

# 富山の魚について

## — 日常の食事や行事に用いる魚と料理 —

### Marine Fish in Toyama Prefecture

#### — Fish and Their Cooking Employed in Dairy Meal and Special Event —

大 菅 洋 子 原 田 澄 子 塩 原 紘 栄  
 OSUGA Yoko , HARADA Sumiko , SHIOHARA Tsumae ,  
 深 井 康 子 守 田 律 子 吉 田 紀 子  
 FUKAI Yasuko , MORITA Ritsuko and YOSHIDA Noriko

#### I はじめに

富山県は日本のほぼ中央に位置しており、一方が日本海（富山湾）に、三方が北アルプス等の山々に面した扇形の地形で、漁場も多く（20カ所）、関東関西の食文化が混在して発展している。富山湾は半円状の単調な海岸線からなり、生活圏は海岸から10km以内に集中している。魚屋は地域の食生活と強く結びついて存在

し、お得意さん相手の行商が現在もみられる一方で、大型スーパーは魚の消費拡大に向けてよりよい漁場とのつながりを深めており、どの地域でも新鮮な魚介類が入手できる。

代表的な魚にぶり、白えび、ほたるいかがあり、富山のシンボルマークでもある。特に北前船交易により、昆布と魚の結びつきが強く、昆布巻きかまぼこ、魚の昆布巻き（煮物）、昆布

表1 対象者の属性

		朝 日	魚 津	岩 瀬	新 湊	氷 見	計
		n=69 名 (%)					
年 齢	～20代	0	0	1	5	1	7 (10.1)
	30～40代	2	0	2	6	3	13 (18.8)
	50～60代	12	13	9	4	6	44 (63.8)
	70代～	1	0	3	0	1	5 (7.2)
家 族 構 成	夫婦のみ	7	6	0	2	1	16 (23.2)
	異世代同居	4	5	11	10	7	37 (53.6)
	その他	4	2	4	3	3	16 (23.2)
主たる調理	する	15	12	14	4	9	54 (78.3)
	しない	0	1	1	11	2	15 (21.7)
住んでいる期間	～20年	2	0	4	4	2	12 (17.4)
	20～40年	5	6	5	7	5	28 (40.6)
	40年～	8	7	6	4	4	29 (42.0)
魚介類の調達 (複数回答)	大部分が漁獲	3	9	7	3	1	23 (33.3)
	大部分が購入	10	2	7	8	10	3 (53.6)
	その他(もらう等)	4	2	2	4	0	12 (17.4)

おおすが ようこ (食物栄養学科) はらだ すみこ (食物栄養学科) ふかい やすこ (食物栄養学科)  
 もりた りつこ (食物栄養科) しおはら つなえ (幼児教育学科) よしだ のりこ (福祉学科)

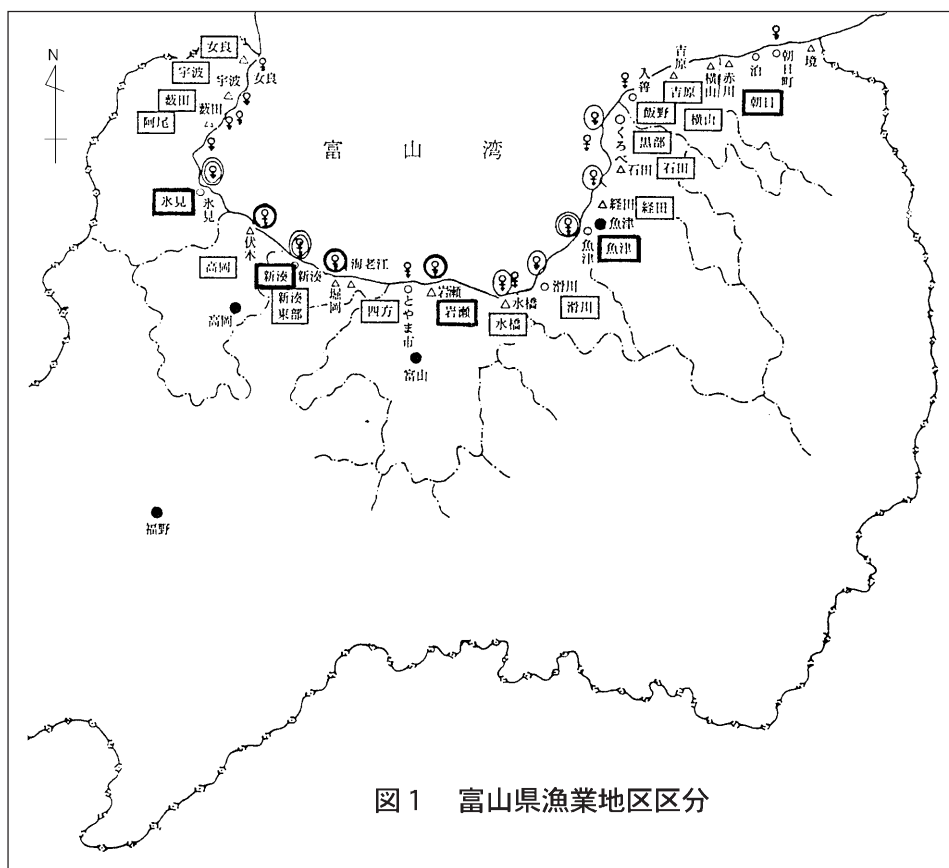


図1 富山県漁業地区区分

じめ（刺身）や祝儀用の細工かまぼこ、巻きかまぼこは特産品になっている。

この富山でどんな魚がどのように食され、利用されているかを調べたので報告する。

## II 調査の方法

1. 調査の時期 平成16年1月～2月
2. 調査の対象者 漁業協同組合女性部の部員69名（回収率92%）
3. 調査の方法 富山県内の漁場20カ所のうち、東西にわたり全域の状況が把握できるのではないかと考えて、朝日、魚津、岩瀬（富山）、新湊、氷見の5カ所の漁場に依頼して（図1）、筆者等が作成した調査用紙（巻末参照）を部員に配布し、記入してもらい回収してまとめた。対象者の属性は表1の通りで50・60代の主婦が64%、食事作りの担当者が78%、夫婦2人世帯が23%、異世代

表2 漁業地区別漁獲量 (t)

富山県	朝日	魚津	岩瀬	新湊	氷見
42286	564	10175	966	5470	4113

同居世帯が54%となっていた。対象者が住んでいる地域をどのように意識しているかは、岩瀬、新湊は海に近い商業地、氷見、朝日は半農半漁、魚津は漁業中心の地であるとしていた。

## III 結果と考察

### 1. 漁場別漁獲量

漁場別漁獲量を表2に示した。調査対象とした5漁場で富山県漁獲量の50.3%を占めており、新湊、魚津、氷見は富山の水産物流通の主要3市場と言われている。魚種別漁獲量はさんまが9229tで魚全体の30.7%を占め、そのうちの46.8%と半分は魚津漁場である（表3）。

表3 魚種別漁業地区別漁獲量 (t)

	富山		朝日		魚津		岩瀬		新湊		氷見	
魚 全 体	32345		375		8584		512		3184		3157	
ま あ じ	2331		62		616		76		353		333	
かたくちいわし	2517		—		44		30		648		749	
さ ん ま	9929		—		4651		1		13		19	
め ば る	2926		—		468		68		—		—	
ふ くら ぎ	1180	} 1669	40	} 46	224	} 264	41	} 60	187	} 326	199	} 311
ぶ り	169		1		5		6		58		25	
ひら・かん	320		5		35		13		81		87	
し ら え び	667		—		—		334		309		—	
ほたるいか	2210		—		571 (滑川647)		53		386		16	
海 藻	72		22		4		0		0		7	

漁場別の特徴では魚津はさんまの宝庫であり、その他まあじ、ほたるいかが多い。氷見はかたくちいわしが多く（県全体の29.8%）、ついでまあじとなり、新湊はかたくちいわし（県全体の25.8%）が多い。特産品のしらえびは岩瀬、新湊、ほたるいかは魚津、新湊が多い。表にはないが氷見は寒ぶり、朝日は灰付わかめの漁場でもある。

## 2. 魚の調達方法

魚の調達状況は「大部分を購入」が53.6%で「大部分を自給(漁獲)」の33.3%を上回っており、意外でもあった(表1)。季節的に漁獲する魚が限定していることや商業地に近い漁場もあることが影響していると思われる。

## 3. 魚の調理方法

日常的に食べる頻度が高いと考えた魚の44種類を取り上げ、それらの調理方法(延4980種)を表4に示した。表4より焼き物28.0%、なま物(刺身、サラダ、酢じめ)24.3%、揚げ物11.4%、汁物10.3%、酢・和え物6.8%、ご飯物2.6%となっており、特に焼き物、なま物の単調な調理方法が多く、新鮮でおいしい魚の旨味を塩味系の調味料を用いて食している習慣

が見受けられた。また、魚44種類のうち26種類(59.1%)は焼き物にして食べられており、鱈・皮はぎは汁物(みそ汁)に、ほたるいかは酢の物(酢みそ味)で食していることが多い。ふくらぎ、ぶり、まぐろ、甘えび、いか、さす、さより、鯛、ひらめ、たこ、白えびの11品は刺身にして食べる頻度が高く、刺身用の魚も多種類である。更に、いか、皮はぎ、鯛、ふくらぎ、鱈、鯖等は調理方法に多様性があり、いかは揚げ物、煮物、酢の物、皮はぎは煮物、揚げ物、汁物、鯛は刺身、焼き物、揚げ物、ふくらぎは刺身、焼き物、煮物、汁物、揚げ物、鱈・鯖は揚げ物、煮物、汁物等にして多種類の調理法で食べられており、日常生活に密着した庶民派の魚になっていると思った。

## 4. なま物(刺身、昆布じめ)に用いる魚

魚料理のうち、刺身や昆布じめの材料として用いられると考えた16種類の利用頻度を調べてみると、刺身はふくらぎ97.5%、いか82.6%、鱈47.8%と高く、昆布じめはさす65.2%、ひらめ44.9%となっていた(表5)。ふくらぎ、いかは日常的によく食する魚であり、刺身にし

て気軽に食べられていることが、筆者等の食生活からみても理解できる。ぶりや白えびは富山の特産品であるが、まぐろと共に高級魚の仲間であり、日常的に食する機会は少ない。昆布じめではさすが多い。店頭に並べられている昆布じめもさすが材料となっているものが多いことが影響していると思われる。また、刺身（なまで食べる）とする魚類が多

く、富山は魚のおいしい地域であることが再確認できた。

#### 5. ほたるいか・白えびの料理方法

富山の特産品としてのシンボルマークになっているほたるいかと白えびの料理方法を表6に示した。ほたるいかは91.3%の人が酢の物（酢みそあえ）として食しており、次いで土産品や保存食としての佃煮となっている。

表4 魚の調理方法

n=69

食品名	生もの (刺身・サラダ・酢じめ)	茹で物		汁物		煮物		焼き物	揚げ物	炒め物	漬物	飯料理	合計
		酢の物	味噌味	醤油味	味噌味	醤油味							
1 あじ	58	10	14	2	1	9	59	43	1	3	3	203	
2 あゆ	2	1	0	0	1	0	46	10	0	0	1	61	
3 新巻	2	4	1	0	0	0	42	3	1	2	5	60	
4 いわし	30	22	29	3	5	33	55	25	1	2	2	207	
5 かます	15	1	11	1	0	7	59	34	0	1	1	130	
6 かれい	9	0	6	2	1	50	43	26	0	1	1	139	
7 かわはぎ	38	2	58	13	3	35	42	22	0	3	1	217	
8 ぎんだら	0	0	3	1	3	10	35	1	0	0	1	54	
9 げんげ	1	0	16	34	0	11	14	12	0	0	0	88	
10 さげ・ます	10	3	7	0	2	5	60	13	0	5	8	113	
11 いくら	38	6	0	1	0	1	0	0	0	5	18	69	
12 すじこ	33	1	0	1	0	1	2	0	0	4	6	48	
13 さす	49	2	1	0	0	3	15	12	0	0	1	83	
14 さば	34	10	3	0	46	15	48	26	0	3	4	189	
15 さより	50	4	5	0	0	2	27	9	0	1	2	100	
16 さわら	11	1	0	0	1	2	33	5	0	1	2	56	
17 さんま	17	0	0	0	1	9	50	7	1	2	2	89	
18 ししゃも	5	1	0	0	0	0	73	12	0	1	2	94	
19 しらす干し	21	31	3	3	1	4	3	3	12	0	12	93	
20 たい	54	4	19	16	1	13	52	3	0	2	6	170	
21 たちうお	33	2	3	1	1	9	55	22	0	1	0	127	
22 たら	17	1	48	11	6	43	30	13	1	1	1	172	
23 干しだら	0	0	2	4	0	8	40	0	0	2	3	59	
24 たらこ	29	1	1	0	0	18	22	1	2	0	6	80	
25 とびうお	29	8	13	0	1	1	27	23	0	0	0	102	
26 にぎす	10	1	14	3	0	13	53	26	0	1	1	122	
27 にしん	0	0	0	0	5	28	44	1	0	2	1	81	
28 身欠きにしん	1	0	0	0	6	39	16	0	1	3	0	66	
29 かずのこ(塩)	31	4	0	1	0	0	1	0	0	2	2	41	
30 はたはた	2	1	3	11	0	40	45	6	0	0	1	109	
31 はちめ	22	3	9	2	2	16	51	8	0	0	1	114	
32 ひらめ	59	1	9	5	2	9	14	2	0	0	0	101	
33 ふくらぎ	65	7	23	3	6	31	49	17	1	0	2	204	
34 ぶり	65	3	4	3	6	27	53	5	0	0	1	167	
35 まぐろ	63	0	0	1	0	3	13	0	0	0	4	84	
36 むつ	3	0	0	0	0	2	21	1	0	1	0	28	
37 メルルーサ	0	0	0	0	0	0	9	3	0	1	0	13	
38 甘えび	66	3	10	8	1	12	15	34	4	0	5	158	
39 白えび	47	11	10	6	1	2	2	38	0	0	2	119	
40 他のえび	18	10	7	5	0	10	15	28	7	1	1	102	
41 かに	33	37	27	6	1	7	10	15	6	0	5	147	
42 いか	60	36	4	1	7	33	47	38	27	2	9	264	
43 ほたるいか	36	55	0	0	0	13	1	6	2	0	1	114	
44 たこ	47	51	2	1	2	14	4	13	4	0	5	143	
合計	1213	338	365	149	113	588	1395	566	71	53	129	4980	
比率(%)	24.3	6.8	7.3	3	2.3	11.8	28	11.4	1.4	1.1	2.6	100	

(複数回答)

表5 刺身と昆布じめに使用する魚

n=69

刺身				昆布じめ			
	食品名	使用数	比率(%)		食品名	使用数	比率(%)
1	ぶり	25	36.2	1	さす	45	65.2
2	ふくらぎ	66	95.7	2	たい	11	15.9
3	さす	12	17.4	3	ひらめ	31	44.9
4	あじ	33	47.8	4	白えび	15	21.7
5	いわし	4	5.8	5	他の魚	30	43.5
6	たい	12	17.4	合計		132	
7	こづけ	0	0	(複数回答)			
8	ひらめ	15	21.7				
9	まぐろ	18	26.1				
10	かつお	4	5.8				
11	しめさば	4	5.8				
12	甘えび	31	44.9				
13	白えび	10	14.5				
14	いか	57	82.6				
15	たこ	11	15.9				
16	ばい貝	11	15.9				
合計		313					

表6 ほたるいかと白えびの調理方法

n=69

ほたるいか			白えび				
	料理名	回数	比率(%)		料理名	回数	比率(%)
1	刺身	16	23.2	1	刺身	34	49.3
2	ぬたあえ	63	91.3	2	かきあげ	53	76.8
3	佃煮	23	33.3	3	そうめんの出汁	13	18.8
4	沖漬け	5	7.2	4	吸い物	14	20.3
5	他の料理	5	7.2	5	他の料理	5	7.2
合計		112		合計		119	

表7 魚・魚料理の使用時期

(複数回答)

n=69

食べ物	日常	来客	祭り	正月	お盆	贈答	合計
1 かまぼこ	44 63.8	10 14.4	23 33.3	25 36.2	8 11.6	29 40.0	139 —
2 すり身	49 71.0	9 13.0	12 17.4	16 23.2	4 5.8	3 4.3	93 —
3 棒だら	33 47.8	3 4.3	18 20.1	26 37.7	6 8.7	1 1.4	87 —
4 昆布巻き	43 62.3	6 8.7	10 14.5	23 33.3	8 11.6	6 8.7	96 —
5 みりん干し	34 49.3	3 4.3	0 0	1 1.4	2 2.9	10 14.4	50 —
6 黒作り	53 76.8	0 0	0 0	3 4.3	1 1.4	15 21.7	72 —
7 ます寿司	18 26.1	9 13.0	11 15.9	6 8.7	5 7.2	20 29.0	69 —
8 押し寿司	25 36.2	7 10.1	18 26.1	9 13.0	8 11.6	8 11.6	75 —
9 かぶら寿司	14 20.3	2 2.9	2 2.9	31 44.9	0 0	8 11.6	57 —

※上段：使用回数、下段：比率(%)

(複数回答)

刺身とするには内臓や骨の処理に手間を要することから低率になったものと思う。

白えびはかき揚げが76.8%の高率を示した。

小麦粉(片栗粉)をまぶして空揚げにした熱々を戴く食感は美味である。刺身は49.3%となっており、殻から取り出すのに手間を要す

ることが影響していると思う。

#### 6. 魚（加工品）や魚料理の使用時季

祭祀や催し物の行事、交際等に使用頻度が高く、伝承性の食品（伝統食品）と考えられる魚（加工品）や魚料理の9品目（かまぼこ、すり身、棒だら、昆布巻き、みりん干し、黒作り、ます寿司、押し寿司、かぶら寿司）の使用時季を、日常、来客、祭り、正月、お盆、贈答の6項目に分けて調べてみた（表7）。かまぼこは使用回数が139回と最も多く、季節の折々に用いられる多様性のある食品と思われた。かぶら寿司は正月用としての比率が高いのは季節的に寒い時期に作られることのあらわれと思う。9品目のうち、7品目は日常用としての使用比率が高く（76.8～36.2%）、いわゆるハレとケの区別が薄れ、毎日が御馳走の傾向が伺えた。また、これらの9品目が家庭でどの程度に手作りされているか等の伝承性を調べてみることも今後検討すべき課題である。

#### 7. 漁場別調理方法の特徴

富山県は文化や経済活動等、富山市の呉羽山丘陵を境に県東部、県西部に分けて比較することがよくある。

そこで、対象にした5漁場を東部（魚津、朝日）、富山市（岩瀬）、西部（新湊、氷見）の3地域に区分して、魚の調理方法を比較してみた。刺身に使う魚は3地域ともふくらぎが多いが、昆布じめでは、東部と西部はさす・ひらめ（各々50%と50%、65%と46%）が多い。富山市はかまぼこ、すり身、棒だら、昆布巻き、東部はすり身、昆布巻き、押し寿司が多く摂取されているが、西部は9品目全ての食品の摂取が少なかった。5つの漁場に限られた範囲内ではあるが、呉羽丘陵を境に東部と西部に若干の違いがあることの裏づけとも言えた。

#### IV まとめ

漁場の多い富山で（20カ所）、どのような魚がどのように食されているかを、平成16年1月～2月に朝日、魚津、岩瀬、新湊、氷見の5漁業協同組合女性部の部員69名を対象に調べた。

1. 富山県の漁獲量の50.3%は調査対象とした5漁場が占めていた。
2. 魚の調達は「大部分が購入」が53.6%、「大部分が自給（漁獲）」33.3%であった。
3. 魚の調理方法は、焼き物、なま物（刺身、昆布じめ）が多く、魚44種類中26種類（59.1%）は焼き物に利用していた。
4. 刺身に用いる魚の種類は多く、特にふくらぎが97.5%、いかが82.6%、鮭が47.8%と高く、昆布じめではさすが多かった。
5. 特産品としてのほたるいか、白えびの料理方法はほたるいかは酢の物（酢みそあえ）が91.3%、白えびはかき揚げが76.8%と高かった。
6. 富山の伝統食品と考えた9品目（かまぼこ、すり身、棒だら、昆布巻き、みりん干し、黒作り、ます寿司、押し寿司、かぶら寿司）のうち、7品目は日常食としての使用比率が高かった。

#### 〈参考文献〉

- ・北陸農政局富山統計・情報センター編集「平成14年 富山県漁業の動き」富山農林統計協会発行

【調査票様式1】

記入年月日 年 月 日

- 1 お住まいの地域を教えてください。(郡の場合は、町名または村名もお書きください。)
- 都道府県 市・郡 町・村
- 2 お住まいの地域は次のうちどれにあてはまりますか？ 最も当てはまるものひとつに○を付けて下さい。
- a. 政令都市
  - b. 地方都市
  - c. 都市近郊農村
  - d. 農村で米作が主の地帯
  - e. 農村で畑作が主の地帯
  - f. 漁業が中心の町
  - g. 半農半漁の地帯
  - h. 海に近い商業地
  - i. その他( )

3 あなた自身についてお伺いします。

- ①あなたの年齢を教えてください。
- (1) 20歳未満
  - (2) 20歳代
  - (3) 30歳代
  - (4) 40歳代
  - (5) 50歳代
  - (6) 60歳代
  - (7) 70歳代
  - (8) 80歳以上
- ②家族構成は次のうちのどれでしょうか。あてはまるものに○を付けてください。
- (1) 同世代で同居(夫婦、兄弟姉妹など)
  - (2) 二世帯
  - (3) 三世帯
  - (4) 四世代
  - (5) 本人一人
  - (6) その他
- ③あなたは家族のための調理を主に担当していますか？
- (1) はい
  - (2) いいえ

④現在の地域に住んでいる期間について教えてください。

- (1) 5年未満
- (2) 5年以上～10年未満
- (3) 10年以上～20年未満
- (4) 20年以上～40年未満
- (5) 40年以上

4 日常的に魚介類をどのようにして入手されますか？

- (1) 大部分を自家の者が漁獲
- (2) 大部分を購入(趣味で釣りをするくらい)
- (3) その他(もたらう、調理したものしか買わない)

5 記入者氏名(確認用です。他の目的には使用いたしません。)

性別 (1) 男 (2) 女 出身地

お名前( ) 問い合わせのための電話番号( )

【調査票様式2】

下記の魚をどのような調理法で食べられますか。該当する箇所に○をつけて下さい。(いくつでも)

食品名	生もの刺身・身・ササギ・脂(必登)	茹で物	汁物		煮物		揚げ物	炒め物	漬物	飯料理
			味噌味	醤油味	味噌味	醤油味				
1 あじ										
2 あゆ										
3 新巻										
4 いわし										
5 かます										
6 かれい										
7 かわはぎ										
8 ぎんだら										
9 げんげ										
10 さけ・ます										
11 イクラ										
12 すじこ										
13 さす										
14 さば類										
15 さより										
16 さわら										
17 さんま										
18 ししごも										
19 しらす干し										
20 たい										
21 たちうお										
22 たら										
23 干しだら										
24 たちこ										
25 とびお										
26 にぎす										
27 にしん										
28 身欠にしん										
29 かずのこ(塩蔵)										
30 はたはた										
31 はちめ										
32 ひらめ										
33 ふくらぎ										
34 ぶり										
35 まぐろ類										
36 むいっ										
37 メルルーサ										
38 甘えび										
39 白えび										
40 その他のえび										
41 かに類										
42 いりか類										
43 ほたるいか										
44 たこ類										
45 その他( )										