

広島県におけるサメ食慣行の伝承に関する考察

——口和町の「ワニ」料理を中心に——

升原 且 顕 *

I. 目的と方法

地理学では食文化に関して、食慣行の分布、食材の採取と加工方法などが論じられてきているが、それぞれの地域で伝承されてきた郷土料理を扱った研究は少ない。それが地理学の研究対象となりうることは、以下の諸報告をみると明らかである。

木村¹⁾は、日本全国を対象地域として、郷土料理の地理的分布を考察し、食材と加工ならびに食用方法についてマクロな視点で明らかにした。その後、中沢²⁾は研究対象地域を石川県加賀地方に限定し、郷土料理の「かぶらずし」と「大根ずし」に関する研究を行っている。これらのすしは本来的には家庭で作られてきたが、第2次世界大戦後になると専門の業者が作るようになり高級贈答品になったと指摘している。また、野間³⁾は近江、伊賀、伊勢国境付近における淡水魚介類と雑煮の食用にみられる地域差の有無を明らかにしようとした。中沢や野間の研究は、食用方法に重点をおいている点に特徴がある。

近年では、佐藤⁴⁾や沼倉⁵⁾が、ハタハタずしとキリタンポに関する研究をそれぞれ行っている。佐藤は、かつて家庭で作られて

いたハタハタずしが近年では店で購入されるようになった結果、食べない家庭も増えて、ハタハタずしの食慣行が衰退していることを指摘している。また沼倉も、キリタンポを作らずに既製品を買う家庭が増えていることを報告した。

その他に、和田⁶⁾はトチノミのアク抜き方法に地域差があることを重視している。同氏はトチノミ加工という技術的な面に注目しているが、食用方法にはあまり言及していない。野中⁷⁾は、クロスズメバチの採取と食用の関連性について研究を行っているが、あくまでも自然利用の一事例として研究をおこなっており、郷土料理として位置付けているわけではない。

地理学以外の分野についてみると、家政学では、富岡⁸⁾が日本においてごぼうがどのようにして食されてきたのかを報告している。その主たる論点は、食べる時季を中心とした調理法や食用におかれ、特に食用の季節的变化が明らかにされている。日本民俗学では、小田嶋⁹⁾が北海道の雑煮の食文化について分析した。嫁の生家と嫁いだ先の食慣行が違う場合に、嫁は嫁いだ先のそれを伝承してきたことを指摘している。しかしながら、昭和40年代以降は、この伝承に変化が起きている可能性を指摘している。

*トヨタ部品広島共販(株)

以上のように郷土料理に関する研究は決して多くない。それらのうちで、中沢、佐藤、沼倉らによって指摘されていることは、郷土料理が家庭で作られなくなり、専門の業者によって販売されるようになりつつある点である。筆者は、この傾向をふまえた上で次の二つを問題点として提起したいと考える。第一に、郷土料理のこのような変化を論じるにあたって食材の採取方法と食用方法だけを取りあげるのは適切ではなく、食材の流通を含む地域的分析が必要である。この点で郷土料理研究に地理学が果たすべき役割は大きいといえる。第二に、家庭を考察の単位とすることが必要である。日本民俗学の小田嶋が指摘するように、家の違いが料理の世代間伝承に影響するのであれば、われわれはそれぞれの家庭を分析の単位として捉えねばならない。このような問題意識にたち、本稿では広島県北部におけるサメ料理が取り上げられる。広島県北部では、食用とするサメは「ワニ」と呼ばれている。この地域は、海浜から遠い山間に位置しているにもかかわらず、明治時代からサメが刺身で食用とされてきた。サメ料理は、秋祭りや正月などのハレの食事として用いられてきたのである。

方法としては、日本におけるサメ食の分布を明らかにした上で、広島県北部の水産卸商と鮮魚店、ならびに住民からの聞き取り調査をもとに流通について明らかにする。そして、広島県比婆郡口和町¹⁰⁾をフィールドとして昭和20年代と平成16年における食用頻度、購入場所、食用方法などの変化を把握し、家族レベルにおける食慣行の世代間伝承について調査を行った。昭和20年代をとりあげるのは、第一に、中沢が指摘しているように

郷土料理が変化するのは第2次世界大戦後であること、第二に聞き取り調査で遡りうるのは昭和20年代くらいまでであるからである。

II. サメ肉の流通

江戸時代に中国と貿易をする上で重要な輸出品だったのはナマコ、アワビ、フカヒレなどの俵物三品とよばれるものであった¹¹⁾。幕府は、これらの独占集荷体制を敷き、一般人が食べることを許さなかった。明治になりフカヒレの需要が高まる中、明治政府はサメ漁をよりいっそう奨励した。児島¹²⁾によると、第一回内国勸業博覧会に島根県出品総代として安井好尚が参加し、サメ漁に強い関心を持った。安井は、島根県の水産振興に力を注いだ人物であり、明治25年に島根県の瀬摩・安濃郡漁業協同組合支所が位置した温泉津に「フカヒレ漁伝習所」を創設した。サメ漁はヒレや肝油を取ることを目的としており、不要なサメ肉が広島県北部へ運搬され刺身で食べられるようになったのである。これが、この地域でのサメ食の始まりであると考えられる¹³⁾。

サメが食される理由として、その排尿器官が未発達のため体内にアンモニアが蓄積され腐りにくいことがある¹⁴⁾。ちなみに、半月くらいなら刺身で食べることができる。広島県北部で交通の不便な時代に海の魚を塩漬けではない状態で食べることは難しかったため、腐りにくいという特徴をもつサメが食べられるようになったと考えられる。

昭和50年に県立三次高校史学部が行った調査¹⁵⁾によれば、広島県北部でサメが食べられているのは三次、庄原市を中心とした地域

である(第1図)。この地域でサメを扱っている水産卸商は、三次市の三次水産、ホクスイ、ならびに西城町の丸八商店の3業者である。そのうちの三次水産での聞き取りによると、サメがよく食べられているのは三次市や庄原市、比婆郡¹⁶⁾などであり、三次高校の調査

結果とほぼ一致している。昭和50年以降、広島県北部でサメを食用とする地域は大きく変わってはいないと思われる。

大正期から昭和初期までの食生活を記載している『日本食生活全集』¹⁷⁾によると、サメは20もの都道府県で食用とされていた。

(---) サメを食用とする地域

- 広島中央卸売市場
- ① 三次水産
- ② ホクスイ
- ③ 丸八商店

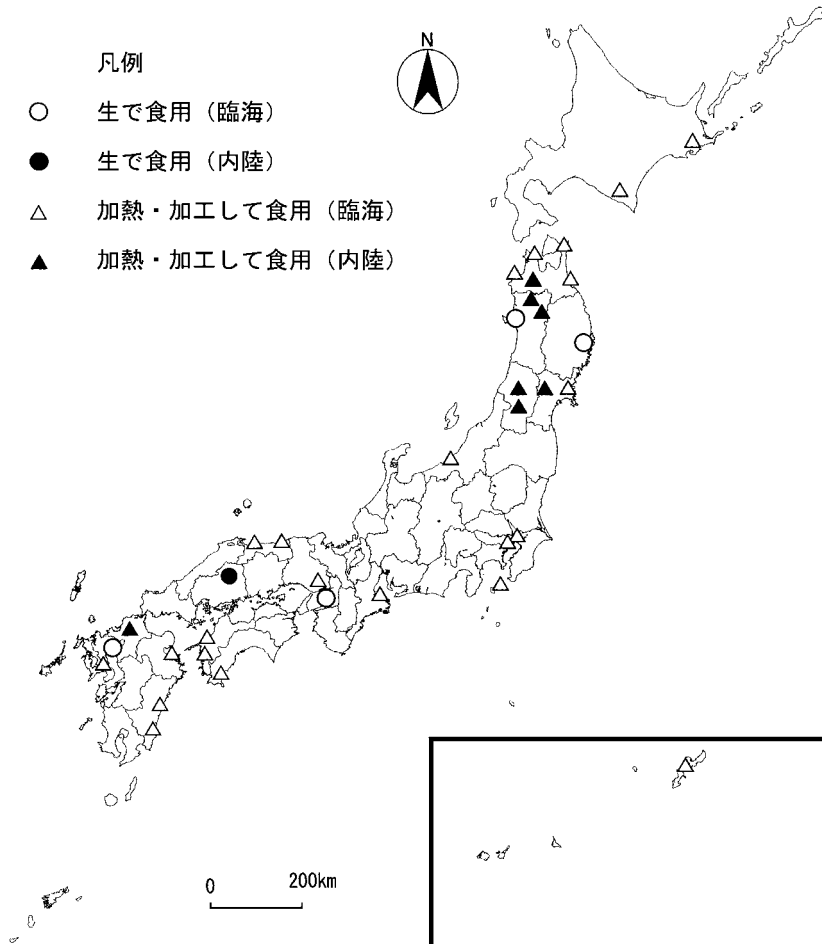


第1図 広島県内における「サメ」を食用とする地域と水産卸商
 (「サメを食用とする地域」に関してのみ広島県立三次高等学校史学部調査(昭和50年)による。なお、市町村名は平成16年9月現在のものである。)

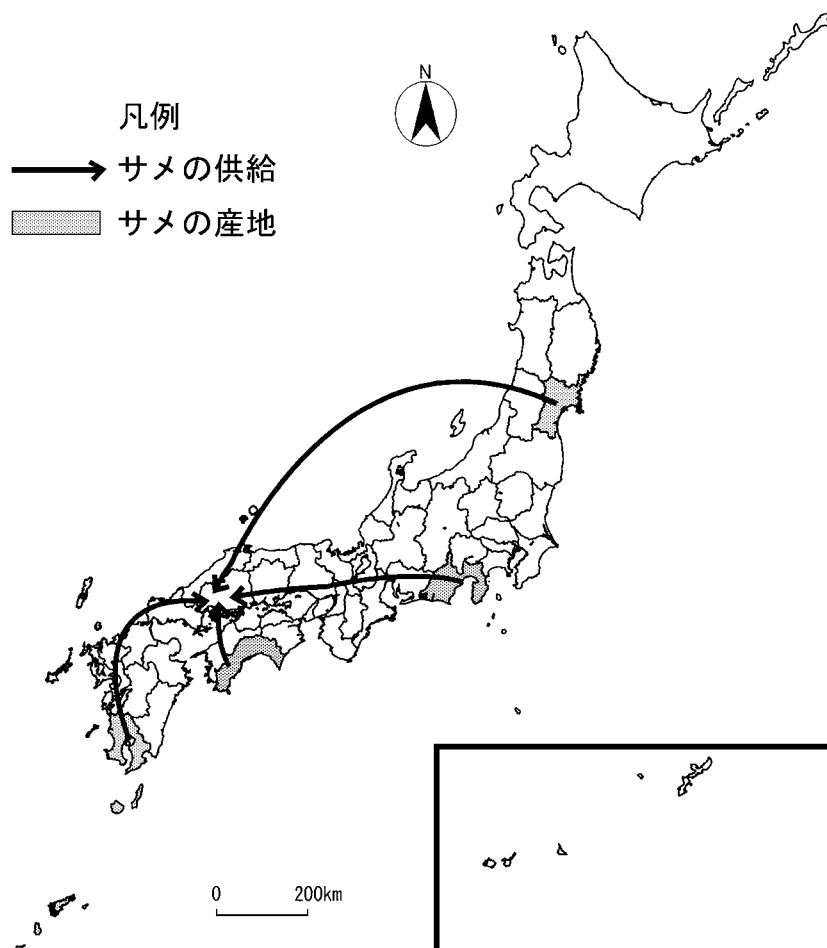
(第2図)。そのうちの岩手、秋田、大阪、広島ならびに佐賀の5府県ではサメは刺身で食されてきた。より精細にみていくと、岩手では三陸沿岸、秋田では男鹿半島、大阪では和泉地方、佐賀では有明海沿岸のように沿海部で食べられているのに対し、広島県では北部の山間地域で食べられている。このような地理的な相違点の他に、沿海部では漁師がたまに獲れたサメを刺身にして食べたりする程度であるのに比して、広島県北部の人々は、秋

祭りや正月、祝い事などのハレの時に、サメを積極的に食べてきた点が特徴的である。

昭和35年から三次水産で勤務している女性は、「昭和初期には山陰からサメを大八車で1週間かけて三次まで運んでいた」という話を聞いたそうである。近年では、サメは島根県のみならず鹿児島や、高知、静岡、宮城などの諸県から供給されている(第3図)。これらの地域にサメを専門に捕る漁業者がいるわけではなく、マグロやカジキ漁の際にかかった



第2図 サメを食用とする地域
(農山漁村文化協会編『日本食生活全集 49』農山漁村文化協会、1993、242頁より作成)



第3図 広島県に入荷される「サメ」の産地
(三次水産での聞き取り調査により作成)

ものなどが水揚げされているにすぎない¹⁸⁾。

全国各地から集められたサメは、同県北部の水産卸商を経て小売店へと供給されている¹⁹⁾。水産卸商のひとつである三次水産では、セリはほとんど行われておらず、小売店からの前注文を受けて広島中央卸売市場から仕入れている。平成15年の場合、サメが三次水産に最も多く入荷したのは12月末であった。入荷したサメのヒレや内臓は既に取り除かれており、小売店はサメの胴体や頭を木箱へ氷と一緒にに入れて持ち帰っている(第



第4図 木箱へ入れられたサメ
(平成15年12月28日 三次水産にて筆者撮影)

4 図)。広島県北部で食用とされているサメの種類は20近くあるといわれているが、主要なものにはネズミザメ、アオザメ、シュモクザメなどである。このうちネズミザメは最も高値で取引されている。

Ⅲ. 口和町大月での「ワニ」料理

1. 地域概観

広島県の北部に位置する口和町は、その四方を三次市、比婆郡高野町、比婆郡比和町、庄原市に囲まれている（第5図）。町の人口は、1950年以降減少を続け、平成16年では約2,600人にすぎない。特に近年では、高齢化が著しい。町の北部には、標高800m前後の山々が広がり、南部には400m前後の丘陵が広がっている。農業的な土地利用についてみると、水田の多くは町の中南部に広がっている。

昭和30年に口北村と口南村が合併して口和村となり、昭和60年に口和町となった。口和町は8つの大字で構成され、そのうちの一つが大月である（第6図）。大月集落は、口和町の西端部に位置し、79戸、267人を擁している。集落は段丘面上に立地し、竹地谷川までの間には圃場整備のなされた水田が広がっている。大月集落の中心部には市場という地区があり、郵便局、食料品店、理容店、自動車販売店などが立地している。聞き取りによると、昭和20年代に2軒の鮮魚店がこの集落で営業していた。その他に、鮮魚行商をしている家もあった。また、特に秋祭りには農協がサメの特設売り場を設け、販売に力を入れていた。

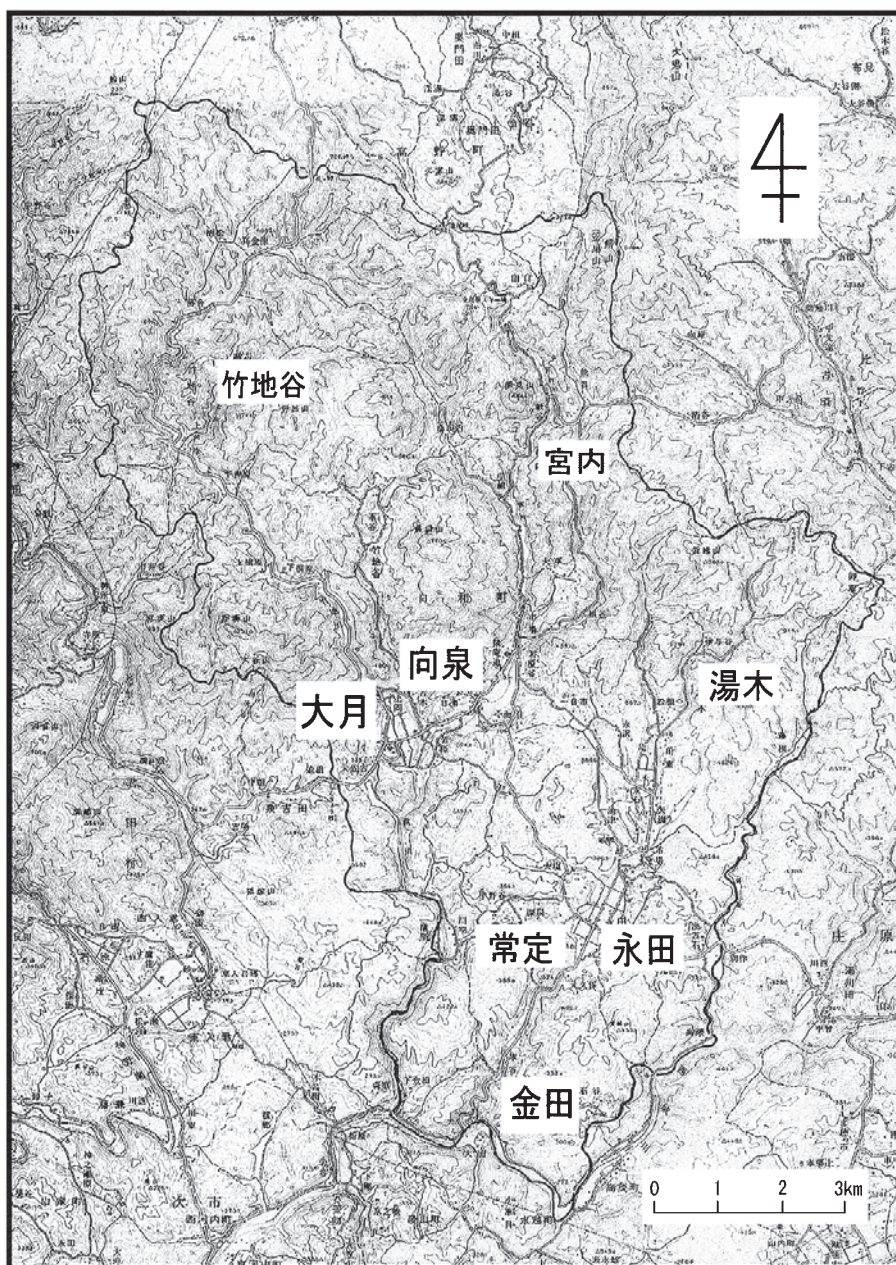
2. サメの購入と食用頻度の変化

(1) 昭和20年代におけるサメの購入と食用

『口和町誌』²⁰⁾には、年中行事とそれにかかわる料理の記載がある。これは、住民からの聞き取りによるものであり、時期的には大正頃までしか遡ることができない。魚介類の記載があるのは、正月、節分、秋祭りの3つである。このうち、正月と秋祭りには「ワニ」すなわちサメを食べるという記載がある。

筆者の調査では、聞き取り対象として昭和20年代に成年となっていた高齢者がいる家を選択された。それらの家庭でどこから魚介類を購入していたのかを第1表は示している。ただし、表中の⑫は大月ではなく竹地谷に位置している。昭和20年代においてこの1戸を除いた11戸のうち9戸が山崎商店から魚介類を購入していた。岩滝商店から購入していた家が1戸しかないが、これは岩滝商店が大月で積極的に販売していなかったことを示している。⑥によると、岩滝商店は竹地谷を中心に行商をしていたようである。大月集落において魚介類は常設の鮮魚店の他に、行商人からも購入されていた。行商人は、君田村²¹⁾、三次市、口和町宮内など、様々な地域から来ていたようである。⑨によると、バイクや自転車である他に、歩いてくる行商人もいたようである。おそらく行商人ごとに得意先の家があったように解される。しかし、大月集落に居住していた行商人が同集落内の家々に来ていたという回答は得られなかった。大月には鮮魚店が存在していたため、他の集落を回らざるを得なかったのであろう。

⑫は大月の市場から北へ約15kmほどの竹地谷に位置している。そこには、鮮魚店がなかったため、大月まで買いに行くか、あるいは

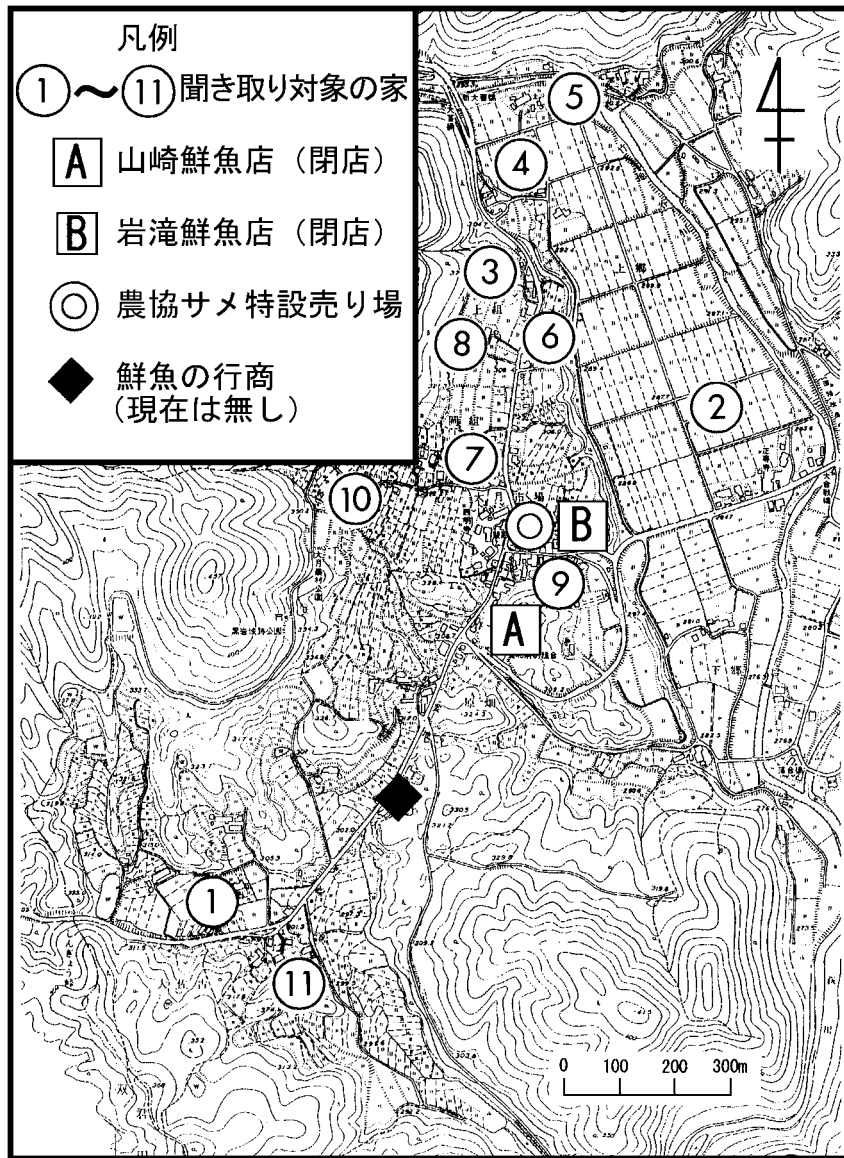


第5図 口和町の地域概観

(50,000分の1地形図「上布野」平成6年を使用)

は行商人が来るのを待つしかなかった。竹地谷へは、先述の岩滝商店や農協の他、山崎商店から委託された行商人が販売に出向いていたようである。そのうちで、この家がよく購

入していたのは山崎商店から委託された行商人からであった。このように鮮魚店のない地域には、魚の需要に合わせて行商人が来ていたのである²²⁾。



第6図 大月における聞き取り場所と鮮魚店の位置

(聞き取り調査により作成)

(5,000分の1 口和町管内図 昭和63年を使用)

大月で昭和20年代にサメ料理が食べられてきた時季を图示したものが第7図である。日常的に食した家が3戸、盆・秋祭り・正月に食した家が1戸、秋祭り・正月に食していた家は7戸であった。つまり、日常的に食用

とする家もあったものの、サメ料理は祭り・正月といったハレの時によく食べられていたことになる。聞き取りの中で「祭りと正月にワニはかかせないごちそうであった」という回答が多くあった。昭和20年代においては、

第1表 昭和20年代と平成16年におけるサメの購入場所の変化と食べ方

家番号	サメの購入場所		食べ方
	昭和20年代	平成16年	
①	山崎商店	スーパー（三次市）	刺身、煮付け
②	山崎商店・岩滝商店	スーパー（三次市、庄原市）	刺身、煮付け、煮ごり
③	山崎商店・行商	スーパー（三次市、庄原市）	刺身、煮付け、皮の湯引き
④	三次水産	スーパー（三次市）	刺身、煮付け
⑤	山崎商店・農協・行商	スーパー（三次市）	刺身、煮付け、皮の湯引き
⑥	山崎商店・木原商店・行商	木原商店・山本鮮魚店（三次市）	刺身、湯引き
⑦	山崎商店・農協	農協（口和町）・スーパー（三次市）	刺身、煮付け、皮の湯引き
⑧	行商	スーパー（三次市、庄原市）	刺身、煮付け、皮の湯引き、ぬた
⑨	山崎商店・行商	スーパー（三次市）	刺身、煮付け
⑩	山崎商店	買わない	刺身、酢みそ、皮の湯引き、すり身
⑪	山崎商店	スーパー（三次市）	刺身、煮付け
⑫	行商	スーパー（庄原市）	刺身、煮付け、酢みそ

（聞き取り調査により作成）

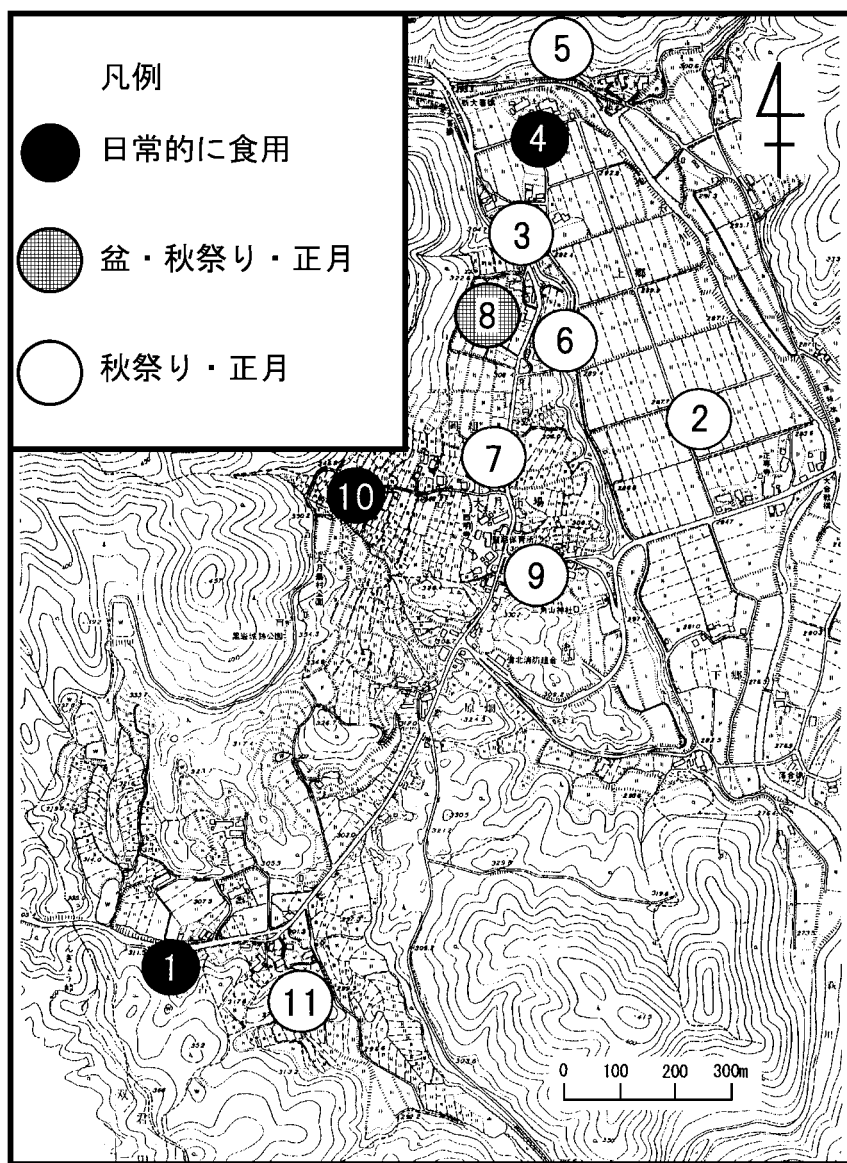
サメ料理はハレの食事としての明確な地位もっていたのである。サメの他にはサバ、イワシ、エイ、タコ、シイラ、ブリなどの魚介類が食べられていた。当時は、電気冷蔵庫がまだ普及しておらず、それらを生で保存するという事は困難であった。そのため、サバやイワシは塩漬けにすることで保存が効くように加工して食べられていた。しかし、腐りにくいという特徴があるサメは山間地域でも刺身で食べられてきたのである。聞き取りによれば、サメは昭和20年代には安価で購入しやすかったことも好まれた理由の一つである。

サメは、体内にアンモニアを含むため若干臭いがする。鮮度が落ちてくるとその臭いはきつくなる。この臭いを消すために、刺身を生姜醤油で食べることが一般的である。しかし、生姜を使わずに醤油だけで、あるいは砂糖醤油で食べたという家もあった。当時、生姜は貴重な物であったようである。第1表の

「食べ方」をみると、「煮つけ」という回答も目立っている。サメを煮るとゼラチンが固まり「煮ごり」ができる。これをおかずとして食べていたのである。サメの鮮度が落ちてきた場合や、刺身に用にくい頭のような部位は、煮ていたようである。サメの皮を一度湯がき、表面のザラザラした部分を取り除いたあと、小さく刻んで「皮の湯引き」ができあがる。それを人々は酢味噌で味を調べて食べていた。

（2）平成16年におけるサメの購入と食用

大月の山崎商店は、平成12年に閉店し、岩滝商店も自動車販売店にかわり、大月では鮮魚店は無くなった。農協の販売所も行商人も姿を消したことはいうまでもない。⑥と⑦の家では平成16年においても口和町向泉にある木原商店、永田にある農協の店をそれぞれ利用している。大月では、サメをはじめとする魚介類を購入することはできないが、三次や庄原のスーパーで、パック詰めされたサメ



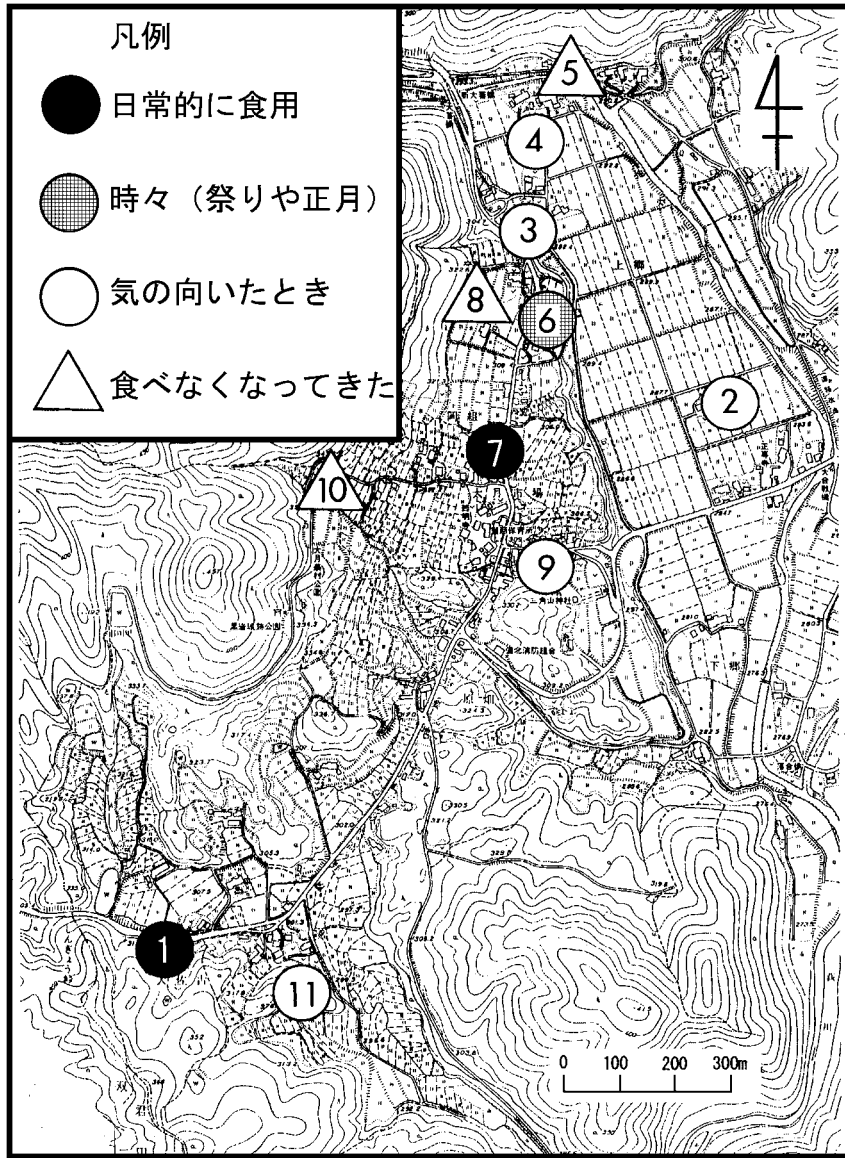
第7図 昭和20年代のサメの食用頻度

(聞き取り調査により作成)
(使用図幅：第6図と同じ)

の刺身を購入する家は10戸になっている。

サメ料理を食べる時季についてみると、日常的に食べるという家の数は3戸から平成16年には2戸へ減少し、秋祭り・正月に食べていた家庭でも「気の向いた時」、あるいは「食

べなくなってきた」という例が増加している(第8図)。大月においては、サメを全く食べなくなったという家は無いものの、昭和20年代と比較するとサメ料理が衰退してきていることがわかる。大月という集落レベルでは



第8図 平成16年の「ワニ」の食用頻度

(聞き取り調査により作成)
(使用図幅：第6図と同じ)

祭りや正月には欠かせないハレの食事であったサメ料理は、平成16年までにそのような地位を失ったことがあきらかになった。

3. 家族レベルにおける伝承と衰退

サメ料理が衰退していく過程を、家族を単

位として考えてみよう。調理を担当するのは多くの場合、主婦である。その息子の嫁がサメ食を慣行とする地域出身であれば、サメ料理は何ら無理なく伝承されていく。聞き取りの限りでは、昭和20年代に大月に来た嫁の出

身地はいずれも比婆郡口和町、高野町、比和町や庄原市などであり、いずれもサメを食用とする地域に含まれる²³⁾。つまり、彼女らは口和町大月へ来る以前からサメを食してきており、婚姻後もそれを継続したにすぎない。

サメを食さない地域から来た場合には、新たな食慣行に直面したはずである。それに関しては昭和20年代の入婿の事例がある。⑥の婿は島根県の出身であり、⑪の婿は福岡県の出身である。この2人は入婿として大月に移り住んだのである。聞き取りによると彼らは口和町に来て、サメ料理を食べるようになった。当初サメ料理を食べることに戸惑ったが、家族の食慣行に従ったそうである。以上のように昭和20年代においては、秋祭りや正月といったハレの時に家庭内でサメ料理を食べるという慣行が、本来的になじみのない婿にも強い影響力を持ち、彼らはおそらく当然のこととして同調をもとめられたのであろう。

昭和50年代になると、家族レベルでも変化がみられる。第9図の③の嫁(昭和23年生まれ)は、サメを食べる慣行がない大阪市の出身である。昭和47年に結婚し、姑と同居したが、同調を求められなかったようである。話者の長男はサメを食べるが、嫁が台所を預かるようになるとサメを積極的に購入しなくなり、その結果、話者の3人の孫も食さなくなった。嫁の嗜好が尊重された結果、この家族では昭和50年代にサメ食慣行の伝承が途切れたのである。

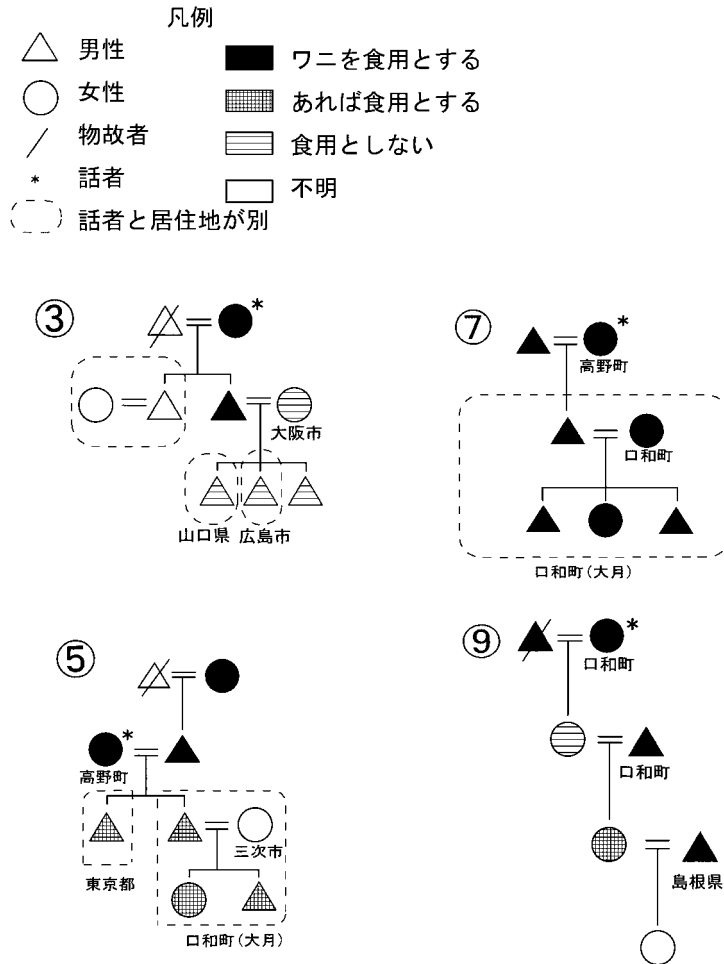
平成16年の調査時に、⑨の家族は4世代6人家族で構成されていた。話者(大正9年生まれ)はサメを食するが、その娘(昭和24年生まれ)は魚介類そのものを好まない。その夫は口和町出身で、実家でも食べてきたので

結婚後も同様である。話者の孫は、「あれば食用とする」程度だが、島根県出身の夫は食している。前掲の⑥、⑪の二例と合わせると、婿が食慣行に同調することへの抵抗感が小さいといえるかもしれない。彼らは、③の大阪市出身の嫁とは対照的である。

⑤の場合、話者(昭和11年生まれ)には二人の息子がいて、一方は東京都に転住した。もう一人の息子は、大月集落で妻と二人の息子と居住し、「あれば食用とする」程度であり、話者の孫達も積極的に食べるようにはなっていない。三次市出身の妻に関しては不明であるが、聞き取りによれば、孫達は全く食べないわけではないが、あまり好きではないということである。

⑦の場合も⑤と同様に、話者の息子家族は大月で別居しているが、息子の嫁も口和町出身で食用とすることで子供達も同様に食している。したがって、サメをごく普通に食する世代と同居しているか否かはあまり重要な要因ではなく、結局のところ個人の嗜好が多様化していることでしか説明することはできないように思われる。

聞き取り調査だけで断定することはできないが、明治期以降にサメが刺身で食されだしてからは、大月の大部分の家族が⑦のようであったのではないだろうか。電気冷蔵庫が普及し、スーパーマーケットでサメ以外の新鮮な魚介類を購入することが可能となった今日、家庭でのサメの位置付けは低くなった。ハレの日にサメの刺身にむけられた人々の眼差しは遠い過去のものになったのである。このような家庭での衰退傾向とは別に、昭和61年には口和町竹地谷にサメ料理専門店ができていることを指摘しておきたい。この



第9図 家庭内での「ワニ」料理の伝承

注) 破線の枠下に付した地名は現住地を示している。

(聞き取り調査により作成)

店は、当時、生活改良普及員であった小林富子氏を中心として開設されたもので、メニューには「ワニ」の刺身の他、フライやつくね、混ぜごはんなどの創作料理が含まれている。このことはサメ料理が、「多くの家庭で食される郷土料理」から「家族レベルではそれほど食されないものの、地域的に昔ながらのもののみなされる郷土料理」にかわりつつあることを示しているように解される。

IV. 結論

明治期の頃から始まったとされている広島県北部の「ワニ」すなわちサメの食慣行は衰退していることが明らかになった。昭和 20 年代には、秋祭りや正月になると行商人や、鮮魚店、農協がサメの販売に力をいれていた。そのころには、ハレの食事であった「ワニ」料理は、ハレ食としての地位から次第に低下した。平成 16 年にはすでに地元の人々

は三次市や庄原市のスーパーへ魚介類を買いに行くようになり、口和町内の鮮魚店も減少した。一年一度の賑わいを見せた、農協による「ワニ」の特設販売もとうになくなっていく。

家族レベルでみると、「ワニ」を食用としていない地域から来た婿が、昭和20年代では、家の慣習に同調して食べるようになっていた。しかし、平成16年においては同調する傾向は比較的減少し、次の世代に伝承されにくくなっている。

サメを「ワニ」と呼んだ人々にとって、この食材は遠い海を感じさせるものであった。これを食べることが正月や祭りの楽しみを倍加させたのである。しかし、それは家庭から次第に姿を消しつつあることは否定しがたい。

〔付記〕本稿は、2004年度に立命館大学文学部地理学科地理学専攻に提出した卒業論文を加筆修正したものである。終始ご指導いただいた河島一仁先生、口頭試問でご指導いただいた河原典史先生に厚くお礼申し上げます。

現地調査の際、お話を聞かせて下さった口和町のみなさん、小林富子先生、藤村耕市先生、旧口和町役場の中村雅文主任、鮮魚店の方々にも厚く御礼申し上げます。

なお、本稿の要旨は第53回全国地理学専攻学生卒業論文発表大会において報告しました。

注

- 1) 木村ムツコ「郷土料理の地理的分布」、地理学評論 47-6、1974、394～401頁。
- 2) 中沢佳子「郷土料理の地理学的研究—かぶら・大根ずしを例として—」、お茶の水地理 25、1984、45～50頁。
- 3) 野間晴雄「食文化要素からみた近江・伊賀・伊勢三国国境地帯の意義—淡水魚貝類摂取と正月の行事食を指標にして—」、滋賀大学教育学部紀要、1991、283～301頁。
- 4) 佐藤牧子「秋田県におけるハタハタズシ食文

化の形成と変容—雄物川流域の事例を中心として—」、秋大地理 44、1997、27～32頁。

- 5) 沼倉 徹「秋田県におけるキリタンボ食の地域性」、秋大地理 46、1999、39～44頁。
- 6) 和田稜三「中国山地におけるトチノミ食とその地域差について」、人文地理 45-2、1993、62～75頁。
- 7) 野中健一「中部地方におけるクロスズメバチ食慣行とその地域差」、人文地理 41-3、1989、82～96頁。
- 8) 富岡典子「日本におけるごぼうを食材とした料理の地域的分析と食文化」、日本家政学会誌 52-6、2001、21～31頁。
- 9) 小田嶋政子「北海道の食文化の継承過程と変容—雑煮の事例を中心として—」、日本民俗学 189、1992、48-73頁。
- 10) 2005年3月31日に庄原市と合併し、庄原市口和町となっている。
- 11) 矢野憲一『ものと人間の文化史 35 鮫』、法政大学出版局、1979、134～144頁。
- 12) 児島俊平「ワニ漁とワニロード」、郷土石見 27、1991、15～25頁。
- 13) 藤村耕市によると、山陰の行商人が三次とその周辺を売り歩いた商品のなかに、アジ、アマダイなどの干物とともにワニの「あぶり串」が含まれていたことが、天保5(1834)年の史料に記述されている。「あぶり串」とは、小型のサメを天日で乾かしてつくったものである。これをもとにすると、サメの刺身は近世には食されていないようである。
- 藤村耕市「石州肴売り万右衛門変死一件顛末」、三次地方史 24、1991、6頁。
- 14) 清水 亘『水産利用学』、金原出版、1958、74～79頁。
- 15) 広島県立三次高等学校史学部「広島県三次盆地の民俗調査 第1集」1975、65-73頁。高校生による調査ではあるが、広島県北部におけるサメ食の分布に関する研究としてはこれが唯一である。そのため、これを使用せざるをえない。
- 16) 北婆郡は、口和町、高野町、比和町、西城町、東城町の5町で構成されている。
- 17) 農山漁村文化協会編『日本食生活全集 49 日本の食事事典 I 素材編』、農山漁村文化協会、1993、242頁。
- 18) 『水産年鑑』によると、アオザメ、ネズミザメなどは、マグロはえ縄漁業や流し網漁業によって混獲され、気仙沼を中心とした東北地方に水揚げされている。
- 水産年鑑編集委員会『水産年鑑 2004』、水産社、2004、90～91頁。
- 19) 三次水産によれば鮮魚店は三次鮮魚買受人組合に加入することにより、三次水産、ホクスイ

- の水産卸商と取引が可能である。平成 15 年(2003)年での加盟業者数は約 130 である。
- 20) 口和町誌編纂委員会『口和町誌』、口和町、2000、1099 頁。
- 21) 双三郡君田村は三次市と合併をし、平成 16 年度からは三次市君田町となっている。なお君田町は、口和町の西隣に位置している。
- 22) 行商人は、毎日来たわけではないので、魚介

- 類は毎日食べられるものではなく、売りに来た日に食べられる物だったようである。
- 23) 聞き取り対象となった 13 戸の全ての女性話者が、広島県北部の出身であった。そのためサメ食慣行は家族内で容易に伝承されてきた。通婚圏と食慣行との関係も一つの論点をなすと思われる。