

日本海交易の発展と昆布

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2017-10-05 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/2297/5580

日本海交易の発展と昆布



金沢大学文学部教授
古畑 徹

北陸は、昆布食の発達した地域である。富山は昆布消費量において常に全国一・二を争い、福井へ行けば敦賀に大きな昆布加工工場や昆布館という観光施設がある。間に挟まれた石川も、消費者が昆布に使う金額ではトップクラスにあり、昆布締めや昆布巻は普通にスーパーの店頭に並び、おぼろ昆布やとろろ昆布を巻いたおにぎりはコンビニでも売られている。（このおにぎりはコンビニでは北陸限定商品だそうである。）

しかしよく考えてみると、昆布は北陸では採れない。主産地は北海道であり、あとは東北地方の三陸海岸だけである。実はさらに不思議なことがある。昆布消費量全国一を富山といつも争っているのは沖縄なのであり（沖縄料理を代表するものの一つにクンプイリチーがある）、昆布佃煮・塩昆布を名産品としているのは京阪地域なのである。これらは北陸以上に産地から遠い。いったい何でこんなことが起こるのだろうか。

それを解くヒントは、昆布は乾物として売られており、各地にある名産品・商品はすべて昆布の加工品だという点にある。つまり、産地から商品として流通し、それが流通した先でさまざまに加工されて、上記のような名産品・商品が誕生したのである。しかし、これで疑問がすべて解けたわけではない。なぜなら、昆布食が発達した地域は、北陸、京阪、沖縄と飛び飛びに存在し、またその食べ方・加工のされ方もまったく違うからである。北陸は特におぼろ・とろろと昆布を削って食べる文化が発達しており、京阪神は佃煮系が目につき、沖縄ではだしなどらずに昆布自体をさまざまに料理して食べる。このような食類型の問題まで考えてくると、そこにその地域の歴史的特性や、それら地域をつなぐ流通・交易の歴史が関係するであろうことが容易に想定される。とりわけ、日本海を使った海上交通・海上交易の展開と密接に関係するのではないかという仮説を立てることは、誰の目から見てもそんなにおかしなものではなからう。

昆布食の歴史を文献史料で追っていくと、奈良・平安朝の貴族たちの食膳に昆布が上がったことが知られる。この昆布は陸奥の特産品として献上されたものである。10世紀の史料である『延喜式』には、出羽―越―敦賀―京という東日本海の海路を使った献上品ルートが存在が記されているが、昆布に関する記載はなく、この時期の昆布は恐らく陸奥から陸路で献上されたものと思われる。

13～14世紀になると、北東日本海の海上ルートは国家の貢納物や年貢を輸送するだけでなく、各地の商品を輸送して売買する交易ルートとして急速に発展し、そこには北東日本海交易圏とも呼ぶべき一つの流通圏が存在した。京の都へつながる日本海側の港であった敦賀・小浜から津軽の十三湊までの東日本海には大きな湊町が出現し、三津七湊という当時の日本を代表する港町のうち、七湊はすべてこの海上ルート上に存在した。このルートで扱われた最も重要な交易品の

一つに、十三湊から敦賀・京に運ばれた昆布があったことは、史料で確認できる。また、「昆布売り」という狂言には、若狭小浜の昆布売りが登場し、京に持っていくと売れ残ることはなかったという話が出てくる。京という巨大消費地に向けて、昆布は海上ルートで運ばれたのであり、北陸はそのルートの途上にあり、日本では最も早く昆布になじんだ地の一つといえる。この時期の昆布の主流は函館周辺の宇賀昆布（宇賀型真昆布）という肉厚昆布だったといわれ、それ故にどのように加工するかが工夫されるようになり、削って食べる方法が編み出されたのだと考えられている。

中世の日本海交易は、16世紀から17世紀にかけて大きな変動を来す。北側の物資の集散地が津軽の十三湊から蝦夷地の松前に変わり、ついで加賀藩による西回り航路の開拓によって(1639)航路が山陰を超えて下関をまわり瀬戸内海に入るようになり、中央側の航路の終点が大坂になった。この間、流通物資に変化があったが、昆布が基幹商品であることは変わらず、昆布は敦賀・小浜にも陸揚げされつづけたが、大坂にも大量に直接届くようになった。とはいえ、昆布は依然として高級品であり、そのことがだしを取ったあとの昆布も再利用しようという考えを生み、この頃に京阪地域で佃煮にする方法が編み出されたのだと考えられている。

昆布の流通の歴史にとって、大きな画期は18世紀に訪れた。江戸幕府の対中国貿易の基幹商品は、17世紀当初は銀だったが、次第に銀が産出しなくなると、銅になったが、これも次第に枯渇していった。そのうえ、これでは日本の貨幣財を流出させて物資を購入しているようなもの、いいかえれば輸入超過の状態なので、生産物を輸出して外から銀や銅を手にいえることを考え、新たな輸出商品が模索されていった。そこで目をつけられたのが、俵物三品（いりこ、ふかひれ、ほしあわび）と昆布であった。俵物三品は中国人が好む高級中華食材であり、昆布は四川・雲南などの内陸部で甲状腺腫肥大という風土病に効く食材として非常に大きな需要があった。こうして北海道の昆布は、日本海を通って長崎に集められ、中国へと輸出されたのである。しかし、中国との交易をしていたのは長崎だけでなく、薩摩の「支配下」にあった琉球もそうであった。したがって、琉球からも昆布は輸出されるようになり、昆布が沖縄にまで広がったのである。輸出用の物資の集散地では、輸出に向かない品質の悪いものがそこで消費されることがある。運ばれてきたが肉薄だった質の低い昆布などはそこで売り出されたが、それはだしよりも薬物として料理材料に向いていたので、沖縄のような食類型が生まれたのだらうと推測されている。

この琉球からの昆布輸出は、幕末の薩摩藩の財政を支える大きな働きをした。幕府は俵物だけでなく昆布も輸出規制をしていたが、薩摩藩はこの網をかいくぐって、いわゆる「抜け荷」をして俵物や昆布を集めていた。この薩摩藩と関係が深かったのが富山の薬業者で、琉球経由で漢方の薬材入手に便宜を図ってもらおう見返りに、彼らが持っていた北前船で昆布を薩摩に運んだのである。富山が北陸の中でも突出して昆布食がさかんなのは、このことと関連するといわれている。

北陸の昆布食には、日本海交易の歴史が見事に反映しているのである。