



はじめに

海に開かれた若狭小浜は福井県南西部の若狭湾に面し、平安時代の都であった京都と容易に往来できる土地柄から、日本の北の玄関口として古くから栄えてきた港町である。このため、海外と都との文化交流の接点となり、「海のある奈良」と例えられるほどの神社仏閣や伝統芸能、伝統工芸などを伝えている。江戸時代に至っては、北前船寄港地として栄え、経済の大動脈の一端を担うとともに、狂言にも残る「召しの昆布」と呼ばれる献上昆布を独占する地域でもあった。人の交流はコミュニケーションツールとして最も大切な、食文化を生み出す要因ともなっていき、和食文化の形成にも大きく寄与していくこととなる。

港町として栄えた地理的要因でもあるリアス海岸は、森が蓄える清らかな水に豊富な栄養分を包みこんで海へもたらす。寒冷地の海に温暖な海流が合流する若狭湾は、四季折々で多種多様な魚種が漁獲される土地柄でもある。このため、飛鳥、奈良時代には天皇や貴族家へ海産物を供給する国である「御食国（みけつくに）」（他に鳥羽・伊勢・淡路）であった。また江戸時代には京都の食文化に深く根付く鯖を大量に供給したことから、若狭小浜からの多くの街道は「鯖街道」と呼ばれるようになる。現在でも京都の錦市場では、若狭の海産物は「若狭もの」として珍重されており、1300年以上にわたり都の食文化を支え続けている食の街が若狭小浜なのである。こうした歴史遺産を踏まえて平成27年、「御食国若狭小浜と鯖街道」というストーリーにより日本遺産第1号に認定された。

1. 小鯛ささ漬とは

御食国の時代、若狭から平城京や平安京などの都へもたらされた海産物は、なれずしや干物として運ばれたことが、都での発掘調査で発見された木簡（荷札）などにより知られており、鯛も例外ではない。流通・運輸体制が確立されない時代においては、鮮度より保存優先で供給される。しかし、マーケットがより新鮮なものを求めていくことと、流通の発達の間接により、長い年月をかけて徐々に一汐による鮮度優先の供給に変化していく。江戸時代中

期以降、鯖街道の鯖が塩蔵品として運ばれ、それが塩抜きされ酢で締めた「早すし」として食べられたものが、京都の葵祭などのハレの食文化に根付いている鯖寿司なのである。

そして、鯖と同様に京都で珍重されていたものに若狭小鯛がある。若狭小鯛は江戸時代には鼻折小鯛という名称で、すでに全国に名を轟かせていた。おそらくは、京都において鯖と同様に「早すし」として食されていたと考えられ、小鯛さき漬の原型がここにある。

大正2年に刊行された農商務省水産局の「日本水産製品誌」によると、明治初期の小鯛加工は、鯛酢（馴れずし）、鯛糠漬、鯛味噌漬、乾鯛（開淡乾・開塩乾・焼鯛）等で、乾鯛と塩鯛は主として関西・中国・九州等で製造され、年末年始には祝肴として夥しい需要があった。特に焼乾鯛は「若狭伯耆の名産なり」として、真鯛を原料とした若狭小浜焼鯛が載っている。焼いた鯛は冷やした後、蒸れないように竹籠に入れて輸送されていた。また同誌には若狭小鯛の酢漬は見当たらず長門国蓋井島の「小鯛の酢漬」の製法が記載されている。桃山時代に若狭藩主京極高次が小鯛の笹漬を各藩に進物として贈って喜ばれたと伝えられているものは、鯛を樽の中に入れて塩や酢で漬けて長期保存するもので、現在の製法とは全く異なっている。

小鯛さき漬は、若狭湾岸で漁獲される小鯛（レンコダイ）を3枚におろし、一塩の後に酢に漬け、小樽に詰め込んだ製品であり、小さな笹をトッピングしてアクセントとしている。店舗によっては重層間に昆布を挟む製品や、出汁を含む旨み調味料により味を調えるものもある。

発祥については諸説あり、昭和34年刊行の「京味百選」の京都名産若狭小鯛酢漬を見ると、明治34年、京都の海産物問屋と小浜の魚商人が相談して杉の小樽に詰めて桧葉を置いた「若狭小鯛酢漬」で、加工は9月から4月まで、荷は夕方に小浜を発ち、今津より舟便で大津を経て京都に翌朝到着していたという説がある。また昭和初期に、夥しく獲れて使い道のなかった小鯛を折箱に詰めて4～5軒の魚屋が京都の料理屋に出荷していたという説もある。

これらの小鯛は、前述のとおり鯖と同様に酢漬の「早すし」として食されたと考えられる。江戸時代の鯖や小鯛の塩蔵品は、京都まで荷いや牛馬車で運ばれた。後者は樽に詰められたものであり、その輸送に際しては抗菌防腐作用のある笹の葉を有効に用いていたことを察することができる。京都で好まれる「早すし」を街道輸送の歴史的物語や抗菌機能性を付加させ、マーケットの要請によりブランディングされ、1300年以上、都の食の要請により磨かれてきた若狭小浜の集大成的な製品と位置づけられるのが小鯛さき漬なのである。なお、京都の類似の樽製品としては丸大根を使用する千枚漬けがある。こちらも、そもそもの大樽漬けの物語と防腐機能性を共存させた商品であろうと考えられる。

2.小鯛さき漬の歴史

現在のように小樽に詰めるようになったのは戦後で、生産量が増えて次第に小浜の特産品となっていき、小浜さき漬協会が設立した昭和39年ごろには年間千樽の出荷であった

が、平成8年には百万樽、年商15億円に達している。高度成長期からバブル期にかけては、どの店舗も寝る間も惜しみ作業をするほどだったが、人気になれば粗悪品が出回り始めた。そこで小浜のささ漬けを守ることを目的に小浜ささ漬協会が発足し、伝統的な製法（すべて手作業）、変わらぬ味など、品質をかたくなに追求する組合組織として現在も活動している。

小浜市史には、ささ漬の容器に杉の樽が用いられるようになったのは昭和25年頃とされ、昭和30年発行の「若狭の風俗―若狭の郷土シリーズ第4」に「若狭の殿さん小鯛で茶々漬という唄が残っているほど若狭小鯛は有名である。近頃これを小さな桶につめて「ササ漬」と称して東京方面へ送られるのが好評であるそうな」と記されている。

3. 小鯛ささ漬の容器・包装

この製品の大きな特徴は樽詰めになっている点である。木の香りを付加させる料理や製品は江戸時代に増加し、小鯛ささ漬はその歴史を引き継いでいる。樽は杉材を用いた小樽で、現在「大樽」と言われる高さ8cm前後、口部外径10cm前後のものと、「半樽」と言われる高さ4cm前後、口部外径9～10cmのものが主要製品として流通している。また、近年は賞味期限などの問題から樽を用いずに真空パックによる出荷も行われているが、このパック内に杉板をいれて香りを付加する製品もある。現在、ささ漬用の樽を製造するのは市内では一社のみで、年末年始などの繁忙期に供給不足となるため、市外、県外の樽を用いる業者もある。樽には大きな差異はなく、一部の店舗では判別可能なように樽蓋に屋号などの焼印を押すところもある。

包装として、水をはじく蠟引きされた掛紙を樽にかける。現在はデザイン印刷したPP用紙を掛け輪ゴムで止めているが、古くは普通紙で紐綴じであったであろう。掛紙のサイズは縦横約18cm(6寸)の四方形である。各店舗とも個性的なデザインにより店舗の特徴を出している。基本は、中央に「若狭小浜小鯛ささ漬」というブランドとなった商品名を入れ、バックには笹や海をイメージした波模様、腹を上に見せた小鯛のイラストを描くなど贈答品として縁起良い商品を演出している。また、製造者や商品情報、食べ方、樽の空け方などの情報を付記しており、樽に掛紙だけの状態で商品販売できる状態となっている。更に、この掛紙をかけた樽を入れる外箱は製造各社で洗練されたデザインを用いており、小鯛の写真やキャッチーな製品説明などを付記するものが多い。また近年取得された農林水産省の「地理的表示保護制度登録第45号」となったGIマークを印刷またはロゴシールで表している。おそらく当初の製品は樽に掛紙のみで流通していたのであろうが、戦後の本格的な商品化により、これら外箱が用いられるようになったのではなかろうか。なお、外箱に取っ手をつけているものもあり、土産物や贈答品として利用しやすい形態を施している。

4. GI（農林水産省の「地理的表示保護制度」）登録への道

小浜ささ漬協会では、歴史ある商品を継承していくため、農林水産省の「地理的表示保護制度登録」を目指し、その条件をすべてクリアして平成29年、第45号に水産加工品で日

本初登録されることとなった。地理的表示保護制度とは農林水産省が、地域で長年育まれた特別な生産方法によって、高品質・好評価を得ている食品などのブランドを保護する制度で、生産者団体として組織化されていること、生産地が特定、社会的評価が高く文献、論文、受賞歴が残っていて概ね25年以上の生産実績があることなど多くの条件がある。ちなみに福井県は越前カニや谷田部ねぎなど6品と、登録品数日本一の県でもある。

むすびに

小鯛さき漬は、すでに江戸時代に京都のみならず全国で著名になっていた「若狭小鯛」の伝統的な食べ方を約200年にわたり継承している。さらには、御食国の時代から1300年以上続いてきたマーケットである都の要請と、それに応えてきた若狭小浜の加工技術が集大成された商品ということもできる。容器、包装にはその歴史が凝縮されており、都の食を支え続けた若狭小浜の「心遣い」を表現している。この心遣いを日本遺産というブランドにより、全国そして世界へ向けて情報発信し、「若狭小浜小鯛さき漬」の次展開へとつなげていきたい。