ぶさん、孫ぶさんの三つの講があった。大ぶさんは32軒、子ぶさんは30軒が属していて、250年もの歴史があるとのことだ。各講は水田約3反（30 a）を所有していて、^{ねんぱん}年番にはこの水田で米をつくること、講日のためにコノシロの腐れずしを作ったり御馳走の準備をすることなどが義務として課せられた。「萩野のぶさんは娘売りぶさん」といわれるほど年番に当たると労力ばかりでなく金銭の負担も大変なものであったようだ。「ぶさん講」への所属は長男に限られ、年番は入会順（出生順）に回ってくる。年番と結婚する時期は近いことが多く、婚礼費用と重なって娘でも売らなければ務まらなかったという古老の話には実感がこもっていた。「ぶさん」の祭りには、安西神社に晴れ着を着た女の子が大き

な膳に直径2 cm以上もある太い箸を立てた大盛りの飯、そして「コノシロの腐れずし」をのせて捧げもっていったという。

この行列に加わる童女は、大ぶさんは3人、子ぶさんは2人があたる。しかし、孫ぶさんからは童女は加わらない。

この講も昭和の初め頃からはなくなり、それにつれて腐れずしも作られなくなった。戦後になって社会が落ちついたところで年輩者たちはかつての「ぶさんの腐れずし」をなつかしみ、気心の知れたもの同志でグループを作って、3月20日の安西神社祭礼に合わせてコノシロずしを作るようになって今に至った。

コノシロずしを作っているのは、萩野地区全体で3～4人ずつのグループが6、7個あったが、これまでにグループの一人が亡くなるとそのままやめてしまったり、台所を改築して作業する空間がなくなったために中止するなどして次第に少なくなってしまった。

今は70歳以上の人でないと「ぶさん」や「コノシロの腐れずし」を知っている人はなくなった。また、すしを嗜好するものも年輩者がほとんどだということだ。

今回、漬け込みを見学させていただいたグループ員は、78歳の萩野てるさん、稲垣春子さん、橋きぬえさんと84歳の辻朝子さんの4人であるが、作業場となる萩野誠一さんのご夫妻も前日からの準備など全面的に協力して、年輩の女性が4人ではとても無理な作業である。

三重県は、前報でも紹介したように、ほかではみられないナレずしや手こねずし、めはりずしなど独自のすし文化をもつ地域である^{1) 2)}。図1にそれらの分布を示した。

2. 「コノシロの腐れずし」の漬け込み

(1) コノシロの入手と塩漬け

11月下旬、120尾のコノシロを背開きにして塩漬けする。コノシロの入手は辻さんの息子（料亭・湖水荘の板前）が市場で買いつける。今年度（1994年）は1回では必要量が揃わなくて3回に分けて購入。1尾当たり50円であった。

コノシロは戦前は、伊勢湾沿岸の白塚（津市）でたくさんとれ、年番はそれを行商人に頼んで準備したということである。

コノシロを開いて内臓をとり、氷水で洗って水切りしたものを萩野さん宅に持ってきて、塩をして桶に詰め、重石をして塩漬にする。塩の量は漬け上がったとき腹の中にまだ塩が残っているほどの量とのことで魚

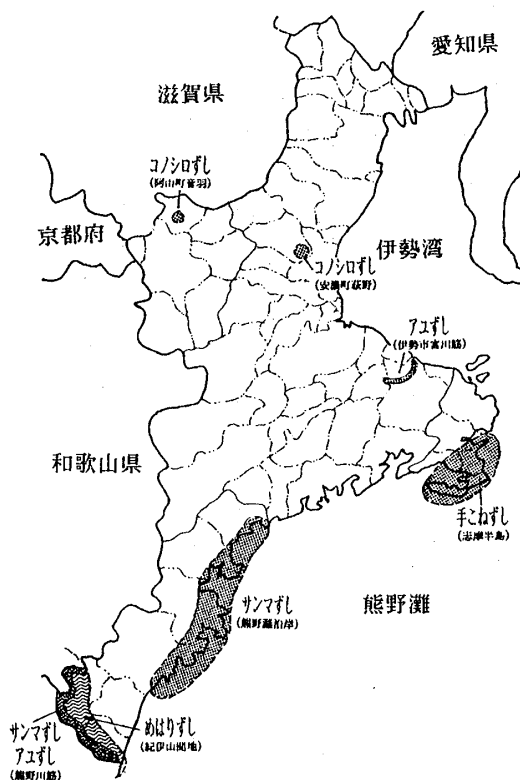


図1 文献にみられる三重県下のすし

重量の30～40%用いる。塩が少ないと味が落ちる。塩漬けは本漬けの前日まで、約1か月間行う。

(2) 塩抜きと掃除

前日の夜8時からコノシロを洗い、水を取り替えて流し水をしながら1夜そのままにする。翌朝7時に一度水を取り替えて洗い、午前9時まで流し水の中で塩抜きをする。当日、1月4日午前9時からコノシロの腹の中、頭の中をササラを用いて丁寧に洗う。稲垣さんはコノシロの目玉を取っていたが、目玉を取らないで漬け込む場合もある。洗い上がったコノシロはさらに水に浸す。最後にきれいな水で洗ってからザルに上げて水切りをする。

作業は4人がかりで3時間かかり、冷たい水を使っての手間のかかる仕事である。以前はこの作業は屋外の寒いところで行っていたが、現在は高齢者ばかりになったため、屋内の台所を使っている。

塩抜きしたコノシロの塩分濃度は8.38%（重量%）、pHは6.01であった。

(3) 飯の準備

飯の量はコノシロ1尾に対して精白米7勺（約100g）。この日は8升（11.2kg）の新米をよく洗って控え目の水加減で自動炊飯器を用いて炊いた。コノシロの掃除と並行して飯を炊き、炊きあがったら広げて扇ぎ、よく冷ます。早く炊きすぎると飯が乾燥するので、コノシロの処理の進行具合を見計らって飯の準備をする。

(4) 漬け込み

大きなたらいに冷水を入れ、その中に冷ました飯を入れてよくほぐす。このときおこげは使わない。水洗いしたご飯を塩抜きしたコノシロの頭から腹までたっぷり詰める。この作業はたらいの水の中で行なう。漬け桶（ポリ容器）の底に水で洗った飯とユズの葉を少し敷き、その上に腹に飯を詰めたコノシロを一層並べる。コノシロは重ならないようにして15尾並べた。その上に水で洗った飯を魚が半分くらいくれる程度にかぶせ、ユズの葉を一層に20枚くらい散らす。次に飯を詰めたコノシロという順序で一層目と同様に並べる。最上層には洗った飯を、間に挟んだ量より多くひろげ、飯の洗いを一部分打つ。その上にビニールのシートをかぶせる。木の落し蓋を置いた上に藁で作った栈俵二枚をのせる。夕方までそのままにして、飯がすっかり水を吹き込んでから重石（28kg）をのせて暖房のない台所の床の上で熟成させる。

ユズの葉の使用量は約100gで、これを漬け込みに使うとすしの香りがよいということだ。

(5) 逆押し

逆押しは3月17日。すし桶の上に箱をのせ周りを縄で縛って、中のすしが動かないように注意して、石の上に逆にする。桶の上から重石をのせて、漬け汁を十分切る。逆押しの際に水切りされた液の塩分濃度は0.93%、pHは3.84であった。

(6) 出来上り

3月19日（祭りの前日）、4人が集まってすしの桶をあけて、各20尾位ずつを分ける。こ

れを家族で食べたり知人への贈物にする。神社の神主、寺の住職ほか毎年すしの到来を待っている人がある。3月20日には「ぶさん」のひまち（会食）があるが特にコノシロずしを膳につけることはしない。

出来上がったすしの飯部分の塩分濃度は1.05%、pHは4.29であり、コノシロの塩分濃度は0.84%、pHは3.98であった。

コノシロのなれずしについては、阿山町音羽に伝わる「このしろ祭りのすし」としてすでに報告しているが¹⁾、今回調査した萩野のものは、熟成期間が長く、漬け込み方法もかなり異なっていた。出来上がったすしも頭や骨まで脱石灰化していてやわらかであった。漬け込みに水を使うと水があがってくるまでの期間が著しく短くなり、音羽や伊勢²⁾で聞いた、途中で呼び水をしたり、重石をきつくしたりしなくても失敗をすることがないだろうと思われた。実際、萩野では漬け桶はプラスチック、上にはビニールシート、重石は軽く、台所の隅に無造作において熟成させていた。しかも漬けたすしの上には青かびが一面浮いていた。伊勢のアユずし作りでは、漬け方はもちろん、漬け桶の形と材質、水の上がり具合、花の咲き具合などに並々ならぬ気遣いをしていたのとは対称的である。

漬け込みに水を使うことによって桶の内部が速やかに嫌気状態になること、発酵の進行が早いことなどですしを失敗なく作ることが出来る方法であると思われた。

3. 謝 辞

本調査にご協力下さった三重県安濃町萩野地区の萩野誠一さんご一家、稲垣春子さん、萩野てるさん、橘きぬえさん、辻朝子さんに感謝致します。

参考文献

- 1) 久保さつき、西村亜希子、水谷令子：三重県音羽におけるコノシロのなまなれずし、鈴鹿短期大学紀要、第15巻、p. 157 (1995)
- 2) 西村亜希子、水谷令子、久保さつき：三重県伊勢市のアユなまなれずし、鈴鹿短期大学紀要、第15巻、p. 149 (1995)
- 3) 大川吉嵩：食べもの三国誌、p. 7-15 (1986)



写真1 今もコノシロの腐れずしを作っているグループ



写真4 水切りをしたコノシロ



写真2 総出で魚の下準備をする。



写真5 冷ましたご飯は使う前に水で洗う。



写真3 腹の中、頭に中の汚れをささりで掃除する。きれいな水で数回洗う。



写真6 洗ったご飯をコノシロに詰める。

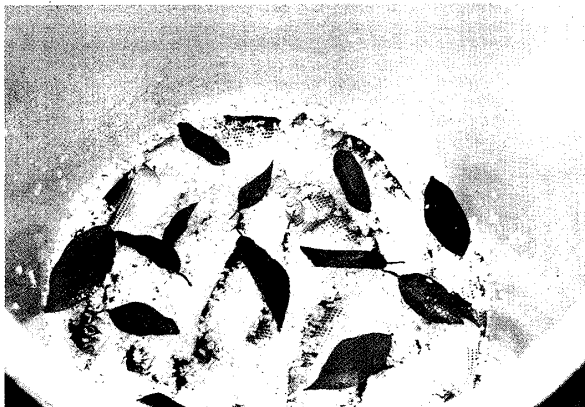


写真7 1段毎にご飯とユズの葉を間に挟む。

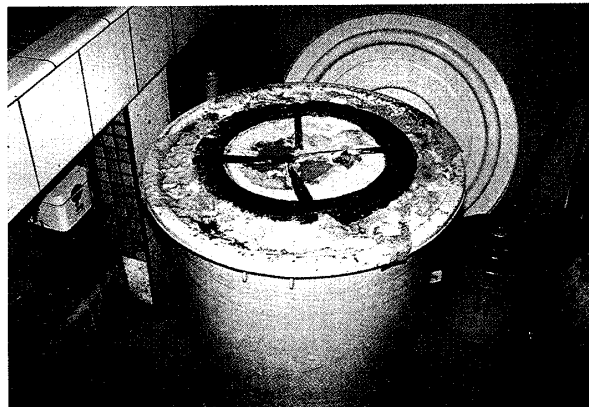


写真10 熟成の完了したすし桶。表面は青かびがいっぱいである。



写真8 最上段には多めのご飯とユズの葉をかぶせ、ご飯を洗った水も打つ。

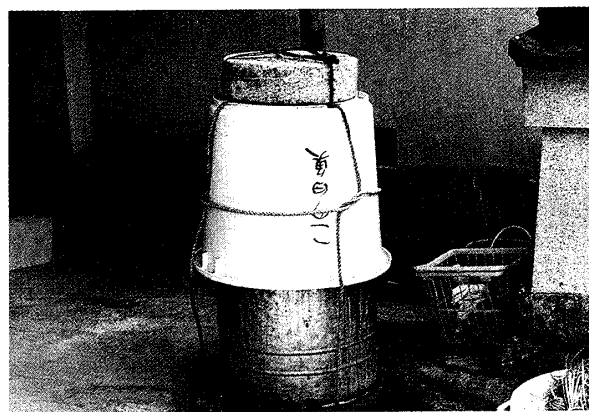


写真11 逆押しは1昼夜

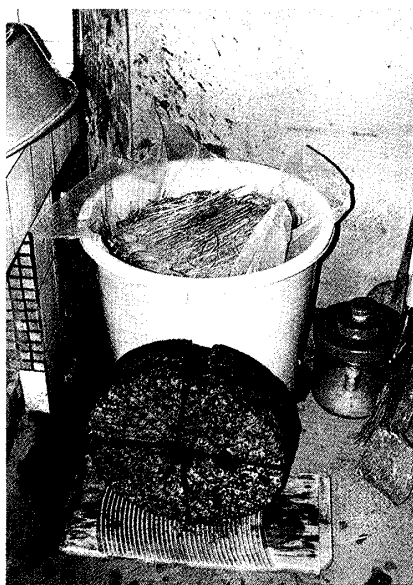


写真9 ビニールのシート、
棧俵、重石の順に
のせて熟成させる。



写真12 漬け上がったコノ
シロずしを取り出
す。