

関西釣り文化を探る (第1回) 佐々木 洋三

関西には日本文化の中でも先駆的な役割を果たしてきた文化がたくさんあります。釣りもその一つですが、様々な情報が東京から発信されるので、いつしか関西人もそうした事実を見失ってきました。(株)シマノのソルトルアーフィッシングのアドバイザーで、当協会の専務理事 佐々木 洋三が関西の釣り文化を様々な視点から探っていきます。

御食国(みけつくに)

古代から朝廷に「御贄(みにえ)」として魚介類を納めた国の中で、万葉集には若狭国、志摩国、淡路国が御食国と詠われています。もちろん宮廷が関西にあったためですが、いずれも九頭竜川や木曾三川、淀川などの一級河川が注ぐ好漁場でした。また、平城京跡から出土した木簡の中に御贄を送る際につけた荷札が発見されていることも、御食国の根拠です。ちなみに平城京の木簡には「若狭國 遠敷郡青里 御贄 多比鮓 壹かく」(若狭国の鯛の寿司を献上した)という荷札が見つっています。鯛一つとっても木簡には鯛、多比、タヒなど様々な表現がありました。保存食として寿司の存在を示す最古の資料であることから若狭高浜は寿司発祥の地と名乗り上げましたが、何しろ天皇に献上する食材ですから、品質や味には最大の配慮がなされたと思います。このように釣り文化は食文化とともに発展してきたといえるでしょう。

古代の「大阪市民」は漁民

古代より大阪湾南岸一帯は「ちぬ(茅渟)の海」と呼ばれていました。茅渟は和泉国あたりの古称、茅(かや)の生えた野を意味します。本居宣長の「古事記伝」には、クロダイは「ちぬの海」の名産物であったことから、魚名に「ちぬ」という地方名がついたとされています。「なにわ」の語源は、魚がたくさんいる魚の庭とかいて「魚庭(なにわ)」という説もあり、現在でも大阪湾には食用とされる魚介類だけで約230種が確認されています。淀川や大和川などの河川から豊富な栄養分が流れ込み、さらに、明石、紀淡というふたつの海峡があるため、海水が循環し、様々な暖流系の魚が豊富な瀬戸内海へ入ってきました。

司馬遼太郎氏は『大阪の原形』という短編の中で古代大阪を次のように記しています。“四天王寺が造営(593年)されたころに、もし「大阪市民」の先祖がいたとすれば、それは恐らく漁民であった。古代の淀川河口、大阪湾一円には多くの漁民が住み、古代のことばで「あま」と呼ばれた。漢字では「海人」とか「白水郎(はくすいろう)」と書き、そのグループを海人部(あまべ)・海部(あまべ)と書いた。漁の仕方は、網で魚をとらえるだけでなく、海にもぐってモリで魚を突き、貝をとり、また海藻を採った。海藻をとるのは、それを焼いて塩をとる

ためである。三世紀に編纂された中国の史書『魏志』の「倭人伝」に古代日本人の特徴として「倭ノ水人、好ク沈没シテ魚ヲ捕フ」と書かれている。中国人は決して水にもぐることをしないから、この「沈没して」というあたりに、驚異がこめられている。古代の大阪湾は、漁場として偉大だった。古代から近世にいたるまで、沿岸漁業の技術の蓄積と進歩を生んだ海である。とくに河内(大阪市の郊外)や大和(奈良県)に所在した宮廷のために、海人は魚や貝をとり、塩をつくった。このため淡路島をふくめて、宮廷の直轄の漁師ということになっていた。住吉大社の祭神は海と海底をつかさどる神であり、かれら漁師たちが、自分たちの神であるとして崇敬していた”と。



古代から漁民たちが崇めた住吉大社

紀州釣りは千葉へ

そんな豊饒の海だから、大阪湾の漁業の歴史は縄文時代にさかのぼります。また、中世には日本の漁業の中心地として、優れた漁労技術が房総半島や対馬に伝えられました。和歌山県雑賀崎の漁師が東に釣り進むうちに、紀伊半島とよく似た形状の半島を発見、そこが房総半島です。大原にはマダイの紀州ビシマ釣りが伝わり、独自の発達を遂げました。白浜や勝浦という地名が付けられたのも偶然ではありません。あわせて、湯浅の醤油文化が銚子や野田に伝来したのです。このように関西の釣りと食の文化が、密接に絡んで各地に伝わっていきました。

