

## 北海道・東北地方の魚の郷土料理"えい"について

著者	成田 亮子, 加藤 和子
雑誌名	東京家政大学博物館紀要
巻	15
ページ	89-95
発行年	2010
出版者	東京家政大学博物館
URL	<a href="http://id.nii.ac.jp/1653/00010312/">http://id.nii.ac.jp/1653/00010312/</a>

## 北海道・東北地方の魚の郷土料理

### “えい”について

成田 亮子\*・加藤 和子\*\*

Regarding “EI” which is a local food of Hokkaido and Tohoku district

Akiko NARITA, Kazuko KATO

#### 1. はじめに

東北地方の夏は田植えが終わるところから始まると言われている。清流では“香り魚”と言われる鮎釣りが解禁となり、梅雨があけると、海開きで浜辺がにぎわい、この季節の磯物の旬は、三陸産のほやが独特の風味とされ、かつお、いか、あまえびのおいしい時でもある。また、鮮魚に恵まれない内陸地域では、棒だら、からかい・かすべ（乾えい）の煮物が夏の代表的な料理となっている。

盆の行事の食べ物は、畑の作物の収穫を感謝する意味ともいわれており盆が近くになると家々では盆棚を飾り、よしずのごぞの上に蓮の葉をひき、柳の箸、なす、きゅうり、枝豆、そうめん、ほうずき、果物などを飾り、“干えい”を煮るところもある。<sup>1)</sup>

北海道では“干えい”より“生えい”が多く食されているようであるが、秋田県、山形県においては、“干えい”が多く食されている。かすべの語源は、煮ても焼いてもうまくない「魚のかす」という、軽蔑の意味をこめて言ったという説や、アイヌ語という説もある。<sup>1)</sup>

北海道は海に囲まれ、海産物が豊富であり、野の新鮮な材料を使用した料理も多い。海産物や野菜の貯蔵法が発達した今では、自家製の漬物も姿を消しつつあるが、かつては越冬用の漬物を漬け込む風景が晩秋の風物詩として見られていた。なかでも野菜と干し魚で漬け込む魚漬けは、海と山の幸がまじわった北海道ならではの味覚である。冬の長い厳しい風土が生み出した食品である。

古来からある魚の干物、漬物などの保存食品にかわり、新鮮な食材を入手して保存することなく食してしまう料理にかわってしまったが、伝統的な食材を忘れてはならない。<sup>2)</sup>

秋田県は、岩手県との県境に、厳しい奥羽山脈が壁のようにたちふさがり、北には白神山地、南には出羽丘陵と三方を山に囲まれ、西側は日本海に面し、海岸に沿って、平野が展開している。独立的な地理条件に加え、北西の季節風が吹きつけ、寒さの厳しい冬で半年間は雪にうずもれてしまい、魚としては、はたはたが名高いが、やはり魚の干物、漬物等の保存食品が多い。

山形県は、江戸時代の藩政による歴史的背景があり、庄内と内陸に分けられ、文化の移入経路

---

\*栄養科 調理学第3研究室 \*\*栄養学科 調理学研究室

も異なり、舟運の庄内、陸運の内陸にも分けられ、地理的にも気候風土の違いもある。海に面した庄内では、新鮮な魚介類が手に入る。しかし、内陸で鮮魚といえば鯉などの淡水魚であり、海で獲れる新鮮な魚は入手しにくく、干物や塩蔵品、なまり節、魚を焼いたものなど、半加工品としたものがほとんどであった。また、干物の調理方法としては、味を濃くした煮物にすることが多くみられる。<sup>3)</sup>

東北地方の干物や塩蔵品は、冬の長い厳しい風土に生きるうえで、実生活と非常にかかわりがあるのが特色で、その料理方法をみると素朴で味わいがあり思いやりがこめられている料理が多い。<sup>1)</sup>そして、冷凍・冷蔵の技術のない時代に考えられ、生み出された伝統食品である。

今回は、世界中に広く分布している魚であるが、食する部分は胸びれとほほ肉だと少なく、煮ても焼いてもうまくない「魚のかす」という意味のある“えい”の食し方について調べてみた。

北海道、東北地方独特の干物や塩蔵品の中から、魚の郷土料理、行事食に用いられている“えい”について調べ、得られた結果を報告する。

## 2. 調査方法

北海道、東北地方における、魚の郷土料理として受け継がれている“えい”について

- (1) “えい”の種類
  - (2) 北海道における“えい”の漁獲高
  - (3) “えい”の調理方法
    - 1) 北海道（大型鮮魚店より“生えい”“干えい”を取りよせ調査、文献調査）
    - 2) 秋田県（家庭、スーパーにおける聞き取り調査、文献調査）
    - 3) 山形県の（家庭における聞き取り調査、文献調査）
    - 4) その他の地域（大型鮮魚店における聞き取り調査、文献調査）
- について調べた。

## 3. 結果

### (1) “えい”の種類

“えい”という名称は、えい類の総称で、さめ類と並ぶ軟骨魚類である。世界中に広く分布し、中には淡水に住むものもあるようである。多くは練り製品の原料になり、鮮魚として用いられるものは限られ、“あかえい”“めがねかすべ”が多い。

“あかえい”は、日本産の“えい”の中で最も普通にみられ、中央市場に出回る“えい”である。尾部にある巨大なとげに毒を持っており、尾を切り落とした状態で市場に並ぶ。食する部分は、胸びれとほほ肉で、胸びれは白身の間に軟骨があり、しこしことした歯ごたえがあり、淡泊でゼラチン質に富んでいる。

“めがねかすべ”は、ガンギエイ科で北海道で普通に漁獲される“えい”である。地元では鮮魚や干ものとして市場に出回る。食する部分は“あかえい”とかわらず、胸びれとほほ肉で食感も同様

である。

他には、“そこがんぎえい”“がんぎえい”“りぼんかすべ”があり、練り製品の原料となる。

“えい”の主成分はたんぱく質であるが、魚類の中では13%と他の魚類と比較すると少ない。軟骨魚類であるためゼラチン質が多い。魚肉中にトリメチルアミノオキシドを含み、死後時間の経過につれ、アンモニアとトリメチルアミンに分解され、特有な臭みができる。肝臓は肝油の原料になる。軟骨魚であるためコラーゲンが多く、煮るとゼラチン化して煮こごりができる。<sup>3) 4)</sup>

“えい”は低たんぱくであり、コラーゲンが多く、最近では人気の食材になりつつあるようである。<sup>4) 5) 6) 7)</sup>

## (2) 北海道における“えい”の漁獲高

農林水産省統計表においては、“えい”は“さめ”として扱われているため、“えい”単独の漁獲高が把握できなかった。そこで、北海道登別市農林水産グループにおける魚種別漁獲量の推移一覧表<sup>8)</sup>より、関東周辺で漁獲され食されていることの多い“いわし”と“えい”の漁獲高を比較してみると、図1より“えい”の漁獲量のほうが多いことがわかった。<sup>6) 7) 8)</sup> “えい”は青森県

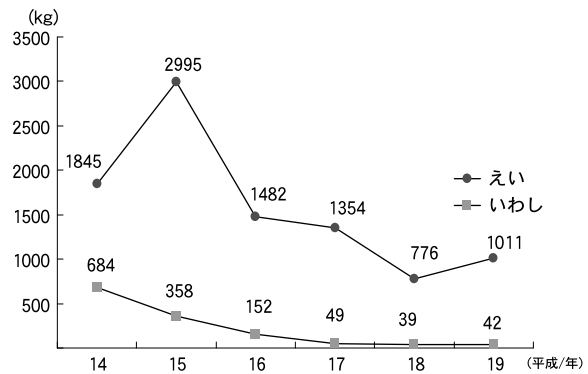


図1 えい(かすべ)の漁獲量

以

南、南シナ海まで分布しているようであり、北海道で多く漁獲されている。しかし、関東地方ではあまり漁獲されないようであり、全国的にみても馴染みの少ない魚である。

## (3) 調理方法

### 1) 北海道

北海道における“えい”の漁獲高は図1に示したように多く、新鮮な“生えい”を使用して調理する“煮こごり”は、“生えい”をぶつ切りにして湯通しをして、だし汁に酒を加え、しょうゆ、みりんで味をつける。しょうが汁を入れ、煮上がったら、冷蔵庫に入れ、冷やし固めて作る。(写真1)

干物は、軒下に“えい”をつるして塩をし、硬く干しあげたものを、さっと火にあぶって、やわらかくなったものを食す。軟骨の歯ざわりが食通に喜ばれる。<sup>1)</sup> (写真2)

### 2) 秋田県

秋田県では古くから“えい”ひれ部分の干物(干かすべ)を食材とした“かすべ”料理が、日持ちのよい食べ物として親しまれてきた。毎年7月20、21日に行われる土崎神明社祭典の祭りは、「かすべ祭り」とも呼ばれている。干かすべを一昼夜水につけて戻し、水煮にして柔らかくなったなら、ザラメ、酒、しょうゆで煮つける。このかすべの煮つけが祭りには切り離せない料理である。

秋田県土崎は古くからの港町であり北前船の寄港地として栄えたため、蝦夷(北海道)から運

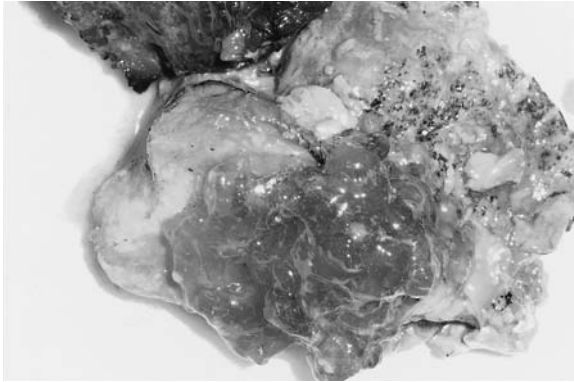


写真1 かすべの煮ごり



写真2 干しかすべ

ばれたものの一つだと考えられる。<sup>3)</sup> また、能代の夏祭りにおいても干かすべの煮つけが食されていることから、日本海西回り航路にあたる港の交易が、かすべを食用とするようになったと思われる。<sup>3)</sup>

冷凍・冷蔵技術のない時代、真夏の暑い時期の行事食として食される“えい”は、鮮魚の乏しい内陸部では、冬場の食材として、貴重な保存食となりこの地域では広く食されている。(写真3、4)

また、かすべ料理は冠婚葬祭、正月にも欠かせない伝統料理の一つである。(写真5、6) 最近では高級品なみに扱われている。

### 3) 山形県

山形県では、“えい”ひれ部分の干物を“からかい”という。江戸時代に山形の貿易を牛耳っていた近江商人が「中国の貝（からかい）」とあって、法外な値段で売りつけたことに由来しているという説もある。“からかい”が食材としてどのように、山形県に現れたか不明である。

“干えい”の戻し方や煮かたは秋田県と同じようであるが、“からかい”が硬いため、農具の「押し切り」で切って、それから戻し調理をしたようである。

山形県の地域により違いがあるが春祭り、夏祭り、盆に“からかい”を食する地域、盆は棒たら、正月は“からかい”と用いる食材を分けている地域もある。

庄内では、生のえいを“かすべ”、干したものを“からげ”といい、“からげ”の煮つけが酒田市の商家の年取り膳につく。時化のときは全く魚が獲れず、確実に手に入ることから「年取りさかな」と定められており<sup>1)</sup>、やはり、伝統行事に欠かすことのできない食材の一つであるようだ。

### 4) その他の地域

“かすべ”とは、広くはガンギエイ類のことであり、呼称は地方により異なる。東北地方では、“かすべ”“からかい”、東京では“ガンギ”、大阪では“ヒエ”という。最近、東京都区内で“カスベ”の名称で生の切り身として、また“えいひれ”の名称で乾燥したものがスーパーで販売している。(写真7、8)、茨城県大津港でも“かすべ”として“生えい”を販売しているようであ





写真3 干しかすべ (秋田)



写真4 干しかすべ (秋田)



写真5 戻したかすべ (秋田)

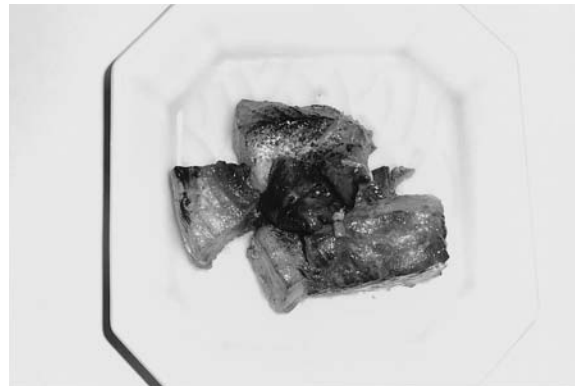


写真6 干しかすべの煮つけ (秋田)



写真7 生かすべ (東京)



写真8 干しえい (東京)

る。栃木県では、那須高原の郷土料理として“干えい”“かすべ”の料理がでており、海がなく新鮮な魚が入手しづらい地域であったためではないかと思われる。関西方面、九州方面においても“えい”は食されているようではある。

また、日本以外の国でも食されており、韓国においてもホンオフエ、ホンオオシウクという料理名で食されている。

ホンオフエは韓国料理で儀式などの人の集まる祭事で振舞われることが多い。作り方は、“がんぎえい”の身を壺にいれ冷暗所に置き、10日ほど発酵させると“えい”の持つ尿素などを分解しアンモニアを発生させて食す。

韓国全羅南道の港町である木浦地域の郷土料理である。ホンオオシウクも韓国料理で全南黒山島の“ガンギエイ”が有名で冬が旬である。作り方は、“ガンギエイ”を丸ごと干したり、発酵させ適当な大きさに切って、さやを入れ、葱、ニンニク、糸とうがらし、薬味をかけて蒸した後、からし酢味噌につけて食す。

全羅道地方では、お祝いのときに“ガンギエイ”をどれだけ作ったかにより、お祝いの準備の良し悪しを評価するほど、欠かすことのできない料理である。いずれもアンモニアのにおいがするところにおいしいと好む人が多いようである。<sup>9)</sup>

#### 4. おわりに

“えい”“かすべ”は世界中に広く分布している魚ではあるが、関東地方の店頭等において、見かけることの少ない魚である。食する部分は胸びれとほほ肉だけと少なく、煮ても焼いてもうまくない「魚のかす」という意味がある魚であつが、特に東北地方においては日常食としてはもちろんのこと、伝統行事等に用いられる伝統食として重要な魚であることがわかった。

“干えい”は、海で獲れた新鮮な魚を冷凍・冷蔵の技術のない時代に、暑い夏の祭り、盆に欠かすことのできない大切な食材として、また冬の長い厳しい風土に生きるうえでの大切なたんぱく質として、正月に欠かすことのできない食材として、伝統食として考え生み出され実生活と非常にかかわりがあることがわかった。

しかし、“干えい”“かすべ”は高級食材になりつつあり、さらに冷凍・冷蔵の技術が発達した今日では、乾物を1日かけて戻し、煮付ける等手間のかかる調理をしなくなる家庭が増えているようである。そして、忘れられない味は、季節になるとスーパーの惣菜売り場に、煮付けた“かすべ”“からかい”の名で販売されるようになった。

魚離れといわれている我々の食生活において“えい”は低たんぱく質で、コラーゲンが豊富であるため、現代の我々の食生活において調理方法などを工夫し、臭みを抑えるなど食べやすい料理方法を考え、取り入れていきたい食材である。

消えかかっている、それぞれの地域の食を見直し、調理法、食生活などを、さらに次代へ伝え、食への感性と味覚の教育をしていきたいと思う。

“えい”は伝統料理として、歴史的背景が伺えることのできる食材であつた。

#### 謝辞

聞き取り調査にあたり、秋田県能代市在住の皆様、山形県東村山郡在住の皆様、大型鮮魚店の皆様に深謝いたします。

## 引用文献

- 1) 乙坂ひで. 東北・北海道の郷土料理. ナカニシヤ出版, 1994, p.33, p.38, p.263.
- 2) 佐々木逸郎, 末広恭雄, 更科源蔵, 大原久友. 週間朝日百科 81. 朝日新聞社, 1982, p.9-4, p.9-15.
- 3) 長部英雄, 高橋みちよ, 岡田貞子, 高垣純子, 末広恭雄, 千葉徳爾, 戸川安章. 週間朝日百科 82. 朝日新聞社, 1982, p.9-33, p.9-37, p.9-45.
- 4) 林崎豊. 食材クッキング事典. 学習研究社, 2001, p.120.
- 5) 河野友美. コツと科学の調理事典. 医歯薬出版, 1994, p.60.
- 6) カラーグラフ食品成分表. 実教出版, 2009, p.79.
- 7) 杉田浩一, 堤忠一, 森雅央. 日本食品事典. 医歯薬出版, 1982, p.180-181.
- 8) 北海道登別市農林水産グループ  
<http://www.city.noboribetsu.lg.jp/agri/hyou2.html>  
(accessed 2009/10/01)
- 9) 小泉武夫. くさいほうまい. 毎日新聞社, 2003, p.196-198.