

鉄道開通以前の静岡県から山梨県へのイルカの流通と食文化に関する一考察

岡田 夕佳 ・ 花森 功仁子

A Study on Dolphin Distribution and Food Culture before the Opening of Railway from Shizuoka Prefecture to Yamanashi Prefecture

YUKA OKADA KUNIKO HANAMORI

Abstract

Most of the local dishes are traditional dishes arranged with unique cooking methods using ingredients rooted in the region. Although Yamanashi Prefecture is located inland, miso-simmered dolphin is widely distributed as a local dish. It is probable that this is because there was trade of marine products from the Izu Peninsula in Shizuoka Prefecture to Kofu City, which is a major consumer area, and the distribution had a great impact on the food culture of Yamanashi Prefecture. There are three main transportation routes from Shizuoka prefecture to Kofu city in Yamanashi prefecture: (1) Nakamichi Okan and (2) Kamakura Okan and (3) Fuji river water transportation. Until now, "NakamichiOkan", which arrives at Kofu in 17 hours from the beach by land, has been regarded as the main distribution route for fresh fish, and it has been thought that raw dolphins were also transported by this route. However, (1) a large number of fish bones and dolphin bones have been excavated from the remains of the Kajikazawa riverbank (remains from the Edo period to the Meiji and Taisho eras), which is a key point (terminal) on the Yamanashi side of Fuji river water transport. Thus, it is presumed that fresh fish and marine products were also transported by water. Therefore, in this study, we would like to consider the possibility of dolphin distribution using the Fuji river water transport by conducting a literature survey and a field and interview survey of fresh fish stores.

Keywords: Distribution, Food Culture, Dolphin

緒言

郷土料理の多くは、地域に根付いた食材を利用し、独自の料理法で作られる伝統料理である。山梨県は内陸部に立地するにもかかわらず、イルカの味噌煮が郷土料理として広く分布している。これは、静岡県の伊豆半島から一大消費地である甲府市への海産物の交易があり、その物流が山梨県の食文化に大きな影響を与えたためと考えられる。

田中（1957）によると、鉄道開通以前の物流では、鮮魚を海岸から内陸へと輸送する場合、鮮度を保つために最短の輸送ルートを選択するとされている。静岡県から山梨県の甲府市に至る主要な輸送ルートは、①中道往還、②鎌倉往還、③富士川水運の3つのルートがある。これまで、甲

州の担夫と駄馬を利用し、吉原・甲府間を約17時間で輸送する「中道往還」や「鎌倉往還」が、主要な鮮魚の物流ルートとされており、生イルカの輸送についてもこのルートで輸送されたと考えられてきた。

しかし、①富士川水運の山梨県側の要衝地（ターミナル）である鰍沢河岸跡（江戸時代から明治・大正時代にかけての遺跡）から、多数の魚骨やイルカの骨が出土しており、富士川水運でも鮮魚や海産物の輸送が行われていたと推測される。そのため、本研究の目的は、文献調査や鮮魚店への現地およびヒアリング調査により、富士川水運を用いたイルカの流通の可能性について考察したい。

静岡県におけるイルカ漁と流通

2021年10月1日受付 2021年12月27日受理

*1 東海大学海洋学部海洋フロンティア教育センター（〒424-8610 静岡県静岡市清水区折戸 3-20-1）

*1 東海大学海洋学部水産学科

静岡県のイルカ漁については、岡田・丸山（2019）に詳しく纏めているため、本稿では概略を説明する。静岡県のイルカの漁とその利用は、縄文時代以降綿々と行われており、伊東市の井戸川遺跡（縄文晩期前半）や浜松市の蜷塚貝塚（縄文時代後期から晩期）、登呂遺跡（弥生時代後期）、駿府城跡（江戸時代）などからイルカの骨が出土している。また、漁法が記載された最古の文献として、永禄6年（1563年）に、葛山氏元（今川家家臣）が、獅子浜（現在の沼津市）の百姓に「イルカが回遊してきたら村をあげて出会い狩り込む」ように命じた『植松文書』がある。伊豆半島のイルカ漁は、少なくとも戦国時代以降、追い込み漁で行われていた事が分かる。

そのため、静岡県の主要なイルカ漁実施地域は、主として①追い込みに適した一定の深さがある巾着型の小湾と②イルカを引き上げて処理するための砂浜がある伊豆半島であり、そこで捕獲されたイルカが、各地へ流通していた。

原始的なイルカの追い込み漁は、黒潮に乗ってエサとなる魚を追い「湾内に自然回遊した群れを囲い込む」ものであったため、当初は駿河湾の最奥にある沼津市（獅子浜、重寺など）でイルカ漁が盛んであったが、「湾外に探索船を出して発見した群を湾まで追い込む」漁へと進化していくにつれ、明治期には外洋に近い西伊豆町の田子や安良里がイルカ漁の中心となり、伊豆半島の東海岸でも伊東市の川奈や東伊豆町の稲取でイルカ漁が盛んに行われた。

明治末から大正にかけて全国に普及した漁船の動力化は、その動きに拍車をかけている。粕谷（2011）によると、川奈では1920年代に、焼玉エンジンを搭載した探索船が導入され、漁場が相模湾口の伊豆大島近海（港より37km）まで拡大した。静岡県の漁村の位置については、Fig.1を参照してほしい。

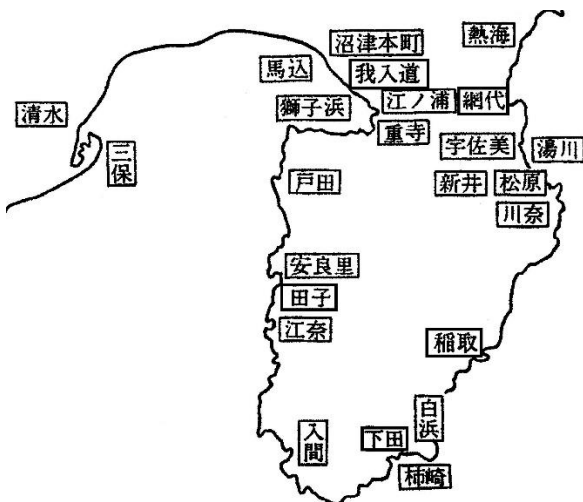


Fig. 1 Map of fishing villages in Shizuoka Prefecture, Meiji 15

イルカの流通形態は、①内臓を取り除いた生鮮の状態(以下、生イルカと示す)と②②「いるかのたれ」と呼ばれる

干したイルカ肉（以下、タレと示す）がある。

タレの加工方法は、明治27年（1894年）に刊行された『静岡県水産誌』によるとイルカを「長さ七、八寸（21～24cm）、巾二～三寸（約6～9.1cm）、厚さ四～五分（1.2～1.5cm）の小片にし、一五貫目（約56.3kg）の肉に対し塩五升を加えて四斗樽に漬け込み、翌朝樽から出して、三～四日干す」とされており、出来上がったタレを米俵や樽に詰めれば、長距離輸送や長期保存が容易である。

近代にはいると、静岡県のイルカの流通は、前出の『静岡県水産誌』に詳しい（Table 1 参照）。

Table1 Dolphin meat distribution in the Meiji era

地区名	静岡県水産誌記載のイルカの流通
川奈	販路は清水に限られていたが、近年は東京・小田原に変わった。
稲取	漁獲の3割を生そのまま押送船にて沼津へ出荷。
田子	漁獲の1割をタレ(干しイルカ)にして沼津・清水に出荷。
安良里	清水(海上11里、42.9km)へ出す。タレは年間300円、沼津・清水を主とし、蒲原・城之腰(現焼津市)にも出す。
土肥	清水に出荷。
戸田	漁獲量の1/6をタレ(1000斤、600kg)とし米俵に入れ、清水に出荷。
獅子浜	漁獲量の3割を塩海豚にして清水に出荷。
沼津～田子浦	塩海豚600貫目(2,250kg)、300円。

相模湾側にある川奈以外は、清水および沼津に出荷されており、安良里、稲取はそれに加え蒲原・城之腰（現焼津市）にも出荷している。出荷先が清水や沼津、焼津となっているのは、漁業者が地元や清水、沼津、焼津の五十集屋など（魚問屋、魚の仲買人）へ売っているためであり、最終消費地というわけではない。また、他の海産物と同じ流通ルートで販売されている。

伊豆半島全体では、地域によって多種のイルカが捕獲されるため、年間を通じてイルカの水揚げがある。鮮度の問題から夏季に水揚げされたイルカは、タレに加工したが、冬季に水揚げされたイルカは相模湾側の稲取であっても、清水へ生イルカが押送船で輸送されている。

押送船とは、鮮魚を輸送する船で、櫓走性能に主眼を置いた大きな耐波性と速力の速さを特徴とした中・小型船である。幕府から焼津のみに許された八挺櫓の押送船は、長

さ 11.7m, 幅 2.5m, 最大速度 9 ノットで航行したという記録がある¹. 仮に押送船が 9 ノットで航行したとすると, 安良里と清水間の距離は海上 11 里(約 42.9km)であるため, 2~3 時間程度で清水まで到達することになる. 一般的な押送船はそこまでの速度で航行できないと思うが, 冬季の駿河湾の風向きは北西風であるため, 帆に風を受け, かなりの速度で航行することができたと考えられる.

八木洋行氏の「東海道の名物」では, 伊豆の西海岸で漁獲されたマグロ・カツオ・イルカなどは, 押送船で駿河湾を横断し, 清水湊や焼津小川港などに水揚げされたと記されている. なお, 安政 4 年(1857 年)に, 清水湊の魚仲買世話人惣代である鈴木平六は, 安良里浦の鈴木大五郎の小回し押送船の新規造立を援助し, 文久元年には同人船の三分一の権利を金 30 両で得ている². 仲買も高付加価値な鮮魚を販売するために輸送手段への投資を行っていた事が分かる.

最終消費地については, 正確に把握することは難しいが, 前出の『静岡県水産誌』によると, 沼津からはさらに甲州, 信州, 御殿場に流通していると書かれている. イルカ肉の効能については, 「温補ノ効アリト称シ甲信地方ノ住民ハ能ク之ヲ嗜好シ又相州地方ノ農業者ハ五月ノ植付ノ際之ヲ食スレハヒルノ害ヲ免カルトテ嗜好少カラス」と書かれており, 冬が厳しい地域では, 体を温める効果とヒル除けの効能があると考えられていた. 明治 43 年(1910 年)に刊行された『日本水産補探誌』でも, 伊豆・駿河で作られたタレは, 地元および尾張・三河・美濃・甲斐地方に販売していると紹介しており, 明治期には静岡県や山梨県を中心として幅広い地域にイルカが流通していたことが分かる.

静岡県から山梨県への流通ルート

伊豆半島の各地で捕獲されたイルカは, 内臓を取り出した生イルカもしくはタレ(干しイルカ)の状態に加工された後に, 沼津や清水へ船足の速い押送船で海上輸送され, 山梨県を含む各地へと流通していく. なお, 『静岡県水産誌』によると明治 24~25 年(1891~92 年)の沼津からの鮮魚の流通先割合は, 甲州・信州方面 4 割, 東京 3 割, 清水 1 割とその他であり, 沼津からは, 甲州・信州方面へ最も流通していたことが分かる.

江戸時代後期から明治期の静岡県から山梨県への水産物流通では, 3 つの主要な物流ルートがある(Fig2 参照). なお, Fig2 は植月学(2007)を参考に作成した.

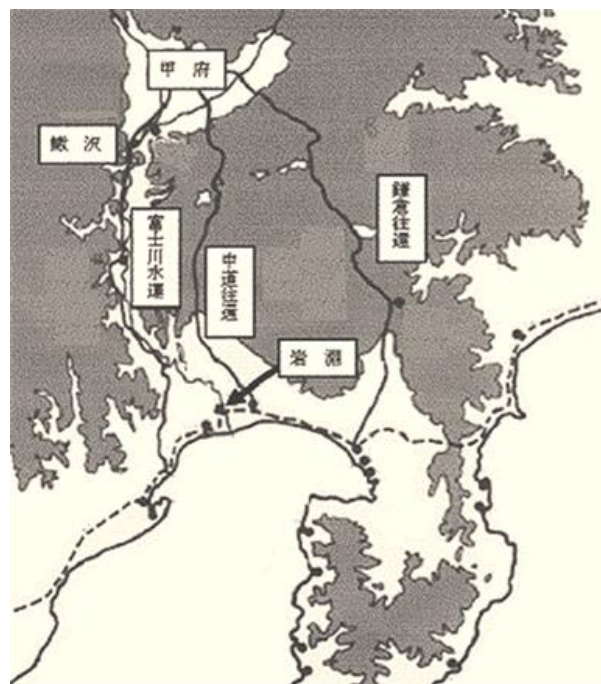


Fig.2 Logistics route from Shizuoka Prefecture to Yamanashi Prefecture

①沼津から東海道を西進し吉原(現富士市)へ至り, 吉原から北上して大宮(現富士宮市)・朝霧高原経由で甲府盆地へと至る「中道往還ルート」, ②沼津を出発, 北進して“足柄道”を御殿場へ向かい, 御殿場から北西方向の内陸へ進路を変えて“鎌倉往還”へ入り, 籠坂峠を越えて富士吉田へと至る「鎌倉往還ルート」, ③清水(清水港)から蒲原まで海上輸送し, 蒲原から岩淵(現富士市)へ陸路を馬で運び, 岩淵から富士川を利用し甲州盆地の入り口である鰍沢まで水運で輸送する「富士川水運ルート」である.

①, ②ルートは, 沼津を出発し, 富士山麓の標高の高い場所を輸送するため, 夏でも気温が低く鮮魚輸送に適したルートである. とりわけ①の中道往還ルートは, この当時の最速の輸送ルートであり, 甲州の担夫と駄馬を利用し, 吉原・甲府間を約 17 時間で輸送した. 『鰍沢町誌』³によると, 沼津で朝とれた鮮魚を吉原に運び, 吉原を夕方に出立して甲府の間屋に翌朝 7 時に到着するという徹夜歩行が普通であった. このルートは朝荷, 昼荷, 夜荷と, 随時輸送されている.

②の鎌倉往還ルートは, ①のルートよりも半日程度時間がかかるため, 鮮魚の輸送も行われているものの, 夏季は乾物や塩魚(塩鮪, 塩貝など)の量が増えたようである⁴. このルートで到着いたものは朝売り, 夕方着いたものは夕売りとされたが, 運賃は朝売りの方が高かった. この①②

¹ 高山久明「櫓漕ぎ和舟漁舟の線型調査と運動性能に関する研究」『長崎大学水産学部研究報告 82』2001 年, pp1-84
² 川崎文昭「幕末期の清水港の魚座研究」『常葉大学研究

紀要』2003 年, pp5-6
³ 『鰍沢町誌』鰍沢町役場, 1959 年, pp486-487
⁴ 宮本定正『甲斐廻手振』嘉永 3 年

のルートの始点である沼津では、天保年間には、五十集魚商人、山越え魚商人などと呼ばれる組合（株仲間）が江戸や甲州への鮮魚の流通を独占し、イルカについても五十集などが甲州や信州方面に盛んに出荷し、これは戦後まで続いたとされている⁵。

③の富士川水運ルートは、船による大量輸送が可能なことから、甲州への物流の大動脈であった。甲州から清水港への主要な荷は甲州廻米で、その帰り荷は甲州行塩（山梨や長野県などで消費される塩）が主要な貨物であったが、乾物や塩漬けの水産物も同様に甲州へ移出されていた。日持ちするタレ（干しイルカ）の多くは、このルートで輸送されていたと考えられる。

岩淵から鰍沢までは、富士川の急流を上ることから曳船を行い、所要日数は3～7日かかったとされる。享保から明治初期まで富士川で就航した高瀬船は、底が平板で見た目が薄いことから「笹船」とも呼ばれており、長さが約七間（12.7m）、幅六尺（1.8m）の帆のない船であった⁶。長い間、高瀬船の技術革新は起きなかったが、明治19年（1886年）になると、風力を利用する帆掛け船が導入され所要日数が2日に短縮している。さらに、明治22年（1889年）には東海道線が開通したため、蒲原から岩淵停車場まで汽車で輸送することが可能となり、陸路のアクセスも格段に向上した。

そのため、明治後期の遺構と推定される鰍沢河岸跡から大型魚類やイルカの骨が出土しており、生イルカが鰍沢まで輸送されたと推測される。ただし、植月（2007）は出土した骨の量が少ないことから、非日常的な利用であったとしている。

山梨県のイルカの流通と食文化

山梨県においても、前出の鰍沢河岸跡（明治後期）からイルカの骨が出土しており、さらに、数は少ないもののイルカの食利用についての文献が存在する。

現在の山梨県南アルプス市に居住した大久保黄齋（蘭方医）が、『世事記』（家計簿）に、明治24～25年（1891～92年）にかけてイルカを購入したことを記載している。

また、大正末から昭和初期の食事を再現した『日本の食生活全集 19 聞き書 山梨の食事』の富士川流域の食で、いかとごぼうで味噌煮にするとの記述があり、生イルカを静岡からの行商人から買うとしている。興味深いのは、山梨県で普段の料理として、イルカの味噌煮の記載があるのは、富士川流域のみなことである。また、イルカのタレについては記載がない。

現在の山梨県のイルカの流通と食文化について調査するために、2020年2月15日～16日に、山梨県のスーパーお

よび鮮魚店 29 軒の現地調査を、富士川水運ルート中心に行った。

生イルカを取り扱った経験のある店舗は 21 軒（72%）と多いが、現在取り扱っている店舗は 15 軒（52%）に減少する。山梨県にもイルカの食文化が残っているものの、薄れつつあることが分かる。この理由は、イルカを料理するには、臭みを抜く必要があるため、血抜きやゆでこぼしなど調理工程が多く、調理時間がかかることと、調理時の匂いが強いと若い世代に敬遠されているためであろう。

鮮魚店へのヒアリング調査でも常連客は 60 代以上との回答が多い。また、鮮魚店がイルカの取り扱いを止めた理由として、①食べる人が減り販売が落ち込んだからためや、②マスコミやグリーンピースの活動などの影響、③「祖父がイルカを料理したら、子供がかわいそうだと泣き出した」など世代間のイルカの捉え方の変化も挙げられていた。

富士川水運ルートから甲府市にかけてのイルカの取り扱い状況を Table 2 にまとめている。富士川水運ルート上はイルカ取り扱う割合が高く、甲府市にいたると取り扱いはほぼない。富士川水運ルート沿いにはイルカの食文化が根付いていると考えられる。

鮮魚店へのヒアリング（Table 3 参照）によると、イルカ料理は冬の料理であり、以前は冬季に市場からイルカ一頭をそのまま仕入れていたことが多かったが、現在では需要の減少とともに、5～7kg のブロックでの仕入れに変化し、店舗で切り分けて販売している店舗が多い。さらに、食文化が薄れつつある地域では、ブロックからパックの状態での仕入れに変化し、パックでは仕入れ値が高く利益があまり出ないことから、現在は販売を停止している店舗もあった。

イルカの顧客への販売形態は切り身のみであり、静岡県鮮魚店のように、味噌煮やイルカのヒレを薄く切り塩茹にした「すまし」などに加工し販売している店舗はなかった。また、静岡県のイルカ料理が、タレと味噌煮以外にも、「すまし」やイルカの腸を用いた「モツ煮」「おでん」、心臓の刺身（ホシ）、内臓（ワタ）の炭火焼きなど多彩であることに比べ、鮮度の問題からか、山梨県での料理法は味噌煮に限られていた。また、イルカは流通形態によって、1週間から10日持ち、匂いはきつくなるものの保存食として食べられていたようだ。

ただし、一頭イルカを仕入れ販売していた頃は、イルカの頭部を切り離して販売し、購入した消費者は搾油し料理油として用いていたとのことであった。これは、静岡県の由比の鮮魚店へのヒアリングでも、搾油するための頭部を、リアカーで引き売り販売をしていたとの同様の話があった。

⁵金子知世編『駿河湾の漁～足立充さんの漁話～』沼津市歴史民俗資料館、2003年

⁶青山靖『富士川水運史』地方書院、1959年、pp96-97

Table2 Handling situation of dolphins in fish shop

店の種類	場所	イルカ取扱
鮮魚店	静岡県富士宮市	有
鮮魚店	南巨摩郡南部町	有
鮮魚店	南巨摩郡南部町	過去にあった
鮮魚店	南巨摩郡南部町	過去にあった
スーパー	南巨摩郡南部町	有
地元スーパー	南巨摩郡南部町	有
地元スーパー	南巨摩郡身延町	有
地元スーパー	南巨摩郡身延町	有
鮮魚店	西八代郡市川三郷町	過去にあった
地元スーパー	南巨摩郡富士川町	過去にあった
地元スーパー	南巨摩郡富士川町	無
地元スーパー	南巨摩郡富士川町	有
鮮魚店	南巨摩郡富士川町	無
地元スーパー	西八代郡市川三郷町	有
地元スーパー	中央市	有
地元スーパー	中央市	有
全国スーパー	中央市	無
地元スーパー	甲府市	無
地元スーパー	甲府市	無
鮮魚店	甲府市	過去にあった
鮮魚店	甲府市	過去にあった
鮮魚店	甲府市	無

なお、全国的にもイルカが食用以外の利用を示す資料があり、中村（2017）によると、京都府与謝郡伊根町では、江戸時代にイルカ漁を行っており、豊漁の際には、イルカを①生のまま販売、②塩漬イルカへ加工、③頭を煮出して搾油し油を売ったとしている。文化9年（1812年）に執筆された伊根の『油帳』によると、搾油した油は一貫八五一匁六分七厘で販売しており、油は食用以外に灯火用の燃料油、殺虫剤としても用いられていた。油を搾った後の残りも「せんしかす」として、食用や肥料用に販売している。明治時代になると食用以外のイルカ利用法は、大日本水産会で活発に検討されており、イルカの皮の利用（靴用など）に加え、油も機械油としての利用などが研究されていた。昭和17年の日本水産株式会社の『水産物及農産品公定価格表』にも魚油及海獣油ノ販売価格の項目に「海豚油」として記載され、1等から3等、等外にわけて価格が記載されており、広く売買されていたようである。

Table3 Results of interviews with fish shop about dolphins

場所	イルカ取扱	販売形態	ヒアリング内容
静岡県富士宮市	有	加工品	料理する人が減ったため、切り身は販売していない。カレー粉などで臭みを取る工夫をしつつ、加工品を生産・販売している。遠方（富士宮）からわざわざ購入しに来る人もいる。店舗で販売していないが、タレ、スマシなども食べている。
南巨摩郡南部町	有	切り身	11月から3月に取り扱いをしている。冬は10日くらいもつ。昔は、一頭仕入れ頭も販売していた。肉は味噌煮にして食べるが、頭の部分は油をとり天ぷらなどに利用していた。現在は5-6kgブロックの状態です。冷凍保存し、切り身で売る。
南巨摩郡南部町	過去にあった	切り身	昔は沼津の市場から1頭仕入れていたが、顧客の減少とともに、7~8kgのブロックの仕入れに変更し、現在では取り扱いをしていない。店で5から6日は販売していた。イルカ料理は冬の料理である。
南巨摩郡南部町	過去にあった	切り身	以前は取り扱いをしていたが、若い人が臭いがきついことやマスコミの影響などを原因として食べなくなったため取り扱いを止めた。解凍してからマグロは3日、イルカは1週間程度もつ。以前は、清水の行商が、保冷車で販売していた。
南巨摩郡南部町	有	切り身	冬の料理のため冬季のみ販売。
南巨摩郡南部町	有	切り身	冬の料理のため冬季のみ販売。ゴボウや大根とともに味噌煮にする。
南巨摩郡身延町	有	切り身	冬季に販売する。イルカは保存食であり、10日ぐらいいは食べられるが、1週間で、赤い色がなくなり匂いがきつくなる。
西八代郡市川三郷町	過去にあった	切り身	山梨の中央市場から仕入れている。1頭購入からブロックでの購入、パックの仕入れへと変化した。パックは仕入れ値が高く利益があまりでない。1頭購入していた時は、頭を山の方の人が購入した。冬の楽しみで、昔は競って買っていた。料理法は、味噌煮、醤油煮（南アルプス）など。食べなくなった理由は、マスコミやグリーンピースの活動などの影響もある。祖父が料理したら、子供がかわいそうだと泣き出したこともある。
南巨摩郡富士川町	過去にあった	切り身	冬の食べ物であり、味噌煮にする。
中央市	有	切り身	冬の料理のため冬季のみ販売。ごぼうとともに味噌煮にする。
中央市	有	切り身	冬の料理、味噌煮で食べる。
甲府市	無	—	甲府市の中央部ではあまり食べられていない。
甲府市	過去にあった	切り身	パックで仕入れていたが、中央市場にあまり出回らなくなったので仕入れていない。

おわりに変えて

—富士川水運ルートでの生イルカの輸送可能性—

郷土料理の多くは、地域に根付いた食材を利用し、独自の料理法で作られる伝統料理である。山梨県の富士川流域では、内陸部にもかかわらずイルカの味噌煮が冬の郷土料理として存在しており、これは、静岡県から一大消費地である甲府市への富士川を利用した海産物の交易があり、その物流が食文化に大きな影響を与えたためと考えられる。今回の調査では、下記の5点が明らかになった。

①山梨県の富士川沿いでイルカの食文化が残っていること、②イルカが好んで食べられているのは、気温の低い冬季であること（現在の販売は冬季のみである）、③冷凍技術が進展・普及する以前は、鮮度を維持するために、生イルカを一頭購入し、店舗内でさばき販売していたこと、④海産物の中でもイルカは日持ちし、冬季は匂いを気にしなければ、1週間から10日間は食用可能であったこと、⑤街道沿いで消費されるだけでなく、他の地域（山岳部）からの顧客もおり、頭部（搾油する）などを購入し持ち帰っていたことである。

富士川水運ルートでの生イルカの流通の可能性については、鮮度と輸送時間が問題となっているが、①江戸時代には伊豆半島からの海路を押送船で輸送できるようになったこと、②明治19年には、富士川水運で風力を利用する帆掛け船が導入され、所要日数が2日に短縮したことなどを理由として輸送時間が大幅に短縮している。

また、冬季は富士川水運ルート沿いも気温が低下し、前出の鰍沢町誌によると、昭和20年代の鰍沢町の一月の平均気温は2度であり、一月下旬には-10℃近くまで降下することも珍しくないとのことである。そのため、イルカは、冬季は輸送形態によって、1週間から10日は食用可能であったようだ。

これらのことにより、甲府市付近まで富士川水運ルートでも生イルカの輸送が可能であり、明治後期の鰍沢河岸跡からもイルカの骨が出土していると考えられる。

また、鰍沢河岸跡のイルカの骨の出土数が少ないのは、

非日常での利用でなく、一頭仕入れて持ち帰るといった販売形態による可能性もあろう。

富士川水運を利用した輸送では、塩蔵品や干物などが中心とされてきたが、生のイルカの輸送も行われてきたのではないかと推測される。

参考文献

- 植月学(2007):明治期の鰍沢河岸における海産物利用の動物考古学的検討,山梨県立博物館研究紀要,第一集,13-23
岡田夕佳・丸山真史(2019):静岡県におけるイルカの食文化と消費動向,東海大学紀要海洋学部,第17巻,57-65
粕谷俊雄(2011):イルカ 小型鯨類の保全生物学.東京大学出版,東京,104-118.
田中啓爾(1957):塩及び魚の移入路—鉄道開通前の内陸交通—.古今書院,東京
中村羊一郎(2017):イルカと日本人.吉川弘文館,東京
「日本の食生活全集 山梨」編集委員会(1990):.日本の食生活全集19 聞き書 山梨の食事,社団法人農林漁村文化協会,東京,172pp

要旨

郷土料理の多くは、地域に根付いた食材を利用し、独自の料理法で作られる伝統料理である。山梨県の富士川流域では、内陸部にもかかわらずイルカの味噌煮が冬の郷土料理として存在しており、これは、静岡県から一大消費地である甲府市への富士川を利用した海産物の交易があり、その物流が食文化に大きな影響を与えたためと考えられる。鉄道開通以前の物流では、鮮魚を海岸から内陸へと輸送する場合、鮮度を保つために最短の輸送ルートを選択するとされている。静岡県から山梨県の甲府市に至る主要な輸送ルートは、①中道往還、②鎌倉往還、③富士川水運の3つのルートがある。これまで、陸路で浜から十七時間で甲府に到着する「中道往還」や「鎌倉往還」が、主要な鮮魚の物流ルートとされており、生イルカの輸送についてもこのルートで輸送されたと考えられてきた。しかし、①富士川水運の山梨県側の要衝地（ターミナル）である鰍沢河岸の跡（江戸時代から明治・大正時代にかけての遺跡）から、多数の魚骨やイルカの骨が出土しており、富士川水運でも鮮魚や海産物の輸送が行われていたと推測される。そのため、本研究では、文献調査や鮮魚店への現地およびヒアリング調査により、富士川水運を用いたイルカの流通の可能性について考察している。

キーワード: 流通,食文化,イルカ