

能登のナマコ生産と食用文化史の研究

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2017-10-03 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/2297/31446

能登のナマコ生産と食用文化史の研究

垣内光次郎（金沢大学大学院）

木越祐馨（加能地域史研究会副代表）

はじめに

海底に生息するナマコ（海鼠）⁽¹⁾は、日本列島の沿岸でも水深が浅く、内湾性の海に分布する軟体の棘皮動物の一種である。この棘皮動物の代表としては、ウニやヒトデが知られているが、ナマコも体の構造と自由運動をする点から、ウニと同類とみなされている動物である。また、ウニやナマコは捕獲と加工が容易であり、その食味も美味であることから古くから日本人に食されてきた海産物である。

とくにナマコにおいては、冬期の酒肴として生食する機会が多い食材であることから、特異な海産物として認識されているが、食用の歴史は古く、奈良時代には既にナマコの内蔵を抜いて煮干に加工した熬海鼠が、能登国から平城京へ貢納されている。

平安時代になるとナマコの内蔵を塩辛にした海鼠腸が、能登国の産物として史料に新たに登場する。室町～戦国時代では、守護職を務めた畠山氏が特産の水産物として、海鼠腸を納め「海鼠腸桶」を足利将軍家や公卿、有力寺社などへ贈呈した歴史が知られている⁽²⁾。

さらに、江戸時代、金・銀の国外流出に困窮した幕府は、中国船との交換商品として熬海鼠・干鮑・鱧鱠の三品の生産を各藩に命じ、大量の熬海鼠などが長崎から輸出された歴史がある。現代でも、能登七尾湾をはじめとして、列島の各地で水揚げされたナマコの多くは、熬海鼠に加工され中華料理の食材として中国や台湾へ輸出されている。

このため古代北陸道諸国の貢進物の研究でも、能登の調品目にある熬海鼠や海鼠腸は、越後の鮭と共に特徴ある海産物⁽³⁾といわれているが、日本人の味覚の根本に関係した鰹節・海苔・昆布等の海産物の研究は、長年空白であるとの指摘もある⁽⁴⁾。

和食におけるナマコの利用をみても、冬期の酒肴

や珍味として紹介される。生のナマコは酢の物などに調理され、塩辛の海鼠腸は酒席の珍味である。また、古代から生産が続いている熬海鼠は和食の一部に使用されるが、一般にはあまり知られていない食材である。このため、先にナマコ生産に関する史資料が豊富な能登で、ナマコの食用文化史の研究⁽⁵⁾を実施した。近年も武家社会における物品贈与の研究が、文献史学⁽⁶⁾や考古学⁽⁷⁾の両面から進められ、和食の文化形成に大きな役割を果たした中世の海産物などの存在が注目されている。

本稿では、能登のナマコ生産と加工の内容を具体的に紹介すると共に、古代の熬海鼠の貢納、中世の海鼠腸の贈与から、海産物がもつ薬効性など日本の食文化にみられる重要な側面も再考したい。

Ⅰ ナマコの生態と表記

1. ナマコの生態と特徴

ナマコとは、棘皮動物のナマコ綱に属する海生動物（写真1）の総称である。体形は、細長い瓜形を呈して軟体である。筒状の体の両端に口と肛門が開き、腹側には多数の管足をもち、背側にはイボ状の突起がある（図1、写真2）⁽⁸⁾。

世界には約1,100種のナマコが確認されるが、日本列島の周辺海域では、マナマコ科のアカオニナマコとマナマコ、クロナマコ科のトラフナマコとニセクロナマコとテツイロナマコ、クルマナマコ科のムラサキクルマナマコなど10種類前後のナマコが、水深10m未満の海底で泥が堆積する海域に生息する。

このうち食用として捕獲されるナマコは、マナマコ（*Stichopus japonicus* Selenka）で、列島の内湾域に広く分布する。

マナマコは毒素を持たず、表皮も軟らかなことから

ら生食に適し、古くから熬海鼠や海鼠腸生産のナマコとして捕獲されている。フジナマコやジャノメナマコの一部も食用とされているが、これ以外のナマコについては、個体の特質から利用されていない。また、マナマコはその体色からアカナマコ、アオナマコ、クロナマコの3種に分別されている。アカナマコは岩礁域に住み、小柄の個体が多いが、色合いから生食に利用される。アオナマコとクロナマコは、砂泥の海底を好み、大柄の個体が多く海鼠腸や熬海鼠に加工されている。

能登半島の沿岸に生息するナマコは、丸みをおびた体形の背に円錐形のイボが縦6列、腹には小さな管足が、縦3列に配列している。腹側の管足で海底を這い回り、口の周りに発達した20本の触手で、プランクトンなどの有機物を集め、砂泥と共に吞み込んで餌としている。餌の有機物は長い腸で消化されて、砂泥は肛門から排泄する。呼吸は半開きにした肛門から海水を出し入れし、腸の末端にある呼吸樹でおこなう。

産卵期は海水温が13～22℃の4～6月で、満1年の個体で9g、2年で80g、3～4年で170～260gほどに成長し、漁獲対象の体長20～30cm、幅6～8cmほどの個体となる。ナマコは成長するにつれて、海水温が上昇する夏には砂泥へもぐり、夏眠する個体が多くなる。そのため、ナマコの漁期は北海道以外では、おおむね冬期を中心として、晩秋から春までの期間とされている。

なお、ナマコには二つの生体的な特徴がある。

第一は内蔵の再生機能、第二は魚やカニとの共生である。ナマコはヒトデなどの害敵に襲われると、肛門から内蔵の腸などを吐き出し、相手の体にくっつけることで撃退する。失われた腸は、しばらくすると再生されるため、ナマコの生育には大きな影響が無い。また、呼吸をする肛門からは、ある種のカニや魚が自由に出入りし、ナマコの腸で共生することも知られている。

2. ナマコの表記と単位

ナマコの古代史料は、奈良時代の和銅5年(712)に成立したという『古事記』上巻が初出⁽⁹⁾である。

内容はナマコの触手に囲まれた口の形状につい

て、アメノウズメノミコトが紐小刀で口を切り裂いたため、現形となった説話を載せている。また、平安時代の承平年間(931～938)に成立した『和名類聚抄』では、ナマコは「似蛭而大者也」とみえる。いずれの史料とも、表記は現在のナマコと同じ「海鼠」をあてるが、「コ」と訓んでいる。

そのナマコは加工食品である熬海鼠や海鼠腸が、古代の史資料で確認される。

熬海鼠は内蔵を除いたナマコを煮干しとした乾物で、天平4年(732)に能登国能登郡から平城京へ貢納された熬海鼠は、「熬海鼠六斤」と記録されている。奈良時代、熬海鼠の単位には、他の海産物と同じ重量単位の「斤」⁽¹⁰⁾が用いられた。

また、海鼠腸は文字通りナマコの腸(はらわた)を塩辛にしたもので、延長5年(927)成立の『延喜式』では、中央政府が能登国に期待した貢納物の中に、熬海鼠に加えて「海鼠腸」が挙げられている。能登の交易雑物に「海鼠腸一石」⁽¹¹⁾と記録されるほどに、海鼠腸は量産されていたことが知られる。

中世の史料、とくに室町～戦国時代の記録類では、能登から贈答された産物の中に熬海鼠や海鼠腸などが盛んに登場する⁽¹²⁾。熬海鼠は「煎海鼠・いりこ」と表記され、海鼠腸は「海鼠腸・このわた」と記録されている。数量の表記は熬海鼠で「熬海鼠十束」、海鼠腸では「海鼠腸三十桶」のように、形状を示す「束」、容器収納を意味する「桶」が、数量の単位として記録されている。

近世初頭の慶長8年(1603)、日本イエズス会から『長崎版日葡辞書』が刊行されている。その日訳版である『邦訳日葡辞書』⁽¹³⁾でナマコを引くと、発音は「Co」、表記は「海鼠」である。熬海鼠や海鼠腸も次のように説明されている。

- ・コ 「Co. (海鼠) Tauarago (俵子) に同じ。大きななめくじのような軟体動物の一種。Conovata. (海鼠腸) この軟体動物のはらわた。これもまた食用になる。」
- ・イリコ 「Irico. (煎海鼠) 干したなまこ。下(Ximo) では Cuxico (串海鼠) と言う。」
- ・クシコ 「Cuxico. I ,Irico. (串海鼠. または、煎海鼠) なまこを干したのもの。」
- ・コノワタ 「Conovata. (海鼠腸) → Co. (海鼠)」

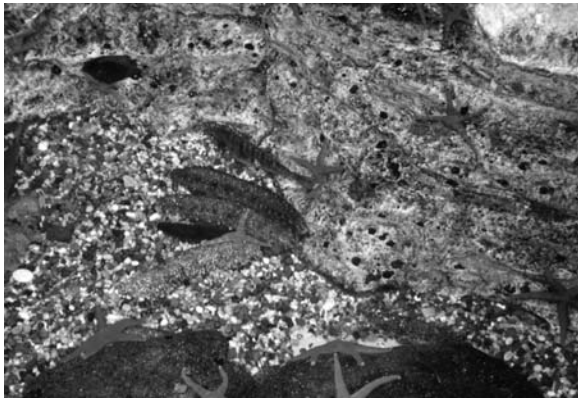


写真1 棘皮動物のナマコとヒトデ



写真2 アオナマコの個体

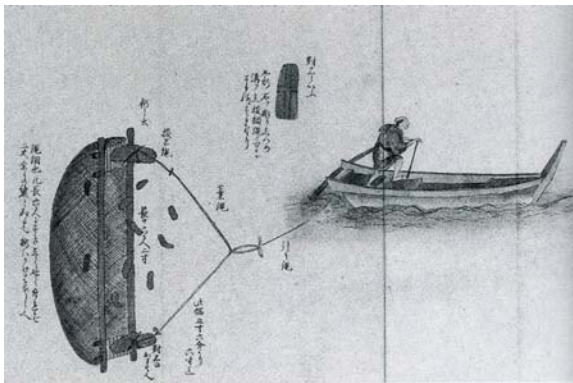
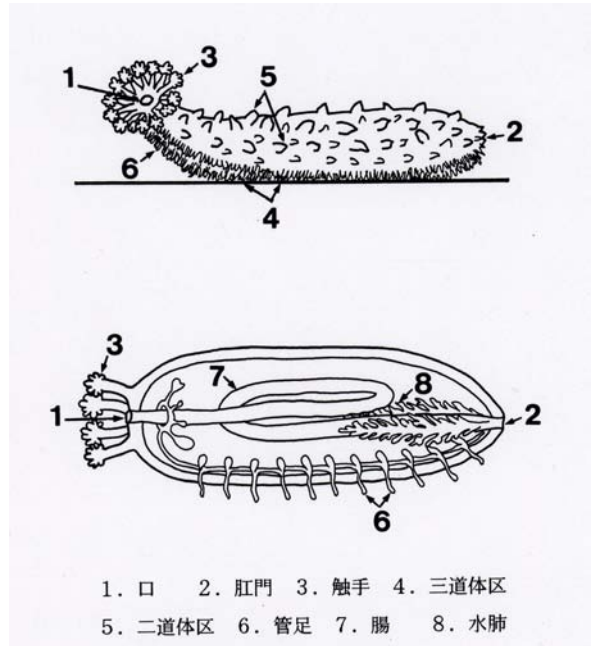


図2 「生海鼠桁の図」(『肥前州産物図考』)



1. 口 2. 肛門 3. 触手 4. 三道体区
5. 二道体区 6. 管足 7. 腸 8. 水肺

図1 ナマコの構造と部位名称



図3 江戸時代の熬海鼠生産(『日本山海名物図会』)

(註記)

図2の「生海鼠桁の図」及び図3の「江戸時代の熬海鼠生産」は、菊池俊彦編『図譜 江戸時代の技術』から転載。

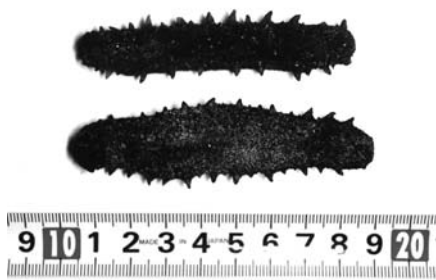


写真3 熬海鼠の製品

この『長崎版日葡辞書』とは、キリスト教宣教師らが編纂したものである。日本の中世から近世への過渡期における日本語を豊富に収録し、ポルトガル語で説明を加えている点から、国語史上尊重される文献で、ナマコの表記と発音も具体的に知ることができる。

そこにはナマコの別称として「Taurago (俵子)」があり、熬海鼠は「Irico. (煎海鼠)」のほかに「Cuxico (串海鼠)」と呼ばれた事も確認される。さらに他の辞典を引くと、熬海鼠の表記に「海參」もみられるが、これは中国語表記の影響とみられる。

また、現在では生産されない串海鼠は、江戸時代の『日本山海名物図会』にされた熬海鼠生産の絵(図4)⁽¹⁴⁾と『肥前州産物図考』を見ると、ナマコの両端に串を通したものを乾燥する様子がみられる。このナマコの串干しが、「串海鼠」であったと考えられる。

なお、ナマコの表音は、古代の「コ」から始まり、近世後期には「ナマコ」へと変化している。変化の時期は、ナマコの生食が広まったとされる江戸時代の後期とみられ、生の「コ」を意味した呼び名の「ナマコ」が、恒常的に呼称される過程で、「海鼠」の表音として定着したものと理解したい。

II 能登のナマコ生産と加工技術

1. 能登のナマコ生産

ナマコの漁場と加工地

本州の中央部に位置する能登半島は、日本海に大きく突出した半島である。その能登半島の東側で、陸地の沈降現象によってできた内海が七尾湾で、古代から能登のナマコ生産の中心であった。

七尾湾は能登半島の東側に広がる内海で、富山湾から17kmほど湾入し、湾の中央に横たわる能登島と瀬戸と呼ばれる海峡部によって、湾内は西湾・北湾・南湾に区分されている。各湾内の水深は浅く、冬期の波も穏やかなことから、縄文時代から交通や漁場として利用されてきた歴史がある。湾内の景観は景勝に富むことから、奈良時代に国守として能登国を巡行した大伴家持などは、湾の情景を歌に詠み上げ『万葉集』へ収録している。

その七尾湾は水深10m未満の海で、ナマコの生息環境に適した砂泥の海底が広がる。生息するナマ

コはマナマコで、冬場には「桁引き」と呼ばれるナマコの底引き漁が湾内の各所で見られる。

七尾湾の西湾は西方の支湾で、屏風瀬戸と三ヶ口瀬戸の間に広がる内海である。四方を陸地が囲み、水深は5m未満と浅く、東の南湾と共に能登のナマコ漁の中心漁場である。漁獲物としては、カレイ・タイ・メバル・エビ・ナマコなどの魚介類に加えて、カキやホタテの養殖もみられる。

また、能登島の南側に広がる南湾は、富山湾に面した小口瀬戸と西湾の屏風瀬戸までの海域で、古代から天然の良港として利用されてきた。漁業は、アジ・タイ・タコなどの水揚げに加えて、ナマコ漁も盛んである。屏風瀬戸の東に位置する七尾市石崎町(図4-1)は、能登のナマコ生産を大きく担った港町である。これは江戸時代に能登を支配した加賀藩の前田家が、幕府の政策を背景に俵物の熬海鼠の生産を奨励し、この港を生産地として指定した歴史による。

現在、西湾と南湾で行われている桁引きのナマコ漁で水揚げされたマナマコは、この石崎町で営業する加工業者が買い上げている。ナマコは生食に適した小型のアカナマコとアオナマコを除き、熬海鼠と海鼠腸に加工されている。七尾湾内の漁業活動を管理・調整している七尾湾漁業組合の本部も、石崎町に置かれている。

他方、七尾湾の北湾は、能登島の北側に広がる。富山湾側の大口瀬戸から西湾側の三ヶ口瀬戸の内海で、湾内の水深が20~30mとやや深い。小型の定置網や底引き漁などにより、アジ・サバ・タイ・カレイなどが捕獲されている。この北湾のナマコ漁は、水深が浅い沿岸部と北側のリアス式の入江が、主な漁場となっている。

穴水町中居(図4-2)は、室町時代頃から能登鋳物師が拠点とした町場集落であるが、江戸時代、能登の名産品として海鼠腸を将軍家へ献上した加賀藩の前田家は、この中居産の海鼠腸を御用品に定めることで、南湾の石崎町と同じく能登のナマコ生産を支配した。

このため、現在でも七尾湾で水揚げされたナマコを加工している場所は、七尾市石崎町と鳳珠郡穴水町中居の二ヶ所だけである。各産地では、ナマコ生



図4 七尾湾とナマコの食品生産地 (1-七尾市石崎町、2-穴水町中居、3-七尾市能登島曲)

産と加工に関する歴史も、前田氏が能登の支配を始めた江戸時代からと伝承されている。また、両所の生産規模であるが、5対1ほどの割合で、七尾市石崎町の方が大きい。これは石崎町が、ナマコの主要漁場である南湾と西湾の境目に位地し、両湾のナマコが水揚げされることに起因する。

能登七尾湾のナマコ漁

七尾湾を漁場とする能登のナマコ漁は、毎年11月上旬に解禁され、翌年の4月中旬までの期間に限定されている。ナマコを捕獲する漁法は、桁網と呼ばれる底引き網を小型船で引き廻り、砂泥の海底に散在するナマコを掬い取るものである。桁網を引く時の船の速度は、時速2km程で歩く速度よりも遅い。また、水深が浅い海岸や岩礁の海では、船上からタモ網で掬い取る漁法もある。いずれも単純な漁獲の方法である。これはナマコの動作が遅く、同類のウニのように海底に強く密着していないからである。

ナマコ漁に使用される桁網は、ナマコ漁専用の底引き網で、その名称は、袋網の前面に掛け渡した横木の呼び名に由来する。七尾湾などで使用されている桁網は、桁に長さ2mほどの鉄棒を使用し、これに粗い目の袋網と鉄の鎖などの重しを付けた構造の網具である。江戸時代後期、安永2年(1773)に出された『肥前州産物図考』で図解している「生海鼠桁の図」(図2)の桁網と対比しても、桁の用材が木材から鉄製へと発展しているが、基本構造に変化が少ない漁具である。

この桁網で捕獲される七尾湾のナマコは、1972年の1,424 tを最高として、その後は減少傾向にある。近年の漁獲量も約600~1,000 t程で推移し、他の魚介類と同様に水揚げが減少している。このため石川県水産試験場においては、ナマコの資源増殖を目的とした栽培事業を七尾湾内で試行しているが、資源の回復までは進んでいない。

2. ナマコの加工技術

七尾湾で水揚げしたナマコは、七尾市石崎町と穴水町中居の水産加工業者が、生食用も含めて専門的に取扱っている。水揚げされたマナマコは、体色と斑文の有無からアカナマコ、アオナマコ、クロナ

マコに分けられる。色合いが良いアカナマコは、生食用として高値が付くことから、内蔵を抜き、その多くは京阪市場へ出荷している。水揚げ量が多いのはアオナマコで、内蔵を抜いた小型の個体は、七尾や金沢の市場へ出荷している。色合いが悪いクロナマコと大型のアオナマコについては、内蔵を抜いて熬海鼠に加工している。

そのナマコを加工した食品が海鼠腸と熬海鼠である。ナマコの腸を塩辛にした海鼠腸、内蔵を抜いたナマコを煮干しとしたものが熬海鼠である。この他に卵巣と精巣を寄せた干物が、クチコと呼ばれている。能登で水揚げされた全てのナマコは、比較的簡易な加工作業を経て、無駄なく保存が可能な食品に加工されている。

南湾に面した石崎町では、現在11軒の業者⁽¹⁵⁾が江戸時代から続くナマコ生産と加工を手掛けており、七尾湾水産加工業組合も組織している。先の調査でナマコの解体から海鼠腸の製造などの作業内容を聞き取りした大市水産の大根猛は、四代以上も前からこの石崎町でナマコの加工を専業としている。経営する大市水産の営業規模は、石崎町の加工業者でも中規模である。

海鼠腸の製造

海鼠腸は磯の風味と塩味が強い食品で、その製造は第一にナマコの解体と内蔵の分別、第二に腸管の塩漬けから容器収納の二段階で進められる。すべては手作業で、内容は次のとおりである。

七尾湾の漁師から競りで購入したナマコは、まずは、作業場近くの海に設けた生け簀で二日ほど保管する。これはナマコに泥を吐かせて、その体内を浄化することが目的である。保管したナマコは、海水を入れた一斗桶を使い、解体の作業場へ運び入れている(写真4)。

運ばれたナマコは、作業員が盥の前に座り、手作業で内蔵を抜き出す。使用する道具は、盥、小盥、小刀、薄板だけと数少ない。抜き出した腸は、その場で分別をおこなう。

ナマコの解体は、ナマコの腹側でも口に近い部分を小刀で5~6cmほど裂き、逆さまにして内部の水を抜きながら(写真5)、切り口からナマコの中に指



写真4 桶に入れたナマコ



写真5 ナマコの解体と分別



写真6 海鼠腸の分別



写真7 分別した海鼠腸とクチコ



写真8 熬海鼠専用の釜場



写真9 釜場の道具類

を入れて、腸などを引き出す。抜き出した腸は、盥に浮かべた約 30cm 四方の薄板上に置き（写真 6）、薄板を分別台として、腸の分別と粗い水洗いを行う。

抜き出した腸は、内部に残る砂を絞り出すため、指先でしごき「海鼠腸・(海鼠腸の) 二番・クチコ（卵巣・精巣）」の三種類と、「砂（砂泥）」に分別される（写真 7）。海鼠腸と二番とクチコの小盥は、作業員の右手側（写真 7）に置かれ、砂は左手側の小盥へと分けられる。また、海鼠腸とはナマコ腸管で、その大半を消化器官が占めている。この腸管は軟らかく、オリーブ灰色を呈する。二番とは、水肺など腸管の末端部にある呼吸器官などの組織である。またクチコとは、ナマコの口の近くにあって、オレンジ色の卵巣（真子）と淡黄色の精巣（白子）の両者で、3・4年の成体から少量だけとれる。

なお、内蔵を抜いたナマコは、生食用は海水を入れたナイロン袋に詰めて出荷する。熬海鼠用は釜に入れるまでの間、海水の桶に保管しておく。ナマコの生態的な特徴からすぐに死ぬことはない。また、解体時にナマコの切り口を小さくするのは、熬海鼠の品質を良くするためといわれている。

海鼠腸は、予定したナマコの解体と分別作業が終わると、小盥に分けた腸を軽く水洗いをして、ザルに取り水気をきる。一升舂で量り、別の盥に入れて 1 割強の食塩を加えて混ぜ合わせる。塩を加えた腸は、内部から汁がしみ出し、やや明るい灰色を呈する。2・3日塩漬けとなり、食用が可能な状態となるため、箸などを使い、すぐに出荷用の容器へ取り分ける。

水分を含み、軟らかい紐状態の海鼠腸の容器には、ガラスビン、竹筒、桶の 3 種類がある。ガラスビンの使用は、昭和 40 年代以降と新しいが、清潔で容積に変化が無いことから、容積が 120cc の小ビンを使用している。竹筒は細身の青竹であるが、内容積に変化があるため、使用する時は入れる海鼠腸の本数を読んで詰めている。さらに、「オケ」と呼称されている小型の木製容器も使用する。容積は 120cc 相当の物を取り寄せているが、出荷する先の希望で変わる場合がある。京都・大阪や金沢の方面では、竹筒の海鼠腸が求められる場合が多く、名古屋方面は桶入りの海鼠腸を求める傾向がある。

クチコの製造

ナマコも雌雄異体の生物であるが、体内から取り出される卵巣（真子）や精巣（白子）は、同じ棘皮動物のウニと比べても少ない。そのナマコの卵巣と精巣を混ぜ合わせて、三角の板状に乾燥させた食品がクチコである。

クチコは、呼称のようにナマコの口に近い部分にある臓器で、短い藻を思わせる糸紐状態を呈する。卵巣は橙色に近いオレンジ色の紐状であるのに対して、精巣は、やや白く真子に比べて太い。

この卵巣と精巣を解体時に取り分け、横に張った綿の細紐に重ね掛けしながら、紐の部分で幅 9cm ほど、高さ 15cm ほどの逆三角形を呈する形に整える。天日で干し上げて乾燥させる。厚さ 2mm ほどのクチコは、1 枚 15g ぐらいに仕上げる。ややくすんで、橙色の色合はボラの真卵のカラスミにも似ている。食する時は軽く火にあぶり、細く裂いて食べる。その風味は強く、酒肴の珍味として、高値で取引されている。

熬海鼠の製造

熬海鼠の形状は、海鼠腸やクチコとは大きく異なる。海鼠腸の生産で内蔵を抜いたナマコを釜茹でにして、堅く乾燥させたものである。古代から「熬海鼠」と表記されるようにナマコの煮干しであるが、その形状は黒くて堅く、体のイボが棘のように飛び出している（写真 3）。能登ではこの熬海鼠のことを「キンコ」とも呼ぶが、それは「クシコ」と区別するための呼び名とみられる。

熬海鼠の生産に使用する道具は、釜、攪拌棒、杓、タモ、平箆が主な用具である（写真 8・9）。

熬海鼠は水を少し張った釜に内蔵を抜いたナマコを入れ、加熱の途中で攪拌しながら、沸騰後、30 分以上の時間をかけて茹で上げる。釜に入れる水は、真水と海水のどちらでもよい。それはナマコが煮詰まる過程で、体内の塩分がしみ出して、釜の中が海水と変わらない状態となるからである。大市水産の作業場で使用している釜は、ステンレス製の方形のもので、深さと構造から風呂釜に近い。

ナマコを釜茹でする時は、釜の底にナマコが密着すると焼け焦げができる。また、入れたナマコが均

等に茹で上がるように、5分間隔ぐらゐに大型の棒で攪拌する。この茹で上げの時、釜の表面に沢山の灰汁が浮くので、こまめに杓ですくい取る。

釜茹でを進めると、煮汁はしだいに黒ずみを増して、緑灰色や灰色のナマコは元の色合を失う。さらに煮汁が強く沸騰し始めるころには、ナマコの色は黒みを増して、煮汁も墨色に近づく。釜の煮汁は、沸騰の前でもナマコから沁み出した塩分により、強く噴き上がることから、攪拌と差し水をしながら煮詰めていく。

ナマコの表皮が墨色と表現できる暗灰色を呈して、内部の肉質が均一に茹で上がると、釜の火を消す。釜の熬海鼠はタモですくい上げ、乾燥用の平箆に広げる。この平箆に広げた瞬間、急速に冷えた熬海鼠は、少し縮み「キュ・キュ」と小さな音を発する。この鳴き声のような音が、ナマコが完全に茹で上がり、熬海鼠の状態になった目安ともいわれている。

茹で上がり、平箆に広げられた熬海鼠は、10～15cmで表面が少し黒ずむものの、内部の肉は乳白色となり、歯応えが均一となる。薄い塩味も残り、魚肉の練り物を連想させる食感で、その食味は良い。

一晩冷ました熬海鼠は、平箆のまま専用の乾燥機に入れて、石のように堅くなるまで干し上げる。乾燥機が導入される以前は、平箆の下に釜の炭火などを置き、乾燥を進めていたが、仕上げの乾燥は天日であった。そのため熬海鼠を仕上げるのに、1～2週間の日数を要していた。生産時期も大型のナマコが捕れる2月頃に始まり、5月頃を最盛期として、梅雨の前まで生産が行われていた。

なお、茹で上げた熬海鼠は、生のナマコに比べて約1/3ほどに縮み、これを乾燥させると、さらに1/2～1/3ほどは縮む。仕上がった熬海鼠は、5～9cmぐらゐのもので、生のナマコの約1/5～1/7までの大きさに縮小する。

熬海鼠の出荷と計量

大市水産など、石崎町で生産した熬海鼠は、品質による選別も行わず、ダンボール箱に15kg詰として、神戸市にある貿易会社へ出荷している。熬海鼠の品質選別と価格の決定は、出荷先である貿易会社が行い、後日、熬海鼠の代金が送金されてくる契約である。

生産した熬海鼠の輸出先は、中国大陸と台湾と聞いているが、詳細は知らされていない。石崎町でナマコの加工を行う他の業者も、ほぼ同様な方法でナマコの加工と製品の出荷をしている。

この熬海鼠の生産に興味深いのは、1970年頃までの計量である。生産した熬海鼠は、稲藁を編んだカマスに詰め俵荷としていた。これは近世からの伝統であるが、その時の計量の単位が、「貫目」でなくて「斤」を使用していた事実である。

熬海鼠の初出史料は、奈良時代の出土木簡であるが、その計量単位も海産物と同じ「斤」で、熬海鼠の生産では、現代まで斤目による計量が行われていたことになる。中世や近世の度量衡を見ても適合しないが、江戸時代、長崎貿易において幕府が支配した俵物の指定を受けた熬海鼠は、輸出先である中国との取引などから斤目で計量されていたと考えられ、それが現代まで引き継がれたとみられる。

III 古代の貢納物にみるナマコ

1. ナマコ製品の貢納 —奈良時代の場合—

能登で生産されたナマコ製品のなかで文献史料上、先に登場するのは熬海鼠である。すべて平城宮跡出土木簡⁽¹⁶⁾で、次に掲げる5点が確認されている。

(A)
「能登国能登郡鹿島郷望理里調熬海鼠六□〔斤カ〕」
「天平四年(732)四月十七日」
法量 228 × (18) × 7 型式 031

(B)
「能登国能登郡鹿島郷望理里調代熬海鼠六斤」
「天平八年(736)四月十日」
法量 232 × 29 × 9 型式 031

(C)
「能登国能登郡鹿島郷望理里調代熬海鼠六斤」
「天平八年(736)四月十日」
法量 242 × 27 × 6 型式 031

(D)
「能登国能登郡鹿島郷調熬海鼠容六斤」
「天平八年(736)八月四日」
法量 206 × 23 × 5 型式 031

(E)

「能登国能登郡鹿島郷戸主若倭部息島戸同小□〔島カ〕
調□〔熬カ〕〔海脱カ鼠六斤〕

「 天平宝字三年 (759) 五月□〔十カ〕三日」
法量 333 × 24 × 5 型式 031

このように8世紀の能登国では、各地の産物を貢納する「調」のなかで、熬海鼠が主要なものであった。他の能登関係の木簡からは、庸米に加えて、鯛□(たいのきたい)・鯖などの海産物が確認できるが、熬海鼠は木簡の点数からも群を抜いていることが知られる。

ついで熬海鼠を貢納した地域をみていくと、いずれも能登郡(のちの鹿島郡のほぼ全域)鹿島郷であり、(A)・(B)・(C)木簡では、同郷内の「望理里」とみえる。この「望理里」については、森田喜久男の指摘⁽¹⁷⁾により「マカリ」と訓む可能性が示され、現在の七尾市能登島曲(まがり)地区(図2-3)に比定できることが有力となっている。

これにより、望理里を含む鹿島郷が現在の能登島全域に推定されるのである。七尾湾内に位置する鹿島郷(能登島)は、ナマコの獲得、熬海鼠生産と貢納を負う地域と位置付けられていたことがわかる。

鹿島郷の熬海鼠の生産・貢納システムの統轄には、在地を支配する郡司層の存在を無視することはできない。8世紀に能登の郡司としては、天平20年(748)羽咋郡擬主帳能登臣□美(『万葉集』)、天平勝宝5年(756)鳳至郡大領能登臣智磨呂(「正倉院宝物調純墨書銘」)のみが確認できるが(いずれも越中国併合期)、能登・珠洲両郡では、史料上は不明である。しかし、他郡における能登臣見任から、能登郡においても同氏族の郡司就任は確実であり、七尾湾および富山湾岸の海産物支配を行っていたことも推定できる。望理里を中心とする鹿島郷の熬海鼠は、能登臣にとって最も強力に管理した貢納物ではなからうか。

2. 熬海鼠の貢納

前段で解説した5点の木簡は、能登の鹿島郷で生産された熬海鼠が、貢納物として平城京へ届けられていた歴史を明らかにする史料であると同時に、熬海鼠の搬送も復元できる考古学資料である。5点の

木簡を整理すると、次の項目が挙げられる。

①、能登の熬海鼠は鹿島郷から調として貢納され、物品名と重量、年月日が木簡に明示された。

②、時期は、4月3点、5月1点、8月1点である。

③、貢納された熬海鼠は、六斤を基本としている。また「容六斤」の記載からすると、容器や袋状のものに収納され、平城京へ搬送されたと思われる。

④、木簡の形態は、荷札でも木簡型式031だけである。

⑤、木簡の寸法は、(E)を除くとほぼ似ている。

5点の木簡で確認された①・③・④から、鹿島郷で生産された重さ六斤の熬海鼠は、木簡の上下が、紐などで取り付け可能な容器に収納されて、平城京へと搬送されたものであろう。都では荷を解き、荷札の木簡が不要となり廃棄したものである。また、貢納の時期は、②のように熬海鼠の生産終了時期とも整合する。

木簡型式031は木簡学会の分類でも、細板の上下の左右に切込みを入れた荷札形態⁽¹⁸⁾の木簡である。5点の木簡型式と重量に変化が無いことは、鹿島郷から調として貢納された熬海鼠の荷の形態が、一定のものであったことを意味している。

熬海鼠の重量単位である「斤」は、唐から導入された単位で、正倉院宝物における実測調査によれば一斤の重さは、約600～670gに相当する⁽¹⁹⁾。六斤の重さは、3.6～4.02kgと計算され、比較的軽い荷物である。平城京で出土している海産物の荷札木簡を見ても、その多くが六斤である事実からすると、能登の熬海鼠を含め海産物の貢納重量は、六斤を基本とすることが規定されていたと思われる。

海産物の研究において、現代と古代の物を同一視することは大きな問題もあるが、仮に石崎町で生産された熬海鼠の質量から、六斤に相当する4kg前後の容積を算出すると、8ℓ程の容積が復元できる。さらに8ℓの内容積を満たす容器を、平城京などの出土品から探すと、曲物で口径25～30cm、深さ13～20cmで、容積が8.3～8.6ℓ規模の木製容器⁽²⁰⁾が確認できる。同寸法の曲物容器については、北陸地方で発掘された奈良時代の遺跡からも、多く出土している事実⁽²¹⁾からすると、鹿島郷で生産された熬海鼠は、口径が一尺ほどの中型曲物に収納されて

いた可能性が高い。さらに、容積 8 l 規模の曲物の口径寸法は、5 点木簡の長さに近い。

以上の検討から、奈良時代、能登の鹿島郷で生産された熬海鼠は、円筒形の曲物容器に収納された状態で、能登郡を支配していた郡司が内容を明示した木簡を取り付け、能登から平城京へと貢納されたと推定できるが、今後も検討の必要がある。

3. ナマコ製品の貢納 —平安時代の場合—

熬海鼠と海鼠腸が同一史料に登場するのが、延長 5 年 (927) 成立の『延喜式』である。同式にみえる平安初期の律令政府が、能登国に期待した貢納物を列挙すると次のものがある。

備子 (らいし)・蜜・御履皮 (内蔵式)

蘇、〔交易雑物〕絹・鹿皮・履料牛皮・海鼠腸・備子 (民部式下)

〔調〕一窠綾・呉服綾・白絹・熬海鼠・海鼠腸、

〔庸〕白木韓櫃・綿、〔中男作物〕席 (むしろ)・韓薦 (からこも)・折薦 (おりこも)・菅薦 (すがこも)・漆・胡麻油・雑魚□・鯖 (主計式上)

甘葛煮 (あまづらに)・稠海藻 (わかめ) (宮内式)

甘葛煮 (大膳式)

黄蓮 (こうれん)・榧子 (ひし)・諸蕨 (しょよ)・

桃仁 (とうじん)・蜀椒 (しょくしょう) (典薬式)

能登鯖 (内膳式)

8 世紀と同じく、熬海鼠は調として引き続き重要な貢納物であった。前代と異なるのは海鼠腸の登場である。能登のみが貢納した品目である。海鼠腸は熬海鼠とともに、調としてみえるほか、国衛の正税で交易して進上させる交易雑物として貢納させることとなった。おそらく 8 世紀以降、海鼠腸の生産量が拡大し、生産システムが 10 世紀までに定着し、貢納物としての位置を確立したのではなかろうか⁽²²⁾。能登のどの地域で生産されたかについては、新たな史料の発掘をまたなければならないが、能登におけるナマコの生息域からすると、七尾湾沿岸であることは明らかである。

『延喜式』以降、熬海鼠や海鼠腸とも、史料上で確認できないが、これは生産されなくなったということではなく、11 世紀中葉の国制改革のなかで、能登の国政に関する史料が確認できないためである。

ところで、隣国加賀において 12 世紀前半に目代が執行すべき国務の事書を記した「加賀国務雑事注文」(『医心方卷二十五紙背文書』) が紹介⁽²³⁾ され、87 カ条のなかに、「国内土産物事」、「浦々海人事所出物」、「鮭漁河事」などという貢納物や海の職能民、水産物等に関する条項がある。

能登においても同様な国務が、目代を中心に執行されていたとみられ、熬海鼠や海鼠腸の生産から貢納にいたるシステムが、目代を中心とする留守所の管理下にあったと推定しておきたい。

IV 中世の進上品にみるナマコ

1. 中世の進上品—室町幕府の場合—

中世において熬海鼠や海鼠腸が盛んに史料に登場するのは、室町・戦国期である。能登の守護畠山氏より、幕府および京や畿内の権門寺社への進上品である。そこで当時の代表的な記録である『蜷川親元日記』、『大館常興御内書案』、『大館常興日記』と『実隆公記』(記主三条西実隆)、『天文日記』(記主本願寺証如)、『証如上人書札案』のなかから、能登の畠山氏より、熬海鼠や海鼠腸の両者を含む海産物を中心とする進上品に関する記事を、博搜して分析してみたい。

まず幕府に関する史料をみてみよう。

(F)『蜷川親元日記』

①寛正 6 (1465) 7・6 畠山義統→幕府 背腸二十桶・さいの子十桶 (例年之義)

②寛正 6・11・10 義統→幕府 海鼠腸三桶

③文明 13 (1481) 3・25 義統→足利義政 海鼠腸百桶 (只御進上)

同→足利義尚 御太刀〈糸〉・三千疋 (年始御礼)、このわた百桶 (只まいる)

同→日野富子 このわた百桶

同→親元 このわた五十桶

④文明 13・3・25 義統→義政 白鳥一・海鼠腸五十桶・来々五十 (旧冬歳暮)

同→義尚 塩引十尺・海鼠腸三十桶・来々五十 (同)

同→富子 塩引十尺・海鼠腸三十桶・来々五十 (同)

同→親元 鱒三尺・来々五十 (同)

⑤文明 13・4・7 義統→義政 海鼠腸百桶・同子

土桶

- 同→伊勢 海鼠腸五十桶
 同→親元 海鼠腸五十桶
 ⑥文明 13・5・朔 義統→幕府 海鼠腸五十桶・同子二十桶・煎海鼠十束
 ⑦文明 13・6・2 義統→義政 鯖子十桶・同背腸十桶
 同→富子 鯖子五桶・同背腸五桶
 同→義尚 鯖子五桶・同背腸五桶
 同→親元 白鳥一
 ⑧文明 13・6・26 義統→義政 白鳥一・鯖子三十桶・
 同背腸三十桶・海鼠腸二十桶・塩引十尺
 同→富子 鯖子二十桶・同背腸三十桶・煎海鼠十束
 同→義尚 鯖子二十桶・同背腸三十桶・煎海鼠十束
 同→親元 鯖子十桶・同背腸二十桶
 ⑨文明 13・7・29 義統→義政 鯖扣二十桶・海鼠腸十桶 (非八朔之儀)
 ⑩文明 13・11・19 義統→義政 初海鼠腸十・鶴一・背腸二十・鱒三・鮭十
 同→富子 海鼠腸十・鱒三・鮭十
 同→義尚 海鼠腸十・鱒三・鮭十
 同→親元 鱒二・鮓子二十・馬
 ⑪文明 13・12・30 義統→白鳥一・海鼠腸五十桶・来々五十
 同→義尚 海鼠腸三十・来々五十・塩引十
 同→富子 海鼠腸三十・来々五十・塩引十
 同→親元 鱒三・来々五十
 ⑫文明 15(1483) 2・24 義統→義政 御太刀〈糸〉・三百疋・海鼠腸百桶 (年始之儀)
 同→義尚 このわた百桶 (同)
 同→富子 このわた百桶 (同)
 同→親元 このわた五十桶 (同)
 ⑬文明 15・3・14 義統→義政 白鳥一・このわた百桶・同子二十桶
 同→義尚 白鳥一・このわた五十桶
 同→富子 白鳥一・このわた五十桶
 同→親元 このわた五十桶
 ⑭文明 15・3・26 寺岡経春 (能州国人) →義尚

海鼠腸五十桶

- 同→親元 海鼠腸三十桶
 ⑮文明 15・4・4 義統→義政 煎海鼠十束・海鼠腸五十桶
 ⑯文明 15・6・7 義統→義政 鯖子十桶・同背腸十桶
 同→富子 鯖子五桶・同背腸五桶
 同→義尚 (鯖子五桶・同背腸五桶)
 ⑰文明 15・6・25 義統→義政 白鳥一・塩引十・このわた二十桶・鯖子三十桶・せわた三十桶
 同→富子 いりこ十束・鯖子二十桶・せわた三十桶
 同→義尚 いりこ十束・鯖子二十桶・せわた三十桶
 同→親元 鯖子十桶・せわた二十桶
 ⑱文明 17(1485) 閏3・21 義統→幕府 海鼠腸百桶・同子二十桶・いりこ十束
 ⑲文明 17・5・21 義統→義政 初背腸十桶・鯖子十桶
 同→義尚 初背腸五桶・鯖子五桶
 ⑳文明 17・7・4 義統→義政 白鳥一・塩引十・海鼠腸二十桶・鯖子三十桶・背腸三十桶
 同→義尚 煎海鼠十束・鯖子二十桶・背腸三十桶
 同→富子 煎海鼠十束・鯖子二十桶・背腸三十桶
 同→親元 鯖子十桶・背腸二十桶
 ㉑文明 17・11・18 義統→義政 白鳥一・このわた十桶・せわた二十桶・ふり三尺・鮭十尺
 同→義尚 このわた十桶・ふり三尺・鮭十尺
 同→富子 このわた十桶・ふり三尺・鮭十尺
 同→親元 ふり二・さけ十
 (G) 『大館常興御内書案』⁽²⁴⁾
 ①天文 5 (1536) 6・18 畠山義総→足利義晴 太刀一腰・白鳥・海鼠腸 (年始)
 ②天文 6 (1537) 5・22 義総→義晴 太刀一腰・白鳥一・海鼠腸百桶 (年始)
 ③天文 7 (1538) 6・25 義総→義晴 太刀一腰・白鳥一・海鼠腸百桶 (年始)
 (H) 『大館常興日記』
 ①天文 10(1541)12・10 畠山義総→足利義晴 背腸五十桶・鯖子五十桶
 同→大館常興 背腸二十桶

(F) ~ (H) によると畠山氏より幕府に進上される海産物は、海鼠腸、熬海鼠、鯖子、背腸、鰯、塩引、鮭などである。ここで登場する背腸は、サバの加工品と推定される⁽²⁵⁾ことから、鯖およびナマコを原材料とするものが多数を占める。

なかでも海鼠腸が最も珍重されたようで、(F) ⑩に「初海鼠腸」とあるように、初穂・初尾として幕府に進上されている。この時期は、文明9年(1477)の応仁の乱の終了後、西軍の有力武将であった畠山義統が、同10年に幕府より赦免されて間もない頃にあたり、進上品の中味は重要であった。そのため「初海鼠腸」に始まって、ほぼ通年にわたり能登の海鼠腸が利用されたのであろう。

特に文明13年(1481)では1年間(③~⑪)の進上状況が知られ、9回のうち8回までも海鼠腸が使用され、その総数は880桶を数える。

(F) ⑰では、畠山義統から足利義政・同義尚、日野富子、蜷川親元に進上されたなかで、海鼠腸の進上は義政のみであり、6月の時候という条件を除外しても、海鼠腸のもつ価値の高さが、この記事から確認できるのではなかろうか。

ところで、七尾湾で捕れた海鼠腸は、守護畠山氏の独占ではなかった。(F) ⑭によれば文明15年(1483)3月能登の国人寺岡経春が、將軍足利義尚に海鼠腸を献上している。義尚はこの年の6月に小川第から伊勢貞宗邸に移り、將軍としての実権確立に努めているが、前年には父義政が東山山荘の造営を開始しながらも、政務に関与しており、義尚と義政の相克という政治状況のなかで、この献上がなされたと解したい。経春の献上は、義尚による奉公衆を基盤とする権力の強化という事態に連動したものでなかろうか。

経春は“能登国人”とあるように、在国して日の浅い守護畠山義統の被官化をとげておらず、守護の圧力に抗するためにも、畿内の権力と直結することが必要であった。決して日常的で常套的な進上ではないのである。そのために、能登の進上品のなかでも最高位にある海鼠腸が選ばれたのであろう。このように海鼠腸の献上状況から、在地における政治状況を分析することが可能となることの例が、経春の

献上である。

海鼠腸に比べて、熬海鼠は生産量が多いこともあってか、進上品としての価値が低いようである。これを端的に示すのが(F) ⑧である。文明13年6月26日の畠山義統の進上品は、義政のみが海鼠腸であって、熬海鼠は含まれていない。反対に義尚・富子へは、海鼠腸ではなく、熬海鼠が献じられていることから窺える。

さて、ここで触れておかなければならないのは、鯖の加工品の鯖子・背腸である。(F) ⑱に“初背腸”とあるように、5月下旬から登場する。おもに冬春が海鼠腸、夏秋が背腸ということになる。

鯖は早くも平城宮跡出土木簡に、羽咋郡より貢納された中男作物に登場、前述のように『延喜式』(内膳式)では「能登鯖」とみえ、能登を代表する産物であった。ナマコの加工品と同様に鯖の加工品は、古代以来、戦国期に至るまで、生産が継続していたとみられる。その生産は先の木簡からも推定されるが、日本海に面する能登外浦側の地域であったとみられる。

(F)・(G)・(H)にみえる能登守護畠山氏から幕府への進上品については、能登内浦側(七尾湾沿岸)のナマコ製品と、外浦側(日本海沿岸)の鯖製品から、畠山氏が海産物の生産と流通を掌握しつつあったこと、つまり能登の守護支配が進行していたことを推測することができよう。

2. 中世の進上品—公家・寺院の場合—

次に畠山氏と公家や寺院との関係におけるナマコ製品の位置付けを考えてみたい。そこで、畠山氏の文芸活動を通じて交誼をもつ三条西実隆と、戦国期急速に権門として成長した大坂の本願寺証如という両者の事例から探ることにしたい。

(I)『実隆公記』

①永正11(1514)3・30 畠山義元→三条西実隆
海鼠腸二十桶・島海苔一合

義元→三条西公条 海鼠腸十桶

②大永3(1523)3・2 畠山義総→実隆(年始)
海鼠腸三十桶

③大永3・9・1 義総→実隆 背腸二十桶

④大永4(1524)2・20 勸修寺尚頭(加賀在国)→

実隆 海鼠腸二十桶

- ⑤大永4・3・10 義総→実隆 海鼠腸三十桶
- ⑥大永4・9・14 義総→実隆 背腸三十桶
- ⑦大永5(1525)5・23 能州半隠軒→実隆 煎海鼠一束
- ⑧大永5・9・12 義総→実隆 背腸二十桶・鯖子十桶
- ⑨大永6(1526)正・6 義総→実隆 鱈二十(歳暮礼)
義総→公条 鱈十(歳暮礼)
- ⑩大永6・10・6 義総→実隆 背腸二十桶・鯖子十桶
義総→公条 背腸二十桶・鯖子十桶
- ⑪大永6・10・10 義総→実隆 雁一・鮭一尺
- ⑫大永6・12・10 義総→実隆 背腸五桶(不慮芳志)
- ⑬大永7(1527)2・6 義総→実隆 宮笥綿一把・鳥子五十枚・海雲三桶(年始礼)
- ⑭大永7・3・19 義総→実隆 背腸三桶・煎海鼠二
- ⑮大永7・4・15 義総→実隆 海鼠腸三十桶
義総→公条 海鼠腸三十桶
- ⑯大永7・10・16 義総→実隆 背腸二十桶・鯖子十桶
義総→公条 背腸二十桶・鯖子十桶
- ⑰大永7・12・30 持明院基規(自能州上洛)→実隆 海鼠腸十桶
- (J)『天文日記』
- ①天文16(1547)2・16 畠山義統→本願寺証如 鱈・塩引
- ②天文17(1548)7・3 義統→証如 背腸三十桶・塩引(当年礼)
- ③天文18(1549)8・21 義統→証如 太刀・背腸三十桶・塩引五尺
- ④ 義統→証如 鱈三尺・塩引五尺
神保総誠→同 煎〔海〕鼠五束
- ⑤天文20(1551)10・25 温井総貞→証如 大絵三幅・煎海鼠十
- ⑥天文22(1553)12・11 温井総貞→証如 索麵一箱・雪魚十
- ⑦天文23(1554)7・1 義統→証如 太刀・背腸五十桶・魚子三十(当年礼)

神保総誠→同 塩引三尺(同)

- 温井総貞→同 煎海鼠五束・黒藻一箱・島海苔一箱(同)
- (畠山) 七人衆→同 煎海鼠三十束(同)
- 長統連→同 黒藻一箱・塩引五尺
- 遊佐宗円→同 煎海鼠十束
- (K)『証如上人書札案』⁽²⁶⁾
- ①天文17(1548)2・19 畠山義統→証如 太刀一腰・背腸・塩曳
- ②天文17・2・19 義統→証如 鱈・塩引
- ③天文17・2・19 神保総誠→証如 煎海鼠
- ④天文17・卯・23 遊佐統光→証如 白鳥一
- ⑤天文17・8・11 義統→証如 背腸・塩引
- ⑥天文17・8・11 神保総誠→証如 煎海鼠
- ⑦天文20(1551)3・20 義統→証如 鱈五尺
- ⑧天文20・7・19 義統→証如 太刀一腰・背腸五十桶・魚子三十桶(当年之祝篇)
- ⑨天文20・7・19 神保総誠→証如 塩引三尺(当年之祝儀)
- ⑩天文20・7・19 温井総貞→証如 煎海鼠五束・島海苔一箱・黒藻一箱(当年之嘉祥)
- ⑪天文20・8・11 義統→証如 太刀一腰・背腸・塩引
- ⑫天文20・8・11 神保総誠→証如 扇一
- ⑬天文20・11・20 義統→証如 太刀一腰・背腸三十桶・塩引五尺(当年之嘉祥)
- ⑭天文21(1552)卯月・23 温井総貞→証如 背腸一樽・松百鮓一桶・雪魚五
- ⑮天文21・6・晦 温井総貞→証如 素麵一箱・雪魚十尾
- ⑯天文21・9・25 遊佐統光→証如 太刀一腰・煎海鼠十束(当年之吉兆)
- ⑰天文21・9・25 温井総貞→証如 島海苔・煎海鼠
- ⑱天文22・7・19 義統→証如 太刀一腰・背腸五十桶・魚子三十桶(当年之祝篇)
- ⑲天文22・7・19 神保総誠→証如 塩引三尺(当年之祝儀)
- ⑳天文22・7・19 温井総貞→証如 煎海鼠五束・島海苔一帖・黒藻一箱
- ㉑天文22・12・17 温井総貞→証如 絵三幅・煎

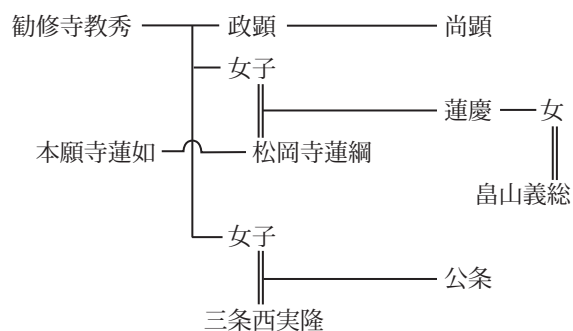
海鼠十束

まず、(I)『実隆公記』を通して、畠山氏と実隆の交流から考えてみよう。畠山氏の文芸活動については、米原正義⁽²⁷⁾の詳細な研究があり、畠山氏の積極な態度により享受されたとの指摘がなされているが、このような関係のなかで畠山氏の実隆に対する表敬として海産物が進呈された。文芸の享受と同様に積極的な進上がなされている。その品目は、海鼠腸、熬海鼠、鯖子、背腸、鱈、鮭、クラゲ、島海苔などであるが、前述したように価値の高い海鼠腸が多くみられることは重要で、畠山氏の実隆に対する気遣いであろう。

また (I) ④にあるように、大永4年2月隣国加賀の家領井家荘（現在の河北郡津幡町・内灘町・金沢市の一部）に在国する勸修寺尚頭が、実隆に海鼠腸三桶を贈っている。この海鼠腸は能登産とみられ、畠山氏を通して尚頭が入手したものであろう。尚頭の父政頭の妹（如宗）は、今出川公興と離別の後、本願寺蓮如の第三男で加賀の波佐谷（現在の小松市波佐谷町）に居住する松岡寺蓮綱の内室となっていた。しかも、その息男蓮慶の女子は『日野一流系図』によれば、畠山義総の妾となったと推定される⁽²⁸⁾。政頭のもう1人の妹が、実隆の内室で息公条の母である。勸修寺家、加賀の松岡寺、畠山氏、三条西家は、このような複雑な系譜関係によって結ばれていたのである。

このような関係から、海鼠腸が畠山氏から尚頭にもたらされ、実隆へと渡ったものであろう。また、この関係以外で、尚頭の実隆への海鼠腸進呈は、不可能ではなかろうか。

『実隆公記』の記載のみで判断するのは乱暴ではあるが、畠山義総の守護在職期（1516～1545）にお



いて、能登の海鼠腸生産と流通は、守護の管理下にあった可能性を指摘しておきたい。

この背景には、能登半島の富山湾・七尾湾岸の漁業生産の発展による郷村の形成がはかられたことにある。東四柳史明は⁽²⁹⁾この点を“諸橋六郷（鳳珠郡六水町甲地区から能登町宇出津地区にいたる沿岸地域）”の成立から説明され、守護畠山氏の領国支配の進展を強調する。この地域は、近世において熬海鼠や海鼠腸の産地の一つで、戦国期にも同様であったとみられることから、守護支配の強化に連動して、海産物の海鼠腸も守護に独占されたのではなかろうか。

ついで (J)『天文日記』と (K)『証如上人書札案』によって、天文年間（1532～1555）における畠山氏と本願寺証如との関係からみてみよう。

能登畠山氏と証如は、加賀を舞台にした享禄の錯乱（1531）で対立し、畿内の天文における一向一揆をへて、天文8年（1539）12月、近江守護の六角定頼の斡旋で和睦、音信が交わされることとなる。本格的には天文14年（1545）没した畠山義総の後継である義綱からで、(J)①の同16年2月が初見である。義総と異なり、義綱の領国支配は安定せず、重臣の“畠山七人衆⁽³⁰⁾”が事実上統治する事態もおこり、(J)⑦は、これを反映している。

以上のような政治状況の影響と、守護畠山氏の本願寺に対する親密度の低さもあってか、海鼠腸は全くみられず、わずかに熬海鼠が (J)の④⑤⑦、(K)の③⑥⑩⑬⑰⑲⑳㉑と確認できる。

守護権力の弱体化をうけて、ナマコの加工品である熬海鼠や海鼠腸は、相対的に進上品としての位置が低下し、重臣たちの支配地域の水産物である鰯、塩引、雪魚、黒藻、島海苔、松百鮓（まっとうずし）など、多様な品目が登場することになったのである。

3. 出土資料からみた海鼠腸

「海鼠腸桶」の形状

室町～戦国時代、守護の畠山氏から幕府へ進上された海鼠腸は、「海鼠腸百桶、このわた五十桶」と記録されたように、「桶」と表記された容器に入れられたものが、特産品として届けられている。なかでも、文明13年の1年間においては、総数880桶もの海

鼠腸桶が、足利義政などへ進上されている。このため、先の研究では塩辛である海鼠腸の特徴と桶の数量から、海鼠腸桶は口径6cm未満（2寸相当）の小型の曲物容器であったことを指摘すると共に、福井県一乗谷朝倉氏遺跡の朝倉館より大量に出土した小型曲物をその代表とした⁽³¹⁾。

その後、室町時代における食品の贈答と容器に関する盛本昌広の研究⁽³²⁾と、守護畠山氏が公卿へ進上した贈与品と考古資料の接点を明示した三浦純夫の考察⁽³³⁾も加わり、口径6cmほどの小型曲物が、海鼠腸や背腸などの海産物を保管・運搬した「桶」であることがより明瞭となった。

このため七尾湾の海鼠腸生産で確認した「オケ」と呼ぶ木製の小桶は、時代により形状の変化は考えられるが、その使用は、室町時代までさかのぼる。また、鯖の加工食品である鯖子も、これに似た小型曲物を容器としていた可能性が高い。

北陸の「海鼠腸桶」

一般に桶とは、木製の円筒容器を指す呼び名であ

る。中世には主に曲物製品を指し、近世以降は竹のタガを廻した結桶製品の普及により、機能面で発展したことが、生活史研究所の桶樽研究⁽³⁴⁾などから明らかにされている。海鼠腸や鯖の背腸の消費を確認する目的で、収納容器と判断される小型の曲物容器の出土を北陸の考古資料から検索すると、その様相には大きな特徴がみられる。

曲物容器やその底板は、北陸で発掘された鎌倉～戦国時代の遺跡でも、一般的な出土品である。口径9cm（3寸相当）以上の曲物の出土をみると、水汲み用の柄杓から、口径60～70cm（2尺前後）規模の井戸側までと、多くの製品が消費されている⁽³⁵⁾が、口径6cmほどの小型品は、一乗谷朝倉氏遺跡を除くと極めて少ない。

能登では、畠山氏の居城であった七尾城の山麓に広がる城下町で出土している。シッケ地区のS X 09遺構は、戦国期の小皿が重量で100kg以上も廃棄されていた窪地で、小型曲物と円盤状の底板が、小皿と一緒に出土している⁽³⁶⁾。板は、径5.5cmと6.4cmを測ることから曲物容器の底板と蓋とみられる。ま

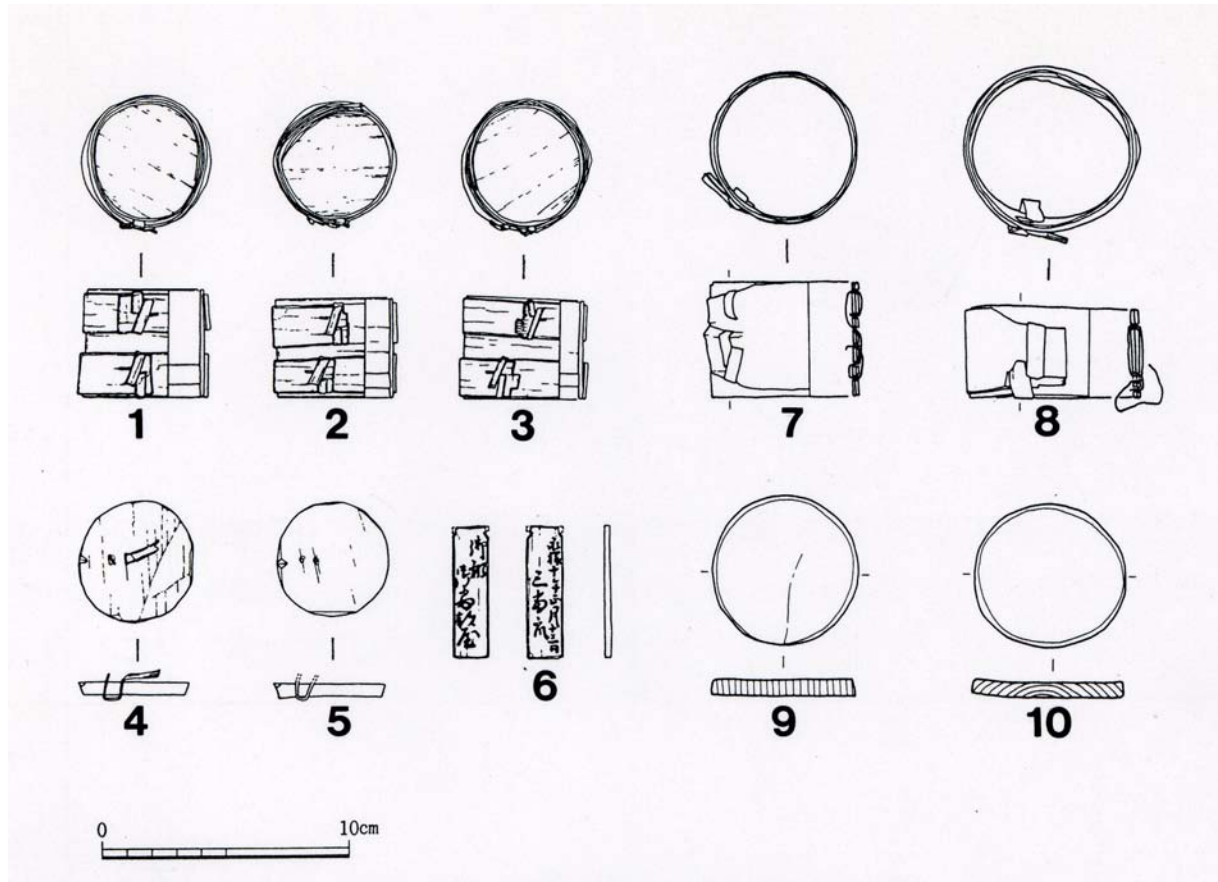


図5 小型曲物容器と木筒（1～6 福井市一乗谷朝倉氏遺跡、7～10 京都市鹿苑寺庭園）

た、七尾湾岸に近い三引遺跡の東地区では、径 5 cm の底板用の荒形や径 7.3 cm のつまみ蓋と、加工木片や工具類が出土したことで、14 世紀頃に小型曲物を生産していた可能性が考えられる⁽³⁷⁾。

穴水町の西川島遺跡群は、北湾の入江に位置する中世の在地領主の居宅などで、各遺跡とも 5～7.2 cm の底板が 2・3 点出土している⁽³⁸⁾。海鼠腸を生産した能登であっても、海鼠腸桶に比定できる小型曲物の出土は少なく、その消費は限定される。

他方、越中における小型曲物をみると、戦国時代の城下町や城館の遺跡で出土している。高岡市石名田木舟遺跡は、天正 13 年（1586）の白山地震で倒壊した木舟城の城下町とみられる。16 世紀代の地層からは、底板が残る径 6.5 cm の小型曲物 2 点とつまみ蓋 1 点のほか、類似品も出土している⁽³⁹⁾。また、平城である南砺市の井口城跡で、小型曲物 2 点、上市町の弓庄城跡で、径 6.8 cm の底板が 2 点と、越中でもその消費量は少ない。

これに対して、越前の戦国大名であった朝倉氏が築いた一乗谷朝倉氏遺跡の朝倉館からは、300 点もの小型曲物の容器が出土している⁽⁴⁰⁾。また、これ以外の大量出土は、列島の中世遺跡を見ても確認されていないことから、ナマコの加工食品である海鼠腸は、戦国時代においても特異な食品として消費されたと理解できる。

戦国時代の海鼠腸と供膳

福井市東部に位置する一乗谷朝倉氏遺跡は、戦国大名として越前を支配した朝倉氏が築いた城と城下町である。遺跡は文明 3 年（1471）に朝倉孝景が居城を構えたことに始まり、天正元年（1573）に織田方が焼き討ちをするまで、越前の主要都市として繁栄した。この一乗谷朝倉氏遺跡の中央に濠に囲まれた朝倉館があり、館の内部と濠の一部で発掘調査が実施されている。

報告書によると館の南西部に台所や蔵などが配置され、その背後に北門が位置する。この北門は館の裏門として機能したと考えられ、門外の濠の発掘で、朝倉館が機能した戦国時代に消費された生活遺物が出土した。とくに大量の木製品は、館の内部で見られなかったもので、その中に小型曲物の容器と蓋が

約 300 点、紀年銘の付札 3 点が含まれる。

図 5-1～3 は、口径 4.6 cm、高さ 4 cm 前後の小型曲物の本体と蓋である。底は上げ底となり、深さは 3 cm で、側面の上下に補強用のタガを巡らす。容積は蓋の差し込みを考えると 40 cc（2 勺相当）ほどである。底の密着は良く、保水力のある造りである。4・5 は、その小型曲物のつまみ蓋で、片側に細い樹皮が付けられている。

6 は、上部の左右に切込みを入れた長さ 5.1 cm、幅 1.4 cm の付札で、次の墨書がある。

「 御形 / 御番部屋 」

「 永禄十年正月十三日 / 三番衆 」

この永禄 10 年（1567）以外に、永禄 3 年（1560）と永禄 4 年銘の資料が出土している。そのため大量の小型曲物は、朝倉氏が滅亡した天正元年（1573）までの約 20 年間、朝倉館で消費された遺物と判断され、内容物は「塩漬うに」や「海鼠腸」のような海産の珍味と推定している⁽⁴¹⁾。さらに一乗谷朝倉氏遺跡の 104 次調査では、有力武士の屋敷跡と推測できる調査地から、曲物の内容物を示す「背腸」が墨書された蓋（径 5.6 cm）が出土している⁽⁴²⁾。

朝倉館から出土した小型の曲物容器が目される理由は、数量以外にもある。荷札の永禄 10 年の 12 月 25 日と翌年の 5 月 17 日の二回、朝倉館に御成をした足利義秋に対して、朝倉義景は盛大な饗応を催している。特に永禄 11 年 5 月 17 日の御成は、義秋が征夷大將軍の院宣を受けた祝賀であり、義景は式三献の儀式に始まり、夜を徹する大規模な饗宴を有職故実に基づき実施したことが知られている⁽⁴³⁾。

二回の御成は、海鼠腸の生産時期とも重なり、十七献まで行われた饗応の膳に、ナマコの加工食品が海産の珍味として献立された可能性が高く、朝倉館の小型曲物も、鯖の「背腸」や「海鼠腸」容器である「桶」とみられる。

また、海鼠腸に関する史料を紹介した三浦純夫は、室町時代に成立した『奉公覚悟之事』にある海鼠腸の食べ方に注目している⁽⁴⁴⁾。それによると「このわたハ桶を取りあげてはしにてくふべし。是も一番よりハ如何。半に両度もくふべき也（下略）」との説明から⁽⁴⁵⁾、海鼠腸が片手で持ちうる桶に入れられていたことを明らかにした。そして海鼠腸について

は「小桶」のまま食膳に並ぶのが通有の風景であった」と、食事の様子を具体的に復元している。

朝倉館で催された饗応においても、海鼠腸桶のまま膳に載せられたものとみられる。

次に、同じ木製容器が出土している遺跡を、本州の東西でみても、その状況は北陸と似ている。

神奈川県鎌倉府内にある遺跡群では、鎌倉時代後期～室町時代の地層から、小型曲物の容器が比較的多く出土する。それは口径7cm、高さ6cmほどの製品で、一乗谷朝倉氏遺跡のよりも内容積が3割ほど大きい曲物である。

図5-7～10の小型曲物は、京都市鹿苑寺庭園の出土品である。鹿苑寺は臨済宗相国寺派の寺院で、庭園には、足利義満が営んだ北山殿の舍利殿（金閣）があり、寺はこれを中心とする。その庭園の発掘調査で、15世紀後半代の木製食器類と共に、小型曲物の容器と底板が出土している⁽⁴⁶⁾。能登の海鼠腸が、足利義満の孫、足利義政のもとへ大量に進上されている史実を考慮すると、この曲物も海鼠腸や背腸など海産物の容器であった可能性が指摘できる。

これに対して瀬戸内で鎌倉時代後期から発展した広島県福山市草戸千軒町遺跡は、豊富な木製品が出土した港町と門前町を兼ねた町場の遺跡であるが、小型曲物に該当する資料は確認されない。また、西日本で海鼠腸桶に該当する小型の曲物容器を探索したが、良好な資料を確認することはできなかった。

この理由として、海鼠腸の消費が酒宴など限定される場面の食品であり、容器の出土も遺跡の自然条件に左右されることが多い事を挙げておきたい。

V. まとめ

ナマコ生産と加工食品である熬海鼠や海鼠腸の製造について、能登七尾湾における生産技術を確認し、古代から中世の史資料などを検索したことで、能登の産物をもつ独自の食文化を明らかにした。また、現在でも生産が続く熬海鼠は、奈良時代以降、能登を代表する海産物であることを確認した。

平城宮跡の出土木簡からすると、古代国家が能登に期待した海産の貢納品は、鹿島郷の望理里（現在の七尾市能登島曲）で生産された熬海鼠で、その製造には海民の集団が存在したことを想起できるが、彼らを統

治した郡司層がナマコ生産も掌握していた可能性が高い。

さらに『延喜式』が初見史料となる海鼠腸は、熬海鼠の生産が高まるなか、七尾湾岸における土器製塩が平安時代に入り生産を拡大したことを背景として、内蔵を塩辛に加工した海鼠腸が、新しい貢納物として創作された可能性が高い。それは熬海鼠の貢納を求めた古代国家の食文化と思考が、能登にも普及したことで、ナマコの食用範囲が拡大したものと考えられる。

これはナマコとその加工食品が持つと言われている薬効性が、大きく関係した可能性が高い。奈良時代に正倉院へ収蔵された香薬や薬物の調査研究⁽⁴⁷⁾からすると、8世紀前半に唐で服用されていた香薬物類が、当時すでに正倉院へも施入されている。また、唐で利用されていた生薬学の教本『新修本草』も天平3年（731）には書写されている史実からしても、その可能性は高いとみられる。

現在、中華料理の食材として重用されている熬海鼠、鱻・干鮑の三種が、平城京出土の荷札木簡に登場することをみても、8世紀に能登から貢進された熬海鼠の背景には、中国から導入した諸制度に加えて、薬学的な知識や食文化もあったものと理解している。

さらに中世の後半期、守護の畠山氏においては、室町幕府へ進上した冬期と春期の産物のなかでも、海鼠腸を最上品として扱い、熬海鼠はその特性ゆえに下位に位置していた。この様子は、畠山義総が守護に在職期（1516～1545）に色濃くなり、七尾湾の海鼠腸は守護に独占されていた可能性を指摘した。

これは七尾湾や富山湾岸の漁業生産の発展によって、海浜でも惣村の形成が進み、守護畠山氏の領国支配が安定したことが背景にあるものとしておきたい。また、一乗谷朝倉氏遺跡などで確認された小型曲物の出土状況は、海鼠腸や背腸などの海産物が、中世の武士達が催した饗宴において、海産物が重要な献立品であったことが確認された。

なお、能登の産物のなかでも、能登半島外浦のサバの加工品と、七尾湾を中心とする内浦で生産されたナマコ製品が、季節により使い分けられていたことは、能登の海産物をもつ古代からの地域性とみられる。これは半島を取り巻く海洋条件を反映した産物の違いとみられるが、その地域性が、奈良時代の木簡史料から

始まる問題として提起したい。

さらに、江戸時代の中期以降、中国貿易における俵物の一つとして、七尾湾でも熬海鼠が量産されているが、これはナマコの加工食品が、換金性の高い水産物であったことによる。

おわりに

今回の研究でも、列島の沿岸部に生息するナマコの食用は、奈良時代に熬海鼠製品として始まることを示したが、その成因は唐より招来された薬学と食文化に求めた。平安時代、ナマコの内蔵を加工した海鼠腸やクチコの生産が始まり、中世では幕府の年中行事や饗応のなかで、海鼠腸の重用を確認した。

ナマコは外見が悪い棘皮動物であるが、その食味の良さから、根強い需要がある水産物である。加工食品の熬海鼠や海鼠腸の製造についても簡単な作業であるが、これは技術の問題ではなく、ナマコの生態的な特質に起因するものである。

能登で生産されるナマコと加工食品をみると、その全てが無駄なく食材化されている。ナマコは魚貝類以上に利便性が高い海産物である。また、ナマコを加工した海鼠腸やクチコなどは、酒肴の珍味とする歴史から国内市場に流通する。これに対して本体を加工した熬海鼠は、輸出を目的とした生産が各地で行われている。この結果、特徴ある食文化や歴史の研究が問題化されずにいとみられる。

今回、能登で生産されるナマコと、その史資料を整理したことで、日本の海産物が備えている薬効的な側面と、海産物を重用した歴史像を明らかにすることが出来たと考えている。また今後においても、海鼠腸の流通や消費の歴史、和食文化におけるナマコの位置付けや調理法なども、幅広く研究していきたい。

付記

本稿は（財）味の素食の文化センターの第8回食文化研究助成（平成9年度実施）を受けた「ナマコ（海鼠）の食用文化史の研究」の成果の一部である。

註

(1) ナマコ類に属する棘皮動物の総称で、一般には食用にする種をさす。『日本国語大辞典』海鼠の項。

- (2) 武家・公家・寺社などの権門間の儀礼・年中行事と進上品などをめぐる経済について、次の研究を参考とした。盛本昌広『日本中世の贈与と負担』校倉書房 1997。田中浩司「年中行事からみた室町幕府の経済について」『中央史学』21号 1998。
- (3) 館野和己「若狭の調と贄」『古代王権と交流3 越と古代の北陸』名著出版 1996。
- (4) 網野善彦「日本論の視座」『日本民俗文化体系第一巻 風土と文化』小学館 1986。
- (5) 垣内光次郎・木越祐馨「ナマコ（海鼠）の食用文化史の研究」『食文化助成研究の報告8』財団法人味の素食の文化センター 1998。
- (6) 盛本昌広『贈答と宴会の中世』吉川弘文館 2008。
- (7) 三浦純夫「能登守護畠山氏の贈与品と考古資料」『考古学は何を語れるか』（同志社大学考古学シリーズX）2010。
- (8) 『原色動物大図鑑Ⅲ』（北隆館 1981）棘皮動物の項から図1や解説を作成。西村三郎『海岸動物』（保育社 1986）及び鶴見良行『ナマコの眼』（筑摩書房 1990）を参考とした。
- (9) 天平5年（733）に完成した『出雲国風土記』では、大井の浜と栗江の埼を海鼠の産地として挙げている。その成作は和銅6年（712）に命じられ、『古事記』の成立期にも近い。
- (10) 唐制に由来する古代の度量衡のなかの重量単位。正倉院の調査から、現在のから約600～670gとみられる。明治24年（1891）に160匁（600g）に統一された。『日本史大事典』（平凡社）の斤の項。
- (11) 石は律令制度で定められた体積の単位で、10斗、100升をいう。『日本史大事典』（平凡社）の石の項。
- (12) 東四柳史明・石田文一・木越祐馨・伊藤克江「文献史料編」『新修七尾市史7 七尾城編』七尾市役所 2006。
- (13) 土井忠生・森田武・長南実『邦訳 日葡辞書』岩波書店 1980。なお、日葡辞書にみられる食生活に関しては、渡辺正「邦訳日葡辞書を通してみた安土桃山時代の食生活」『全集日本の食文化』第二巻（雄山閣、1999）がある。
- (14) 菊池俊彦『図譜 江戸時代の技術（上）』恒和出版 1988。
- (15) 1998年2月の調査時で確認した操業数である。現在は減少が見込まれる。
- (16) 森田喜久男『中島町史 史料編上巻』「古代史料」石

- 川島中島町役場、1995年に拠る。森田喜久男によって、従来の発表をさらに奈良国立文化財研究所に再調査を依頼し、訂正した結果である。
- (17) 木越祐馨 「古代における七尾南湾の歴史的環境」『加能地域史』第十七号 1994年。
- (18) 中山 章 「考古資料としての古代木簡」『木簡研究』第14号 木簡学会 1992。
- (19) 註(11) 文献と同じ。
- (20) 奈良国立文化財研究所 『木器集成図録』近畿古代 1985。
- (21) 埋蔵文化財研究会 『古代の木製食器』第39回埋蔵文化財研究集会 1996。及び川畑誠「石川県内出土の木製食器・容器に関する覚書」『北陸古代土器研究』第4号 北陸古代土器研究会 1994。
- (22) 木越祐馨 『中島町史 通史編』第一章第六節「律令国家の変容」石川県中島町役場 1996年において若干ふれている。
- (23) 山本信吉・瀬戸馨 「半井家本『医心方』紙背文書について」『加能史料研究』第4号 石川史書刊行会 1989。
- (24) 進上品を受納した側の返礼であるところから、この日付は受け取った日付ではなく、当然返礼の文書の日付である。
- (25) セワタはサケを加工したものが大多数を占めるが、たとえばすでに引用した『蜷川親元日記』文明十三年六月二日条「鯖十桶・同背腸十桶」の“同”は前出の鯖のことと解したい。また近世の『寛政武鑑』に「鯖背腸」とあり、能登産のセワタはサバの加工品とみるべきである。
- (26) 日付については、(24)と同じ。
- (27) 『戦国武士と文芸の研究』第一章「能登畠山氏の文芸」桜風社、1976年。
- (28) 『日野一流系図』松岡寺蓮慶(兼玄)の第二女子の項に「女子<修理大夫(畠山)義>妾」とあり、蓮慶の年齢(享祿四年=1531年、四十九歳没)であることから、「修理大夫源義>」は畠山義総(1491~1545)とするのが妥当である。
- (29) 同氏 「中世史料」『能都町史 第三巻歴史編』三 石川県能都町役場 1982。
- (30) 遊佐統光・温井総貞(紹春)・長統連・三宅総広・平総知・伊丹総堅・遊佐宗円の年寄七人が領国支配の実権を握る。詳しくは『石川県大百科事典』(北國新聞社、1993)の「畠山七人衆」の項。
- (31) 註(5)の文献と同じ。
- (32) 盛本昌広 「室町期における食品の贈答と容器」『民具マンスリー』第41巻6号 神奈川大学常民文化研究所。
- (33) 註(7)の文献と同じ。
- (34) 桶樽研究会編 『日本および諸外国における桶・樽の歴史的総合研究』生活史研究所 1994年。
- (35) 北陸中世土器研究会編 『中世北陸の木製容器』第8回北陸中世土器研究会 1995。
- (36) 七尾市教育委員会 『七尾城跡シッケ地区遺跡発掘調査報告書』1992。
- (37) (財)石川県埋蔵文化財センター 『田鶴浜町三引遺跡Ⅰ(上層編1)』2001。
- (38) 四柳嘉章 「能登」『中世北陸の木製容器』第8回北陸中世土器研究会 1995。
- (39) (財)富山県文化振興財団埋蔵文化財調査事務所 『石名田木舟遺跡発掘調査』2002。
- (40) 岩田隆 「越前」『中世北陸の木製容器』第8回北陸中世土器研究会 1995。
- (41) 福井県立朝倉氏遺跡調査研究所 『特別史跡一乗谷朝倉氏遺跡発掘調査報告Ⅰ朝倉館跡の調査』福井県教育委員会、1979。
- (42) 佐藤圭 「福井市・一乗谷朝倉氏遺跡」『木簡研究』第22号 木簡学会 2000。福井県立朝倉氏遺跡調査研究所 『特別史跡一乗谷朝倉氏遺跡 平成11年度発掘調査環境整備事業概報(31)』2000。
- (43) 小野正敏 『戦国城下町の考古学』講談社 1997。
- (44) 註(7) 文献と同じ。
- (45) 続群書類従完成会 『群書類従』第二十二輯 1959。
- (46) 『特別史跡特別名勝 鹿苑寺(金閣寺)庭園』鹿苑寺 1997。
- (47) 中川登史宏 「正倉院収蔵の香料・香木、香葉、薬物考」『堅田 直先生古希記念論文集』真陽社、1997。