

市民科学プロジェクト・日本地理学会

民俗地図で読む正月観の変遷

—年取魚に注目して—

安室 知

(神奈川県立民俗文化研究所)

「年取魚」とは何か

—民俗地図と市民科学—

年取魚の民俗

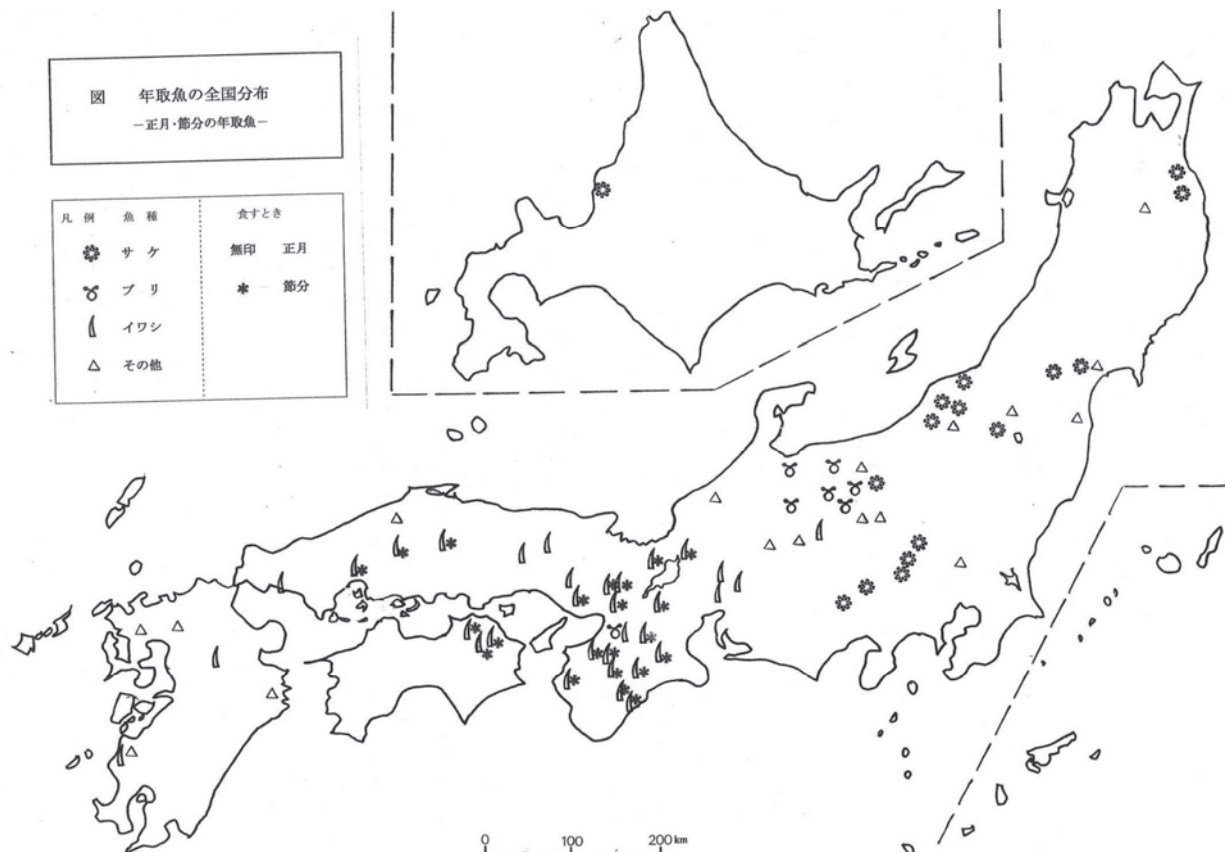
- 大晦日やお節料理として食する魚のこと
- 年越魚や正月魚ともいう
- 年越しには生臭物(魚)を用いるとする習俗
- 一般に東日本のサケ、西日本のブリと言われる



[ウイキメディア](#)

[File:Aramaki-zake at Onagawa.jpg](#)

[Wikimedia Commons](#)



出典: 安室知『日本民俗分布論』(2022)

民俗地図の活用

正月観の変遷を語るとき「年取魚」に注目する理由

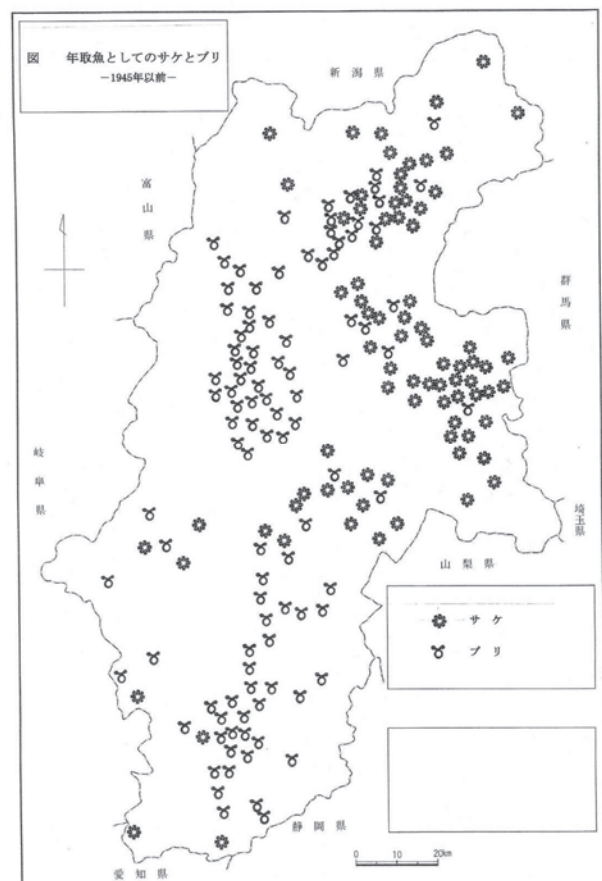
- 年取魚(正月魚)は全国的に分布する習俗で、新年の儀礼として現在でもよく知られること
- 近代と現代のデータを比較することができるため、日本人の正月観の変遷を考察するのに適していること
- 従来言われてきたように西日本の年取魚をブリで代表することはできない(前図参照)が、中部地方に限れば東のサケに対し西のブリという対比は可能であること
- 長野県史編纂事業に伴い、均質で統一だった民俗誌の収集がなされており、それを用いることで詳細な民俗地図が作成可能なこと
- 民俗地図は日本人の正月観の変遷を分析する上で有効であること

民俗地図と市民科学

1970年代、長野県史民俗編の編纂に際し、県内430地点(集落)において、主に県内の教員など市民が調査者となり、500項目に及ぶ民俗誌調査がおこなわれた。

現在、上記の調査カードにして20万枚に及ぶ資料の活用は、長野県民俗の会会員(民俗地図研究会)による市民科学の活動に委ねられている

出典:安室知『日本民俗分布論』(2022)



年取魚の来歴

ーサケとブリー

サケとブリ ー中部地方の東と西ー

サケとブリの共通点

1. 冬に漁獲される魚であること
2. 大型の魚であること
3. 塩乾保存が可能なこと
4. 正月の儀礼食となること

ウイキメディア
<https://commons.wikimedia.org/>



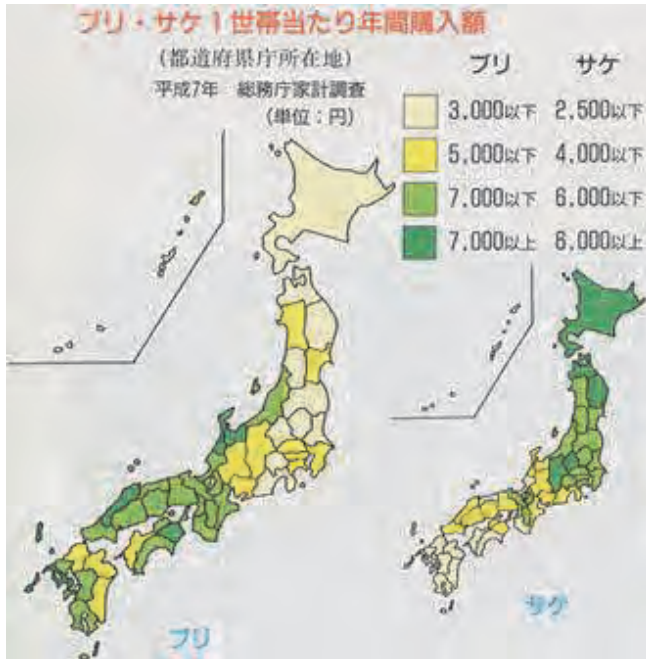
サケ salmon



ブリ yellowtail

サケとブリー文化圏の境界ー

魚の年間消費量



境界としてのフォッサ・マグナ



参考hp: 日本水産資源保護協会 <http://nrifs.fra.affrc.go.jp>

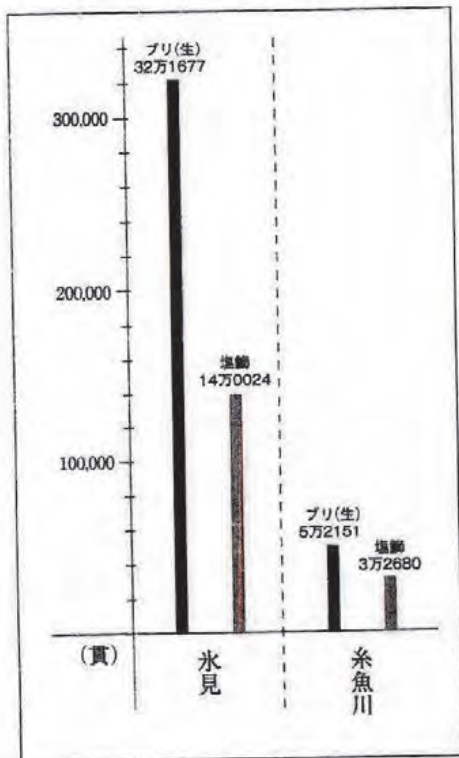


図3-1-14 ブリ漁獲量・塩鱈生産高 (1905～1908年の年平均値) —水見と糸魚川—

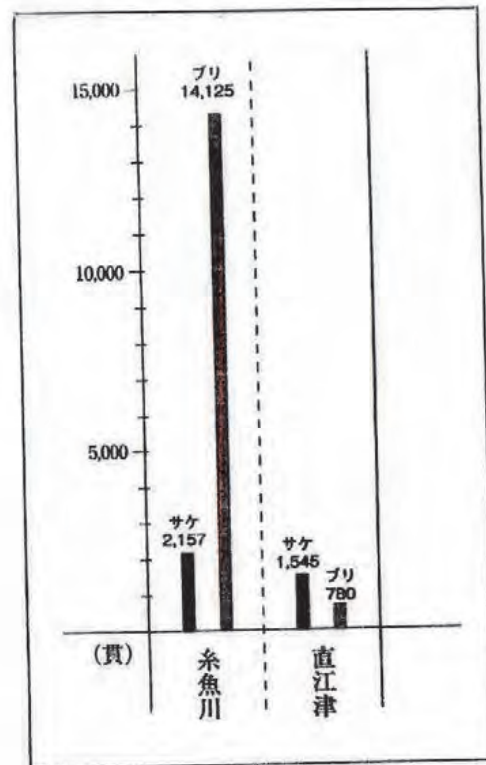


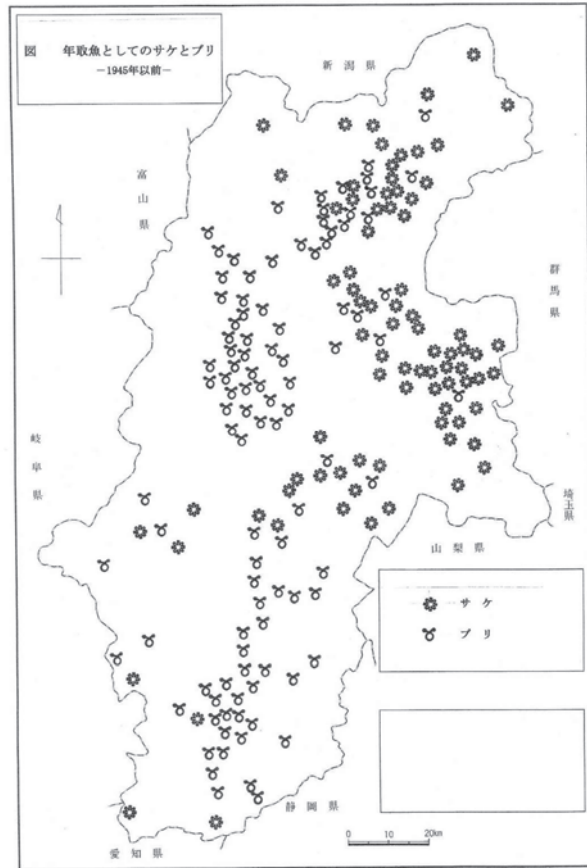
図3-1-13 サケ・ブリの漁獲量 (1902～1931年の年平均値) —糸魚川と直江津—

* 両グラフとも「富山県統計書」「新潟県統計書」により作成

長野県における正月魚 (民俗分布図)

長野県内が大きく3つに領域化される。

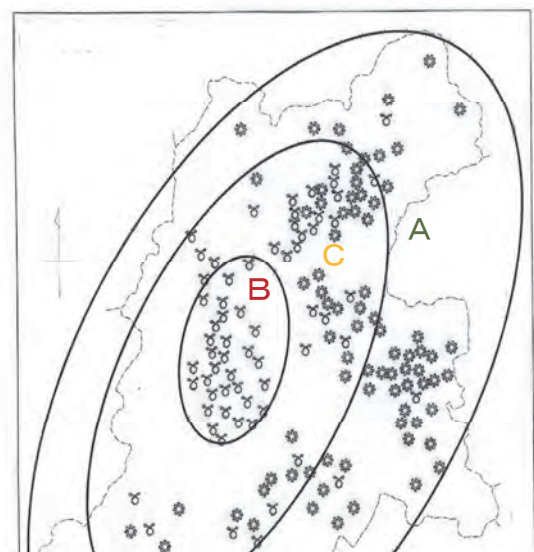
1. サケ優越地
2. ブリ優越地
3. サケとブリの混在地



長野県における正月魚 (民俗領域図)

正月魚により長野県内が大きく3つに領域化され、それがグラデーションとなっている。

- A. サケ優越地
- B. ブリ優越地
- C. サケとブリの混在地



出典: 安室知『日本民俗分布論』(2022)

境界の持つ意味

■ グラデーション図の設定

A(サケ優越地)、C(サケとブリの混在地)、B(ブリ優越地)という3要素によるグラデーションが可能

■ Cゾーンへの着目

AとBの境界の持つ意味

Cゾーンでの特徴的伝承

「金持ちはブリを食べ、貧乏人はサケを食べる」

「金持ちはブリ、庶民はサケ、ほんとに貧乏な人はイワシを食べる」

→商業経済(貨幣経済)のもと社会経済的ヒエラルキーを反映

→**周圏図として歴史変遷を読み取ることが可能**

年取魚とサケ

—サケの分布と優越地—

サケの自然分布地

千曲川・犀川水系、姫川水系
(木曾川、天竜川水系は非分布)

→サケ漁地の分布図

(*実際には佐久地方にもサケ漁の分布は広がる)

年取魚としてサケを用いる地域
はサケの自然分布地と重なる

→サケ優越地は先に成立していた可能性

* 松本平-佐久平ラインは民俗の伝承
基板の境界を示す

出典: 安室知『日本民俗分布論』(2022)





年取魚としてのブリ

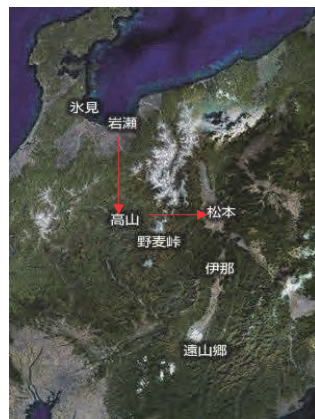
長野県におけるブリの移入路

「飛騨鱒」(越中街道・野麦街道)

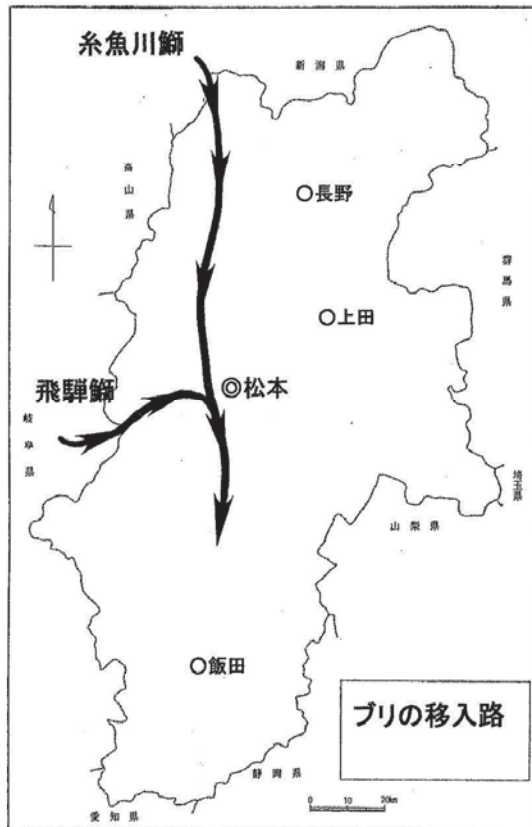
「糸魚川鱒」(千国街道)

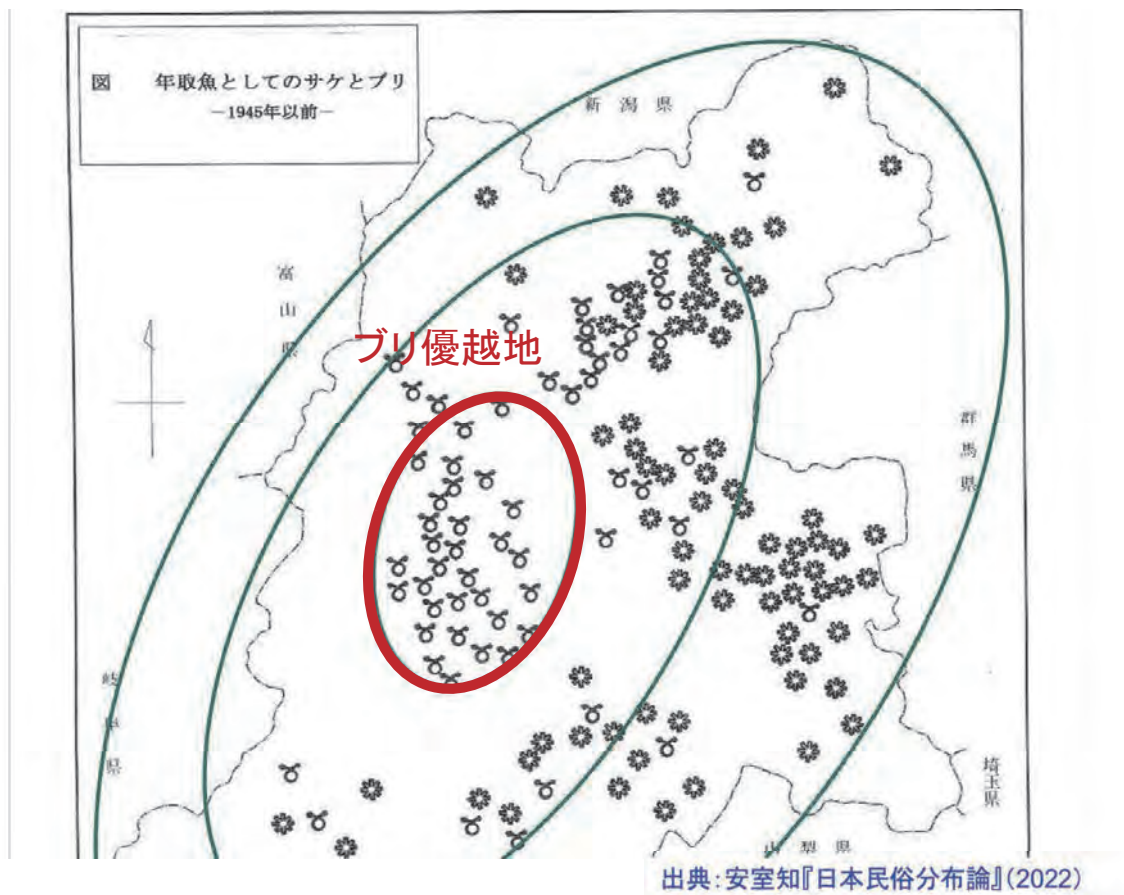
* 漁獲の早い糸魚川鱒は年取魚には不向き

複数の漁獲期が異なるブリの存在は、太陰太陽暦に基づく暦日のずれを調整する機能があった。塩蔵することも同様の意味がある。



出典: グーグル・マップ





年取魚としてのブリ

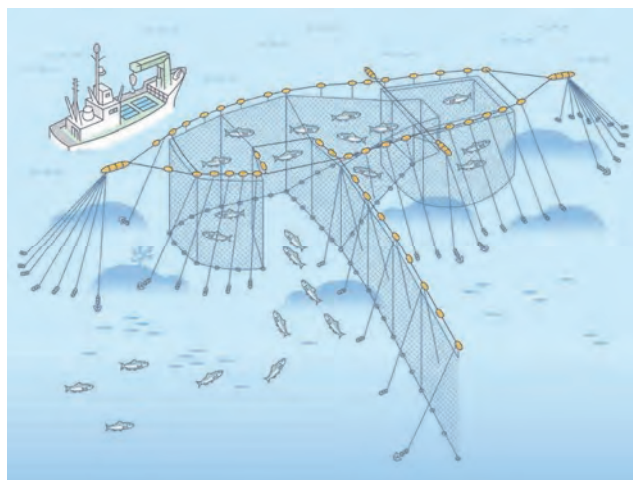
社会経済的な背景

富山湾にブリの大量漁獲法として、大型定置網が導入(中世)

寒ブリは塩ブリに加工され、遠隔地へ運搬可能な商品へ

塩ブリの一部は越中街道を通り飛騨(高山)へ、そして野麦街道を通り松本へもたらされる。

山間地輸送インフラの整備
= 中馬・牛方・ボッカ



HP「とやまの漁業について」より
(<https://taff.or.jp/gyogyou-navi/know/>)

千曲街道の月別上荷運搬量(安政5年12月から同6年11月):沖之口関所

	塩	魚介類(海産)	陶磁器
12		鮎(145箇)、揚出いか(33箇半)、塩いか(20樽)、魚塩(44箇)、海老(1箇半)、真鱈・小鯖(各8箇)、	
1		干か(67俵)、塩海老(19本)、干海老(2箇)、鯉玉子(4樽)	
2		たらの子(24樽)、塩いわし(7箇)、干鰯(3箇)、塩海老(19箇半)、しかね昆布(1樽)、干か(352俵)、鯛丸干(15箇)、干海老(11箇)、たら骨(60俵)	瀬戸物(8箇)
3	塩(1240俵)	干海老(1箇)、塩鯛(18箇)、塩鰯(17籠)、丸干か(23箇)、丸干か(32籠)、干鰯(38箇)、魚骨(58俵)、切こんふ(2箇)、干か(235俵)、しかね昆布(1箇)、干か(234俵)、	
4	塩(980俵)	塩鯛(158箇)、塩鯛(23籠)、しこ天草(19箇半)、割しわし(433箇)、干いか(133箇半)、干か(968俵)、塩鯖(51箇)、鯛丸干(11箇)、干たら・干鰯(計22箇2分)、切こんふ(2箇)、魚骨(13俵)、しかね昆布(6箇)、四十物(1箇)	
5	塩(10041俵)、塩(2つ切40俵)	鯉節(13俵)、干鳥賊(77箇)、割鰯(124箇半)、干か(203俵1分)、天草(1箇8貫目)、魚骨(69俵)、干海老(1箇)、干か(70俵)、鮎(10箇)、干鰯(13箇)、塩鯛(22箇)、塩鯛(8籠)、塩鯖・塩鯖(計18箇)、干鰯・干たら(計10箇)	瀬戸物・からつ(計152箇)
6	塩(31俵)	干いか(137箇半)、干鰯(16箇)、干海老(25箇)、しこ(28箇)、蒸貝(6箇)、鮎(48箇)、塩鯖・鯖(計9箇)、ゆでし(2樽)、	瀬戸・唐津人形類(慶18箇)、五智焼(2箇)
7		鮎(396箇半)、しかね昆布(16俵)、干物(9箇)、干鰯(7箇)、干し(241箇半)、魚油(32樽)、魚油(7樽)、蒸貝(6箇)、てん草・しこ(45箇6分)、塩鯖(179箇半)、干海老(1箇)、魚骨(4箇)、救の手(4箇)	五智焼(4箇)
	塩(829俵)	鮎(91本)、干いか(12箇)、塩しいら・鯖(計27箇半)、鯉節(5俵)	唐津・瀬戸(74箇)
9		干か(53俵)、塩大魚・しいら(計31箇半)、干海老(3箇)、しこ(50貫目)、塩鯛(10籠)、魚骨(2箇)、鮎(2箇)、しかね昆布(4箇)、しわし(1箇)、鯉節(1箇半)、塩鯉(30把)	瀬戸・唐津(17箇半)
10		塩鯛(161箇)、棒たら(10箇)、塩松魚・(2俵12分半)、塩海老(12箇)、干か(3俵)、こんふ(5箇)、塩鯖(14籠半)	五智焼(4箇)
11		塩鯛(641箇)、塩海老(10箇)、ゆで鳥(18箇半)、塩鯖(2箇、5籠)、干か(30俵半)	

サケとブリの来歴

■ ブリ

- ・ブリが松本にもたらされるようになるのは中世末(松本市立博物館2002)
- ・富山湾において台網などの大型定置網漁が開発され、それによって回遊してくる寒ブリが大量に漁獲されることが流通商品となることの前提
- ・富山から飛騨(高山)を通して松本にもたらされる
- ・他の海水魚とは異なり、ブリの利用は正月と明確に結びつく(次頁の図)
- ・年取魚としてブリを用いる中心地が松本平に形成される(前図の領域B)

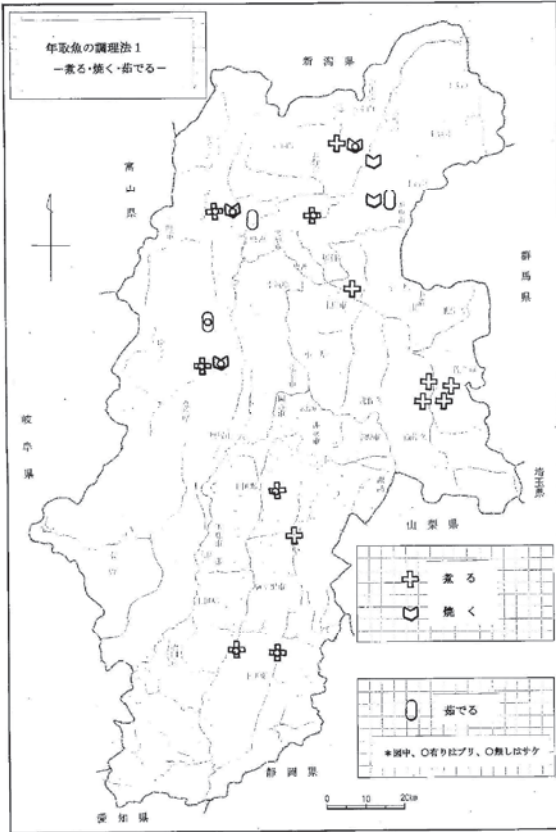
■ サケ

- ・近代まで長野県には秋になると大量のサケが自然遡上していた
- ・古代(10C)の「延喜式」にもサケは登場し、信濃が大産地であったことが分かる
- ・近代までサケは長野県内の千曲川・犀川・姫川の流域で漁獲されていた
- ・漁獲したサケを塩蔵したのち年取魚にしたとする事例がある(小谷村)
- ・年取魚としてサケを用いる地域はサケの自然分布地を中心に形成される(前図の領域A)

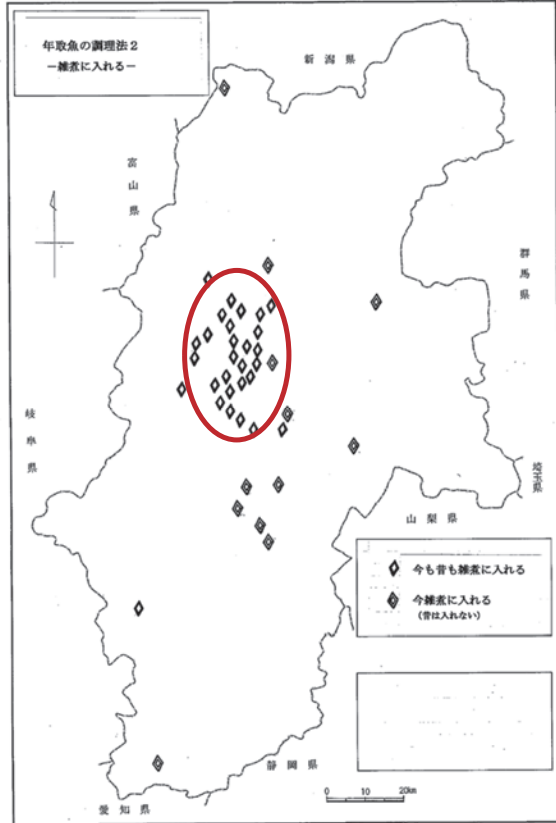
* 年取魚という習俗がいつ成立したかは不明

- ・年取魚の習俗があったからこそブリの移入が促進された?
- ・年取魚の習俗自体が商品経済を前提に普及した可能性

15 3-2-15

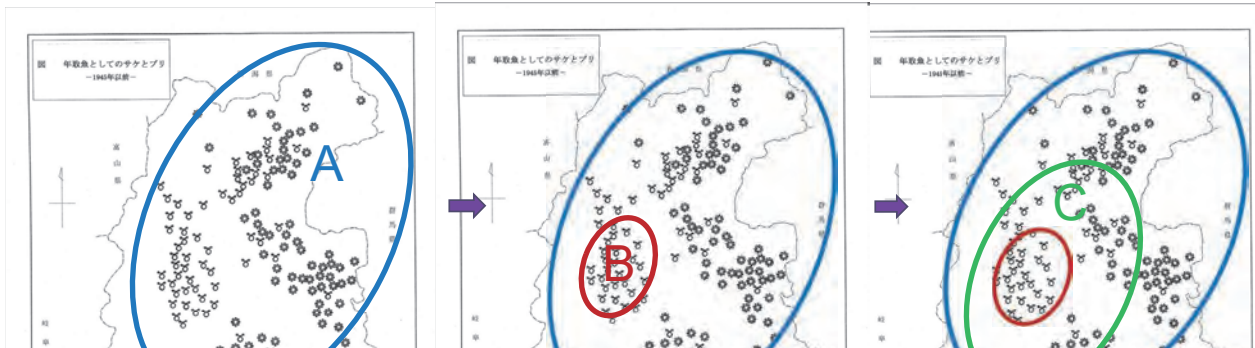


16 3-2-16



出典: 安室知『日本民俗分布論』(2022)

年取魚の歴史的展開(仮説)





年取魚に用いる魚の変化

—近代と現代—



儀礼に用いられる魚

近代(1945年以前)

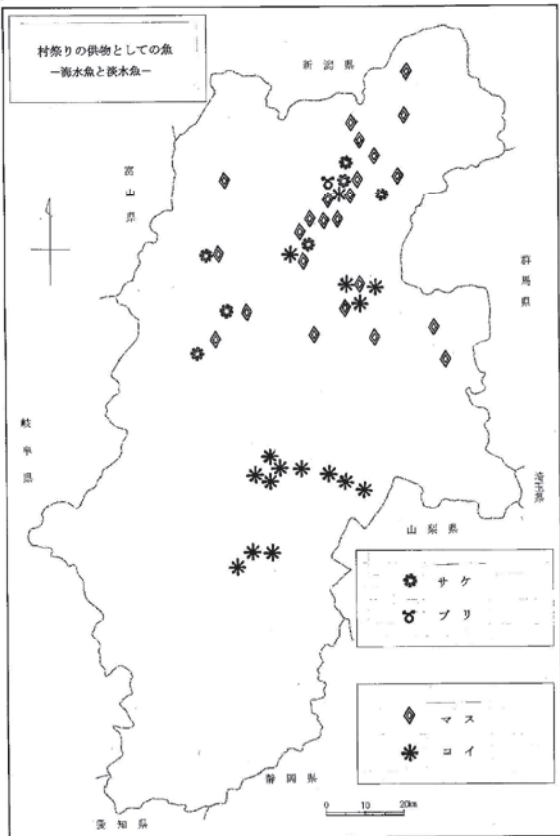
近代においては多様な魚が正月儀礼に用いられていた
その多くは塩乾処理された海産魚
ニシンやタラは正月ではなく村祭や田植祝いに用いられた
サケとブリは正月儀礼にしか用いられない
つまり、同じ海産の塩乾魚でも魚類による儀礼の役割分担があった

現代(1970年代＝県史調査時点)

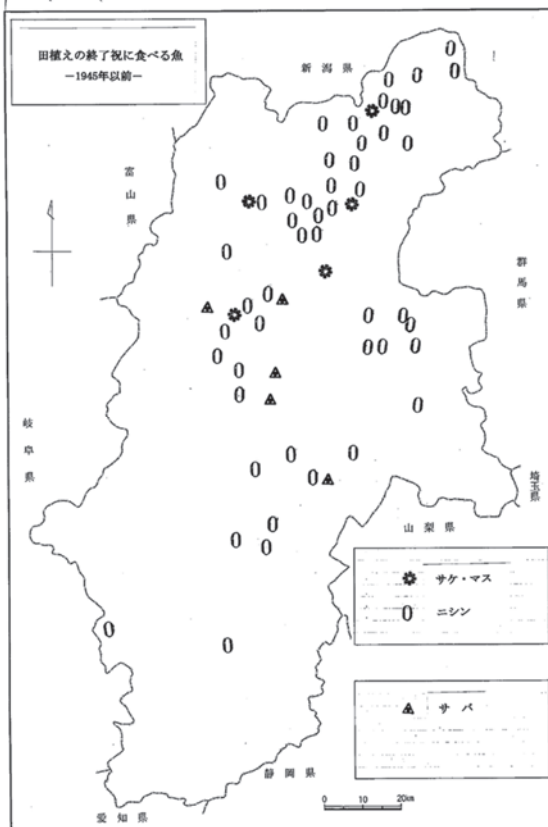
近代から現代になると多様な魚が正月儀礼に用いられることはなくなり、サケとブリに特化する

コイのような淡水の活魚が正月儀礼に用いられるようになる
海産魚も生魚の利用が拡大する

12 3-2-12

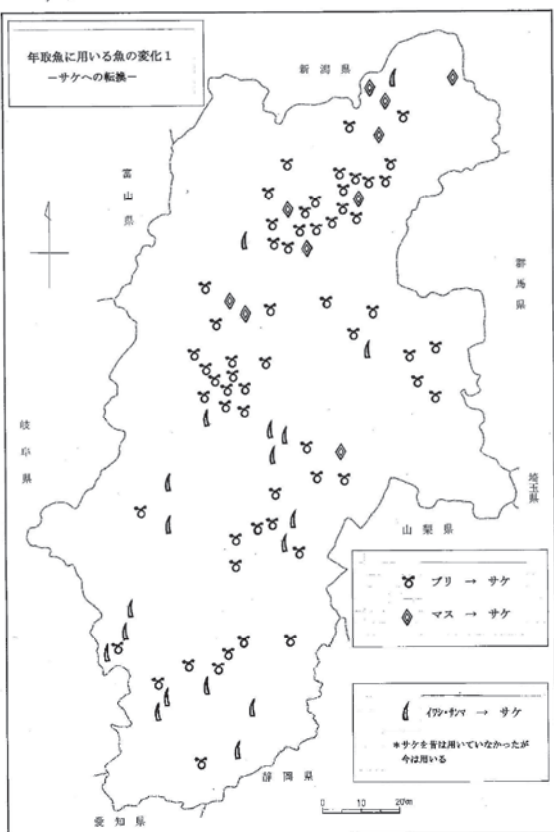


14 3-2-14

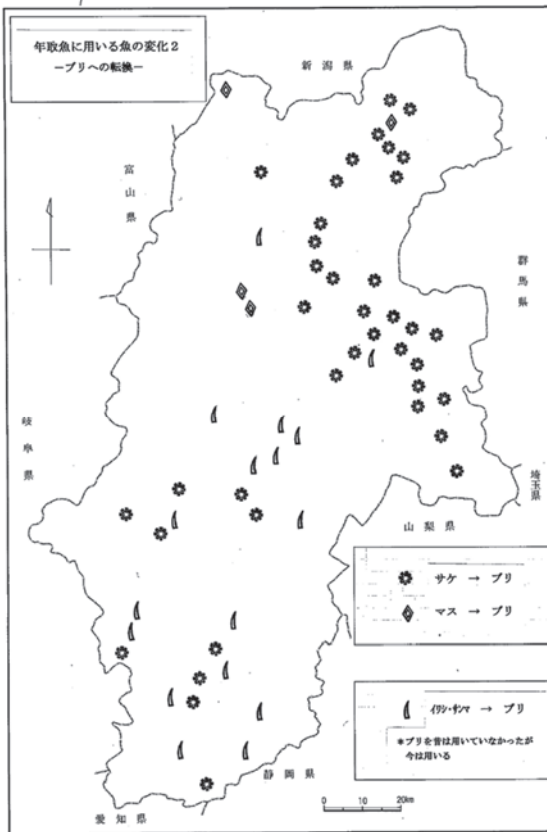


出典: 安室知『日本民俗分布論』(2022)

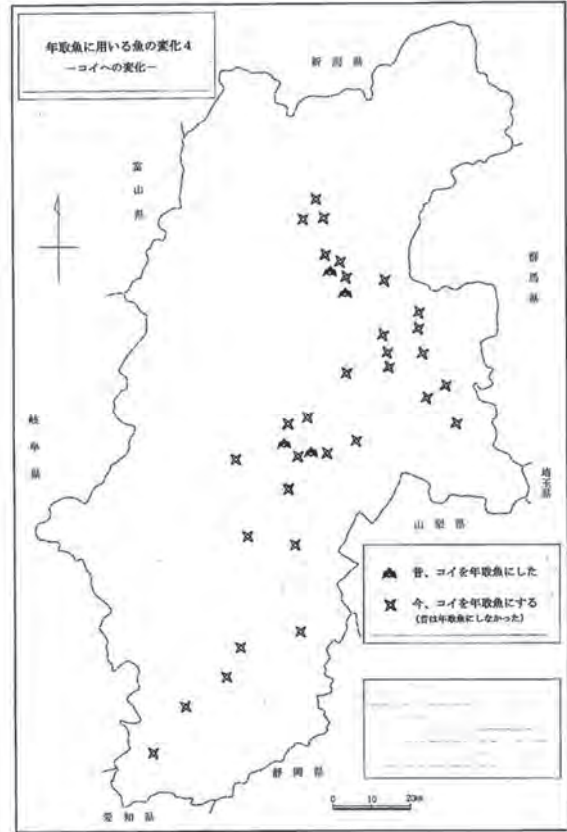
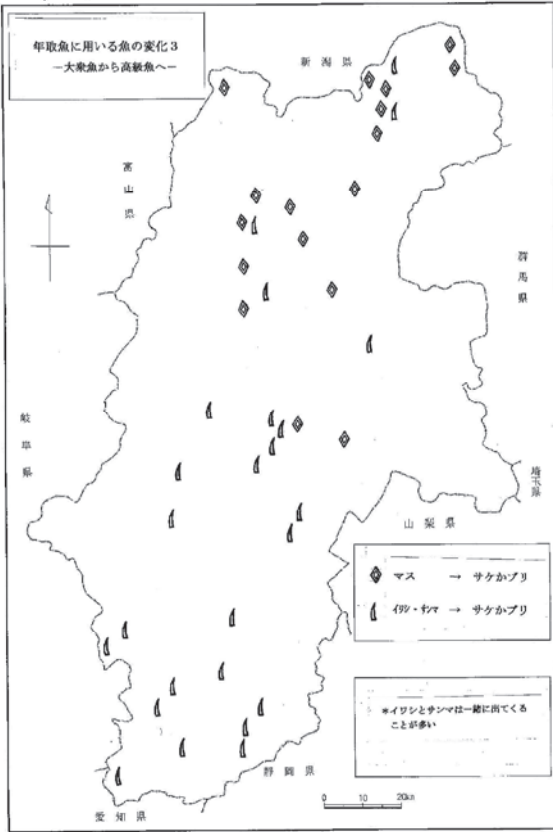
8 3-2-8



9 3-2-9



出典: 安室知『日本民俗分布論』(2022)



出典: 安室知『日本民俗分布論』(2022)

年取魚に用いられる魚

ブリ・サケへの位置

元来サケとブリは正月儀礼に特化した存在

ブリ・サケが商品流通するようになって初めて年取魚の習俗が一般化した可能性

現代はブリ・サケへの特化が加速(特にブリへ)

タラ・ニシンの位置

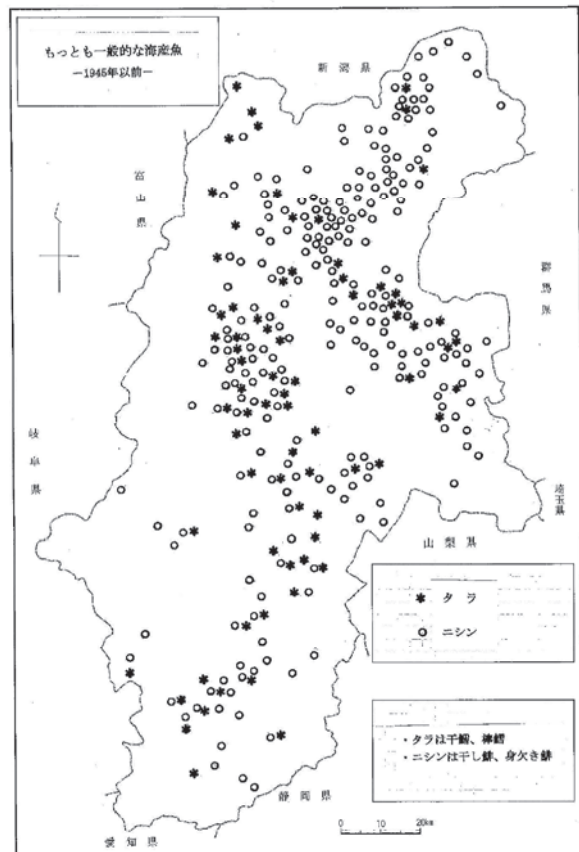
強塩・強乾による長期保存が可能となるタラ・ニシンは近代・現代を通じて正月には用いられない

イワシの位置

とくに節分の年取りに用いられる傾向(次頁以降で注目)

出典: 安室知『日本民俗分布論』(2022)

図 3-2-11





正月観の変遷

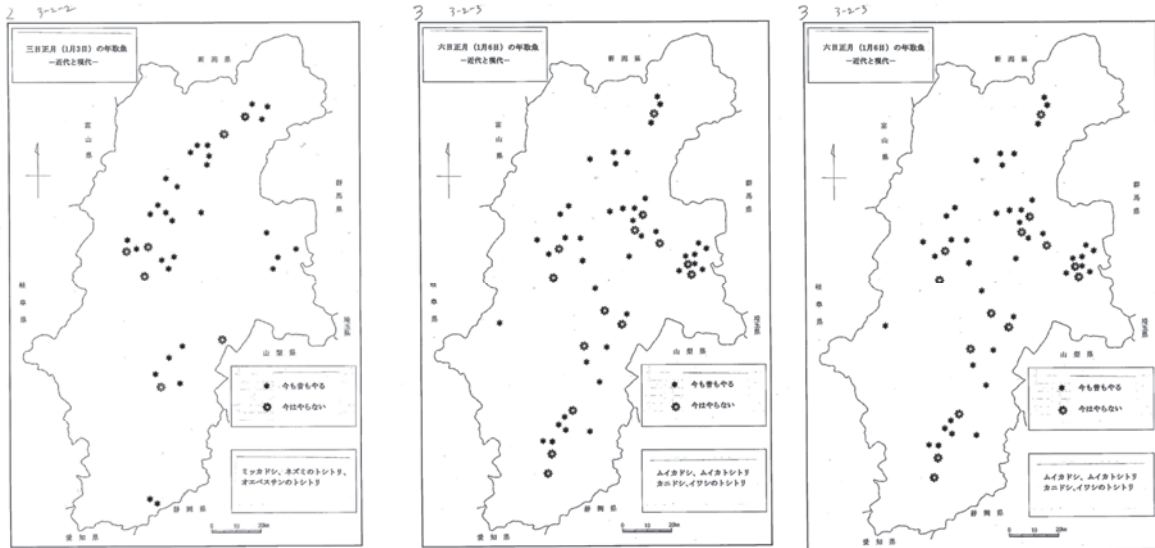
—1月1日への収斂と節分の意味変化—



年取魚としてのイワシ

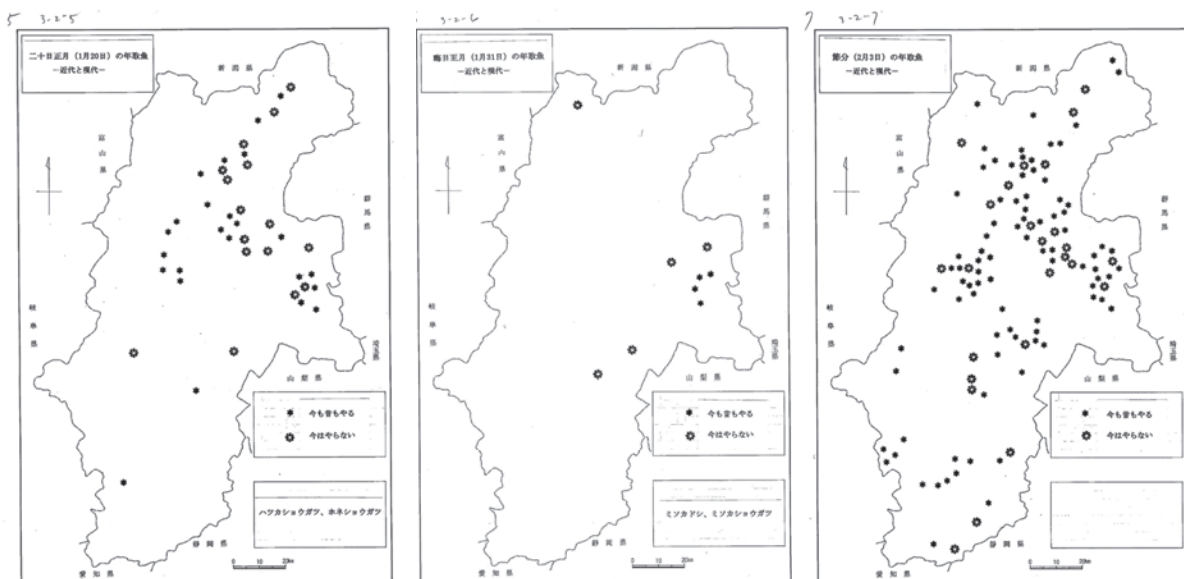
- 1960年代の調査(文化庁、民俗資料緊急調査)では、西日本に年取魚としてイワシを用いる習俗が分布
→多くが節分の事例
- 高度成長期以前においては節分が年取(正月)として意識されていた可能性
→特に西日本にその傾向がみられる
- 年取魚としてのイワシは現代に入り急激に衰退する
- 本来存在した多様な正月の観念
1月から2月にかけて繰り返される年越し(次頁図)
そうした多様な正月に、さまざまな魚が年取魚として用いられていた

1月3日、6日、15日の年取魚 近代と現代



出典: 安室知『日本民俗分布論』(2022)

1月20日、31日、節分の年取魚 近代と現代



出典: 安室知『日本民俗分布論』(2022)

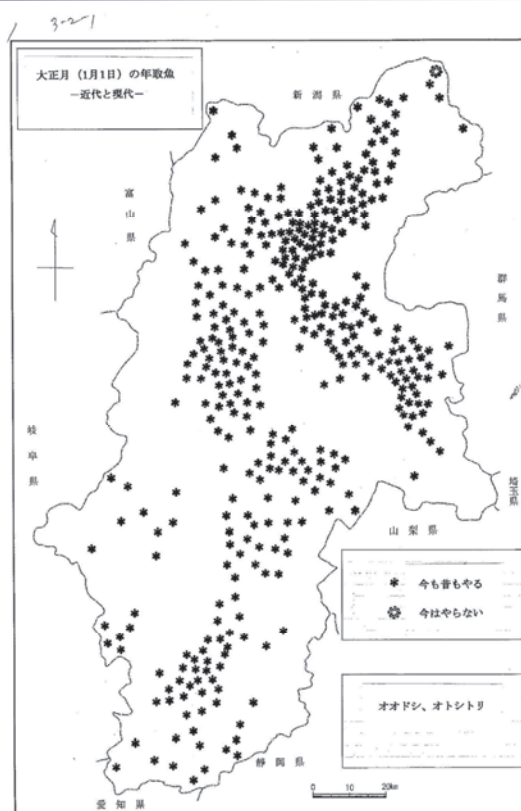
正月観念の変遷

正月の1月1日への収斂

1月3日、6日、15日、20日、31日、および2月3日は、ともに正月の意識は薄れていった

それに対して、1月1日は正月を代表する存在になる(1月1日だけ今も昔も正月という意識は変わらない)。

出典: 安室知『日本民俗分布論』(2022)



節分の年取魚

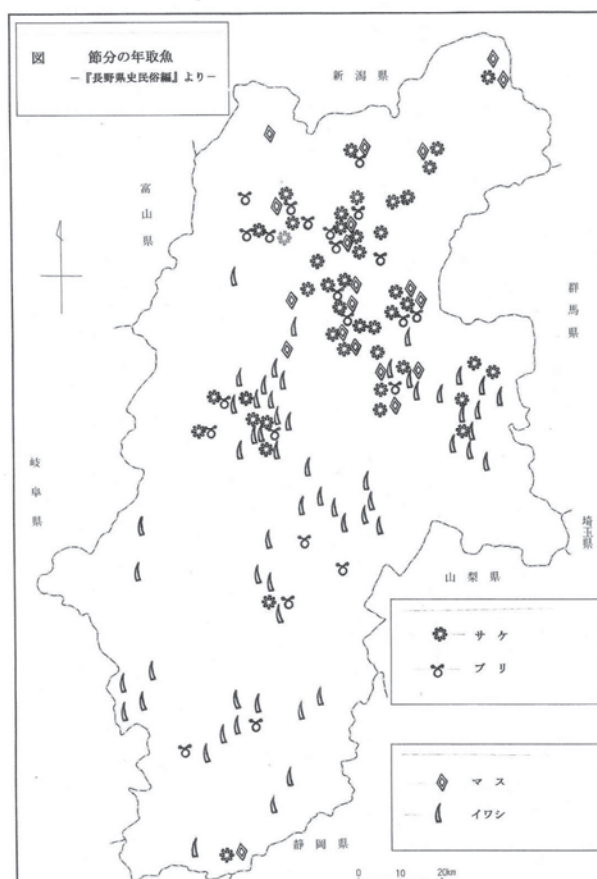
節分は元来、正月行事のひとつとして意識されていた
= 立春正月

正月の意識が、1月とくに1月1日の大正月に収斂するとともに、節分は正月行事からの離脱した

節分は追儺行事へと変化
「鬼は外、福は内」

→イワシの非年取魚化

出典: 安室知『日本民俗分布論』(2022)





追儺会としての節分 「鬼は外、福は内」

* イワシは豆とともに魔除けの呪具に



ウイキメディア <https://commons.wikimedia.org/>

節分の魚 —儀礼食から呪具へ—

節分においては、イワシは年
取魚（儀礼食）ではなく、魔除
けの呪具となった

同時に、節分にはサケやブリ
が用いられることはなくなった

1月1日の大正月がサケ・ブ
リに特化したのに対して、節
分の魚はイワシに収斂した

出典：安室知『日本民俗分布論』(2022)

