

# 婚姻・産育儀礼における祝い魚

——東浦町前日高家文書を中心に——

小早川 道 子

はじめに

儀礼・行事における贈答や食膳に、古来から魚は欠かせないものであった。現在はマダイがそうしたいわゆるハレの魚として一般的になっているが、かつては地域・時代により、様々な魚が利用され、現代においてもその習俗は一部に残存している。以前、拙稿「西三河平野部の「祭り魚」 ポラの地位と利用の変化について」では、愛知県西三河平野部で昭和四十年頃まで、秋祭りの魚としてボラが多く利用されていた事例を紹介した「小早川 二〇二五」。この際、文献資料等から、他の儀礼や行事においてもボラが選択的に利用さ

れていた点について指摘したが、その他の魚種については触れることができなかった。本稿では、近世から近代にかけての婚姻・産育儀礼において、どのような魚が贈答や祝い膳に利用されていたのかを、史料の分析から明らかにしていきたい。

史料について

本稿では主に東浦町郷土資料館所蔵の「前日高家文書」と「日高家文書」中の史料を分析対象とする。前日高家と日高家は、愛知県知多郡東浦町緒川の素封家で、日高家が本家、前日高家が分家の関係になる。前日高家は日高家より弘化二年（一八四五）に分家し、日高家の前に屋敷を構えたことから「前日高」と通称されるようになったという。前日高家二

代の日高宗兵衛は、明治二十一年から二十四年まで緒川村村長を務めており、三代の度は緒川区長、東浦村村会議員なども歴任している「東浦町誌編纂委員会 一九六八 二二〇」

二二一」。両家の文書、特に前日高家文書には、幕末から大正期の祝儀帳類が多く残されており、当時の贈答や祝宴の献立が判明する。本稿ではそのうち主に婚姻・産育儀礼において贈答された魚と、その際の祝宴に登場する魚について取り上げる。また、前日高家文書のうち、歳暮・中元の記録についても、比較対象として扱うこととする。

愛知県知多郡東浦町緒川は、知多半島基部の東側に位置し、尾張国と三河国の境界となる境川の最下流部に接する。昭和二十八年（一九五三）の十三号台風後に埋立てられるまでは、緒川湊と呼ばれる入江があり、江戸時代には米や酒、大正時代には丘陵地から産する磨き砂が積み出された。主な生業は農業であり、農閑期には半田などの醸造業に従事する者も多かったという「愛知県史編さん委員会 二〇一一 五三」。

## 一 祝儀として贈られた魚

### (一) 出産時

今回対象とした史料のうち、出産に関わるものは嘉永三年（一八五〇）から大正四年（一九一五）までの一四点であった。ここでは表題に「出産見舞」等とあるもののほか、「御産着」とある産着祝いと思われるものも含めることとする。

これらの史料には、祝儀として贈られた物品と、贈り主の名前が記録されている。ここから魚介類のみを抜粋し、件数をまとめたのが表1である。特に多く登場するのは、スズキ（セイゴ・マダカ<sup>1</sup>）とボラ（イナ<sup>2</sup>）であり、その数量は突出している。このことから、出産祝いに贈る魚として、当時はスズキまたはボラが明らかに指向されていたとみてよいだろう。その理由としては、両者ともに成長段階階名を持つ「出世魚」である、という点が特に意識されたものと考えられる。

史料に記載された名称をみると、スズキについては「スズキ」とあるのは二例のみで、あとは「マダカ」または「セイゴ」である。史料ではマダカに「真高」の字をあてることも多い

ことから、縁起のよい名称ということも、贈答に指向されたと思われる。

ボラについては二〇センチ程度の幼魚であるイナが多いが、「鰯(鰯)よりも「名吉」「なよし」と書かれることが多い。ナヨシは『日本方言大辞典』では尾州・勢州・肥前・愛知県・名古屋市・三重県志摩郡の方言でボラの幼魚、つまりイナのこととしているが、『総合日本民俗語彙』では「鰯のこと」とある[民俗学研究所 一九七〇]。伊勢・志摩地方では成魚のボラをさして、名吉の音読みで「ミヨージチ(ミヨーキチ)」と呼んでいる。今回の対象史料でもイナとナヨシが同時に登場することから、ナヨシはイナよりも成長した段階か、成魚のボラと考えられる。「大なよし」と記載される史料もあり、これは成魚もしくは特に大きなボラ(トド)のことであるうか。ナヨシはボラの古名でもあり、「名吉」という漢字をあてることから、「真高」同様に嘉名の魚として、贈答にふさわしい魚とされていたのだろう。特にボラは、幕末から大正初期までの期間を通じてほとんどの史料に記載が出来ることから、マダカよりも強く指向されていたとみることが出来るだろう。

スズキ、ボラの次に多いのはカレイとタイ(小鯛)、イカだが、イカは明治七年(一八七四)の史料のみに登場するので、何らかの特殊事情の可能性がある。その次に複数回登場するのはアイナメ、コチ、ワガである。この地域ではワガは主にメバルをさすと思われる。いずれも伊勢湾・三河湾の沿岸部で漁獲される魚である。カレイ、タイ、アイナメは高級魚ということで、祝いの魚として贈られたものであるうか。魚の価値観については、東浦町の南隣になる半田市の梶川家文書中に、尾張藩御用の魚について左記のような記載がある[半田市史編さん委員会 一九九一 六三三]。

丑三月十四日御花見二付

一 式貫三百五拾文 尺式寸

鯛壹枚

一 四百五拾文 尺

鰯壹枚

一 六百八拾文 尺式寸

名吉壹本

一 四百三拾文 八寸



鮎並式本

一百三拾文

しら魚式合

五品上肴之分

四貫 四拾文

この「丑」年は天保十二年（一八四一）と推測され、前日高家文書より少し前になるが、鯛とカレイ、名吉（ボラ）、鮎並（アイナメ）、白魚の五品が「上肴之分」とされている。このことからカレイや鯛、アイナメは、スズキやボラの「出世魚」という理由とは別に、贈答にふさわしい高級魚として贈られたとみることができるだろう。また、この「上肴」に「名吉」が含まれていることから、当時はボラの価値が高かったこともわかる。ボラは高級魚であり出世魚ということで、成長儀礼の贈答にもっとも指向されたものだろう。

登場回数のない魚種のうちで注目されるのは、明治三十二年（一八九九）の出産見舞でコノシロが一例みられることである。コノシロは「鱈」とも書き、西日本では祭礼にコノシロの姿寿司が欠かせないものになっているところも多い<sup>3)</sup>。

しかし人生儀礼に際しては「児の代」などといって、子供が

死んだ時に一緒に埋葬する事例もあり<sup>4)</sup>、あまり縁起のよい魚とはいえない。ただしコノシロも成長段階階名をもつ魚であり<sup>5)</sup>、出世魚として産育儀礼に利用された可能性がある。またコノシロの成魚は二〇センチほどになり、イナと同じくらいの大さきとなる。コノシロは三河湾で当時多く漁獲された魚であり、入手しやすく、また適当な大きさの魚であったことから贈られたものだろうか。

コイは古くから神饌や祝儀の魚とされてきた魚だが、対象史料のうちでは明治二十九年（一八九六）の一例のみ、という点にも留意したい。コイを煮付けにして産婦に食べさせると乳がよく出る、という伝承は、愛知県全域で多く聞かれるが、出産祝いとして贈られるものではなく、自家で用意するのが普通だったようである。緒川は衣浦湾の最奥部に繋がることから、コイよりも海魚の方が入手しやすかった、という事情も関係するのかもしれない。

## （二）成長儀礼

成長儀礼に関する史料で祝儀受納の記録があるものは、初節供と思われる二点と、髪置の一点の計三点である（表2）。

表2 成長儀礼で贈られた魚

No	史料名	年	月	日	分類
1	菖蒲祝賀・破魔弓祝賀帳（前日高家3 8 20）	1850	1		スズキ
2	髪置赤飯弘覚帳（前日高家3 8 14）	1878	11	15	マダカ
3	端午祝儀請納記（前日高家3 8 6）	1884	5	5	ボラ
			端午		イナ
					アイナメ
			1		クロダイ
					カレイ
					コチ
			2		イカ
					カキ

ここでもスズキ（マダカ）とボラ（イナ）がそれぞれ合計三例となっており、出世魚という点が意識されているものと考えられる。しかしアイナメやクロダイ、カレイ、コチといった魚も贈られており、必ずしも出世魚と決まっていたわけではないようである。ここではこれらの魚種が、祝儀にふさわしい魚として贈られていたことに留意しておきたい。アイナメやカレイは、高級魚ということで選択されたものであろう。嘉永三年（一八五〇）の菖蒲祝の際に、イカが贈られた事例が圧倒的に多いが、この理由は不明である。初節供や髪置に際しては、祝い膳の献立に特徴的な魚の利用があり、この点については後述する。

### （三）婚礼

婚礼については、祝儀受納の記録が二点のみであり（表3）これだけで断定することはできない。しかし、もっとも魚種が豊富な弘化二年（一八四五）の「婚姻祝儀」で複数人からイナが贈られていることから、やはり祝儀の魚としてふさわしい魚という認識があったのではないだろうか。明治七年（一八七四）の「婚姻御祝儀記簿」で贈られた魚はイナ二例のみであることから、意識的に選択されている可能性は高いだろう。弘化二年の史料に戻ると、ワガは「黒ワガ」とあることから、おそらくクロメバルと思われる。タイヤエビ、アワビは婚礼の祝儀を意識したものであると思われるが、ワガ、ク

表3 婚姻祝儀として贈られた魚

No	史料名	年	月	日	イナ	タイ	ワガ	クジメ	タコ	エビ	アワビ
1	家福井婚姻祝儀請納帳 (前日高家395)	1845	11	17	5	1	1	1	3	1	1
2	婚姻御祝儀記簿 (前日高家393)	1874	4	5	2						

ジメ、タコについては、何らかの選択理由があったのだろうか。愛知県において、メバルやクジメ、タコが儀礼や行事で意識的に選択される事例は今のところ見つけられず、今後の課題としたい。

また、表3の明治七年(一八七四)「婚姻御祝儀記簿」には、次のような買物記録がある。

- 一 上板 貳枚
- 一 並板 八枚
- 一 目巻 拾本
- 一 末廣 貳本半
- 一 ツミ入 五合

- 一 中竹輪 三本
- 一 並竹輪 拾貳本
- 一 いか 見合
- 一 ちんみ 五升
- 一 名吉 七本
- 一 青さより 見合
- 一 めしろ "
- 一 ます "
- 一 目こち 味噌吸もの
- 一 角半べん 十七
- 一 並半べん 六十二
- 一 さし身

一 むきみ 貳升  
 一味噌吸もの 見合

汐

一 焼魚  
 一 小鳥 五羽  
 一 鯛 壹枚  
 一 玉子 三十

これらは次項で触れる祝い膳のための買物とみられる。ここで登場する魚のうち、魚種が分かるものは「いか」「名吉」「青さより」「めしる」「ます」「目こち」「鯛」であるが、ここでは「名吉」つまりボラが七本と、数量では突出している。鯛は婚礼の際に大皿で出したものと思われ、この中ではもっとも格の高い魚の扱いである。次いで婚礼という祝いの場面を意識して選択されているのは「名吉」であろう。このボラ七本は、次項で詳述するが、おそらく祝い膳の献立のうち「焼物」に使われたものと推測される。この他の魚は数量も少なく、料理の一部としての利用と思われる。

## 二 祝い膳の魚

ここまで、祝儀として贈られた魚についてみてきたが、次に儀礼の際の食膳（祝い膳）に登場する魚を取り上げたい。

まず出産については、妊娠五ヶ月もしくは七ヶ月で腹帯を締めて祝う「帯祝い」という儀礼がある。前日高家文書には一点、明治九年（一八七六）旧九月の「帯祝弘人別記誌」

（3 8 11）が残されていた。ここに「当日献立」として以下のような献立が記されている。

「御酒 貳ツ井（酢蓮細・扇草有 煮）、皿（いな塩焼）、井（有 煮人参・木）、吸物（魚）、皿（ふし柿）  
 「御膳之部 皿（いな煮付）、めし、かし椀（長芋・せいじ）」<sup>(6)</sup>

イナは塩焼と煮付で出されており、菓子椀としてセイゴも登場する。おそらくイナは一人一尾ずつ出されたと思われる。帯祝いの儀礼の魚として意識的に選択されたものだろう。セイゴもイナとともに出世魚であることから、あえて選ばれた可能性がある。



出産後の儀礼としては、表1の2「御産着御見舞請納帳」

(安政四年・一八五七)に、七夜祝の献立が記されている。

内容は「一御酒、一三ツ井(数の子・田作・もづく)、一吸物(とろゝいも)、一大平(里いも・人じん・こぼう・竹わ・つとどぶふ)、皿 すあへ、汁(海老・とつふ・大こん)、千代久(白あへ・かき)、坪(里いも・にんじん・こぼう・竹わ・つとどぶふ)、豆飯、平(さといも・牛房・さかな)、家喜物(いな)」となっている。このような祝い膳において特定の魚が選択される場合は、献立の主役ともいえる焼物(家喜物)にそれが表れてくると考えられる。同じく表1の5「出産受納記」(明治十年・一八七七)にも、七夜の内祝いの献立が記録されており、「大皿 しおやき大なよし」とある。出産後の七夜祝いには、イナもしくはボラが意識的に選択されていたとみてよいだろう。

成長儀礼では、髪置の記録に献立が多く残されている。髪置は数え三歳の祝いで、この地域では当時、赤飯を配って宴席を設けたようである。嘉永五年(一八五二)の「髪置諸入用記」(前日高家文書3 8 17)は、前日高家初代利作の長男の髪置祝儀入用等を記録したもので、赤飯を配った家数が

九八軒という盛大なものであった。この時の献立は「一御酒一鉢(数の子・田作)、一硯ぶた(小板・なすひ・花海老・木くらけ・九年母)、一三ツ井(なまし子・志ぐれ・志たし)、一皿鉢(かれい)、大平(椎茸・里いも・人じん・小板・くわひ)、一皿鉢(塩焼いな)、一皿鉢(作り身伊名田・ちしや)、壺(竹わ・れん根・人しん・椎茸・里芋)、汁(かき・とつふ・かぶ)、猪口(志ぐれ)、皿(大こん・にんじん・たつくり)、飯、平(菓子)、家喜物(いな六拾本)、家喜もの(たなご四拾七本)」となっている。この時は皿鉢にカレイ、塩焼のイナ、イナダの刺身、焼物(家喜物)にイナとタナゴが使われている。このタナゴは淡水魚ではなく、イナと同程度の大きさ(二五センチ程度)になるウミタナゴまたはアカタナゴと推測される。ウミタナゴは卵胎生で、「東北地方では産婦の食料として珍重する」とのことから、産育儀礼に利用されるのも不思議ではない。ただし「島根県では逆児を持つた魚であるとして妊婦に食せしめるを嫌ふ」という逆の事例もある「田中・阿部 一九五五 一四一」。この嘉永五年の髪置では、おそらくイナが儀礼の魚として意識されたものであるが、一〇〇軒分近い需要に調達がかなわず、次にふさ

わしい魚としてウミタナゴがあてられたとすれば、非常に興味深い史料である。

安政六年（一八五九）「鬢置赤飯弘覚帳」は、初代利作の第二子（長女）の鬢置祝いの記録である。この時に赤飯を配った先は四九名で、長男の時の半分なのは、女兒ということからだろうか。この史料には祝儀受納の記録もあるが、大半は半紙と反物類であり、魚を贈った例はなかった。これも嫡男と女兒で差がつけられていたものかもしれない。献立も以下のとおりで、長男の時よりは簡素である。

「二三ツ井（数の子・田作・しぐれ）、一大平（椎茸・長いも・にんじん・竹輪・麩）、一皿鉢（塩焼いな）、皿（大こん・にんじん・田作）、汁（とふ・な）、猪口（シグレ）、坪（里いも・れんこん・赤飯・志ぬ竹・にんじん・竹輪）、家喜物（いな）、御菓子 式ツ盛、メ拾五人前 吾人二付式折ツ、」

献立の内容からみると、魚種が記載されているのはイナのみであり、この後に続く買物覚らしき部分でも「一四百文いな 式拾本」と「三拾六文 いわし」だけである。「メ拾五人前」とあるので、饗応も嫡男と比べるとかなり簡素だったことがわかる。しかし兄妹いずれも焼物にイナが使われており、やはり鬢置の祝い膳にはイナが欠かせないもの、という意識があったと考えられる。前日高家二代宗兵衛の長女の鬢置の記録も残っているが、献立はなく「祝儀受納記」のみである。これを見ると、カレイやスズキ、「名よし」、イナが贈られている。カレイは高級魚として、スズキやボラは出世魚として選択されたとみてよいだろう。

婚姻儀礼については、前項で紹介した明治七年（一八七四）「婚姻御祝儀記簿」に献立と買物覚が記されている。大変盛大な婚礼で、紙幅の都合上すべてを紹介することは省くが、座附の鉢魚としてタイの煮付け、その後の鉢にマスの味噌汐焼とある。次の「膳部」には「家喜物」とあるものの、魚種は記されていない。「次部」も鉢の内容の記載が少なく、使われた魚がはっきりしないが、買物覚には前述したように「名吉」が多く記載されている。おそらく婚礼においては、祝い魚としてタイが指向され、産育儀礼ほどには出世魚が意識されていない。しかし「名吉」が購入した魚の数量として突出することから、嘉名の魚として婚礼の膳にふさわしいとされていた可能性があるだろう。

## 二 「祝儀の魚」意識

史料からは、出世魚であるボラやスズキ、いわゆる高級魚であるタイやカレイなどが、祝儀の場にふさわしい魚として選択されていたことが見えてきた。これらの魚が「祝儀の魚」である、という意識は、現代まで継承されているのだろうか。

伊勢湾沿岸では、子供のお七夜やお食い初めにボラ（イナ）をつける、という事例が散見される。例えば三重県伊勢市大湊町では、お七夜の膳に「焼いた鱈」がつき、「産婆と子供の膳には別に生の大きなボラを添えた」という「伊勢市二〇〇七 二四五」。東浦町に近い愛知県東海市では、お七夜に「産婦に」セイロを食べると、乳の出がよくなるというわれ、ボラなどの出世魚とともによく食べさせた「東海市史編さん委員会 一九九〇 一一二四」、生後百日目のお食い初めでは「祝う子の膳には赤飯に焼魚、吸物などをおく。焼魚には生長するに従って名が代わる鰯、鱈、鰯の類で、世にいう出世魚が用いられるのが習わしである」「東海市史編さん委員会 一九八二 一六二」といい、「出世魚」という点

が産育儀礼において重要視されていることがわかる。聞き取り調査でも、愛知県知多郡武豊町で昭和四十年代後半に、出産後にはボラを食べさせるものだ、ということ、産婦にボラを買ってきたという話があった。この時のボラは刺身で食べていたという。

婚礼の際にも、同郡阿久比町では、祝言の宴会の終わりに「おのぼりの魚」といって大きな魚（イナかマダカ）を出した。これは蒸した汁と醤油で味付けし、一人前ずつ盛って配ったものという「阿久比町誌編さん委員会 一九九五 二四三」。祝言の膳にはタイが普通だが、最後にイナやマダカを出すという点から、これらが祝儀にふさわしい魚として認知されていたということがわかる。渥美半島の田原市白谷でも同様の風習があり、「オツモリザカナ」といって「尺五寸くらい」の大きな魚を煮て、大皿で出していた。「鯛がよいが、カレイやマダカもあった」という「愛知県史編さん委員会 二〇一一 二〇四〇」。この事例では、出世魚という観点よりも、大きさと高級魚という「格」が重要視されているようである。前述したお食い初めについても、愛知県蒲郡市では「白身の魚」というだけで、特に出世魚を選んだわけではなかったよ

うである「蒲都市史編さん事業実行委員会 二〇〇六 七四二」。「出世魚」という意識は、伊勢湾周辺でも東へ行くにつれて薄くなる傾向があるようで、蒲都市や田原市などの東三河地方や浜名湖西岸あたりになると、ボラやスズキが成長段階で名前が変わる出世魚であることは知っているが、だからといって縁起が良いなど意識することはあまりない、と語る人も多い。「出世魚」という意識が薄い地域では、儀礼の際の魚種が限定されず、さまざまな魚が使われることになるだろう。その場合は、魚の「格」と儀礼にふさわしい形や大きさが、選択基準として重要になると考えられる。

#### 四 他の儀礼との違い

これまで検討してきた人生儀礼に関する魚との比較として、中元・歳暮で贈答された魚について、前日高家文書中の史料をみていきたい。

当該史料は、表紙に「明治三十八年乙巳十二月 歳暮祝儀 覚帳」とあるが、明治二十年頃から三十八年までの中元と歳暮の際の贈答を記録した帳簿を合冊したものである（前日高

家文書3<sup>16</sup>）。下の方は固着しており、確認できたのは明治二十一年以降であった。帳簿は縦三段に野線が入り、「納部」「遣部」と相手先の名前が記されている。つまり「納部」は相手先から受け取ったもの、「遣部」は前日高家から贈ったもの、ということになる。この史料から「納部」のうち魚を贈られた事例の件数を集計したものが、表4・5である。まず表4の中元と表5の歳暮を比較すると、中元で魚を贈答する事例は少なく、歳暮は非常に多いことがわかる。そして歳暮では「イナ」「ニオ」「なよし」などと表記されるボラが、圧倒的多数を占めていた。当時は歳暮の贈答の魚として、ボラが一般的であったということになる。その次に「セイ」「マダカ」とあるスズキ系、ワガ（メバルか）、カレイ、サケ、タイ、ヒラメが続く。ここに挙がる魚はおおむね、贈答に適した「格」を持つ魚と認識されていたとみてよいだろう。それにしてもボラ系への集中は著しいが、その理由は今のところ不明である。中元ではボラとタイが合計五例で同数、次にコチという、歳暮とはまったく異なる様相となっている。つまりボラは一般的な贈答に適した魚、というより、「歳暮の魚」として定着していたということだろうか。しかし漁業者

計	38	37	36	35	34	33	32	31	30	29	28	27	26	25	24	23	22	魚種
5	2								1		1							イナ
	1												1					小イナ
	0																	中イナ
	0																	大イナ
	2				1					1								二オ
	0																	大二オ
	0																	なよし
	0																	小なよし
	0																	中なよし
2	2															2		大なよし
	0																	セイゴ
0	0																	マダカ
	0																	ワガ
	0																	大ワガ
5	0																	赤ワガ
	0																	鯛
	0																	小鯛
	1					1												中鯛
	1													1				大鯛
	2															1	1	黒鯛
	0																	小黒鯛
1	1								1									赤鯛
	0																	紅鯛
	0																	カレイ
1	1												1					小カレイ
	0																	大カレイ
0																		カナガシラ
0																		クジメ
4	2													1	1			コチ
	1														1			小コチ
	1														1			中コチ
0	0																	鮭
	0																	大鮭
	0																	中鮭
1	1																1	ヒラメ
	0																	小ヒラメ
	0																	大ヒラメ
2	1								1									サバ
	1													1				汐サバ
0	0																	フナ
	0																	大フナ
1	1				1													鯉
	0																	大鯉
0																		ナマス
1																1		ウナギ

表4 中元に贈られた魚（「歳暮祝儀覚帳」より）



によれば、伊勢湾内のボラの漁期は春から晩秋であり、最盛期は夏から秋であるという。スズキも夏の魚である。中元の時期は、ボラやスズキは多く手に入るはずだが、暑い時期ということで魚の贈答は避けられたとも推測される。歳暮の時期、回遊魚であるボラはそろそろ伊勢湾内からは姿を消す頃だが、鳥羽・志摩地方ではまだ漁期であり、鳥羽から船で名古屋の市場への流通があつたことから、購入することはできたのだらう。また塩ボラなどの加工品であつた可能性もある。こうした儀礼や行事の贈答に選択される魚を比較検討することで、特定の魚種に対する民俗的な認識が浮かび上がってくるのではないかと考える。

##### 五 『愛知県統計書』による漁獲量と価格

前項で歳暮の受納をまとめた表5について、もっとも多いボラの数量の経年変化をみると、時代が下るにつれて減少する傾向が読み取れる(図1)。三までで見た祝儀帳においても同様の傾向があり、明治中期頃までは魚の贈答が盛んに行われたが、明治末〜大正期にかけて次第に減っていく傾向が

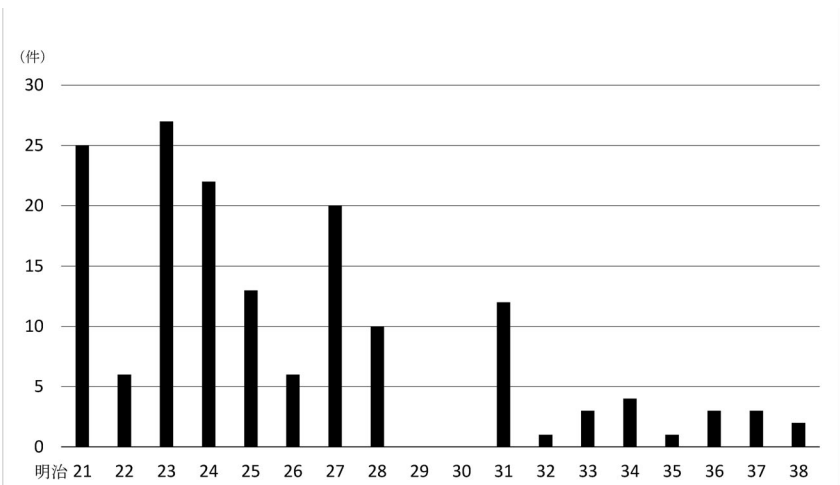


図1 歳暮におけるボラの事例数変化(「歳暮祝儀受納帳」より)

表6 漁獲高順位（『愛知県統計書』より、肥料藻を除く）

順位	一八九四 (M27)	一八九五 (M28)	一八九六 (M29)	一八九七 (M30)	一八九八 (M31)	一八九九 (M32)	一九〇二 (M35)	一九〇四 (M37)	一九〇五 (M38)	一九〇六 (M39)
1	イワシ	イワシ	イワシ	イワシ	イワシ	イワシ	イワシ	マイワシ	マイワシ	マイワシ
2	イカ	イカ	ボラ	鯛	ボラ	エビ	トリガイ	ボラ	背黒鯛(ヒシコ)	背黒鯛(ヒシコ)
3	エビ	ボラ	エビ	ボラ	イカ	アサリ	シジミ	王余魚	ボラ	王余魚
4	ハマグリ	アサリ	イカ	エビ	エビ	イカ	アサリ	背黒鯛(ヒシコ)	王余魚	トリガイ
5	鯛	牡蠣	コノシロ	エソ	コノシロ	ボラ	ボラ	アサリ	シジミ	ボラ
6	サバ	アナゴ	カレイ	サバ	鯛	シャコ	シ、ピ介	シジミ	アサリ	シジミ
7	サメ	灰介	鯛	イカ	シャコ	よらめ	王余魚	シャコ	ハマグリ	ハゼ
8	ナマコ	ハマグリ	タコ	コノシロ	藻魚	鯛	シャコ	エビ	エビ	アサリ
9	牡蠣	エソ	アサリ	蟹	エソ	コノシロ	鯛	ハマグリ	カレイ	ハマグリ
10	ウナギ	鯛	黒鯛	アサリ	サバ	ウナギ	蛸(赤貝)	カレイ	ハゼ	シャコ

みられる。「歳暮祝儀受納帳」では、魚の代わりに例えば明治三十八年の歳暮では「ビスケット」、同年の中元では「兜麦酒」（カフトビール）など、新しい品目が登場してくる。

時代の変化で、目新しいものが贈答に利用されるようになっていったということだろう。しかし魚の贈答の変化の理由は、それだけではない。魚は当然、年によって漁獲量に変動があり、それは価格にも直結する。ここでは、『愛知県統計書』を

利用して、漁獲量や価格と、ハレの場で利用される魚種との関連性を検証してみたい。

表6は『愛知県統計書』に収載された明治二十七～三十九年の魚種別漁獲高のうち、上位一〇位までを抜粋したものである。<sup>7)</sup>このうち前日高家文書に登場した魚は、ボラ、タイ、イカ、コノシロ、カレイなどである。漁獲量が多いということとは、入手も比較的容易であった可能性が高い。しかし豊富



表7 貫あたり価格順位（『愛知県統計書』より）

順位	一八九四 (M27)	一八九五 (M28)	一八九六 (M29)	一八九七 (M30)	一八九八 (M31)	一八九九 (M32)	一九〇二 (M35)	一九〇四 (M37)	一九〇五 (M38)	一九〇六 (M39)
1	マス	マス	マス	マス	マス	ブリ	スツポン	アユ	スツポン	スツポン
2	ウナギ	サヨリ	ウナギ	ウナギ	シラウオ	アユ	鱈残魚	スツポン	サメ	オコゼ
3	マグロ	ウナギ	アユ	アユ	ウナギ	ウナギ	マス	シラウオ	アユ	アユ
4	鯛	アユ	エイ	タコ	アユ	シラウオ	アユ	マス	黒鯛	マス
5	テングサ	鯛	サヨリ	ブリ	アユ	シラウオ	アユ	マス	黒鯛	マス
6	アワビ	アワビ	鯛	カレイ	サワラ	シラウオ	マグロ	アマダイ	ウナギ	スズキ
7	エビ	アワビ	鯛	カレイ	スズキ	アマダイ	シラウオ	ウナギ	シラウオ	アマダイ
8	ブリ	エビ	アナゴ	キス	マグロ	コイ	ムツ	スズキ	鯛	アマノウオ
9	アユ	タコ	キス	黒鯛	ブリ	ボラ	ウナギ	黒鯛	アワビ	ウナギ
10	アサリ	黒鯛	ヒラメ	胎貝	鯛	サワラ	ウナギ	アメノウオ	マス	エソ

に出回っていても、価格が高い場合は庶民の手に届かなくなる。表7は同資料より、一貫あたりの価格を比較して上位一〇位までを抜粋した。表6とは魚種が大きく異なり、共通して多く登場するのはタイ、エビなどに限られる。表7にはスズキも入ることから、前日高家文書で儀礼に利用されていた魚のうち、タイやエビ、スズキは比較的高価であったということになる。儀礼で利用がもつとも多かったボラの価格をみ

ると、おおむね二〇位前後であり、全体の中では中位程度である。かつてボラが秋祭りのご馳走として欠かせないものであった西三河平野部でも、ボラは当時「決して安い魚ではなかった」と言われており、それなりの「格」をもった魚であったのだらう。またスズキの漁獲高順位は三〇〜四〇位で、かなり下位になる年もあるが、おおむね中位程度である。統計資料の数字からは、高価な魚が必ずしも儀礼の魚ではない、

ということ、さらに儀礼の魚として利用されるには、ある程度の漁獲量＝儀礼に対応できる漁獲・流通量が必要であることが読み取れる。特にボラは祭礼や歳暮といった同時期の一斉需要に対応できるだけの漁獲量があったことから、こうした儀礼の魚として固定化したものと思われる。

### おわりに

幕末から大正期の祝儀帳を中心に分析した結果、東浦町緒川では婚礼や産育儀礼において、ボラやスズキといった出世魚が選択される傾向が明らかとなった。「出世魚」という意識は近世後期以降、資料に見られるようになっていくことから、この地域でも幕末頃にはそうした共通認識が定着していたと考えられる。また、ボラは「名吉」という嘉名、マダカは「真高」という漢字があてられたことも、祝儀にふさわしい魚とされた要素のひとつだろう。さらにいえば、魚には「格」があり、高級魚は当然贈答に用いられることになる。タイはもちろん、アイナメやカレイなども、そうした「格」を持つ魚であった。

こつした儀礼に利用される魚種は、地域によって異なる様相を示す。例えば広島県旧川尻町（現呉市）では、出産祝いの魚は「チヌ・鯛・アブラメ・メバル・オコゼ・ヨソなどで、産婦が食べるのは白身の魚だった」「川尻町誌編さん委員会・呉市史編さん委員会 二〇〇五」という。瀬戸内海も伊勢湾と同様にボラ漁が盛んに行われた地域だが、前日高家文書で登場したボラやスズキなどは出てこない。この地域差の理由に、何らかの民俗的な背景が存在するのか、さらにはこつした儀礼や行事といったハレの場で利用される魚について、その選択理由に普遍的な民俗が存在するのかを、今後の調査の課題としたい。

### 【注】

- (1) 伊勢湾周辺において、スズキの成長段階名はおおむねセイゴ、マダカ、スズキとされる。マダカは二～三年目の中型(三五センチ程度)のものをさすことが多いようである。
- (2) イナはボラの幼魚で、二〇センチ程度のものをさす。この地域ではハク、コボ、イナ、ボラ、トドと成長段階名が変わることが多い。二歳魚をニサイ（イナに相当）、三歳魚をサンサイと呼ぶこともある。

- (3) 日比野光敏氏のご教示による。また岡山県におけるコノシロの食習慣については畦五月氏の報告があり、コノシロ寿司は秋祭りのご馳走として欠かせないものであった「畦 二〇一六」。また広島県福山市でも、酢にしたコノシロに酢飯を詰めた姿寿司が、秋祭りに欠かせないものであったという「J A広島県女性組織協議会 二〇〇八」。
- (4) 愛媛県宇和島市では「死産嬰兒の屍体は床下に埋める旧慣であった。この屍体にこのしろを添えて葬れば直ちにまた妊娠するという俗信がある」という「恩賜財団母子愛育会 一九七五 三三二一」。生臭物と共に葬ることで、嬰兒の魂は彼岸に送られずこの世に留まり、またすぐに生まれてくる、と考えたものと解釈される。
- (5) コノシロはシンコ コハダ コノシロと名前が変化する。西日本では中型のものをツナシと呼ぶ「一田中・阿部 一九五五 三五」。愛知県でもツナシと呼ぶ事例は散見される。
- (6) 実際は献立表の構成で書かれているが、紙面の都合上、献立の内容は括弧内に記載した。
- (7) J-DAC『都道府県統計書データベース』  
<https://j-dac.jp/info/lib/meta/pub/G0000010STATDB1> による。明治三三・三十四年、三十六年は欠号か。原資料では魚種は漢字表記だが、一部読みが特定できないものを除いてカタカナ表記に改めた。例えば「王余魚」は一般的にはカレイだが、同年に「鱈(カレイ)」も記載されているため、ここではそのままの表記とした。

## 【参考・引用文献】

- 愛知県史編さん委員会 二〇一一 『愛知県史民俗調査資料集成』  
 (愛知県史 別編 民俗1 総説) 付録CD ROM、愛知県
- 阿久比町誌編さん委員会 一九九五 『阿久比町誌 資料編八 (民俗) 阿久比町』
- 伊勢市 二〇〇七 『伊勢市史』 第八巻 民俗編、伊勢市
- 畦五月 二〇一六 「岡山県南部地域におけるヒラ、サツバ、コノシロの食習慣の変遷」『日本調理科学会誌』 四九巻六号、日本調理科学会
- 恩賜財団母子愛育会 一九七五 『日本産育習俗資料集成』 第一法規出版
- 川尻町誌編さん委員会・呉市史編さん委員会 二〇〇五 『川尻町誌 民俗編』 呉市役所
- 小早川道子 二〇一五 「西三河平野部の「祭り魚」 ポラの地位と利用の変化について」『中京大学文学会論叢』 第一号、中京大学文学会
- 民俗学研究所 一九七〇 『改訂総合日本民俗語彙』 第三巻、平凡社
- 小学館国語辞典編集部 二〇〇五 『日本方言大辞典』 下巻、小学館
- 半田市史編さん委員会 一九九一 『半田市誌 資料篇 近世1』 愛知県半田市
- 田中茂穂・阿部宗明 一九五五 『図説有用魚類千種』 正編、

森北出版株式会社

J A 広島県女性組織協議会 二〇〇八 『ひろしまの味』 広島県

農業協同組合中央会

東海市史編さん委員会 一九九〇 『東海市史 通史編』 愛知県

東海市

東海市編さん委員会 一九八二 『東海市史 資料編 第四巻』

愛知県東海市

【付記】

前日高家文書・日高家文書は、所蔵する東浦町郷土資料館より提供・使用許可をいただいた。また同館専門員であり日本民俗学会名誉会員の津田豊彦氏には、資料内容についての情報提供や資料の複写など、多大なるご助力をいただいた。心より御礼申し上げます。