

佐伯名産いりこを考える

中 林 幸 夫

(会員 香川県綾歌郡国分寺町)

大分の名産の代表はしいたけだったが、今ではどの県でも生産されている。

佐伯の名産「いりこ」は、どの県でも生産するといふわけにはいかない。

それでは、「いりこ」はいつ頃から生産され、全国各地に販売されていたかという点、江戸時代とは思ってはつきりしていない。

そこで記録等を調べてみると寛政一二年(一八〇〇)

二月、狩生村の百姓茂左衛門が領内の「いりこ」(煎鼠)を買集めて長崎表へ持って行き、売却したことが露顯して過料金銀八枚(銀一枚||銀十兩||京目四十三匁)を差し出したという記録がある。

こ、でいう「いりこ」とは干なまこのことである。

干なまこを「いりこ」といつ頃から呼んだかという点、古代からのようである。

出雲国風土記には、大井の浜と栗江の崎をなまこの産地として挙げ、また平城京出土の木簡には、熬海鼠と書かれており、延喜式の能登国の調(税)の中に、絹・綾とともに煎海鼠がある。

海鼠は腐敗しやすい生物であるため、熬・煎の文字で書いているように、内蔵を取り除いたものを炒るか焼くか煮るかして干しあげ、食べるときには水と熱を加えて、もどしてから食べるように加工している。

干なまこの食文化は、道教医学と結びついて漢民族にも採用されて行き、なまこ料理を洗練させて、その需要は中国の貴族社会に広がって行ったようである。

このなまこ食文化は、一七世紀には東南アジア全域にも広がって行った。

その頃日本はキリスト教禁止政策を徹底するため鎖国をとり、外国貿易は長崎港だけに限定して、相手国はオランダと中国(清国)のみとなっていた。

江戸時代の元禄年間(一六八八—一七〇四)頃から、長崎で中国船に渡す金・銀・銅が不足するようになり、

困窮した幕府は新しい商品として煎海鼠・干鮑・鱧鱈の三品の生産を全国の各藩に命じた。

主な生産地として北九州・瀬戸内海・紀伊半島・能登半島・北海道があげられ、中でも劣悪な条件を強制されたのは、北海道のアイヌ人であったとの記事もある。

昔、金山銀山の労働者が、役人の監督下に働かせられたのと似ている状況であったと思われる。

煎海鼠・干鮑・鱧鱈の三品は、中国側からの要求によるものであったようで、若し日本から輸出しなければ中国産の薬石、葉草の輸入を差し止めるとの話もあったようである。

幕府から割り当てを受けた各藩では、郡別に割り当て更に村別・浦別に割り当て、ノルマ達成に苦心したようである。

香川県丸亀の京極藩の割り当て記録を見ると、文化八年（一八一二）

一 詫間村 五〇斤（三〇キログラム）

二 庄内浦（八浦） 二二〇斤

三 仁尾浦 一〇〇斤

四 姫浜浦 七〇斤

箕浦 七〇斤

伊吹浦 五〇斤

飯屋浦 五〇斤

利田浜浦 四〇斤

というようになっていた。

一斤六〇〇グラムのなまこの量は見当がつかないが、乾燥前の量にすると莫大な量であったと思われる。

また、この割り当て目標達成のためか、寛政一二年（一七九九）幕府の役人、平岩右膳が讃岐国沿岸を視察している。

狩生村の百姓茂左衛門が長崎表へ煎海鼠を持って行き、売却したのが寛政一二年（一八〇〇）となっていること等を併せ考えると、この年代頃が最も必要とされた時代であろう。

このように、「いりこ」についての記事を見てくると、「いりこ」は煎海鼠であってまぎれもなく干なまこである。

それが何故、今日では干鰯（小鰯）になっているのだろうか。

乾燥した小鰯を煮干と呼ぶ所と、煎こと呼ぶ所がある

が、煮干と煎こは製法が違うところがあるのかもしれない。
い。

子供の頃「いりこ」と呼んでいたものは、腹が割れ少し焦げたような薄赤色をして、煮干より固かったような気がする。

専門家に聞くべきかもしれない。

蒲江町史の中にも、乾鮑・するめ・煎海鼠・鱧鱈・貝柱は藩庁に納め、年々大量を長崎に送り、清国相手の貿易品となって外貨獲得に大いに寄与したと書かれていることから、佐伯藩でも目標達成には苦労したと思われる。天保年間（一八三〇—一八四四）には幕府から割り当て量以上を供出した者には奨励金を出す「御触」が出たことが記録にあり、煎海鼠の拠出には大変留意したようである。

この時代の天明元年（一七八一）に、佐伯藩では藩主高標が佐伯文庫を設けて書籍購入のため、長崎に家臣を派遣している。

佐伯文庫は総数八万冊に達したといわれており、中国・オランダの原書であったことから、その費用は数千金ともいわれている。

当時、佐伯藩でも煎海鼠等で外貨を稼いだことであろうが、それが佐伯文庫の原資となっていたのではないだろうか。「佐伯の殿様浦でもつ」の言葉は、苦労した漁民の叫びであったかもしれない。

佐伯文庫の収集と高標公の偉大さを賞賛する前に、浦々の漁民の働きを考えるべきではないだろうか。

最近では、なまこは松茸に次ぐ珍味である。かぼすと大根おろしで食べるなまこの歯ごたえの味は、また格別の肴である。

なまこの養殖もはじまりつゝあり、佐伯名産に古代人が食したなまこが上がる日を期待したい。

引き潮や 浜に残りし ほんだわら

幸夫

