E-journal GEO
Vol. 11(1) 135-153　2016

調査報告

海藻・魚醤の利用からみた「能登地域」のひろがり

Expansion of the “Noto Region” based on Utilization of Seaweed and Fish Sauce

林　紀代美
HAYASHI Kiyomi

（2016年3月8日受付　2016年7月16日受理）

本研究では，石川県能登地域の海藻類と魚醤を事例とし，当該食材の利用からみた「（文化上の）能登地域」見出すことを試みる．地域住民による10種の海藻の利用頻度の差を確認すると，羽咋市以北の地域で一定の利用が継続し，特に奥能登では海藻類が多用されている．この地域範囲を海藻利用からみた能登地域と考えることができる．一方魚醤は，調査地域全域で海藻類と比べると食卓で利用される頻度が低い．くわえて，魚醤の利用頻度は奥能登と奥能登以南の地域，加賀とのあいだで大きな差がみられた．海藻類以上に魚醤は，「奥能登」の食材と位置づけでき，奥能登のひろがりをとらえる一つの指標とできる．

In this study, the author try to show “(culturally defined) Noto region”, from the viewpoint of the expansion of the region based on utilization of seaweed and fish sauce, Ishikawa Prefecture. From confirming variations in the use frequency of 10 kinds of seaweed by a local resident, certain use of seaweeds is continuing in area north of Hakui-city. In particular, in Oku-Noto, seaweeds are being use widely and much. This area range can be considered Noto region as seen from the seaweed utilization. On the other hand, in all research area, fish sauce is having low frequency utilization at daily meals compared with seaweeds. In addition, the frequency of utilization of fish sauce is showing great difference between Oku-Noto, the south region of Oku-Noto and Kaga. More than seaweeds, fish sauce can be positioned as the food of Oku-Noto, and as one of ingredients to capture expanding of Oku-Noto.

キーワード：食の地域差，能登地域，海藻類，魚醤（いしる・いしり）
Key words: regional difference on food, Noto region, seaweed, fish sauce (Ishiru / Ishiri)

I　はじめに

1.　研究の背景と目的，対象

地域の諸条件の影響を受けて，地域の食材や献立，それらの選択・継承行為が成立し，地域の食文化が創造されていることから，食から（すなわちこれらを「ものさし」として）地域のひろがりをとらえることは可能である．食の実態を洗い出し，地域差や共通する特徴を持つ地域を見出す考察や，地域・社会の特徴や課題を問う試みは，近年の地理学的研究でも取り組まれてきた（たとえば水産物では，升原2005；中村2009, 2012；橋村2011；林2013）．しかし，対象となり得る地域や食材・献立が多岐にわたることや，データが継続的に収集されていないことなどもあり，研究が十分に進んでいるわけではない．

一方，食材の利用や献立の特徴を取り上げて，それらがどこの地域でみられるか析出する調査は，家政学などでも盛んに取り組まれてきた．ただし，あくまでも食そのものへの注目が主な目的で，分布の有無の提示にとどまる研究が多い（水産物・製品を扱ったものではたとえば，今田1994；峰ほか2007；富岡ほか2010）．食材の生産や地域の歴史・文化，世代間伝承，買い物環境などの背景にも考慮して地域差の検証を試みるもの（たとえば，中澤・三田2004；高橋ほか2006；亀井ほか2009）でも，地域のひろがりや地域性に主な関心を置くわけではない．

著者も先に，全国の都道府県庁所在都市での水産物の購入傾向にみられる類似性と地域性を考察した（Hayashi 2003；林2011）．分析結果からは，購入傾向の平均化が進む一方で，地域らしさも一定程度継承されていることが確認された．この考察を通して全国レベルでみた各都道府県庁所在都市での購入傾向の位置づけはできた．

しかし，各県内部での地域差・地域性の解明や，各

地で特徴的な水産物・製品の活用実態の把握は進んでいない．調理・献立や，食材の種類や加工方法などについて，「これは○○地域ならではのものである」と人々が評価をする場面は多々みられ，経験的に食と地域（のひろがり）を結び付けて語ることも多い．たとえば，地域物産を扱う土産物店や郷土食を提供する飲食店などでそれら食材・献立が用いられ，「○○産・○○の」「地元の」と地域情報を強調する場面がある．ただしそのとき，同じように「ある地域らしい」とされる食でも，食材により多用される地域のひろがりや，利用の頻度，献立，評価などに差がある可能性もある．また先の考察（Hayashi 2003；林2011）でも，購入傾向が類似するとして山口県は九州地域と，北陸3県は鳥取・島根両県と，沖縄は関東甲信地域とグループ化されるなど，行政上の地域区分と食材利用からみた地域区分とのあいだで違いがみられた．同様の現象は，都道府県の内部（県内の市町村単位）でも生じうる．食を通してみられる地域性は，地域の生活文化の理解や資源の活用を助ける有益な知見となる．

以上を踏まえて本研究は，地域の資源のひとつである食材を地域住民がどの程度食卓に活用しているか，その現状を把握し，食材からみた地域のひろがりを明らかにすることを目的とする．個々の食材の利用のひろがりをとらえ，それらを重ねることで，行政上の地域区分と食材利用を指標とした（食文化からみた）傾向の似る地域のひろがりとの違いを見出すことができる．

本研究では，石川県能登地域（宝達志水町以北の能登半島に所在する市町で旧能登国の範囲）を事例とし，地域で生産・製造される水産食材の利用が盛んな能登地域をあぶりだすことで，食から地域に注目することを試みる．この結果は，能登地域の水産食の特徴や，買い物行動・食文化継承の一端の解明のほか，地域資源の有効活用策を検討する一助ともなる．同じ石川県内でも県庁所在都市の金沢市の動向は，『家計調査』から経年的に状況把握，追跡が可能で，特徴の紹介（たとえば，林2015）も多い．県内各地の郷土料理や食事のようすは，日本の食生活全集石川編集委員会(1988)など各種料理研究や民俗資料などで過去にも記録されてきた．しかし，能登地域など県庁所在都市以外での今日の具体的な食材の利用実態は把握できていない．

表1　能登地域で特徴的な海藻類
Table 1　Featuring seaweeds in Noto

海藻名（能登地域での呼び方）<種名>	採捕時期（月）												能登地域で生息が確認されている市町	流通状況など
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
ツルモ、ナガモ<ツルモ>					■	■	■						珠洲市，輪島市，能登町，志賀町	生・乾燥品で流通．奥能登では洗浄済み（乾燥品の皮を除去）商材もみられる．流通量は少ない．
アオサ、アオノリ<ウスバアオノリなど>		■	■	■	■								珠洲市，輪島市，能登町，穴水町，七尾市，志賀町	生・乾燥品で流通．能登半島一帯で多く販売されている（他地域産のものもみられるが，地場産が主流）．
クロモ<クロモ>					■	■							珠洲市，輪島市，能登町，志賀町	食用としてまとまった採取があるのは輪島市（旧門前町の皆月など一部集落沿岸）のみであるため流通量が限られる．生・乾燥品で流通．
カジメ<ツルアラメ（一部、クロメも混入）>	■	■	■	■	■								珠洲市，輪島市，能登町，志賀町	生・乾燥品で流通し，販売量も比較的多い．近年では加賀北部の店舗でも取り扱う店舗が散見される．能登半島一帯で報恩講などでの利用も多い．
ギ（ゲ）バサ、ジンバソウ、ギンバサなど<ホンダワラ>										■	■	■	珠洲市，輪島市，能登町，七尾市，志賀町	生・乾燥品で流通し，量も比較的多い．近年では加賀北部の店舗でも取り扱う店舗が散見される．地域の正月飾りにも利用．※1～6月は県漁業調整規則で採捕禁止．
ウミゾウメン,ナガラモ<ウミゾウメン>					■	■	■	■					珠洲市，輪島市，能登町，穴水町，七尾市（能登島），志賀町	生・乾燥品（灰干し）で流通．流通量は少ない．
イワノリ・ハバノリ類<ウルップイノリ、ハバノリなど>	■	■	■	■	■							■	イワノリは珠洲市，輪島市，志賀町．ハバノリは珠洲市，輪島市，能登町，志賀町	生（ぼたのり）・乾燥品（板ノリ）で流通．販売に回されない自家消費も多い．地域住民による採捕やノリ畑の管理が継続しており，地域の冬の風物詩となっている．
絹モズク・岩モズク<モズク・イシモズク>	■	■	■	■	■	■	■	■	■				珠洲市，輪島市，能登町，穴水町，七尾市（能登島）志賀町	絹・岩モズクは異なる食感で，使い分けされている．主に生で流通（冷凍・塩蔵保存あり），流通量は多い．沖縄県などで養殖された量販品の養殖モズクと区別して流通，販売．
アカモク、ダイズル、マツモなど<アカモク>	■	■	■	■	■								珠洲市，輪島市，能登町，穴水町，七尾市，志賀町	生・乾燥品で流通．流通量はホンダワラよりも少なめだが中能登を中心に能登半島一帯で一定程度みられる．ホンダワラよりも粘り気が強い．
エゴ<エゴノリ>							■	■					珠洲市，輪島市，能登町，志賀町	乾燥品で流通．流通量は少ない．近年は，資源量の減少から海女らの採捕自粛もみられる．※4月～7月15日は県漁業調整規則で採捕禁止．

（池森・田島（2002）、池森（2012）、門前地区食生活改善普及員・JFいしかわ輪島支所の海女グループへの聞取り、小売店へのアンケート結果・店舗観察より作成）

取り上げる食材はさまざま考えられるが，ここでは，地域らしさをより見出しやすい食材（地域で伝統的に多用されてきたもの，独自性が高いもの）を対象とする．本研究では，料理や食材にかかわる諸資料の確認や能登地域の小売店での観察による事前調査から，能登地域の特徴的な水産物・製品として，当該地域で採捕される多様な海藻類と，魚醤（「いしる」「いしり」など）を用いた．能登地域に特徴的な海藻類として，表1に挙げたツルモ，アオサ（アオノリ），クロモ（ナガモ），カジメ，ホンダワラ（キンバサ・ゲバサ・ジンバソウなど），ウミゾウメン，イワノリ・ハバノリ，絹・岩モズク，アカモク（ダイズル・マツモなど），エゴ（エゴノリ）を考察対象とした．地域の量販店や土産物店などでの販売や飲食店で提供される献立で，これら食材が多用され，「能登の」あるいは「地元の」食材として強調されて用いられる場面がみられる（図1）[1]．これら食材の食卓での活用は，事前調査の結果を踏まえると，石川県内のほかの地域では能登地域ほど活発ではない．海藻類と魚醤を指標（ものさし）とすることで，食を通して能登地域の地域性の一端や地域のひろがりを見て取ることができると考えられる．



図1　「能登」「地元」を謳って海藻類・魚醤が販売されている事例
（上：2007年6月輪島市内で撮影，下：2015年7月珠洲市内で撮影）

Figure 1　Sale scene of seaweeds and fish sauces, attached POP “Noto” and “local”

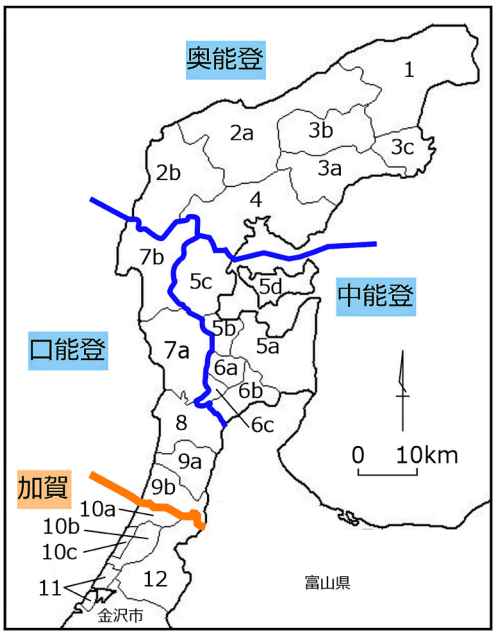
全国的にみても，魚介類食以上に海藻食や魚醤の消費実態や利用地域の分布を明らかにする研究は少ない（たとえば，海藻は今田1992, 1994, 1995, 2003；佐々木・大石1994，魚醤は藤井2002；今田・藤田2003）．能登地域での海藻食や魚醤の利活用は，過去の食文化調査での断片的記録や食材開発研究での若干の記述に限られる（たとえば，日本の食生活全集石川編集委員会1988；佐渡1995；今田2003；森2014）．当該地域一帯での近年の利用状況は未確認で，消費減退が懸念されているもののその現状や背景は不明である．

2.　調査方法

調査方法は，アンケート調査（消費者・小売業者）と現地調査（関係者への聞取り，販売現場の観察），資料調査による．消費者へのアンケートは，石川県婦人団体協議会（以下，県協議会）の協力を得て実施した．食卓づくりに強く影響を与える女性から効率よく情報を得るため，女性に関わる諸団体が参画している当該組織の会員を調査対象とした．県協議会は，金沢・加賀地域も活動範囲に含んでいる．研究目的に照らして本調査では，行政上の地域区分で能登地域とされる宝達志水町以北の市町を調査範囲とした（図2）[2]．また，ひろがりを析出するには能登地域と他地域との違いを確認する必要がある．そこで，隣接する加賀北部（かほく市，津幡町，内灘町）について，県協議会の下部組織にあたる各市町協議会・女性団体の会員もアンケートの実施対象に加えている．県協議会から各市町の協議会・女性団体を通じて所属会員にアンケートを配布し（配布数：1,854），回答は郵送回収とした[3]．

なお，旧門前町域，羽咋市域は，県協議会に未加盟となっていた．能登地域の実態把握やひろがりの析出にはこの2地域の情報が重要であるため，門前地区食生活改善推進協議会（以下，旧門前町食改：配布数105），羽咋市食生活改善推進協議会（以下，羽咋市食改：配布数66）の協力のもと，県協議会と同様のアンケートを所属会員に配布し，郵送回答を依頼した[4]．

アンケートの回収率は，県協議会分が50.5%，旧門



1　珠洲市
2　輪島市（a 旧輪島市 / b 旧門前町）
3　能登町（a 旧能都町 / b 旧柳田村 / c 旧内浦町）
4　穴水町
5　七尾市(a 旧七尾市 / b 旧田鶴浜町 / c 旧中島町 d 旧能登島町)
6　中能登町（a 旧鳥屋町 / b 旧鹿島町 / c 旧鹿西町）
7　志賀町（a 旧志賀町 / b 旧富来町）
8　羽咋市
9　宝達志水町（a 旧志雄町 / b 旧押水町）
10　かほく市（a 旧高松町 / b 旧宇ノ気町 / c 旧七塚町）
11　内灘町
12　津幡町

図2　研究対象地域
Figure 2　Study area

前町食改分が82.9%，羽咋市食改分が48.5%であった．県協議会分については，対象としている食材への馴染みや関心の高低などが影響し，奥能登からのアンケート回収率が高く，加賀北部のそれは低調であった．

アンケートでは，海藻類と魚醤について，利用頻度や用いる献立など，経験的に語られてきたものの実態把握が充分ではなかった情報の収集を可能な限り試みた．高齢化が進む地域であったため全回答者から詳細な記述を得ることは困難で，網羅的に豊富な質的データを収集できなかった面はある．また，全国的にも指摘されている地域住民の地縁的組織・活動への参加の弱まりや若年層の加入減少問題（永富ほか2011）もあり，本調査でも地域内の若年層の食行動の実態が十分把握できていない[5]．しかし得られた情報は，現在の能登地域の人や社会，食行動などの現状を一定程度映し出したものであることは疑いない．ここから浮かび上がる特徴や課題の発見を契機に，地域の環境や産業，生活，文化などを再考し，これらの維持・発展に資することが可能であると考える．

本調査では，年齢層による利用状況の違いや食材利用を低めている要因，20年前と現在での利用頻度の変化とその背景，用いられる献立の詳細などについても情報を収集もしている．あわせて，アンケート実施市町に所在する量販店など小売業者を対象として，海藻類・魚醤の販売の状況や工夫を確認するアンケートを実施し[6]，各市町の一部業者の店舗で販売状況を観察した．それら結果の詳細の考察は，別の機会に譲る．本稿では，主として消費者へのアンケート結果を用い，関係者への聞取り[7]や小売業者へのアンケート，文献資料などの知見を補足しながら，今日の海藻および魚醤の消費実態をとらえ，食材利用を指標とした「能登地域」の析出，行政上の地域区分とのひろがりの比較を中心的な課題とする．

II　取り上げる食材の概観

アンケート結果の考察に入る前に，本章では考察の対象となる食材の特徴を概観する．

1.　能登地域で特徴的な海藻類

本稿で考察対象とする能登地域で特徴的な海藻類（前掲表1）は，種類により生息場所・地域やその量の多少はあるが，能登半島の沿岸各所で採捕可能な資源となっている．住民にとって海藻は地域資源であるという認識が強く，多様な海藻類を採取，加工し，調理してきた[8]．特に，雪に見舞われ葉物野菜の生産量が減る冬季の食卓において，冬に旬を迎える海藻類は重要な食材となる．

これら海藻類は，旬の時期には生の状態で流通，消費されることが多いが，乾燥など手を加えることで保存可能な商材にととのえられ，旬以外にも食卓に上っている．地域の量販店や土産物店の店頭でも，能登地域の産品，地元食材として販売されている．能登地域の量販店では，海藻商材が種類豊富に陳列されている



図3　自宅に保存されていた海藻
Figure 3　Stocked seaweeds at resident's home
（2015年8月，輪島市（旧門前町）で撮影）

光景に出合うことも多い．アンケートや旧門前町食改への聞取りなどからは，奥能登では自宅に海藻を常時保存している住民も多い（図3）．一方で，アンケートや聞取りからは，旬を感じる食材であるとの認知が多数確認でき，「旬の時期に生のものを得て食べることが当然である（乾燥品を用いてまで食べたくない）」「採捕地域から離れているので食べたいときに手に入りにくい」などの指摘もみられた．

過去の調査（日本の食生活全集石川編集委員会1988；今田2003）でも指摘されてきたように，能登地域の冠婚葬祭の料理で用いる食材としても海藻類は重要である．アンケート結果でも，報恩講（カジメの煮物など）や葬儀（ウミゾウメンの酢の物など），お盆・夏祭り（エゴようかん・エゴもちなど），正月（イワノリの雑煮，ホンダワラを用いた正月飾り）など，折々の行事で海藻が用いられてきた旨の指摘がみられた．近年では冠婚葬祭の実施の形態が変わり，集落や家庭で行事食を調理する機会の減少がみられる．それでも能登地域では，仏事がある程度継続されていることや，キリコ祭りなどの地域の祭りも多数開催されていることもあり，海藻を用いた行事食の認知や調理，その伝承行為が一定程度続いている．

海藻類は，血圧降下作用や抗腫瘍効果，整腸作用など多様な機能性を有している（今田2003；山田2013）．詳細は別稿に譲るが，アンケートの回答では「健康に良さそう」と地域住民が海藻類をプラス評価し，積極的な献立採用や地域内・世代間で調理の伝承を行う傾向もみられ，食卓での利用を維持・増加させている．この点は，後項の魚醤とは対照的である．アンケート結果，旧門前地区食改や石川県漁協輪島支所



a　b　c　d

図4　海藻を用いた献立の例
Figure 4　Menu used seaweeds
（a：旧門前町食改・石川県漁協輪島支所海女グループから調理方法を習い，2015年11月筆者調理，b：2016年2月，珠洲市で撮影，c・d：2015年8月，輪島市（旧門前町）で撮影）
a：カジメの煮物　b：アカモクの粕汁
c：ホンダワラの酢の物　d：エゴようかん

の海女グループへの聞取り，日本の食生活全集石川編集委員会(1988)や今田(2003)などによると，これら海藻類の主な調理方法は，味噌汁やかす汁の具としての利用や酢の物，煮物，天ぷらや和え物，鍋ものである（図4）．ホンダワラなどの海藻類を甘味噌や唐辛子味噌と和えたものを串に巻きつけたり箸に挟んで巻き，囲炉裏端で焼いて食べる郷土料理（ぼんぼら焼き・味噌焼き・串焼き）も，フライパンでの焼きつけに調理形態が変わったものの今でも地域内で多く献立として採用されている．

2.　魚醤

石川県では古くから能登地域，特に珠洲市，輪島市，能登町において，地域で水揚げされた水産物を活用した魚醤の製造がみられた．外浦地域（珠洲市や輪島市）では，水揚げが盛んなイワシやサバなどを原料とした魚醤が製造されてきた．イカの漁獲が盛んな内浦地域（能登町）では，イカの内臓を用いた魚醤の製造が主とされる．これら魚醤の呼称は，地域や原料により「いしる」「いしり」「よしる」「よしり」のように異なる[9]．石川県の魚醤は，秋田県のしょっつる，香川県のイカナゴ醤油とともに日本三大魚醤と称されている．

アンケートや旧門前町食改への聞取りによると，過去には地域の多くの家庭で自家消費用に魚醤をつくっていたという．現在でも魚醤の製造状況の把握は，継続的・網羅的に行われていない．森(2014)や諸資料[10]によると，昭和50年代には20トン程度とされていた製造量は，家庭での製造から業者による製造への移行や，うま味調味料としての評価の高まり（特に工業的需要の拡大）から，2010年ごろには250トン程度にまで拡大しているという．魚醤製造業者は，石川県内には約20業者あるとされる．

アンケート結果や旧門前町食改での聞取り，日本の食生活全集石川編集委員会(1988)，船下(1995)，森(2014)によると，能登地域でみられる魚醤を用いた主な献立としては，野菜（ダイコン，ナス，ジャガイモなど）とイカ，海藻などを薄めた魚醤で煮る「かいやき」（図5左）[11]が地域の伝統的な献立として認知されており，現在も地域の食卓に継承されている．そのほか，季節の野菜（ナスやキュウリ，ダイコン）を魚醤で浅漬けにする利用方法（図5右）も一定の継承がみられる[12]．昆布巻を炊くだし汁に魚醤を加えたり，（特にイカの）刺身の付け醤油代わりに（イカ）魚醤を用いることや，干物製造の漬け汁に魚醤を用いる利用方法もみられる．また，カレーや中華料理の隠し味に用いる住民も多い．近年では，飲食店でのパスタなどへの調味利用など，郷土料理の枠にとどまらない利活用もみられる．

佐渡(1995)，藤井(2002)，寺沢ほか(2010)，石田(2013)，森(2014)によると，魚醤は，魚介類と塩を原料として長期間熟成し，タンパク質が分解されてできた遊離アミノ酸（旨味成分）を調味料として用いるものである．旨味成分以外にも，高い抗酸化性，血圧降下作用などが期待される機能性成分を多く含む．小売業者へのアンケートでも，彼らは「地域独自の・地域らしい」食材として魚醤を評価していた．奥能登の店舗では，「住民からの需要が高い」ため魚醤商材を置くとする指摘も多い．能登地域の多くの店舗では，少なくとも1種類は魚醤商材が販売されており，過去と比べても販売量を維持している．

その一方で，詳細は別稿に譲るが，消費者へのアンケート結果でも，「塩分濃度が高い」「味が濃くなる」「独特の香りがある」（→そのため嫌い）などのマイナス評価が多いことが確認されている．また，「家庭で食べつけてこなかった」「献立や調理方法が分からない」（→そのため用いない）と言った回答が多数あり，既に地域内・世代間での献立伝承が十分に行われていない実態が明らかになった．類似する調味料として人々に想起される大豆から製造される醤油と比べると，魚醤の特性や適切な用い方などが人々に十分に周知されていないことや献立や調理方法になじみがないために，能登地域にあっても特に若年層では家庭での利用が低調となっている．



図5　魚醤を用いた献立
Figure 5　Menu used fish sauce
（左：2016年2月，珠洲市で撮影／右：2015年8月，輪島市（旧門前町）で撮影）
左：かいやき（具材にアカモク（画面手前）が用いられていた）　右：夏野菜の浅漬け

III　海藻類の利用状況と地域のひろがり

本章では，アンケート結果から能登地域で特徴的な海藻類の利用状況を確認し，海藻類の利用状況からみた「能登地域」のひろがりを見出す．

1.　能登地域で特徴的な海藻類の利用状況

能登地域で特徴的な海藻類の利用頻度について問うたところ，全体では年間でおおよそ平均すると「2, 3か月に1, 2回」程度以上の頻度で食卓に上っているとした割合が6割を超えた．行政上の地域区分別では，「月に3, 4回」程度以上の割合は奥能登で4割を超え，口能登や中能登で2割程度，加賀北部では1割弱であった（図6）．

市町別に利用頻度を整理すると（図7），行政上の奥能登地域（穴水町を除く）に口能登の旧志賀町・旧富来町，中能登の旧鹿西町・旧中島町・旧田鶴浜町を加えた範囲と，旧門前町で，「2, 3か月に1, 2回」程度以上の頻度とする者が半数を超えている．これに続い

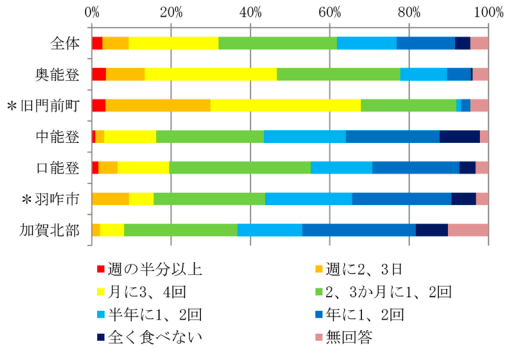


図6　地域別利用頻度（海藻類）
Figure 6　Frequency of use by districts (seaweeds)

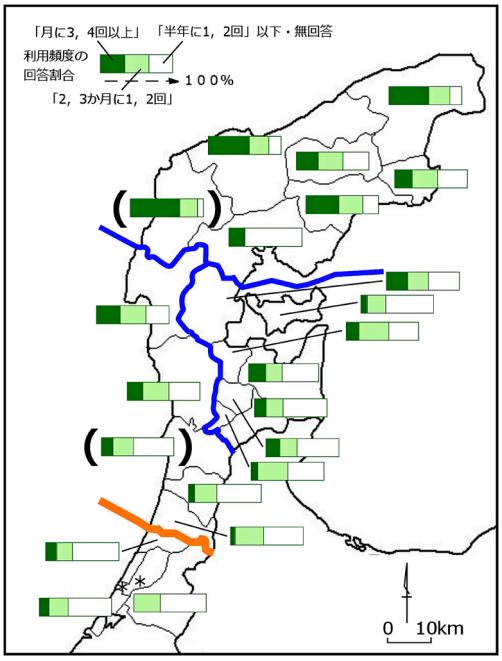


図7　市町別利用頻度（海藻類全体）
Figure 7　Frequency of use by municipalities (the whole seaweed)
注：旧七塚町・旧宇ノ気町は，回答数が少なく割合を示すことが不適であるため，図中の表示を＊としている．

て，中能登の旧七尾市の回答で4割台後半，中能登の旧鳥屋町と口能登の旧押水町と羽咋市食改の回答で4割台前半が「2, 3か月に1, 2回」程度としている．さらに，珠洲市，旧輪島市，旧能都町および旧門前町食改の回答では，「月に3, 4回」程度以上との回答が4割を超えている．これに続いて，旧柳田村・旧中島町・旧富来町では3割前後が「月に3, 4回」程度以上の頻度としている．

これら海藻類の調達先として，約半数が「親類・知人からもらう」を挙げていた．以下，量販店が3割，個人食料品店と道の駅・直売所がそれぞれ約15%と続いた．なお，「自身で採取している」との回答も奥能登や口能登で52名，旧門前町食改でも18名みられた．

表2　海藻類利用の多様さ
Table 2　Variety on use seaweeds

	能登地域で特徴的な海藻類10種類のうち，	
	「よく使う」が選択された種数（平均）	「よく使う」+「使うことがある」が選択された種数（平均）
奥能登	1.3	5.0
＊旧門前町	1.5	5.8
中能登	0.6	2.6
口能登	0.7	3.3
＊羽咋市	0.7	3.2
加賀北部	0.2	2.6

一方，小売業者へのアンケート結果では，約6割の店舗で生・生鮮，乾燥を問わず何らかの能登地域らしい海藻類の販売がみられた．常時販売がある店舗は3割強あった．扱いが多い海藻は，アオサ，カジメ，ホンダワラ，イワノリ・ハバノリ，絹・岩モズクであった．販売理由としては，「顧客からの需要が高い」を半数の店舗が挙げている．次いで，「季節感がある」「身近な地域で生産される海藻だから」「地元らしい食材だから」が挙がった．なお，アンケートの結果や販売現場の観察から，調査対象地域内の小売業者の店舗では調査対象とした海藻類を惣菜に用いて提供するケースはみられなかった．

消費者へのアンケートのなかで「2, 3か月に1, 2回程度」以上の利用頻度とした者のうち各海藻の利用頻度や献立について1種も記入がなかった回答を集計から除いたデータから[13]，能登地域らしい海藻類を使った料理での海藻10種の利用の高低を尋ねた（表2）．奥能登では，調理に度々用いるとされる種類が多く，バラエティーに富んだ海藻食になっている．一方，加賀北部では，よく用いていると意識されている海藻が，主にアオサと絹・岩モズクに限られている．

2.　各海藻の地域別の利用状況

では，10種の海藻について利用の高低を，平成の

合併進行前の市町村単位で整理する．

1）能登半島全域で多用されている種

10種の海藻のうちアオサ（図8），イワノリ・ハバノリ（図9），絹・岩モズク（図10）は，能登半島全域で用いる程度が高いと回答する者の割合が高い．これらの海藻は，能登地域の各地で採捕され，販売量も比較的多く，ほぼ年中何らかの形で販売されている．他地域産の同種・類似種の量販品も地域内に多く流通していることから，海藻自体の特性やどのように調理すればよいかといった食材認知も容易で，使い慣れていることが考えられる．よって，能登地域で採捕され流通するこれら海藻類の利用方法も新たに習得する必要もなく，若年層も含めて食卓に取り込みやすいと考えられる．また，量販品と地元産との品質に違いが意識，評価されることで，価格差も納得したうえで選択的に購入され，食卓に取り込まれていると考えられる．アンケートでも，能登地域産の海藻の香りや食感の良さなどを評価し，地元産を選択するとの指摘がみられた．

これら3つの海藻は，加賀北部でも使用頻度が高い回答者の割合が一定程度みられた．当該地域の小売業者の店舗観察でも，これら3種の地元産海藻類が販売されている店舗が多く確認できたことが一因と考えられる．

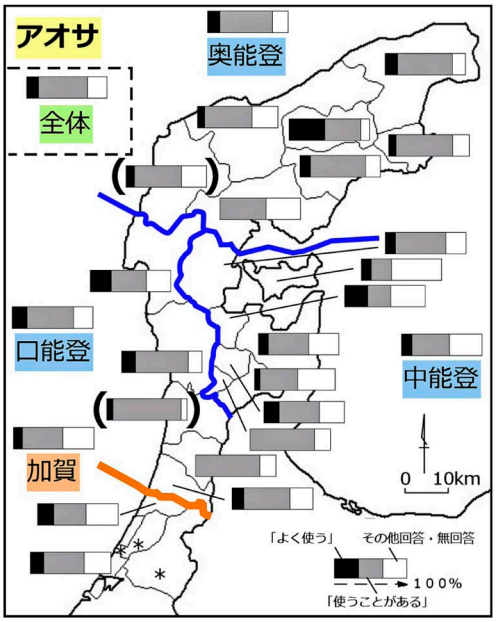


図8　市町別利用頻度（アオサ）

Figure 8　Frequency of use by municipalities (Aosa (sea-lettuce))

注：集計対象となる回答が少なく，利用頻度の高低の割合を表すことが不適であった旧七塚町・旧宇ノ気町・津幡町は，図8～17中で＊としている．

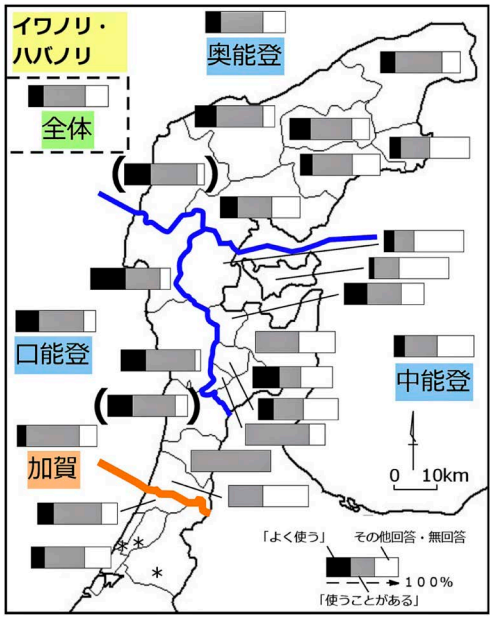


図9　市町別利用頻度（イワノリ・ハバノリ）

Figure 9　Frequency of use by municipalities (Iwa-nori/Haba-nori)

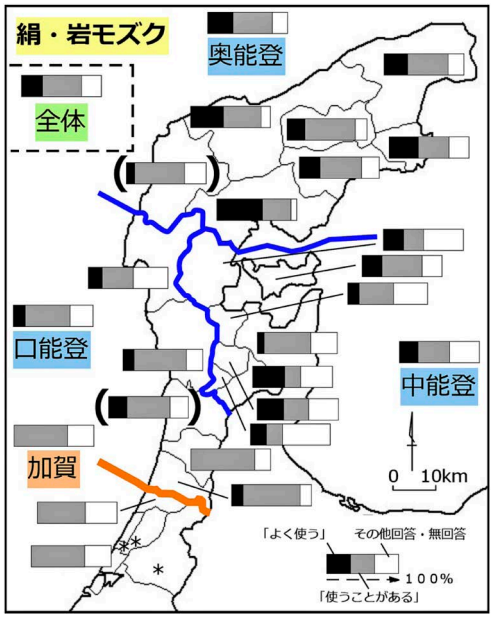


図10　市町別利用頻度（絹・岩モズク）

Figure 10　Frequency of use by municipalities (kinu-mozuku/Iwa-mozuku)

2）奥能登で多用されるが能登半島全域で比較的利用がある種

先述したアオサ，ノリ類，モズク類は，全国で大量に流通する類似商材が存在し，調査地域でもそれらの販売を多数確認できる．全国流通する量産品と能登地域産の商材が並んで店頭に陳列されていることも多々ある．一方，残り7種の海藻類は，一定の生息量がある地域で採捕されたものを地元で消費する流通傾向がみられることから，先の3種以上に地域らしい海藻類ととらえることができよう．

このうち，カジメ（図11）とホンダワラ（図12）は，奥能登では高頻度での回答割合が高く，中能登・口能登はそれに比べると高頻度での回答割合は低まる．それでも後述するほかの5種の利用状況を考慮すると，カジメとホンダワラは能登地域全域で比較的利用が多い種といえ，調査対象とした10種のなかでも能登地域に特徴的な海藻類を代表する存在といえる．

カジメとホンダワラは，奥能登を中心に能登地域の多くの量販店などでは乾燥品を含めて年間通して販売され，比較的手に入れやすい．旬の時期には生・生鮮品も販売されている．また，乾燥品の水戻し時間も短く，灰取りなど面倒な作業がなく，和え物や炒め煮に手軽に調理できることから，調理の心理的障害の程度も比較的低いと考えられる．

カジメとホンダワラは，食卓で日常的に用いられるほかにも，報恩講などの仏事での利用も継続されている．そのため，地域内あるいは世代間での調理伝承や献立を学ぶ機会の確保も比較的容易であるといえよう．

これらの背景もあって，カジメらホンダワラは，地域の食事で定番の海藻種となっている．

なお加賀北部でも，小売業者の店舗観察とアンケート結果から，近年カジメを定期的に扱っている店舗もみられる．このことも影響して，ほかの海藻と比べて加賀北部でも利用ありとする回答者がみられたと考えられる．

3）利用が多い地域に偏りがみられる種

クロモ（図13），エゴ（図14），アカモク（図15），ツルモ（図16）は，高頻度での回答割合が高い地域の分布に偏りがみられた．これら海藻種は，奥能登では利用が一定程度あるが，現志賀町域や現中能登町域へと南下してくると利用が減じ，羽咋市・宝達志水町付近や加賀北部では利用がほとんどみられない．

このうちクロモ（図13）は，輪島市域で利用頻度が高まる．旧門前町食改への聞取りによると，クロモ

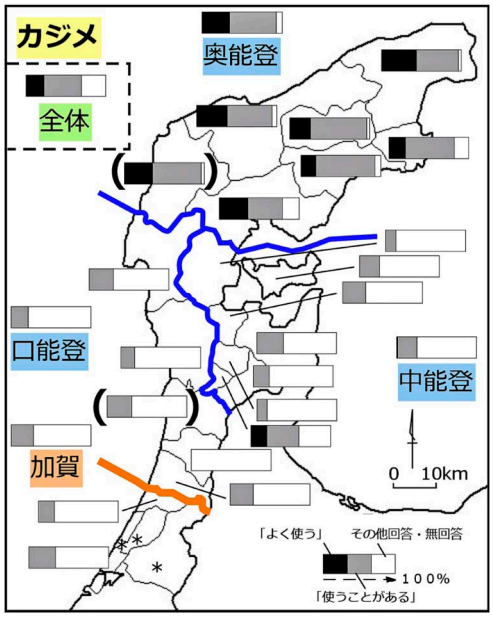


図11　市町別利用頻度（カジメ）
Figure 11　Frequency of use by municipalities (Kajime)

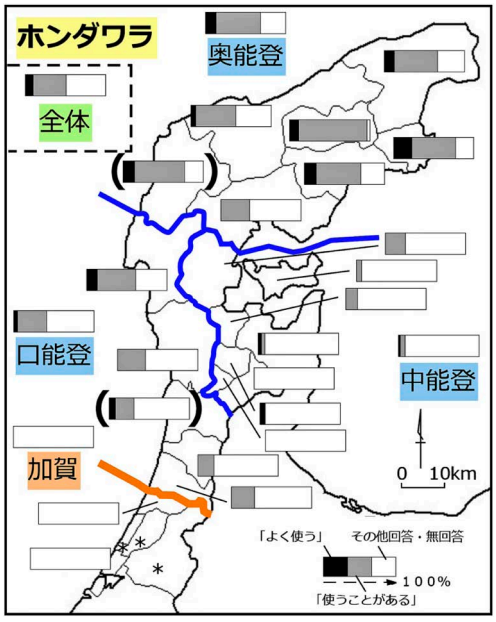


図12　市町別利用頻度（ホンダワラ）
Figure 12　Frequency of use by municipalities (Hondawara (gulf weed))

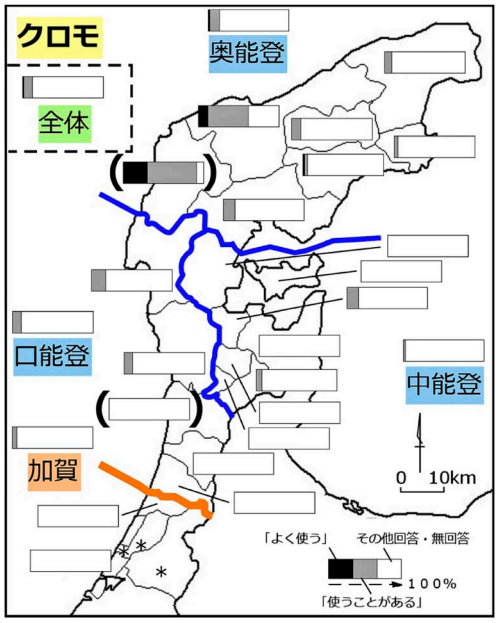


図13　市町別利用頻度（クロモ）
Figure 13　Frequency of use by municipalities (kuromo)

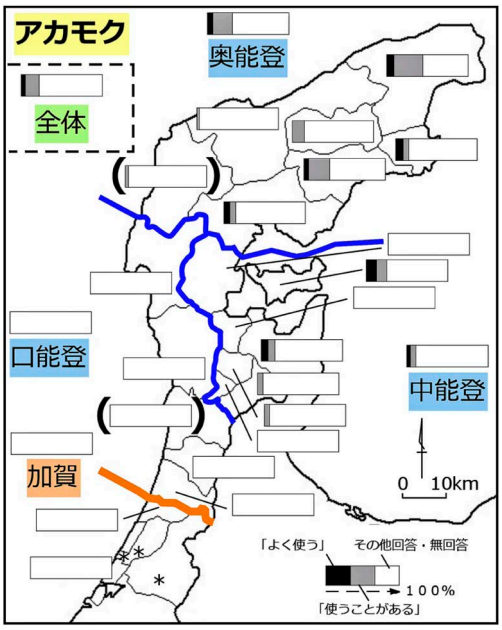


図15　市町別利用頻度（アカモク）
Figure 15　Frequency of use by municipalities (Akamoku)

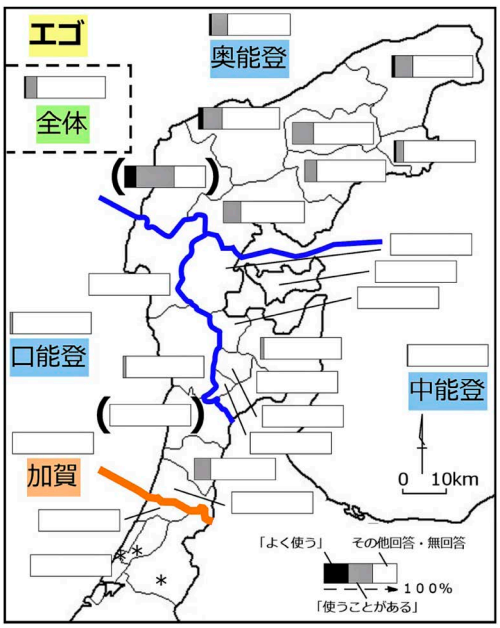


図14　市町別利用頻度（エゴ）
Figure 14　Frequency of use by municipalities (Ego)

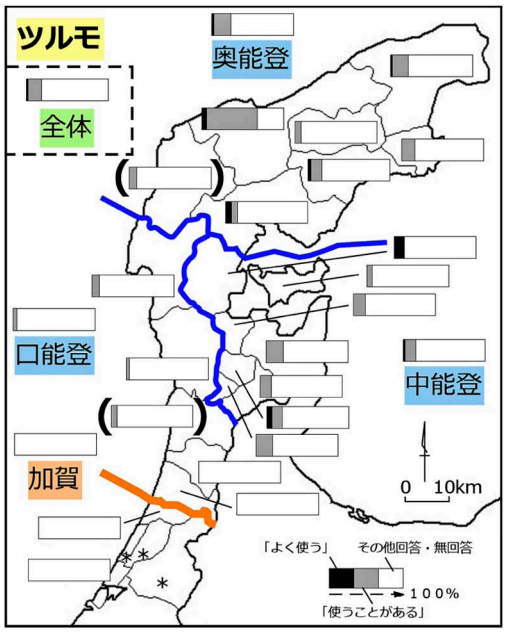


図16　市町別利用頻度（ツルモ）
Figure 16　Frequency of use by municipalities (Tsurumo)

は一定の量で採捕が可能な場所が旧門前町の一部地域（皆月・黒島・赤崎）に限られ，生息量もわずかである．そのため，地域内でもクロモは豊富に流通するわけではない．採捕者と親族や友人などの縁があると，多少クロモの入手が容易になるという．

エゴ（図14）は，利用がほぼ奥能登地域にとどまっている．類似する特性や献立をもつテングサと比べると，エゴは量販店などでの販売量は少なく，扱いのある店舗も限られる．また近年では，能登地域でのエゴの生育状況が悪く，流通量が縮小していることも

利用に影響を与えている[14]．また旧門前町食改での聞取りによると，若年層を中心にエゴを食した経験が乏しく，エゴの調理方法やテングサとは異なる特性などが分からない者も多いという[15]．

アカモク（図15）は，能登地域の内浦側で比較的利用が高まる．統計がないため詳細な量は確認できないが，旧門前町食改や石川県漁協輪島支所の海女グループへの聞取りによると，アカモクは能登地域の沿岸部各所で生息するものの，内浦地域でより採捕が盛んであるという．ホンダワラとアカモクとは，形状は比較的近く，調理方法や献立も共通する．しかし外浦地域では，アカモクよりも歯ごたえあり，気泡の食感がはっきりするホンダワラが好まれるという．前掲図12でも，口能登（外浦）のほうが中能登よりもホンダワラを用いると認識している回答割合が高いことを見て取ることができる．一方，アカモクは，粘り気が特徴的で，それを好んで用いると記述する内浦地域の回答者も多い．能登地域の量販店の観察では，特に奥能登や内浦側地域に所在する店舗での1, 2月の観察では生・生鮮品のアカモクが盛んに販売されていた．店頭観察などから近年では，加賀北部や金沢市でもわずかながらホンダワラやアカモクの扱いがみられるようになっており，冬場には生・生鮮品での販売も確認できた．ただし加賀北部などでの販売や消費の際に，形状や用途などが類似するホンダワラとアカモクを人々は明確に区別し，意識して使い分けているか，今回の調査では十分確認ができておらず，結果の活用や食材の普及の際には若干注意を要する．

ツルモ（図16）は，奥能登および中能登で比較的利用が高まる．特に輪島市で利用頻度の高さが目立つ．量販店などでの観察でも，これら地域の店舗ではツルモの扱いがみられ，奥能登の店舗を中心に下処理済み商材での販売が多く確認される．ツルモは，乾燥品の場合，何度も洗浄を繰り返して表面の皮を取り除いてから調理に用いる．そのため，下処理が面倒である．下処理済み商材が手軽に調達できるか否かは，ツルモの利用頻度にも少なからず影響があると考えられる．

なお，調査状況から結果の考察は参照にとどめるが，ウミゾウメン（図17）は，「よく用いる・用いることがある」とする回答者の割合が奥能登，中能登で

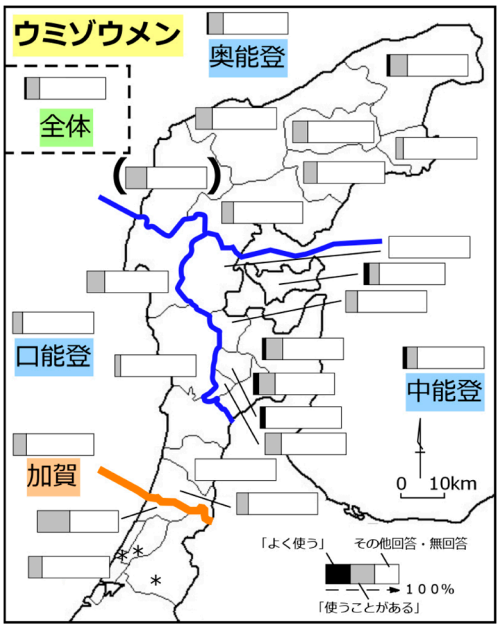


図17　市町別利用頻度（ウミゾウメン）
Figure 17　Frequency of use by municipalities (Nagaramo)

比較的高くあらわれた[16]．能登地域のなかでは，奥能登でウミゾウメンの採捕が盛んである．ただし，小売店の販売状況の確認では，当該地域でもこの販売量は非常に少なく，能登地域全体でも限られた販売となっている．奥能登の回答者からは，旬に生のウミゾウメンをゆがいて酢の物にすることや出回る量が限られる旨の情報が得られている．ウミゾウメンは，乾燥品でも流通がある．しかし，灰干しされているため，用いるときに灰を洗い流すため何度も洗浄する必要があり，水戻しする時間も要するため，下処理に手間がかかる．アンケートのなかでも，この点を理由として「献立にのせにくい」「めったに使わない・最近は食べなくなった」「旬に生のものが手に入ったときだけ食べる」との指摘も散見された．

以上の結果から，能登地域で特徴的な海藻類は，奥能登で特に利用が盛んであり，海藻食に用いられる種の多様さも確認された．そして，奥能登地域から中能登・口能登そして加賀北部へと南下するにつれ，海藻利用の活発さが徐々に低下し，用いられる種数も減少していく傾向がみられた．また，種ごとの海藻類の市町別利用状況を総合すると，志賀町・中能都町以北の地域では，総じて食卓に多様な海藻が用いられる程度が高いことが確認された．

そのことから，海藻類の利用を指標（ものさし）として見出す食文化上の能登地域は，行政上の地域区分で能登地域とされる範囲から若干ずれるが，志賀町・中能都町以北の地域ととらえることができる．口能登南部の羽咋市以南の市町は，加賀北部地域との漸移地域となっている．

また，海藻それぞれの市町別利用状況を考慮すると，奥能登や内浦・外浦地域のような能登半島の内部構造も浮かび上がった．

IV　魚醤の利用状況と地域のひろがり

本章では，前章で扱った能登地域で特徴的な海藻類の考察と同様に，魚醤の利用状況をアンケート結果から確認し，魚醤の利用状況を指標（ものさし）として「能登地域」のひろがりを見出す．

アンケートのなかで魚醤の利用頻度について問うたところ，全体では年間でおおよそ「2, 3か月に1, 2回」程度以上の頻度で食卓に上っている割合が2割強あった．しかし，「まったく食べない」とした者も3割強ある．

行政上の地域区分別にみると，奥能登では，4割以上の者が「2, 3か月に1, 2回」程度以上用いている．参考値ではあるが，旧門前町食改の回答では8割あった．しかし，隣接する中能登・口能登では「2, 3か月に1, 2回」程度以上とした者の割合が，一気に1割前後へと落ち込む．加賀北部にいたっては，「月に2, 3回」程度以上の利用を選択するものはなく，「まったく食べない」が6割近くを占めていた（図18）．

調味料のなかで類似する特性，近い用途をもつと想起される大豆醤油のほうが，使用場面の多様さなどもあって利用頻度や手に取りやすさが高くなると考えられる．魚醤を用いるとより風味が増すなどメリットが考えられる献立であっても，今日の調理では常備されている大豆醤油を用いるほうが経済的に合理的とされる可能性もある．そもそも家庭に魚醤が置かれていなければ，調理に利用する可能性はなく，買い置きがあれば適する献立の調理を思い立った時に調味料として選択，利用される機会が生じやすくなるだろう．

そこで，アンケートでは買い置きの有無についても確認した（図19）．その結果，買い置き状況について

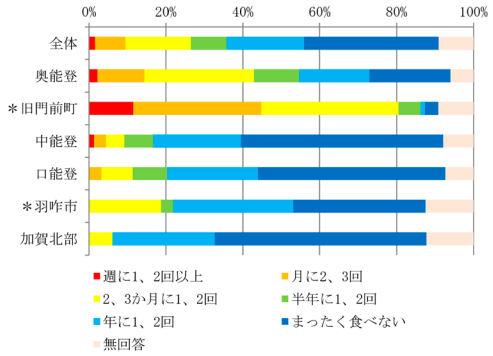


図18　地域別利用頻度（魚醤）
Figure 18　Frequency of use by districts (fish sauce)

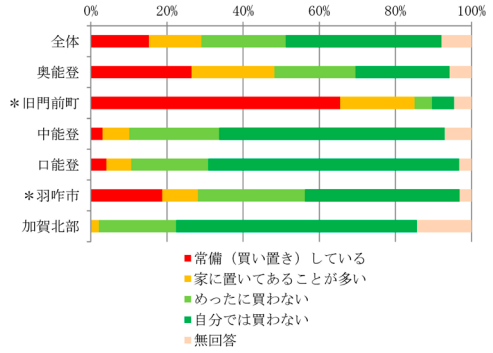


図19　地域別の魚醤買い置き状況
Figure 19　State of stock of fish sauce by districts

も，「常備している」「家に置いていることが多い」をあわせても全体では3割弱でしかない．奥能登では「常備している」「家に置いていることが多い」をあわせると5割弱と高いが，中能登・口能登では1割前後しかない．そして加賀北部では，家庭で魚醤を見かけることがほぼない状況にあり，「自分では買わない」との回答が6割を超えている．

地域の小売業者へのアンケートからは，魚醤の取扱状況について「常時複数の商材を販売している」「少なくとも1種類は販売している」とした店舗が3割半程度，「たまに販売あり」も1割強確認されたので，地域内で入手が困難な食材であるとは言い難い．販売理由も，「地元らしい食材であるから」「身近な地域で製造されているから」「魚醤への顧客の需要が高いから」と，販売側は食材に比較的好意的な評価をしていた．

一方でアンケート結果からは，消費者の側が魚醤を買い置きしない，あるいは利用しない理由や背景とし

て，第2章で触れたように，魚醤に対してマイナスイメージを持つ人が多いことや，詳細は別稿に譲るが50・60歳代でも「家庭で食べつけてこなかった」人が多く既に家庭内での利用経験が乏しく地域内・世代間で献立の伝承が困難な状況に陥っていることが考えられる．地域での魚醤利用の低迷の要因は，流通環境以外の側面（魚醤の特性に対する人々のとらえ方，食習慣の継続性や伝承・学びの有無）がより強く影響していると考えられる．

市町村別の魚醤の利用頻度，買い置き状況の分布（図20）をみると，行政上の地域区分奥能登に隣接する旧富来町や旧中島町は，ほかの口能登・中能登の市町に比べると多少高い利用頻度，買い置き状況にあり，奥能登寄りの食慣習がみられる．とはいえ，奥能登の市町村の程度との差は大きい．魚醤の市町別利用頻度は，海藻類の市町村別の利用頻度（前掲図7）でみられた行政上の地域区分の奥能登からそれに隣接する市町で徐々に利用頻度が低下していく傾向とは異なる動向となっている．

このように，家庭で魚醤が一定程度購入され，調理に利用されている地域のひろがりは，行政上の地域区分の奥能登と一致する範囲にとどまっている．すなわち，能登の食材である魚醤を指標として見出される食文化上の能登地域は，行政上の地域区分の奥能登地域と一致する．この点を鑑みると，魚醤は能登地域の内部構造，とりわけ「奥能登」地域を見出す指標（ものさし）のひとつとして有効といえよう．

他方で，口能登・中能登は，利用が活発な奥能登と比べると買い置き状況や利用頻度が低い．とはいえ，魚醤を年に1, 2回以下しか用いず，買い置きもほぼない加賀北部との比較では，明らかに傾向に差がみられ，高い活用状況にある．

県民の日常の生活活動や行政活動では，口能登と中能登とをまとめて「中能登」と扱うことも多く，それを利用して地域のひろがりを区別し，諸活動を進める場面もみられる．この定義での「中能登」と，奥能登や加賀とのあいだで魚醤の利用頻度や買い置き状況にみられる（海藻類の利用頻度以上に）はっきりとした高低の存在は，魚醤をこの定義で地域を区分し，理解を深めていく際に，参照可能な指標（ものさし）となることを示唆している．

魚醤は，海藻と違い旬に左右されず常備可能な食材で，比較的長期の保存もできる．採捕地周辺で自家消費やおすそ分けによる消費が一定程度生じ，流通のしやすさや量に地域差が生じやすい海藻とは異なる特性をもつ．魚醤は調味料であることを考えると，特性を十分踏まえてそれを活かせば，さまざまな食材と組み合わせて多様な調理場面で利用できる可能性は有している．魚醤は今日では家庭で作られずほぼ小売店で購入されるものであり，先述のように地域内の小売業者の多くで販売されていることから，人々と魚醤との購買面の接点は存在するといえる．また魚醤は，土産物店での販売や宿泊施設・飲食店での献立提供で「能登らしい」「能登の」食材として謳われる場面があり，地域資源として一定の評価は得られている．

しかし第3章で扱った海藻類と比べると，能登地域にあってもその利活用が低迷傾向にあるといえる．同時に，能登地域内部でも利用状況の地域差が大きい．家庭などでの利用の習慣性は奥能登では一定程度継続しているものの，それ以外の地域では「家で食べつけてこなかった」者も多く，そもそも人々の食材への理

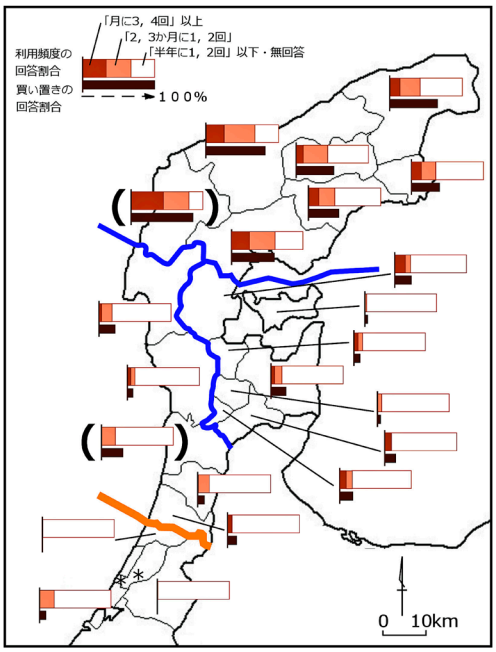


図20　地域別利用頻度と買い置き状況（魚醤）
Figure 20　Frequency of use and state of stock by municipalities (fish sauce)
注：旧七塚町・旧宇ノ気町は設問への回答数が少なく割合を示すことが不適であるため図中の表示を＊としている．

解を直接的に醸成する接点は十分確保されてこなかった．

このような今日の地域住民の利用実態を踏まえると，魚醤は「能登らしい」「能登の」食材・土産というよりも，「奥能登らしい」「奥能登の」食材・土産ととらえるほうが現状との乖離や誤解はない．地域資源の活用においては，実情に即した資源価値の創造，実態ある物語性を活かしたPRや地域活性策や，地域との結びつきをより際立たせた活用（食材や地域の固有性や出所などの見える化）が重要となる（林2015）．現状を鑑みると，地域の食材としての魚醤の位置づけや活用の方向性の再検討，あるいは地域内での資源活用や食文化の継続を目指した食材や調理方法の理解・周知の方法や場の工夫が，魚醤にかかわる人や地域にとっての今後の課題となりうる．

V　おわりに

本研究では，地域の資源（食材）や伝統的な食品・献立を地域住民がどの程度食卓に活用しているか，その現状を把握し，水産食材からみた地域のひろがりを明らかにすることを目的とした．

その結果，海藻類は，志賀町・中能都町以北の地域で利用頻度が高いことと，市町による用いられる種の多様さが確認された．特に奥能登の2市2町では，海藻の利用頻度がより高く，用いられる種も豊富であった．そのことから，海藻類の利用をものさしとして見出す食文化上の能登地域は，行政上の地域区分で能登地域とされる範囲から若干ずれるが，志賀町・中能都町以北の地域ととらえることができる．行政上の地域区分で口能登の南部（羽咋市以南）にあたる地域は，加賀北部地域との漸移地域となっている．また，10種の海藻の利用状況を考慮すると，奥能登や内浦地域のような能登半島内部の地域構造も浮かび上がった．

海藻の利用に地域差が生じる背景としては，第一に，海藻の生育に適した岩海岸の分布が能登半島沿岸部にみられ，各地の環境条件に適した多様な種が現在でも生育している．地域の沿岸域でどの海藻種がよく生育しているかが影響すると考えられる．第二に，それら海藻を採取する者が（過去に比べると減少し高齢化しているとはいえ）地域内や身内に一定程度残っているか否かが，人々の地域の海藻類に対する親しみや接触の程度に影響する．第三に，地域内で海藻が住民のもとに届く経路が確保されているか否かという点である．経路には，量販店での生鮮品・乾燥品での流通のほか，行商などの活用，飲食店や土産物店での提供，地縁・血縁を活かした非商業的な資源のやり取り（おすそ分け）も含まれる．これらの条件がより整っている奥能登では，能登地域のなかでもより活発に海藻類を利用できている．とりわけ奥能登地域にあっては，過去には農閑期となる冬場の食料確保の観点から海藻類を重視してきた食習慣の存在（日本の食生活全集石川編集委員会1988；今田2003）も，地域差を生み出す基盤として強く影響していると考えられる．

ここで取り上げた海藻類は，地域の沿岸部から得られる地域らしい資源であり，旬が感じられ，健康にもよい食卓を豊かにする食材である，と広く能登地域の多くの地域住民から認知，支持されている．その結果，能登地域の食卓での海藻類の利用が一定程度継続されてきたし，土産物に採用されるなど能登地域の地域資源として評価され活用されている．

一方魚醤は，海藻類に比べ，食卓での活用が低迷傾向にある．買い置き状況や利用頻度は，行政上の地域区分でいう奥能登に含まれる市町で突出していた．魚醤は，能登半島全域で今日の実生活に根付いた食材・地域資源となっているとは言い難い．その点で魚醤は，海藻以上に食文化上の奥能登地域をよりとらえやすい指標（ものさし）であり，奥能登を代表する食材といえる．

奥能登から加賀北部に向かって緩やかな低下傾向を示した海藻の利用頻度とは異なり，奥能登と「中能登（口能登＋中能登）」，加賀北部の3つの地域のまとまりのあいだで，魚醤の買い置き状況や利用頻度にギャップがある．食文化上の地域区分と日常生活の実感や行政活動でみられる地域区分とが合致している．魚醤は，奥能登，「（日常生活や行政活動などで用いられる）中能登」と加賀の3地域を区分し，地域の生活文化の理解を助ける指標として参照できる．

魚醤の利用に地域差が生じる背景としては，従前から奥能登の漁業地域を中心に魚醤が製造，消費されてきたこともあり，地域らしい調味料として当該地域ではなじみがあり利用の習慣性が一定程度あった半面，

口能登や加賀北部になると調理上の重要度や活用意欲が奥能登ほど高くなかったという歴史的経緯や食習慣の影響が考えられる．

また，機能が類似する調味料（醤油）のほうが，地域の食卓へ広く普及しており，選択可能な献立が多様であるなど汎用性も高く，販売の量や種類も豊富で価格的にも手ごろである．そのため，金沢に近い地域も含む能登地域一円で魚醤が一定程度流通，販売されるようになっても，奥能登ほど利用の習慣性を新たに構築されるまでには至らなかったと考えられる．むしろ魚醤は，特性（塩分濃度が高く，香りが独特である点など）がマイナス評価をされ，利用の方法やメリットが人々に十分理解を得られていない．

食材を受容するに至る学習行動には，食材との接触，新奇性恐怖の消失，食後感の効果という3段階があるとされ，摂食経験を付与することで嗜好性を改善できることや，高い嗜好性にその食品への親近感が関与していること，食材に対する正しい理解を促す情報の付与で嗜好性を改善できることなども指摘されてきた（真部ほか2012）．魚醤は，各家庭で食べつけてこなかったとした者が多数みられたことから，そもそも第1段階（食材との接点）で受容・普及上の課題を抱えている．味覚嗜好や調味料選択は食べ慣れにより形成，固定化される傾向が一定程度あって献立の味の違いは調理（行為・者）への評価にも大きく影響することから（たとえば，真部2003；島田ほか2010；島田ほか2013），顕著なメリットが見出されなければ調味料を変更，追加するハードルは高いと推測される．加えて，魚醤には独特の強い香りがあり，香りのマイナス評価は食品の嗜好・選択により影響を及ぼす（たとえば，真部2006；真部ほか2012）とされる．そのため魚醤の受容では，第2・3段階にも難がある．情報の付与といった受容程度の改善につながる対策面も充実していると言い難い．海藻類と魚醤はどちらも能登地域らしい食材であるものの，口能登や加賀北部への利用のひろがり程度に差が生じた背景は，流通環境だけでなく，これら食材の特質・機能や嗜好形成の特性も考慮して検討すべきだろう．

以上から現状では，魚醤（いしる・いしり等）は能登地域に存在する独自性の高い食材であることは多くの人が認めるものの，利用程度は奥能登地域とそれ以外の地域とでは差が激しいものとなったのではないか．

本稿では，アンケートで確認できた個々の海藻類や魚醤の食卓での利用頻度をもとに，地域の食卓の実態や食文化の特徴の考察を試みた．食文化を理解するには，食事の仕方，献立の中身，調理方法や道具，食材・献立への人々の思いや価値観，継承行為，伝統と技術革新とのせめぎ合いや食材生産・流通の環境条件など，多様な観点からの接近が求められ，関連諸分野も含む多角的な研究の蓄積が必要となる．本稿の試みはその一部であり，別稿で報告予定の世代間での利用状況の違いや献立や販売状況への注目などを加えても，まだ地域の食文化を総合的にとらえるものとはなっていない．この点は，今後の研究の課題である．

しかし本稿の結果からも，地域にみられる食行動や地域社会が抱える特徴・課題の一端が浮かび上がった．結果を鑑みると，地域資源としての海藻類や魚醤の位置づけの再考が迫られる可能性もある．他方でこの調査を契機として，生産・流通などの活動の工夫，新製品や献立の開発，「食」にかかわる学びの充実（林2015），食のあり方の再考，生活改善や地域福祉・コミュニティー問題への取り組みなど，地域内の諸活動の活性に繋げていくことも可能であろう．

謝　辞

調査にあたり，石川県婦人団体協議会所属の多くの会員の皆様と，門前地区食生活改善推進協議会・羽咋市食生活改善推進協議会の会員の皆様，能登地域の小売店には，ご多忙のなかアンケート調査のご協力を賜った．石川県水産総合センターおよび石川県水産課，石川県漁協輪島支所の海女グループの皆様からは，諸資料の提供や聞取りへの協力を賜った．アンケート集計では，地域創造学類のゼミ学生，地域創造学専攻の小倉拓郎氏に協力頂いた．ここに記してお礼申し上げます．なお，本研究の概要は，2015年人文地理学会大会（大阪大学）で報告している．

注

1）たとえば，石川県が能登地域の観光キャンペーン「能登ふるさと博」に関連して作成，配布しているパンフレット（「冬グルメを満載　能登おたの

しみガイド　2016冬」）に掲載された能登地域の「うまいもんメニュー」では，掲載されている献立の写真や解説から確認できるだけでも，能登地域産の海藻類を活用した献立（生かじめラーメン，海藻しゃぶしゃぶなど）を提供している店が14軒，魚醤を活用した献立（いしる鍋御膳，海鮮いしり丼，いしるパスタランチなど）提供では12軒確認できた．

2）今日の日常生活や行政活動では，図2中の口能登と中能登をあわせて「中能登」とすることも多い（たとえば，「中能登教育事務所」「中能登農林総合事務所」）．また，能登半島を東西に分けて面する海域の違いから「内浦（富山湾に面している地域で珠洲市から中能登が含まれる）」・「外浦（珠洲市の禄剛崎以西の日本海に面する地域で口能登が含まれる）」ととらえることも多い．本研究では，より狭く地域範囲を整理した区分であることを考慮して，まず口能登と中能登とを分けて情報を整理し，考察のなかで上述のような日常の生活活動などで活用されている他の区分方法も考慮することとした．

3）研究対象地域に含まれる市町の会員数は約9,400人あった．高齢の会員を多数含むことや婦人会活動の現状への配慮の必要もあって，県協議会との調整の結果，必要情報量を確保できる範囲での抽出調査での実施となった．回収率を20%と想定し，分析に充分な情報量（回答比率0.5，標本誤差5%，信頼水準95%）を得るため1,854部配布した（各市町の会員数比で市町別の配布数を分配）．結果的には，予想以上の回収率が得られた．小スケールでの傾向の違いや食の変化を確認する場面を盛り込むことから，各市町協議会等内でアンケートを配布する際，平成の大合併前の旧市町村の人口比・会員数比などのバランスに考慮頂くよう要請した．

4）食生活改善推進協議会の活動の目的や内容を考慮すると，県協議会の会員よりも地域の水産資源や郷土食・伝統的な献立に関心が高い人の参加が多いと予測される．そこで，この2地区のデータは県協議会のそれとは分けて整理し，参考値として考察に活用する．

5）本アンケートの回答者はすべて，20歳代以上であった．県協議会分で回収されたアンケートの年齢層割合は，40歳代までが14.8%, 50歳代が26.0%, 60歳代が44.4%, 70歳代以上が14.7%であった．一方，県協議会分のアンケート配布対象市町の20歳以上女性人口に占める各年齢層の割合（平成22年国勢調査）は，40歳代までが18.8%, 50歳代が54.2%, 60歳代が10.4%, 70歳代以上が16.6%であった．なお，旧門前町食改および羽咋市食改の回答に占める各年齢層の割合と，平成22年国勢調査での各市町20歳以上女性人口に占める年齢層別割合（カッコ内数値）は以下のようになっている．旧門前町：40歳代まで2.5 (14.6)%, 50歳代8.8 (14.8)%, 60歳代47.5 (21.4)%, 70歳代以上41.3(49.2)% ／羽咋市：40歳代まで3.3 (33.4)%, 50歳代6.7 (16.7)%, 60歳代46.7 (20.2)%, 70歳代以上43.3 (29.7)%

6）2015年5月現在のiタウンページ石川県版で「スーパーマーケット」で検索された情報から，事務所・倉庫や重複掲載分を除いた215店舗に，2014年6月にアンケートを郵送発送し，郵送返送を求めた．返信のうち，廃業・休業中と回答した店舗を除外した194店舗が母数となり，回収率は23.2%であった．

7）旧門前地区食改への聞取りは，2015年8月に実施したもので，50代後半から70代前半の会員が参加していた．彼女らには，海藻・魚醤を用いた献立の調理と撮影（図4, 5）にも協力いただいた．石川県漁協輪島支所および同支所の海女グループへの聞取りは，2015年12月と2016年1月に実施し，グループの海女の年齢は40代から70代で，50・60歳代が中心であった（詳細は，林2016a, b）．

8）環境庁自然保護局・海中公園センター(1994)でも，能登半島各所の藻場の存在や，食用可能な多様な海藻種の存在が確認でき，アオサやノリ類，ホンダワラ類，カジメの地域別生息状況に言及している（http://www.biodic.go.jp/repor-ts/4-12/r153.html（2016/02/19最終確認））．また，輪島の海女による海藻類の採捕・販売（林2015, 2016a）や各地の漁協組合員による採捕のほかにも，過去か

らの経緯もあって非組合員である地区住民による採捕もみられる（吉田2002）．現在でも，冬の地域の風物詩として報道される（例として，北國新聞2015年2月1日記事 「久々の晴れ間に岩ノリ採り　珠洲の沿岸部」(http://www.hokkoku.co.jp/subpage/H20160201102.htm)）．また，2007年能登半島地震の際に，沿岸域が隆起してノリの生息が困難になったが，地域住民からの強い要望もあり，復興基金事業（「災害復旧事業等負担金支援」②漁業用施設災害復旧事業：イワノリ畑の復旧）で早急にノリ畑の堀り下げが行われた．たとえば，北國新聞2007年10月2日夕刊（「冬の味覚」提供へ　岩ノリ畑　復旧急ぐ）．ほかにも，新聞の読者投稿欄の特集テーマ「冬の味覚」に，能登地域の住民・出身者から，ジンバソウ（ホンダワラ）など多様な海藻類を挙げた投稿が寄せられている（北陸中日新聞2016年2月17・18日付）．

9）魚原料のものが「よしる」，イカ原料のものが「いしる」という指摘や，外浦地域での魚醤（魚原料が多いのでそれを指して）の呼び方が「いしる」，内浦地域のそれ（イカ原料が多いのでそれを特に指して）が「いしり」という指摘など，定義が定まっていない．また，「よしる」はイワシなどのこんか漬け（糠漬け）の副産物としてできる上澄み液を指し，調味料目的で製造された魚醤油と区別されるとする指摘もある（船下1995）．

10）スナック菓子や液体調味料など，全国流通する量産品でうま味調味料として魚醤の利用が増加しており，大規模な工業的製造も増えている．機能性分析やそれを活かした商品開発などもみられる（たとえば，石川県工業試験場資料（谷口　肇・榎本俊樹・道畠俊英「日本の伝統的魚醤油「イシル」の生理学機能」(www.irii.jp/randd/theme/h20/text/guidance02_7.html)（2016/01/27確認）や，ドレッシング・浅漬けのものなどの開発をした「能登の魚醤油「いしり」―石川県伝統食品の可能性（JAPANブランド育成事業）―」(http://www.irii.jp/randd/infor/2007_0101/topics1_1.html)（2016/01/27確認）や，異業種連携による粉末調味料化の実現（「車多酒造の社員が工業試験場と連携して，魚醤油『いしり』の減塩処理加工技術を開発」(https://www.pref.aichi.jp/uploaded/attachment/30743.pdf)（2016/01/27確認））．また，資源の有効活用，ゼロエミッションの実現などのニーズから，三大地域以外でも魚醤製造の試みが増えており，現在では，北海道が最大の生産量を誇り，石川県は第2位とされている．詳細は，「魚醤博士に聞く！北海道魚醤の魅力」（AIR DO機内誌raporaホームページ（http://rapora.airdo.jp/special/001563.php（2016/01/28確認）），「北海道における魚醤開発の現状と今後に向けて」（水産加工情報22，北海道立網走水産試験場，2004年1月発行）参照．

11）（ホタテやアワビの）貝殻に材料をのせ，囲炉裏端で調理するため「かいやき（貝焼き）」という．現在では，調理環境の変化から，コンロで加熱し，銘々の貝殻で煮つけず鍋でまとめて調理することも多い．

12）ただしアンケートでは，このような漬け物を，郷土料理・伝統的献立である「べん漬け（あるいは，べんなす・べん大根）」として表現・認知している回答はわずかであった．また，アンケートや旧門前町食改への聞取りによると，現在では浅漬け用液体調味料の普及や減塩志向の高まりなどもあって，以前に比べると魚醤を漬物液に用いる人が若年層を中心に減っている．

13）個々の海藻の利用の多少を確認することから，一定程度能登地域に特徴的な海藻類を食べている人（「2, 3か月に1, 2回」以上の回答者）を取り上げ，さらに海藻ごとの利用頻度や献立について1種も記入がなかった者を除いた550人の情報を基に整理した．

14）2014年12月と2015年1月に実施した石川県漁協輪島支所と同支所の海女グループへの聞取りより．海女漁でもエゴの採取は，資源管理の観点から現在休止されている（林2016b）．

15）テングサ（寒天）は，他産地産も多く流通しており地域産と区別して利用頻度を問うことが困難であるため本調査の対象から除外した．地元産テングサは，乾燥品でも加工商材（トコロテン）でも能登地域の量販店などで多数販売されており，食卓へも頻繁に登場する．エゴは，テングサのように透明感となめらかな喉越しがある仕上がりには

ならないものの，煮溶かしたのちに濾さずにそのまま型に流し入れることで調理が終わる利点があるが，それが人々に充分認知されていないという．

16）アンケート結果では口能登の旧押水町や加賀北部でもウミゾウメンの一定の利用がみられたが，販売現場の観察や小売業者へのアンケートでは，これら地域ではウミゾウメンの扱いはほとんどみられなかった．多紀・近江(2000)では，種名としてウミゾウメン，能登地域の地方名としてナガラモと掲載がある．能登地域での販売等でも，対象海藻についてナガラモの呼称利用が若干確認されていた．これらを踏まえてアンケートでは，全国的にも種の呼称として使われている種名のウミゾウメンと，地域呼称ナガラモを併記し，その利用を尋ねていた．しかし，アカモク（図15）の地方名のひとつに「ナガラモ」も含まれることが後日判明した（たとえば，池森2012）．中能登に隣接する富山県での当該海藻の扱いにかかわって，富山県氷見市観光情報サイト（「きときとひみドットコム」（http://www.kitokitohimi.com/news/2013/01/post-39.html（2016/02/01確認）），富山県の海産物業のホームページ（奥田屋の商品解説文 http://www.kobujime.jp/detail.php?item_id=cat02_20（2016/02/01確認））や，道の駅ひみ番屋街内の店舗での関連商品（アイスクリームや天ぷらのほか，海藻を練り込んだ氷見うどん）の販売でも，地域特産の海藻「ナガラモ」としてアカモクが扱われていた．本文で指摘のように近年では，加賀北部などでもアカモクの販売がみられる．この状況から特にウミゾウメンになじみがない（・アカモク（＝氷見などでナガラモと呼ばれているもの）に若干認知や利用がある）中能登や加賀北部では，ウミゾウメン（ナガラモ）の回答のなかにアカモクの利用が含まれている可能性が排除できない．一方アカモク（図15）に関しても，他の海藻の利用を誤認する回答は含まれないものの，特に中能登や加賀北部では利用状況が過小評価されている可能性（食している種がアカモク（＝氷見などでナガラモと呼ばれているもの）であっても，アンケート上に明示されていなかったのでアカモクを食していないと考えて回答した例）が排除できない．

文　献

池森貴彦・田島迪生　2002. 石川県で採取した海藻と海産顕花植物. 石川県水産総合センター研究報告3: 1–11.

池森貴彦　2012.『能登の美味しい海藻【ダイジェスト】』珠洲の元気創造まつり実行委員会（非売品）.

石田賢吾　2013. ブランド化・認証・規格化が進む魚醤油. JAS情報48-3; 1–6.

今田節子　1992. 瀬戸内沿岸地帯にみられる海藻の食習慣とその背景. 日本家政学会誌43-9: 915–924.

今田節子　1994. 山陰沿岸地帯にみられる海藻の食習慣とその背景. 日本家政学会誌45-7: 621–632.

今田節子　1995. 北近畿沿岸地帯にみられる海藻の食習慣とその背景. 日本家政学会誌46-11: 1069–1080.

今田節子　2003.『海藻の食文化』成山堂書店.

今田節子・藤田真理子　2003. 保存食「塩辛・魚醤」の伝統的食習慣とその地域性. 日本家政学会誌54-2: 171–181.

亀井　文・大下市子・井川佳子・岡本洋子・奥田弘枝・上村芳枝・杉山寿美・前田ひろみ・三好康之・奥山清美・倉田美恵・土屋房江・三谷璋子・吉永美和子　2009. 広島県における魚介類摂取に及ぼす居住地域の影響. 日本食生活学会誌20-2; 151–157.

環境庁自然保護局・海中公園センター　1994.『第4回自然環境保全基礎調査　海域生物環境調査報告書　第2巻藻場』（PDF取得　http://www.biodic.go.jp/reports/4-12/r153.html（2016/02/19最終確認））

佐々木　馨・大石圭一　1994. 昆布食類型分布の研究・第5報　類型成因の比較考察. 北海道教育大学紀要（第1部B）45-1: 1–10.

佐渡康夫　1995. いしるの製法と特徴. 石谷孝祐『魚醤文化フォーラムin酒田』38–43，幸書房.

島田玲子・澤畑絢子・木村靖子・川嶋かほる　2010. 親子間における調理の類似性. 日本調理科学会誌43-5: 301–305.

島田玲子・山口真希・木村靖子・川嶋かほる　2013. 親子間における味覚嗜好の類似性. 日本調理科学会誌46-2: 114–120.

高橋洋子・粟津原宏子・小谷スミ子　2006. 新潟・長野・富山県における鮭と鰤に関する食文化的考察――漁獲・加工・流通および消費の変遷から――. 日本調理科学会誌39-5: 310–319.

多紀保彦・近江　卓　2000.『食材魚貝大百科4』平凡社.

寺沢なお子・今井めぐみ・林平頼子・村田容常　2010. イシルのラジカル消去活性および活性成分の分離. 日本家政学会誌61-8: 493–499.

冨岡典子・太田暁子・志垣　瞳・福本タミ子・藤田賞

子・水谷令子　2010. エイの魚食文化と地域性. 日本調理科学会誌43-2: 120–130.
中澤弥子・三田コト　2004. 長野県における「塩イカ」と「煮イカ」の食習慣の伝承と地域性. 日本家政学会誌55-2: 167–179.
永富　聡・石田　祐・小藪明生・稲葉陽二　2011. 地縁的な活動の参加促進要因――個票データを用いた定量分析――. ノンプロフィット・レビュー11-1: 11–20.
中村周作　2009.『宮崎だれやみ論　酒と肴の文化地理』鉱脈社.
中村周作　2012.『熊本　酒と肴の文化地理　――文化を核とする地域おこしへの提言――』熊本出版文化会館.
日本の食生活全集石川編集委員会　1988.『聞き書石川の食事』農文協.
橋村　修　2011. 日本列島における「旬」をめぐる環境民俗――地魚・回遊魚・地元民――. 文化人類学研究12: 34–51.
林　紀代美　2011. 2000年代の水産物購入にみる食の平均化と地域差. E-journal GEO 6-1: 1–15.
林　紀代美　2013. 沖縄の人々はサンマ・サケをどう受け入れてきたか？　――食材の普及，流通，消費にみられる地域性――. E-journal GEO 8-1: 96–118.
林　紀代美　2015.『魚食と日本人』古今書院.
林　紀代美　2016a. 加工と販売. 石川県『平成26・27年度海女習俗調査報告書――輪島における素潜り漁及び関係する習俗――』181–196，石川県.
林　紀代美　2016b. 水産資源保護のための取組み. 石川県『平成26・27年度海女習俗調査報告書――輪島における素潜り漁及び関係する習俗――』383–390，石川県.
藤井建夫　2002.『魚の発酵食品』成山堂書店.
船下智宏　1995. 魚醤油「いしり」の活用法. 石谷孝祐『魚醤文化フォーラムin酒田』44–51，幸書房.
升原且顕　2005. 広島県におけるサメ食慣行の伝承に関する考察――口和町の「ワニ」料理を中心に――. 立命館地理学17: 101–115.
真部真理子　2003. 家庭の味付けが塩味嗜好形成に及ぼす影響――味噌汁の呈味調査から――. 日本家政学会誌54-2: 163–170.
真部真理子　2006. においが食嗜好に及ぼす影響――味噌の嗜好調査から――. 日本家政学会誌57-1: 21–29.
真部真里子・梅田奈穂子・磯部由香・久保加織　2012. 食経験と情報がふなずしの嗜好性に及ぼす影響. 日本家政学会誌63-11: 737–744.
峰　弘子・亀岡恵子・宇高順子・武田珠美・川端和子　2007. 愛媛県3地区における魚介類の利用状況. 日本調理科学会誌40-6; 440–448.
森　真由美　2014. 魚醤油「いしる」（石川県）. 農文協『地域食材大百科15　水産製品』186–193，農文協.
山田信夫　2013.『海藻利用の科学』成山堂書店.
吉田俊憲　2002. 石川県の漁業者による沿岸域の利用と管理. 地域漁業研究43-1; 41–50.
Hayashi, K. 2003. The difference between cities and the change for the constitution proportion of fisheries commodities purchase. 地域漁業研究44-1: 69–81.

〈著者略歴〉

林　紀代美（はやし　きよみ）
1974年山口県生まれ. 金沢大学准教授. 博士（人間・環境学）. 専門は水産地理学.『魚食と日本人　―水産と人・生活・地域とのかかわり―』（古今書院），沖縄の人々はサンマ・サケをどう受け入れてきたか？　―食材の普及，流通，消費にみられる地域性―(E-journal GEO 8-1)，Comparative study on the feature and evaluation of the production and trade activity on capelin for human consumption exported to Japan（地域漁業研究47-2・3）.