



女子栄養大学短期大学部非常勤講師
資源と環境の教育を考える会『エコが見える学校』
関東学院大学非常勤講師
三信化工株式会社

海老原誠治

えびはら せいじ

佐賀大学物理学科卒業、佐賀県立有田窯業高等学校・
常勤講師を経る。

◎政府インターネットテレビ『徳光・木佐の知りたいニッポン〜守りつなぎ広める日本の心 和食』で和食器の給食、出前授業の様子が放送されています。

きた まえ ぶね 北前船が紡ぐ、食の文化 (2)

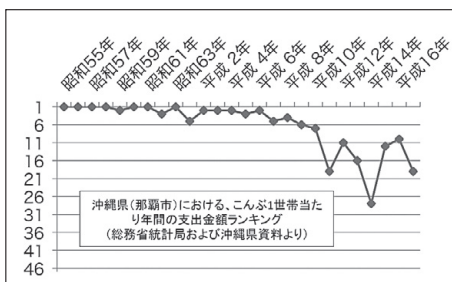
さて小学校3年生の社会科では、旧学習指導要領「古くから残る暮らしにかかわる道具」から、新学習指導要領「市の様子の変り変わり」として、主な道路やその経路など、交通の広がりへ着目し、「人々の生活の様子を捉え、それらの変化を考え」ることが示されています。地域が限定されますが、海に面する市町村では、交通による生活の変化を切り口として、可能性を広げられないか期待しています。

不自然?な、昆布

小学校家庭科の新指導要領解説では、グローバル化に対応し、日本の伝統的な生活について扱うとしています。また【和食】という単語にも触れ、「だし」を基本とし、その材料としては「煮干しや昆布、かつお節など様々な材料」が挙げられています。

さてここで、なぜ昆布を代表事例として

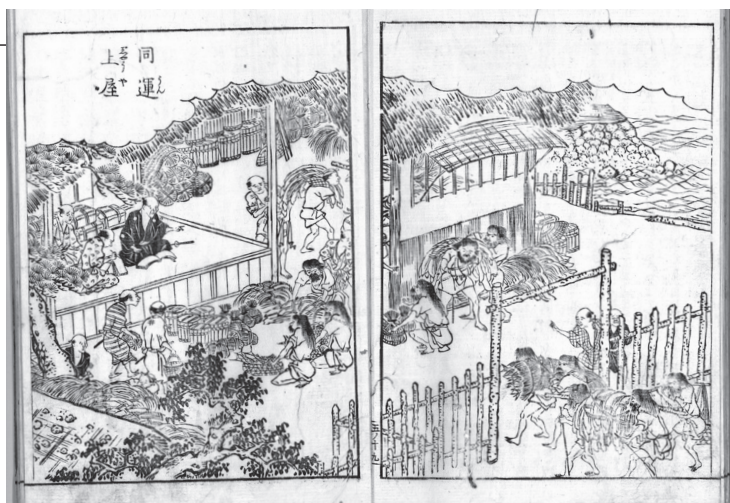
図 沖縄県の昆布の支出額順位



挙げることができるのでしょうか？ 確かにだしや昆布巻きなど、昆布は広く日本中で使われています。特に沖縄では、昭和においての消費額がほぼナンバー1（上図）、南端まで浸透しているのがわかります。

でもよくよく考えれば疑問が残ります。古くより昆布は北海道（蝦夷地）で多く採れ、各種の古書や記録でも確認でき、現代においても全国の漁獲量の94%以上（H30年 農林水産統計）を占めます。しかし同時に、日本中の誰もが、すぐに行ける距離でもなく、江戸時代ならなおさらです。な





▲山海名産図絵、寛政11(1799)年、当時の物流の窓口である「運上屋」の図。説明には「蝦夷の産は・鹿の皮 鱈 鮭 昆布 鮑 鱧 ニシン 数の子 等なり」とある。

ぜ北端の産物が、日本で伝統的といえるほど、【古く】から【広く】広がったのでしょうか？ ここで重要な働きをするのが「北前船」(前号参照)です。

昆布ロード

実は昆布、単にだし以外にも漢方薬として高い需要がありました。ここに目を付けて手を組んだのが、薩摩藩と、薬売りで有名な富山藩。

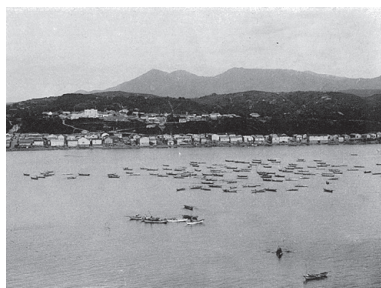
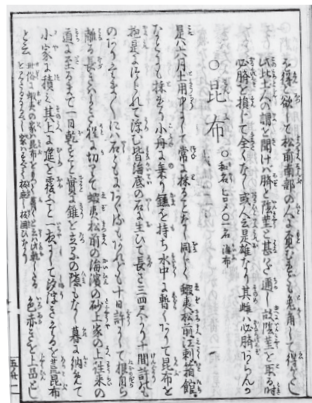
江戸時代の後期には、富山～薩摩～琉球(沖縄)を經由し、多くの昆布が漢方薬として清(当時の中国)へ輸出され、大きな利益を上げたといえます(Webサイト「ミツカン 水の文化センター」より)。昆布

ロードと呼ばれますが、この時、活躍したのが北前船で、経由した沖縄に昆布の食文化をも運んだのでした。

当たり前になった「流通」

よく日本は「南北に広がるため食材が豊かである」という記述を見ますが、それが可能になった理由に、海路の役割は決して小さくありません。そもそも列島として考えると、トンネル・橋でつながる前の時代では、陸路の限界は当然ありました。このように、流通に恵まれ過ぎて当たり前になってしまった「食の豊かさ」、島国・地形・風土・流通の視点で掘り起こすと、もっと多くの事例があるかもしれません。

▼山海名産図絵、寛政11(1799)年、「昆布」「蝦夷」「小舟に乗り鰯(かま)を持ち水中に暫くありて、昆布を抱(かかえ)是(これ)につられて浮む」など読める。



▲江差(北海道)における昆布収集船(大正～昭和初期)

▶日本国尽(ニホン クニズクシ) 巻4/瓜生寅著、明治7(1874)年(明治時代の教科書より)

