編集委員インタビュー

珍味メーカー「伍魚福」社長　山中　勧さん(60)に聞く

イカナゴのくぎ煮を炊くようになったのはいつから？

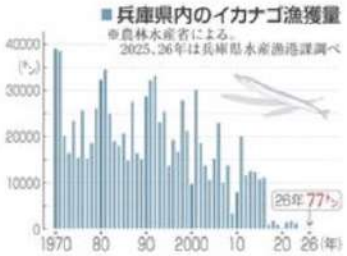
春先に住宅街を歩いても、あのしょうゆと砂糖の甘い香りが漂ってこなくなった。瀬戸内海にすむイカナゴがめっきり減り、家庭で「くぎ煮」を炊く沿岸地域の食文化が危機にひんしている。くぎ煮はいつごろから食べられてきたのだろう。それを知る上で手がかりとなる文献を、古くからくぎ煮づくりが盛んな神戸市長田区の珍味メーカー、伍魚福社長の山中勧さん(60)が見つけた。この保存食はどのような流れでふるさとの味となり、海の異変はわたしたちに何を訴えかけているのか。ライフワークとして、くぎ煮の歴史を調べている山中さんとともに考えた。

（長尾亮太）

イカナゴのくぎ煮の歴史に関する新たな文献が見つかったとうかがいました。

「1914（大正3）年に発行された『大日本水産暦』という資料集です。うちの先祖の情報を探していたら国会図書館デジタルコレクションが役立つと聞きまして。試しにくぎ煮について検索してみたところ、ヒットしました」

「イカナゴの旬は2～3月で、食べ方としては『酢物』とともに『釘煮』が記されていました。これまでに把握した最も古い文献は、1935（昭和10）年発行の料理本『滋味風土記』だったので、21年さかのぼることができました。地元のお年寄りから『大正時代にはすでに炊いていた』と聞いたことがありましたが、その証言が裏付けられました。監修者の数十年にわたる研究に基づく記述なので、明治時代には食べられていたと考えています」



神戸市長田区

くぎ煮発祥の地を巡り、神戸市内の垂水と長田の間で論争があったと聞きました。資料から何か分かりましたか。

「『滋味風土記』では、神戸の料理人が『釘煮（くぎ煮）』を手に入れたければ兵庫の駒ケ林の漁業組合（今の神戸市長田区）か、明石の垂水魚市場（今の垂水区）へ頼めば送ってくれる』と記しています。これまで発祥の地は垂水というのが定説でしたが、長田も垂水と同じくらい歴史があることが分かりました。そこで、記述をもとに長田の方たちの了解を得て、駒林神社の鳥居前に発祥の地の石碑を建てさせてもらいました。『伍魚福さんの宣伝ちゃうよな』と念を押されましたが」

112年前の文献で記述確認／知恵出し合い魚食文化守りたい

「魚をしょうゆと砂糖で炊くのは一般の煮魚と同じです。イカナゴがとれる地域では、砂糖の普及にともなって自然と作るようになったのではないでしょうか。発祥の地を明石の人は明石、淡路の人は淡路、姫路の人は姫路と言うのもうなずけます」

そんな歴史あるくぎ煮の商標権を伍魚福さんが持っていると聞き、驚きました。

「あくまでも商標を預からせていただいているだけです。1970年代の初めに国鉄三ノ宮駅のキヨスク（売店）から『神戸らしいお土産を扱いたい』と言われまして。鮮魚店での量り売りが一般的だったくぎ煮を包装し、お土産として駅や空港で売り出しました。引き合いが増えると他社も商品化したのですが、もし他社に商標を押さえられたら『くぎ煮』として販売できなくなる恐れがあります。そこで特許庁に申請したところ取れてしまったんです。87年のことです。『昔からみんなが使う名称なのでだめ』と言われたら、他社も同じように取れないので、それはそれでよかったのですが。伍魚福のほかはくぎ煮の名称を使えないかって？　そんなことを言ったら、長田のまちを歩けなくなります」

イカナゴはいろんなかたちで、人びとの役に立ってきたようですね。

「18世紀初めの『和漢三才図会』によると、煎って油を取り、行灯の燃料として用いました。また畑の肥やしにも使ったほか、後の時代には養殖魚の餌にしました。食用として消費しきれないほど、たくさんとれたのです。そこで鮮魚としての需要を拡大しようと、くぎ煮の炊き方講習会が始まりました。神戸市漁業協同組合の婦人部は、遅くとも1980年ごろには催していたようですが、くぎ煮を炊く文化が一般家庭に定着したのは、実はそれほど昔ではありません。90年ごろになって中央卸売市場の一次部による取り扱いが始まり、イカナゴが一般の商店に乗りました。（時代とともに）魚の消費がこんなに広がった事例は全国でも珍しいようです。95年の阪神・淡路大震災でボランティアにお礼としてくぎ煮を渡し、全国に広まったことはよく知られています」

イカナゴの漁獲量は1万～3万トン台から数十トンまで落ち込み、なかなか回復しません。

「客庭の味を味わう『くぎ煮コンテスト』は昨年、申し込んだ人がイカナゴを入手できなかったので中止しました。今年は申し込みの受け付けをしませんでした。一方で、くぎ煮への思いを川柳や俳句、短歌、エッセー、詩に込める『くぎ煮文学賞』には今年も3406作品が集まりました。全国にいる漁師出身者のほか、親戚や義理のお母さんからもらったという人からの応募が多いですね。みなさんの思い入れに接すると、くぎ煮は食文化なのだとあらためて感じます」

「イカナゴのほかにも、うちで扱う海産物ではスルメイカやベニザケもとれにくくなっています。人間も自然の一部でしかなく、人間の力が及ばないところがあるでしょう。それでもみなさんで知恵を出し合いながら、水産資源や魚食文化を守っていくしかない。これからもお客さんと向き合い、今あるものでもっと喜んでもらえるよう、商品開発をやり続けます」

宣伝にならない程度に、メーカーとしての伍魚福の特色を教えてください。

「自社で工場を持たず、全国にある約200社の協力工場にうちのレシピとデザインで加工食品をつくってもらい、スーパーやコンビニ、土産物店、酒店に納めています。自前の工場があるところと同じことをしていては存在する意味がないので、いかに違うことをできるかが肝です。パートさんを含む約90人の従業員に毎月一つ以上、商品のアイデアを出してもらうことをノルマにしています。いったん審査に落ちたアイデアの敗者復活イベントも催し、そこからもヒット商品が出ました。若者や中高年、1人暮らし、多世代で暮らす人…。いろんな立場で普段からアンテナを張ってネタを探し、みなさんに持ち寄ってもらうことで、アイデアの幅がぐっと広がります。神戸で一番おもしろい会社を目指していきますよ」

やまなか・かん　1966年神戸市兵庫区生まれ。長田高校を経て慶応大法学部卒。伊藤忠商事で法務、アパレル部門に勤務した。阪神・淡路大震災を受けて家業の伍魚福に入り、2006年から現職。